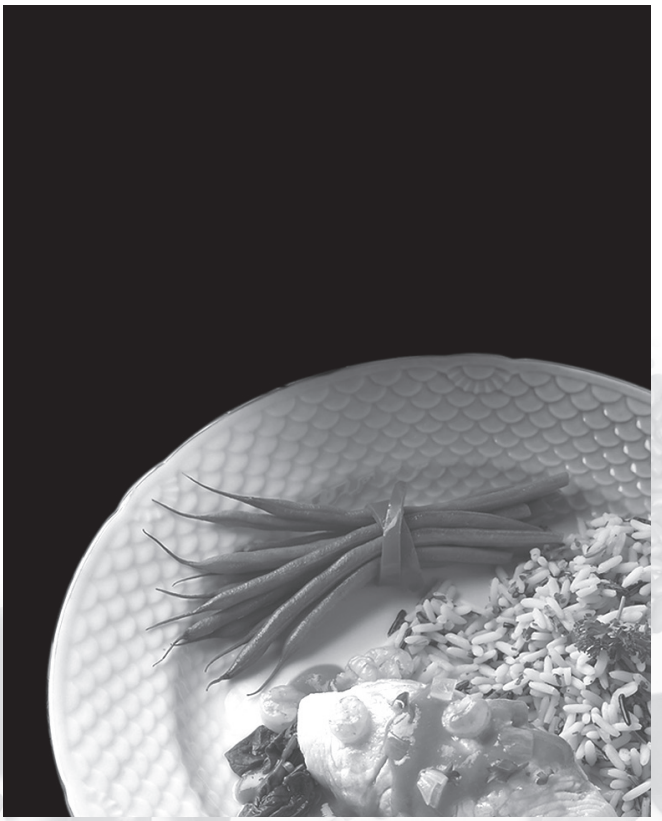
SHARP®

MODELS
R-1874 / R-1875

OVER THE RANGE
CONVECTION
MICROWAVE OVEN



OPERATION MANUAL

Carousel®

Read all instructions carefully before using the oven.

TINSEB388WRRZ_Rev.4

JUN 30, 2021

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**: Quickly 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 **800-BE-SHARP**
800-237-4277

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 content about your product including:

- → FAQ's and How-To Videos
- → Find or Request Service
- → Purchase an Extended Warranty
- → 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: 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 **800-BE-SHARP**
800-237-4277

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

Contact a Sharp Advisor on the phone

CUSTOMER ASSISTANCE

CANADA ONLY

To aid in answering questions if you call for service or for reporting loss or theft, please use the space below to record the model and serial number located on the back side of the unit.

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

Dealer Name: _____

Address: _____

City: _____

Province: _____

Postal Code: _____

Telephone: _____

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 http://sharp.ca/support-home.aspx to access exclusive content about your product including:

→ Find a Dealer
→ Find Service Locations
→ 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
See the Contact Us section on our site.

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



SUPPORT SITE
Product Downloads, Service Locater, Where to Buy, Toner Recycling Program and more.

CA | sharp.ca/support-home.aspx



CALL US

CA **877-278-6709**
Mon-Fri: 7am-7pm CST

Contact a Sharp Advisor on the phone

CONTENTS

Customer Assistance (United States only) .. A
Customer Assistance (Canada only) ..... B
Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy C
Consumer Limited Warranty 1
Limited Warranty (valid only in Canada) 2
Important Safety Instructions 3
Unpacking Instructions 4
Accessories 4
Grounding Instructions 4
Information You Need to Know 5-7
About Your Oven 5
About Food 5
About Microwave Cooking 6
About Safety 6
About Children and the Microwave 7
About Utensils and Coverings 7
Part Names 8
Touch-Control Panel 9-10
Before Operating 11
To Set the Clock 11
Stop/Clear 11
Manual Operation 11-12
Turntable On/Off 11
Hood Light/Hood Fan 12
Time Cooking Microwave 12
Keep Warm 12
Microwave Features 13-18
CompuDefrost 13
CompuDefrost Chart 13
Manual Defrost 14
Sensor Cooking 14
Instant Sensors 15
Instant Sensor Reheat 15
Instant Sensor Popcorn 15
Popcorn Chart 15
Instant Sensor Chart 15
Sensor Cook 16
Sensor Cook Chart 16
Sensor Cook Recipes 17-18
Manual Convection/ Automatic Mix Operation 19-23
Convection Cooking 19
To Cook with Convection 19
To Preheat and Cook with Convection 19
To Broil 19
To Slow Cook 20
Automatic Mix Cooking 20
To Cook with Automatic Mix 20
To Preheat and Cook with Automatic Mix 20
Convection Automatic Mix Operation 21-23
CompuBroil 21
CompuBroil Chart 21
CompuRoast 22
CompuRoast Chart 22
CompuBake. 23
CompuBake Chart 23
Other Convenient Features 24-25
Multiple Sequence Cooking 24
More/Less Time Adjustment 24
Kitchen Timer 24
Minute Plus 24
Demonstration Mode 24
Help 24
Custom Help 25
1. Child Lock 25
2. Audible Signal Elimination 25
3. Auto Start 25
4. Language Selection 25
5. Weight/Temp Selection 25
Touch On 25
Cleaning and Care 26-27
Service Call Check 28
Specifications 29
Auto-Touch Guide 30

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) 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.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) 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.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

CONSUMER LIMITED WARRANTY

SHARP ELECTRONICS CORPORATION warrants to the first consumer 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 appearance items of the Product nor to the additional excluded item(s) set forth below nor to any Product the exterior of which has been damaged or defaced, which has been subjected to misuse, abnormal service or handling, or which has been altered or modified in design or construction.

In order to enforce the rights under this limited warranty, the purchaser should follow the steps set forth below and provide proof of purchase to the servicer.

The limited warranty described herein is in addition to whatever implied warranties may be granted to purchasers by law. ALL IMPLIED WARRANTIES INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANT-ABILITY AND FITNESS FOR USE ARE LIMITED TO THE PERIOD(S) FROM THE DATE OF PURCHASE SET FORTH BELOW. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

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 above on behalf of Sharp.

The warranties described herein shall be the sole and exclusive warranties granted by Sharp and shall be the sole and exclusive remedy available to the purchaser. 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. In no event shall Sharp be liable, or in any way responsible, for any damages or defects in the Product which were caused by repairs or attempted repairs performed by anyone other than an authorized servicer. Nor shall Sharp be liable or in any way responsible for any incidental or consequential economic or property damage. Some states do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you.

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-1874 / R-1875 Home Use Carousel Microwave Oven. (Be sure to have this information available when you need service for your Product.)
Warranty Period for this Product:	One (1) year parts and labor in-home service. The warranty period continues for an additional six (6) years, for a total of seven (7) years, with respect to the magnetron tube in the Product for parts only. Labor and the servicer trip charge are not provided free of charge for this additional period.
Additional Item(s) Excluded from Warranty Coverage (if any):	Non-functional accessories, turntable and light bulbs.
Where to Obtain Service:	From a Sharp Authorized Servicer located In the United States. Be sure to have **Proof of Purchase** available. For in-home service, the servicer will come to the unit's location. If it is necessary to remove the unit for repair, the servicer will reinstall the unit at no extra charge, provided it was installed according to Sharp's Installation Instructions. To find the location of the nearest Sharp Authorized Servicer, call Sharp toll free at 1-800-BE-SHARP (1-800-237-4277).

TO OBTAIN SUPPLY, ACCESSORY OR PRODUCT INFORMATION, CALL **1-800-BE-SHARP** OR VISIT **www.sharpusa.com**.
SAVE THE PROOF OF PURCHASE AS IT IS NEEDED SHOULD YOUR OVEN EVER REQUIRE WARRANTY SERVICE.

SHARP®

LIMITED WARRANTY

Consumer Electronics Products

Congratulations on your purchase!

