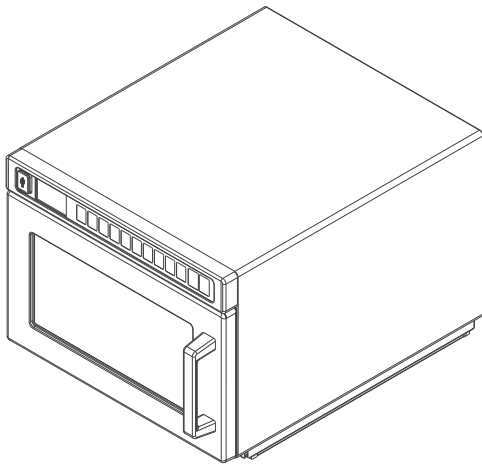
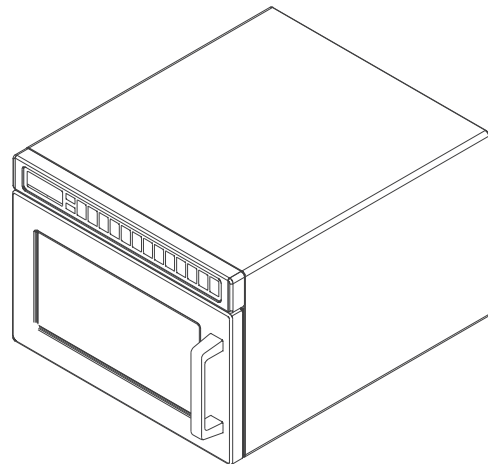


Manuel de l'utilisateur

FOUR MICRO-ONDES COMPACT COMMERCIAL ROBUSTE
[17 litres (0,6 pied cubique)]



STYLE 1



STYLES 2 ET 3

Nous vous invitons à conserver ces instructions pour vous y reporter ultérieurement. En cas de revente de l'équipement à un tiers, veuillez à joindre le présent manuel. Consultez les **CONSIGNES DE SÉCURITÉ** pour connaître les informations de sécurité importantes avant d'utiliser le four.

SOMMAIRE

Identification du modèle	2
Ressources en ligne du four	2
Consignes de sécurité importantes.....	3-4
Installation et mise à la terre	5
Style 1	
Panneau de commande et fonctionnalités.....	6
Fonctionnalités de cuisson et de programmation	7
Fonctionnement.....	8-9
Écrans d'affichage de la programmation	10
Programmation	11-12
Clé USB	13
Options utilisateur	14
Styles 2 et 3	
Panneau de commande et fonctionnalités.....	15
Affichages et fonctionnement	16-17
Fonctionnement et programmation.....	17
Options utilisateur	18
Directives pour la cuisson	19-20
Instructions de cuisson	21
Entretien et nettoyage.....	22-23
Avant d'appeler le service à la clientèle.....	24

Identification du modèle

Lorsque vous contactez ACP, merci de fournir les informations sur le produit. Les informations sur le produit se trouvent sur la plaque signalétique du four. Notez les informations suivantes :

Numéro de modèle : _____

Numéro de fabrication : _____

Numéro de série ou S/N : _____

Date d'achat : _____

Nom et adresse du vendeur : _____

Conservez une copie de la facture pour pouvoir la fournir ultérieurement en cas de demande de prise en charge sous garantie.

Pour toute question ou pour trouver un réparateur agréé ACP, veuillez contacter le service client ComServ d'ACP.

- Aux États-Unis ou au Canada, appelez le numéro gratuit 866-426-2621.
- À l'extérieur des États-Unis et du Canada, composez le 319-368-8195.
- **E-mail** : commercialservice@acpsolutions.com

Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un technicien agréé ACP. ACP recommande également de contacter un technicien agréé ACP ou le service client ACP si une réparation est nécessaire après expiration de la garantie.

Avant d'utiliser votre four, veuillez prendre le temps de lire les consignes de sécurité fournies avec le four.

Les informations suivantes sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Des erreurs sont sujettes à correction. Pour obtenir la documentation la plus récente du produit, veuillez consulter [acpsolutions.com/product-literature/](https://www.acpsolutions.com/product-literature/).



ACP ne garantit ce produit que lorsque l'acheteur original utilise le four pour la préparation de repas commerciaux. Voir le certificat de garantie pour plus de détails. Le certificat de garantie de ce produit se trouve sur le site Web d'ACP, Inc. à l'adresse : www.acpsolutions.com/warranty



Ressources en ligne du four

APPLICATION DE PROGRAMMATION ACP



Téléchargez et installez l'application de programmation ACP pour créer, éditer et personnaliser le menu et afficher les paramètres de votre four, à l'aide d'un ordinateur de bureau ou d'une tablette.

Pour télécharger la version la plus récente de l'application de programmation ACP, veuillez vous rendre sur [acpsolutions.com/oven-programming/](https://www.acpsolutions.com/oven-programming/).

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DU MICRO-ONDES

- N'essayez JAMAIS essayer de faire fonctionner le four avec la porte ouverte car l'ouverture de la porte peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas modifier ou altérer le verrouillage de sécurité.
- NE placez PAS d'objet entre la face avant du four et la porte pour éviter l'accumulation de résidus ou de produit nettoyant sur les surfaces d'étanchéité.
- NE faites PAS fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage au niveau de :
 - la porte (déformation)
 - des charnières et des loquets (brisés ou desserrés)
 - des joints de porte et des surfaces d'étanchéité.
- Le four ne doit être réglé ou réparé que par du personnel technique dûment qualifié.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de brûlures, de décharge électrique, d'incendie ou de blessures lors de l'utilisation d'équipement électrique, il convient de suivre des précautions de base sur la sécurité.

1. **LIRE** toutes les instructions avant d'utiliser l'équipement.
2. **LIRE ET SUIVRE** les « **PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À UN EXCÈS D'ÉNERGIE MICRO-ONDES** » spécifiques, de la page 13.
3. Cet équipement **DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE**. Connecter seulement à une prise correctement **MISE À LA TERRE**. Voir « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » à la page 16.
4. Installer ou placer cet équipement **SEULEMENT** conformément aux instructions d'installation de ce manuel.
5. Certains produits, comme des oeufs entiers ou des contenants scellés — par exemple, des pots en verre fermés — pourraient exploser et **NE DOIVENT PAS** être **RÉCHAUFFÉS** dans ce four.
6. Utiliser cet équipement **UNIQUEMENT** pour son usage prévu, comme il est décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet équipement. Ce type de four est conçu spécifiquement pour réchauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
7. **LE CONTENU CHAUD PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES. NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS D'UTILISER LE MICRO-ONDES.** Soyez prudent lorsque vous retirez des objets chauds.
8. **NE PAS** utiliser cet équipement si la fiche ou le cordon sont endommagés, s'ils ne fonctionnent pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
9. Cet équipement, y compris son cordon d'alimentation, doit être réparé **UNIQUEMENT** par du personnel de service qualifié. Des outils spéciaux sont requis pour réparer cet équipement. Contacter le centre de service autorisé le plus près pour faire examiner, réparer ou ajuster.
10. **NE PAS** couvrir ou bloquer le filtre (le cas échéant) ou les autres ouvertures sur cet équipement.
11. **NE PAS** ranger cet équipement à l'extérieur. **NE PAS** utiliser ce produit à proximité de l'eau — comme par exemple à proximité d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, à proximité d'une piscine ou d'un emplacement semblable.
12. **NE PAS** immerger le cordon ou la prise dans l'eau.
13. Garder le cordon **LOIN** des surfaces **CHAUFFÉES**.
14. **NE PAS** laisser le cordon pendre sur le rebord d'une table ou d'un comptoir.
15. Voir les instructions de nettoyage à la page 16. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.
16. Éviter les risques d'incendie dans la cavité du four :
 - a. **NE PAS** trop faire cuire les aliments. Surveiller attentivement le four lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés dans le four pour faciliter la cuisson.
 - b. Enlever les liens torsadés des sacs en papier ou en plastique avant de placer un sac dans le four.
 - c. Si des matériaux à l'intérieur du four venaient à prendre feu, garder la porte du four **FERMÉE**, éteindre le four et débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.
 - d. **NE PAS** utiliser la cavité du four comme lieu d'entreposage. **NE PAS** laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité du four lorsqu'il n'est pas utilisé.
17. Pour une utilisation commerciale seulement.
18. Il est dangereux pour toute personne qui ne possède pas la qualification requise d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation nécessitant la dépose de tout couvercle de protection contre l'exposition au rayonnement des micro-ondes.
19. Si la porte ou les joints d'étanchéité de la porte sont endommagés, cesser d'utiliser le four jusqu'à sa réparation par une personne qualifiée.
20. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et moins ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui n'auraient pas l'expérience ni les connaissances requises, à moins qu'elles ne soient surveillées ou reçoivent les instructions.
21. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
22. Utiliser uniquement des ustensiles qui sont adaptés pour une utilisation dans un four à micro-ondes.
23. Lors de la cuisson d'aliment dans des récipients en plastique ou en papier, surveiller la cuisson pour éviter tout risque de combustion.
24. En cas de fumée, arrêter l'appareil ou le débrancher en gardant la porte fermée pour étouffer toute flamme.
25. Si le four n'est pas entretenu pour le maintenir propre, cela risque d'entraîner une détérioration de la surface et d'affecter ainsi la durée de vie de l'appareil, aussi bien que de créer une situation dangereuse.
26. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau ou un nettoyeur à vapeur.
27. Ne pas chauffer de liquides ou d'aliments dans des récipients hermétiques car ces derniers risquent d'exploser.
28. Chauffer des boissons dans un four à micro-ondes peut provoquer un retard d'ébullition, par conséquent prendre toutes les précautions nécessaires lors de la manipulation du récipient.

Fours combinés seulement :

29. **NE PAS** insérer des aliments ou des ustensiles de taille excessive dans un four à micro-ondes / convection, car ils peuvent provoquer un incendie, un arc électrique ou créer un risque de décharge électrique.
30. **NE PAS** nettoyer avec des tampons à récurer en laine métallique. Des morceaux de tampon risquent d'être arrachés et d'entrer en contact avec des pièces, créant ainsi un risque de décharge électrique.
31. **NE PAS** utiliser des produits en papier qui ne sont pas conçus pour tolérer des hautes températures de cuisson, lorsque l'équipement est utilisé en mode de convection ou combiné.
32. **NE PAS** ranger d'articles, autres que ceux recommandés par le fabricant, dans cet équipement lorsqu'il n'est pas utilisé.
33. **NE PAS** couvrir une partie quelconque du four avec du papier d'aluminium. Une restriction du débit d'air fait surchauffer le four.
34. **NE PAS** vaporiser de solutions nettoyantes du four vers la surface de la cavité intérieure arrière. Ceci contamine et endommage le dispositif de chauffage du système de convection.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ



ATTENTION

Afin d'éviter des blessures ou des dommages, observer les instructions de sécurité suivantes :

Usage général :

1. **Ne pas** utiliser de thermomètres de cuisson réguliers dans le four. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure qui peut causer un arc électrique, un mauvais fonctionnement ou endommager le four.
2. Ne jamais utiliser de papier, de plastique ou d'autres matériaux combustibles qui ne sont pas conçus pour la cuisson.
3. Lors d'une cuisson avec du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles, suivre les recommandations du fabricant sur l'utilisation du produit.
4. **Ne pas** utiliser des serviettes en papier qui contiennent du nylon ou d'autres fibres synthétiques. Des produits synthétiques chauffés pourraient fondre et enflammer le papier.
5. Afin d'éviter la détérioration des surfaces, garder le four propre. Un nettoyage irrégulier pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et même entraîner des situations à risque.
6. Nettoyer le four régulièrement et enlever tout dépôt de nourriture.
11. **Ne pas** chauffer de contenants ou de sacs en plastique fermés hermétiquement dans le four. La nourriture ou le liquide pourrait prendre de l'expansion et briser le sac ou le contenant. Percer ou ouvrir le contenant avant de le chauffer.
12. **Ne pas** chauffer des biberons dans le four.
13. Les pots d'aliments pour bébés doivent être ouverts lorsqu'ils sont réchauffés et leur contenu mélangé ou brassé avant d'être consommé afin d'éviter les brûlures.
14. Ne jamais utiliser le four pour chauffer de l'alcool ou des aliments qui contiennent de l'alcool, car ce dernier risque de s'enflammer plus facilement lorsqu'il est surchauffé.

