



1200 WATTS/1800 WATTS/2200 WATTS-HEAVY DUTY COMMERCIAL MICROWAVE OVEN
FOUR À MICRO-ONDES COMMERCIAL SERVICE INTENSE 1200 WATTS/1800 WATTS/2200 WATTS
HORNO MICROONDAS COMERCIAL PARA SERVICIO PESADO - 1200 VATIOS/1800 VATIOS/2200 VATIOS

MODELS/MODÈLES/MODELOS R-CD1200M/CD1800M/CD2200M

OPERATION MANUAL/MODE D'EMPLOI/MANUAL DE OPERACIÓN

CUSTOMER ASSISTANCE

UNITED STATES ONLY

REGISTER YOUR PRODUCT

Registering your new product is easy and offers benefits that help you get the most out of your Sharp product including:

- ✓ **Convenience:** If you ever need warranty support, your product information is already on file.
- ✓ **Communication:** Stay up to date with important notifications and special offers from SHARP.
- ✓ **Support:** Access support content including Owners Manuals, FAQ's, How-to Videos, and much more.

3 EASY WAYS TO REGISTER TODAY!



SCAN

Use the camera or QR code scanning application on your smart phone

Scan this QR Code on your smart phone



ONLINE

Visit our sites to learn more about your product at sharpusa.com and sbl.sharpusa.com

Visit <http://www.sharpusa.com/register>



CALL US

US 877-427-7696

Mon-Fri: 7am-7pm CST
Sat-Sun: 9am-7pm CST

Contact a Sharp Advisor on the phone

PRODUCT SUPPORT

If you have questions about the setup or operation of your product, please refer to the corresponding section within this manual.

Additionally, visit www.sharpusa.com/support to access exclusive product content including:

- FAQ's & How-To Videos
- Find or Request Service
- Purchase an Extended Warranty for your Sharp Product
- Downloads including the Installation Guide, Spec Sheet, and Owner's Manual

CONTACT US

If at any time you have questions or comments concerning your SHARP product, please contact the SHARP Customer Assistance Center. We are available to assist you through multiple contact methods for your convenience:



EMAIL

Available 24/7
US: sbl.sharpusa.com

See the Contact Us section on our sites



CHAT ONLINE

Mon-Fri: 7am-7pm CST
Sat-Sun: 9am-7pm CST

U.S. | www.sharpusa.com/support



CALL US

US 877-427-7696

Mon-Fri: 7am-7pm CST
Sat-Sun: 9am-7pm CST

Contact a Sharp Advisor on the phone

CONTENTS

For Customer Assistance.....	Front cover	Multi Stage Cooking.....	10
Contents.....	1	Express Defrost.....	11
Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy.....	1	Express Defrost Chart.....	11
Limited Warranty.....	2	Program & Customize.....	12
Important Safety Instructions.....	3	Custom Help.....	12
Service Call Check.....	4	Counter Check.....	14
Grounding Instructions.....	5	To Reset the Counter to "0".....	15
Installation.....	6	Saving Memories.....	18
Part Names.....	7	Other Convenient Features.....	23
Before Operation.....	8	Demonstration Mode.....	23
Memory Operation.....	8	Monitor.....	23
Memory Cooking.....	8	Care and Cleaning.....	23
Cooking double/triple quantity with memory.....	9	Cooking Guide.....	25
Express Defrost with Memory.....	10	Utensils.....	25
Manual Operations.....	10	Guidelines for microwave heating.....	26
Time Cooking.....	10	Timing guide.....	27
Single Stage Cooking.....	10	Heating and cooking time guide.....	28
		Caution.....	30
		Specifications.....	30

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

LIMITED WARRANTY

SHARP ELECTRONICS CORPORATION warrants to the first end-user purchaser that this Sharp brand product (the "Product"), when shipped in its original container, will be free from defective workmanship and materials, and agrees that it will, at its option, either repair the defect or replace the defective Product or part thereof with a new or remanufactured equivalent at no charge to the purchaser for parts or labor for the period(s) set forth below.

This warranty does not apply to any cosmetic, consumable, or appearance items of the Product, or if the serial number or model number has been removed, defaced, changed, altered, or tampered with.

In order to enforce the rights under this limited warranty, the purchaser should follow the steps set forth below. The purchaser must be able to provide proof of purchase, which includes the date of purchase to the servicer.

To the extent permitted by applicable state law, the warranties set forth herein are in lieu of, and exclusive of, all other warranties, express or implied. ALL OTHER WARRANTIES OTHER THAN THOSE SET FORTH ABOVE ARE EXCLUDED. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR USE, AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE SPECIFICALLY EXCLUDED. IF, UNDER APPLICABLE STATE LAW, IMPLIED WARRANTIES MAY NOT VALIDLY BE DISCLAIMED OR EXCLUDED, THE DURATION OF SUCH IMPLIED WARRANTIES IS LIMITED TO THE PERIOD(S) FROM THE DATE OF PURCHASE SET FORTH BELOW.

Neither the sales personnel of the seller nor any other person is authorized to make any warranties other than those described herein, or to extend the duration of any warranties beyond the time period described herein on behalf of Sharp.

The warranties described above shall be the sole and exclusive warranties granted by Sharp and shall be the sole and exclusive remedy available to the purchaser and only for the time periods set forth herein. Correction of defects, in the manner and for the period of time described herein, shall constitute complete fulfillment of all liabilities and responsibilities of Sharp to the purchaser with respect to the Product, and shall constitute full satisfaction of all claims, whether based on contract, negligence, strict liability or otherwise. Sharp does not warrant nor shall Sharp be liable, or in any way responsible for products which have been subjected to accident, misuse, negligence, lack of reasonable care, alteration, modification, tampering, misuse, improper operation or maintenance or any damages or defects in the Product which were caused by repairs or attempted repairs performed. Nor shall Sharp be liable or in any way responsible for any incidental or consequential economic or property damage. Some states do not allow limits on warranties or on remedies for breach in certain transactions; in such states, the limits herein may not apply.

THIS LIMITED WARRANTY IS VALID ONLY IN THE FIFTY (50) UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA AND PUERTO RICO.

Your Product Model Number & Description:

R-CD1200M, R-CD1800M or R-CD2200M
Commercial Microwave Oven
(Be sure to have this information available when you need service for your oven.)

Warranty Period for this Product:

Three (3) years for parts and labor in the end user's place of business.

Additional Item(s) Excluded from Warranty Coverage (if any):

Non-functional accessories and light bulb.

Where to Obtain Service:

Contact your Sharp Authorized Servicer to obtain on-site service for this Product. The Servicer will come to your location and if it is necessary to remove the Product, the Servicer will reinstall it. Be sure to have Proof of Purchase available.

TO OBTAIN SERVICE, SUPPLY, ACCESSORY OR PRODUCT INFORMATION, CALL 1-877-427-7696.
Save the proof of purchase as it is needed should your oven require warranty service.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING - To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific **"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY"** on page EN-1.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet.
See **"GROUNDING INSTRUCTIONS"** on page EN-5.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest Sharp Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
12. Do not immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surfaces.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. See door surface cleaning instructions on pages EN-23 - EN-24.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - c. If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
17. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
To reduce the risk of injury to persons:
 - a. Do not overheat the liquid.
 - b. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - c. Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
 - d. After heating, allow the container to stand in the microwave oven at least for 20 seconds before removing the container.
 - e. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service!

1. Plug the power cord into a three-pronged electric-outlet. (See page EN-5)

2. Open the door

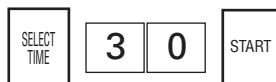
A. Does the oven light come on?

Yes _____ No

3. Place one cup of water (approx. 250ml) in a microwave-safe glass measuring cup in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if door is closed properly.

Set the oven for 30 seconds on 100% (HIGH). At this moment:

Press these pads:



A. Does the oven light come on?

Yes _____ No

B. Does the "ON" indicator come on?

Yes _____ No

C. At the end of 30 seconds, is the water hot?

Yes _____ No

IF SERVICE IS NEEDED, PLEASE CONTACT YOUR NEAREST AUTHORIZED SHARP SERVICER.

ERROR MODE

Should any of the error indicators appear in the display, follow the instructions:

EE Mode	Reason	Action Required
EE 1, EE 2	Failure of single magnetron	Call for service.★
EE 3	Both magnetrons failed	Call for service.
EE 4	Voltage too high	Call for service.
EE 5 ★ ★	Voltage too low	Call for service.
EE 6	No or small food operation	Check the quantity of the food inside the oven cavity. If EE6 is displayed and there is a suitable amount of food inside the oven cavity, check that the temperature around the outside of the oven is not excessive. Also, check the air intake filter and ventilation openings to see if they are blocked. If the temperature around the outside of the oven is not excessive and the air intake filter and ventilation openings are not blocked, call for service.
EE 7	Oven cavity or component temperature too high	Check that nothing is blocking air intake openings on oven back or that oven exterior is very hot. Correct. Wait a few minutes and try again. If problem persists, call for service.
EE 8	Circuit failure	Call for service.
EE 9	Maximum cooking time is exceeded.	Check NOTE for Cooking Double/Triple Quantity with Memory on page EN-10, NOTES 2 for Single Stage Cooking or NOTES 2 for Multi Stage Cooking on page EN-11 in the Operation Manual. Press the STOP/CLEAR pad, and re-input by reducing Total Cooking Time or power levels.
EE 0	Cooling fan motor and other motor failure. Oven ceiling cover is not installed properly.	Cooling fan motor and other motors: Call for service. Oven ceiling cover: Check that oven ceiling cover is properly installed. If problem persists, call for service. (See page EN-23 - EN-24)

★ EE 1 and EE 2 : In case of single magnetron failure, oven can be used until servicing by changing Custom Help settings to allow operation under single magnetron only (see page EN-16). However, check food carefully as additional cooking time will be needed when operating with a single magnetron.

★ ★ EE5 : EE5 is displayed only in R-CD1800 and R-CD2200.

Press the STOP/CLEAR pad to clear the error indicator. Any time an error code appears, check the reason and be sure to call for service except EE7 and EE9. As for EE7, follow Action Required and if EE7 is still displayed, be sure to call for service.

MAINTENANCE MODE

Should any of maintenance indicators appear in the display, follow the instruction:

CC Mode	Reason	Action required
CC1 CC2	Operation time of magnetrons exceeds 1,250 hours.	Call for service to replace the parts promptly. After 1,250 hour operations, desired cooking result can not be obtained as microwave power output would diminish. Failure to replace parts that have exceeded recommended operation time may cause failure of the microwave oven.
CC4	Operation time of the control unit, relays, switches exceeds 200,000 times.	
CC3	Operation time of exhaust motor exceeds 3,000 hours.	Even though CC3 is displayed, your oven can still be operated for short periods of time. Call for service to replace parts promptly.

NOTES:

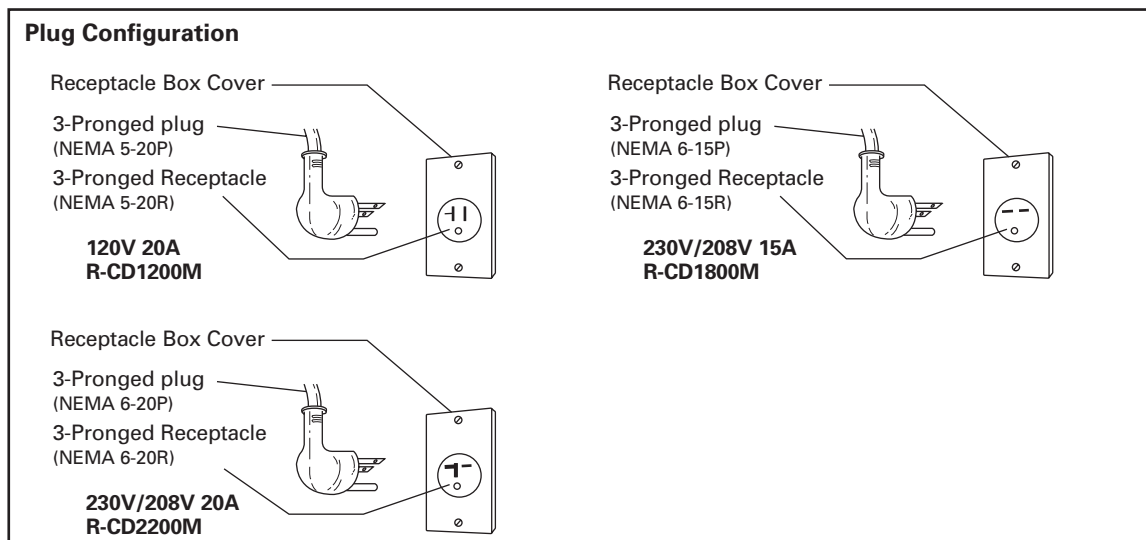
- The CC and " * " indicator will appear in the display when recommended parts life is exceeded. The CC and " * " indicator can be cleared by pressing the STOP/CLEAR pad. Call for service to replace the parts promptly. Failure to replace parts that have exceeded recommended operation time may cause failure of the microwave oven.
- If one maintenance mode or more than one maintenance mode occurs at the same time, the display will show CC and the numbers of the modes separated by a period. For example, if CC1 occurs, the display will show CC and 1 reciprocally or if CC2 and CC4 occur at the same time, the display will show CC and 2.4 reciprocally.
- At 4,000 hours EE1 or EE2 will appear in the display and your oven will not be available any more.

GROUNDING INSTRUCTIONS

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances.

WARNING – Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. The electrical requirements are 120 Volt, 60 Hz, AC only, and 20 Amp or more (R-CD1200M); 230/208 Volt, 60 Hz, AC only, and 15 Amp or more (R-CD1800M); 230/208 Volt, 60 Hz, AC only, and 20 Amp or more (R-CD2200M) fused electrical supply. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. When installing this appliance, observe all applicable codes and ordinances. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord should be AC120 Volt 20 Amp (R-CD1200M), AC230/208 Volt 15 Amp (R-CD1800M), AC230/208 Volt 20 Amp (R-CD2200M). Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.



Radio or TV Interference

Should there be any interference caused by the microwave oven to your radio or TV, check that the microwave oven is on a different electrical circuit, relocate the radio or TV as far away from the oven as feasible or check position and signal of receiving antenna.

INSTALLATION

INSTALLATION

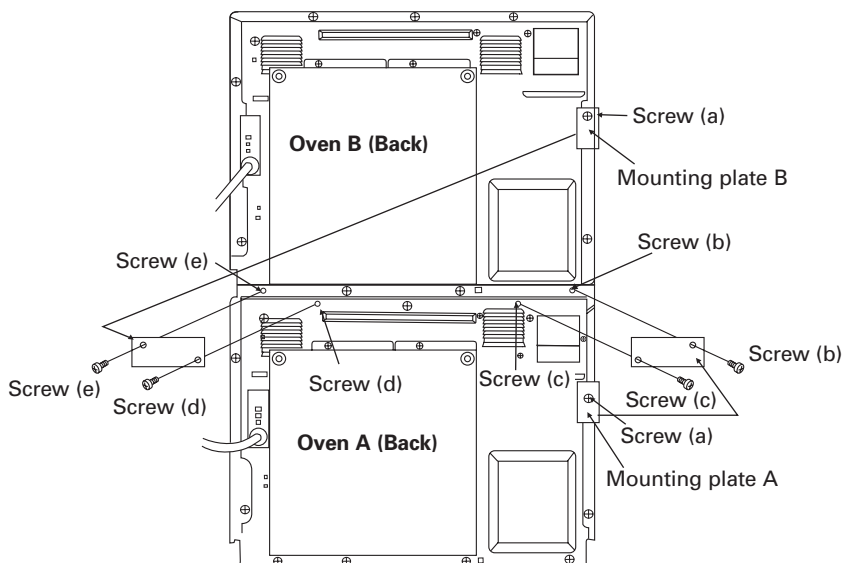
Because your Sharp Commercial Microwave Oven will be used frequently, place it so that there is easy safe access for all users.

1. Be sure all electrical requirements are met. See page EN-5.
2. Remove all packing materials from the oven cavity. Check the unit for any damage, such as a misaligned door, damaged door seals around the door or dents inside the oven cavity or on the door. If there is any damage, please do not operate the oven until it has been checked by a SERVICE CENTER APPROVED BY SHARP and repaired, if necessary.
3. Install the unit where no excessive heat or steam is generated. Do not place next to an oven or cooking surface.
4. The unit can be secured to a countertop or stand. Any surface the unit is placed on must be level.
5. **STACKING PROCEDURE FOR TWO MICROWAVE OVENS**
Two units can be installed together by placing one on top of the other. Follow these instructions:
 - A. Place oven A in the desired location. Position Oven B on top of Oven A as shown in the figure.
 - B. Remove Screws (a) and Mounting plate A and B from the right side of the back of Oven A and B.
 - C. Replace Screws (a) removed at step B and tighten them.
 - D. Remove Screws (b), (c), (d), and (e) and then install Mounting Plate A and B which were removed at step B to the each lower edge of Oven B as shown in the figure.
 - E. Replace Screws (b), (c), (d), and (e) which were removed at step D and tighten them.
6. Following models can be stacked. Power source voltage must be the same.
 - 1) Combination of R-CD1200M and R-CD1200M
 - 2) Combination of R-CD1800M and R-CD1800M
 - 3) Combination of R-CD1800M and R-CD2200M
 - 4) Combination of R-CD2200M and R-CD2200M

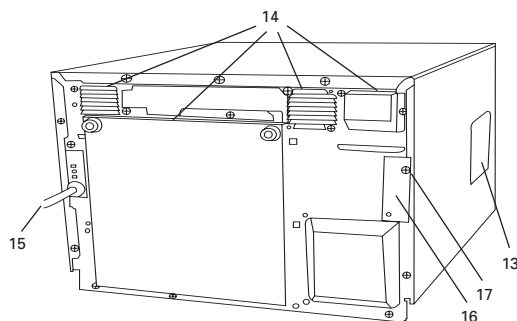
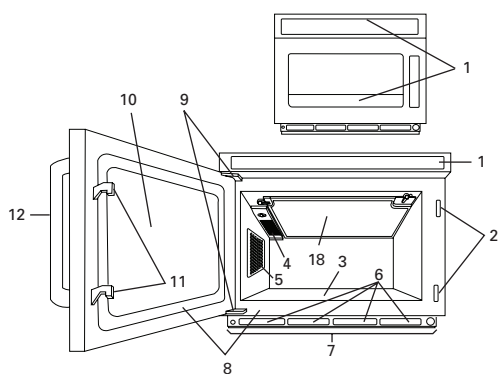
WARNING:

When two ovens are installed together by placing one on top of another:

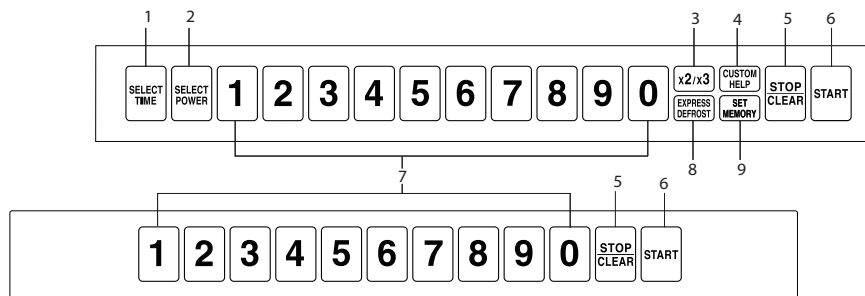
1. Always use two mounting plates.
2. Make sure that the power supply cords are not caught between the ovens.
3. Do not install more than one oven on top of another.



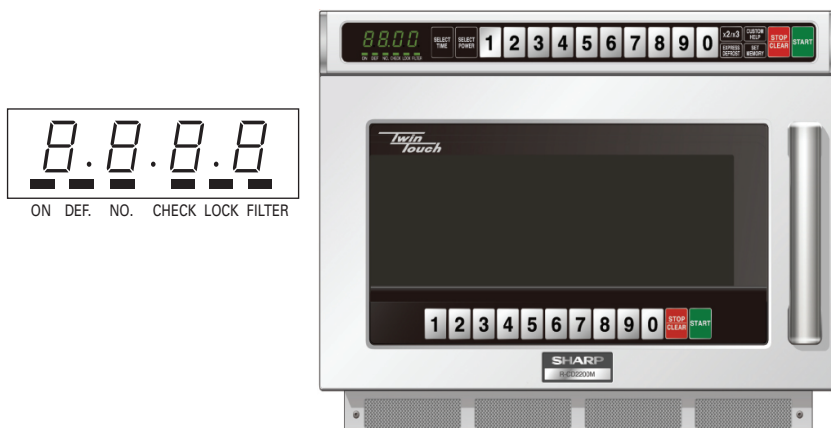
PART NAMES



1. Touch control panels
2. Door latch openings
3. Ceramic shelf
4. Splash cover
5. Oven light
6. Air intake openings
7. Air intake filter
8. Door seals and sealing surfaces
9. Door hinges
10. Oven door with see-through window
11. Door latches
12. Door handle
13. Service window for replacing the oven light bulb
14. Ventilation openings
15. Power supply cord
16. Mounting plate
17. Screw for mounting plate
18. Oven ceiling cover



1. SELECT TIME pad
2. SELECT POWER pad
3. DOUBLE/TRIPLE QUANTITY pad
4. CUSTOM HELP pad
5. STOP/CLEAR pad
6. START pad
7. Ten number pads
8. EXPRESS DEFROST pad
9. SET MEMORY pad



BEFORE OPERATION

* Before operating your new oven, make sure you read and understand this operation manual completely.

- 1) Plug in the oven.
 - * The digital display will then show " . "
- 2) Control panels can only be operated when the door is closed.
- 3) Oven light will go on for 1 minute when the door is opened.

Cancellation:

1. Cooking data is canceled when keys are not pressed for more than three minutes when setting programming.
2. Cooking stops when the STOP/CLEAR pad is pressed and cooking data remains. However if subsequent keys are not pressed within three minutes, cooking data will be canceled. To resume cooking press the START pad.

3. Cooking stops when the door is opened and cooking data remains. However once the door is closed, cooking data will be canceled if subsequent keys are not pressed within 3 minutes. To resume cooking press the START pad.
4. Cooking is immediately canceled by pressing the STOP/CLEAR pad twice.

Checking food:

Press the STOP/CLEAR pad then open the door, check food, close the door and press the START pad to continue cooking.

Cooking Completion:

When food is not taken out after cooking completion, End will be shown in the display until the food is taken out.

HELPFUL TIPS for the Memory Input Method

The Memory Input Method determines how to input memory numbers for Memory Cooking and Custom Help and Saving memories, therefore follow the method below. Refer to HELPFUL TIPS below as well as in Memory cooking.

1. **Dual Digit Input:** Must input two numbers to select a memory, even though the first number is 0. Memory programming is limited to 0 - 99.
2. **Single Digit Input:** Can only input one number to select a memory. Memory programming is limited to 0 - 9.
3. **Repeat Digit Input:** Input one, two, or three numbers to select a memory. Memory programming is limited to 0 - 29.
4. For Repeat Digit Input/Auto Start ON only, push number pads within one second of the previous number.
5. Regardless of Input Method selected, Counter Check/Clear (Custom Help 7) and Multiplication Factor for Double/Triple Quantity (Custom Help 10) only use the Dual Digit Input Method. As for Custom Help 10, enter memory number after pressing the DOUBLE/TRIPLE QUANTITY pad.

The Memory Input Method

Memory No.	0	2	12	22
Examples				
Input Method				
Dual Digit Input	0, 0	0, 2	1, 2	2, 2
Single Digit Input	0	2		
Repeat Digit Input	0	2	2, 2	2, 2, 2

MEMORY OPERATION

Memory Cooking

- * Your oven has 100 memory banks from 0 to 99. Memory number from 0 to 29 can be used in all 6 operating methods. (Single Digit Input has 10 memory banks).
- * Memory 0 - 9 are programmed as factory settings. See the table of Programmed Memories on the right side. Memory 10 - 99 must be programmed before using Memory Cooking. When a memory number which has not been programmed is entered, End will be shown in the display. See Saving Memories page EN-18 - EN-22 to program a new memory.

Programmed Memories

Memory No.	Cook time	Power level
1	10 sec.	100%
2	20 sec.	100%
3	30 sec.	100%
4	45 sec.	100%
5	1 min.	100%
6	1 min. 15 sec.	100%
7	1 min. 30 sec.	100%
8	2 min.	100%
9	2 min. 30 sec.	100%
0	3 min.	100%

*** Memory Cooking can be set in 6 operating ways.**

There are multiple methods of selecting memories depending on the input method selected and whether or not Auto Start is turned on or off. To avoid mistakenly selecting the incorrect memory, please confirm your settings by checking Custom Help (see Custom Help 1 and 2 on page EN-12).

<6 operating ways>

1. Dual Digit Input/Auto Start OFF (memory 00 - 99)
2. Dual Digit Input/Auto Start ON (memory 00 - 99)
3. Repeat Digit Input/Auto Start OFF (memory 0 - 29)
4. Repeat Digit Input/Auto Start ON (memory 0 - 29)
5. Single Digit Input/Auto Start OFF (memory 0 - 9)
6. Single Digit Input/Auto Start ON (memory 0 - 9)

HELPFUL TIPS for the Display of Memory Input Status and the START pad

When Auto Start ON has been selected,

1. "0" should be displayed before entering memory number.
When "0" is not displayed, open the door and close to reset.
2. The START pad does not need to be pressed.
Cooking will automatically start when the memory number is input.

1. Dual Digit Input/Auto Start OFF (with the Start pad)

- * Suppose you want to cook with memory 2, which was programmed for 1 minute at 100%.

Procedure	
1 Place food in oven. Enter memory number.	0 2
2 Press the START pad.	START

2. Dual Digit Input/Auto Start ON (without the Start pad)

- * Suppose you want to cook with memory 12, which was programmed for 10 seconds at 100%.

Procedure	
1 Place food in the oven. Enter memory number.	1 2

3. Repeat Digit Input/Auto Start OFF (with the Start pad)

- * Suppose you want to cook with memory 2, which was programmed for 10 seconds at 100%.

Procedure	
1 Place food in oven. Enter memory number.	2
2 Press the START pad.	START

4. Repeat Digit Input/Auto Start ON (without the Start pad)

- * Suppose you want to cook with memory 12, which was programmed for 10 seconds at 100%.

Procedure	
1 Place food in oven. Enter memory number.	2 x 2

5. Single Digit Input/Auto Start OFF (with the Start pad)

- * Suppose you want to cook with memory 2, which was programmed for 1 minute at 100%.

Procedure	
1 Place food in oven. Enter memory number.	2
2 Press the START pad.	START

6. Single Digit Input/Auto Start ON (without the Start pad)

- * Suppose you want to cook with memory 2, which was programmed for 10 seconds at 50%.

Procedure	
1 Place food in oven. Enter memory number.	2

Cooking Double/Triple Quantity with Memory

Double/Triple Quantity is a feature where the oven will automatically calculate how to cook two or three servings of a programmed food. It does not simply double or triple the time. Factory setting is multiplication factor 1.8 for double quantity and 2.6 for triple quantity. Press the DOUBLE/TRIPLE QUANTITY pad once for Double Quantity (2 servings), and twice for Triple Quantity (3 servings).

- * Suppose you want to cook 3 servings with memory number 2 programmed Single Digit Input/Auto Start ON.

Procedure	
1 Place food in oven. Press the DOUBLE/TRIPLE QUANTITY pad twice.	x2/x3 x 2
2 Enter memory number.	2

NOTE : If your total cooking time is over the maximum time allowed, error message EE9 will be displayed. Press the STOP/CLEAR pad to clear the error message and reduce the quantity or cook without using Double/Triple Quantity. For details see Custom Help 10 on page EN-16 and Maximum Cooking Time on page EN-22.

Express Defrost with Memory

* Suppose you want to cook with memory 0, which was programmed for 10 minutes Express Defrost sequence, Single Digit Input/Auto Start ON.

Procedure	
1 Place food in oven. Enter memory number.	0
Midway through the defrosting cycle, the CHECK indicator will light in the display and an audible signal will be heard unless signal volume has been set to Mute. You may open the door, turn food over and shield any warm portions. Close the door.	

Procedure	
2 Press the START pad to continue defrosting.	START

NOTES:

1. Even though CHECK lights up in the display, your oven continues defrosting and does not stop to check.
2. Press the START pad at step 2 to continue defrosting as once the door is closed, cooking data will be canceled if subsequent keys are not pressed within 3 minutes.
3. See HELPFUL TIP for Express Defrost on page EN-11.

MANUAL OPERATION

Time Cooking

Your oven can be programmed for up to 4 cooking sequences and has 11 preset microwave power levels.

Maximum Cooking Time

Microwave 100% - 60% Maximum of 60 minutes
Microwave 50% - 10% Maximum of 120 minutes
(Please see Maximum Cooking Time on page EN-22)

Microwave Power Level

Press the SELECT POWER PAD once then press	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER	Display
SELECT POWER	100%	P-H1
9	90%	P-90
8	80%	P-80
7	70%	P-70
6	60%	P-60
5	50%	P-50
4	40%	P-40
3	30%	P-30
2	20%	P-20
1	10%	P-10
0	0%	P-0

Procedure	
3 Press the START pad.	START

NOTES:

1. It is not necessary to press the SELECT POWER pad for 100% in Single Stage Cooking.
2. If cooking time input is over the maximum allowed time, error message EE9 will be displayed. Press the STOP/CLEAR pad to clear the error message and reduce cooking time or power level. For details, see Maximum Cooking Time on page EN-22.