Sharp Electronics of Canada Ltd. ("Sharp") warrants to the first purchaser for this Sharp brand product ("Product"), when shipped in its original container and sold or distributed in Canada by Sharp or by an authorized Sharp dealer, and Product was not sold "as is" or "sales final" that the Product will during the applicable warranty period, be free from defects in material and workmanship, and will within the applicable warranty period, either repair the defective Product or provide the first purchaser a replacement of the defective Product.

Conditions: This limited warranty shall not apply to:

(a) Any defects caused or repairs required as a result of abusive operation, negligence, accident, improper installation or inappropriate use as outlined in the owner's manual or other applicable Product documentation.
(b) Any defects caused or repairs required as a result of any Product that has been tampered with, modified, adjusted or repaired by any person other than Sharp, a Sharp authorized service centre or a Sharp authorized servicing dealer.
(c) Any defects caused or repairs required as a result of the use of the Product with items not specified or approved by Sharp, including but not limited to chemical cleaning agents.
(d) Any replacement of accessories required through normal use of the Product, including but not limited to, remote controls, AC adapters, batteries, temperature probe, trays, filters, belts, ribbons, cables and paper.
(e) Any cosmetic damage to the Product surface or exterior that has been defaced or caused by normal wear and tear.
(f) Any defects caused or repairs required as a result of damage caused by any external or environmental conditions, including but not limited to, transmission line/power line voltage or liquid spillage or acts of God.
(g) If the serial number or model number affixed to Product has been removed, defaced, changed, altered or tampered with.
(h) This limited warranty will not apply if the Product has been used or is being used in a commercial setting or application; this warranty is meant solely for the non-commercial, household use of the Product by consumers in their home or residence.
(i) Any installation, delivery, setup and/or programming charges
(j) The removal and reinstallation of Over-The-Range Microwave, Microwave Drawer or Steam Oven if it is installed in an inaccessible location or requiring removal of cupboards, handles or other cosmetic parts, or is not installed in accordance with installation instructions included with Product.

How to get service: Warranty service may be obtained upon delivery of the Product, together with proof of purchase (including date of purchase) and a copy of this limited warranty statement, to an authorized Sharp service centre or an authorized Sharp servicing dealer. In home warranty service will be carried out to locations accessible by on-road service vehicle and within 50 km of an authorized Sharp service centre on any Over-The-Range Microwave Oven, Microwave Drawer Oven or Steam Oven. The servicer may if necessary take the unit for repair at the servicer's facility. No other person (including any Sharp dealer or service centre) is authorized to extend, enlarge or transfer this warranty on behalf of Sharp. The purchaser will be responsible for any and all removal, reinstallation, transportation and insurance costs incurred with exception for Over-The-Range Microwave Oven, Microwave Drawer Oven or Steam Oven whereby Sharp will be responsible for the removal and reinstallation.

The express warranties in this limited warranty are, except for consumer purchasers domiciled in Quebec, in lieu of and, except to the extent prohibited by applicable law, Sharp disclaims all other warranties and conditions, express or implied, whether arising by law, statute, by course of dealing or usage of trade, including, without limitation, implied warranties or conditions of merchantability and/or quality, fitness for a particular use or purpose, and/or non-infringement. **Limitations** (not applicable to consumer purchasers domiciled in Quebec to the extent prohibited under Quebec law): (a) Sharp shall not be liable for any incidental, special, consequential, economic, exemplary or indirect damages of any kind or nature (including lost profits or damages for loss of time or loss of use or loss of data) arising from or in any connection with the use or performance of a Product or a failure of a Product, even if Sharp is aware of or has been advised of the possibility of such damages; (b) the remedies described in this limited warranty constitute complete fulfillment of all obligations 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. Some provinces may not allow the exclusion or limitation of certain damages, or limits on the duration or voiding of implied warranties or conditions; in such provinces, the exclusions and limits herein may not apply. This limited warranty is, except for consumer purchasers domiciled in Quebec, governed by the laws of the Province in Canada in which the purchaser has purchased the Product. For consumer purchasers domiciled in Quebec this limited warranty is governed by the laws of Quebec.

WARRANTY PERIODS (calculated from the date of original purchase): Parts & Labour (exceptions noted)

Microwave Oven	1 year	(magnetron - 4 additional years)
Steam Oven	1 year	
Small Kitchen Appliances	1 year	
Air Purifiers	1 year	

To obtain the name and address of the nearest Authorized Sharp Service Centre or Dealer, or for more information on this Limited Warranty, Sharp Extended Warranty Offers, Sharp Canada Products or Accessory Sales, please contact Sharp:

- By writing to Sharp Electronics Of Canada Ltd. at 335 Britannia Road East Mississauga, Ontario L4Z 1W9
- Calling: at 905-568-7140
- Visiting our Web site: **www.sharp.ca**

THIS LIMITED WARRANTY IS VALID ONLY IN CANADA

Revision: 03/21/2016

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:

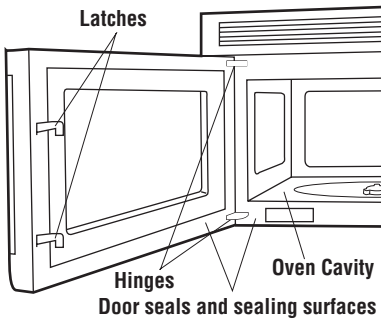
1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. Read and follow the specific **"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY"** on page C.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **"GROUNDING INSTRUCTIONS"** on page 4 and INSTALLATION INSTRUCTIONS.
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 page 26.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
    a. Do not overcook food. Carefully attend to 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.
18. Clean ventilation openings and grease filters frequently—Grease should not be allowed to accumulate on ventilation openings, louver or grease filters.
19. Use care when cleaning the louver and the grease filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the louver and the grease filters.
20. When flaming food under the hood, turn the fan on.
21. This appliance is suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36" wide or less.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

UNPACKING INSTRUCTIONS

Unpacking and Examining Your Oven



Carefully remove oven from carton. SAVE THE CARTON AS IT MAY MAKE INSTALLATION EASIER.

Remove:

1. all packing materials from inside the oven cavity; however, DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER, which is located on the ceiling in the oven cavity. Check to see that there are Installation Instructions, Wall Template and Top Template. Read enclosures and SAVE the Operation Manual.
2. the feature sticker from the outside of the door, if there is one.

Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact your dealer or SHARP AUTHORIZED SERVICER.

See Installation Instructions for more details.

OPTIONAL ACCESSORIES

Charcoal Filter (RK-220). This is required when hood exhaust is recirculated. See Charcoal Filter on page 27. To order filter replacement, if dealer does not stock this item, it can be ordered by calling 1-800-BE-SHARP (237-4277).

To purchase contact:

Sharp Electronics Corporation
Customer Assistance Center
Sharp Plaza Blvd
Memphis, Tennessee 38193
Phone: 1-800-BE-SHARP (237-4277)

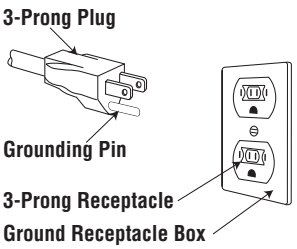
GROUNDING INSTRUCTIONS

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

WARNING – Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Electrical Requirements

Check Installation Instructions for proper location for the power supply.



The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 15 amp. or more protected electrical supply. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided.

The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE GROUNDING PIN FROM THE PLUG.

Notes: 1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.

2. Neither Sharp nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedures.

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.

INFORMATION YOU NEED TO KNOW

ABOUT YOUR OVEN

This Operation Manual is valuable: read it carefully and always save it for reference.

NEVER use the oven without the turntable and support nor turn the turntable over so that a large dish could be placed in the oven. The turntable will turn both clockwise and counterclockwise. See page 11 for complete instructions.

ALWAYS have food in the oven when it is on to absorb the microwave energy.