Cuisson d'aliments et de liquides :

7. Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans indiquer de bouillonnement, étant donnée la tension de surface du liquide. Des bulles ou une ébullition ne sont pas toujours visibles lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes. **CECI PEUT ENTRAÎNER UNE ÉBULLITION SOUDAINE LORSQU'UNE CUEILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE.** Afin de réduire le risque de blessures :
 - a. Ne pas surchauffer le liquide.
 - b. Mélanger le liquide avant et pendant le réchauffement.
 - c. Ne pas utiliser des contenants aux parois droites et au col étroit.
 - d. Après avoir réchauffé, laisser le contenant dans le four à micro-ondes pendant quelques instants avant de le retirer.
 - e. Insérer une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant avec beaucoup de précautions.
8. **Ne pas** faire frire en friture profonde dans le four. Le gras pourrait surchauffer et sa manipulation pourrait être dangereuse.
9. **Ne pas** cuire ou recuire des oeufs dans leur coquille ou un jaune non brisé en utilisant de l'énergie micro-ondes. La pression peut s'accumuler et causer une éruption. Percer les jaunes avec une fourchette ou un couteau avant de cuire.
10. Percer la peau des pommes de terre ou d'autres aliments semblables avant de les cuire avec de l'énergie micro-ondes, pour permettre à la vapeur de s'échapper.
15. **Ne pas** utiliser l'équipement sans charge ou sans nourriture dans la cavité du four.
16. Utiliser seulement du maïs soufflé dans des sacs conçus et étiquetés pour une utilisation au micro-ondes. **Le temps d'éclatement varie selon la puissance du four. Ne pas continuer la cuisson une fois l'éclatement terminé.** Sinon le maïs soufflé va roussir ou brûler. Ne pas laisser le four sans surveillance.
17. **Ne pas** utiliser d'ustensiles en métal dans le four.
18. Un réparateur autorisé DOIT inspecter l'équipement manuellement. Enregistrer toutes les inspections et les réparations pour une utilisation future.

Instructions de sécurité supplémentaires pour le four combiné :

19. **Ne pas** faire éclater du maïs soufflé dans ce four.
20. **Ne pas** utiliser d'ustensiles en métal dans le four sauf lorsque recommandé par les fabricants de nourriture pour four à micro-ondes ou lorsque la recette exige d'utiliser des ustensiles dans un four en mode convection ou combiné. Dans la mesure du possible, réchauffer la nourriture dans des contenants en verre ou en porcelaine.
21. La température du four atteint au moins 232 °C en mode de convection. Vérifier que le plastique, le papier ou d'autres matériaux combustibles sont recommandés par le fabricant comme pouvant résister à la température maximale du four.
22. Les grilles, les ustensiles, les guides de grille ou les surfaces du four deviennent chauds pendant ou suite à l'usage. Utiliser des ustensiles ou des vêtements protecteurs, comme des poignées de plateau ou des gants de cuisine lorsque nécessaire, pour éviter des brûlures.
23. **Ne pas** débrancher le four immédiatement après l'avoir utilisé. Le ventilateur interne doit refroidir le four pour éviter d'endommager des composants électriques.
24. Precaución: Para evitar quemaduras, no use recipientes llenos de líquido o productos de cocina que se vuelvan líquidos al calentarse a niveles mayores a los que puedan ser fácilmente observados.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Installation et mise à la terre

Instruction de mise à la terre/prise de terre

Le four doit être relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant électrique d'être évacué vers la terre en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon muni d'un fil de mise à la terre avec une fiche de terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.



Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises ou s'il existe un doute sur le raccordement du four à la terre.

N'utilisez PAS de rallonge électrique.

Si le cordon d'alimentation du produit est trop court, faites installer une prise trois broches par un électricien qualifié. Ce four doit être branché sur un circuit séparé à la puissance nominale fournie dans les spécifications du produit (disponible sur www.acpsolutions.com) et sur la plaque de série/étiquette signalétique du four. Quand le four est sur un circuit avec d'autres appareils, une augmentation du temps de cuisson peut être nécessaire et des fusibles peuvent griller.

BORNE DE TERRE ÉQUIPOTENTIELLE EXTERNE (exportation uniquement)

L'équipement possède une borne de mise à la terre secondaire. La borne permet de relier l'appareil à la terre via une connexion externe utilisée en complément de la broche de mise à la terre située sur la prise. Située à l'extérieur de l'arrière du four, la borne porte le symbole indiqué à droite

Installation

Déballage du four

- Vérifiez que le four n'est pas endommagé et que la porte ou la cavité ne sont pas bosselées.
- Signalez immédiatement toute bosse ou toute pièce cassée en contactant le revendeur.

Ne tentez pas d'utiliser le four s'il est endommagé.

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur du four.
- Si le four a été entreposé dans un lieu très froid, attendez quelques heures avant de brancher l'alimentation.

Interférence radio

- Le fonctionnement des micro-ondes peut occasionner des interférences à la radio et à la télévision. Réduisez ou éliminez les interférences en procédant comme suit :
- Nettoyez la porte et les surfaces d'étanchéité du four conformément aux instructions de la section « Entretien et nettoyage ».

Positionnement du four

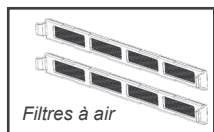
- N'installez pas le four à proximité ou au-dessus d'une source de chaleur, telle qu'un four à pizza ou une friteuse. Cela pourrait entraîner un mauvais fonctionnement du four et réduire la durée de vie des pièces électriques.
- Ne bloquez pas ou n'obstruez pas les filtres du four. Prévoyez un accès pour le nettoyage.
- Installez le four sur une surface plate du plan de travail.
- Ce four doit être scellé au comptoir pour assurer un bon fonctionnement sanitaire. Il est fabriqué avec un joint de fond de cuve conçu pour assurer cette étanchéité.
- Inspectez le joint pour déceler tout dommage avant de placer le four sur le comptoir.
- Minimisez le glissement du four pour éviter d'endommager le joint.
- Une fois en place, ce joint est destiné à empêcher les déversements de liquide sur les surfaces de comptoir adjacentes de passer sous les parties inaccessibles de l'équipement.

Installer des filtres à air (modèles Style 4)

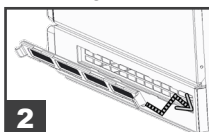
Les fours sont livrés avec deux (2) filtres à air fixés avec du ruban adhésif au plancher du four.

⚠ Ne PAS faire fonctionner le four sans les filtres à air en place.

- Retirez et jetez le ruban adhésif.
- Localisez le filtre à air dans les grilles encastrées le long de la base des



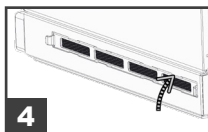
Filtres à air



2



3



4



AVERTISSEMENT

Afin d'éviter les risques de choc électrique ou d'accidents mortels, ce four doit être mis à la terre et sa fiche ne doit pas être modifiée.



AVERTISSEMENT

Risque lié au poids excessif

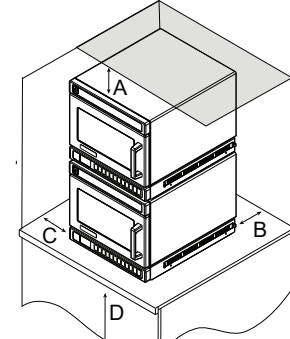
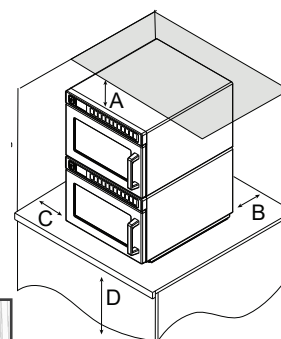
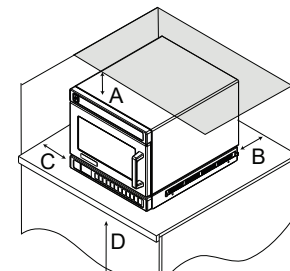
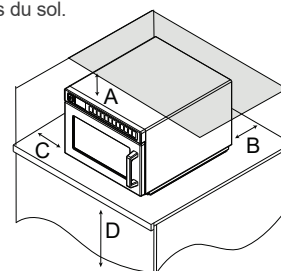
Faites appel à deux personnes ou plus pour déplacer ou installer le four. Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autres blessures



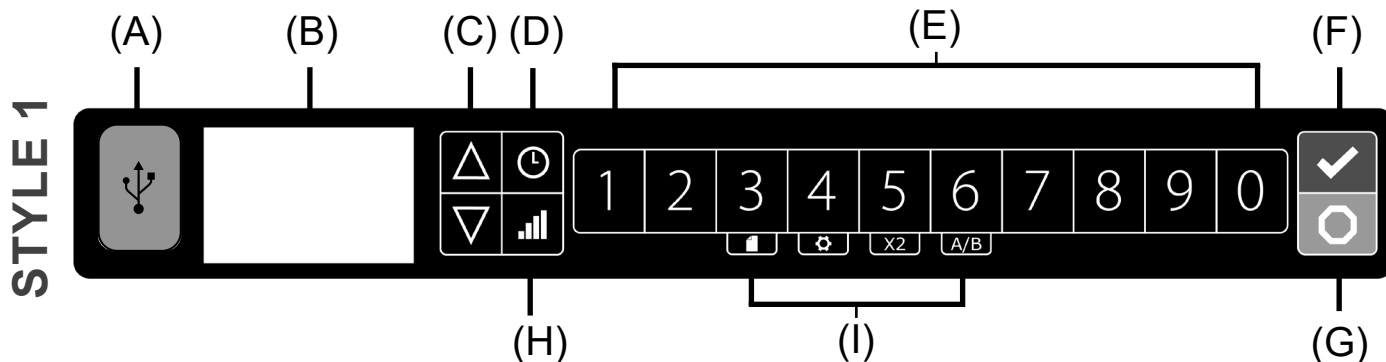
- côtés gauche et droit du four.
- Inclinez le filtre à air avec le bord inférieur placé à l'intérieur du fond de la grille encastrée.
- Faites pivoter le haut du filtre à air pour le mettre en place.
- Répétez les étapes 2 à 4 pour l'autre filtre à air.

DÉGAGEMENTS DU FOUR

- Prévoyez au moins 5,1 cm (2 po) de dégagement au-dessus du four. Une circulation d'air adéquate autour du four permet de refroidir les composants électriques. Si la circulation d'air est restreinte, le four risque de ne pas fonctionner correctement et la durée de vie des composants électriques est réduite.
- Modèles généraux du marché :** Il n'y a pas d'espace minimum requis lors de l'installation pour l'arrière du four.
HDC21RB2, MCHDC21, HDC21DQ uniquement : Laissez un espace libre d'au moins 2,54 cm à l'arrière du four.
- Laissez au moins 2,54 cm d'espace libre sur les côtés du four.
- Installez le four de sorte que son fond soit au minimum à 91,5 cm au-dessus du sol.