Multi Stage Cooking

* Suppose you want to cook for 1 minute at 70% power for 1st stage and then continue to cook for 2 minutes at 50% power for 2nd stage and to cook for 3 minutes at 100% power for 3rd stage.

Single Stage Cooking

* Suppose you want to cook for 2 minutes and 30 seconds at 50%.

Procedure	
1 Place food in oven and press the SELECT TIME pad. Enter cooking time.	SELECT TIME 2 3 0
2 Press the SELECT POWER pad and enter power level.	SELECT POWER 5

Procedure	
1 Place food in oven and press the SELECT TIME pad. Enter cooking time for 1st stage.	SELECT TIME 1 0 0
2 Press the SELECT POWER pad. Enter power level for 1st stage.	SELECT POWER 7
3 Press the SELECT TIME pad. Enter cooking time for 2nd stage.	SELECT TIME 2 0 0

Procedure	
4 Press the SELECT POWER pad. Enter power level for 2nd stage.	SELECT POWER 5
5 Press the SELECT TIME pad. Enter cooking time for 3rd stage.	SELECT TIME 3 0 0
6 Press the START pad.	START

NOTES:

1. It is not necessary to press the SELECT POWER pad for 100% at the last stage in Multi Stage Cooking.
2. If the Total Cooking Time is over the maximum time allowed, error message, EE9 will be displayed. Press the STOP/CLEAR pad to clear the error message pad and reduce Total Cooking Time, power levels or stages. For details, see Maximum Cooking Time on page EN-22.

Express Defrost

Use EXPRESS DEFROST to defrost meat and poultry. Calculate total defrost time using chart below. Express Defrost can be programmed for a maximum of 90 minutes.

- * Suppose you want to defrost one pound of lamb chops for 3 minutes and 30 seconds.

Procedure	
1 Place food in oven. Press the EXPRESS DEFROST pad.	EXPRESS DEFROST

Procedure	
2 Enter defrosting time. (Refer to chart below.)	3 3 0
3 Press the START pad.	START
Midway through the defrosting cycle, the CHECK indicator will light in the display and an audible signal will be heard unless signal volume has been set to Mute. You may open the door, turn food over and shield any warm portions. Close the door.	
4 Press the START pad to continue defrosting.	START

NOTES:

1. Even though CHECK lights up the display, your oven continues defrosting and does not stop to check.
2. Press the START pad at step 4 to continue defrosting. Once the door is closed, cooking data will be canceled if subsequent keys are not pressed within 3 minutes.

HELPFUL TIP for Express Defrost

Allow foods to stand a few minutes after defrosting to equalize the temperature for better cooking results. Check food after standing. If additional time is needed, continue to defrost with manual cooking. Foods that are the same thickness throughout defrost better. If foods have varied thickness, it may be necessary to shield the thin edges with small flat pieces of aluminum foil to prevent overdefrosting.

Express Defrost Chart

Food	Thickness	Time (min./lb.)		
		R-CD1200M	R-CD1800M	R-CD2200M
Beef steak	less than 1"	4-4 ¹ / ₂	2-2 ¹ / ₂	1 ³ / ₄ -2 ¹ / ₄
	more than 1"	5-5 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂ -3 ¹ / ₂	2-3
Lamb chops	1"	4-5	2-3 ¹ / ₂	1 ³ / ₄ -2 ³ / ₄
Pork chops	less than 1"	3 ¹ / ₂ -4	2-2 ¹ / ₂	1 ³ / ₄ -2 ¹ / ₄
	more than 1"	5-5 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂ -3 ¹ / ₂	2-3
Boneless chicken breasts	1/2"-3/4"	4-5	2-3	1 ¹ / ₂ -2 ¹ / ₂
	3/4"-1"	4 ¹ / ₂ -5 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂ -3 ¹ / ₂	2-3
Fish steak	1/2"-3/4"	2-3	1 ¹ / ₄ -2	1-1 ³ / ₄
	3/4"-1"	3-4	1 ³ / ₄ -2 ¹ / ₂	1 ¹ / ₄ -2

PROGRAM & CUSTOMIZE

Custom Help

You can check your oven settings and customize your oven by changing Custom Help settings.

The CUSTOM HELP pad has 11 operations.

1. Selecting Memory Input Method
2. Selecting Auto Start Operation
3. Program Lock Setting
4. Audible Signal Sound Volume Setting
5. Cooking Completion Signal Setting
6. Memory Check
7. Counter Check/Clear
8. Air Intake Filter Counter
9. Selecting Operation in case of Magnetron Failure
10. Multiplication Factors for Double/Triple Quantity
11. Express Defrost Setting

To use Custom Help Function, press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds, and desired option pads. See detailed instructions below.

NOTE : You will hear an audible signal the second time the CUSTOM HELP pad is pressed to indicate that you have entered Custom Help.

1. Selecting Memory Input Method

Your oven has 3 ways to select memory numbers.

- CH11 : Dual Digit Input (100 memory banks)
- CH12 : Single Digit Input (10 memory banks)
= Factory Setting
- CH13 : Repeat Digit Input (30 memory banks)

To set Input Method

Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds then enter the numbers

- 1,1 for Dual Digit Input
- 1,2 for Single Digit Input
- 1,3 for Repeat Digit Input

Press the START pad to save settings and the STOP/CLEAR pad to exit from the Custom Help Function.

* Suppose you want to set Repeat Digit Input.

Procedure	
 x 2	1 Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds.
 	2 Enter 1,3 for Repeat Digit Input.
	3 Press the START pad to save the setting.
	4 Press the STOP/CLEAR pad to exit from the Custom Help function.

2. Selecting Auto Start Operation

Your oven has 2 ways to start memory cooking.

- CH21 : Auto Start OFF
- CH22 : Auto Start ON = Factory Setting

The factory setting is Auto Start ON. Under Auto Start ON, cooking will automatically start after the memory number is input. Under Auto Start OFF, cooking will not begin until the START pad is pressed.

To set AUTO START

Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds then enter the numbers

- 2, 1 for Auto Start OFF
- 2, 2 for Auto Start ON

Press the START pad to save settings and the STOP/CLEAR pad to exit from the Custom Help Function.

* Suppose you want to set Auto Start OFF.

Procedure	
 x 2	1 Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds.
 	2 Enter 2, 1 for Auto Start OFF.
	3 Press the START pad to save the setting.
	4 Press the STOP/CLEAR pad to exit from the Custom Help Function.

3. Program Lock Setting

You can select Program Lock ON or OFF

- CH31 : Program Lock OFF = Factory Setting
- CH32 : Program Lock ON

Program Lock OFF is the Factory setting. Program Lock prevents accidental changes to settings. When the CUSTOM HELP pad is pressed twice within 2 seconds in program Lock ON, the LOCK indicator will light up. Turn Program Lock OFF when you want to change the settings.

To turn Program Lock ON/OFF

Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds then enter the numbers

- 3, 1 for Program Lock OFF
- 3, 2 for Program Lock ON

Press the START pad to save settings and the STOP/CLEAR pad to exit from the Custom Help Function.

* Suppose you want to set Program Lock ON.

Procedure	
 x 2	1 Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds.
 	2 Enter 3, 2 for Program Lock ON.
	3 Press the START pad to save the setting.
	4 Press the STOP/CLEAR pad to exit from the Custom Help Function.

NOTE : If you select Program Lock OFF, the LOCK indicator in the display will disappear when you press the START pad.

Operation when Program Lock ON is set

KEY Operation	Custom Help Title	When Program Lock ON is set
1	Selecting Memory Input Method	no operation
2	Selecting Auto Start Operation	no operation
3	Program Lock Setting	operation
4	Audible Signal Sound Volume Setting	no operation
5	Cooking Completion Signal Setting	no operation
6	Memory Check	operation
7	Counter Check/Clear	check : operation clear : no operation
8	Air Intake Filter Counter	check, clear : operation set : no operation
9	Selecting Operation in case of Magnetron Failure	no operation
x2/x3	Multiplication Factors for Double/ Triple Quantity	check : operation set : no operation
EXPRESS DEFROST	Express Defrost Setting	check : operation set : no operation

4. Audible Signal Sound Volume Setting

The volume of the audible signal can be adjusted to High, Medium, or Mute.

- CH41 : High = Factory Setting
- CH42 : Medium
- CH43 : Mute

To set cooking completion signal volume

Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds then enter the numbers

- 4, 1 for High
- 4, 2 for Medium
- 4, 3 for Mute

Press the START pad to save setting and the STOP/CLEAR pad to exit from the Custom Help Function.

NOTE : Even when errors occur, your oven will not beep in mute setting.

5. Cooking Completion Signal Setting

There is a choice of 4 different signals on your oven.

- CH51 : 1 long beep = Factory setting
- CH52 : Repeating long beeps
- CH53 : 4 short beeps
- CH54 : Repeating short beeps

To set the signal type

Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds then enter the numbers

- 5, 1 for 1 long beep
- 5, 2 for repeating long beeps
- 5, 3 for 4 short beeps
- 5, 4 for repeating short beeps

Press the START pad to save settings and the STOP/CLEAR pad to exit from the Custom Help Function.

6. Memory Check

Use this setting to check the programming for a certain memory.

* Suppose you want to know the information programmed into memory 1, programmed for 4 minutes at 60% for the 1st stage and 2 minutes at 30% at the 2nd stage programmed Dual Digit Input.

Procedure	Display
 x 2 	
1 Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds and enter 6.	

Procedure	Display
0	
1	
2 Enter memory number.	
(After entering the memory number, the memory setting of each content is shown for 1.5 seconds at 0.3 second intervals until the STOP/CLEAR pad is pressed.)	After about 1 sec.
3 Press the STOP/CLEAR pad to exit from the Custom Help Function.	

NOTES:

- If is displayed at step 2 the memory has not been programmed.
- Multiple memories can be checked until the STOP/CLEAR pad is pressed to exit from the Custom Help Function.
- The way to enter memory numbers depends on the programmed Memory Input Method.
- When Express Defrost is set for 30 minutes in the memory, and are displayed repeatedly at step 2.

7. Counter Check/Clear

Confirm counters are set to "0" before using oven for the first time.

Counter Check

Counter check can be used to check the total number of times the oven has been used, or the number of times each pre-programmed memory pad, manual cooking, or Express Defrost has been used.

Total usage Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds, then enter 7. Total usage will be displayed.

To check more than one counter

Press each pad as indicated below, after the previous usage is displayed.

Total each memory usage Input memory number.

Total manual cooking usage Press the SELECT TIME pad.

Total Express Defrost usage Press the EXPRESS DEFROST pad.

- * Suppose you want to know total usage and each memory usage. In this case the oven was used 8268 times and memory 1 in any Memory Input Method was used 513 times.

Procedure	Display
x 2	After about 1 sec.
1 Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds, then enter 7. Total usage will be displayed.	
0	
1	
2 Enter memory number 1, to check the total memory usage of memory 1.	After about 1 sec.

NOTES:

- To exit from Counter Check, press the STOP/CLEAR pad.
- Each counter will count up to 9999, and then will automatically reset to 0 and begin counting again.
- As shown in the above example, multiple counters can be checked before pressing the STOP/CLEAR pad to exit.
- Only Dual Digit Input Method can be used when inputting memory numbers in Counter Check/Clear.

To Reset the Counter to "0"

Each counter can be manually reset to "0" by pressing the START pad after the count is displayed.

* Suppose you want to reset the count for memory number 1 in any Memory Input Method

Procedure	
CUSTOM HELP x 2 7 1 Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds, then enter 7. Total usage will be displayed.	After about 1 sec. 8268 CHECK
0 2 Enter memory number 1 to check the total memory usage of memory 1. 1	NO. CHECK 0- NO. CHECK 01 After about 1 sec. 513 CHECK
START 3 Press the START pad.	CHECK 0
STOP CLEAR 4 Press the STOP/CLEAR pad to exit from the Custom Help Function.	0

NOTES:

1. Only Dual Digit Input method can be used when inputting memory numbers in Counter Check/Clear.
2. To clear total manual cooking usage, press the SELECT TIME pad in Step 2 instead of the number pad.
3. To clear total Express Defrost usage, press the EXPRESS DEFROST pad in Step 2 instead of the number pad.
4. To clear total usage, skip Step 2.

8. Air Intake Filter Counter

Use Custom Help Function for Air Intake Filter Counter to check total usage hours since the Air Intake Filter was last reset to "0".

CH81 : The total used air intake filter time appears.

CH82 : The limit time for using a filter can be changed.

Use Custom Help Function for Air Intake Filter Counter to change the Air Intake Filter cycle from 001-999. The factory setting is 100 hours. When 100 hours is exceeded, the FILTER indicator on the display will start to flash on and off as a reminder to clean the air filter, even if in the middle of cooking. Furthermore "FILT" flashes on and off in stead of displaying "." during standby and at the same time FILTER indicator flashes on and off. Clean Air Intake Filter (See page EN-23 - EN-24), when the FILTER indicator appears in the display, and then clear the total usage to reset it to "0".

* Suppose you want to know the total usage hours which has been 99 hours since the last reset.

Procedure	Display
CUSTOM HELP x 2 8 1 1 Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds and enter 8, 1.	After about 1 sec. CH81 99 CHECK
STOP CLEAR 2 Press the STOP/CLEAR pad to exit from the Custom Help Function.	0

To Reset the Air Intake Filter Counter

Reset the Air Intake Filter Counter after cleaning the air intake filter.

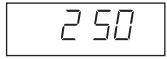
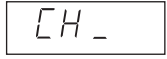
* Suppose you want to reset the air filter counter which has been 101 hours since the last reset and the Air Intake Filter cycle is preset to 100.

Procedure	Display
CUSTOM HELP x 2 8 1 1 Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds and enter 8,1.	After about 1 sec. CH81 101 CHECK FILTER
START 2 Press the START pad to reset the counter to "0".	0
STOP CLEAR 3 Press the STOP/CLEAR pad to exit from the Custom Help Function.	0

Air Filter Cycle

Air Filter Cycle can be changed from the factory setting of 100 hours to 001-999 hours

* Suppose you want to set the cycle to 250 hours.

Procedure	Display
 x 2  	 After about 1 sec. 
1 Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds and enter 8, 2.	
	
2 Press the SELECT TIME pad.	
  	
3 Enter desired time. (Ex : Enter 2, 5, 0 for 250 hours).	
	
4 Press the START pad to save settings.	
	
5 Press the STOP/CLEAR pad to exit from the Custom Help Function.	

9. Selecting Operation in case of Magnetron Failure

Your oven has 2 magnetrons. In case of single magnetron failure, the oven can be used until servicing by changing settings to allow operation under single magnetron only. However, check food carefully as additional cooking time will be needed when operating with a single magnetron.

CH91 : Your oven does not work when one magnetron fails = Factory setting

CH92 : Your oven works even if one magnetron fails.

To set magnetron failure options

Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds then enter the numbers

9, 1 to stop operation when one magnetron fails

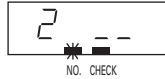
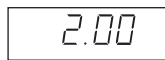
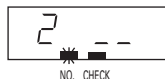
9, 2 to allow operation of one magnetron only

Press the START pad to save settings and the STOP/CLEAR pad to exit from the Custom Help Function.

10. Multiplication Factor for Double/Triple Quantity

The multiplication factors of the double and triple quantities for memory cooking are preset to 1.80 and 2.60. You can check or change the multiplication factors.

* Suppose you want to know the multiplication factor for double quantity with memory 1, and change it to 2.00 in any Memory Input Method.

Procedure	Display
 x 2 	
1 Press the CUSTOM HELP pad twice within 2 seconds and press the DOUBLE/TRIPLE QUANTITY pad.	
	
	
2 Enter memory number.	After about 1 sec. 
	
3 Press the SELECT TIME pad.	
  	
4 Enter desired multiplication. (Ex : Enter 2, 0, 0 for 2.00.)	
	
5 Press the START pad to save settings.	
	
6 Press the STOP/CLEAR pad to exit from the Custom Help Function.	

NOTES:

1. Only Dual Digit Input method can be used when inputting memory numbers in Multiplication Factor for Double/Triple Quantity.
2. The multiplication factors can be set from 0.01 to 9.99 for double quantity and triple quantity.
3. When you want to know the multiplication factor for triple quantity, press the DOUBLE/TRIPLE QUANTITY twice at step 1 after pressing the CUSTOM HELP pad twice.
4. Multiplication Factors for Double/Triple Quantity can be checked or changed before pressing the STOP/CLEAR pad to exit for Custom Help Function.

11. Express Defrost Setting

Express Defrosting uses 3 stages to defrost foods quickly.

The defrosting sequence is preset as follows, but you can change the setting.

	Defrosting Time	Power Level
STAGE 1	$T \times A1: (0.20^*) + B1: (20^*)$ sec.	PL1 (40%) %
STAGE 2	$T \times A2: (0.13^*) + B2: (30^*)$ sec.	PL2 (30%) %
STAGE 3	$T - \text{STAGE1} - \text{STAGE2}$	PL3 (20%) %
Pause Timing	See the table for The Pause Timing below (50%)	

T : INPUT TIME (TOTAL COOKING TIME)

* : The numbers in the parentheses are factory settings and can be adjusted.

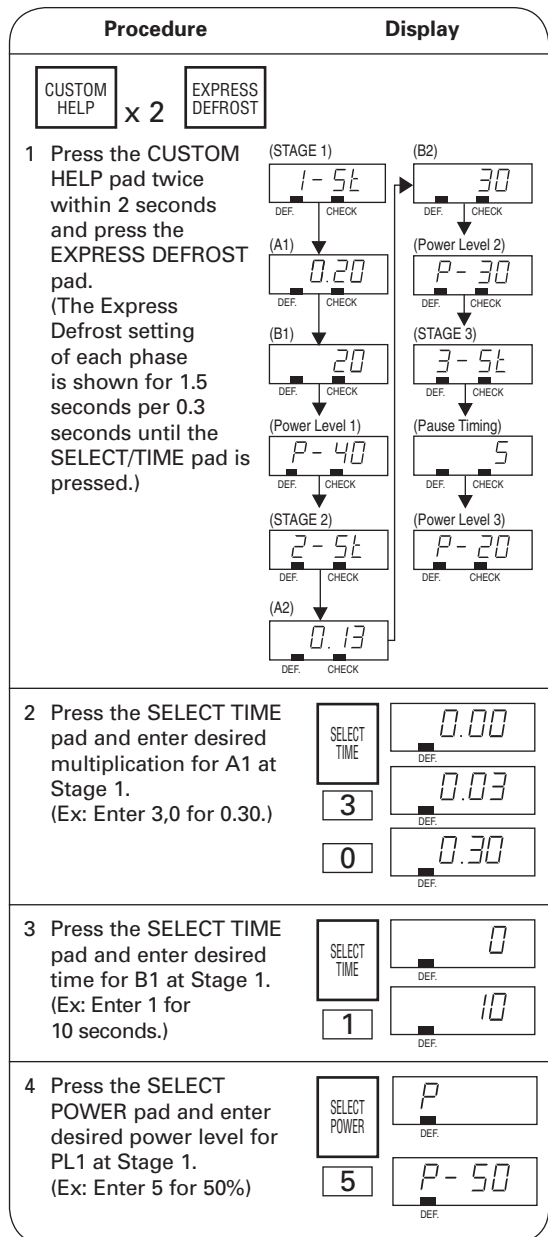
Express Defrost is preset to pause during the sequence when 50% of total defrosting time has passed to check food. Pause timings can also be adjusted.

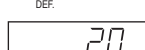
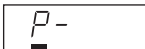
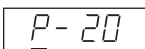
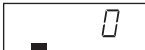
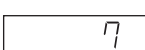
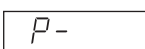
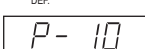
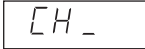
Pause Timing

KEY	Display	Pause Timing
0	0	No pause.
1	1	After 10% of total cooking time.
2	2	After 20% of total cooking time.
3	3	After 30% of total cooking time.
4	4	After 40% of total cooking time.
5	5	After 50% of total cooking time.
6	6	After 60% of total cooking time.
7	7	After 70% of total cooking time.
8	8	After 80% of total cooking time.
9	9	After 90% of total cooking time.
START	A	After ending of each stage

* Suppose you want to change the Express Defrost set factory settings to the following:

	Defrosting Time	Power Level
STAGE 1	$T \times 0.30 + 10$ sec.	50%
STAGE 2	$T \times 0.15 + 20$ sec.	20%
STAGE 3	$T - \text{STAGE1} - \text{STAGE2}$	10%
Pause Timing	When 70% of total defrosting time has passed.	



Procedure	Display
5 Press the SELECT TIME pad and enter desired multiplication for A2 at Stage 2. (Ex: Enter 1, 5 for 0.15.)	     
6 Press the SELECT TIME pad and enter desired time for B2 at Stage 2. (Ex: Press 2 for 20 seconds.)	   
7 Press the SELECT POWER pad and enter desired power level for PL2 at Stage 2. (Ex: Enter 2 for 20%)	   
8 Press the SELECT TIME pad and enter the pause timing. (Ex: Enter 7 for when 70% of total defrosting time has passed.)	   
9 Press the SELECT POWER pad and enter desired power level for PL3 at Stage 3. (Ex: Enter 1 for 10%)	   
	
10 Press the START pad.	
	
11 Press the STOP/CLEAR pad to exit from the Custom Help Function.	

NOTES:

- See the table for Microwave Power Level on page EN-10 and The Pause Timing on page EN-17.
- You can enter minus numbers for B1 and B2 at steps 3 and 6. In that case, press the SELECT TIME pad twice at step 3 or 6 ( is displayed.) and enter desired time for or B1 and B2 at Stage 1 and 2. Press the SELECT TIME pad again to enter positive numbers. ( is displayed.)

Saving Memories

* Memory 0 - 9 are programmed as factory settings. See the table of Programmed Memories on page EN-8.

* Memories must be programmed before memory cooking can be used.

Memory banks

Dual Digit: Memory 0-99

Single Digit: Memory 0-9

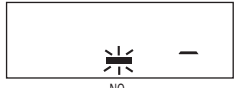
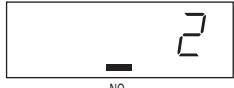
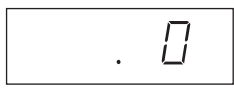
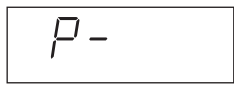
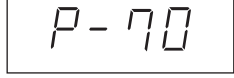
Repeat Digit Input: Memory 0-29

Max. cooking stages: 4 stages

Setting time and power level for Single Stage

<Single Digit Input>

* Suppose you want to set 1 minute at 70% with memory 2.

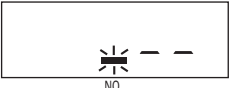
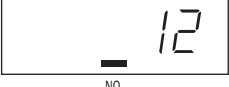
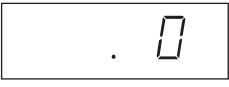
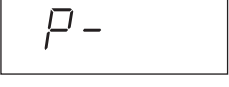
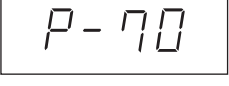
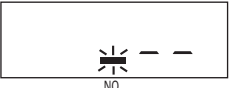
Procedure	Display
 X 2	
1 Press the SET MEMORY pad twice within 2 seconds.	
	
2 Enter memory number.	
	
3 Press the SELECT TIME pad.	
  	
4 Enter cooking time.	
	
5 Press the SELECT POWER pad.	
	
6 Enter power level.	
	
7 Press the SET MEMORY pad to save memory.	
	
8 Press the STOP/CLEAR pad to exit.	

NOTES:

1. Press the SET MEMORY pad twice within 2 seconds.
2. If the cooking time is over the maximum time, the display will show error code EE9. To clear the error code, press the STOP/CLEAR pad and re-program. See Maximum Cooking Time on page EN-22.
3. It is not necessary to press the SELECT POWER pad for 100% in Single Stage.

<Repeat Digit Input>

- * Suppose you want to set 1 minute at 70% with memory 12.

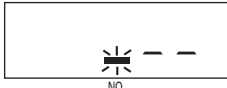
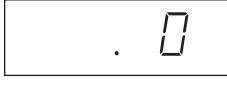
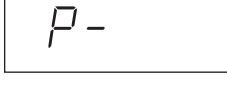
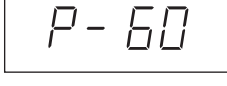
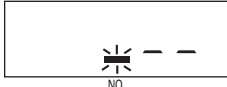
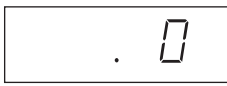
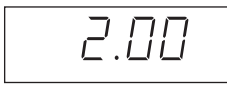
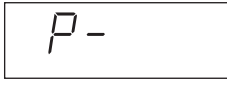
Procedure	Display
 X 2 1 Press the SET MEMORY pad twice within 2 sec.	
2 2 2 Enter memory number.	
 3 Press the SELECT TIME pad.	
1 0 0 4 Enter cooking time.	
 5 Press the SELECT POWER pad.	
7 6 Enter power level.	
 7 Press the SET MEMORY pad.	
 8 Press the STOP/CLEAR pad to exit.	

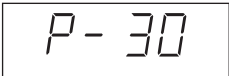
NOTES:

1. Press the SET MEMORY pad twice within 2 seconds.
2. If the programmed cooking time is over the maximum time, the display will show error code EE9. To clear the error code, press the STOP/CLEAR pad and re-program. See Maximum Cooking Time on page EN-22.
3. It is not necessary to press the SELECT POWER pad for 100% in Single Stage.

<Dual Digit Input>

- * Suppose you want to set 4 minutes at 60% with memory 1 and 2 minutes at 30% with memory 2.

Procedure	Display
 X 2 1 Press the SET MEMORY pad twice within 2 seconds.	
0 1 2 Enter memory number.	
 3 Press the SELECT TIME pad.	
4 0 0 4 Enter cooking time for memory 1.	
 5 Press the SELECT POWER pad.	
6 6 Enter power level for memory 1.	
 7 Press the SET MEMORY pad to save memory 1.	
0 2 8 Enter memory number.	
 9 Press the SELECT TIME pad.	
2 0 0 10 Enter cooking time for memory 2.	
 11 Press the SELECT POWER pad.	

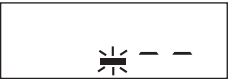
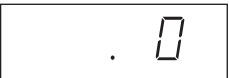
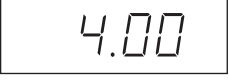
Procedure	Display
	
12 Enter power level for memory 2.	
	
13 Press the SET MEMORY pad to save memory 2.	
	
14 Press the STOP/CLEAR pad to exit.	

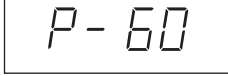
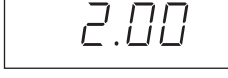
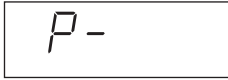
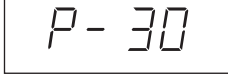
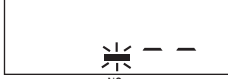
NOTES:

1. Press the SET MEMORY pad twice within 2 seconds.
2. If the programmed cooking time is over the maximum time, the display will show error code EE9. To clear the error code, press the STOP/CLEAR pad and re-program. See Maximum Cooking Time on page EN-22.
3. It is not necessary to press the SELECT POWER pad for 100% in Single Stage.

Programming Multi Stage Cooking

- * Suppose you want to set 4 minutes at 60% for the 1st stage and 2 minutes at 30% for the 2nd stage with memory 2 using of Dual Digit Input.

Procedure	Display
 X 2	
1 Press the SET MEMORY pad twice within 2 seconds.	
 	
2 Enter the memory number.	
	
3 Press the SELECT TIME pad.	
  	
4 Enter cooking time for 1st stage.	
	
5 Press the SELECT POWER pad.	

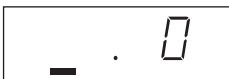
Procedure	Display
	
6 Enter power level for 1st stage.	
	
7 Press the SELECT TIME pad.	
  	
8 Enter cooking time for 2nd stage.	
	
9 Press the SELECT POWER pad.	
	
10 Enter power level for 2nd stage.	
	
11 Press the SET MEMORY pad to save memory.	
	
12 Press the STOP/CLEAR pad to exit.	

NOTES:

1. Press the SET MEMORY pad twice within 2 seconds.
2. If the programmed cooking time is over the maximum time, the display will show error code EE9. To clear the error code, press the STOP/CLEAR pad and re-program. See Maximum Cooking Time on page EN-22.
3. It is not necessary to press the SELECT POWER pad for 100% in the last stage in Multi Stage Cooking.

Setting Total Cooking Time of Express Defrost

* Suppose you want to set the total cooking time of Express Defrost to 30 minutes with memory 2 using Dual Digit Input.

Procedure	Display
 X 2 1 Press the SET MEMORY pad twice within 2 seconds.	
0 2 2 Enter memory number.	
 3 Press the EXPRESS DEFROST pad.	
3 0 0 0 4 Enter cooking time.	
 5 Press the SET MEMORY pad.	
 6 Press the STOP/CLEAR pad.	

NOTES:

1. Press the SET MEMORY pad twice within 2 seconds.
2. If the programmed cooking time is over the maximum time, the display will show error code EE9. To clear the error code, press the STOP/CLEAR pad and re-program. See Maximum Cooking Time on page EN-22.
3. Refer to Defrosting 2 and 3 on page EN-27.

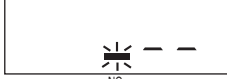
* Suppose you want to set the Total Cooking Time of Express Defrost to 30 minutes with memory 2 using Single Digit Input.

Procedure	Display
 X 2 1 Press the SET MEMORY pad twice within 2 seconds.	
2 2 Enter memory number.	