When using the oven at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off.

The fan will automatically start when heat rises from range surface units or burners and when convection, high mix, low mix or the broil settings are used.

Condensation is a normal part of microwave cooking. Room humidity and the moisture in food will influence the amount of moisture that condenses in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered ones. Ventilation openings must not be blocked.

The oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.

Your oven is rated 850 watts by using the IEC Test Procedure. In using recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

ABOUT FOOD

FOOD	DO	DON'T
Eggs, sausages, nuts, seeds, fruits & vegetables	• Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion". • Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes.	• Cook eggs in shells. • Reheat whole eggs. • Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	• Use specially bagged popcorn for the microwave oven. • Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special **Sensor Popcorn** pad.	• Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. • Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	• Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving. • Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding.	• Heat disposable bottles. • Heat bottles with nipples on. • Heat baby food in original jars.
General	• Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns. • Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption". • Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers.	• Heat or cook in closed glass jars or air tight containers. • Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed. • Deep fat fry. • Dry wood, gourds, herbs or wet papers.

ABOUT MICROWAVE COOKING

- Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
- Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Check recipe for suggestions: paper towels, wax paper, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
- Shield with small flat pieces of aluminum foil any thin areas of meat or poultry to prevent overcooking before dense, thick areas are cooked thoroughly.
- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
- Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
- Add standing time. Remove food from oven and stir, if possible. Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.
- Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperatures have been reached.

  Doneness signs include:

  - Food steams throughout, not just at edge.
  - Center bottom of dish is very hot to the touch.
  - Poultry thigh joints move easily.
  - Meat and poultry show no pinkness.
  - Fish is opaque and flakes easily with a fork.

ABOUT SAFETY

- Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.

TEMP	FOOD
160°F	... for fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food.
165°F	... for leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carry-out "fresh" food.
170°F	... white meat of poultry.
180°F	... dark meat of poultry.

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.

- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- Stay near the oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- Use care when removing items from the oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.

ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

Children below the age of 7 should use the microwave oven with a supervising person very near to them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room.

The child must be able to reach the oven comfortably; if not, he/she should stand on a sturdy stool.

At no time should anyone be allowed to lean or swing on the oven door.

Children should be taught all safety precautions: use potholders, remove coverings carefully, pay special attention to packages that crisp food because they may be extra hot.

Don't assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.

Children need to learn that the microwave oven is not a toy. See page 25 for Child Lock feature.

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

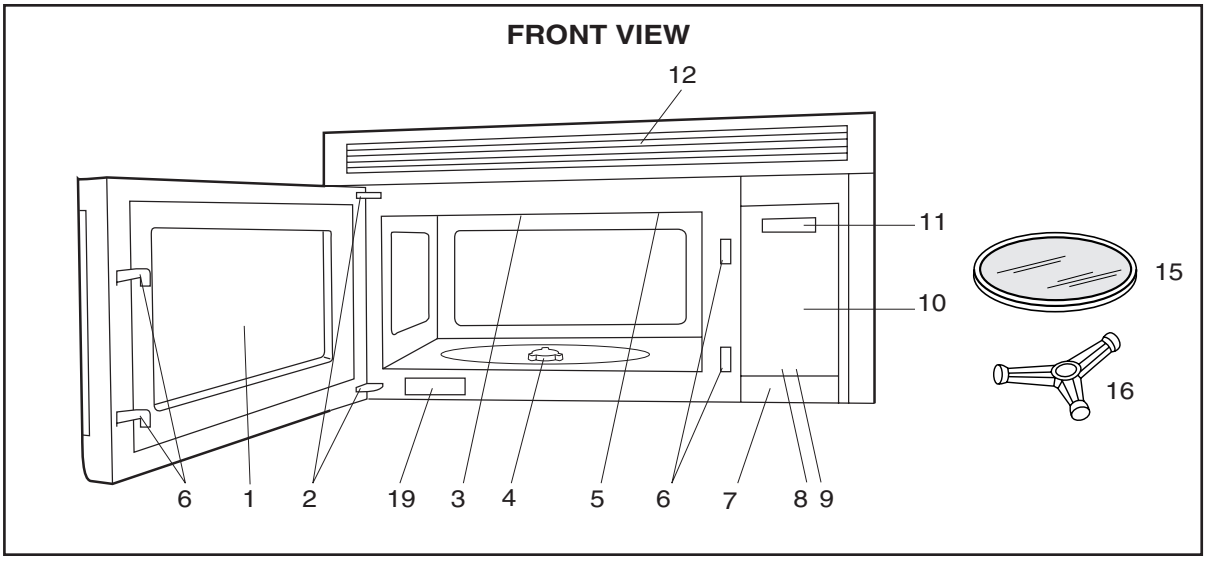
It is not necessary to buy all new cookware. Many pieces already in your kitchen can be used successfully in your new microwave convection oven. The chart below will help you decide what utensils and coverings should be used in each mode.

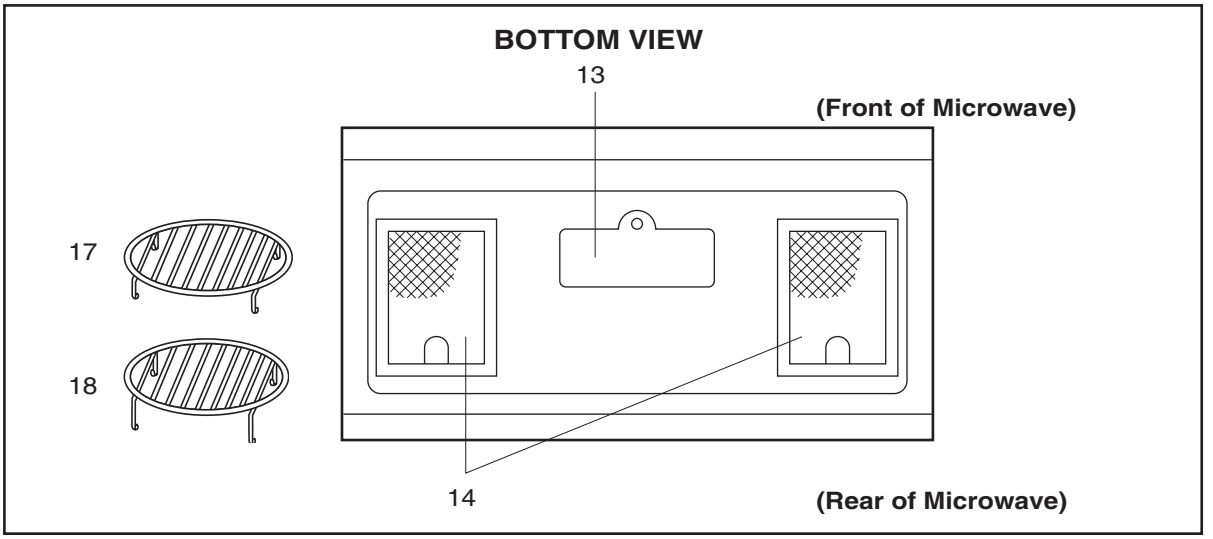
UTENSILS AND COVERINGS	MICROWAVE ONLY	CONVECTION BROIL, SLOW COOK	HIGH MIX/ROAST LOW MIX/BAKE
Aluminum Foil	**Yes** Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on food can be used to shield areas from cooking or defrosting too quickly. Keep foil at least 1 inch from wall of oven.	**Yes** For shielding.	**Yes** For shielding.
Aluminum containers	**Yes** Can be used if 3/4 filled with food. Keep 1 inch away from walls and do not cover with lid.	**Yes** Broil - No cover.	**Yes** Can be used if 3/4 filled with food. Keep 1 inch away from walls and do not cover with foil.
Browning dish	**Yes** Do not exceed recommended preheating time. Follow manufacturer's directions.	**No**	**No**
Glass ceramic (Pyroceram®)	**Yes** Excellent.	**Yes** Excellent.	**Yes** Excellent.
Glass, heat-resistant	**Yes** Excellent	**Yes** Excellent	**Yes** Excellent
Glass, non-heat-resistant	**No**	**No**	**No**
Lids, glass	**Yes**	**Yes** Broil - No cover.	**Yes**
Lids, metal	**No**	**Yes** Broil - No cover.	**No**
Metal cookware	**No**	**Yes**	**Yes** Do not use metal coverings.
Metal, misc: dishes with metalic trim, etc. Metal twist-ties.	**No**	**No**	**No**
Oven cooking bags	**Yes** Good for large meats or foods that need tenderizing. DO NOT use metal twist ties.	**Yes** Broil - No	**Yes** Do not use metal coverings.
Paper plates	**Yes** For reheating.	**No**	**No**
Paper towels	**Yes** To cover for reheating and cooking. Do not use recycled paper towels which may contain metal filings.	**No**	**No**
Paper, ovenable	**Yes**	**Yes** For temperatures up to 400° F. Do not use for broiling.	**Yes** For temperatures up to 400° F.
Microwave-safe plastic containers	**Yes** Use for reheating and defrosting. Follow manufacturer's directions.	**No**	**No**
Plastic, Thermoset®	**Yes**	**Yes** Are heat resistant up to 425° F. Do not use for broiling.	**Yes**
Plastic wrap	**Yes** Use brands specially marked for microwave use. DO NOT allow plastic wrap to touch food. Vent so steam can escape.	**No**	**No**
Pottery, stoneware, porcelain	**Yes** Check manufacturer's recommendation for being microwave-safe.	**Yes**	**Yes** Must be microwave-safe and ovenable.
Styrofoam	**Yes** For reheating	**No**	**No**
Wax paper	**Yes** Good covering for cooking and reheating.	**No**	**No**
Wicker, wood, straw	**Yes** May be used for short periods of time. Do not use with high fat or high sugar content foods. Could char.	**No**	**No**