Remarque : Trois styles de commande sont présentés : Style 1, Style 2 et Style 3. Sélectionnez celui qui correspond à l'appareil. La couleur du panneau de commande peut varier selon le modèle.



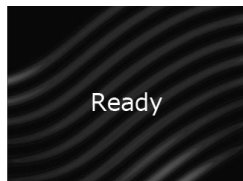
Fonctionnalités du panneau de commande

- (A) **PORT USB**
Compatible avec une clé USB standard. Permet d'importer/exporter les paramètres programmés et les options utilisateur, ainsi que de mettre à jour le micrologiciel.
- (B) **AFFICHAGE**
Écran LCD couleur de 2,8 pouces
- (C) **FLÈCHES HAUT ET BAS**
Permet de faire défiler les pages en mode Programmation, Options utilisateur et pages de recettes.
- (D) **CLAVIER DE SÉLECTION DU TEMPS**
Met en surbrillance la saisie du temps lors de la modification d'une recette. Permet à l'opérateur de chauffer sans modifier les touches de programme pré-réglées.
- (E) **CLAVIERS NUMÉRIQUES**
Utilisés pour lancer des programmes de cuisson pré-réglés, saisir des réglages, naviguer dans l'affichage et/ou activer des fonctions secondaires des touches.
- (F) **TOUCHE DÉMARRER**
Démarré la cuisson en mode Saisie manuelle du temps. Relance un cycle de cuisson interrompu. Sert à enregistrer les réglages et les saisies.
- (G) **TOUCHE ARRÊT/RÉINITIALISATION**
Interrompt le fonctionnement et/ou quitte les modes et les menus.
- (H) **TOUCHE DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE**
Permet de régler la puissance micro-ondes de 0 % à 100 % par paliers de 10 % (1 = 10 % de puissance, 2 = 20 %, 3 = 30 %, etc.) en mode Saisie manuelle du temps et en mode Programmation.
- (I) **TOUCHES DE FONCTIONS SECONDAIRES**
Pour activer, maintenir la touche numérique correspondante enfoncée pendant 0,75 seconde.
Remarque : La durée d'appui peut être réglée entre 0,75 et 2 secondes via une option d'usine.
- (i) **Mode Programmation** (touche « 3 ») Modifie les programmes prédéfinis et/ou crée de nouveaux programmes pour une cuisson personnalisée.
- (ii) **Options utilisateur** (touche « 4 ») Permet de personnaliser différents réglages du four.
- (iii) **X2 - Cuisson double quantité** (touche « 5 ») Augmente un temps de cuisson prédéfini d'un pourcentage du temps d'origine, aussi appelé FACTEUR DE CUISSON. Sert à cuire plusieurs portions d'aliments.
- (iv) **Menu A/B** (touche « 6 ») Bascule la sélection de menu entre deux ensembles de réglages de cuisson programmés. La fonction « Menu A/B » n'est disponible que lorsque l'option d'usine ALLOW AB MENU est activée.

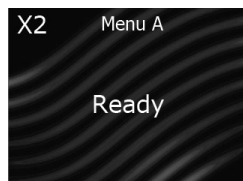
Écrans d'affichage généraux

ÉCRAN PRÊT

Indique que le four est prêt à fonctionner. L'opérateur peut appuyer sur les touches pour lancer des programmes pré-réglés ou activer des fonctions secondaires des touches.



- Menu A/B désactivé
- Quantité X2 désactivée

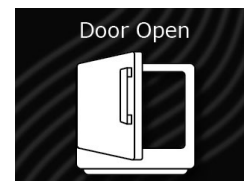


- Menu A ouvert
- Quantité X2 activée

ÉCRAN DE VEILLE



ÉCRAN PORTE OUVERTE



Fonctionnalités de programmation

ÉTAPES DE CUISSON

Permet d'utiliser jusqu'à quatre cycles de cuisson différents ou étapes consécutives, sans intervention répétée de l'utilisateur. Par exemple, les étapes de cuisson peuvent être réglées pour décongeler les aliments au départ, puis faire cuire et ensuite garder les aliments au chaud jusqu'au moment de servir.

TOUCHES DE PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

Le four peut mémoriser de 10 à 200 programmes de cuisson. La quantité disponible varie en fonction de l'option de l'utilisateur « Entrée de chiffres » et du réglage d'usine « Menu A/B »

Note : Pour modifier les options de la fonction « Saisie de chiffres », reportez-vous à la section « Options de l'utilisateur » de ce manuel.

La fonction « Menu A/B » est uniquement disponible quand l'option d'usine PERMETTRE MENU AB est activée

ENTRÉE DE CHIFFRES OPTION DE L'UTILISATEUR	PROGRAMMES DE CUISSON DISPONIBLES	
	SI LA FONCTION « MENU A/B » EST DÉSACTIVÉE	SI LA FONCTION « MENU A/B » EST ACTIVÉE
1 Un chiffre	10 programmes (0-9) (10 programmes de cuisson au total)	2 sections de menu (A ou B) ↳ 10 programmes par menu (0-9) et (0-9) (20 programmes de cuisson au total)
01 Double chiffre	100 programmes (00-99) (100 programmes de cuisson au total)	2 sections de menu (A ou B) ↳ 50 programmes par menu (00-49) et (00-49) (100 programmes de cuisson au total)
1 Dossiers	10 dossiers (0-9) ↳ 10 programmes par dossier (0-9) (100 programmes de cuisson au total)	2 sections de menu (A ou B) ↳ 10 dossiers par menu (0-9) et (0-9) ↳ 10 programmes par dossier (0-9) et (0-9) (200 programmes de cuisson au total)

INVITE DE QUANTITÉ (SÉLECTIONNEZ LES MODÈLES)

Note : Disponible uniquement lorsque l'option d'usine PERMETTRE INVITE DE QUANTITÉ est activée et que la fonction « Invite de quantité » est activée dans « Options de l'utilisateur »

Permet à l'utilisateur de sélectionner la ou les touche(s) de programmes prédéfinis pour un élément de menu, suivi de la quantité de plats à réchauffer. Les durées et les paramètres de cuisson peuvent être personnalisés pour les quantités 1-9.

Méthodes de cuisson et de programmation

CUISSON AVEC DES TOUCHES DE PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

Permet à l'utilisateur d'activer rapidement les séquences de cuisson enregistrées avec 1 à 2 touches

CUISSON AVEC SAISIE MANUELLE DE L'HEURE

Permet à l'utilisateur de chauffer sans modifier les touches de programmes prédéfinis

PROGRAMMATION MANUELLE DES TOUCHES

Permet à l'utilisateur d'utiliser des touches pour modifier des programmes prédéfinis et/ou de créer des nouveaux programmes pour personnaliser la cuisson.

CHARGEMENTS DE PROGRAMMES PAR USB

Permet à l'utilisateur de charger les paramètres du programme et les options de l'utilisateur avec une clé USB ordinaire

APPLICATION DE PROGRAMMATION ACP

Permet à l'utilisateur de créer et de modifier des paramètres du programme ainsi que des options de l'utilisateur sur un ordinateur.

Pour obtenir des instructions détaillées, veuillez consulter : www.acpsolutions.com/oven-programming

3

5

[Icon]

X2

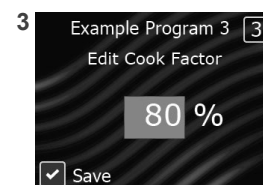
Programmation Quantité X2

Cette fonction permet d'ajouter à une séquence de cuisson un pourcentage prédéfini du temps de cuisson initial, appelé *facteur de cuisson*. Par défaut, le facteur de cuisson est de 80 %, sauf indication contraire.

MODIFIER LE FACTEUR DE CUISSON

Depuis l'écran PRÊT ou PORTE OUVERTE :

1. Maintenez la touche numérique « 3 »/ PROGRAM enfoncée
2. Appuyez sur la/les touche(s) numérique(s) pour ouvrir l'emplacement de programme souhaité
 - L'écran SAISIE DU PROGRAMME s'affiche
3. Maintenez la touche numérique « 5 »/ X2 enfoncée
 - L'écran MODIFIER LE FACTEUR DE CUISSON s'affiche
 - Utilisez les touches numériques pour saisir un facteur de cuisson entre 10 et 100 %
 - Appuyez sur START/OK pour enregistrer et revenir à l'écran de saisie du programme



Programmation des dossiers (facultatif)

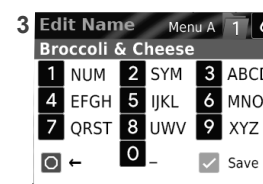
Remarque : les dossiers doivent d'abord être activés dans Options utilisateur > SAISIE NUMÉRIQUE.

NAVIGUER DANS LES DOSSIERS

- **Pour ouvrir un dossier** : appuyez sur une touche numérique pour ouvrir le dossier souhaité. . Appuyez sur une touche numérique pour ouvrir l'emplacement de programme souhaité
- **Pour quitter un dossier** : appuyez sur STOP/RESET

CRÉER/SUPPRIMER DES DOSSIERS

La création ou la suppression d'un dossier doit être effectuée dans l'application de programmation ACP





Interrompre le fonctionnement

Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche STOP/RESET pour interrompre le fonctionnement. L'écran continue d'afficher le décompte. Refermez la porte et appuyez sur la touche START/OK pour reprendre le fonctionnement du four.



Annuler une erreur

Si le four ne cuit pas, appuyez sur la touche STOP/RESET pour effacer l'affichage. *Si le four est en cuisson*, appuyez une fois sur STOP/RESET pour arrêter le four, puis une seconde fois pour effacer l'affichage. *Si la porte du four est ouverte* et que l'heure s'affiche, refermez la porte du four et appuyez sur STOP/RESET pour effacer l'affichage.

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS D'USINE

Menu A

CLAVIER	TEMPS	PUISSANCE
1	10 secs	100 %
2	20 secs	
3	30 secs	
4	45 secs	
5	1:00 min	
6	1:30 min	
7	2:00 min	
8	3:00 min	
9	4:00 min	100 %
0	5:00 min	

Le réglage d'usine peut varier selon le modèle

Utiliser les touches de programmes préréglés

En sortie d'usine, ce four est préprogrammé avec plusieurs séquences de cuisson en mémoire. Pour chauffer avec un programme préréglé, appuyez sur la/les touche(s) numérique(s). Le four démarre automatiquement le chauffage.

- Ouvrez la porte du four, placez l'aliment dans le four, puis refermez la porte.
 - L'écran READY s'affiche
 - Si aucune touche n'est enfoncée dans les 60 secondes, ouvrez puis refermez à nouveau la porte du four.
- Appuyez sur la/les touche(s) numérique(s) souhaitée(s)
 - Cuisson avec une touche (1 chiffre)** : appuyez sur une seule touche (0-9)
 - Cuisson avec deux touches (2 chiffres)** : appuyez, dans l'ordre, sur les deux touches correspondant au nombre à deux chiffres de la séquence souhaitée (00-99)
 - Dossiers** : appuyez sur une touche pour ouvrir le dossier (0-9), puis sur la touche de la séquence de cuisson souhaitée (0-9)

Remarque : pour modifier l'option de saisie des chiffres, voir la section Options utilisateur de ce manuel

- Le four fonctionne et le temps se décompte.
 - L'écran affiche le nom du programme et décompte le temps de cuisson.
 - Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, appuyez sur les touches préréglées avant la fin du cycle de cuisson ou après sa fin.
- À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip. Retirez l'aliment du four avec précaution.

X2 - CUISSON DOUBLE QUANTITÉ (en option)



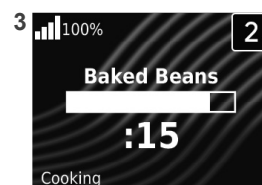
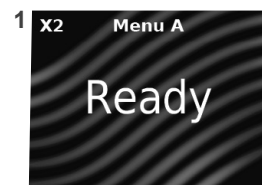
Maintenez la touche numérique « 5 »/X2 enfoncée pour activer la fonction double quantité.