NOTES:

1. Follow steps 3-6 on the left side of page EN-21 to complete.
2. Press the SET MEMORY pad twice within 2 seconds.
3. If the programmed cooking time is over the maximum time, the display will show error code EE9. To clear the error code, press the STOP/CLEAR pad and re-program. See Maximum Cooking Time on page EN-22.
4. Refer to Defrosting 2 and 3 on page EN-27.

* Suppose you want to set the Total Cooking Time of Express Defrost to 30 minutes with memory 12 using Repeat Digit Input.

Procedure	Display
 X 2 1 Press the SET MEMORY pad twice within 2 seconds.	
2 2 2 Enter memory number.	

NOTES:

1. Follow steps 3-6 on the left side of page EN-21 to complete.
2. Press the SET MEMORY pad twice within 2 seconds.
3. If the programmed cooking time is over the maximum time, the display will show error code EE9. To clear the error code, press the STOP/CLEAR pad and re-program. See Maximum Cooking Time on page EN-22.
4. Refer to Defrosting 2 and 3 on page EN-27.

Maximum Cooking Time

1. 100%~60% power level : The Total Cooking Time of all cooking stages is maximum 60 minutes.
2. 50%~10% power level : The Total Cooking Time of all cooking stages is maximum 120 minutes.
3. Multi Stage Cooking : The Maximum Cooking Time is limited by the following calculation. Each stage has 100~60% power level or 50~10% power level.

Maximum Cooking Time Calculation

Total Cooking Time of 100~60% Power Level	+	Total Cooking Time of 50~10% Power Level 2	≤ 60 minutes
--	---	--	-------------------

- * Suppose you want to cook 5 minutes at 100% for 1st stage, 15 minutes at 80% for 2nd stage, 40 minutes at 30% for 3rd stage and 20 minutes at 10% for 4th stage. In this case actual Cooking Time is 80 minutes, and the calculated time is 50 minutes, see the calculation below.
[5min + 15min] + [(40min + 20min)/2] ≤ 60 min.

4. 0% power level : Maximum 99 minutes and 99 seconds can be input at one stage (Max. 4 stages).
5. Express Defrost : The Maximum Defrosting Time is 90 minutes. See Maximum Cooking Time Calculation above.

OTHER CONVENIENT FEATURES

Demonstration Mode

To demonstrate, press the SELECT TIME pad, 0 and then press the START pad and hold for 3 seconds. Cooking operations can now be demonstrated with no power in the oven.

The timer will count down rapidly. To cancel, press the SELECT TIME pad, then 0 and the STOP/ CLEAR pad or unplug your oven.

To set cooking during the Demonstration Mode, press the SELECT TIME pad and enter time and press the START pad. After cooking, press the STOP/CLEAR pad to show Demonstration again.

Monitor

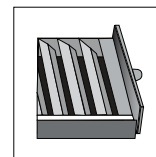
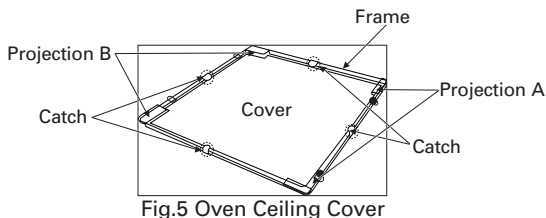
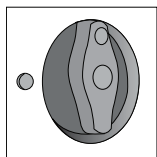
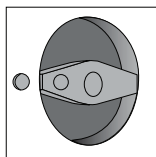
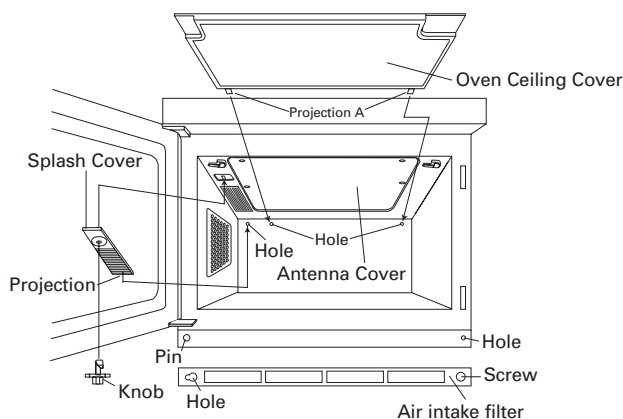
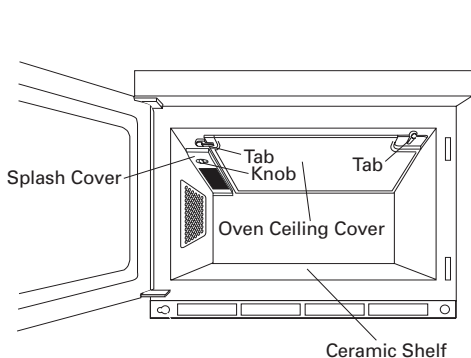
Monitor function is used to check the power level during cooking.

To check the power level, press the SELECT POWER pad and the power level will be displayed. As long as the SELECT POWER pad is pressed, the power level is displayed. When the SELECT POWER pad is released, the display will return to the previous display.

CARE AND CLEANING

VERY IMPORTANT CAUTIONS

- * DO NOT OPERATE your oven without the oven ceiling cover or the splash cover in place.
- * DO NOT REMOVE the antenna cover. It is not designed to be removable.
- * DO NOT REMOVE the ceramic shelf from the oven. It is not designed to be removable.
- * DO NOT OPERATE the oven without the air intake filter in place.
- * DO NOT USE commercial oven cleaners, abrasive or harsh cleaners or scouring pads on any part of your microwave oven.



Oven Exterior

The outside of your oven can be easily cleaned with mild soap and water. Make sure to rinse thoroughly and dry the exterior with a soft towel.

Control Panels

Care should be taken in cleaning the control panels. Open the door before cleaning to inactivate the control

panel pads. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panels until clean. Avoid the use of excess water. Do not use chemical or abrasive cleaners because they may cause severe damage to the panels and make programming impossible.

Oven Interior

- 1) For easy cleaning, wipe any spatters or spills with a soft damp cloth or sponge at the end of each day. For heavier spills, use mild soap and rinse thoroughly with hot water.
- 2) At least once a week, remove the splash cover and the oven ceiling cover, and then clean them.

SPLASH COVER

Remove the splash cover as shown in Fig. 2. Wash in a mild detergent solution. **Don't use detergent with orange oil**, as the splash cover may melt.

OVEN CEILING COVER (Frame + Cover)

Remove the oven ceiling cover as shown in Fig. 2 and separate the frame from the cover.

COVER:

Wipe any grease, spills or spatters on the oven ceiling cover with a soft cloth dampened with a mild detergent solution.

Don't soak the oven ceiling cover in detergent or wash it.

FRAME:

Wipe any grease, spills or spatters on the frame with a soft cloth dampened with a mild detergent solution. Scrape hardened spills or spatters with a plastic spatula. **Don't use metallic brushes or sharp-edged tools**, as scratches on the frame may cause the frame to warp or break during heating. To remove hardened spills or spatters, soak the frame in a mild detergent solution for a short period of time. **Don't use detergent with orange oil**, as the frame may melt.

ANTENNA COVER

If antenna cover has grease, spills or spatters, wipe antenna cover with a soft cloth dampened with a mild detergent solution. **Don't use metallic brushes or sharp-edged tools**, as scratches on the antenna cover may cause the cover to warp or break during heating.

How to remove the oven ceiling cover

Remember to unplug the power cord. Turn the 2 tabs holding the oven ceiling cover to the oven cavity ceiling as shown in Fig. 2, then gently pull the cover downwards to separate from the oven cavity ceiling. Then separate the cover from the frame. It is held in place by 4 catches.

How to remove the splash cover

Remember to unplug the power cord. Turn the knob holding the splash cover to the ceiling of the oven as shown in Fig. 3 and remove it from the ceiling of the oven.

How to install the oven ceiling cover

Remember to unplug the power cord. Replace the cover in the frame. Insert projection A (2) into the 2 holes in the rear cavity wall and then insert projection B (2) into the 2 holes in the oven cavity ceiling as shown in Fig. 2. Then slide the tabs in place.

How to install the splash cover

Remember to unplug the power cord. Then insert the knob into the hole of splash cover as shown in Fig. 4 and turn it as shown in Fig. 3. Insert the splash cover projection into the hole in the rear cavity wall as shown in Fig. 2 and then replace the knob in the hole through the splash cover. Turn knob as shown in Fig. 4 to hold the splash cover in place.

- 3) Wipe any grease, spills or spatters on the door seal surfaces with a soft damp cloth or sponge so that they do not build up. The door seals must always be free of grease and/or spatters so that the door closes properly. Build-up could result in leakage of microwave energy from the oven.

CERAMIC SHELF

Wipe spills or spatters immediately with a soft cloth or sponge dampened with a mild detergent solution. Do not allow grease, spills, or spatters to build up. Do not use abrasive or harsh cleaners, scouring pads, metallic brushes or sharp-edged tools. Take care when cleaning to not damage the silicone seal.

Operating the unit with excessive buildup may result in cracking or breakage of the ceramic shelf. Do not operate the unit with a cracked or broken ceramic shelf.

Door

Wipe the door and window on both sides frequently with a soft damp cloth or sponge to remove any spills or spatters. Always keep the door seals and seal surfaces clean so that any grease, spills or spatters are not allowed to build up. Build-up could result in leakage of microwave energy from the oven.

Air Intake Filter

Clean at least every two weeks (equivalent to 100 hours usage) or more often for heavy use. See Custom Help 8 Air Intake Filter Counter on page EN-14. Loosen the screw holding the air intake filter to the oven and move the air intake filter to the left a little bit to remove the air intake filter from the pin. Wash the air intake filter in mild soapy water, rinse and dry with a soft cloth. After cleaning and drying completely, re-install the air intake filter.

NOTES:

1. Take care not to misplace the tiny knob used to fasten the splash cover.
2. The screw and the knob can be loosened and tightened either by hand or by using a coin.
3. Install the oven ceiling cover properly. Operating the oven with an incorrectly installed oven ceiling cover may damage the components in the oven cavity and shorten the expected life span of your oven.

COOKING GUIDE

Utensils

METAL

1) Frozen Precooked Foods in Foil Containers

When cooking foods in foil containers, the container should be no more than 1/2" deep. The best method to use is, after removing the foil cover, return the metal container to the paper box or package it came in and place this entire unit in the microwave oven. There must be more food than metal, and the metal container must not touch the oven walls.

2) Metal Skewers

Small metal skewers may be used if there is a large proportion of food to the amount of metal. If arcing does begin, stop the oven, remove the food and change to a wooden skewer.

Whenever using metal foil, foil containers or metal skewers, be sure that the metal does not touch the sides of the oven.

GLASS, GLASS-CERAMIC, CERAMIC AND CHINA UTENSILS

Most glass, glass ceramic, ceramic and china utensils are excellent for use in microwave ovens. Heatresistant glassware, unless it has metallic trim or metal portions, can almost always be used in the microwave oven, no matter whether it is clear or opaque. However, you must be careful not to use delicate glassware since it might crack from the heat of the food but not from the microwaves.

Most dinner plates, unless they have metallic trim, are acceptable for heating foods.

Utensils with metallic trim or metal parts, such as screws, bands, handles, etc. must be avoided. Cracked or crazed glazes or chips are also indications that a dish should not be used. Ceramic mugs or cups with glued on handles are also not recommended for use in a microwave oven.

PAPER GOODS

For low heat cooking, such as reheating or very short cooking times and for foods with low fat, sugar or water content, paper is a good utensil for microwave oven use. Napkins, towels, plates, cups, cartons, paper freezer wrap and the paper pulp board that some meats come packed in are also convenient utensils for use in the microwave oven. Cardboard can also be used. Paper is used in the microwave oven as a moisture insulator. Wax coated paper plates and cups should be avoided since the high temperatures that the foods reach may cause the wax to melt. Plastic coated dishes, however, are fine for use in the microwave oven.

Wax paper and paper towels provide an excellent loose cover for foods and help prevent spatters. Do not use paper towels, plates or other utensils made from recycled paper. Recycled paper products may contain certain impurities which could cause the paper to ignite during microwave heating. Some paper products may contain harmful substances.

PLASTIC AND FOAM UTENSILS

Plastic and foam dishes and containers should not be used for cooking foods with high fat or high sugar content since the heat of the food is too hot for the plastic and may cause it to melt or lose its shape. Cooking pouches designed to withstand boiling and freezing for conventional cooking, work well in the microwave oven. Do not close plastic cooking pouches with the metal tie wraps provided, since they get very hot and will melt the plastic wrap. Any closed pouch or cooking container should be pierced so that steam is allowed to escape. Do not attempt to cook in plastic storage bags as they will not withstand the heat of the food. Plastic wrap may be used to cover foods during cooking. Stretch-type plastic wraps are not suitable for use in the microwave oven because they form too tight a seal. Whenever removing plastic wrap that has been tightly formed around the utensil, just lift the plastic away from you so that the steam can vent and there will be no danger of scalding. Melamine is not recommended for use in the microwave oven.

WICKER, WOOD AND STRAW

Wicker, wood and straw may be used in the oven for short periods of time; however, they should not be used for high fat or high sugar content foods since the heat of the food could possibly char the utensil. Wooden handle scrapers and spatulas may be left in the microwave oven during cooking.

Guidelines for microwave heating

Several factors should be kept in mind when selecting utensils to be used for microwave heating.

1. A plate with a narrow rim of about 1/2-inch is recommended. This keeps the food all at the same level for more even, uniform heating.
2. Casseroles and sauced items should be heated in straight sided containers.
3. Containers should be chosen to be large enough to contain foods as they expand with heating. Milk products are especially subject to boil-overs.
4. Most foods heat better if they are covered. Covering retains the heat that has been created, reduces dehydration and helps keep the oven clean. There should be an opening for steam to escape from the food. Covers should also be non-metallic to allow for proper heating.

Techniques

1. Microwave cooking is ideal for times when you run out of certain items or for preparation during slow periods.
2. Avoid overcooking. Small portions of food should stand 2-3 minutes following cooking; during this standing time foods will complete cooking. Large portions require longer standing times.
3. When a range of times is given in a recipe (2-3 minutes), always cook the shorter amount of time and check for doneness. Foods can always be returned to the microwave for additional cooking. Overcooked foods are tough or dry.
4. Arrange foods with thicker portions or larger pieces toward the outside of the cooking container. Most foods cook more evenly and faster if covered.
5. The microwave oven is quite useful in reducing broiling times for steaks and chops. Partially prepare the meat in microwave oven, then broil for a shorter period of time.
6. Sliced meats should be at least 1/2-inch thick for best heating results. Turning the meat product over once during the heating process will yield more uniform heating.
7. Stir liquids briskly before heating and allow to stand at least for 20 seconds after heating before stirring or drinking to avoid eruption.

Pastries

1. Placing rolls or muffins on a paper towel or napkin or wrapping in a paper towel eliminates excess moisture and gives best results.
2. Avoid overheating. Baked items will be hotter on the inside than on the outside. Overheating causes baked products to be dry and tough.

Breakfast Items

1. Eggs should be slightly undercooked when preparing them for later reheating in the microwave. Cool quickly and store covered.
2. Arrange foods on platter with easily heated items near center of plate (eggs) and denser items toward outside (sausage).
3. Do not cook eggs in the shell. Pressure will build up inside the shell and it will burst. Do not reheat cooked eggs unless they are scrambled or chopped. Puncture the yolk before cooking eggs.

Sandwiches

1. Pre-toast bread and cool on air rack. Egg and shortening rich bread gives best results.
2. Sandwich meats should be sliced very thin. When assembling sandwich, place thicker portions toward outside edges.
3. Cover sandwiches and refrigerate no longer than three hours. When ready to heat in the microwave, unwrap and place on paper towel or napkin. Most sandwiches should be heated uncovered unless wrapped in paper towel or napkin. The paper absorbs excess moisture, preventing the sandwich from becoming soggy.
4. Avoid overheating. Filling heats rapidly, and overheated sandwiches become dry and tough.

Casseroles

1. Arrange casseroles with larger pieces or bulk of food around the perimeter of the casserole; depress in center.
2. Casseroles should be heated covered with a non-metallic cover or plastic wrap except casseroles with crusts. If tightly covered, puncture plastic wrap or loosen at one corner so steam can escape. Be careful when removing plastic wrap; pull wrap away from you with the tines of a fork.
3. Cover casseroles evenly with sauce or gravy before refrigerating.

Vegetables

1. Arrange vegetables with larger pieces around the perimeter of the dish; depress in center.
2. Small uniform sized vegetables like peas, diced carrots and corn heat easily in the microwave oven. A butter sauce will speed the process.
3. Heat vegetables covered with either a non-metallic cover or plastic wrap. If tightly covered, puncture plastic wrap or loosen at one corner so steam can escape. Be careful when removing plastic wrap; pull wrap away from you with the tines of a fork.

4. Most vegetables should be slightly undercooked when preparing for later reheating in the microwave. Cool quickly and store covered.
5. Microwaved vegetables retain their bright color, flavor and nutrients.

Defrosting

1. See page EN-11 for Express Defrost directions.
2. Avoid over-defrosting. Foods should be removed from the microwave when they are still slightly icy in the center. Allow foods to stand covered for 1 to 2 minutes to complete defrosting.
3. Select Power allows you to defrost food at the power level and speed you choose. Generally defrosting is done at 30% or lower. To use Select Power for defrosting, first program time followed by pressing the Select Power pad and the number pad for percentage of power level (for example, 3 represents 30% power). The microwave power will pulse on and off to defrost frozen foods gently without heating.

Timing guide

Since different foods heat at different rates of speed, there are several influencing factors that should be taken into consideration when heating foods with microwave energy.

1. The lower the initial temperature of a food, the longer it will take to heat in a microwave oven.
2. Since with a microwave oven you are heating with time rather than temperature, it is helpful to know the starting temperatures of the foods. Foods held at room temperature will heat more quickly than refrigerated foods.
3. The different chemical makeups of foods affect the heating times. Highly salted foods heat faster than non-cured items. Animal fats heat more quickly than lean parts of meat. Fats in a colloidal state heat faster than protein (egg yolk cooks before the white).
4. The density of a food is determined by how compact the molecules are arranged within the food. A pound of roast beef is denser than a pound of bread. Even though they weigh the same, the bread contains more air and is therefore less dense. Denser foods require longer heating times.
5. The thicker the food, the longer the heating time. If two foods have the same density, the thinner food will heat before the thicker one.
6. The shape of the food also affects the heating time. Low round foods that are depressed in the center heat faster than highly mounded scooped foods. This has to do again with the density. The denser the mass to be heated, the longer the heating time.
7. The more food placed in the oven cavity at one time, the longer the heating time. This is because there is a constant level of energy coming out of the magnetron tube during the heating process. If there are several food items in the oven, they will each absorb some of the energy thus making the total heating time longer. The time required for heating is not directly proportional to the increased amount of food. The heating time should be increased by about 80% for each additional like food item.

Heating and cooking time guide

Quantity Item		Approximate Heating Time 100% Power(seconds)			Comment:
		R-CD1200M	R-CD1800M	R-CD2200M	
Pastries, Rolls and Baked Goods					
2	Biscuit	7-9	5-6	4-5	Heat, uncovered, from room temp.
1	Bun	5-7	3-4	3-4	Heat, uncovered, from room temp.
1	Danish Pastry	7-9	5-6	4-5	Heat, uncovered, from room temp.
1	Dinner, Roll	5-7	3-4	3-4	Heat, uncovered, from room temp.
1	Doughnut	5-7	3-4	3-4	Heat, uncovered, from room temp.
1	Muffin (small)	5-7	3-4	3-4	Heat, uncovered, from room temp.
1	slice Pie	30	22	20-22	Heat, uncovered, from refrig.
1	Sweet Roll	7-9	5-6	4-5	Heat, uncovered, from room temp.
Breakfast Items					
8 oz.	French Toast & Bacon	40-50	35-45	25-35	Heat, uncovered, from refrig.
8 oz.	French Toast & Sausage	40-50	35-45	25-35	Heat, uncovered, from refrig.
6 oz.	Pancakes & Bacon	35-45	30-35	20-25	Heat, uncovered, from refrig.
6 oz.	Pancakes & Sausage	35-45	30-35	20-25	Heat, uncovered, from refrig.
5 oz.	Scrambled Eggs & Bacon	40-50	30-35	25-30	Heat, covered, from refrig.
5 oz.	Scrambled Eggs & Sausage	40-50	30-35	25-30	Heat, covered, from refrig.
4 strips	Bacon	40-50	30-35	25-30	Heat, covered, from refrig.
4 links	Sausage	40-50	30-35	25-30	Heat, covered, from refrig.
Sandwiches					
4-5 oz.	Bacon & Tomato	20-30	13-18	10-15	Heat, uncovered, from refrig.
4-5 oz.	Beef Barbecue	20-30	13-18	10-15	Heat, uncovered, from refrig.
4-5 oz.	Burger	30-35	18-23	15-20	Heat, uncovered, from refrig.
4-5 oz.	Cheeseburger	38-43	24-29	20-25	Heat, uncovered, from refrig.
4-5 oz.	Corned Beef	20-30	13-18	10-15	Heat, uncovered, from refrig.
2 oz.	Frankfurter	30-35	21-24	17-20	Heat, uncovered, from refrig.
5 oz.	Jumbo Frankfurter	40-45	31-35	27-30	Heat, uncovered, from refrig.
3 1/2 oz.	Grilled Cheese	20-30	13-18	10-15	Heat, uncovered, from refrig.
4 oz.	Ham Sandwich	20-30	13-18	10-15	Heat, uncovered, from refrig.
4-5 oz.	Ham & Cheese	20-30	13-18	10-15	Heat, uncovered, from refrig.
5 oz.	Italian Sausage	30-40	21-25	20-24	Heat, uncovered, from refrig.
4-5 oz.	Pastrami	20-30	13-18	10-15	Heat, uncovered, from refrig.
4 oz.	Roast Beef	20-30	13-18	10-15	Heat, uncovered, from refrig.
4-5 oz.	Submarine/Hoagie	20-35	13-18	13-18	Heat, uncovered, from refrig.
5 oz.	Chili Burger	38-43	24-29	20-25	Heat, covered, from refrig.
4 oz.	Chili Dog	20-30	13-18	10-15	Heat, covered, from refrig.
4 oz.	Sloppy Joe	20-30	13-18	10-15	Heat, covered, from refrig.
Casseroles					
8 oz.	Baked Beans	70-80	45-50	40-45	Heat, covered, from refrig. Stir.
8 oz.	Beef Burgundy	80-90	55-60	50-55	Heat, covered, from refrig. Stir.
8 oz.	Beef Goulash	70-80	45-50	40-45	Heat, covered, from refrig. Stir.
8 oz.	Beef Stew	80-90	55-60	50-55	Heat, covered, from refrig. Stir.
8 oz.	Beef Slices with Gravy	70-80	45-50	40-45	Heat, covered, from refrig.
8 oz.	Cabbage Rolls	80-90	55-60	50-55	Heat, covered, from refrig.
8 oz.	Chicken Fricassee	70-80	45-50	40-45	Heat, covered, from refrig.
8 oz.	Chicken a la King	65-75	38-43	35-40	Heat, covered, from refrig. Stir.
8 oz.	Chili Con Carne	80-90	55-60	50-55	Heat, covered, from refrig. Stir.
8 oz.	Creamed Chicken	65-75	40-45	35-40	Heat, covered, from refrig. Stir.
8 oz.	Lasagna	75-85	52-58	45-50	Heat, covered, from refrig.
8 oz.	Meat Loaf	70-80	43-47	40-45	Heat, covered, from refrig.
8 oz.	Macaroni (beef sauce)	80-90	55-60	50-55	Heat, covered, from refrig. Stir.

Heating and Cooking Time Guide Con't

Quantity Item		Approximate Heating Time 100% Power(seconds)			Comment:
		R-CD1200M	R-CD1800M	R-CD2200M	
8 oz.	Macaroni (cheese sauce)	65-75	40-45	35-40	Heat, covered, from refrig. Stir.
8 oz.	Stuffed Peppers	85-95	55-60	50-58	Heat, covered, from refrig.
8 oz.	Pot Pie	70-80	48-53	40-45	Heat, covered, from refrig.
8 oz.	Ravioli	70-80	48-53	40-45	Heat, covered, from refrig.
8 oz.	Shrimp Creole	60-70	35-40	30-35	Heat, covered, from refrig.
8 oz.	Shrimp Newburg	60-70	35-40	30-35	Heat, covered, from refrig.
8 oz.	Short Ribs of Beef	80-90	55-60	50-55	Heat, covered, from refrig.
8 oz.	Spaghetti	80-90	55-60	50-55	Heat, covered, from refrig.
8 oz.	Stew, Chicken	80-90	55-60	50-55	Heat, covered, from refrig.
8 oz.	Tuna Casserole	80-90	55-60	50-55	Heat, covered, from refrig.
8 oz.	Turkey Slices	65-75	40-45	35-40	Heat, covered, from refrig.

Vegetables

4 oz.	Asparagus	20-30	15-20	10-15	Heat, covered, from refrig.
4 oz.	Beans, Green	20-30	15-20	10-15	Heat, covered, from refrig.
4 oz.	Broccoli	20-30	15-20	10-15	Heat, covered, from refrig.
4 oz.	Carrot Slices	40-50	30-35	25-30	Heat, covered, from refrig.
4 oz.	Cauliflower	40-50	30-35	25-30	Heat, covered, from refrig.
4 oz.	Corn Niblets	20-30	15-20	10-15	Heat, covered, from refrig.
4 oz.	Mushrooms	20-30	10-20	8-15	Heat, covered, from refrig.
4 oz.	Peas	20-30	10-20	8-15	Heat, covered, from refrig.
4 oz.	Potatoes au Gratin	30-45	20-30	15-25	Heat, covered, from refrig.
8 oz.	Potatoes (pre-baked)	70-80	47-52	40-45	Heat, uncovered, from refrig.

Quantity Item		Approximate Heating Time			Comment:
		100% Power			
		R-CD1200M	R-CD1800M	R-CD2200M	
Plated Meals					
1 small	Plated Meal	1-1½ min.	40-60 sec.	35-45 sec.	Heat, covered, from refrig.
1 large	Plated Meal	2-3 min.	2-2½ min.	1¼-1¾ min.	Heat, covered, from refrig.
Primary Cooking					
4 slices	Bacon	1¾-2 min.	1¼-1½ min.	1-1¼ min.	Cook between paper towels.
1 pound	Bacon				
	(precook to reheat)	5 min.	3 min.	2½-3 min.	Cook between paper towels.
2	Scrambled Eggs	40-50 sec.	30-35 sec.	25-30 sec.	Stir during cooking.
12	Scrambled Eggs	3½-4 min.	3 min.	2-2½ min.	Stir during cooking.
	(precook to reheat)				
1 ear	Corn on the Cob	1¼-1¾ min.	1-1½ min.	40-50 sec.	Cover, turn over during cooking.
1 medium	Potato	2½ min.	2 min.	1½-1¾ min.	Wash, dry, prick.
2 medium	Potatoes	5 min.	4 min.	2½-3 min.	Wash, dry, prick.
40 oz.	Frozen Broccoli				
	Pieces	11 min.	8½-9 min.	7-7½ min.	Rearrange during cooking.
24 oz.	Frozen Broccoli				
	Spears	6 min.	3½ min.	3 min.	Rearrange during cooking.
96 oz.	Refrigerated				
	Lasagna	30 min. at 40 %	21 min. at 40 %	15 min. at 40 %	Cover with lid for first half of cooking time. Uncover for second half of cooking time. After cooking, allow to stand, covered, for least 5 minutes to make cutting and serving easier.

CAUTION

1. Do not operate the oven empty. Either food or water should always be in the oven during operation to absorb microwave energy.
2. Limit use of metal to those specific examples given in this booklet. Generally, metal should not be used in the microwave oven during operation.
3. Do not heat eggs in the shell. Pressure will build up inside the shell and it will explode. Do not reheat cooked eggs unless they are scrambled or chopped. Puncture the yolk before heating eggs.
4. Do not heat oil or fat for deep fat frying.
5. Pierce the "skin" of potatoes, whole squash, apples or any fruit, vegetable or meat with a skin covering before heating.
6. Use only popcorn packaged in special microwavable packages. Pop using 100% power. Listen carefully when popping corn. When popping slows to one or two seconds between pops, remove from oven. Should you ever smell scorching, remove bag from oven immediately. If any unpopped kernels remain, do not try to re-pop; it may cause a fire.
7. Do not use paper towels, plates or other utensils made from recycled paper for microwave heating. Recycled paper products may contain certain impurities which could cause the paper to ignite during microwave heating.
8. Stir liquids briskly before heating and allow to stand at least for 20 seconds after heating before stirring or drinking to avoid eruption.

SPECIFICATIONS

	R-CD1200M	R-CD1800M	R-CD2200M
AC Line Voltage	Single phase 120V, 60Hz, A.C. only	Single phase 230/208V, 60Hz, A.C. only	
AC Power Required	1.9kW 120V-16A	2.7kW 230V-12.3A 208V-13.5A	3.2kW 230V-14A 208V-16A
Output Power Frequency	1200W ★	1800W ★	2200W ★
	2450 MHz (Class B/Group 2) ★★		
Outside Dimensions	17 ^{1/2"} (W) x 20 ^{1/2"} (D) x 13 ^{5/8"} (H) 445 mm (W) x 520 mm (D) x 346 mm (H) (including feet)		
Cavity Dimensions	14" (W) x 13" (D) x 7 ^{1/8"} (H) 355 mm (W) x 326 mm (D) x 177 mm (H)		
Weight	Approx. 65 lbs/29.5 kg	Approx. 70 lbs/32.0 kg	
Depth (Door Open)	922 mm 36 ^{1/4"}		

- ★ IEC Test Procedure
The International Electrotechnical Commission's standardized method for measuring output wattage. This test method is widely recognized.
- ★★ This is the classification of ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment described in the International Standard CISPR11.