DISH CHECK. If you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on HIGH for 30 seconds. If the dish becomes very hot, DO NOT use it for microwaving.

ACCESSORIES There are many microwave accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so that they meet your needs. A microwave-safe thermometer will assist you in determining correct doneness and assure you that foods have been cooked to safe temperatures. Sharp is not responsible for any damage to the oven when accessories are used.

PART NAMES





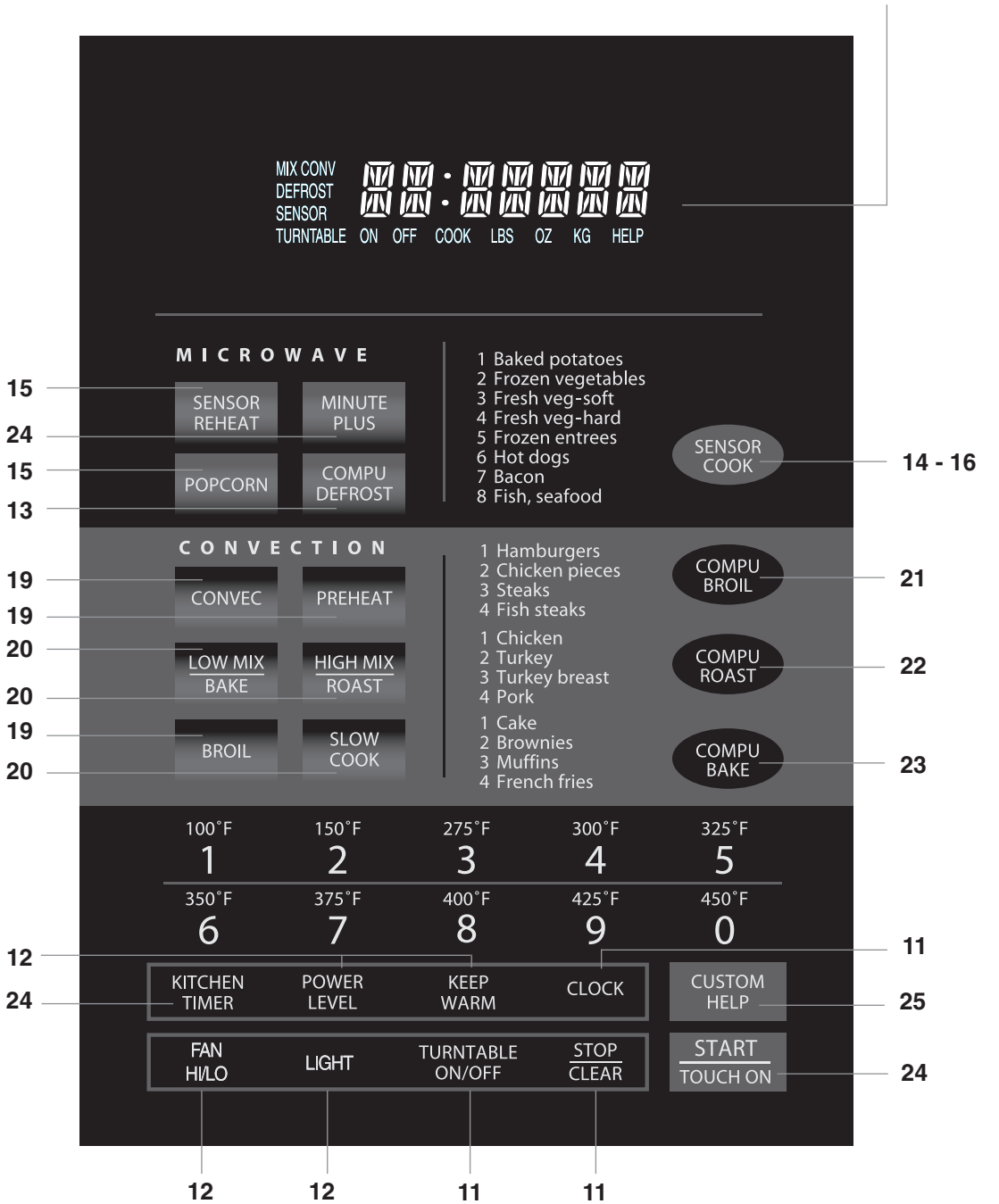
1. Oven door with see-through window.
2. Door hinges.
3. Waveguide cover
   DO NOT REMOVE.
4. Turntable motor shaft.
5. Oven light.
   It will light when oven is operating or door is open.
6. Safety door latches.
   The oven will not operate unless the door is securely closed.
7. One touch DOOR OPEN button.
   Push to open door.
8. FAN HI / LO button.
   Push for high/low/off.
9. LIGHT button.
   Push for on/off.
10. Auto-Touch control panel.
11. Time display: Digital display,
    99 minutes 99 seconds.
12. Ventilation openings.
13. Light cover.
14. Grease filters.
15. Removable ceramic turntable.
    The turntable will rotate clockwise or counterclockwise. Only remove for cleaning.
16. Removable turntable support.
    Place the turntable support on the floor of the oven cavity and the turntable on the turntable support.
17. Removable low rack for broiling and meat and poultry roasting.
18. Removable high rack for two level baking.
19. Rating Label

TOUCH CONTROL PANEL

MODEL R-1874

INTERACTIVE DISPLAY

Words will light in the display to indicate features and cooking instructions.



Number next to the control panel illustration indicates page on which there are feature descriptions and usage information.