- Lorsque la fonction est activée, « X2 » s'affiche en haut au centre de l'écran. Appuyez sur la/les touche(s) numérique(s) souhaitée(s).
- L'écran affiche le nom du programme et décompte le temps de cuisson pour deux quantités.



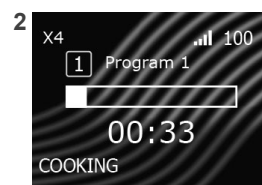
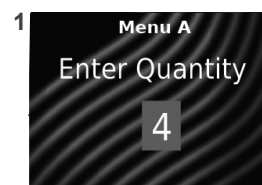
MENU A/B (En option, sur certains modèles)

Maintenez la touche numérique « 6 » enfoncée pour basculer entre les menus A et B.



Invite de quantité (sur certains modèles)

- Appuyez sur la/les touche(s) numérique(s) souhaitée(s)
 - L'écran SAISIR LA QUANTITÉ s'affiche
- Saisissez la quantité voulue à l'aide des touches 1 à 9
 - L'écran affiche le nom du programme et décompte le temps de cuisson. La quantité apparaît en haut à gauche.





Mode de saisie manuelle du temps

Permet à l'opérateur de chauffer sans modifier les touches de programmes prédéfinis. Depuis l'écran PRÊT ou PORTE OUVERTE :

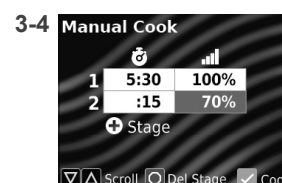
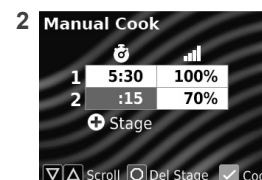
- Ouvrez la porte du four, placez l'aliment dans le four, puis refermez la porte
 - L'écran PRÊT s'affiche. Le ventilateur et l'éclairage fonctionnent
 - Si aucune touche n'est actionnée dans les 60 secondes, ouvrez puis refermez à nouveau la porte du four
- Appuyez sur l'icône horloge/ SAISIE DU TEMPS
 - L'écran CUISSON MANUELLE s'affiche
- Utilisez les touches numériques pour saisir le temps de cuisson souhaité
- Appuyez sur l'icône du niveau de puissance pour le modifier.
 - Utilisez les touches numériques pour saisir le % de puissance micro-ondes (« 1 »=10 %, « 2 »=20 %, etc.)
- Appuyez sur la touche DÉMARRER/OK pour lancer la cuisson
 - Le four se met en marche et l'affichage décompte le temps de cuisson
- À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip. Retirez l'aliment du four avec précaution.



Saisie manuelle du temps avec plusieurs étapes

La cuisson par étapes permet d'enchaîner des cycles de cuisson (étapes) sans interruption. Jusqu'à quatre cycles de cuisson différents peuvent être programmés.

- Suivez les étapes 1 à 4 du « Mode de saisie manuelle du temps » ci-dessus pour saisir les réglages de la première étape.
- Pour ajouter d'autres étapes de cuisson :** appuyez sur la flèche vers le bas.
- Pour saisir le temps de cuisson de l'étape 2 :**
 - Appuyez sur la/les touche(s) numérique(s) pour saisir le temps de cuisson
 - Appuyez sur la touche START/OK
- Pour régler le niveau de puissance de l'étape 2 :** appuyez sur l'icône du niveau de puissance
 - Appuyez sur la/les touche(s) numérique(s) pour saisir le % de puissance micro-ondes (« 1 »=10 %, « 2 »=20 %, etc.)
 - Appuyez sur la touche START/OK
- Pour ajouter d'autres étapes de cuisson :** répétez les étapes 3-4 pour chaque étape supplémentaire, en utilisant les touches numériques correspondantes à chaque étape. **Exemple :** pour l'étape 3, appuyez sur la flèche vers le bas pour modifier le temps de cuisson, puis sur l'icône du niveau de puissance pour modifier la puissance.
- Appuyez sur la touche START/OK pour lancer la cuisson



Écran du mode programmation

Indique que le four est en mode programmation. L'opérateur peut appuyer sur les touches pour ouvrir des emplacements de programme et/ou de dossier.

Remarque : l'affichage peut varier selon l'option utilisateur « Saisie par chiffres » et le réglage d'usine « Menu A/B ».

(A) PLUSIEURS PAGES

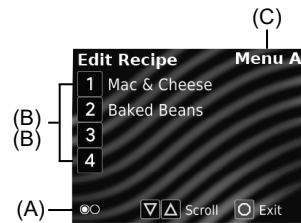
Les icônes de bouton radio indiquent le numéro de page. L'écran passe automatiquement à la page suivante toutes les 2 secondes. L'opérateur peut appuyer sur la touche Haut ou Bas pour faire défiler manuellement les pages.

(B) EMBLEMENTS DE PROGRAMME/DOSSIER

Les numéros correspondent aux séquences de cuisson programmées et aux emplacements mémoire disponibles. Les emplacements non utilisés restent vides. Le premier emplacement disponible est mis en surbrillance. L'opérateur peut appuyer sur les touches pour afficher et modifier les emplacements.

(C) DISTINCTION MENU A/B (certains modèles)

Affiche la section de menu active. L'opérateur peut maintenir la touche numérique « 6 » enfoncée pour basculer entre les menus A et B.

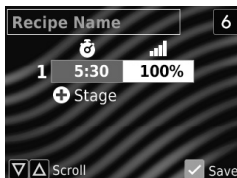


- Saisie à un chiffre (dossiers)
- Menu A/B désactivé
- Page 1 sur 2 affichée
- Saisie à deux chiffres
- Menu A affiché
- Page 1 sur 25 affichée
- Saisie à un chiffre
- Menu A affiché
- Page 1 sur 2 affichée
- « 3 » est le premier emplacement disponible



Écran de saisie de programme

S'affiche lorsqu'un programme ou un emplacement de dossier est ouvert. L'emplacement enregistré est indiqué par le numéro en haut à droite de l'écran.



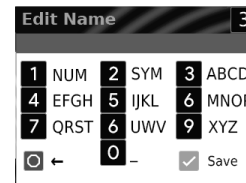
- Saisie à un chiffre
- Emplacement « 6 »



- Saisie à deux chiffres
- Emplacement « 42 »

Écran de modification du nom

S'affiche lors de la modification du nom d'un programme ou d'un dossier. L'opérateur peut utiliser les touches numériques pour saisir un nom. Pour faire défiler les caractères disponibles, appuyer sur la même touche dans un délai d'1 seconde.



Fonctions du clavier « Modifier le nom »

CLAVIER	FONCTION TEXTE
1	1234567890
2	.,&!?'()/~@#\$\$%^*~+
3	QRSTqrst
4	ABCDabcd
5	IJKLijkl
6	UVWuvw
7	EFGHefgh
8	MNOPmnop
9	XYZxyz
0	(espace)
DÉMARRER	(enregistrer et quitter)
ARRÊT	(retour arrière)

3

Mode de programmation manuelle

Permet à l'opérateur de modifier les programmes prédéfinis et/ou d'en créer de nouveaux pour une cuisson personnalisée.

Remarque : la programmation manuelle doit être activée dans les options utilisateur

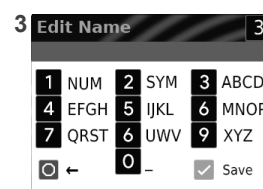
Depuis l'écran PRÊT ou PORTE OUVERTE :

1. Maintenez enfoncée la touche numérique « 3 »/ PROGRAM
 - Le four affiche la liste des programmes prédéfinis et des emplacements disponibles
 - Utilisez les flèches haut ou bas pour passer manuellement à la page suivante.
2. Appuyez sur la/les touche(s) numérique(s) pour ouvrir l'emplacement de programme souhaité
 - L'écran SAISIE DU PROGRAMME s'affiche.
3. **Pour modifier le nom :** appuyez sur la flèche haut
 - L'écran MODIFIER LE NOM s'affiche
 - Entrez le nom du programme à l'aide des touches numériques.
 - Appuyez sur START/OK pour enregistrer et revenir à l'écran de saisie du programme.
4. **Pour modifier le temps de cuisson de la première étape :** appuyez sur la flèche bas ou sur l'icône horloge.
 - Saisissez le temps de cuisson avec les touches numériques
5. **Pour modifier le niveau de puissance de la première étape :** appuyez sur la flèche bas ou sur l'icône de niveau de puissance.
 - Saisissez le % de puissance micro-ondes (« 1 »=10 %, « 2 »=20 %, etc.)
6. **Pour enregistrer et quitter le mode de programmation :** appuyez sur START/OK

Programmation manuelle de plusieurs étapes

La cuisson par étapes permet d'enchaîner plusieurs cycles de cuisson (étapes) sans interruption. Jusqu'à quatre cycles de cuisson différents peuvent être programmés

1. Suivez les étapes 1 à 5 du « Mode de programmation manuelle » ci-dessus.
2. Pour ajouter une autre étape, appuyez simplement sur la flèche bas après avoir sélectionné votre niveau de puissance.
3. **Pour enregistrer et quitter le mode de programmation :** appuyez sur START/OK



Exporter le menu via une clé USB

Remarque : Avant de commencer, le « Code PIN » doit être activé dans les options utilisateur Depuis l'écran PRÊT ou PORTE OUVERTE :

1. Insérez la clé USB dans le port USB
2. Maintenez la touche « 4 » enfoncée / OPTIONS UTILISATEUR
 - Si demandé, saisissez le code PIN puis appuyez sur la touche START/OK
3. Utilisez les flèches haut ou bas pour faire défiler les pages des options utilisateur jusqu'à l'affichage de « Load Recipe File ».
4. Appuyez sur la touche numérique correspondante pour sélectionner « Load Recipe File »
5. Appuyez sur la touche « 4 » pour exporter vers l'USB
6. Lorsque « Loaded OK » s'affiche en haut à droite, vous pouvez retirer la clé USB en toute sécurité.

Importer un menu via une clé USB

Remarque : Le fichier de menu doit être au format .xml et être le seul fichier .xml présent sur la clé USB. Il doit être enregistré à la racine (répertoire principal) de la clé USB et ne peut pas se trouver dans un dossier.

Depuis l'écran PRÊT ou PORTE OUVERTE :

1. Insérez la clé USB dans le port USB
2. Maintenez enfoncée la touche « 4 » / OPTIONS UTILISATEUR
 - Si nécessaire, saisissez le code PIN, puis appuyez sur la touche START/OK
3. Appuyez sur la touche START/OK pour faire défiler les pages des options utilisateur jusqu'à l'affichage de "Load Recipe File"
4. Appuyez sur la touche numérique correspondante pour sélectionner « Load Recipe File »
5. Appuyez sur la touche numérique correspondant au fichier menu .xml souhaité
 - Utilisez les flèches pour passer d'une page de fichiers menu .xml à l'autre si plus de trois fichiers sont présents sur la clé USB
6. Lorsque « Loaded OK » s'affiche en haut à droite, vous pouvez retirer la clé USB en toute sécurité



Application de programmation ACP

Pour les menus plus volumineux et plus complexes, il peut être plus simple de créer et de modifier les menus avec l'application de programmation ACP. Pour des instructions détaillées, rendez-vous sur :

www.acpsolutions.com/oven-programming/

ACTIVER/DÉSACTIVER LE CODE PIN

Depuis l'écran PRÊT ou PORTE OUVERTE :

1. Maintenez la touche « 4 » du clavier enfoncée / USER OPTIONS
 - Si demandé, saisissez le code PIN puis appuyez sur la touche START/OK
2. Utilisez les flèches haut ou bas pour faire défiler les pages des options utilisateur jusqu'à ce que « PIN Code » apparaisse.
3. Appuyez sur la touche numérique correspondante pour ouvrir les options « PIN Code »
4. Pour modifier le réglage, appuyez sur la touche numérique correspondante
5. Appuyez sur la touche STOP/RESET pour quitter le menu User Options

Mise à jour du firmware

Remarque : Les fichiers de firmware doivent être chargés sur la clé USB. Ils doivent être enregistrés à la racine de la clé (répertoire principal) et ne peuvent pas se trouver dans des dossiers.