In Compliance with Standards set by

FCC – Federal Communications Commission Authorized.

DHHS – Complies with Department of Health and Human Services (DHHS) rule, CFR, Title 21 Chapter I, Subchapter J.

Health Canada-Complies with Health Canada, Radiation Emitting Device Regulation for microwave oven.



- This symbol on the nameplate means the product is certified by NSF International (NSF-4).



- This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc. for both the UL and CSA (Canadian Standard Association) standards.

TABLE DES MATIÈRES

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

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

- (a) Ne pas essayer de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car l'utilisation avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important que le système de fermeture de sûreté ne soit pas désamorcé ou modifié.
- (b) Ne placer aucun objet entre la façade 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 loquets (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 de réparation qualifié.

GARANTIE LIMITÉE

SHARP ELECTRONICS CORPORATION donne la garantie expresse suivante à l'acheteur initial que ce produit de marque Sharp (le "Produit"), si celui-ci est emballé dans son contenant original, est exempt de défaut de fabrication et de matériel. Si un défaut de fabrication est décelé durant la période de garantie stipulée ci-dessous, Sharp s'engage, selon son choix, à réparer ou remplacer le produit défectueux ou la pièce de celui-ci par un équivalent neuf ou réusiné gratuitement.

Cette garantie ne s'applique pas aux éléments cosmétiques, consommables ou esthétiques du produit ou si les numéros de série ou de modèle ont été enlevés, oblitérés, changés, altérés, or trafiqués.

Afin de faire valoir ses droits dans le cadre de cette garantie limitée, l'acheteur doit être en mesure de fournir une preuve d'achat au réparateur.

Dans la mesure permise par les lois en vigueur, les garanties aux présentes tiennent lieu et excluent toute autre garantie expresse ou implicite. TOUTES LES AUTRES GARANTIES AUTRES QUE CELLES ÉTABLIES CI-DESSUS SONT EXCLUES. TOUTES LES AUTRES GARANTIES EXPRESSES ET IMPLICITES Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE COMPATIBILITÉ À UN USAGE OU DANS UN BUT PARTICULIER SONT EXPRESSÉMENT EXCLUES. SI, DANS LE CADRE DES LOIS EN VIGUEUR, LES GARANTIES IMPLICITES NE PEUVENT ÊTRE VALIDEMENT DÉCLINÉES OU EXCLUES, LA DURÉE DE TELLES GARANTIES IMPLICITES AUX PÉRIODES APRÈS LA DATE D'ACHAT ÉTABLIES CI-DESSOUS.

Aucun employé du vendeur ni aucune autre personne n'est autorisé à fournir des garanties autres que celles décrites aux présentes, ni à prolonger la durée d'une garantie au-delà de la période définie au nom de Sharp.

Les garanties décrites ci-dessus seront les seules garanties exclusives offertes par Sharp et seront le seul recours exclusif pour l'acheteur et seulement pour les périodes établies aux présentes. La correction des défauts, selon la manière et durant la période définies aux présentes, constituera l'exécution complète des responsabilités de Sharp envers l'acheteur en regard du produit ainsi que la satisfaction totale de toute réclamation, qu'elles oit fondée sur contrat, négligence, responsabilité stricte ou autrement. Sharp ne garantit pas les produits qui ont été soumis à accident, mauvaise utilisation, négligence, manque d'entretien raisonnable, altération, modification, entretien inapproprié ni les dommages ou les défauts dus à des réparations ou des tentatives de réparation. Sharp ne pourra pas non plus être tenu responsable pour des dommages économiques ou matériels accessoires ou consécutifs. Certains états n'autorisent pas de limites sur les garanties ou les recours pour infraction dans certaines transactions; dans ces états, les limites aux présentes pourraient ne pas s'appliquer.

Numéro de modèle et description de votre produit: Four à micro-ondes commercial R-CD1200M, R-CD1800M ou R-CD2200M
(Assurez-vous d'avoir cette information sous la main si vous avez besoin de faire réparer votre four.)

Période de garantie pour ce Produit: Trois (3) ans, pièces et main-d'œuvre, au site de l'entreprise de l'acheteur initial.

Articles supplémentaires exclus de la garantie (s'il y a lieu): Accessoires non fonctionnels et ampoule.

Où obtenir du service: Communiquer avec votre réparateur autorisé par Sharp pour obtenir du service sur place. Le réparateur viendra chez vous, et s'il est nécessaire d'enlever le produit, il le réinstallera. Assurez-vous d'avoir en main votre preuve d'achat.

POUR OBTENIR LE SERVICE, L'APPROVISIONNEMENT, L'ACCESSOIRE OU L'INFORMATION DE PRODUIT, APPELEZ 1-877-427-7696.

Conservez la preuve d'achat car elle est nécessaire au cas où votre four aurait besoin d'une réparation sous garantie.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Certaines précautions de sécurité, y compris les suivantes, devraient toujours être prises lorsqu'on se sert d'appareils électriques:

MISE EN GARDE - Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de feu, de blessures ou d'exposition à l'énergie des micro-ondes:

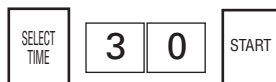
1. Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
2. Lire et suivre les **"PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES"** à la page FR-1.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise correctement mise à la terre.
Se reporter aux **"INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE"**, en page FR-5.
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 exploser et ne devraient pas être mis à chauffer 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 expressément conçu pour le réchauffage, la cuisson et le séchage des aliments. Il n'est pas destiné à un usage industriel ou à des travaux en laboratoire.
7. Comme pour tout appareil électroménager, il faut exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
8. Ne pas faire fonctionner cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il 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 d'eau - 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. Se reporter aux instructions de nettoyage de la surface de la porte aux pages FR-23 - FR-24.
16. Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four:
 - a. Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près de l'appareil 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 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 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 micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
 - e. Faire très attention en plongeant une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

VÉRIFICATION AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE TECHNIQUE

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

- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique pour fiche à trois broches. (Se reporter page FR-5)
- Ouvrir la porte.
 - La lumière du four s'allume-t-elle? Oui _____ Non
- Placer une tasse d'eau (environ 250 ml) dans une tasse à mesure en verre résistant aux micro-ondes dans le four et bien fermer la porte. La lampe du four doit s'éteindre si la porte est bien fermée.
Régler le four pendant 30 secondes à 100 % (ÉLEVÉ). À ce moment:
Appuyer sur ces trois touches:



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

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

MODE D'ERREUR

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

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

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

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

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

MODE ENTRETIEN

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

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

NOTES:

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

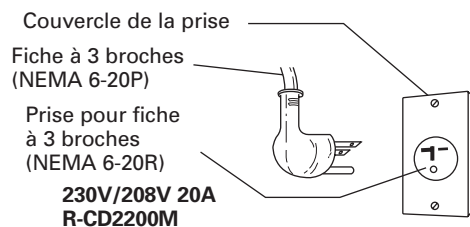
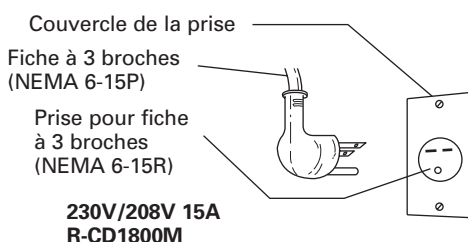
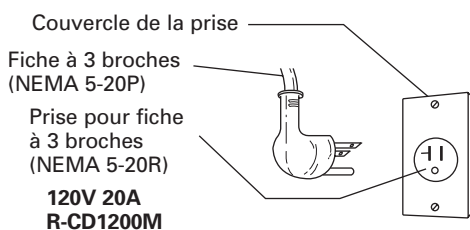
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

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

Configuration de la fiche



Interférence radio ou télévision

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

INSTALLATION

INSTALLATION

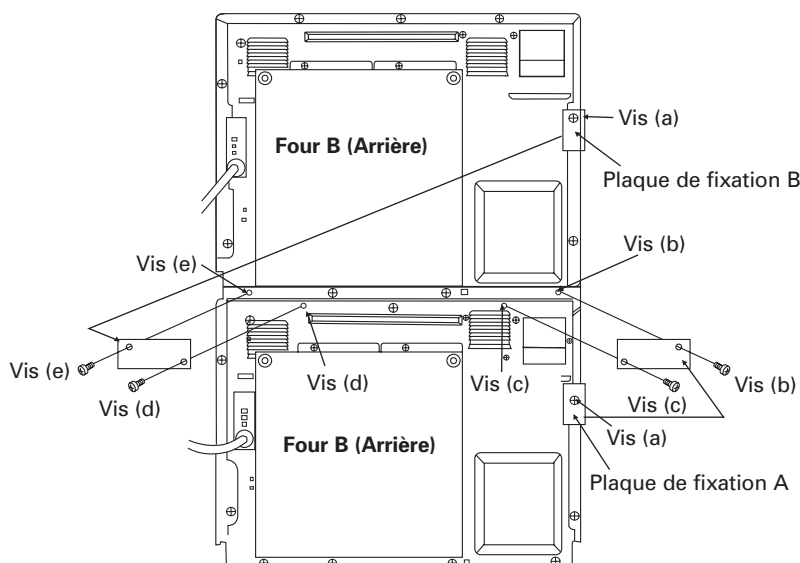
Étant donné que votre four à micro-ondes commercial Sharp servira fréquemment, lui choisir un emplacement qui sera d'un accès facile sans danger pour tous les utilisateurs.

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

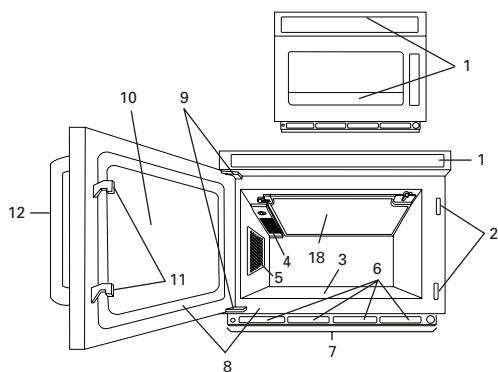
MISE EN GARDE:

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

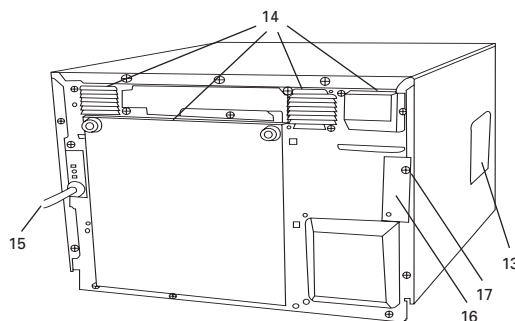
1. Toujours utiliser deux plaques de fixation.
2. Vérifier que les cordons d'alimentation électrique ne sont pas pris entre les fours.
3. Ne pas installer plus d'un four au-dessus d'un autre.



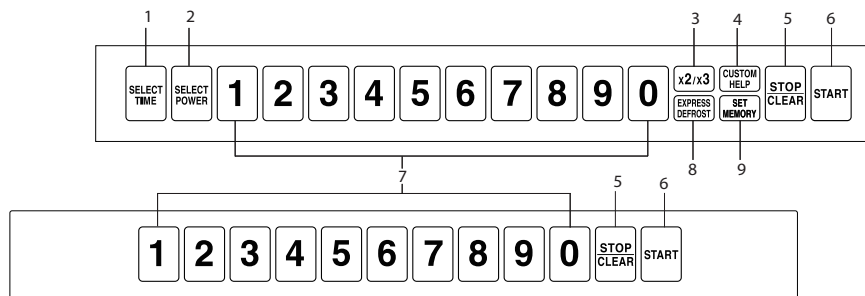
NOMS DES PIÈCES



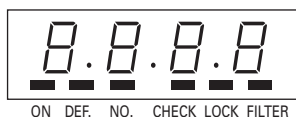
1. Panneau tactile de commande
2. Fentes de verrouillage de porte
3. Tablette céramique
4. Pare-éclaboussures
5. Lumière du four
6. Ouvertures d'admission d'air
7. Filtre d'admission d'air
8. Joints et surfaces étanchéité de la porte
9. Charnières de la porte
10. Porte du four avec fenêtre



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



1. Touche SELECT TIME
2. Touche SELECT POWER
3. Touche DOUBLE/TRIPLE QUANTITY
4. Touche CUSTOM HELP
5. Touche STOP/CLEAR
6. Touche START
7. Dix touches de chiffres
8. Touche EXPRESS DEFROST
9. Touche SET MEMORY



AVANT L'UTILISATION

- * Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de lire et de comprendre complètement ce mode d'emploi.
- 1) Brancher le four.
 - * L'écran numérique affichera " . "
- 2) Vous ne pouvez utiliser les panneaux de commandes que lorsque la porte est fermée.
- 3) La lumière du four s'allumera pendant 1 minute lors de l'ouverture de la porte.

Annulation:

1. Les données de cuisson sont annulées si, lors de la programmation, vous attendez plus de trois minutes avant d'appuyer sur les touches.
2. La cuisson s'arrête lorsqu'on appuie sur la touche STOP/CLEAR et les données de cuisson sont conservées. Cependant si les touches suivantes ne sont pas enfoncées dans les trois minutes, les données de cuisson seront annulées. Appuyer sur la touche

START pour reprendre la cuisson.

3. La cuisson s'arrête lors de l'ouverture de la porte mais les données de cuisson sont conservées. Cependant, une fois la porte fermée, les données de cuisson seront annulées si les touches suivantes ne sont pas enfoncées dans les trois minutes. Appuyer sur la touche START pour reprendre la cuisson.
4. La cuisson est immédiatement annulée en appuyant 2 fois sur la touche STOP/CLEAR.

Vérification des aliments:

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

Achèvement de la cuisson:

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

CONSEILS PRATIQUES pour la méthode d'entrée en mémoire

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

1. **Entrée à deux chiffres:** Il faut entrer deux chiffres pour sélectionner une mémoire, même si le premier chiffre est 0. La programmation de la mémoire est comprise entre 0 et 99.
2. **Entrée à un seul chiffre:** Il est possible d'entrer un seul chiffre pour sélectionner une mémoire. La programmation de la mémoire est comprise entre 0 et 9.
3. **Entrée par répétition de chiffre:** Entrer un, deux ou trois chiffres pour sélectionner une mémoire. La programmation de la mémoire est comprise entre 0 et 29.
4. Seulement dans Entrée par répétition de chiffre/Autodémarrage ON, appuyer sur les chiffres dans la seconde qui suit le chiffre précédent.
5. Sans égard à la méthode d'entrée sélectionnée, Vérification du compteur/Annuler (Aide personnalisée 7) et Facteur de multiplication pour quantité double ou triple (Aide personnalisée 10) se servent uniquement de la méthode d'entrée à deux chiffres. Comme pour Aide personnalisée 10, entrer le numéro de la mémoire après avoir appuyé sur la touche DOUBLE/TRIPLE QUANTITY.

La méthode d'entrée en mémoire

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

UTILISATION DE LA MÉMOIRE

Cuisson à l'aide de la mémoire

- * Votre four dispose de 100 blocs de mémoire de 0 à 99 et le numéro de mémoire de 0 à 29 est commun à 6 façons de les utiliser (l'entrée à un seul chiffre dispose de 10 blocs de mémoire).
- * Les mémoires de 0 à 9 sont des réglages programmés en usine. Se reporter au tableau des mémoires programmées à droite. Il faut programmer les mémoires de 10 à 99 avant d'utiliser la cuisson à l'aide de la mémoire. Quand un numéro de mémoire qui n'a pas été programmé est entré, End [fin] sera affichée. Se reporter à l'enregistrement des mémoires aux pages FR-18 à FR-22 pour programmer une nouvelle mémoire.

Mémoires programmées

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

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

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

<6 façons d'utilisation>

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

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

Quand Démarrage automatique activé a été sélectionné,

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

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

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

Procédure	
1 Placer les aliments dans le four. Entrer le numéro de mémoire.	0 2
2 Appuyer sur la touche START.	START

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

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

Procédure	
1 Placer les aliments dans le four. Entrer le numéro de mémoire.	1 2

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

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

Procédure	
1 Placer les aliments dans le four. Entrer le numéro de mémoire.	2
2 Appuyer sur la touche START.	START

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

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

Procédure	
1 Placer les aliments dans le four. Entrer le numéro de mémoire.	2 x 2

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

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

Procédure	
1 Placer les aliments dans le four. Entrer le numéro de mémoire.	2
2 Appuyer sur la touche START.	START

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

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

Procédure	
1 Placer les aliments dans le four. Entrer le numéro de mémoire.	2

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

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

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

Procédure	
1 Placer les aliments dans le four. Appuyer deux fois sur la touche DOUBLE/TRIPLE.	x2/x3 x 2
2 Entrer le numéro de mémoire.	2

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

Décongélation rapide à l'aide de la mémoire

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

Procédure

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

0

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

Procédure

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

START

NOTES:

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

FONCTIONNEMENT MANUEL

Cuisson chronométrique

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

Temps de cuisson maximal

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

Micro-ondes 50 % - 10 % Maximum de 120 minutes
(Se reporter au temps de cuisson maximal en page FR-22)

Niveau de puissance des micro-ondes

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

Procédure

- 3 Appuyer sur la touche START.

START

NOTES:

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

Cuisson en plusieurs étapes

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

Procédure

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

SELECT
TIME

1 0 0

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

SELECT
POWER

7

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

SELECT
TIME

2 0 0

Cuisson en une étape

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

Procédure

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

SELECT
TIME

2 3 0

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

SELECT
POWER

5

Procédure	
4 Appuyer sur la touche SELECT POWER. Entrer le niveau de puissance pour la 2e étape.	SELECT POWER 5
5 Appuyer sur la touche SELECT TIME. Entrer le temps de cuisson pour la 3e étape.	SELECT TIME 3 0 0
6 Appuyer sur la touche START.	START

NOTES:

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

Décongélation Rapide

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

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

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

Procédure	
2 Entrer le temps de décongélation. (Se reporter au tableau suivant.)	3 3 0
3 Appuyer sur la touche START.	START
À mi-chemin du cycle de décongélation, l'indicateur de vérification [CHECK] s'allumera dans l'afficheur et un signal sonore retentira sauf si le volume du signal a été mis en sourdine. Vous pouvez ouvrir la porte, tourner l'aliment et protéger les portions chaudes. Fermer la porte.	
4 Appuyer sur la touche START pour poursuivre la décongélation.	START

NOTES:

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

CONSEIL PRATIQUE pour la Décongélation Rapide

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

Tableau de décongélation rapide

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

PROGRAMMATION ET PERSONNALISATION

Aide personnalisée

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

La touche CUSTOM HELP dispose de 11 opérations.

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

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

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

1. Méthode d'entrée de sélection de mémoire

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

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

Pour programmer la méthode d'entrée

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

- 1,1 pour Entrée à deux chiffres
- 1,2 pour Entrée à un seul chiffre
- 1,3 pour Entrée par répétition de chiffre

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

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

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

2. Opération de sélection de démarrage automatique

Votre four dispose de 2 modes spéciaux de cuisson rapide.

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

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

Pour régler le DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

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

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

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

* Supposons que vous vouliez désactiver le démarrage automatique.

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

3. Réglage du verrouillage des programmes

Vous pouvez sélectionner le verrouillage des programmes Activé ou désactivé

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

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

Pour activer/désactiver le verrouillage des programmes

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

- 3, 1 pour désactiver le verrouillage des programmes
- 3, 2 pour activer le verrouillage des programmes

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

* Supposons que vous vouliez activer le verrouillage des programmes.

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

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

Fonctionnement quand le Verrouillage des Programmes est Activé

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

4. Réglage de volume du signal sonore

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

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

Pour régler le volume du signal d'achèvement de cuisson

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

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

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

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

5. Réglage du signal d'achèvement de cuisson

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

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

Pour régler le type de signal

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

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

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

6. Vérification de la mémoire

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

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

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

Procédure	Affichage
0 1	0- NO. CHECK
2 Entrer le numéro de mémoire.	01 NO. CHECK Après environ 1 s.
(Après avoir entré le numéro de la mémoire, le réglage de la mémoire de chaque contenu est affiché pendant 1,5 seconde chaque 0,3 secondes jusqu'à ce que la touche STOP/CLEAR soit enfoncée.)	1-5t CHECK
	4.00 CHECK
	P-60 CHECK
	2-5t CHECK
	2.00 CHECK
	P-30 CHECK
STOP CLEAR	0
3 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée.	

NOTES:

- Si le numéro

CHECK 0

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

DEF

 et

30.00

 sont affichés de manière répétitive à l'étape 2.

7. Vérification/Effacement des compteurs

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

Vérification des compteurs

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

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

Pour vérifier plus d'un seul compteur

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

Utilisation totale de chaque mémoire

Entrer le numéro de mémoire.

Utilisation totale de la cuisson manuelle

Appuyer sur la touche SELECT TIME.

Utilisation totale de la décongélation rapide

Appuyer sur la touche EXPRESS DEFROST

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

Procédure	Affichage
CUSTOM HELP x 2 7	Après environ 1 s. 8268 CHECK
1 Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes et entrer 7. L'utilisation totale sera affichée.	
0	0- NO. CHECK
1	01 NO. CHECK Après environ 1 s.
2 Entrer le numéro de la mémoire 1 pour vérifier l'utilisation totale de cette mémoire.	513 CHECK

NOTES:

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

Pour remettre le compteur à "0"

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

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

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

NOTES:

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

8. Compteur du filtre d'admission d'air

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

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

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

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

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

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

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

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

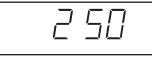
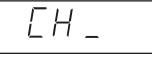
* Supposons que vous vouliez remettre à 0 le compteur du filtre d'admission d'air qui indique 101 heures depuis la dernière remise et que le cycle du filtre est préréglé à 100.

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

Cycle du filtre à sir

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

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

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

9. Sélection en cas de panne de magnétron

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

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

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

Pour régler les options de panne de magnétron

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

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

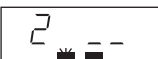
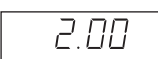
9, 2 pour permettre le fonctionnement d'un seul magnétron

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

10. Facteur de multiplication pour quantité double ou triple

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

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

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

NOTES:

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

11. Réglage de décongélation rapide

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

La séquence de décongélation est préréglée comme suit, mais vous pouvez modifier le réglage.

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

T : TEMPS ENTRÉ (TEMPS TOTAL DE CUISSON)

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

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

Temps d'arrêt

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

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

	Temps de décongélation	Niveau de puissance
ÉTAPE 1	$T \times 0.30 + 10 \text{ s.}$	50%
ÉTAPE 2	$T \times 0.15 + 20 \text{ s.}$	20%
ÉTAPE 3	$T - \text{STAGE1} - \text{STAGE2}$	10%
Temps d'arrêt	Après 70 % du temps de décongélation total.	

Procédure

CUSTOM HELP x 2 **EXPRESS DEFROST**

- 1 Appuyer deux fois sur la touche CUSTOM HELP en deux secondes puis sur la touche EXPRESS DEFROST. (Le réglage de chaque phase de la décongélation rapide est affiché pendant 1,5 seconde chaque 0,3 seconde jusqu'à ce que la touche SELECT/TIME soit enfoncée.)
- 2 Appuyer sur la touche SELECT TIME et entrer le facteur de multiplication pour A1 à l'étape 1. (Ex: Entrer 3,0 pour 0,30.)
- 3 Appuyer sur la touche SELECT TIME et entrer le temps désiré pour B1 à l'étape 1. (Ex: Entrer 1 pour 10 secondes.)
- 4 Appuyer sur la touche SELECT POWER et entrer le niveau de puissance désiré pour PL1 à l'étape 1. (Ex: Entrer 5 pour 50 %)

Affichage

Procédure	Affichage
5 Appuyer sur la touche SELECT TIME et entrer le facteur de multiplication pour A2 à l'étape 2. (Ex: Entrer 1, 5 pour 0,15.)	SELECT TIME DEF. 0.00 1 DEF. 0.01 5 DEF. 0.15
6 Appuyer sur la touche SELECT TIME et entrer le temps désiré pour B2 à l'étape 2. (Ex: Entrer 2 pour 20 secondes.)	SELECT TIME DEF. 0 2 DEF. 20
7 Appuyer sur la touche SELECT POWER et entrer le niveau de puissance désiré pour PL2 à l'étape 2. (Ex: Entrer 2 pour 20%)	SELECT POWER DEF. P- 2 DEF. P-20
8 Appuyer sur la touche SELECT TIME et entrer le temps d'arrêt. (Ex: Entrer 7 pour que l'arrêt ait lieu après 70% du temps total de décongélation)	SELECT TIME DEF. 0 7 DEF. 7
9 Appuyer sur la touche SELECT POWER et entrer le niveau de puissance désiré pour PL3 à l'étape 3. (Ex: Entrer 1 pour 10%)	SELECT POWER DEF. P- 1 DEF. P-10
START	CH-
10 Appuyer sur la touche START.	
STOP CLEAR	0
11 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir de la fonction d'aide personnalisée.	

NOTES:

- Se reporter au tableau sur le Niveau de puissance des micro-ondes en page FR-10 et sur le temps d'arrêt en page FR-17.
- Vous pouvez entrer des chiffres négatifs pour B1 et B2 aux étapes 3 et 6.
Dans ce cas, appuyer sur la touche SELECT TIME deux fois à l'étape 3 ou 6 ([-] est affiché.) et entrer le temps désiré pour B1 et B2 aux étapes 1 et 2.
Appuyer à nouveau sur la touche SELECT TIME pour entrer des chiffres positifs. (0 est affiché.)

Enregistrement des mémoires

- Les mémoires de 0 à 9 sont des réglages programmés en usine. Se reporter au tableau des mémoires programmées en page FR-8.
- Il faut programmer les mémoires avant de pouvoir utiliser la cuisson à l'aide de la mémoire.

Blocs de mémoire

Deux chiffres: mémoire 0-99

Un seul chiffre: mémoire 0-9

Entrée par répétition de chiffre: mémoire 0-29

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

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

<Entrée à un seul chiffre>

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

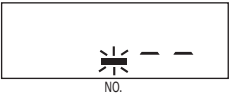
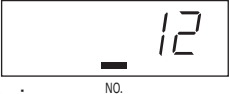
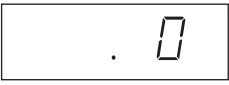
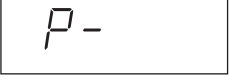
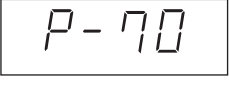
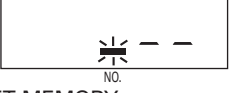
Procédure	Affichage
SET MEMORY X 2	NO. -
1 Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.	
2	NO. 2
2 Entrer le numéro de mémoire.	
SELECT TIME	. 0
3 Appuyer sur la touche SELECT TIME.	
1 0 0	1.00
4 Entrer le temps de cuisson.	
SELECT POWER	P-
5 Appuyer sur la touche SELECT POWER.	
7	P-70
6 Entrer le niveau de puissance.	
SET MEMORY	NO. -
7 Appuyer sur la touche SET MEMORY pour enregistrer la mémoire.	
STOP CLEAR	0
8 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir.	

NOTES:

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

<Entrée par répétition de chiffre>

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

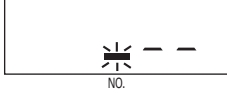
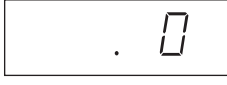
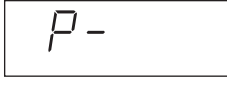
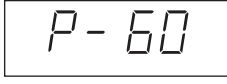
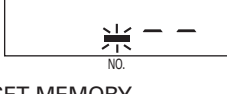
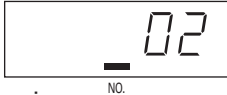
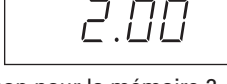
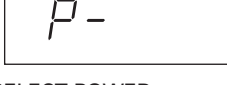
Procédure	Affichage
 X 2	
1 Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.	
2 2	
2 Entrer le numéro de mémoire.	
	
3 Appuyer sur la touche SELECT TIME.	
1 0 0	
4 Entrer le temps de cuisson.	
	
5 Appuyer sur la touche SELECT POWER.	
7	
6 Entrer le niveau de puissance.	
	
7 Appuyer sur la touche SET MEMORY.	
	
8 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir.	

NOTES:

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

<Entrée à deux chiffres>

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

Procédure	Affichage
 X 2	
1 Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.	
0 1	
2 Entrer le numéro de mémoire.	
	
3 Appuyer sur la touche SELECT TIME.	
4 0 0	
4 Entrer le temps de cuisson pour la mémoire 1.	
	
5 Appuyer sur la touche SELECT POWER.	
6	
6 Entrer le niveau de puissance pour la mémoire 1.	
	
7 Appuyer sur la touche SET MEMORY pour enregistrer la mémoire 1.	
0 2	
8 Entrer le numéro de mémoire.	
	
9 Appuyer sur la touche SELECT TIME.	
2 0 0	
10 Entrer le temps de cuisson pour la mémoire 2.	
	
11 Appuyer sur la touche SELECT POWER.	

Procédure	Affichage
3	P- 30
12 Entrer le niveau de puissance pour la mémoire 2.	
SET MEMORY	 --
13 Appuyer sur la touche SET MEMORY pour enregistrer la mémoire 2.	
STOP CLEAR	0
14 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir.	