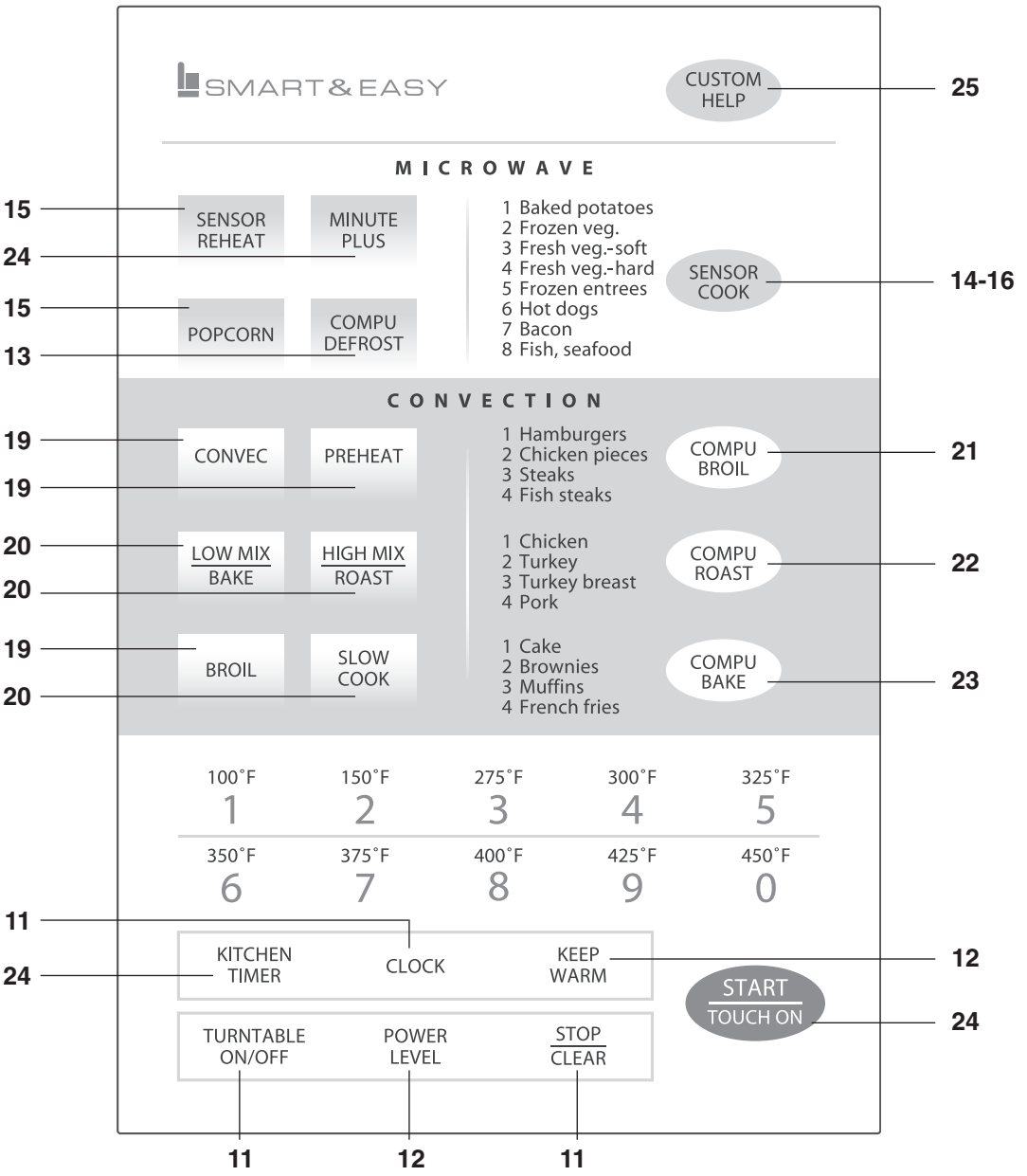
TOUCH CONTROL PANEL

MODEL R-1875

INTERACTIVE DISPLAY

Words will light in the display to indicate features and cooking instructions.





Number next to the control panel illustration indicates page on which there are feature descriptions and usage information.

BEFORE OPERATING

- Before operating your new microwave oven make sure you read and understand this operation manual completely.
- Before the oven can be used, follow these procedures:

1. Plug in the oven. Close the door. The oven display will show WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK .
2. Touch the **STOP/CLEAR** pad. : will appear.
3. Touch **CLOCK** and follow directions to set.

TO SET THE CLOCK

- Suppose you want to enter the correct time of day 12:30 (A.M. or P.M.).

PROCEDURE	DISPLAY
1 CLOCK Touch **CLOCK** pad.	ENTER TURNTABLE ON TIME TURNTABLE ON
2 1 2 3 0 Enter the correct time of day by touching the numbers in sequence.	12:30 TURNTABLE ON
3 CLOCK Touch **CLOCK** pad.	12:30 TURNTABLE ON

This is a 12 hour clock. If you attempt to enter an incorrect clock time, ERROR will appear in the display. Touch the **STOP/CLEAR** pad and re-enter the time.

- If the electrical power supply to your microwave oven should be interrupted, the display will intermittently show WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the program will be erased. The time of day will also be erased. Simply touch **STOP/CLEAR** pad and reset the clock for the correct time of day.

NOTE: Your oven can be programmed with the door open except for START/TOUCH ON, MINUTE PLUS, SENSOR REHEAT and POPCORN.

STOP/CLEAR

Touch the **STOP/CLEAR** pad to:

1. Erase if you make a mistake during programming.
2. Cancel kitchen timer.
3. Stop the oven temporarily during cooking.
4. Return the time of day to the display.
5. Cancel a program during cooking, touch twice.

MANUAL MICROWAVE OPERATION

TURNTABLE ON/OFF

For most cooking, the turntable should be on; however the turntable can be turned off so that it does not rotate when extra large dishes, such as the popular 13" x 9" x 2" glass utility casserole, are used. The casserole should be placed on the turntable so that it is level.

- Suppose you want to cook lasagna in a 13" x 9" x 2" casserole for 45 minutes on 40% power.

PROCEDURE	DISPLAY
1 TURNTABLE ON / OFF Touch **TURNTABLE ON/OFF** pad and note TURNTABLE OFF in the display.	TURNTABLE OFF
2 4 5 0 0 Enter cooking time.	45.00 TURNTABLE OFF
3 POWER LEVEL 4 Enter power level.	P-40 TURNTABLE OFF
4 START TOUCH ON Touch **START/TOUCH ON** pad.	45.00 TURNTABLE OFF COOK

NOTE:

The door can be opened for checking food and the turntable will stay in the off position. After checking, close door and touch **START/TOUCH ON**.

The turntable will stay off for one minute after door is opened when time-of-day appears in the display. It is possible to reprogram the oven during that minute without touching the **TURNTABLE ON/OFF** pad. The display always indicates whether the turntable is off or on.

THE TURNTABLE SHOULD ALWAYS BE ON WHEN USING THE SPECIAL FEATURES. On/Off function can be used with manual cooking modes and Sensor Reheat. Turntable off condition will automatically change to on condition when you select auto cooking except Sensor Reheat and CompuBake.

When cooking large quantities of food which cannot be stirred, it is best to use a lower power level such as 40 or 50%. You may speed cooking of large amounts by programming 5 to 10 minutes on 100% power (HIGH) followed by the desired time on lower power. See page 24 for how to program multiple sequences. You may wish to reverse a large casserole once during cooking; simply open door, reposition casserole, close door and touch **START/TOUCH ON**.

HOOD LIGHT/ HOOD FAN

Your oven is equipped with a Hood Light and a Hood Fan which can be used whether the door is open or closed.

To turn the Hood Light on, touch the **LIGHT** pad once. To turn the Hood Light off, touch the **LIGHT** pad again.

To turn the Hood Fan on, touch the **FAN HI/LO** pad once for high speed. To turn the Hood Fan to low speed, touch pad twice and touch the pad three times to turn the fan off. When fan is manually turned on, "H" will be shown on the display. When the fan is turned off, "H" will disappear from display.

TIME COOKING - MICROWAVE

Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds (99.99). Always enter the seconds after the minutes, even if they are both zeros.