1. Insérez la clé USB dans le port USB.
2. Maintenez la touche « 4 » du clavier enfoncée / USER OPTIONS
3. Utilisez les flèches haut ou bas pour faire défiler les pages des User Options jusqu'à ce que « Load Firmware » apparaisse
4. Appuyez sur la touche numérique correspondante pour sélectionner « Load Firmware » Le four démarrera sur un écran noir avec du texte blanc
5. NE TOUCHEZ PAS à la clé USB pendant la mise à jour du firmware
6. Vous pouvez retirer la clé USB en toute sécurité lorsque l'écran du logo s'affiche sur le four

Ouvrir un menu dans l'application de programmation ACP

Remarque : Pour plus d'informations, consultez le guide d'utilisation de l'application de programmation ACP en ligne

1. Insérez la clé USB dans le port USB de l'ordinateur.
2. Ouvrez l'application de programmation ACP.
3. Sélectionnez « File », puis « Open ». Accédez à la clé USB. Sélectionnez le fichier de menu (format .xml) et ouvrez-le

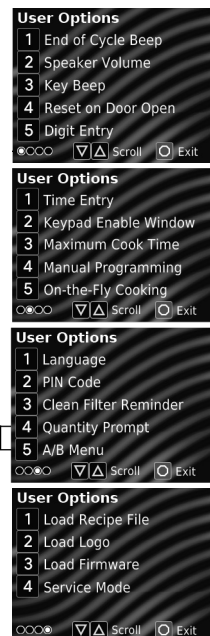
Plusieurs options peuvent être modifiées afin d'adapter le fonctionnement du four à votre activité. Les options sont présentées ci-dessous. Le **réglage d'usine apparaît en gras**.

4

Accéder aux options utilisateur et les modifier

Depuis l'écran PRÊT ou PORTE OUVERTE

1. Maintenez enfoncée la touche « 4 »/ OPTIONS UTILISATEUR. Si demandé, saisissez le code PIN puis appuyez sur la touche DÉMARRER/OK
 - L'écran OPTIONS UTILISATEUR s'affiche
2. Utilisez les flèches haut/bas pour faire défiler les pages des options utilisateur
3. Pour ouvrir une option utilisateur, appuyez sur la touche numérique correspondante
 - Pour modifier le réglage, appuyez sur la touche numérique correspondante
 - Pour revenir au menu Options utilisateur, appuyez sur STOP/RÉINITIALISER
4. Appuyez sur la touche STOP/RÉINITIALISER pour quitter le menu Options utilisateur



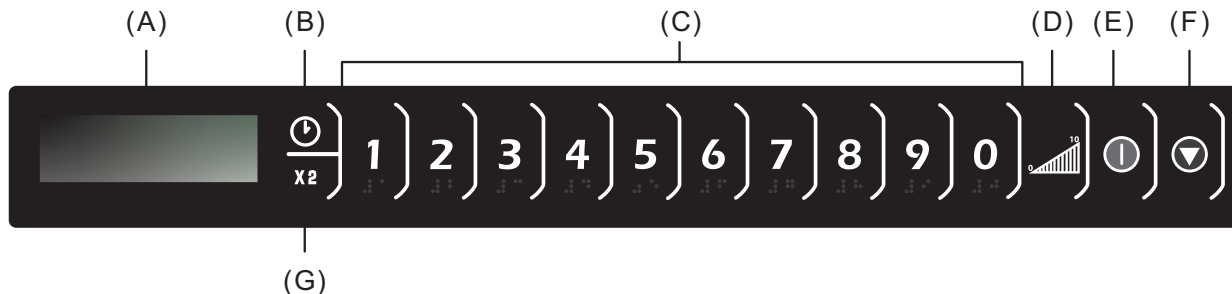
VALEURS PAR DÉFAUT STANDARD SELON MODÈLE (RÉGLAGES D'USINE EN GRAS)

Le réglage d'usine peut varier selon le modèle

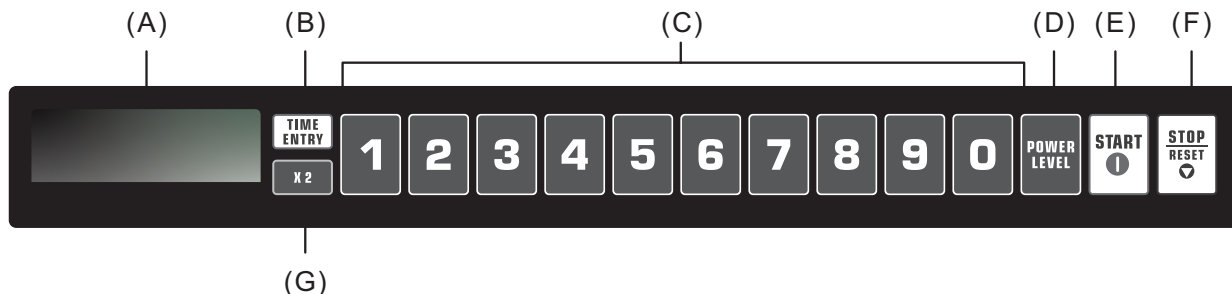
RÉGLAGE	OPTIONS AFFICHÉES	DESCRIPTION
Bip de fin de cycle	3 secondes Continu Salves	Bip continu pendant 3 secondes Bip continu jusqu'à l'ouverture de la porte 5 salves de bips jusqu'à l'ouverture de la porte
Volume du haut-parleur	Faible, Moyen, Élevé	Règle le volume du haut-parleur sur l'option choisie
Bip des touches	Activé Désactivé	Émet un bip à l'appui sur une touche Désactive le bip lors de l'appui sur une touche
Réinitialisation à l'ouverture de la porte	Fin du cycle de cuisson Met le cycle de cuisson en pause	Annule le décompte du temps de chauffe après l'ouverture de la porte pendant le cycle. Permet au four de reprendre le décompte du temps de chauffe après l'ouverture de la porte pendant le cycle
Saisie des chiffres	Un chiffre Deux chiffres Dossiers	Permet 10 éléments préprogrammés (0-9) Permet 100 éléments préprogrammés (00-99) Permet 10 dossiers (0-9), chacun avec 10 éléments préprogrammés
Programmation manuelle	Activé Désactivé	Autorise la saisie manuelle du temps et l'utilisation des touches préprogrammées Autorise uniquement l'utilisation des touches préprogrammées
Saisie du temps	Activé Désactivé	Saisie manuelle du temps/cuisson autorisée Saisie manuelle du temps/cuisson non autorisée
Durée de cuisson maximale	10, 60 minutes	Définit une durée de cuisson maximale selon l'option sélectionnée
Fenêtre d'activation du clavier	15, 30 secondes, 1, 2 minutes	Durée pendant laquelle une cuisson peut être lancée après la fermeture de la porte du four
Cuisson à la volée	Activé Désactivé	Permet d'appuyer sur d'autres touches pour ajouter ou modifier le temps en cours de cycle de cuisson Désactive toute pression sur d'autres touches pendant un cycle de cuisson
Invite quantité*	Activé Désactivé	Invite à saisir le multiplicateur de quantité de portions (1-9) lors de la sélection d'un programme prédéfini Permet de cuire des portions individuelles et/ou d'utiliser la fonction de multiplication de quantité X2
Menu A/B*	Désactivé Menu A par défaut Menu B par défaut	Le menu A/B n'est pas utilisé Menu A affiché par défaut Menu B affiché par défaut
Code PIN	Désactivé Activé Définir le code PIN	Code PIN non requis pour accéder aux options utilisateur Code PIN requis pour accéder aux options utilisateur Code PIN requis. Créer un nouveau code PIN à 4 chiffres
Langue	Bengali, Chinese (Mandarin), Danish, Dutch, English , Filipino, French, German, Greek, Hindi, Italian, Japanese, Korean, Laotian, Norwegian, Polish, Portuguese, Romanian, Russian, Spanish, Swedish, Thai, Ukrainian, Vietnamese	
Charger un fichier de recettes	N/A	Détecte une clé USB et importe le fichier de menu au format .xml
Rappel de nettoyage du filtre	Désactivé, tous les 7, 30 ou 90 jours	Définit l'intervalle du rappel de nettoyage du filtre
Charger un logo	N/A	Détecte une clé USB et importe un fichier logo .bmp. Doit être en 320x240 et en couleur 16 bits (R5 G6 B5)
Réinitialiser le logo	N/A	Supprime le logo chargé par l'utilisateur et rétablit le logo d'usine

* Disponible uniquement sur certains modèles (affiché dans le menu Options utilisateur uniquement si l'option usine est activée)

STYLE 2



STYLE 3



Caractéristiques du panneau de configuration

- (A) **AFFICHAGE (CERTAINS MODÈLES)**
Certains éléments affichés peuvent être vus mais ne s'allumeront pas.
- (B) **TOUCHE TIME ENTRY (ENTRÉE DE TEMPS)**
Permet d'entrer le temps de cuisson pour la saisie ou la programmation manuelle.
- (C) **TOUCHES NUMÉRIQUES**
Permet de démarrer des programmes de cuisson ou d'entrer les temps et les niveaux de puissance pour la cuisson « Saisie manuelle de l'heure »
- (D) **TOUCHE POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**
Permet de régler le niveau de puissance des micro-ondes entre 0 % et 100 % par incréments de 10 % (1 = 10 % de puissance, 2 = 20 %, 3 = 30 %, etc.). Le niveau de puissance peut être diminué pour les aliments nécessitant une cuisson plus lente et plus uniforme. Si le temps de cuisson est défini et que la touche DÉMARRER est enfoncée, le four cuit à 100 % de puissance. Lors de la programmation, pour réinitialiser le niveau de puissance à 100 %, appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE.
- (E) **TOUCHE START (DÉMARRER)**
Démarré la cuisson avec saisie manuelle de l'heure ou redémarre un cycle de cuisson interrompu. Lors de la programmation, utilisez cette fonction pour gagner du temps et du niveau de puissance, et pour passer à l'option utilisateur suivante.
- (F) **TOUCHE STOP/RESET (ARRÊT/RÉINITIALISATION)**
Utilisez pour sortir du mode de programmation et arrêter la cuisson pendant le cycle de cuisson.
- (G) **TOUCHE QUANTITÉ X2**
Augmente le temps de cuisson prédéfini d'un pourcentage du temps de cuisson d'origine, également connu sous le nom de facteur de cuisson. Utilisé pour la cuisson de portions multiples d'aliments.

Fonctionnalités de programmation

ÉTAPES DE CUISSON

Permet d'utiliser jusqu'à quatre cycles de cuisson différents ou étapes consécutives, sans intervention répétée de l'utilisateur. Par exemple, les étapes de cuisson peuvent être réglées pour décongeler les aliments au départ, puis faire cuire et ensuite garder les aliments au chaud jusqu'au moment de servir.

OPTIONS UTILISATEUR

Permet à l'utilisateur de personnaliser les différents paramètres du four. Consultez la section « Options de l'utilisateur » du manuel pour de plus amples détails.