NOTES:

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

Programmation de la cuisson en plusieurs étapes

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

Procédure	Affichage
SET MEMORY X 2	 --
1 Appuyer deux fois sur la touche SET MEMORY en deux secondes.	
0 2	02
2 Entrer le numéro de mémoire.	
SELECT TIME	. 0
3 Appuyer sur la touche SELECT TIME.	
4 0 0	4.00
4 Entrer le temps de cuisson pour la 1re étape.	
SELECT POWER	P-
5 Appuyer sur la touche SELECT POWER.	

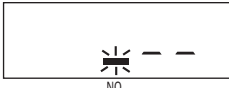
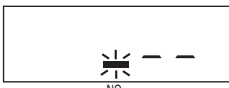
Procédure	Affichage
6	P- 60
6 Entrer le niveau de puissance la 1e étape.	
SELECT TIME	. 0
7 Appuyer sur la touche SELECT TIME.	
2 0 0	2.00
8 Entrer le temps de cuisson pour la 2e étape.	
SELECT POWER	P-
9 Appuyer sur la touche SELECT POWER.	
3	P- 30
10 Entrer le niveau de puissance pour la 2e étape.	
SET MEMORY	 --
11 Appuyer sur la touche SET MEMORY pour enregistrer la mémoire.	
STOP CLEAR	0
12 Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour sortir.	

NOTES:

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

Réglage du temps de cuisson total de la décongélation rapide

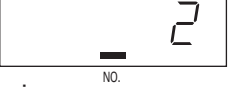
* Supposons que vous vouliez régler le temps de cuisson total de la décongélation rapide à 30 minutes avec la mémoire 2 à l'aide de l'entrée à deux chiffres.

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

NOTES:

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

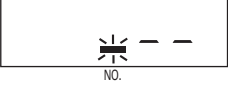
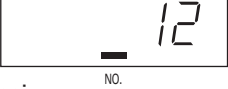
* Supposons que vous vouliez régler le temps de cuisson total de la décongélation rapide à 30 minutes avec la mémoire 2 à l'aide de l'entrée à un seul chiffre.

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

NOTES:

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

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

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

NOTES:

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

Temps de cuisson maximal

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

Calcul du temps de cuisson maximal

Temps de cuisson total du niveau de puissance de 100~60 %	+	Temps de cuisson total du niveau de puissance de 50~10 % 2	≤ 60 minutes
---	---	--	-------------------

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

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

AUTRES FONCTIONNALITÉS PRATIQUES

Mode de démonstration

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

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

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

Surveillance

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

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

MISES EN GARDE TRÈS IMPORTANTES

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

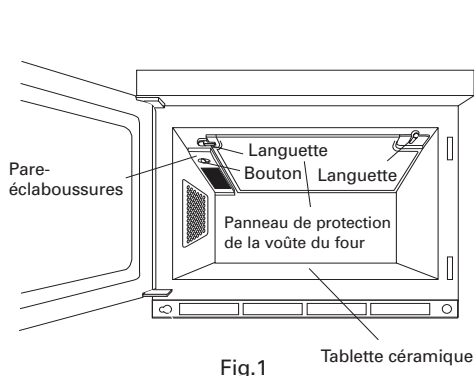


Fig.1

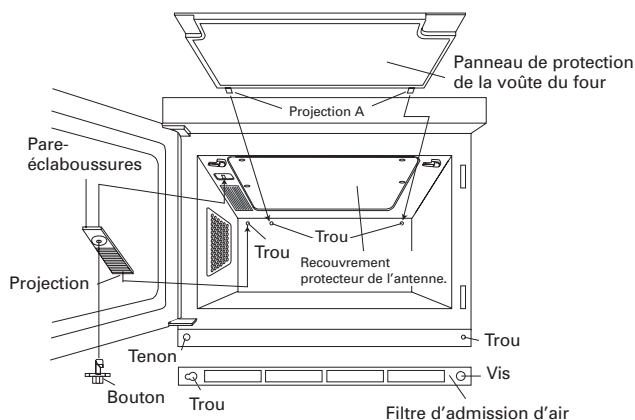


Fig.2

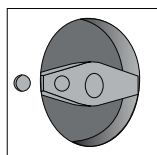


Fig.3

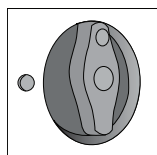


Fig.4

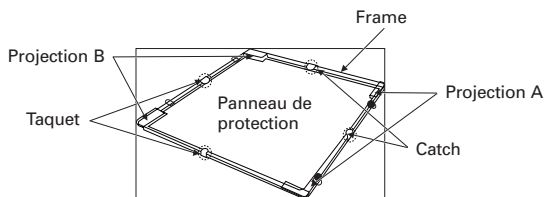


Fig.5 Panneau de protection de la voûte du four

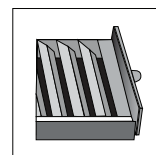


Fig.6

Extérieur du four

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

Panneaux de commandes

Il faut faire très attention en nettoyant les panneaux

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

Intérieur du four

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

PARE-ÉCLABOUSSURES

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

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

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

PANNEAU DE PROTECTION:

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

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

CADRE:

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

RECOUVREMENT PROTECTEUR DE L'ANTENNE

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

Comment retirer le panneau de protection de la voûte

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

Comment retirer le pare-éclaboussures

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

Comment installer le panneau de protection de la voûte

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

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

Comment installer le pare-éclaboussures

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

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

TABLETTE CÉRAMIQUE

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

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

Porte

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

Filtre admission d'air

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

NOTES:

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

GUIDE DE CUISSON

Ustensiles

MÉTAL

1) Aliments congelés précuits en contenants d'aluminium

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

2) Brochettes métalliques

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

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

USTENSILES EN VERRE, VITROCÉRAMIQUE, CÉRAMIQUE PORCELAINE

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

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

Il faut éviter de servir d'ustensiles munis de garniture ou pièce métalliques, comme des vis, des bandes, des poignées, etc.. Des glaçures craquées ou faïencées ou des ébréchures sont aussi des indications qu'un plat ne doit pas être utilisé.

Ceramic mugs or cups with glued on handles are also not recommended for use in a le four à micro-ondes.

ARTICLES EN PAPIER

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

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

USTENSILES EN PLASTIQUE ET EN MOUSSE

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

OSIER, BOIS ET PAILLE

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

Directives pour le réchauffage aux micro-ondes

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

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

Techniques

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

Pâtisseries

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

Aliments du petit-déjeuner

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

Sandwichs

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

Plats en cocotte

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

Légumes

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

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

Décongélation

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

Guide de chronométrage

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

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

Guide des temps de réchauffement et de cuisson

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

Guide des temps de réchauffement et de cuisson

Quantité d'aliments		Temps de chauffage approximatif 100 % puissance (secondes)			Commentaire:
		R-CD1200M	R-CD1800M	R-CD2200M	
8 oz.	Macaroni et fromage	65-75	40-45	35-40	Chauffer, couvert, du réfrigérateur Stir.
8 oz.	Poivrons farcis	85-95	55-60	50-58	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
8 oz.	Toutière à la viande	70-80	48-53	40-45	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
8 oz.	Ravioli	70-80	48-53	40-45	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
8 oz.	Crevettes à la Créole	60-70	35-40	30-35	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
8 oz.	Crevettes Newburg	60-70	35-40	30-35	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
8 oz.	Petites côtes de boeuf	80-90	55-60	50-55	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
8 oz.	Spaghetti	80-90	55-60	50-55	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
8 oz.	Ragoût, poulet	80-90	55-60	50-55	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
8 oz.	Thon en cocotte	80-90	55-60	50-55	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
8 oz.	Tranches de dinde	65-75	40-45	35-40	Chauffer, couvert, du réfrigérateur

Légumes

4 oz.	Asperges	20-30	15-20	10-15	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
4 oz.	Haricots, verts	20-30	15-20	10-15	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
4 oz.	Broccoli	20-30	15-20	10-15	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
4 oz.	Carottes tranchées	40-50	30-35	25-30	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
4 oz.	Choux-fleur	40-50	30-35	25-30	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
4 oz.	Grains de maïs	20-30	15-20	10-15	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
4 oz.	Champignons	20-30	10-20	8-15	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
4 oz.	Peas	20-30	10-20	8-15	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
4 oz.	Pommes de terre au gratin	30-45	20-30	15-25	Chauffer, couvert, du réfrigérateur
8 oz.	Pommes de terre (précuites)	70-80	47-52	40-45	Chauffer, non couvert, du réfrigérateur

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

ATTENTION

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

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

En conformité avec les normes établies par

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

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



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



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

CONTENIDO

Para Asistencia al consumidor.....	Portada	Cocción por etapas.....	10
Contenido.....	1	Descongelamiento rápido.....	11
Precauciones para evitar posibles exposiciones al exceso de energía del microondas.....	1	Cuadro de descongelamiento rápido.....	11
Garantía limitada.....	2	Programar y personalizar.....	12
Instrucciones de seguridad importantes.....	3	Ayuda personalizada.....	12
Revisión para solicitud de servicio.....	4	Revisión del contador.....	14
Instrucciones para conexión a tierra.....	5	Para restablecer el contador a "0".....	15
Instalación.....	6	Grabar memorias.....	18
Nombre de las partes.....	7	Otras características convenientes.....	23
Antes de la operación.....	8	Modo de demostración.....	23
Operación de la memoria.....	8	Monitorear.....	23
Cocción con memoria.....	8	Cuidado y limpieza.....	23
Cocinar cantidades dobles/triples con memoria.....	9	Guía de cocción.....	25
Descongelamiento rápido con memoria.....	10	Utensilios de cocción.....	25
Operaciones manuales.....	10	Pautas para el calentamiento en microondas.....	26
Tiempo de cocción.....	10	Guía de sincronización.....	27
Cocción en una sola etapa.....	10	Guía para tiempo de calentamiento y cocción.....	28
		Precaución.....	30
		Especificaciones.....	30

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS

- (a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación puede provocar una exposición perjudicial a la energía del microondas. No altere o manipule indebidamente los interbloques de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni deje que se acumulen residuos de limpiadores o suciedad en las superficies del cierre hermético.
- (c) No opere el microondas si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no hayan daños en: (1) puerta (inclinación), (2) bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) sellos de la puerta y superficies de cierre hermético.
- (d) El horno sólo debe ser regulado o reparado por el personal de servicio calificado apropiado.

GARANTÍA LIMITADA

SHARP ELECTRONICS CORPORATION garantiza al primer consumidor final que este producto Sharp (el "Producto") no tendrá ninguna falla de mano de obra ni materiales cuando haya sido despachado en su empaque original, y acepta, a su elección, reparar o reemplazar el Producto o el componente con uno nuevo o equivalente remanufacturado sin cargo de los componentes o de mano de obra al consumidor final por el período que se indica a continuación.

Esta garantía no se aplica a ningún componente cosmético, de consumo o externo del Producto, o si el número de serie o número de modelo ha sido retirado, destruido, alterado o manipulado indebidamente.

Con el fin de hacer cumplir los derechos bajo esta garantía limitada, el comprador debe proporcionar el comprobante de compra, que incluye la fecha de compra, al personal de servicio.

En la medida que lo permita la ley estatal, las garantías establecidas en este documento se dan en lugar de, y excluyendo, otras garantías, explícitas o implícitas. TODAS LAS GARANTÍAS DISTINTAS DE LAS ESTABLECIDAS ANTERIORMENTE QUEDAN EXCLUIDAS. TODAS LAS GARANTÍAS EXPLÍCITAS E IMPLÍCITAS INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN, ADAPTACIÓN DE USO Y ADAPTACIÓN CON UN PROPÓSITO PARTICULAR QUEDAN ESPECÍFICAMENTE EXCLUIDAS. SI, DE ACUERDO A LA LEY ESTATAL APLICABLE, NO SE PUEDE RECHAZAR NI EXCLUIR LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, LA DURACIÓN DE DICHAS GARANTÍAS QUEDA LIMITADA AL PERÍODO COMPRENDIDO DESDE LA FECHA DE COMPRA ESTABLECIDA A CONTINUACIÓN.

Ni el personal de ventas del vendedor ni cualquier otra persona está autorizado para hacer ninguna garantía a nombre de Sharp que no sean las incluidas en este documento, o extender la duración de cualquier garantía más allá del período de tiempo descrito en este documento.

Las garantías descritas anteriormente serán las únicas y exclusivas garantías otorgadas por Sharp y serán la única y exclusiva solución disponible para el comprador y sólo por los períodos de tiempo establecidos en este documento. La reparación de fallas, en la manera y período de tiempo descrito en este documento, deberá cumplir totalmente todas las obligaciones y responsabilidades de Sharp con el comprador respecto al Producto y deben constituir la satisfacción total de todos los reclamos, ya sea por el contrato, negligencia, obligación estricta u otros. Sharp no garantiza ni es responsable y no tiene ninguna responsabilidad por los productos que han estado sujetos a accidente, mal uso, negligencia, falta de cuidado razonable, alteración, modificación, manipulación indebida, uso inadecuado, operación o mantenimiento incorrecto, o daños o defectos en el Producto causados por reparaciones o intento de reparaciones realizadas. Sharp tampoco tendrá la obligación ni la responsabilidad por cualquier daño incidental o resultante, económico o daño a la propiedad. Algunos estados no permiten límites sobre las garantías o soluciones para el incumplimiento en ciertas transacciones; en dichos estados, los límites de este documento pueden no aplicarse.

ESTA GARANTÍA LIMITADA SOLAMENTE ES VÁLIDA EN LOS CINCUENTA (50) ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO.

Número del modelo y descripción del producto:

Horno microondas comercial
R-CD1200M, R-CD1800M o R-CD2200M
(Asegúrese de tener esta información cuando necesite dar servicio a su horno.)

Período de garantía para este producto:

Tres (3) años para partes y mano de obra en el lugar de trabajo del usuario final.

Componentes adicionales excluidos de la cobertura de la garantía (si hubiere):

Accesorios no funcionales y bombilla de luz.

Dónde obtener el servicio:

Contrate al personal de servicio autorizado Sharp para obtener un servicio en su establecimiento para este Producto. El personal de servicio irá a su locación y de ser necesario retirar el Producto, el personal de servicio realizará la reinstalación. Asegúrese de contar con el Comprobante de compra.

PARA OBTENER EL SERVICIO, EL SUMINISTRO, ACCESORIOS O LA INFORMACIÓN DEL PRODUCTO, LLAME AL 1-877-427-7696.

Guarde el comprobante de compra ya que será necesario en caso de que su horno requiera de servicio bajo garantía.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar artefactos eléctricos deben tomarse precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendios, lesiones a personas o exposición al exceso de energía del microondas:

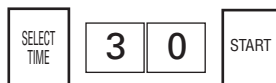
1. Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.
2. Lea y siga las especificaciones **“PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS”** en la página ES-1.
3. Este electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Conéctela únicamente a un tomacorriente puesto a tierra adecuadamente.
Vea **“INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA”** en la página ES-5.
4. Instale o coloque este artefacto sólo de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados - por ejemplo, frascos de vidrio cerrados - pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
6. Use este artefacto sólo para el uso destinado como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos ni vapores en este artefacto. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshidratar los alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Como cualquier artefacto, una supervisión adecuada es necesaria cuando lo usen los niños.
8. No haga funcionar este artefacto si el cable de energía o enchufe están dañados, si no funciona apropiadamente o si tiene daños o se ha caído.
9. Este artefacto debe recibir servicio sólo del personal de servicio calificado. Comuníquese con el Personal de servicio autorizado de Sharp para una evaluación, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna ranura u orificio del artefacto.
11. No guarde ni use este artefacto en exteriores. No use este producto cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, un sótano húmedo, de piscinas o lugares similares.
12. No sumerja el cable de energía o enchufe en el agua.
13. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
14. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
15. Vea las instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en las páginas ES-23 - ES-24.
16. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - a. No cocine demasiado los alimentos. Esté atento cuando se coloquen papeles, plástico o cualquier material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.
 - b. Retire los sujetadores de las bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas en el horno.
 - c. Si los materiales en el horno empiezan a arder, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de energía o desconecte la energía en la caja de fusibles o del interruptor de circuito.
 - d. No use la cavidad para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no lo use.
17. Los líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que pueda notarse que están hirviendo. No siempre habrá burbujas o vapor de ebullición visibles al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE CAUSAR UN DERRAME IMPREVISTO DE LÍQUIDOS DEMASIADO CALIENTES AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**
Para reducir el riesgo de lesiones a personas:
 - a. No sobrecaliente el líquido.
 - b. Revuelva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
 - c. No use un recipiente de paredes rectas y cuello angosto. Use un recipiente de boca ancha.
 - d. Después de calentar, deje el recipiente en el horno microondas por lo menos 20 segundos antes de retirarlo.
 - e. Use extremo cuidado cuando coloque una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

REVISIÓN PARA SOLICITUD DE SERVICIO

¡Revise lo siguiente antes de llamar para solicitar servicio!

1. Conecte el cable de energía en un tomacorriente eléctrico para enchufe de tres clavijas. (Vea la página ES-5)
2. Abra la puerta
 - A. ¿Se enciende la luz del horno? Sí _____ No _____
3. Coloque una taza de agua (aprox. 250 ml) en una taza medidora de vidrio y cierre la puerta firmemente. La lámpara del horno debe apagarse si se cierra apropiadamente la puerta.
 Programe el horno por 30 segundos al 100% (ALTO). En este momento:
 Presione estos botones:



- A. ¿Se enciende la luz del horno? Sí _____ No _____
- B. ¿Se enciende el indicador "ON"? Sí _____ No _____
- C. Después de 30 segundos ¿está caliente el agua? Sí _____ No _____

SI NECESITA SERVICIO, COMUNÍQUESE CON EL PERSONAL DE SERVICIO AUTORIZADO SHARP MÁS CERCANO.

MODOS DE ERROR

De presentarse cualquiera de los indicadores de error en la pantalla, siga las instrucciones:

Modo EE	Causa	Acción requerida
EE 1, EE 2	Falla de un magnetrón	Solicite servicio.★
EE 3	Falla de ambos magnetrones	Solicite servicio.
EE 4	Voltaje demasiado alto	Solicite servicio.
EE 5 ★ ★	Voltaje demasiado bajo	Solicite servicio.
EE 6	Sin alimentos o con pequeñas cantidades	Compruebe la cantidad de alimentos en el interior del horno. Si se muestra EE6 en pantalla y hay una cantidad apropiada de alimentos en el interior del horno, compruebe que la temperatura en la parte exterior del horno no sea excesiva. Compruebe también que el filtro de entrada del aire y las aberturas de ventilación no estén bloqueadas. Si la temperatura en la parte exterior del horno no es excesiva y el filtro de entrada del aire y las aberturas de ventilación no están bloqueadas, llame al servicio de mantenimiento.
EE 7	Cavidad del horno o temperatura de los componentes muy alta	Revise que las ranuras de ingreso de aire no estén bloqueadas en la parte posterior del horno o que la parte externa del horno esté demasiado caliente. Corrija el problema. Espere unos minutos e inténtelo de nuevo. Si el problema persiste, llame para solicitar servicio.
EE 8	Falla del circuito	Solicite servicio.
EE 9	Se ha excedido el tiempo máximo de cocción.	Revise la NOTA para Cocinar cantidades dobles/triples con memoria en la página ES-10, NOTAS 2 para Cocción en una sola etapa o NOTAS 2 para Cocción por etapas en la página ES-11 en el Manual de operación. Presione el botón STOP/CLEAR, y vuelva a ingresar la información reduciendo el Tiempo de cocción total o los niveles de potencia.
EE 0	Falla del motor del ventilador de enfriamiento y de otros motores. La cubierta del techo del horno no está instalada apropiadamente.	Para el motor del ventilador de enfriamiento y demás motores: Solicite servicio. Para la cubierta del techo del horno: Verifique que la cubierta del techo del horno esté instalada apropiadamente. Si el problema persiste, llame para solicitar servicio. (Vea las páginas ES-23 - ES-24)

★ EE 1 y EE 2 : En caso de falla de un magnetrón, el horno puede ser utilizado hasta que se repare cambiando los ajustes de Custom Help (Ayuda personalizada) para permitir el funcionamiento con sólo un magnetrón (Vea la página ES-16). Sin embargo, revise cuidadosamente los alimentos ya que será necesario tiempo adicional al operar con un solo magnetrón.

★ ★ EE5 : EE5 aparece sólo en R-CD1800 y R-CD2200.

Presione el botón STOP/CLEAR para borrar el indicador de error. Cada vez que aparezca un código de error, revise la causa y asegúrese de solicitar servicio excepto para los errores EE7 y EE9. En cuanto al error EE7, siga la acción requerida y si aún aparece en pantalla EE7, asegúrese de solicitar servicio.

MODO MANTENIMIENTO

De aparecer cualquiera de los indicadores de mantenimiento en la pantalla, siga las instrucciones:

Modo CC	Causa	Acción requerida
CC1 CC2	El tiempo de operación de los magnetrones supera las 1,250 horas.	Solicite servicio para reemplazar inmediatamente las partes. Tras 1.250 horas de funcionamiento, no es posible obtener el resultado de cocción deseado ya que la potencia de las microondas se reduce. No reemplazar las partes que han excedido el tiempo de operación recomendado puede causar la falla del horno microondas.
CC4	El tiempo de operación de la unidad de control, relés, interruptores supera las 200,000 veces.	
CC3	El tiempo de operación del motor de escape supera las 3,000 horas.	Aunque aparezca CC3 en pantalla, su horno todavía puede ser operado por cortos períodos de tiempo. Solicite servicio para reemplazar inmediatamente las partes.

NOTAS:

- El indicador CC y “ * ” aparecerá en la pantalla cuando se exceda el tiempo de duración recomendado de las partes. El indicador CC y “ * ” pueden ser borrados presionando el botón STOP/CLEAR. Solicite servicio para reemplazar inmediatamente las partes. No reemplazar las partes que han excedido el tiempo de operación recomendado puede causar la falla del horno microondas.
- Si un modo de mantenimiento o más de un modo de mantenimiento se presentan al mismo tiempo, la pantalla mostrará CC y los números de los modos separados por un punto. Por ejemplo, si ocurre el error CC1, la pantalla mostrará CC y 1 al mismo tiempo o si se presenta CC2 y CC4 al mismo tiempo, la pantalla mostrará CC y 2.4. al mismo tiempo.
- A las 4.000 horas, EE1 o EE2 aparecerá en la pantalla y el horno ya no estará disponible.

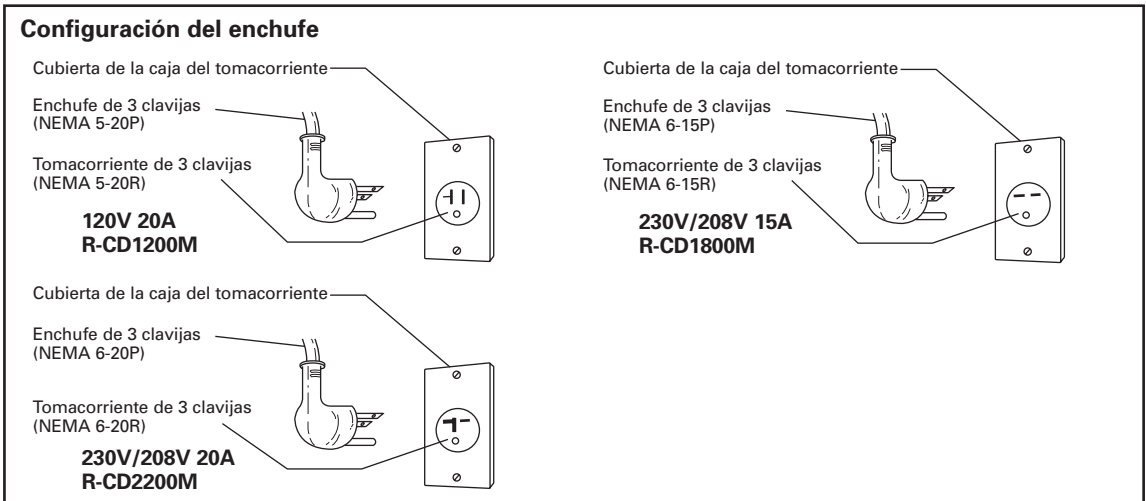
INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe ser conectado a tierra. En caso que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico cuenta con un cable que tiene un alambre de tierra y un enchufe con toma a tierra.

El enchufe debe enchufarse en un tomacorriente instalado y conectado a tierra apropiadamente de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y reglamentos locales.

ADVERTENCIA – El uso inapropiado del enchufe con conexión a tierra puede causar una descarga eléctrica. Los requisitos eléctricos son 120 voltios, 60 Hz sólo, CA y 20 amperios o más (R-CD1200M); 230/208 voltios, 60 Hz, sólo CA y 15 amperios o más (R-CD1800M); 230/208 voltios, 60 Hz, sólo CA y 20 amperios o más (R-CD2200M) de suministro de energía. Se recomienda un circuito por separado que sea sólo para este electrodoméstico. Al instalar este electrodoméstico, siga los códigos y normas aplicables. Si fuese necesario usar un cable de extensión, use solo un cable de extensión de 3 alambres que tenga un enchufe con toma a tierra de 3 clavijas y un receptáculo de 3 muescas que se adapte al enchufe del artefacto. La capacidad indicada del cable de extensión debe de ser de 120 voltios CA, 20 amperios (R-CD1200M), 230/208 voltios CA, 15 amperios (R-CD1800M), 230/208 voltios CA, 20 amperios (R-CD2200M). Consulte a un electricista o mecánico calificado si las instrucciones para la conexión a tierra no están del todo claras o si hay dudas sobre la conexión apropiada del artefacto a tierra.



Interferencia de radio o televisión

Si hay interferencia causada por el horno microondas en su radio o TV, revise que el horno tenga un circuito eléctrico distinto, aleje la radio o TV del horno lo más que pueda o revise la posición y señal de la antena de recepción.

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN

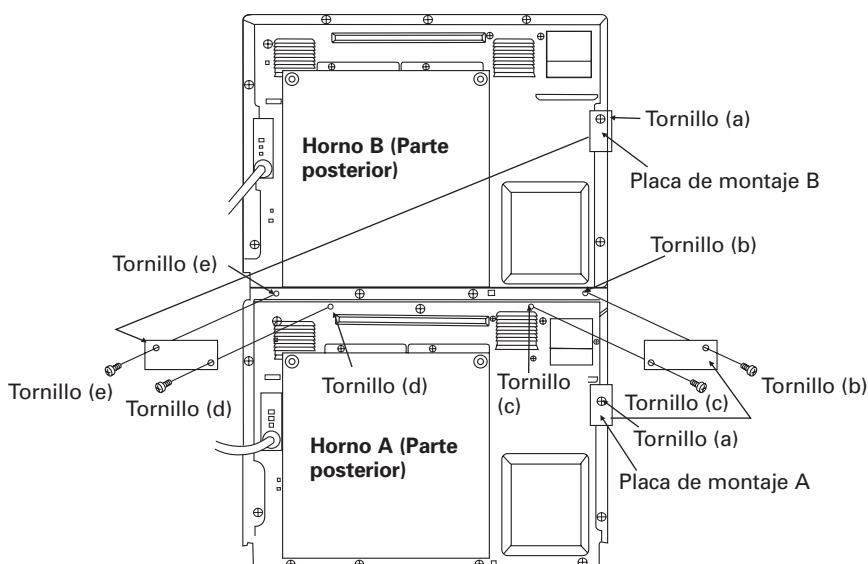
Como su Horno microondas comercial de Sharp se va a usar con frecuencia, colóquelo de manera que todos los usuarios tengan un acceso fácil y seguro.