- Suppose you want to cook for 5 minutes at 100%

PROCEDURE	DISPLAY
1 5 0 0 Enter cooking time.	5.00 TURNTABLE ON
2 START / TOUCH ON Touch **START/TOUCH ON** pad.	5.00 TURNTABLE ON COOK

KEEP WARM

KEEP WARM can only be programmed with manual cooking or as a separate program.

- Suppose you want to cook a baked potato for 4 minutes at 100% power and you want to keep it warm after cooking for 30 minutes.

PROCEDURE	
1 4 0 0	Touch the desired cook time for 1 baked potato. (Ex: 4 minutes.)
2 KEEP WARM	Touch **KEEP WARM** pad.
3 START / TOUCH ON	Touch **START/TOUCH ON** pad.
At the end of cook time, KEEP WARM is displayed warming food until end of 30 minutes.	

To use KEEP WARM as a separate program, touch **KEEP WARM** pad within 1 minute after cooking, closing the door or touching the **STOP/CLEAR** pad.

TO SET POWER LEVEL

There are eleven preset power levels.

Using lower power levels increases the cooking time which is recommended for foods such as cheese, milk and long slow cooking of meats. Consult recipes for specific recommendations.

TOUCH POWER LEVEL PAD ONCE THEN TOUCH	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER	COMMON WORDS FOR POWER LEVELS
POWER LEVEL	100%	High
9	90%	
8	80%	
7	70%	Medium High
6	60%	
5	50%	Medium
4	40%	
3	30%	Med Low/Defrost
2	20%	
1	10%	Low
0	0%	

- Suppose you want to defrost for 5 minutes at 30% with the turntable on.

PROCEDURE	DISPLAY
1 5 0 0 Enter defrosting time.	5.00 TURNTABLE ON
2 POWER LEVEL 3 Touch **POWER LEVEL** pad. Enter power level.	P-30 TURNTABLE ON
3 START / TOUCH ON Touch **START/TOUCH ON** pad.	5.00 TURNTABLE ON COOK

COMPU DEFROST

CompuDefrost automatically defrosts ground meat, steaks, chicken pieces.

• Suppose you want to defrost a 2.0 pound steak.

PROCEDURE	DISPLAY
1 Touch **COMPU DEFROST** pad once. Then touch **COMPU DEFROST** pad two more times to select steak.	STEAK / ENTER / WEIGHT
2 Enter weight by touching the number pads. (Ex. 2.0 lb)	DEFROST 2.0 TURNTABLE ON LBS HELP
3 Touch **START/TOUCH ON** pad.	DEFROST 6.50 TURNTABLE ON COOK HELP
The oven will stop and directions will be displayed. Follow the indicated message.	

4 After the 1st stage, open the door. Turn steak over and shield any warm portions. Close the door.

START / TOUCH ON

DEFROST 4.35 TURNTABLE ON HELP

Touch **START/TOUCH ON** pad.

5 After the 2nd stage, open the door. Shield any warm portions. Close the door.

START / TOUCH ON

DEFROST 2.50 TURNTABLE ON HELP

Touch **START/TOUCH ON** pad.

6 After defrost cycle ends, cover and let stand as indicated in chart below.

NOTE:

1. The weight can be entered in increments of 0.1 lb. If you attempt to enter more or less than the allowed amount ERROR WEIGHT TOO SMALL or TOO LARGE will appear in the display.
2. CompuDefrost can be programmed with More/Less Time Adjustment. See page 24.
3. To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on CompuDefrost Chart, use time and 30% power. See Manual Defrost on page 14.

COMPU DEFROST CHART

TOUCH COMPU DEFROST PAD*	FOOD	FOR AMOUNT	PROCEDURE
once	Ground Meat	0.5 - 3.0 lb (0.2 - 1.4 kg)	Remove any thawed pieces after each stage. Let stand, covered, for 5 to 10 minutes.
twice	Steaks (chops, fish)	0.5 - 4.0 lb (0.2 - 1.8 kg)	After each stage of defrost cycle, rearrange and if there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any meat or fish that is nearly defrosted. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
3 times	Chicken Pieces	0.5 - 3.0 lb (0.2 - 1.4 kg)	After each stage of defrost cycle, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.

* Number of touches AFTER initial touch to access **COMPU DEFROST**.

NOTE: Check foods when oven signals. After final stage, small sections may still be icy. Let stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals are thawed.
Shielding prevents cooking from occurring before the center of the food is defrosted. Use small smooth strips of aluminum foil to cover edges and thinner sections of the food.

MANUAL DEFROST

If the food that you wish to defrost is not listed on the CompuDefrost Chart or is above or below the limits in the "Amount" column on the chart, you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using power level 3. Follow the exact 3-step procedure found under To Set Power Level on page 12. Estimate defrosting time and press 3 for 30% when you select the power level.

For either raw or previously cooked frozen food, the rule of thumb is approximately 5 minutes per pound. For example, defrost 5 minutes for 2-3 cups of casserole or 1 pound of frozen spaghetti sauce.

Always stop the oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1 minute increments on power level 3 until totally defrosted.

When using plastic containers from the freezer, defrost only long enough to remove from the plastic in order to place food in a microwave-safe dish.

SENSOR COOKING

Sharp's Sensor is a semi-conductor device that detects the vapor (moisture and humidity) emitted from the food as it heats. The Sensor adjusts the cooking times and power level for various foods and quantities. It takes the guesswork out of microwave cooking.

Using Sensor Settings:

1. Room temperature should not exceed 95˚F.
2. Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the oven are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
3. Sensor cooking can only be entered within 1 minute after cooking, opening and closing the door or touching the **STOP/CLEAR** pad.
4. During the first part of sensor cooking, SENSOR

REHEAT	POPCORN	REGULAR	SENSOR	BAKED
POTATO	FROZEN	VEG	SOFT	FRESH
VEG	HARD	FRESH	VEG	FROZEN
ENTREE	HOT	DOGS	BACON	FISH

   will appear on display. Do not open oven door or touch **STOP/CLEAR** during this part of the cooking cycle. The measurement of vapor will be interrupted. If this occurs, ERROR will appear and sensor cooking will be interrupted. To continue cooking, touch the **STOP/CLEAR** pad and select cooking time and power. When sensor detects the vapor emitted from the food, remainder of cooking time will appear. Door may be opened when remaining cooking time appears on display. At this time, you may stir or season food, as desired.
5. Check food for doneness after cooking with sensor settings. If additional time is needed, continue to cook with variable power and time.
6. If the sensor does not detect vapor, ERROR will appear and the oven will shut off.
7. At the end of any cycle, open oven door or touch **STOP/CLEAR** pad. The time of day will reappear on the display.
8. Any sensor setting can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 24.

Selecting Foods:

1. The sensor works with foods at normal storage temperature. For example, foods for reheating would be at refrigerator temperature and potatoes for baking would be room temperature.
2. More or less food than the quantity listed in the charts should be cooked by time and variable power.

Covering Foods:

Some foods work best when covered. Use the cover recommended in the Sensor Cooking chart for these foods.

1. Casserole lid.
2. Plastic wrap: Use plastic wrap recommended for microwave cooking. Cover dish loosely; allow approximately 1/2 inch to remain uncovered to allow steam to escape. Plastic wrap should not touch food.
3. Paper towel: Use paper towels to absorb excess fat and moisture when cooking bacon and potatoes. Line the turntable when baking potatoes.
4. Wax paper: Cover dish completely; fold excess wrap under dish to secure. If dish is wider than paper, overlap two pieces at least one inch to cover.

INSTANT SENSORS

Your oven has Instant Sensor Popcorn and Instant Sensor Reheat. To use any of the Instant Sensors, simply touch the chosen pad. The oven will start automatically. Any sensor setting can be programmed with More/Less Time Adjustment. See page 24.

INSTANT SENSOR REHEAT

Turntable on:

You can reheat many foods by touching just one pad. You don't need to calculate reheating time or power level. To reheat food with turntable on, simply touch the **SENSOR REHEAT** pad.