SAISIE MANUELLE DU TEMPS

Permet à l'utilisateur de réchauffer sans modifier les touches de programmes prédéfinis.

TOUCHES DE PROGRAMMES PRÉDÉFINIS (ENTRÉE DE CHIFFRES)

Le four peut mémoriser 10 ou 100 programmes de cuisson.

A. Cuisson à chiffre unique

En usine, le four est programmé pour enregistrer 10 programmes de cuisson. Chaque touche démarre un programme de cuisson.

B. Cuisson à touche à deux chiffres

La commande du four peut être modifiée pour enregistrer jusqu'à 100 programmes de cuisson. Chaque saisie se verra attribuer un numéro à deux chiffres, par exemple 01, 05 ou 20. Pendant l'utilisation de la programmation par touche double, deux touches doivent être appuyées pour démarrer le cycle de cuisson. Pour paramétrer la commande sur 100 programmes de cuisson, consultez la section « Options de l'utilisateur » de ce manuel.

Affichages de cuisson

STYLE 2	STYLE 3	DESCRIPTION
PROT	PROT	Affiche le moment où la commande du four accepte les saisies
00:00	00:00	Affiche le temps de cuisson. Si les étapes de cuisson sont programmées, le temps de cuisson total est affiché
% MW DE PUISSANCE	NIVEAU DE CUISSON	S'affiche pendant le fonctionnement du four pour indiquer le pourcentage de puissance des micro-ondes. • Style 2 : Le % MW de puissance s'affiche comme un nombre de 10 à 90 par intervalles de 10. Si aucun nombre n'est affiché, le four cuit à pleine puissance. • Style 3 : Le niveau de cuisson est affiché ci-dessus par un chiffre de 1 à 9. (1 = 10 %, 2 = 20 %, 3 = 30 %, etc.) Si aucun nombre est affiché, le four cuit à pleine puissance.
CUISSON	PUISSANCE	S'affiche quand le four génère de l'énergie micro-ondes pendant un cycle de cuisson.

Affichages de programmation

STYLE 2	STYLE 3	DESCRIPTION
PROGRAMME	PROGRAMME	S'affiche lors de l'entrée en mode de programmation.
PO-	P:0	S'affiche lorsque le four entre en mode de programmation de la mémoire à un chiffre uniquement.
P--	P :	S'affiche lorsque le four entre en mode de programmation de la mémoire à deux chiffres. Deux touches doivent être appuyées pour entrer dans un programme.
OPTIONS	OP :--	S'affiche quand le four est en mode option de l'utilisateur. Les options de l'utilisateur peuvent alors être paramétrées ou définies.
CF:0-	CF :	S'affiche avec un facteur de cuisson numérique quand la touche X2 est appuyée. Le facteur de cuisson est le pourcentage par lequel le temps de cuisson augmente lors de l'utilisation de la touche X2 pour cuire des portions multiples. (1 = 10 %, 2 = 20 %, 3 = 30 %, etc.)
ETAPE-	P :--1	Les chiffres (1 à 4) indiquent l'étape programmée. • Style 2 : Le numéro d'étape est affiché au-dessus du temps de cuisson. • Style 3 : Le numéro d'étape s'affiche brièvement lors de la programmation d'une étape de cuisson spécifique.

Interruption du fonctionnement

Quand le four est en marche, ouvrez sa porte ou appuyez sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION pour interrompre le fonctionnement. L'affichage indique le temps de cuisson restant. Fermez la porte et appuyez sur la touche DÉMARRER pour continuer à faire fonctionner le four.

Annulation des erreurs

Si le four ne cuit pas, appuyez sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION pour effacer l'affichage. Si le four cuit, appuyez sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION une fois pour l'arrêter, puis à nouveau pour effacer l'affichage. Si la porte du four est ouverte et que le temps est affiché, fermez-la et appuyez sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION pour effacer l'affichage.

Programmes prédéfinis en usine

Toutes les touches préprogrammées sont paramétrées à pleine puissance au moment de la livraison (100 %).

TOUCHE	HEURE	TOUCHE	HEURE
1	10 s	6	1 min 30 s
2	20 s	7	2 min
3	30 s	8	3 min
4	45 s	9	4 min
5	1 min	0	5 min

Note : Le réglage d'usine peut varier selon le modèle

Touches de programmes prédéfinis du fonctionnement

En usine, ce four est préprogrammé avec plusieurs séquences de cuisson en mémoire.

Note : Pour modifier l'option d'entrée de chiffre simple ou double, consultez la section « Options de l'utilisateur » dans ce manuel.

- Ouvrez la porte du four et placez les aliments dans celui-ci. Fermez la porte.
 - L'affichage indique « PRÊT »
- Sélectionnez les touches pour la séquence de cuisson préprogrammée voulue.
 - **Cuisson à chiffre unique** : appuyez sur une touche (0-9)
 - **Cuisson à deux chiffres** : appuyez sur deux touches, dans l'ordre du nombre à deux chiffres pour la séquence de cuisson voulue. (00-99)
- Le four démarre la cuisson et affiche le temps de cuisson restant.
- Si un temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur les touches de programmes prédéfinis avant ou après la fin du cycle de cuisson.
- À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip. Retirez délicatement les aliments du four.

Saisie manuelle du temps

Permet à l'utilisateur de réchauffer sans modifier les touches de programmes prédéfinis.

- Ouvrez la porte du four et placez les aliments dans celui-ci. Fermez la porte.
 - L'affichage indique « PRÊT »
- Appuyez sur la touche ENTRÉE DE TEMPS
 - L'affichage indique « 00:00 » et « PRÊT »
- Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson souhaité.
 - Si aucune touche n'est appuyée dans les 60 secondes, ouvrez et fermez à nouveau la porte du four.
- Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE pour sélectionner le niveau de puissance. Appuyez sur une touche numérique pour régler le niveau de puissance, ou appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE à nouveau pour réinitialiser à 100 %.
 - Style 2** : L'affichage indique « % MW DE PUISSANCE » et le niveau de puissance actuel s'il est différent de 100 % de puissance.
 - Style 3** : L'affichage indique « NIVEAU DE CUISSON » et le niveau de puissance actuel s'il est différent de 100 % de puissance.
- Pour saisir les autres étapes de cuisson** : Répétez les étapes 2 à 4 pour chaque étape de cuisson supplémentaire.
 - On peut programmer jusqu'à quatre étapes différentes.
- Appuyez sur la touche DÉMARRER pour commencer la cuisson

Touche Quantité X2

Pour augmenter le temps de cuisson quand on cuit plus d'une portion.

- Ouvrez la porte du four et placez les aliments dans celui-ci. Fermez la porte.
 - L'affichage indique « PRÊT »
- Appuyez sur la touche X2.
 - Le temps ajouté est un pourcentage du temps de cuisson prédéfini à l'origine.
 - Le pourcentage peut être modifié. Consultez la section Programmation de ce manuel.
- Appuyez sur la touche préprogrammé voulue.
- Le four démarre la cuisson et affiche le temps de cuisson restant.

Mode de programmation

Permet à l'utilisateur d'assigner des temps de cuisson, des niveaux de puissance et des étapes de cuisson aux touches numériques.

- Ouvrez la porte du four et appuyez pendant 5 secondes sur la touche numérique « 1 ». Le four émet un bip.
 - Style 2** : L'affichage indique « PROGRAMME »
 - Style 3** : L'affichage indique « P:0 »

Note : Si la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION est appuyée avant que la fin de la programmation, les modifications sont supprimées et le micro-ondes sort du mode de programmation.
- Sélectionnez les touches pour modifier ou revoir la séquence du programme de cuisson.
 - Cuisson à chiffre unique** : appuyez sur une touche (0-9)
 - Cuisson à deux chiffres** : appuyez sur deux touches, dans l'ordre du nombre à deux chiffres pour la séquence de cuisson voulue. (00-99)
- Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson souhaité.
- Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE pour sélectionner le niveau de puissance. Appuyez sur une touche numérique pour régler le niveau de puissance, ou appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE à nouveau pour réinitialiser à 100 %.
 - Style 2** : L'affichage indique « % MW DE PUISSANCE » et le niveau de puissance actuel s'il est différent de 100 % de puissance.
 - Style 3** : L'affichage indique « NIVEAU DE CUISSON » et le niveau de puissance actuel s'il est différent de 100 % de puissance.
- Pour ajouter des étapes supplémentaires de cuisson** : Appuyez sur la touche SAISIE DU TEMPS. Répétez ensuite les étapes 3 à 4 pour chaque étape de cuisson supplémentaire.
 - On peut programmer jusqu'à quatre étapes différentes.
- Pour sauvegarder le programme de cuisson** : Appuyez sur la touche DÉMARRER
- Pour sortir du mode de programmation** : Appuyez sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION ou fermez la porte du four.

Programmation Quantité X2

Cette fonction permet d'ajouter un pourcentage prédéfini du temps de cuisson de départ, appelé facteur de cuisson, à une séquence de cuisson.

POUR MODIFIER LE FACTEUR DE CUISSON :

- Ouvrez la porte du four et appuyez pendant 5 secondes sur la touche numérique « 1 ». Le four émet un bip.
- Sélectionnez les touches pour le reprogrammer.
- Appuyez sur la touche X2.
- Appuyez sur une touche numérique pour modifier le facteur de cuisson.

Exemples :

 - La touche 5 modifiera le facteur de cuisson à 50 %.
 - La touche 3 modifiera le facteur de cuisson à 30 %.
- Appuyez sur la touche DÉMARRER pour sauvegarder les modifications.

Modification des options de l'utilisateur

Cela permet à l'utilisateur de personnaliser les différents paramètres du four. Des options telles que la programmation de touche à un ou deux chiffres, le volume du bip et le temps de cuisson maximum peuvent être modifiées selon les préférences individuelles.

- Ouvrez la porte du four et appuyez pendant 5 secondes sur la touche numérique « 2 ». Le four émet un bip.
 - Style 2 :** L'affichage indique « OPTIONS »
 - Style 3 :** L'affichage indique « OP : »

Note : Si la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION est appuyée avant que la fin de la programmation, les modifications sont supprimées et le micro-ondes sort du mode de programmation.
- Appuyez sur n'importe quelle touche numérique pour entrer les options correspondantes comme indiquées dans le tableau ci-dessous.
- Pour faire une modification, répétez en appuyant sur la touche numérique jusqu'à ce que le réglage désiré soit atteint.
 - Chaque fois que la touche est appuyée, l'option change.
 - Associez le code affiché avec celui de l'option voulue.
- Appuyez sur la touche DÉMARRER pour enregistrer le paramètre sélectionné.
- Pour quitter le mode Option de l'utilisateur, appuyez sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION et fermez la porte.