1. Asegúrese de cumplir todos los requisitos eléctricos. Vea la página ES-5.
2. Retire todos los materiales de embalaje de la cavidad del horno. Revise que la unidad no tenga daños, como una puerta mal alineada, sellos alrededor de la puerta o pestillos dentro de la cavidad del horno o en la puerta que estén dañados. Si encuentra algún daño, por favor no opere el horno hasta que éste haya sido revisado por un CENTRO DE SERVICIO APROBADO POR SHARP y reparado, si es necesario.
3. Instale la unidad donde no se genere calor o vapores excesivos. No la coloque cerca de una superficie de cocción o de un horno.
4. La unidad puede ser asegurada a un mostrador o soporte. Cualquier superficie en que la unidad sea colocada de estar nivelada.
5. **PROCEDIMIENTO PARA INSTALAR DOS HORNOS MICROONDAS UNO SOBRE OTRO**
Usted puede instalar dos unidades juntas colocando una sobre la otra. Siga estas instrucciones:
 - A. Coloque el horno A en la ubicación deseada. Coloque el Horno B sobre el Horno A como se muestra en la figura.
 - B. Retire los tornillos (a) y la placa de montaje A y B del lado derecho de la parte posterior del Horno A y B.
 - C. Reemplace los tornillos (a) retirados en el paso B y apriételos.
 - D. Retire los tornillos (b), (c), (d) y (e) y luego instale las Placas de montaje A y B retiradas en el paso B para cada borde inferior del Horno B como se muestra en la figura.
 - E. Coloque nuevamente los tornillos (b), (c), (d), y (e) retirados en el paso D y apriételos.
6. Los siguientes modelos pueden ser apilados. El voltaje de la fuente de alimentación debe ser el mismo.
 - 1) Combinación de R-CD1200M y R-CD2200M
 - 2) Combinación de R-CD1800M y R-CD1800M
 - 3) Combinación de R-CD1800M y R-CD2200M
 - 4) Combinación de R-CD2200M y R-CD2200M

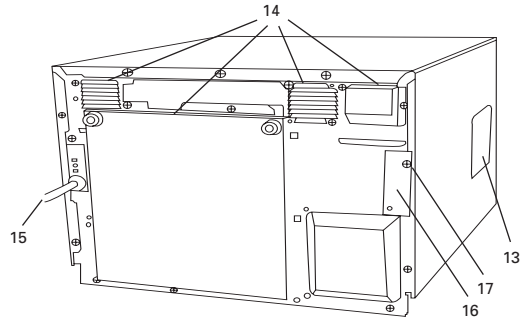
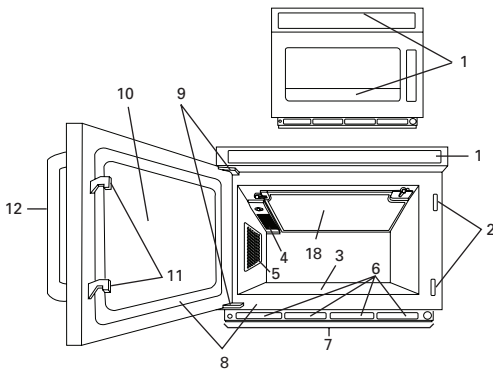
ADVERTENCIA:

Al instalar juntos dos hornos uno sobre el otro:

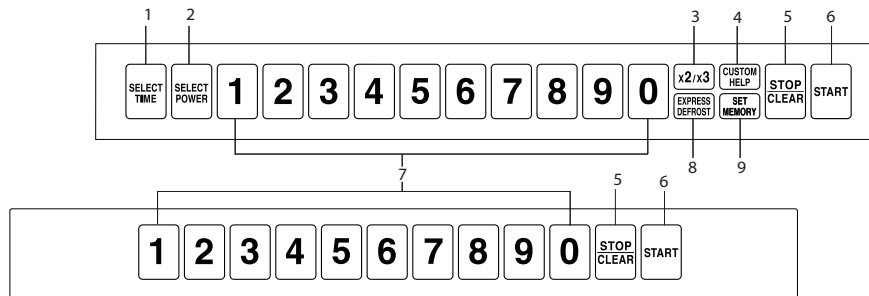
1. Use siempre dos placas de montaje.
2. Asegúrese de que los cables de alimentación no queden atrapados entre los hornos.
3. No instale más de un horno sobre otro.



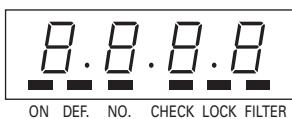
NOMBRE DE LAS PARTES



- | | |
|--|--|
| 1. Paneles de control táctil | 11. Pestillos de la puerta |
| 2. Ranuras de los pestillos de la puerta | 12. Manija de la puerta |
| 3. Base de cerámica | 13. Ventana de servicio para el reemplazo de la bombilla del horno |
| 4. Revestimiento contra salpicaduras | 14. Ranuras de ventilación |
| 5. Luz del horno | 15. Cable de suministro de energía |
| 6. Ranuras de entrada de aire | 16. Placa de montaje |
| 7. Filtro de entrada de aire | 17. Tornillo para placa de montaje |
| 8. Sellos de la puerta y superficies de sellado | 18. Cubierta del techo del horno |
| 9. Bisagras de puerta | |
| 10. Puerta del microondas con ventana transparente | |



- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. Botón SELECT TIME | 6. Botón START |
| 2. Botón SELECT POWER | 7. 10 Botones de números |
| 3. Botón DOUBLE/TRIPLE QUANTITY | 8. Botón EXPRESS DEFROST |
| 4. Botón CUSTOM HELP | 9. Botón SET MEMORY |
| 5. Botón STOP/CLEAR | |



ANTES DE LA OPERACIÓN

* Antes de operar su nuevo horno, asegúrese de haber leído y entendido todo el manual de operación.

1) Enchufe el horno.

* La pantalla digital mostrará “. “

2) Los paneles de control sólo pueden ser operados cuando la puerta está cerrada.

3) La luz del horno se encenderá por 1 minuto cuando la puerta esté abierta.

Cancelación:

1. Los datos de la cocción se cancelan cuando las teclas no son presionadas por más de tres minutos al ajustar la programación.

2. La cocción se detiene al presionar el botón STOP/CLEAR y los datos de la cocción se mantienen. Sin embargo, si no se presionan las teclas subsecuenciales en el plazo de tres minutos, los datos de la cocción serán cancelados. Para continuar la cocción presione el botón START.

3. La cocción se detiene al abrir la puerta y los datos de la cocción se mantienen. Sin embargo, una vez que se cierra la puerta, los datos de la cocción serán cancelados si no se presionan las teclas subsecuenciales en el plazo de tres minutos. Para continuar la cocción presione el botón START.

4. La cocción se cancela de inmediato presionando dos veces el botón STOP/CLEAR.

Revisar la cocción de los alimentos:

Presione el botón STOP/CLEAR luego abra la puerta, revise los alimentos, cierre la puerta y presione el botón START para continuar la cocción.

Finalización de la cocción:

Cuando no se retiran los alimentos después de completar la cocción, End aparecerá en pantalla hasta que los retire.

CONSEJOS ÚTILES para el Método de introducción de la memoria

El Método de introducción de la memoria determina la forma de ingresar los números de memoria para la Cocción con memoria, Ayuda personalizada y para Grabar memorias, por lo tanto siga el método a continuación.

Consulte la sección CONSEJOS ÚTILES a continuación así como en Cocción con memoria.

1. **Introducción de dos dígitos:** Debe ingresar dos números para seleccionar una memoria, aunque el primer número sea 0. La programación de la memoria se limita a los números del 0 - 99.

2. **Introducción de un solo dígito:** Sólo puede ingresar un número para seleccionar una memoria. La programación de la memoria se limita a los números del 0 - 9.

3. **Repetir la introducción de dígitos:** Ingrese uno, dos o tres números para seleccionar una memoria. La programación de la memoria se limita a los números del 0 - 29.

4. Cuando aparezca el mensaje Repetir la introducción de dígitos/Inicio automático, presione los botones de números durante un segundo después del número anterior.

5. Independientemente del método de introducción seleccionado para las funciones Revisar/borrar el contador (Ayuda personalizada 7) y Multiplicación Factores de multiplicación para cantidades dobles/triples (Ayuda personalizada 10), sólo use el Método de introducción de dos dígitos. En cuanto a Ayuda personalizada 10, ingrese el número de memoria después de presionar el botón DOUBLE/TRIPLE QUANTITY.

El Método de introducción de la memoria

No. de memoria	0	2	12	22
Ejemplos				
Método de introducción				
Introducción de dos dígitos	0, 0	0, 2	1, 2	2, 2
Introducción de un solo dígito	0	2		
Repetir la introducción de dígitos	0	2	2, 2	2, 2, 2

OPERACIÓN DE LA MEMORIA

Cocción con memoria

* Su horno cuenta con 100 bancos de memoria de 0 a 99. Los números de memoria del 0 al 29 pueden ser usados en los 6 métodos de operación. (La introducción de un solo dígito cuenta con 10 bancos de memoria).

* La memoria 0 - 9 están programadas con ajustes de fábrica. Vea la tabla de Memorias programadas en el lado derecho. Las memorias del 10 - 99 deben ser programadas antes de utilizar Cocción con memoria. Cuando se ingrese un número de memoria que no ha sido programado, aparecerá End en la pantalla. Vea Grabar memorias en las páginas ES-18 - ES-22 para programar una nueva memoria.

Memorias programadas

No. de memoria	Tiempo de cocción	Nivel de potencia
1	10 seg.	100%
2	20 seg.	100%
3	30 seg.	100%
4	45 seg.	100%
5	1 min.	100%
6	1 min. 15 seg.	100%
7	1 min. 30 seg.	100%
8	2 min.	100%
9	2 min. 30 seg.	100%
0	3 min.	100%

*** La Cocción con memoria puede ajustarse en 6 formas de operación.**

Hay diversos métodos de selección de memorias dependiendo del método de introducción seleccionado y si está encendida o apagada la opción Inicio Automático. Para evitar seleccionar por error la memoria incorrecta, confirme sus ajustes revisando Ayuda personalizada (vea las páginas ES-12 en Ayuda personalizada 1 y 2).

<6 formas de operación>

1. Introducción de dos dígitos/Inicio Automático APAGADO (memoria 00 - 99)
2. Introducción de dos dígitos/Inicio Automático ENCENDIDO (memoria 00 - 99)
3. Repetir la introducción de dígitos/Inicio Automático APAGADO (memoria 0 - 29)
4. Repetir la introducción de dígitos/Inicio Automático ENCENDIDO (memoria 0 - 29)
5. Introducción de un solo dígito/Inicio Automático APAGADO (memoria 0 - 9)
6. Introducción de un solo dígito/Inicio Automático ENCENDIDO (memoria 0 - 9)

CONSEJOS ÚTILES para la pantalla de estado de introducción de la memoria y el botón START

Al seleccionar Inicio Automático ENCENDIDO,

1. Aparecerá "0" antes de ingresar el número de memoria.
Si no aparece "0" abra la puerta y cierre para restablecer.
2. No tiene que presionar el botón START.
La cocción empezará automáticamente al ingresar el número de memoria.

1. Introducción de dos dígitos/Inicio Automático APAGADO (con el botón Start)

- * Suponga que quiere cocinar con la memoria 2, que fue programada para 1 minuto al 100%.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Ingrese el número de memoria.	0 2
2 Presione el botón START.	START

2. Introducción de dos dígitos/Inicio Automático ENCENDIDO (sin el botón Start)

- * Suponga que quiere cocinar con la memoria 12, que fue programada para 10 segundos al 100%.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Ingrese el número de memoria.	1 2

3. Repetir la introducción de dígitos/Inicio Automático APAGADO (con el botón Start)

- * Suponga que quiere cocinar con la memoria 2, que fue programada para 10 segundos al 100%.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Ingrese el número de memoria.	2
2 Presione el botón START.	START

4. Repetir la introducción de dígitos/Inicio Automático ENCENDIDO (sin el botón Start)

- * Suponga que quiere cocinar con la memoria 12, que fue programada para 10 segundos al 100%.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Ingrese el número de memoria.	2 x 2

5. Introducción de un solo dígito/Inicio Automático APAGADO (con el botón Start)

- * Suponga que quiere cocinar con la memoria 2, que fue programada para 1 minuto al 100%.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Ingrese el número de memoria.	2
2 Presione el botón START.	START

6. Introducción de un solo dígito/Inicio Automático ENCENDIDO (sin el botón Start)

- * Suponga que quiere cocinar con la memoria 2, que fue programada para 10 segundos al 50%.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Ingrese el número de memoria.	2

Cocinar cantidades dobles/triples con memoria

Cantidades dobles/triples es la función en la que el horno calcula automáticamente cómo cocinar dos o tres porciones de un alimento programado. No solo duplica o triplica el tiempo. El ajuste de fábrica es el factor de multiplicación de 1.8 para cantidades dobles y 2.6 para cantidades triples. Presione el botón DOUBLE/TRIPLE QUANTITY para el doble (2 porciones), y dos veces para el triple (3 porciones).

- * Suponga que quiere cocinar 3 porciones con el número de memoria 2 programado para Introducción de un solo dígito/Inicio Automático ENCENDIDO.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Presione dos veces el botón DOUBLE/TRIPLE QUANTITY.	x2/x3 x 2
2 Ingrese el número de memoria.	2

NOTA: Si su tiempo de cocción total es superior al tiempo máximo permitido, aparecerá el mensaje de error EE9. Presione el botón STOP/CLEAR para borrar el mensaje de error y reducir la cantidad o cocinar sin usar la función Cantidades dobles/triples. Para detalles consulte Ayuda personalizada 10 en la página ES-16 y Tiempo máximo de cocción en la página ES-22.

Descongelamiento rápido con memoria

- * Suponga que quiere cocinar con la memoria 0, que fue programada para 10 minutos de la secuencia Descongelamiento rápido, Introducción de un solo dígito/Inicio Automático ENCENDIDO.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Ingrese el número de memoria.	0
A medio ciclo de descongelamiento, la palabra CHECK se encenderá en la pantalla y se escuchará una señal audible a menos que se haya configurado el volumen de la señal en Silencio. Puede abrir la puerta, voltear los alimentos y cubrir cualquier parte caliente. Cierre la puerta.	

Procedimiento	
2 Presione el botón START para continuar el descongelamiento.	START

NOTAS:

- Aunque CHECK se ilumina en la pantalla, su horno continúa descongelando y no se detiene para revisar.
- Presione el botón START en el paso 2 para continuar descongelando ya que una vez que cierre la puerta, los datos de la cocción serán cancelados si las teclas subsecuenciales no son presionadas en el plazo de 3 minutos.
- Vea el CONSEJO ÚTIL para Descongelamiento rápido en la página ES-11.

OPERACIÓN MANUAL

Tiempo de cocción

Su horno puede ser programado para hasta 4 secuencias de cocción y tiene 11 niveles de potencia de microondas predeterminados.

Tiempo máximo de cocción

Microondas 100% - 60% Máximo de 60 minutos
Microondas 50% - 10% Máximo de 120 minutos
(Vea Tiempo máximo de cocción en la página ES-22)

Nivel de potencia del microondas

Presione el botón SELECT POWER una vez, luego presione	PORCENTAJE APROXIMADO DE POTENCIA	Pantalla
SELECT POWER	100%	P-11
9	90%	P-90
8	80%	P-80
7	70%	P-70
6	60%	P-60
5	50%	P-50
4	40%	P-40
3	30%	P-30
2	20%	P-20
1	10%	P-10
0	0%	P-0

Cocción en una sola etapa

- * Suponga que desea cocinar por 2 minutos y 30 segundos al 50%.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno y presione el botón SELECT TIME. Ingrese el tiempo de cocción.	SELECT TIME 2 3 0
2 Presione el botón SELECT POWER e ingrese el nivel de potencia.	SELECT POWER 5

Procedimiento	
3 Presione el botón START.	START

NOTAS:

- No es necesario presionar el botón SELECT POWER para el 100% en la Cocción en una sola etapa.
- Si el tiempo de cocción es superior al tiempo máximo permitido, aparecerá el mensaje de error EE9. Presione el botón STOP/CLEAR para borrar el mensaje de error y reducir el tiempo de cocción o el nivel de potencia. Para detalles, vea Tiempo máximo de cocción en la página ES-22.

Cocción por etapas

- * Suponga que quiere cocinar por 1 minuto con la potencia al 70% para la 1ra etapa y después continúe cocinando por 2 minutos con la potencia al 50% para la 2da etapa y cocine por 3 minutos con la potencia al 100% para la 3ra etapa.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno y presione el botón SELECT TIME. Ingrese el tiempo de cocción para la 1ra etapa.	SELECT TIME 1 0 0
2 Presione el botón SELECT POWER. Ingrese el nivel de potencia para la 1ra etapa.	SELECT POWER 7
3 Presione el botón SELECT TIME. Ingrese el tiempo de cocción para la 2da etapa.	SELECT TIME 2 0 0

Procedimiento	
4 Presione el botón SELECT POWER. Ingrese el nivel de potencia para la 2da etapa.	SELECT POWER 5
5 Presione el botón SELECT TIME. Ingrese el tiempo de cocción para la 3ra etapa.	SELECT TIME 3 0 0
6 Presione el botón START.	START

NOTAS:

- No es necesario presionar el botón SELECT POWER para el 100% en la Cocción por etapas.
- Si el tiempo de cocción total es superior al tiempo máximo permitido, aparecerá el mensaje de error EE9. Presione el botón STOP/CLEAR para borrar el mensaje de error y reducir el tiempo total de cocción, los niveles de potencia o las etapas. Para detalles, vea Tiempo máximo de cocción en la página ES-22.

Descongelamiento rápido

Use EXPRESS DEFROST para descongelar la carne de res y de pollo. Calcule el tiempo de descongelamiento total usando el cuadro siguiente. El descongelamiento rápido puede ser programado por un máximo de 90 minutos.

- * Suponga que desea descongelar una libra de chuletas de cordero durante 3 minutos y 30 segundos.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Presione el botón EXPRESS DEFROST.	EXPRESS DEFROST

Procedimiento	
2 Ingrese el tiempo de descongelamiento. (Consulte el siguiente cuadro.)	3 3 0
3 Presione el botón START.	START
A medio ciclo de descongelamiento, la palabra CHECK se encenderá en la pantalla y se escuchará una señal audible a menos que se haya configurado el volumen de la señal en Silencio. Puede abrir la puerta, voltear los alimentos y cubrir cualquier parte caliente. Cierre la puerta.	
4 Presione el botón START para continuar el descongelamiento.	START

NOTAS:

- Aunque CHECK se ilumina en la pantalla, su horno continúa descongelando y no se detiene para revisar.
- Presione el botón START en el paso 4 para continuar el descongelamiento. Una vez que se cierra la puerta, los datos de la cocción serán cancelados si no se presionan las teclas subsecuenciales en el plazo de 3 minutos.

CONSEJO ÚTIL para Descongelamiento rápido

Deje reposar los alimentos durante unos minutos después de descongelarlos para nivelar la temperatura y lograr mejores resultados en la cocción. Revise los alimentos después de dejarlos reposar. De ser necesario un tiempo adicional, continúe descongelando con cocción manual. Los alimentos que tienen un mismo grosor se descongelan mejor. Si los alimentos son de diversos grosores, podría ser necesario cubrir los bordes delgados con pequeños pedazos de lámina de aluminio para evitar que se descongelen demasiado.

Cuadro de descongelamiento rápido

Alimento	Grosor	Tiempo (min./lb.)		
		R-CD1200M	R-CD1800M	R-CD2200M
Bistec	menos de 1 pulgada	4-4½	2-2½	1¾-2¼
	más de 1 pulgada	5-5½	2½-3½	2-3
Chuletas de cordero	1"	4-5	2-3½	1¾-2¾
Chuletas de cerdo	menos de 1 pulgada	3½-4	2-2½	1¾-2¼
	más de 1 pulgada	5-5½	2½-3½	2-3
Pechugas de pollo sin hueso	½"-¾"	4-5	2-3	1½-2½
	¾"-1"	4½-5½	2½-3½	2-3
Filete de pescado	½"-¾"	2-3	1¼-2	1-1¾
	¾"-1"	3-4	1¾-2½	1½-2

PROGRAMAR Y PERSONALIZAR

Ayuda personalizada

Usted puede revisar los ajustes de su horno y personalizarlo cambiando los ajustes en Ayuda personalizada.

El botón CUSTOM HELP tiene 11 operaciones.

1. Selección del método de introducción de la memoria
2. Selección de la operación de Inicio automático
3. Ajuste para bloqueo de programas
4. Ajuste del volumen del sonido de la señal audible
5. Ajuste de la señal de finalización de la cocción
6. Revisión de la memoria
7. Revisar/borrar el contador
8. Contador del filtro de entrada de aire
9. Selección de la operación en caso de falla del magnetrón
10. Factores de multiplicación para cantidades dobles/triples
11. Ajuste de Descongelamiento rápido

Para usar la función Ayuda personalizada, presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante 2 segundos y los botones de la opción deseada. Vea instrucciones detalladas a continuación.

NOTA : Usted escuchará una señal audible la segunda vez que presione el botón CUSTOM HELP para indicar que ha ingresado a la Ayuda personalizada.

1. Selección del método de introducción de la memoria

Su horno cuenta con 3 maneras de seleccionar los números de la memoria.

- CH11 : Introducción de dos dígitos (100 bancos de memoria)
- CH12 : Introducción de un solo dígito (10 bancos de memoria) = Ajuste de fábrica
- CH13 : Repetir la introducción de dígitos (30 bancos de memoria)

Para fijar el método de introducción

Presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante dos segundos para ingresar los números

- 1,1 para Introducción de dos dígitos
- 1,2 para Introducción de un solo dígito
- 1,3 para Repetir la introducción de dígitos

Presione el botón START para grabar los ajustes y el botón STOP/CLEAR para salir de la función Ayuda personalizada.

* Suponga que quiere fijar Repetir la introducción de dígitos.

Procedimiento	
 x 2	1 Presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante 2 segundos.
 	2 Ingrese 1,3 para Repetir la introducción de dígitos.
	3 Presione el botón START para grabar el ajuste.
	4 Presione el botón STOP/CLEAR para salir de la función Ayuda personalizada.

2. Selección de la operación de Inicio automático

Su horno cuenta con 2 maneras de iniciar la cocción con memoria.

- CH21 : Inicio Automático APAGADO
- CH22 : Inicio Automático ENCENDIDO = Ajuste de fábrica

El ajuste de fábrica es Inicio Automático ENCENDIDO. Mientras esté en Inicio Automático ENCENDIDO, la cocción empezará automáticamente después de ingresar el número de memoria. Mientras esté en Inicio Automático APAGADO, la cocción no empezará hasta que presione el botón START.

Para fijar INICIO AUTOMÁTICO

Presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante dos segundos para ingresar los números

- 2, 1 para Inicio Automático APAGADO
- 2, 2 para Inicio Automático ENCENDIDO

Presione el botón START para grabar los ajustes y el botón STOP/CLEAR para salir de la función Ayuda personalizada.

* Suponga que quiere fijar Inicio Automático APAGADO.

Procedimiento	
 x 2	1 Presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante 2 segundos.
 	2 Ingrese 2, 1 para Inicio Automático APAGADO.
	3 Presione el botón START para grabar el ajuste.
	4 Presione el botón STOP/CLEAR para salir de la función Ayuda personalizada.

3. Ajuste para bloqueo de programas

Usted puede seleccionar Bloqueo de programas ENCENDIDO o APAGADO

- CH31 : Bloqueo de programas APAGADO = Ajuste de fábrica
- CH32 : Bloqueo de programas ENCENDIDO

Bloqueo de programas APAGADO es el ajuste de fábrica. Bloqueo de programas evita cambios accidentales a los ajustes. Cuando el botón CUSTOM HELP es presionado dos veces durante 2 segundos en el Bloqueo de programas ENCENDIDO, el indicador LOCK se encenderá. Apague Bloqueo de programas cuando quiera cambiar los ajustes.

Para ENCENDER/APAGAR Program Lock

Presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante dos segundos para ingresar los números

- 3, 1 para Bloqueo de programas APAGADO
- 3, 2 para Bloqueo de programas ENCENDIDO

Presione el botón START para grabar los ajustes y el botón STOP/CLEAR para salir de la función Ayuda personalizada.

- * Suponga que quiere fijar Bloqueo de programas ENCENDIDO.

Procedimiento	
 x 2	1 Presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante 2 segundos.
 	2 Ingrese 3, 2 para Bloqueo de programas ENCENDIDO.
	3 Presione el botón START para grabar el ajuste.
	4 Presione el botón STOP/CLEAR para salir de la función Ayuda personalizada.

NOTA : Si selecciona Bloqueo de programas APAGADO, el indicador LOCK en la pantalla desaparecerá cuando presione el botón START.

Operación cuando se ha fijado Bloqueo de programas ENCENDIDO

Funcionamiento las TECLAS	Título en Ayuda personalizada	Operación cuando se ha fijado Bloqueo de programas ENCENDIDO
1	Selección del método de introducción de la memoria	no operativo
2	Selección de la operación de Inicio automático	no operativo
3	Ajuste para bloqueo de programas	operativo
4	Ajuste del volumen del sonido de la señal audible	no operativo
5	Ajuste de la señal de finalización de la cocción	no operativo
6	Revisión de la memoria	operativo
7	Revisar/borrar el contador	revisar : operativo borrar : no operativo
8	Contador del filtro de entrada de aire	revisar, borrar : operativo fijar: no operativo
9	Selección de la operación en caso de falla del magnetrón	no operativo
x2/x3	Factores de multiplicación para cantidades dobles/triples	revisar : operativo fijar: no operativo
EXPRESS DEFROST	Ajuste de Descongelamiento rápido	revisar : operativo fijar: no operativo

4. Ajuste del volumen del sonido de la señal audible

El volumen de la señal audible puede ser regulado a Alto, Medio o Silencio.

- CH41 : Alto= Ajuste de fábrica
CH42 : Medio
CH43 : Silencio

Para fijar el volumen de la señal de finalización de la cocción

Presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante dos segundos para ingresar los números

- 4, 1 para Alto
4, 2 para Medio
4, 3 para Silencio

Presione el botón START para grabar los ajustes y el botón STOP/CLEAR para salir de la función Ayuda personalizada.

NOTA : Aunque ocurran errores, su horno no emitirá pitidos en el ajuste de silencio.

5. Ajuste de la señal de finalización de la cocción

Hay una selección de 4 señales diferentes en su horno.

- CH51 : 1 pitido largo = Ajuste de fábrica
CH52 : Pitidos largos repetidos
CH53 : 4 pitidos cortos
CH54 : Pitidos cortos repetidos

Para fijar el tipo de señal

Presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante dos segundos para ingresar los números

- 5, 1 para 1 pitido largo
5, 2 para pitidos largos repetidos
5, 3 para 4 pitidos cortos
5, 4 para pitidos cortos repetidos

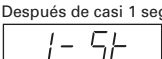
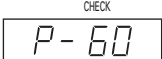
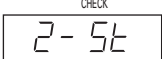
Presione el botón START para grabar los ajustes y el botón STOP/CLEAR para salir de la función Ayuda personalizada.

6. Revisión de la memoria

Use este ajuste para revisar la programación de una memoria determinada.

- * Suponga que quiere conocer la información programada en la memoria 1, programada para 4 minutos al 60% para la primera etapa y 2 minutos al 30% en la segunda etapa programada con la introducción de dos dígitos.

Procedimiento	Pantalla
 x 2 	
1 Presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante 2 segundos e ingrese 6.	

Procedimiento	Pantalla
0 1 2 Ingrese el número de memoria. (Después de ingresar el número de memoria, el ajuste de memoria de cada entrada es mostrado durante 1.5 segundos con intervalos de 0.3 segundos hasta que se presione el botón STOP/CLEAR.)	  Después de casi 1 seg.      
STOP CLEAR 3 Presione el botón STOP/CLEAR para salir de la función Ayuda personalizada.	

NOTAS:

- Si aparece  en el paso 2 la memoria no ha sido programada.
- Se pueden revisar múltiples memorias hasta que se presione el botón STOP/CLEAR para salir de la función Ayuda personalizada.
- La manera de ingresar los números de la memoria depende del Método de introducción de la memoria programado.
- Cuando se ha fijado Descongelamiento rápido para 30 minutos en la memoria,  y  aparecerán repetidamente en pantalla en el paso 2.

7. Revisar/borrar el contador

Confirme que los contadores estén fijados en "0" antes de usar el horno por primera vez.

Revisión del contador

La revisión del contador puede ser usada para revisar el número total de veces que se ha usado el horno o el número de veces que se ha usado cada botón de memoria pre-programada, cocción manual, o Descongelamiento rápido.

Uso total Presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante dos segundos, después ingrese 7. Aparecerá el uso total.

Para revisar más de un contador

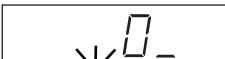
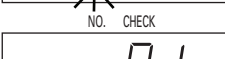
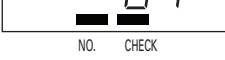
Presione cada botón como se indica abajo, después aparecerá el uso anterior.

Uso total de cada memoria Ingresar número de memoria.

Uso total de cocción manual Presione el botón SELECT TIME.

Uso total de Descongelamiento rápido Presione el botón EXPRESS DEFROST.

- * Suponga que quiere conocer el uso total e individual de cada memoria. En este caso el horno fue usado 8268 veces y la memoria 1 en cada método de introducción de la memoria fue usada 513 veces.

Procedimiento	Pantalla
CUSTOM HELP x 2 7 1 Presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante dos segundos, después ingrese 7. Aparecerá el uso total.	Después de casi 1 seg. 
0 1 2 Ingrese el número de memoria 1, para revisar el uso total de la memoria 1.	  Después de casi 1 seg. 

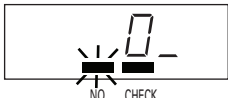
NOTAS:

- Para salir de Revisión del contador presione el botón STOP/CLEAR.
- Cada contador subirá hasta 9999 y después se restablecerá automáticamente a 0 y empezará nuevamente el conteo.
- Como se muestra en el ejemplo anterior, los contadores múltiples pueden ser revisados antes de presionar el botón STOP/CLEAR para salir.
- Sólo se puede utilizar el método de introducción de dos dígitos al ingresar los números de la memoria en Revisar/borrar el contador.

Para restablecer el contador a "0"

Cada contador puede ser restablecido manualmente a "0" presionando el botón START después de mostrar el conteo.

- * Suponga que quiere restablecer el conteo para la memoria número 1 en cualquier método de introducción de la memoria

Procedimiento	
 x 2 	 Después de casi 1 seg.
1 Presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante dos segundos, después ingrese 7. Aparecerá el uso total.	
2 Ingrese el número de memoria 1, para revisar el uso total de la memoria 1.	 Después de casi 1 seg.
	
	
3 Presione el botón START.	
	
4 Presione el botón STOP/CLEAR para salir de la función Ayuda personalizada.	

NOTAS:

1. Sólo se puede utilizar el método de introducción de dos dígitos al ingresar los números de la memoria en Revisar/borrar el contador.
2. Para borrar el uso total de la cocción manual, presione el botón SELECT TIME en el paso 2 en lugar del botón de número.
3. Para borrar el uso total de Descongelamiento rápido, presione el botón EXPRESS DEFROST en el paso 2 en lugar del botón de número.
4. Para borrar el uso total, vaya al paso 2.