PROCEDURE

SENSOR REHEAT — Touch **SENSOR REHEAT** pad. (Note : Sensor Reheat can be programmed with turntable on or off).

SENSOR REHEAT will be displayed repeatedly. When sensor detects the vapor emitted from the food, remainder of cooking time will appear.
After cooking, LET STAND COVER will be displayed.

Turntable off:

You may reheat using a 11"x8"x2" or 13"x9"x2" casserole with the turntable off. First touch **TURNTABLE ON/OFF** and note indicator. Then touch **SENSOR REHEAT**. The display will indicate turntable off and oven will start automatically. After cooking, LET STAND COVER will be displayed.

INSTANT SENSOR POPCORN

• Suppose you want to pop a 3.5 oz bag of popcorn.

PROCEDURE

POPCORN — Touch **POPCORN** pad once. (Ex: Touch **POPCORN** once for regular size bag.)

SENSOR POPCORN REGULAR will be displayed repeatedly.

After cooking, END will be displayed.

This sensor setting works well with most brands of microwave popcorn. You may wish to try several and choose your favorite. Pop only one bag at a time. Unfold the bag and place in oven according to directions.

POPCORN CHART

TOUCH POPCORN PAD	FOR AMOUNT
once	3.0 and 3.5 oz bag (Regular size)
twice	1.5 and 1.75 oz bag (Snack size)

INSTANT SENSOR CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Leftovers such as rice, potatoes, vegetables casserole	4 - 32 oz	Place in dish or casserole slightly larger than amount to be reheated. Flatten, if possible. Cover with lid, plastic wrap or wax paper. Use covers such as plastic wrap or lids with larger quantities of more dense foods such as stews.
Soups	1 - 4 cups	After reheating, stir well, if possible. Foods should be very hot. If not, continue to heat with variable power and time. After stirring, recover and allow to stand 2 to 3 minutes.
Canned entrees and vegetables	4 - 16 oz	Use less Time Adjustment by touching **POWER LEVEL** pad twice for small quantities of canned vegetables.
Dinner Plate 1 plate	3-6 oz of meat plus vegetables and/or potato/ rice	Use this pad to reheat precooked foods from the refrigerator. Place meaty portions and bulky vegetables to outside of plate. Cut large items like baked potatoes in smaller pieces. Flatten foods such as mashed potatoes and other dense foods. Cover with wax paper or plastic wrap. ONE PLATE ONLY. After cooking, check that food is very hot throughout and that the bottom center of the plate is very hot. If not, continue heating using time and power level. Allow to stand, covered, 2 to 3 minutes.
Popcorn	Only 1 package at a time	Use only popcorn packaged for microwave oven use. Try several brands to decide which you like best. Do not try to pop unpoped kernels. More/ Less Time Adjustment can be used to provide adjustment needed for older popcorn or individual tastes.

SENSOR COOK

- Suppose you want to cook a baked potato.

PROCEDURE	DISPLAY
1 SENSOR COOK Touch **SENSOR COOK** pad.	SELECT FOOD NUMBER
2 1 Select desired sensor setting. Touch 1 to cook baked potatoes.	BAKED POTATO PRESS START
3 Touch **START/TOUCH ON** pad. When sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.	LET STAND COVER

Open oven door or touch **STOP/CLEAR** pad. The time of day will appear in the display.

SENSOR COOK CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Baked potatoes	1 - 6 medium	Pierce. Place on paper-towel-lined turntable. After cooking, remove from oven, wrap in aluminum foil and let stand 5 to 10 minutes.
2. Frozen vegetables	1 - 6 cups	Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir and let stand 3 minutes, covered.
3. Fresh vegetables - soft		Wash and place in casserole. Add no water if vegetables have just been washed. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables. Stir before standing, if possible. After cooking, let stand, covered, 2 to 5 minutes.
Broccoli	0.25 - 2.0 lb	
Brussels sprouts	0.25 - 2.0 lb	
Cabbage	0.25 - 2.0 lb	
Cauliflower (flowerets)	0.25 - 2.0 lb	
Cauliflower (whole)	1 medium	
Spinach	0.25 - 1.0 lb	
Zucchini	0.25 - 2.0 lb	
Baked apples	2 - 4 medium	
4. Fresh vegetables - hard		Place in casserole. Add 1-4 tbsp water. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap cover for tender-crisp vegetables. Stir before standing, if possible. After cooking, let stand, covered, 2 to 5 minutes.
Carrots, sliced	0.25 - 1.5 lb	
Corn on the cob	2 - 4 pcs	
Green beans	0.25 - 1.5 lb	
Winter squash: diced	0.25 - 1.5 lb	
halves	1 - 2	
5. Frozen entrees	6 - 17 oz	Use for frozen convenience food. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand, covered, for 1 to 3 minutes.
6. Hot dogs	1 - 4 servings	Place hot dog in bun and wrap in paper towel or paper napkin.
7. Bacon	2 - 6 slices	Place bacon on paper plate, lined with paper towel. Bacon should not extend over the rim of plate. Cover with paper towel.
8. Fish, seafood	0.25 - 2.0 lb	Arrange in ring around shallow glass dish (roll fillet with edges underneath). Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand, covered, 3 minutes.

SENSOR COOK RECIPES

Cranberry Fluff

Makes 6 to 8 servings

- 2 cups fresh cranberries
- 1 cup water
- 3/4 cup sugar
- 1 carton (3 ounces) orange flavored gelatin
- 1/2 pint whipping cream, whipped or
- 1 carton (8 ounces) non-dairy whipped topping

1 Combine cranberries, water and sugar in a 2-quart casserole. Cover with wax paper. Microwave using **SENSOR COOK** for Fresh Vegetables-soft. Drain cranberries and reserve liquid.

2 Add enough hot water to reserved liquid to make 2 cups. Stir the gelatin into hot liquid until it dissolves. Cover with wax paper. Microwave using **SENSOR REHEAT**.

3 Add berries and cool. Refrigerate until thickened. Fold whipped cream into cooled cranberry mixture. Spoon into serving dishes and garnish with extra whipped cream. Refrigerate until ready to serve.

Curry Vegetable Chowder

Makes 4 servings

- 6 slices bacon
- 1 can (10 3/4 ounces) chicken broth
- 3 medium potatoes, finely diced (about 2 cup)
- 2 carrots, shredded (about 1 cup)
- 1 small onion, chopped (about 1/2 cup)
- 3/4 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon curry powder
- 1/8 teaspoon pepper
- 1 can (12 ounces) evaporated milk
- 2 tablespoons chopped fresh parsley

1 Layer 2 paper towels on a microwave-safe plate. Arrange bacon on the towels. Cover with another paper towel. Microwave using **SENSOR COOK** for Bacon. Crumble and reserve bacon.

2 Combine chicken broth, vegetables and seasonings in 4-quart casserole. Cover with vented plastic wrap. Microwave using **SENSOR COOK** for Baked potatoes. Vegetables should be tender.

3 Stir in evaporated milk. Re-cover with vented plastic wrap. Microwave using **SENSOR REHEAT** Less. Stir in parsley. Let stand, covered, 5 minutes.

4 Top each serving with crumbled bacon.

Glazed Apple Slices

Makes 6 to 8 servings

- 1/4 cup brown sugar
- 3 tablespoons margarine or butter
- 2 tablespoons apricot preserves
- 1/2 teaspoon ground nutmeg
- 1/4 teaspoon salt
- 1/2 cup sugar
- 3/4 cup orange juice
- 1 tablespoon cornstarch
- 4 baking apples (about 1 1/2 pounds), peeled and sliced into 8 pieces each
- 3 tablespoons chopped green pistachios

1 Combine brown sugar, margarine and apricot preserves in a small bowl. Microwave at HIGH (100%) until margarine melts and preserves soften, 45 seconds to 1 minute. Stir in nutmeg, salt, sugar, orange juice and cornstarch. Microwave at HIGH (100%) until thickened, 4 to 6 minutes, stirring several times.