TOUCHE	ÉCRAN D'AFFICHAGE	OPTIONS (PARAMÈTRES D'USINE EN GRAS)
1 Bip de fin de cycle	OP:10 OP:11 OP:12	Bip continu de 3 secondes Bip continu jusqu'à l'ouverture de la porte 5 bips sonores jusqu'à l'ouverture de la porte
2 Volume du haut-parleur	OP:20 OP:21 OP:22 OP:23	Élimine le bip Règle le volume sur faible Règle le volume sur moyen Règle le volume sur élevé
3 Bip de touche	OP:30 OP:31	Empêche l'émission de bips lorsqu'une touche du clavier est enfoncée Permet l'émission de bips sonores lorsqu'une touche du clavier est enfoncée
4 Clavier Activer Fenêtre	OP:40 OP:41 OP:42 OP:43	15 secondes après l'ouverture de la porte du four, le clavier se désactive 30 secondes après l'ouverture de la porte du four, le clavier se désactive 1 minute après l'ouverture de la porte du four, le clavier se désactive 2 minutes après l'ouverture de la porte du four, le clavier se désactive
5 Ajouter du temps pendant le chauffage	OP:50 OP:51	Empêche d'ajouter du temps de chauffage pendant que le four chauffe Permet de modifier le temps de chauffage pendant que le four chauffe lorsqu'une touche de mémoire est appuyée
6* Réinitialisation de l'ouverture de porte	OP:60 OP:61	Permet au four de reprendre le compte à rebours du temps de chauffage après que la porte ait été ouverte pendant le cycle Annule le compte à rebours du temps de chauffage après l'ouverture de la porte pendant le cycle.
7* Temps de chauffage maximum	OP:70 OP:71	Permet 60 minutes de temps de chauffage Permet 10 minutes de temps de chauffage
8 Fonctionnement manuel	OP:80 OP:81	Permet l'utilisation de touches numériques préprogrammées uniquement Permet la saisie manuelle des temps et l'utilisation de touches préprogrammées
9 Fonctionnement à deux chiffres	OP:90 OP:91	Permet 10 (0-9) touches préprogrammées (cuisson en une seule touche) Permet 100 (00-99) touches préprogrammées (cuisson à double touche)
0 Message « Nettoyer les filtres »	OP:00 OP:01 OP:02 OP:03	Ne pas afficher le message Affichage du message pendant 24 heures tous les 7 jours Affichage du message pendant 24 heures tous les 30 jours Affichage du message pendant 24 heures tous les 90 jours

*Les réglages d'usine peuvent varier selon le modèle

Directives pour la cuisson

Le four à micro-ondes ACP peut faciliter votre travail. Vous cuisinerez à l'avance et pré-portionnez davantage. Vous passerez également moins de temps à préparer les plats de commandes spéciales.

Pour être sûr d'obtenir toujours de bons résultats, vous devrez vous rappeler quelques directrices simples.

Variables alimentaires

La cuisson au micro-ondes peut être directement affectée par différentes variables alimentaires.

La **forme** des aliments peut grandement affecter la quantité de temps de cuisson. Les aliments qui sont plats et minces chauffent plus rapidement que les aliments qui sont gros. Par exemple, un ragoût cuira plus rapidement dans un plat, plutôt que s'il est entassé dans un petit plat. Les aliments coupés en petits morceaux cuiront plus vite que les aliments de grande taille. Les morceaux doivent être d'une taille et d'une forme uniformes pour obtenir une cuisson plus uniforme, ou les petits morceaux cuiront plus rapidement. La quantité de cuisson la plus importante se produit dans les 1,9 cm de la surface de l'aliment. L'intérieur des grands aliments ou des aliments denses, est chauffé par la chaleur conduite à partir de la couche alimentaire extérieure. La cuisson la plus uniforme se produit dans les aliments plats, en forme de beignet. Pour de meilleurs résultats, cuisinez ensemble des aliments qui ont des tailles et des formes similaires.

La **quantité ou le volume** d'un aliment peut affecter la durée de cuisson. À mesure que le volume de l'aliment augmente, le temps nécessaire pour cuire ou chauffer cet aliment augmente presque proportionnellement. Si deux fois la quantité de l'aliment est placée dans le four, il faudra presque deux fois plus de temps pour cuire. Pour déterminer le temps pour de plus grandes quantités, multipliez le temps correspondant à une portion individuelle par la quantité supplémentaire, puis réduisez le temps total de cuisson d'environ 20 %.

La **densité** des aliments peut grandement affecter le temps de cuisson. Les aliments poreux, comme les pains, les gâteaux ou les pâtisseries, se réchauffent beaucoup plus rapidement que les viandes denses de même taille. Les aliments poreux absorbent rapidement les micro-ondes partout. Les viandes absorbent les micro-ondes principalement à la surface extérieure, et l'intérieur est chauffé par conduction, ce qui augmente le temps de cuisson. Les viandes peuvent être cuites dans une sauce, si vous le souhaitez. En raison de la teneur en humidité, une sauce chauffera rapidement. La chaleur sera transférée à la viande, de sorte que la viande chauffera plus rapidement avec la chaleur par conduction et des micro-ondes.

La **température** de départ des aliments influe sur la durée de cuisson. La hausse de chaque degré de température de l'aliment doit être fournie par une quantité précise d'énergie. Les températures de départ initiales plus basses exigent plus d'énergie et plus de temps pour cuire. Par conséquent, les aliments à la température du réfrigérateur nécessitent un temps de cuisson plus long que les aliments à température ambiante. Les aliments déjà légèrement chauds chaufferont très rapidement au four.

La **teneur en humidité** des aliments influe sur la durée de cuisson. Plus la teneur en humidité est élevée dans un aliment, plus le temps de cuisson est long.

La **teneur en sel, en matières grasses et en sucre** des aliments influe sur la durée de cuisson. Les aliments contenant des niveaux élevés de sel, de matières grasses et de sucre chauffent très rapidement et peuvent atteindre des températures beaucoup plus élevées que les aliments ayant des niveaux faibles de sel, de matières grasses et de sucre. Les aliments dont le taux de sel, de matières grasses et de sucre est moins élevé nécessitent des temps de cuisson plus longs.

L'**arrangement** des aliments dans la cavité du four à micro-ondes affecte la façon dont les aliments cuisent. Un arrangement « en rond » est préférable. Utilisez des ustensiles ronds dans la mesure du possible. En outre, disposez les aliments tels que les pommes de terre en cercle, plutôt qu'alignées pour la cuisson. En cas de cuisson d'un seul aliment, placez-le au centre du plateau en verre du four pour la cuisson.

Directives pour la cuisson (suite)

Manipulation des aliments

Parfois, les recettes suggèrent de manipuler ou de déplacer les aliments pendant la cuisson. Il existe plusieurs formes de manipulation :

Le mélange est moins nécessaire dans la cuisson au micro-ondes que dans la cuisson conventionnelle. Dans la cuisson conventionnelle, vous utilisez une cuillère pour mélanger un aliment en le déplaçant vers le haut depuis le fond d'une casserole afin de répartir uniformément la chaleur. Dans la cuisson au micro-ondes, vous devez également mélanger pour redistribuer la chaleur dans certains aliments, mais vous devez remuer de l'extérieur d'un plat vers l'intérieur ou le centre. Si une recette indique qu'il faut mélanger une ou deux fois pendant la cuisson, mélangez à des intervalles à peu près égaux. Par exemple, si la cuisson dure 12 minutes et qu'une recette indique de mélanger deux fois, mélangez après 4 minutes de cuisson et à nouveau, après 8 minutes de cuisson. Cependant, il n'est pas nécessaire d'être précis. Mélangez seulement si nécessaire. Lorsque vous utilisez des niveaux de puissance ou des réglages inférieurs, il est moins nécessaire de mélanger. Voici quelques exemples d'aliments qui peuvent nécessiter d'être mélangés : les puddings, les ragoûts, les sauces, les soupes et certains plats avec des œufs. Certains aliments ne peuvent pas être mélangés. Ces aliments sont redispesés ou tournés.

Certains aliments ne peuvent pas être mélangés et doivent être **repositionnés ou redispesés** en cours de cuisson. Par exemple, les pommes de terre cuites au four, les petits gâteaux (dans les ramequins), les morceaux de poulet etc. Le fait de redispeser les aliments permet une cuisson plus uniforme. Les aliments qui sont cuits, couverts ou qui sont cuits à des niveaux de puissance inférieurs, n'ont pas grand besoin d'être redispesés.

Il existe effectivement **deux manières de retourner les aliments**. Les aliments sont retournés lorsqu'ils ne peuvent pas être mélangés. Les aliments qui sont cuits, couverts ou qui sont cuits à des niveaux de puissance inférieurs n'ont pas grand besoin d'être retournés.

Retourner les aliments : Le fait de retourner les aliments permet de répartir la chaleur. La viande et la volaille sont deux types d'aliments qui sont parfois retournés. Le rôti, la dinde et le poulet entiers sont également des exemples. Les petits morceaux de viande tels que les morceaux de volaille peuvent devoir être retournés lorsqu'ils sont dans des casseroles ou lorsqu'ils sont dans une sauteuse.

Tourner/retourner les plats de cuisson : Certains aliments ne peuvent pas être mélangés, redispesés ou retournés. Par conséquent, on tourne ou on retourne le plat de cuisson. Un demi-tour signifie saisir le plat et tourner la partie du plat qui fait face à la porte du four, jusqu'à ce qu'il fasse face à l'arrière du four. Les gâteaux, les quiches ou les soufflés sont des exemples de préparations qui sont parfois tournées ou retournées dans un plat de cuisson. Lors de la cuisson des aliments à des niveaux de puissance ou à des réglages inférieurs, il est moins nécessaire de retourner les plats de cuisson.

Ustensiles compatibles micro-ondes

N'utilisez jamais de récipients ou de couvercles métalliques. Ce principe s'applique également à tous les récipients en métal et en métal émaillé, feuilles et récipients garnis de métal. Les contenants de cuisson appropriés sont des produits en papier, en verre, en porcelaine, en tissu, et les paniers d'osier.

CONSEILLÉ	DÉCONSEILLÉ
Verre/Céramique	Feuille d'aluminium
Tissu à fibres naturelles	Sacs d'épicerie
Papier non-recyclé	Papier recyclé
Plastique	Cristal de plomb
Bois	Journaux
	Métal
	Porcelaine à garniture métallique

TEST DE CONTRÔLE DES USTENSILES

Utilisez le test suivant pour vérifier la compatibilité des ustensiles avec le micro-ondes.

1. Placez une tasse graduée en verre contenant de l'eau à côté du plat vide à tester au four à micro-ondes.
2. Chauffez à pleine puissance pendant une minute.
3. Vérifiez la température du plat et de l'eau.
 - Si le plat reste froid et que l'eau est chaude, le plat peut aller au micro-ondes.
 - Si le plat est légèrement chaud, utilisez-le pour une cuisson à court terme.
 - Si le plat est chaud et que l'eau est fraîche, n'utilisez pas ce plat. Le plat reste frais s'il n'absorbe pas de micro-ondes et les micro-ondes sont absorbées par l'eau. Le plat devient chaud s'il absorbe les micro-ondes.

Conseils de cuisson

Couvrez les aliments pour une cuisson plus rapide et plus uniforme. Des couvercles en verre, du film plastique, des couvercles d'assiette ou d'autres produits en papier peuvent être utilisés. Ne fermez pas hermétiquement un plat. Au contraire, laissez à tout moment évacuer la vapeur.

Percez les sachets, les films plastiques et tous les aliments recouverts d'une pelure ou d'une membrane fine, comme les pommes de terre, les courges, les tomates, les œufs, etc. Cela évitera que les aliments n'explorent dans le four et permettra l'évacuation de la vapeur.

Les aliments devront être soigneusement disposés.

Pour de meilleurs résultats, disposez les aliments tels que les légumes ou les produits types que l'on trouve dans un ragoût autour du bord de l'assiette avec un peu moins de profondeur au centre. Les bords des aliments ne doivent pas se chevaucher ou surplomber le bord du récipient. Couvrez les viandes de sauce ou de jus et humidifiez tous les aliments secs autres que le pain ou les pâtisseries.

N'empilez pas les aliments ou les assiettes dressées dans votre four. Au contraire, lors de la cuisson de plusieurs portions ou de plateaux, toutes les assiettes doivent être placées au même niveau dans le four, avec de l'espace entre tous les récipients.