8. Contador del filtro de entrada de aire

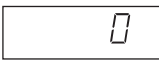
Use la función Ayuda personalizada para que el contador del filtro de entrada de aire revise las horas de uso total desde la última vez que se restableció el filtro de entrada de aire a "0".

CH81 : Aparece el tiempo total de uso del filtro de entrada de aire.

CH82 : Puede cambiar el tiempo límite para el uso del filtro.

Use la función Ayuda personalizada para que el contador del filtro de entrada de aire cambie el ciclo del filtro de entrada de aire de 001 a 999. El ajuste de fábrica es 100 horas. Al pasar las 100 horas, el indicador del FILTRO en la pantalla empezará a parpadear como un recordatorio para limpiar el filtro de aire, aún a la mitad de la cocción. Además "FILT" parpadeará en lugar de mostrar ". " durante la espera y al mismo tiempo el indicador FILTRO parpadeará. Limpieza del filtro de entrada de aire (Vea la página ES-23 - ES-24), cuando el indicador FILTRO aparezca en la pantalla y después borre el uso total para restablecerlo a "0".

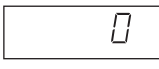
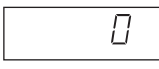
- * Suponga que quiere conocer las horas de uso total que ha sido de 99 horas desde la última restauración.

Procedimiento	Pantalla
 x 2  	 Después de casi 1 seg.
1 Presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante 2 segundos e ingrese 8, 1.	
	
2 Presione el botón STOP/CLEAR para salir de la función Custom Help.	

Para restablecer el contador del filtro de entrada de aire

Restablezca el contador del filtro de entrada de aire después de limpiar el filtro.

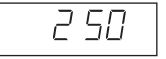
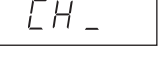
- * Suponga que quiere restablecer el contador del filtro de entrada de aire que ha sido de 101 horas desde la última restauración y el ciclo del filtro de entrada de aire está preestablecido en 100.

Procedimiento	Pantalla
 x 2  	 Después de casi 1 seg.
1 Presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante 2 segundos e ingrese 8, 1.	
	
2 Presione el botón START para restablecer el contador a "0".	
	
3 Presione el botón STOP/CLEAR para salir de la función Ayuda personalizada.	

Ciclo del filtro de aire

El ciclo del filtro de aire puede ser cambiado de su ajuste de fábrica de 100 horas a 001-999 horas

* Suponga que quiere cambiar el ciclo a 250 horas.

Procedimiento	Pantalla
 x 2  	 Después de casi 1 seg.
1 Presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante 2 segundos e ingrese 8, 2.	 CHECK
	
2 Presione el botón SELECT TIME.	
  	
3 Ingrese el tiempo deseado. (Ej. : Ingrese 2, 5, 0 para 250 horas).	
	
4 Presione el botón START para grabar los ajustes.	
	
5 Presione el botón STOP/CLEAR para salir de la función Ayuda personalizada.	

9. Selección de la operación en caso de falla del magnetrón

Su horno tiene 2 magnetrones. En caso de falla de un solo magnetrón, el horno puede ser usado hasta que se repare cambiando los ajustes para permitir la operación con un solo magnetrón. Sin embargo, revise cuidadosamente los alimentos ya que será necesario tiempo adicional al operar con un solo magnetrón.

CH91 : Su horno no trabaja cuando falla un magnetrón = Ajuste de fábrica

CH92 : Su horno trabaja aún si falla un magnetrón.

Para fijar las opciones de falla del magnetrón

Presione el botón CUSTOM HELP dos veces durante dos segundos para ingresar los números

9, 1 para detener la operación cuando falla un magnetrón

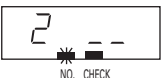
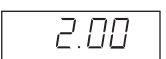
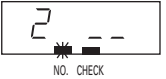
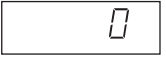
9, 2 para permitir la operación de un solo magnetrón

Presione el botón START para grabar los ajustes y el botón STOP/CLEAR para salir de la función Ayuda personalizada.

10. Factores de multiplicación para cantidades dobles/triples

Los factores de multiplicación de cantidades dobles y triples para la memoria de cocción están predeterminados en 1.80 y 2.60. Usted puede revisar o cambiar los factores de multiplicación.

* Suponga que quiere conocer el factor de multiplicación para cantidades dobles con la memoria 1 y cambiarlo a 2.00 en cualquier método de introducción de memoria.

Procedimiento	Pantalla
 x 2 	
1 Presione el botón CUSTOM HELP durante 2 segundos y presione el botón DOUBLE/TRIPLE QUANTITY.	
	
	
2 Ingrese el número de memoria.	Después de casi 1 seg. 
	
3 Presione el botón SELECT TIME.	
  	
4 Ingrese la multiplicación deseada. (Ej. : Ingrese 2, 0, 0 para 2.00.)	
	
5 Presione el botón START para grabar los ajustes.	
	
6 Presione el botón STOP/CLEAR para salir de la función Custom Help.	

NOTAS:

1. Sólo puede usar el método de introducción de dos dígitos al ingresar los números de memoria en el factor de multiplicación para cantidades dobles y triples.
2. Los factores de multiplicación pueden ser fijados desde 0.01 a 9.99 para cantidades dobles y triples.
3. Cuando quiera conocer el factor de multiplicación para cantidades triples, presione DOUBLE/TRIPLE QUANTITY dos veces en el paso 1 después de presionar el botón CUSTOM HELP dos veces.
4. Los factores de multiplicación para cantidades dobles/triples pueden ser revisados o cambiados antes de presionar el botón STOP/CLEAR para salir de la función Ayuda personalizada.

11. Ajuste de Descongelamiento rápido

Descongelamiento rápido usa 3 etapas para descongelar los alimentos rápidamente.

La secuencia de descongelamiento está predeterminada como sigue, pero usted puede cambiar el ajuste.

	Tiempo de descongelamiento	Nivel de potencia
ETAPA 1	$T \times A1: (0.20^*) + B1: (20^*)$ seg.	PL1 (40%) %
ETAPA 2	$T \times A2: (0.13^*) + B2: (30^*)$ seg.	PL2 (30%) %
ETAPA 3	$T - ETAPA1 - ETAPA2$	PL3 (20%) %
Duración de la pausa	Vea la tabla para la duración de la pausa a continuación (50*)	

T : INGRESAR TIEMPO (TIEMPO TOTAL DE COCCIÓN)

* : Los números en paréntesis son los ajustes de fábrica y pueden ser modificados.

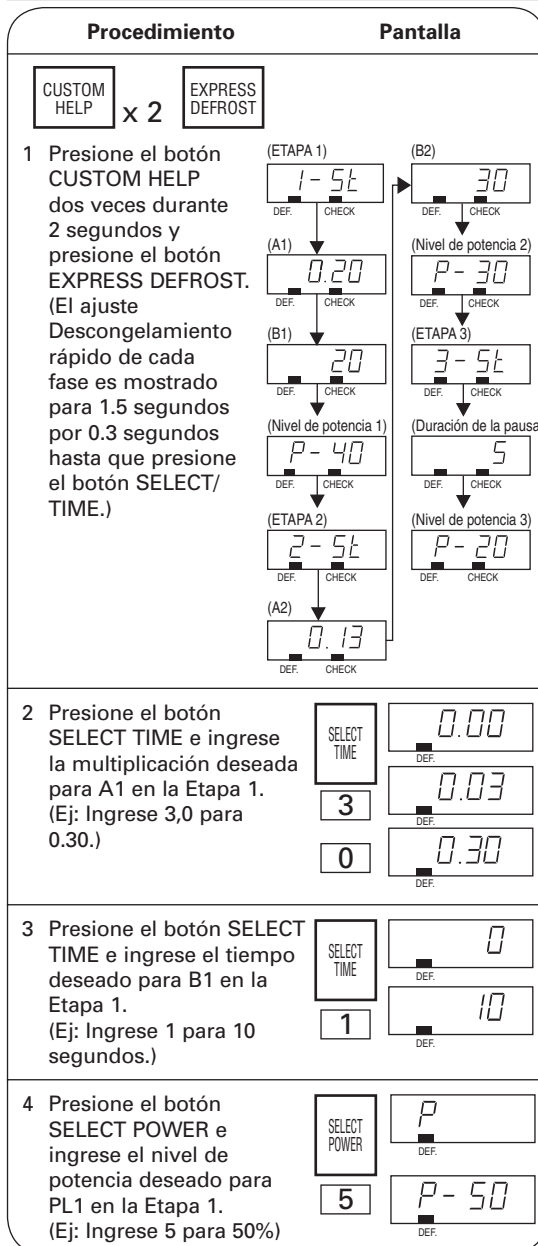
Descongelamiento rápido está predeterminado para detenerse durante la secuencia si se ha cumplido el 50% del tiempo de descongelamiento para revisar los alimentos. La duración de la pausa también puede ser regulada.

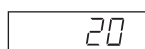
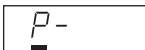
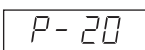
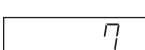
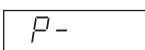
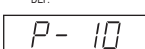
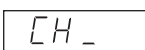
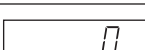
Duración de la pausa

TECLA	Pantalla	Duración de la pausa
0	0	Sin pausa.
1	1	Después del 10% del tiempo total de cocción.
2	2	Después del 20% del tiempo total de cocción.
3	3	Después del 30% del tiempo total de cocción.
4	4	Después del 40% del tiempo total de cocción.
5	5	Después del 50% del tiempo total de cocción.
6	6	Después del 60% del tiempo total de cocción.
7	7	Después del 70% del tiempo total de cocción.
8	8	Después del 80% del tiempo total de cocción.
9	9	Después del 90% del tiempo total de cocción.
START	A	Después de terminar cada etapa

* Suponga que quiere cambiar los ajustes de fábrica de Descongelamiento rápido como sigue:

	Tiempo de descongelamiento	Nivel de potencia
ETAPA 1	$T \times 0.30 + 10$ seg.	50%
ETAPA 2	$T \times 0.15 + 20$ seg.	20%
ETAPA 3	$T - ETAPA1 - ETAPA2$	10%
Duración de la pausa	Cuando ha pasado el 70% del tiempo total de descongelamiento.	



Procedimiento	Pantalla
5 Presione el botón SELECT TIME e ingrese la multiplicación deseada para A2 en la Etapa 2. (Ej.: Ingrese 1, 5 para 0.15.)	     
6 Presione el botón SELECT TIME e ingrese el tiempo deseado para B2 en la Etapa 2. (Ej.: Presione 2 para 20 segundos.)	   
7 Presione el botón SELECT POWER e ingrese el nivel de potencia deseado para PL2 en la Etapa 2. (Ej.: Ingrese 2 para 20%)	   
8 Presione el botón SELECT TIME e ingrese la duración de la pausa. (Ej.: Ingrese 7 para cuando haya pasado el 70% del tiempo total de descongelamiento.)	   
9 Presione el botón SELECT POWER e ingrese el nivel de potencia deseado para PL3 en la Etapa 3. (Ej.: Ingrese 1 para 10%)	   
	
10 Presione el botón START.	
	
11 Presione el botón STOP/CLEAR para salir de la función Ayuda personalizada.	

NOTAS:

- Vea la tabla para Nivel de potencia del microondas en las páginas ES-10 y la duración de la pausa en la página ES-17.
- Puede ingresar menos números para B1 y B2 en los pasos 3 y 6.
En ese caso, presione el botón SELECT TIME dos veces en el paso 3 o 6 (aparece ) e ingrese el tiempo deseado o B1 y B2 en las Etapas 1 y 2.
Presione el botón SELECT TIME nuevamente para ingresar números positivos. (aparece )

Grabar memorias

- Las memorias del 0-9 están programadas con ajustes de fábrica. Vea la tabla de Memorias programadas en la página ES-8.
- Las memorias deben ser programadas antes de usar la cocción con memoria.

Bancos de memoria

Dos dígitos: Memoria 0-99

Un dígito: Memoria 0-9

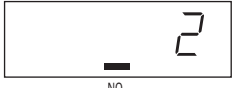
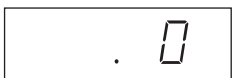
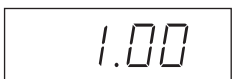
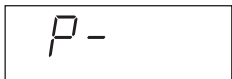
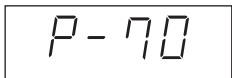
Repetir la introducción de dígitos: Memoria 0-29

Etapas de cocción máxima: 4 etapas

Ajuste de tiempo y nivel de potencia para una sola etapa

<Introducción de un solo dígito>

- Suponga que quiere fijar 1 minuto al 70% con la memoria 2.

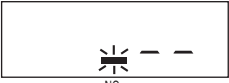
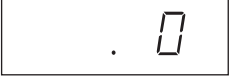
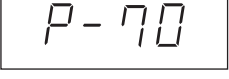
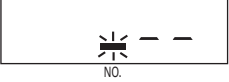
Procedimiento	Pantalla
 X 2	
1 Presione el botón SET MEMORY dos veces durante 2 segundos.	
	
2 Ingrese el número de memoria.	
	
3 Presione el botón SELECT TIME.	
  	
4 Ingrese el tiempo de cocción.	
	
5 Presione el botón SELECT POWER.	
	
6 Ingrese el nivel de potencia.	
	
7 Presione el botón SET MEMORY para grabar la memoria.	
	
8 Presione el botón STOP/CLEAR para salir.	

NOTAS:

1. Presione el botón SET MEMORY dos veces durante 2 segundos.
2. Si el tiempo de cocción programado es superior al tiempo máximo, la pantalla mostrará el código de error EE9. Para borrar el código de error, presione el botón STOP/CLEAR y vuelva a programar. Vea Tiempo máximo de cocción en la página ES-22.
3. No es necesario presionar el botón SELECT POWER para el 100% en una sola etapa.

<Repetir la introducción de dígitos>

- * Suponga que quiere fijar 1 minuto al 70% con la memoria 12.

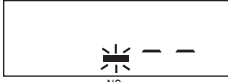
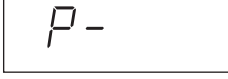
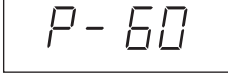
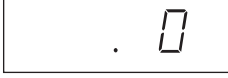
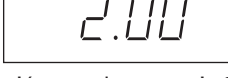
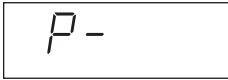
Procedimiento	Pantalla
 X 2	
1 Presione el botón SET MEMORY dos veces durante 2 segundos.	
 	
2 Ingrese el número de memoria.	
	
3 Presione el botón SELECT TIME.	
  	
4 Ingrese el tiempo de cocción.	
	
5 Presione el botón SELECT POWER.	
	
6 Ingrese el nivel de potencia.	
	
7 Presione el botón SET MEMORY.	
	
8 Presione el botón STOP/CLEAR para salir.	

NOTAS:

1. Presione el botón SET MEMORY dos veces durante 2 segundos.
2. Si el tiempo de cocción programado es superior al tiempo máximo, la pantalla mostrará el código de error EE9. Para borrar el código de error, presione el botón STOP/CLEAR y vuelva a programar. Vea Tiempo máximo de cocción en la página ES-22.
3. No es necesario presionar el botón SELECT POWER para el 100% en una sola etapa.

<Introducción de dos dígitos>

- * Suponga que quiere fijar 4 minutos al 60% con la memoria 1 y 2 minutos al 30% con la memoria 2.

Procedimiento	Pantalla
 X 2	
1 Presione el botón SET MEMORY dos veces durante 2 segundos.	
 	
2 Ingrese el número de memoria.	
	
3 Presione el botón SELECT TIME.	
  	
4 Ingrese el tiempo de cocción para la memoria 1.	
	
5 Presione el botón SELECT POWER.	
	
6 Ingrese el nivel de potencia para la memoria 1.	
	
7 Presione el botón SET MEMORY para grabar la memoria 1.	
 	
8 Ingrese el número de memoria.	
	
9 Presione el botón SELECT TIME.	
  	
10 Ingrese el tiempo de cocción para la memoria 2.	
	
11 Presione el botón SELECT POWER.	

Procedimiento	Pantalla
3 12 Ingrese el nivel de potencia para la memoria 2.	P- 30
SET MEMORY 13 Presione el botón SET MEMORY para grabar la memoria 2.	 -- NO.
STOP CLEAR 14 Presione el botón STOP/CLEAR para salir.	0

NOTAS:

1. Presione el botón SET MEMORY dos veces durante 2 segundos.
2. Si el tiempo de cocción programado es superior al tiempo máximo, la pantalla mostrará el código de error EE9. Para borrar el código de error, presione el botón STOP/CLEAR y vuelva a programar. Vea Tiempo máximo de cocción en la página ES-22.
3. No es necesario presionar el botón SELECT POWER para el 100% en una sola etapa.

Programación de la cocción por etapas

* Suponga que quiere fijar 4 minutos al 60% para la 1ra etapa y 2 minutos al 30% para la 2da etapa con la memoria 2 usando la Introducción de dos dígitos.

Procedimiento	Pantalla
SET MEMORY X 2 1 Presione el botón SET MEMORY dos veces durante 2 segundos.	 -- NO.
0 2 2 Ingrese el número de memoria.	02 NO.
SELECT TIME 3 Presione el botón SELECT TIME.	. 0
4 0 0 4 Ingrese el tiempo de cocción para la 1ra etapa.	4.00
SELECT POWER 5 Presione el botón SELECT POWER.	P-

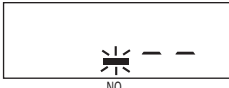
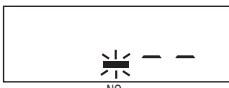
Procedimiento	Pantalla
6 6 Ingrese el nivel de potencia para la 1ra etapa.	P- 60
SELECT TIME 7 Presione el botón SELECT TIME.	. 0
2 0 0 8 Ingrese el tiempo de cocción para la 2da etapa.	2.00
SELECT POWER 9 Presione el botón SELECT POWER.	P-
3 10 Ingrese el nivel de potencia para la 2da etapa.	P- 30
SET MEMORY 11 Presione el botón SET MEMORY para grabar la memoria.	 -- NO.
STOP CLEAR 12 Presione el botón STOP/CLEAR para salir.	0

NOTAS:

1. Presione el botón SET MEMORY dos veces durante 2 segundos.
2. Si el tiempo de cocción programado es superior al tiempo máximo, la pantalla mostrará el código de error EE9. Para borrar el código de error, presione el botón STOP/CLEAR y vuelva a programar. Vea Tiempo máximo de cocción en la página ES-22.
3. No es necesario presionar el botón SELECT POWER para el 100% en la última etapa de la cocción por etapas.

SAjuste del tiempo total de cocción de Descongelamiento rápido

* Suponga que quiere fijar el tiempo total de cocción de Descongelamiento rápido en 30 minutos con la memoria 2 usando la Introducción de dos dígitos.

Procedimiento	Pantalla
 X 2	
1 Presione el botón SET MEMORY dos veces durante 2 segundos.	
 	
2 Ingrese el número de memoria.	
	
3 Presione el botón EXPRESS DEFROST.	
   	
4 Ingrese el tiempo de cocción.	
	
5 Presione el botón SET MEMORY.	
	
6 Presione el botón STOP/CLEAR.	

NOTAS:

1. Presione el botón SET MEMORY dos veces durante 2 segundos.
2. Si el tiempo de cocción programado es superior al tiempo máximo, la pantalla mostrará el código de error EE9. Para borrar el código de error, presione el botón STOP/CLEAR y vuelva a programar. Vea Tiempo máximo de cocción en la página ES-22.
3. Consulte Descongelamiento 2 y 3 en la página ES-27.

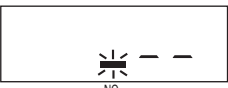
* Suponga que quiere fijar el tiempo total de cocción de Descongelamiento rápido en 30 minutos con la memoria 2 usando la Introducción de un solo dígito.

Procedimiento	Pantalla
 X 2	
1 Presione el botón SET MEMORY dos veces durante 2 segundos.	
	
2 Ingrese el número de memoria.	

NOTAS:

1. Siga los pasos del 3 al 6 en el lado izquierdo de la página ES-21 para completar.
2. Presione el botón SET MEMORY dos veces durante 2 segundos.
3. Si el tiempo de cocción programado es superior al tiempo máximo, la pantalla mostrará el código de error EE9. Para borrar el código de error, presione el botón STOP/CLEAR y vuelva a programar. Vea Tiempo máximo de cocción en la página ES-22.
4. Consulte Descongelamiento 2 y 3 en la página ES-27.

* Suponga que quiere fijar el tiempo total de cocción de Descongelamiento rápido en 30 minutos con la memoria 12 usando Repetir la introducción de dígitos.

Procedimiento	Pantalla
 X 2	
1 Presione el botón SET MEMORY dos veces durante 2 segundos.	
 	
2 Ingrese el número de memoria.	

NOTAS:

1. Siga los pasos del 3 al 6 en el lado izquierdo de la página ES-21 para completar.
2. Presione el botón SET MEMORY dos veces durante 2 segundos.
3. Si el tiempo de cocción programado es superior al tiempo máximo, la pantalla mostrará el código de error EE9. Para borrar el código de error, presione el botón STOP/CLEAR y vuelva a programar. Vea Tiempo máximo de cocción en la página ES-22.
4. Consulte Descongelamiento 2 y 3 en la página ES-27.

Tiempo máximo de cocción

1. Nivel de potencia 100%~60%: El tiempo total de cocción para todas las etapas de cocción es de 60 minutos como máximo.
2. Nivel de potencia 50%~10%: El tiempo total de cocción para todas las etapas de cocción es de 120 minutos como máximo.
3. Cocción por etapas : El tiempo de cocción máximo está limitado por el siguiente cálculo. Cada etapa tiene un nivel de potencia de 100~60% ó 50~10%.

Cálculo del tiempo máximo de cocción

Tiempo total de cocción con nivel de potencia de 100~60%	+	$\frac{\text{Tiempo total de cocción connivel de potencia de 50~10\%}}{2}$	$\leq 60 \text{ minutos}$
--	---	--	---------------------------

- * Suponga que quiere cocinar 5 minutos al 100% para la 1ra etapa, 15 minutos al 80% para la 2da etapa, 40 minutos al 30% para la 3ra etapa y 20 minutos al 10% para la 4ta etapa. En este caso, el tiempo real de cocción es 80 minutos y el tiempo calculado es de 50 minutos, vea el cálculo a continuación.
 $[5\text{min} + 15\text{min}] + [(40\text{min} + 20\text{min})/2] \leq 60 \text{ min.}$

4. Nivel de potencia 0% : Máximo 99 minutos y 99 segundos pueden ser ingresados en una etapa (Máx. 4 etapas).
5. Descongelamiento rápido : El tiempo máximo de descongelamiento es de 90 minutos. Vea el Cálculo del tiempo máximo de cocción arriba.

OTRAS CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

Modo de demostración

Para la demostración, presione el botón SELECT TIME, 0 y después presione el botón START y sosténgalo presionado por 3 segundos. Las operaciones de cocción pueden ahora ser mostradas sin encender el horno. El temporizador hará una cuenta regresiva rápidamente. Para cancelar presione el botón SELECT TIME, después 0 y el botón STOP/ CLEAR o desconecte su horno. Para configurar la cocción durante el modo de demostración, presione el botón SELECT TIME e ingrese el tiempo y presione el botón START. Después de la cocción, presione el botón STOP/CLEAR para ver nuevamente la demostración.

Monitorear

La función Monitorear es usada para revisar el nivel de potencia durante la cocción.

Para revisar el nivel de potencia, presione el botón SELECT POWER y aparecerá el nivel de potencia. Siempre que presione el botón SELECT POWER aparecerá el nivel de potencia. Al liberar el botón SELECT POWER, la pantalla volverá a la imagen anterior.

CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIONES MUY IMPORTANTES

- * NO OPERE su horno sin la cubierta del techo del horno o el revestimiento contra salpicaduras en su lugar.
- * NO RETIRE la cubierta de la antena. No está diseñada para ser desmontable.
- * NO RETIRE la base de cerámica del horno. No está diseñada para ser desmontable.
- * NO OPERE el horno si el filtro de entrada de aire no está en su lugar.
- * NO USE limpiadores para hornos comerciales, limpiadores abrasivos o ásperos ni esponjillas de fregar en ninguna parte del horno microondas.

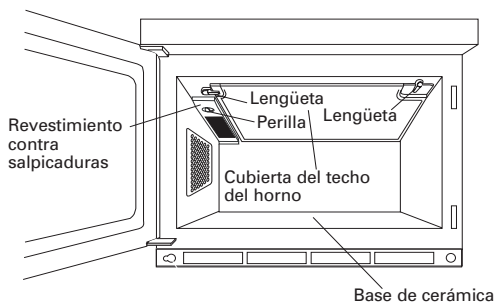


Fig.1

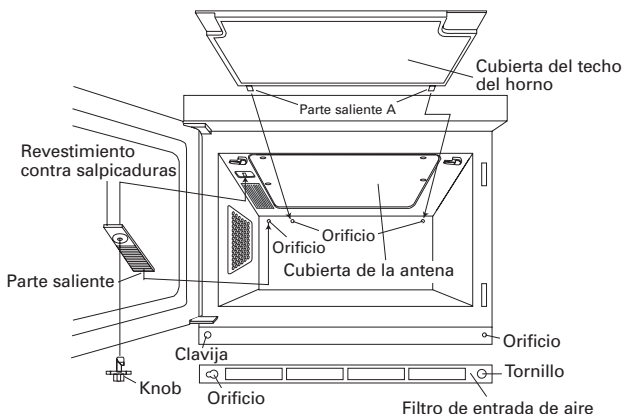


Fig.2

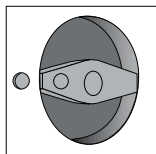


Fig.3

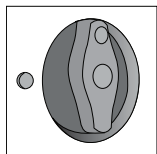


Fig.4

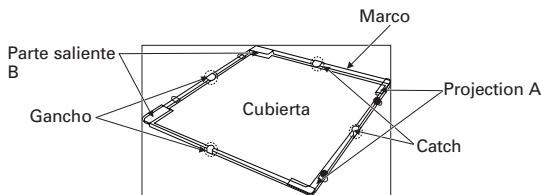


Fig.5 Cubierta del techo del horno

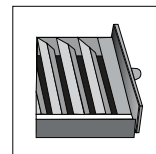


Fig.6

Parte externa del horno

La parte externa del horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. Asegúrese de enjuagar completamente y secar la parte externa con una toalla suave.

Paneles de control

Los paneles de control deben limpiarse con cuidado. Abra

la puerta antes de limpiar para desactivar los botones del panel de mando. Usando un paño humedecido sólo con agua, limpie suavemente los paneles hasta que queden limpios. No use demasiada agua. No use limpiadores químicos o abrasivos porque pueden causar daño grave a los paneles y hacer que sea imposible la programación.

Parte interna del horno

- 1) Para una limpieza fácil, pase un paño suave humedecido o esponja sobre las salpicaduras o derrames al final del día. Para derrames más difíciles, use jabón suave y enjuague completamente con agua caliente.
- 2) Por lo menos una vez a la semana, retire el recubrimiento contra salpicaduras y la cubierta del techo del horno y límpielas.

REVESTIMIENTO CONTRA SALPICADURAS

Retire el revestimiento contra salpicaduras como se muestra en la Fig. 2. Lave con una solución con detergente suave. **No use detergente con aceite de naranja**, ya que el recubrimiento contra salpicaduras se puede fundir.

CUBIERTA DEL TECHO DEL HORNO (Marco + cubierta)

Retire la cubierta del techo del horno como se muestra en la Fig. 2 y separe el marco de la cubierta.

CUBIERTA:

Retire los restos de grasa, salpicaduras o derrames en la cubierta del techo del horno con un paño suave humedecido en una solución con detergente suave. **No remoje la cubierta del techo del horno en detergente ni la lave.**

MARCO:

Limpie cualquier residuo de grasa, derrame o salpicadura en el marco con un paño suave humedecido con una solución con detergente suave. Raspe los derrames o salpicaduras endurecidas con una espátula de plástico. **No use cepillos metálicos o herramientas con bordes afilados**, ya que los raspones en el marco pueden causar que la cubierta se deforme o rompa durante el calentamiento. Para eliminar salpicaduras o derrames, remoje el marco en una solución de detergente suave por un corto período de tiempo. **No use detergente con aceite de naranja**, ya que el marco se puede fundir.

CUBIERTA DE LA ANTENA

Si la cubierta de la antena tiene grasa, derrames o salpicaduras, límpiela con un paño suave humedecido con una solución con detergente suave. **No use cepillos metálicos o herramientas con bordes afilados**, ya que los raspones en la cubierta de la antena pueden causar que la cubierta se deforme o rompa durante el calentamiento.

Cómo retirar la cubierta del techo del horno

Recuerde desconectar el cable de suministro de energía. Gire las 2 pestañas sosteniendo la cubierta del techo del horno en el techo de la cavidad del horno como se muestra en la Fig. 2, después empuje suavemente la cubierta hacia abajo para separarla del techo de la cavidad del horno. Después separe la cubierta del marco. Se sostiene en su lugar con 4 ganchos.

Cómo retirar el revestimiento contra salpicaduras

Recuerde desconectar el cable de suministro de energía. Gire la perilla sosteniendo el revestimiento contra salpicaduras en el techo del horno como se muestra en la Fig. 3 y retírela del techo del horno.

Cómo instalar la cubierta del techo del horno

Recuerde desconectar el cable de suministro de energía. Vuelva a colocar la cubierta en el marco. Inserte la parte saliente A (2) en los 2 agujeros de la pared de la cavidad posterior y después inserte la parte saliente B (2) en los 2 agujeros del techo de la

cavidad del horno como se muestra en la Fig. 2. Luego presione las pestañas para colocarlas en su lugar.

Cómo instalar el revestimiento contra salpicaduras

Recuerde desconectar el cable de suministro de energía. Después inserte la perilla en el agujero del revestimiento contra salpicaduras como se muestra en la Fig. 4 y gírela como se muestra en la Fig. 3. Inserte la parte saliente del revestimiento contra salpicaduras en el agujero de la pared de la cavidad posterior como se muestra en la Fig. 2 y vuelva a colocar la perilla en el agujero a través del revestimiento contra salpicaduras. Gire la perilla como se muestra en la Fig. 4 para sostener el revestimiento contra salpicaduras en su lugar.

- 3) Retire los restos de grasa, salpicaduras o derrames en la superficie selladora de la puerta con un paño suave humedecido para que no se acumulen. Los sellos de la puerta siempre deben estar libres de grasa o derrames para que la puerta cierre apropiadamente. Las acumulaciones pueden causar pérdida de energía microondas en el horno.

BASE DE CERÁMICA

Limpie los derrames o salpicaduras inmediatamente con un paño suave o esponja humedecidos con una solución con detergente suave. No deje que la grasa, derrames o salpicaduras se acumulen. No use limpiadores abrasivos o ásperos, esponjillas de fregar, cepillos metálicos o herramientas con bordes afilados. Tenga cuidado al limpiar de no dañar el sello de silicona.

Operar la unidad con una acumulación excesiva puede ocasionar el agrietamiento o la rotura de la base de cerámica. No opere la unidad si tiene una base de cerámica agrietada o rota.

Puerta

Limpie la puerta y ventana por ambos lados frecuentemente con un paño húmedo o esponja para eliminar cualquier salpicadura o derrame. Mantenga siempre limpios los sellos de la puerta y las superficies selladoras para no dejar que se acumule los restos de grasa, salpicaduras o derrames. Las acumulaciones pueden causar pérdida de energía microondas en el horno.

Filtro de entrada de aire

Limpie por lo menos cada dos semanas (equivalente a 100 horas de uso) o con más frecuencia para uso intensivo. Vea la Ayuda personalizada 8 - Contador del filtro de entrada de aire en la página ES-14. Afloje el tornillo que sostiene el filtro de entrada de aire al horno y mueva el filtro un poco hacia la izquierda para retirarlo de la clavija. Lave el filtro de entrada de aire en agua con jabón suave, enjuague y seque con un paño suave. Después de limpiar y secar completamente, reinstale el filtro de entrada de aire.

NOTAS:

1. Tenga cuidado de no colocar mal la pequeña perilla usada para ajustar el revestimiento contra salpicaduras.
2. El tornillo y la perilla pueden ser aflojados y ajustados a mano o usando una moneda.
3. Instale la cubierta del techo del horno apropiadamente. Operar el horno con una cubierta del techo instalada de forma incorrecta puede dañar los componentes en la cavidad del horno y reducir el tiempo de vida útil esperado de su horno.

GUÍA DE COCCIÓN

Utensilios de cocción

METAL

1) Alimentos precocidos congelados en recipientes de aluminio

Al cocinar los alimentos en recipientes de aluminio, éste deberá tener no más de 1/2 pulgada de profundidad. El mejor método de uso es, después de retirar la cubierta de aluminio, regresar el recipiente de metal a la caja de papel o paquete en el que vino y colocar esta unidad completa en el horno microondas. Es necesario que haya más alimento que metal y que el recipiente de metal no toque las paredes del horno.

2) Brochetas de metal

Las brochetas de metal pequeñas pueden usarse si el tamaño de la porción del alimento es mayor al de la parte de metal. Si se forma un arco, detenga el horno, retire los alimentos y cambie a una brocheta de madera.

Cuando use láminas de metal, recipientes de aluminio o brochetas de metal, asegúrese de que el metal no toque los lados del horno.

UTENSILIOS DE VIDRIO, VITROCERÁMICA, CERÁMICA Y PORCELANA

La mayoría de utensilios de cocina de vidrio, vitrocerámica, cerámica y porcelana son ideales para usarlos en los hornos microondas. Los utensilios de cristal resistentes al calor, si no tienen borde metálico o partes metálicas, casi siempre se pueden usar en el horno microondas, sin importar si es transparente u oscuro. Sin embargo, debe tener cuidado al usar cristalería delicada ya que pueden resquebrajarse no por el calor del microondas sino de los alimentos.

La mayoría de platos, si no tienen borde metálico, pueden usarse para calentar los alimentos.

Debe evitar el uso de utensilios con borde metálico o partes metálicas como tornillos, bandas, manijas.

No debe usarse un plato cuando esté resquebrajado o agrietado o haya astillas. Tampoco se recomiendan el uso de jarros o tazas de cerámica con el asa pegada en el horno microondas.

PRODUCTOS DE PAPEL

Para una cocción a fuego bajo, como recalentamiento o cocciones muy cortas para alimentos con contenido bajo en grasas, azúcar o agua, el papel es un buen utensilio para el uso en horno microondas. Las servilletas, toallas, platos, tazas, cartones, envolturas de papel para congelar alimentos y tablas de papel reciclado en los que vienen algunos alimentos también son utensilios convenientes para el horno microondas. También puede usar cartón.

El papel se usa en el horno microondas como aislante de humedad. Debe evitar usar platos y tazas de papel revestidos de cera ya que las altas temperaturas de los alimentos pueden causar que la cera se derrita. Sin embargo los platos de plástico son ideales para usarlos en el horno microondas.

El papel de cera y las toallas de papel proporcionan una cobertura suelta excelente para los alimentos y evitan derrames.

No use toallas de papel, platos u otros utensilios hechos de papel reciclado. Los productos de papel reciclado pueden contener algunas impurezas que hagan que el papel se encienda durante el calentamiento en microondas. Algunos productos de papel pueden contener sustancias dañinas.

UTENSILIOS DE PLÁSTICO Y ESPUMA

Los platos y recipientes de plástico y espuma no deben ser usados para cocinar los alimentos con alto contenido de grasa o azúcar ya que el calor de los alimentos es demasiado para el plástico y puede hacer que se derrita o deforme. Las bolsitas de cocción diseñadas para resistir la ebullición y el congelamiento para cocción convencional son ideales para el horno microondas. No cierre las bolsitas de cocción de plástico con los lazos de metal ya que pueden calentarse demasiado y derretir la envoltura de plástico. Cualquier recipiente o bolsita cerrada debe ser perforada para que el vapor pueda salir. No intente cocinar en bolsas de almacenamiento de plástico ya que no resisten el calor de los alimentos. Las envolturas de plástico pueden ser usadas para cubrir los alimentos durante su cocción. Las envolturas de plástico tipo flexibles no son recomendables para usarlas en el horno microondas porque forman un sello muy apretado. Cuando retire una envoltura que se haya puesto apretadamente alrededor del utensilio, sólo aleje el plástico de usted de manera que de que el vapor pueda ventilarse y no haya peligro de escaldadura. No se recomienda usar utensilios de melamina en el horno microondas.

MIMBRE, MADERA Y PAJA

Estos materiales pueden ser usados en el horno por períodos de tiempo cortos; sin embargo, no deben ser usados para alimentos con alto contenido de grasa o azúcar ya que el calor de los alimentos pueden carbonizar el utensilio. Puede dejar en el horno microondas cucharas con mangos de madera y espátulas durante la cocción.

Pautas para el calentamiento en microondas

Usted debe tener en cuenta varios factores al seleccionar los utensilios que va a usar para calentar en el microondas.

1. Se recomienda un plato con un borde angosto de casi 1/2 pulgada. Esto mantiene los alimentos a un mismo nivel para un calentamiento uniforme.
2. Los guisos y los alimentos sazonados deben ser calentados en recipientes rectos.
3. Debe seleccionar recipientes que sean lo suficientemente grandes para los alimentos ya que su tamaño aumenta con el calentamiento. Los productos lácteos tienden a derramarse.
4. El calentamiento de la mayoría de alimentos es mejor si éstos son envueltos. Al taparlos se mantiene el calor producido, reduce la deshidratación y conserva la limpieza del horno. Debe tener una abertura por donde salga el vapor de los alimentos. Las envolturas no deben ser metálicas para que permitan un calentamiento apropiado.

Técnicas

1. La cocción por microondas es ideal para las veces en que no tiene disponible algunos alimentos o para cocciones en períodos de poco movimiento.
2. Evite la cocción excesiva. Las porciones pequeñas de alimentos deben reposar por 2-3 minutos luego de la cocción; durante ese tiempo la cocción de los alimentos continuará. Las porciones grandes requieren reposar más tiempo.
3. Cuando existe una variedad de tiempo en una receta (de 2 a 3 minutos), use siempre el tiempo más corto de cocción y verifique la cocción. Siempre se pueden regresar los alimentos al microondas para una cocción adicional. Cuando los alimentos son cocinados durante mucho tiempo se endurecen o deshidratan.
4. Distribuya los alimentos en porciones espesas o grandes al colocarlos en el recipiente. Muchos alimentos se cocinan más uniformemente y más rápido si son cubiertos.
5. El horno microondas es muy útil cuando desea reducir el tiempo al asar un bistec o chuletas. Prepare parcialmente la carne de res en el horno microondas, luego póngala a asar durante un corto período de tiempo.
6. El grosor de la carne en tajadas debe ser de por lo menos 1/2 pulgada para obtener los mejores resultados al calentar. Durante el calentamiento al voltear la carne una vez se logrará un calentamiento más uniforme.
7. Revuelva bien los líquidos antes de calentar y déjelos reposar por lo menos 20 segundos después de calentar antes de revolverlos o beberlos sin que se derramen.

Pasteles

1. Colocar rosquillas o bollitos en una toalla o servilleta de papel o envolverlos con una toalla de papel evita el exceso de humedad y proporciona mejores resultados.
2. Evite el calentamiento excesivo. La parte interna de los alimentos horneados es más caliente que la parte externa. El calentamiento excesivo hace que los alimentos horneados queden secos y duros.

Alimentos para el desayuno

1. Los huevos deben quedar ligeramente crudos al prepararlos para su posterior calentamiento en el horno microondas. Deje que enfrién rápidamente y manténgalos cubiertos.
2. En una bandeja coloque los alimentos que calientan fácilmente hacia la parte interna (huevos) y los alimentos que calienten lentamente hacia la parte externa (salchichas).
3. No cocine huevos con cáscara. La presión se acumulará dentro de la cáscara y hará que explote. No recaliente los huevos cocidos a menos que estén revueltos o picados. Perfore la yema del huevo antes de cocinarlo.

Emparedados

1. Ponga a tostar previamente el pan y deje enfriar en la rejilla. Con el pan de yema y de manteca se obtienen los mejores resultados.
2. La carne para el emparedado debe cortarse muy delgada. Al preparar el emparedado, coloque las porciones más gruesas hacia los bordes externos.
3. Envuelva los emparedados y coloque en el refrigerador por no más de tres horas. Cuando estén listos para calentar en el microondas, desenvuelva y coloque sobre una toalla o servilleta de papel. La mayoría de emparedados deben ser calentados sin envoltura a menos que estén envueltos en toalla o servilletas de papel. El papel absorbe el exceso de humedad, evitando que el emparedado se empape.
4. Evite el calentamiento excesivo. El relleno del emparedado se calienta rápidamente y los emparedados demasiado calientes se vuelven secos y duros.

Cacerolas

1. Coloque porciones grandes o la mayoría de los alimentos alrededor del perímetro de las cacerolas; presione en el centro.
2. Al calentar las cacerolas se les debe cubrir con una envoltura no metálica o de plástico salvo las cacerolas cubiertas de masa. Si las cubre completamente, haga orificios en la envoltura de plástico o suelte una esquina para que el vapor pueda salir. Tenga cuidado al retirar la envoltura de plástico; aleje la envoltura de usted usando los dientes de un tenedor.
3. Cubra las cacerolas de forma pareja con alguna salsa o salsa de carne antes de colocarla en el refrigerador.

Vegetales

1. Coloque porciones grandes de vegetales alrededor del perímetro del plato; presione en el centro.
2. Es más fácil calentar los vegetales de tamaño pequeño y uniforme como arvejas, zanahorias en trocitos y maíz en el horno microondas. Una salsa de mantequilla hará que el proceso sea más rápido.
3. Envuelva los vegetales al calentarlos con una envoltura no metálica o de plástico. Si las cubre completamente, haga orificios en la envoltura de plástico o suelte una esquina para que el vapor pueda salir. Tenga cuidado al retirar la envoltura de plástico; aleje la envoltura de usted usando los dientes de un tenedor.
4. Muchos vegetales deben quedar ligeramente crudos al prepararlos para su posterior calentamiento en el horno microondas. Deje que enfrién rápidamente y manténgalos cubiertos.
5. Los vegetales cocidos en microondas conservan su color brillante, sabor y nutrientes.

Descongelamiento

1. Vea la página ES-11 para instrucciones sobre Descongelamiento rápido.
2. Evite descongelar demasiado. Los alimentos deben ser retirados del microondas cuando su parte central aún esté helada. Deje que los alimentos permanezcan de 1 a 2 minutos para completar el descongelamiento.
3. Seleccionar Potencia le permite descongelar los alimentos con el nivel de potencia y velocidad que usted elija. Por lo general el descongelamiento se hace al 30% o menos. Para usar Seleccionar Potencia para descongelar, primero programe el tiempo y presione a continuación el botón Select Power y el botón del número para el porcentaje del nivel de potencia (por ejemplo, 3 representa la potencia al 30%). La potencia del microondas pulsará de conectado a apagado para descongelar los alimentos sin calentarlos.

Guía de sincronización

Como los diversos alimentos se calientan a velocidades diferentes, usted debe tomar en cuenta ciertos factores de gran influencia al calentar usando la energía microondas.

1. Si la temperatura inicial de un alimento es más baja, tomará más tiempo para calentar en el horno microondas.
2. Como al calentar en el horno microondas usted usa el tiempo y no la temperatura, es más útil saber las temperaturas iniciales de los alimentos. Los alimentos a temperatura ambiente se calentarán más rápido que los alimentos refrigerados.
3. Los distintos componentes químicos de los alimentos afectan el tiempo de calentamiento. Los alimentos con alto contenido de sal se calientan más rápido que otros. Las grasas de origen animal se calientan más rápido que las partes sin grasa de la carne. Las grasas en forma coloidal se calientan más rápido que las proteínas (la yema de los huevos se cocinan antes de la clara).
4. La densidad de un alimento se determina por la forma cómo están dispuestas las moléculas dentro del mismo. Una libra de carne asada es más densa que una libra de pan. A pesar de que ambos tienen el mismo peso, el pan contiene más aire y por lo tanto tiene menos densidad. Los alimentos más densos requieren mayor tiempo de calentamiento.
5. Al ser más gruesos los alimentos, mayor será el tiempo de calentamiento. Si dos alimentos tienen la misma densidad, el alimento menos grueso se calentará antes del más grueso.
6. La forma de los alimentos también afecta el tiempo de calentamiento. Los alimentos de forma circular y aplanada cuyo centro no es muy grueso calientan más rápido que los alimentos con acumulaciones en el centro. Esto se relaciona nuevamente con la densidad. Cuanto más densa sea la masa que va a calentar, mayor será el tiempo de calentamiento.
7. Al colocar más alimentos en la cavidad del horno a la vez, el tiempo de calentamiento debe ser mayor. Esto se debe a que existe un nivel constante de energía que proviene del tubo de magnetrón durante el proceso de calentamiento. Si hay diversos alimentos en el horno, cada uno absorberá algo de la energía haciendo de esta manera que el tiempo total de calentamiento sea mayor. El tiempo requerido para calentar no está relacionado directamente con una cantidad mayor de alimentos. Por cada alimento adicional debe haber un aumento del casi 80% del tiempo de calentamiento.

Guía para tiempo de calentamiento y cocción

Cantidad	Alimento	Tiempo de cocción aproximado			Comentarios:
		Potencia al 100% (segundos)			
		R-CD1200M	R-CD1800M	R-CD2200M	
Pasteles, rosquillas y alimentos horneados					
2	Bizcocho	7-9	5-6	4-5	Caliente sin envoltura desde temperatura ambiente
1	Bollo	5-7	3-4	3-4	Caliente sin envoltura desde temperatura ambiente
1	Pan dulce tipo danés	7-9	5-6	4-5	Caliente sin envoltura desde temperatura ambiente
1	Panecillo para la cena	5-7	3-4	3-4	Caliente sin envoltura desde temperatura ambiente
1	Rosquilla (donut)	5-7	3-4	3-4	Caliente sin envoltura desde temperatura ambiente
1	Bollito (pequeño)	5-7	3-4	3-4	Caliente sin envoltura desde temperatura ambiente
1	rebanada de pastel	30	22	20-22	Caliente sin envoltura refrigerado
1	Rosquilla dulce	7-9	5-6	4-5	Caliente sin envoltura desde temperatura ambiente
Alimentos para el desayuno					
8 onz.	Tostada francesa con tocino	40-50	35-45	25-35	Caliente sin envoltura refrigerado
8 onz.	Tostada francesa con salchicha	40-50	35-45	25-35	Caliente sin envoltura refrigerado
6 onz.	Panqueque con tocino	35-45	30-35	20-25	Caliente sin envoltura refrigerado
6 onz.	Panqueques con salchicha	35-45	30-35	20-25	Caliente sin envoltura refrigerado
5 onz.	Huevos revueltos con tocino	40-50	30-35	25-30	Caliente con envoltura refrigerado
5 onz.	Huevos revueltos y salchicha	40-50	30-35	25-30	Caliente con envoltura refrigerado
4 tiras	Tocino	40-50	30-35	25-30	Caliente con envoltura refrigerado
4 eslabones	Salchicha	40-50	30-35	25-30	Caliente con envoltura refrigerado
Emparedados					
4-5 onz.	Tocino con tomate	20-30	13-18	10-15	Caliente sin envoltura refrigerado
4-5 onz.	Bistec la parrilla	20-30	13-18	10-15	Caliente sin envoltura refrigerado
4-5 onz.	Hamburguesa	30-35	18-23	15-20	Caliente sin envoltura refrigerado
4-5 onz.	Hamburguesa con queso	38-43	24-29	20-25	Caliente sin envoltura refrigerado
4-5 onz.	Carne en conserva	20-30	13-18	10-15	Caliente sin envoltura refrigerado
2 onz.	Salchicha alemana	30-35	21-24	17-20	Caliente sin envoltura refrigerado
5 onz.	Salchicha alemana grande	40-45	31-35	27-30	Caliente sin envoltura refrigerado
3 1/2 onz.	Queso a la parrilla	20-30	13-18	10-15	Caliente sin envoltura refrigerado
4 onz.	Emparedado de jamón	20-30	13-18	10-15	Caliente sin envoltura refrigerado
4-5 onz.	Jamón con queso	20-30	13-18	10-15	Caliente sin envoltura refrigerado
5 onz.	Salchicha italiana	30-40	21-25	20-24	Caliente sin envoltura refrigerado
4-5 onz.	Pastrami	20-30	13-18	10-15	Caliente sin envoltura refrigerado
4 onz.	Bife asado	20-30	13-18	10-15	Caliente sin envoltura refrigerado
4-5 onz.	Submarino/emparedado grande	20-35	13-18	13-18	Caliente sin envoltura refrigerado
5 onz.	Hamburguesa con chile	38-43	24-29	20-25	Caliente con envoltura refrigerado
4 onz.	Perro caliente con chile	20-30	13-18	10-15	Caliente con envoltura refrigerado
4 onz.	Sloppy Joe	20-30	13-18	10-15	Caliente con envoltura refrigerado
Cacerolas					
8 onz.	Frijoles en salsa de tomate	70-80	45-50	40-45	Caliente con envoltura refrigerado. Revolver.
8 onz.	Carne al vino	80-90	55-60	50-55	Caliente con envoltura refrigerado. Revolver.
8 onz.	Goulash de carne vacuna	70-80	45-50	40-45	Caliente con envoltura refrigerado. Revolver.
8 onz.	Estofado de carne	80-90	55-60	50-55	Caliente con envoltura refrigerado. Revolver.
8 onz.	Tajadas de bistec con salsa de carne	70-80	45-50	40-45	Caliente con envoltura refrigerado
8 onz.	Repollo	80-90	55-60	50-55	Caliente con envoltura refrigerado
8 onz.	Estofado de pollo	70-80	45-50	40-45	Caliente con envoltura refrigerado
8 onz.	Pollo a la King	65-75	38-43	35-40	Caliente con envoltura refrigerado. Revolver.
8 onz.	Chile Con Carne	80-90	55-60	50-55	Caliente con envoltura refrigerado. Revolver.
8 onz.	Pollo con crema	65-75	40-45	35-40	Caliente con envoltura refrigerado. Revolver.
8 onz.	Lasaña	75-85	52-58	45-50	Caliente con envoltura refrigerado
8 onz.	Rollo de carne al horno	70-80	43-47	40-45	Caliente con envoltura refrigerado
8 onz.	Macarrones (con sala de carne)	80-90	55-60	50-55	Caliente con envoltura refrigerado. Revolver.

Guía para tiempo de calentamiento y cocción Cont.

Cantidad	Alimento	Tiempo de cocción aproximado			Comentarios:
		Potencia al 100% (segundos)			
		R-CD1200M	R-CD1800M	R-CD2200M	
8 onz.	Macarrones (con salsa de queso)	65-75	40-45	35-40	Caliente con envoltura refrigerado. Revolver
8 onz.	Pimientos rellenos	85-95	55-60	50-58	Caliente con envoltura refrigerado
8 onz.	Pastel de carne	70-80	48-53	40-45	Caliente con envoltura refrigerado
8 onz.	Ravioles	70-80	48-53	40-45	Caliente con envoltura refrigerado
8 onz.	Camarones a la criolla	60-70	35-40	30-35	Caliente con envoltura refrigerado
8 onz.	Camarones en salsa Newburg	60-70	35-40	30-35	Caliente con envoltura refrigerado
8 onz.	Costillitas de res	80-90	55-60	50-55	Caliente con envoltura refrigerado
8 onz.	Espaguetis	80-90	55-60	50-55	Caliente con envoltura refrigerado
8 onz.	Pollo estofado	80-90	55-60	50-55	Caliente con envoltura refrigerado
8 onz.	Cacerola de atún	80-90	55-60	50-55	Caliente con envoltura refrigerado
8 onz.	Pavo trozado	65-75	40-45	35-40	Caliente con envoltura refrigerado

Vegetales

4 onz.	Espárragos	20-30	15-20	10-15	Caliente con envoltura refrigerado
4 onz.	Frijol verde	20-30	15-20	10-15	Caliente con envoltura refrigerado
4 onz.	Brócoli	20-30	15-20	10-15	Caliente con envoltura refrigerado
4 onz.	Zanahoria en tajadas	40-50	30-35	25-30	Caliente con envoltura refrigerado
4 onz.	Coliflor	40-50	30-35	25-30	Caliente con envoltura refrigerado
4 onz.	Maíz desgranado	20-30	15-20	10-15	Caliente con envoltura refrigerado
4 onz.	Champiñones	20-30	10-20	8-15	Caliente con envoltura refrigerado
4 onz.	Arvejas	20-30	10-20	8-15	Caliente con envoltura refrigerado
4 onz.	Arvejas	30-45	20-30	15-25	Caliente con envoltura refrigerado
8 onz.	Papas (pre-horneadas)	70-80	47-52	40-45	Caliente sin envoltura refrigerado

Cantidad	Alimento	Tiempo de cocción aproximado			Comentarios:
		Potencia al 100%			
		R-CD1200M	R-CD1800M	R-CD2200M	
Plated Meals					
1 porción pequeña	comida al plato	1-1½ min.	40-60 seg.	35-45 seg.	Caliente con envoltura refrigerado
1 porción grande	comida al plato	2-3 min.	2-2½ min.	1¼-1¾ min.	Caliente con envoltura refrigerado
Cocción primaria					
4 rebanadas	Tocino	1¾-2 min.	1¼-1½ min.	1-1¼ min.	Envuelva en toallas de papel.
1 libra de	tocino				
	(precocine para recalentar)	5 min.	3 min.	2½-3 min.	Envuelva en toallas de papel.
2	Huevos revueltos	40-50 seg.	30-35 seg.	25-30 seg.	Revuelva durante la cocción.
12	Huevos revueltos	3½-4 min.	3 min.	2-2½ min.	Revuelva durante la cocción.
	(precocine para recalentar)				
1 espiga	Maíz en mazorca	1¼-1¾ min.	1-1½ min.	40-50 seg.	Cubra y dé vuelta durante la cocción.
1 papa mediana		2½ min.	2 min.	1½-1¾ min.	Lávalas, déjelas secar y haga agujeros.
2 papas medianas		5 min.	4 min.	2½-3 min.	Lávalas, déjelas secar y haga agujeros.
40 onz.	Trozos de Brócoli congelado	11 min.	8½-9 min.	7-7½ min.	Reacomode durante la cocción
24 onz.	Espigas de Brócoli congelado	6 min.	3½ min.	3 min.	Reacomode durante la cocción
96 onz.	Lasaña refrigerada				
	Lasagna	30 min. at 40 %	21 min. at 40 %	15 min. at 40 %	Tápela durante la primera mitad del tiempo de cocción. Destápela durante la segunda mitad del tiempo de cocción. Después de la cocción, deje tapado por lo menos 5 minutos para facilitar el corte de las porciones.

PRECAUCIÓN

1. No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Tanto alimentos como agua deben siempre estar dentro del horno durante la operación para que absorban la energía del microondas.
2. El uso de objetos de metal está limitado a los que se describen en este manual. Por lo general, no debe usar objetos de metal en el microondas durante la operación.
3. No cocine huevos con cáscara. La presión se acumulará dentro de la cáscara y hará que explote. No recaliente los huevos cocidos a menos que estén revueltos o picados. Perfore la yema del huevo antes de cocinarlo.
4. No caliente aceite ni manteca para freír.
5. Haga pequeños agujeros en la "piel" de las papas, zapallos, manzanas o cualquier fruta, vegetal o carne con algún tipo de cáscara antes de calentar.
6. Use palomitas de maíz envasados especialmente para uso en microondas. Cocínelas con una potencia de 100%. Escuche cuidadosamente los sonidos (pop) de las palomitas de maíz. Cuando haya una demora de uno a dos segundos entre cada sonido, retírelo del horno. Si siente un olor a quemado, retire la bolsa del horno de inmediato. Si aún quedan algunas palomitas sin cocinar, no las cocine nuevamente ya que puede causar incendios.
7. No use toallas de papel, platos u otros utensilios hechos de papel reciclado para calentar en el horno microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener algunas impurezas que hagan que el papel se encienda durante el calentamiento en microondas.
8. Revuelva bien los líquidos antes de calentar y déjelos reposar por lo menos 20 segundos después de calentar antes de revolverlos o beberlos sin que se derramen.

ESPECIFICACIONES

	R-CD1200M	R-CD1800M	R-CD2200M
Voltaje de línea de CA	Sólo 120V monofásico, 60Hz, C.A.	Sólo 230/208V monofásico, 60Hz, C.A.	
Energía de CA requerida	1.9kW 120V-16A	2.7kW 230V-12.3A 208V-13.5A	3.2kW 230V-14A 208V-16A
Potencia de salida Frecuencia	1200W ★	1800W ★	2200W ★
	2450 MHz (Clase B/Grupo 2) ★★		
Dimensiones externas	17 ^{1/2} ” (ancho) x 20 ^{1/2} ” (prof.) x 13 ^{5/8} ” (altura) 445 mm (ancho) x 520 mm (prof.) x 346 mm (altura) (incluyendo base)		
Dimensiones de la cavidad	14” (ancho) x 13” (prof.) x 7 ^{1/8} ” (altura) 355 mm (ancho) x 326 mm (prof.) x 177 mm (altura)		
Peso	Approx. 65 lbs/29.5 kg	Aprox. 70 lbs/32.0 kg	
Profundidad (Puerta abierta)	922 mm 36 ^{1/4} ”		

- ★ Procedimiento de prueba según la norma IEC
Método estandarizado de la Comisión electrotécnica internacional para la medición de la potencia en vatios de salida.
Este método de prueba es ampliamente reconocido.
- ★★ Esta es la clasificación del equipo ISM (industrial, científico y médico) descrita en el estándar internacional CISPR11.

Cumple con las normas establecidas por la

FCC – Autorizada por la Comisión Federal de Comunicaciones.

DHHS – Cumple con la norma del Departamento de Salud y Servicios Humanos (DHHS), CFR, Título 21, capítulo I, subcapítulo J.

Health Canada-Cumple con las regulaciones sobre emisión de radiación de Health Canada hornos microondas.



- Este símbolo en la placa de identificación determina que el producto tiene la certificación de NSF International (NSF-4).



- Este símbolo en la placa de identificación determina que el producto tiene la certificación de Underwriters Laboratories, Inc. para los estándares UL y CSA (Canadian Standard Association).



SHARP ELECTRONICS CORPORATION
100 Paragon Drive, Montvale, New Jersey 07645

TINSEB154WRRZ-D96 Printed in Thailand
Imprimé en Thaïlande
Impreso en Tailandia
2019.11