Instructions de cuisson

Conseils pour la cuisson à la vapeur

1. Récipients de cuisson

a. Toujours réchauffer ou cuire les aliments dans des contenants couverts pour obtenir :

- La rétention de la vapeur pour une cuisson efficace et pour garder les aliments humides
- Des résultats de cuisson et des températures uniformes
- Un intérieur de four plus propre et la prévention des éclaboussures d'aliments

b. La céramique, le papier, la porcelaine, le polystyrène, le verre et le plastique sont des matériaux adaptés aux fours à micro-ondes.

Une casserole ambrée résistante aux températures élevées est recommandée pour TOUS les produits, en particulier ceux à forte teneur en gras ou en sucre, car ces ingrédients chauffent très rapidement.

2. Température des aliments

a. Pour atteindre une température de service obligatoire, les aliments congelés nécessitent un temps de cuisson plus long que les aliments réfrigérés.

b. Produits réfrigérés :

- Les produits stockés à 4°C (40° F) au réfrigérateur doivent être recouverts quand ils sont réchauffés à l'exception des pains, pâtisseries ou tout autre produit avec une couche panée, qui doivent être chauffés à découvert pour éviter qu'ils ne ramollissent.

c. Produits à température ambiante :

- Les aliments conservés à température ambiante, tels que les conserves ou les légumes, nécessiteront moins de temps à chauffer que les aliments réfrigérés.

d. Les aliments préparés de façon conventionnelle doivent être légèrement pas assez cuits pour éviter une surcuisson lorsqu'ils sont réchauffés à la vapeur au micro-ondes.

e. Une fois le cycle de cuisson à la vapeur terminé, la température interne des aliments continue d'augmenter légèrement en raison de la présence de vapeur.

3. Structure des aliments

a. Les aliments riches en matières grasses, en sucre, en sel et en humidité attirent et absorbent rapidement l'énergie des micro-ondes, ce qui réduit le temps de cuisson.

b. Les aliments riches en protéines ou en fibres nécessitent un temps de cuisson plus long, en raison d'une absorption plus lente de l'énergie des micro-ondes.

4. Quantité

a. Au fur et à mesure que la masse des aliments augmente, le temps de cuisson nécessaire augmente également.

Se référer et se conformer à toutes les directives du Code alimentaire de l'USDA/FDA lors de la cuisson ou du chauffage des aliments.

Entretien et nettoyage

L'énergie des micro-ondes est attirée par n'importe quelle source d'aliments dans le four. Les éclaboussures ou les déversements d'aliments peuvent affecter la performance de chauffage et peuvent aussi endommager le four. Pour éviter d'endommager le four, gardez le four à micro-ondes propre et enlevez tous les débris alimentaires.

Suivez les recommandations ci-dessous pour assurer l'entretien adéquat du four.

AVERTISSEMENT : LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE DU FOUR APPROUVÉES PEUT ANNULER LA GARANTIE DE VOTRE FOUR

⚠ Ne PAS utiliser de nettoyeurs abrasifs ou contenant de l'ammoniaque, de l'acide citrique, des phosphates, du chlore, du sodium ou de l'hydroxyde de potassium (lessive). L'utilisation de produits de nettoyage corrosifs, ou qui contiennent de l'ammoniaque, de l'acide citrique, des phosphates, du chlore, de l'hydroxyde de sodium ou de potassium (soude caustique) peut endommager des pièces importantes du four.

L'utilisation de produits de nettoyage non approuvés annulera la garantie.

⚠ Ne jamais verser d'eau dans le fond du four à micro-ondes.

⚠ Ne PAS utiliser de systèmes de nettoyage à pression d'eau.

⚠ Ne PAS faire fonctionner le four sans le blindage d'antenne et le filtre à air en place.

⚠ Ne jamais allumer ou faire fonctionner le four pendant la procédure de nettoyage. Débranchez TOUJOURS le four avant de le nettoyer.

⚠ L'appareil ne doit PAS être nettoyé avec un jet d'eau ou un nettoyeur à vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de choc électrique pouvant entraîner des blessures graves ou la mort, débranchez le cordon d'alimentation ou ouvrez le disjoncteur du four avant de le nettoyer.

Portez des gants et des lunettes de protection lors du nettoyage du four.

Si le four n'est pas maintenu dans un état de propreté, cela pourrait conduire à une détérioration de la surface pouvant nuire à la durée de vie de l'appareil et présenter un danger.

Entretien et nettoyage quotidien

INTÉRIEUR, EXTÉRIEUR ET PORTE

1. Débranchez le four 
2. Enlevez tous les débris alimentaires
3. Nettoyez le four à micro-ondes avec un détergent doux dans de l'eau chaude avec une éponge ou un chiffon doux. Essuyez avec une éponge ou un chiffon pour enlever l'excès d'eau avant d'essuyer l'équipement.
4. Si vous le désirez, faites bouillir une tasse d'eau dans le four à micro-ondes pour ramollir la saleté avant de nettoyer.

PANNEAU DE COMMANDE

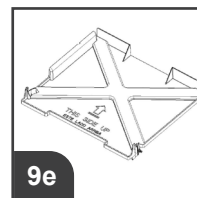
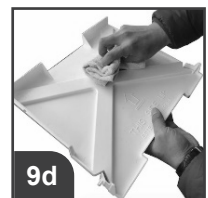
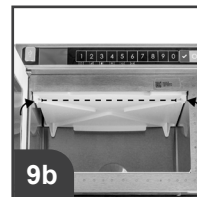
5. Ouvrez la porte du four pour désactiver sa minuterie.
6. Nettoyez avec un détergent doux dans de l'eau chaude avec une éponge ou un chiffon doux. Essuyez avec une éponge ou un chiffon pour enlever l'excès d'eau avant d'essuyer l'équipement.

BLINDAGE D'ANTENNE/CONTRE LES ÉCLABOUSSURES

Le blindage d'antenne (ou blindage contre les éclaboussures et la graisse) est un élément essentiel de la conception du four.

Nettoyez le blindage en place pour empêcher les éclaboussures et débris d'aliments de s'accumuler sur le plafond du four

7. Débranchez le four 
8. Nettoyez le blindage d'antenne avec un détergent doux dans de l'eau chaude avec une éponge ou un chiffon doux. Essuyez avec une éponge ou un chiffon pour enlever l'excès d'eau avant d'essuyer l'équipement.
9. **POUR LES DÉBRIS TENACES**, il peut être nécessaire de retirer le blindage d'antenne pour un nettoyage plus profond.
 - a. Débranchez le four  pour empêcher l'antenne de tourner
 - b. Retirez le blindage d'antenne
 - Appuyez sur les 2 languettes avant et tirez vers le bas
 - Retirez le blindage en l'inclinant à un angle de 45 degrés
 - c. Nettoyez le blindage à l'eau tiède avec un détergent doux. Rincez à l'eau.
 - d. Séchez soigneusement
 - e. Réinstallez le blindage
 - Positionnez le blindage avec « Ce côté vers le haut. » vers le haut et lisible
 - Insérez le blindage dans la cavité à un angle
 - Insérez les 2 goupilles arrière, puis poussez l'avant vers le haut en position
 - f. Vérifiez que l'installation est correcte
 - Après le montage, les 4 broches doivent être insérées dans les trous.
 - Avec un doigt, tirez vers le bas sur la protection pour vous assurer que toutes les broches sont engagées dans les trous des cavités et que la protection est solidement installée.
 - g. Rétablissez l'alimentation du four.



Entretien et nettoyage (suite)

Voir la page précédente pour des recommandations détaillées sur l'entretien et le nettoyage quotidien.

Entretien et nettoyage hebdomadaire

FILTRES À AIR

Nettoyez le filtre d'entrée d'air chaque semaine pour assurer un débit d'air adéquat.

⚠ IMPORTANT : Pour éviter de surchauffer et d'endommager le four, nettoyez régulièrement le filtre à air.

⚠ ATTENTION : Ne PAS utiliser le four sans les filtres en place.

1. Localisez le ou les filtres à air:

↳ **Modèles Style 1, Style 2 et Style 3 :**

Le four dispose d'un (1) filtre à air. Le filtre se trouve sous la porte du four.

↳ **Modèles Style 4 :**

Le four est équipé de deux (2) filtres à air. Les filtres à air sont situés sur les côtés inférieur droit et gauche du four.

2. Débranchez le four. 

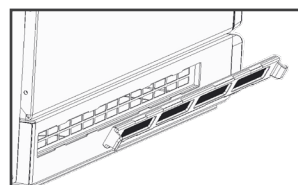
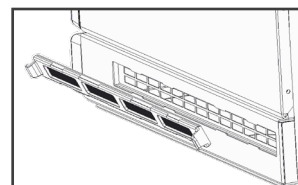
3. Saisissez les languettes du filtre et tirer-les vers l'avant. Le filtre se détache des clips de retenue.

4. Lavez le filtre avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement.

5. Pour le réinstaller, placez le bas du filtre dans les clips et poussez le haut du filtre en position.



(Styles 1 à 3) Retirez le filtre à air pour le nettoyer



(Style 4) Retirez les deux filtres à air pour nettoyer le four

Entretien et nettoyage mensuel

ÉVÉNEMENTS D'ÉVACUATION D'AIR

Vérifiez mensuellement s'il y a une accumulation de vapeurs de cuisson le long des grilles d'aspiration et d'évacuation au fond et l'arrière du four. Nettoyez les événements d'aération avec un chiffon humide pour assurer une bonne circulation de l'air. Séchez soigneusement.



Événements d'évacuation d'air

Avant d'appeler le service à la clientèle

Enregistrez toutes les inspections et les réparations pour une référence future.

AVERTISSEMENT

Afin d'éviter tout risque de choc électrique susceptible d'entraîner des blessures graves ou la mort, n'enlevez jamais le boîtier extérieur. Seul un technicien agréé devra enlever le boîtier extérieur.

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE
Le ventilateur de four fonctionne et la lumière reste allumée après la fin du cycle de cuisson	Le ventilateur refroidit les composants du four. Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant 60 secondes
Le ventilateur de four fonctionne pendant que le four ne cuit pas	Fonctionnement normal
Le four ne fonctionne pas	Vérifiez que le four est branché. Vérifiez le fusible ou le disjoncteur. Confirmez que le four est branché sur un circuit dédié. Confirmez que le four est sur un circuit mis à la terre et polarisé. Contactez un électricien pour confirmer.
Si le four n'accepte pas les saisies lorsque l'on appuie sur une touche	Ouvrez et fermez la porte du four. Appuyez à nouveau sur la touche.
En cas de dysfonctionnement du four	Débranchez le four, attendez 1 minute et rebranchez-le.
Le four fonctionne par intermittence	Vérifiez les filtres à air et la zone d'aération pour voir s'il n'y a pas d'obstructions
Le four fonctionne, mais ne chauffe pas les aliments	Mettez une tasse d'eau froide dans le four. Chauffez pendant une minute. Si la température de l'eau n'augmente pas, le four ne fonctionne pas correctement et il faut appeler le service de maintenance.
« Nettoyer les filtres » s'affiche	Ce message est normal et s'affichera pendant 24 heures.
Affichage du four bloqué	L'afficheur du four doit être réinitialisé. Débranchez le four. Attendez 5 secondes. Rebranchez-le.
Alerte « ENTRÉE ERRONÉE »	Le temps de cuisson est nul ou non paramétré. Entrez le temps de cuisson correct.
Alerte « dépasse le temps de cuisson maximum »	Le temps de cuisson total dépasse le maximum autorisé. Vérifiez les temps de cuisson par étape. Vérifiez dans Option de l'utilisateur > Temps de cuisson maximum

Contact commercial Amana®
HDC :



MenuMASTER® MDC/DEC
Contact :



E-mail : commercialservice@acpsolutions.com

Pour obtenir la documentation complète du produit, consultez :
www.acpsolutions.com