2 Arrange apple slices in a large microwave serving dish. Spread hot sauce over apples. Cover well with vented plastic wrap. Microwave using **SENSOR COOK** for Fresh vegetables-soft. Allow to cool 5 minutes before serving.

3 Sprinkle with pistachios. Serve alone or over vanilla ice cream or sponge cake.

SENSOR COOK RECIPES (CONTINUED)

Mexican Seasoned Potatoes

Makes 6 to 8 servings

- 4 medium baking potatoes (8 ounces each)
- 1/4 cup olive oil
- 1 tablespoon instant minced onion
- 1/2 teaspoon chili powder
- 1/2 teaspoon oregano leaves
- 1/4 teaspoon ground cumin
- 1/2 teaspoon salt

1 Cut each potato lengthwise into 4 equal wedges. Place potato wedges into 10-inch square casserole. Toss potatoes with oil to coat well.

2 In small bowl, combine remaining ingredients. Sprinkle over potatoes.

3 Cover potatoes with wax paper. Microwave using **SENSOR COOK** for Baked potatoes setting. Rearrange potatoes when time appears on display. Let stand, covered, 5 minutes.

Spiced Carrots

Makes 6 to 8 servings

- 3 cups sliced carrots, 1/4 inch thick
- 1/2 cup chopped green pepper, 1-inch cubes
- 1/4 cup linely chopped onion
- 3 tablespoons water
- 1 can (7 3/4 ounces) semi-condensed tomato soup
- 1/2 cup sugar
- 2 teaspoons vinegar
- 1 teaspoon soy sauce
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon prepared mustard
- 1/8 teaspoon pepper

1 In a 1 1/2-quart casserole, combine carrots, green pepper, onion and water. Cover with lid. Microwave using **SENSOR COOK** for Fresh vegetables-hard. Carrots should be tender-crisp. Drain.

2 Stir in remaining ingredients. Cover and microwave using **SENSOR REHEAT**.

Savory Flounder Fillets

Makes 4 servings

- 3/4 cup of corn flake crumbs
- 3 tablespoons chopped parsley
- 2 teaspoons grated lemon peel
- 1/2 teaspoon paprika
- 1 pound flounder fillets
- 1 egg, slightly beaten

1 On waxed paper, combine corn flake crumbs, parsley, lemon peel and paprika. Dip fillets in beaten egg, then coat with crumb mixture.

2 Place fish in a covered, microwave-safe, baking dish. Microwave using **SENSOR COOK** for Fish, seafood.

3 Serve with tartar or cocktail sauce or melted cheese.

Creole Corn

Makes 6 servings

- 2 teaspoons oil
- 1/2 cup chopped celery
- 1/2 cup chopped green pepper
- 16 ounce can tomatoes
- 4 ounce can mushroom stem and pieces, drained
- 1 teaspoon brown sugar
- 1/2 teaspoon onion powder
- 1/4 teaspoon garlic powder
- salt and pepper to taste
- 1 package (16 ounces) frozen corn

1 In 2-quart casserole, combine oil, celery, green pepper, tomatoes, mushrooms, sugar, onion powder, garlic powder, salt and pepper.

2 Microwave using **SENSOR REHEAT**. Set aside.

3 In covered, 1-quart casserole, microwave corn using **SENSOR COOK** for Frozen vegetables. Drain.

4 Combine corn and vegetable-seasoning mixture. Stir and serve immediately.

MANUAL CONVECTION/AUTOMATIC MIX OPERATION

The oven should not be used without the turntable in place, and it should never be restricted so that it cannot rotate. You may remove the turntable when preheating the oven and when preparing food to be cooked directly on the turntable.

CONVECTION COOKING

During convection heating, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and crisp foods quickly and evenly. This oven can be programmed for ten different convection cooking temperatures for up to 99 minutes, 99 seconds.

TO COOK WITH CONVECTION

- Suppose you want to cook at 350˚F for 20 minutes.

PROCEDURE		DISPLAY
1	CONVEC Touch **CONVEC** pad.	SELECT / TEMP
2	Touch number pad for desired temperature. (Ex: Pad 6 for 350˚F.)	350F / ENTER / TIME / COOKING
3	Enter cooking time. (Ex: 2 0 0 0 min.)	20.00
4	START / TOUCH ON Touch **START/TOUCH ON** pad.	

TO PREHEAT AND COOK WITH CONVECTION

Your oven can be programmed to combine preheating and convection cooking operations. You can preheat at the same temperature as the convection temperature or change it to a higher or lower temperature.

- Suppose you want to preheat until 350˚F and then cook 25 minutes at 375˚F convection.

PROCEDURE		DISPLAY
1	PREHEAT Touch **PREHEAT** pad.	SELECT / PREHEAT / TEMP
2	Touch number pad for desired temperature. (Ex: Pad 6 for 350˚F.)	350F / PRESS / START / OR / PRESS / CONVEC
3	Touch **CONVEC** then touch number pad for temp. (Ex: 7 for 375˚F)	SELECT / TEMP / 375F / ENTER / COOKING / TIME
4	Enter number pads for cooking time. (Ex: 2 5 0 0)	25.00
5	START / TOUCH ON Touch **START/TOUCH ON** pad.	PREHEAT

When the oven reaches the programmed temperature, it will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes and then the display will change to time of day. Whenever **STOP/CLEAR** pad is touched during this 30 minute period, PRESS CONVEC or PRESS MIX will be displayed and cooking mode and time can be entered.

NOTE:

To preheat and cook with the same temperature, enter same temperature in steps 2 and 3.

TO BROIL

In the BROIL setting, preheating is automatic. Just enter the actual broiling time and wait for preheat to be over before adding food. (Preset 450˚F). Oven temperature cannot be changed.

- Suppose you want to broil a ham steak for 15 minutes.

PROCEDURE		DISPLAY
1	BROIL Touch **BROIL** pad.	450F / ENTER / COOKING / TIME
2	Touch number pads to enter cooking time. (Ex: 1 5 0 0)	PREHEAT
3	START / TOUCH ON Touch **START/TOUCH ON** pad.	

TO SLOW COOK

Slow Cook is a preset at 300˚F. Slow Cook is programmed for 4 hours. Oven temperature can be changed to temperature below 300˚F. Simply touch the **SLOW COOK** pad and touch the desired numbered pad with temperature below 300˚F.

PROCEDURE	DISPLAY
1 SLOW COOK Touch **SLOW COOK** pad.	300F 4 HOURS PRESS START
2 START / TOUCH ON Touch **START/TOUCH ON** pad. The oven begins counting and continues to 4 hours.	

AUTOMATIC MIX COOKING

This oven has two pre-programmed settings that make it easy to cook with both convection heat and microwave automatically.

	OVEN TEMPERATURE	MICROWAVE POWER
HIGH MIX	325˚F	30%
LOW MIX	325˚F	10%

With the exception of those foods that cook best by convection heating alone, most foods are well suited to mix cooking using either LOW MIX/BAKE or HIGH MIX/ROAST.

The marriage of these two cooking methods produces juicy meats, moist and tender cakes and fine textured breads, all with just the right amount of browning and crispness.

The temperature can be changed; however, the microwave power cannot.

The oven temperature can be changed from 100˚F to 450˚F. To change the temperature, first touch **HIGH MIX** or **LOW MIX**, then touch the same pad again. When the display says SELECT TEMP, touch desired temperature pad. Ex: **HIGH MIX**, **HIGH MIX**, pad 7 and **START/TOUCH ON**. The mix temperature will change automatically.

TO COOK WITH AUTOMATIC MIX

- Suppose you want to bake a cake at low mix for 20 minutes.

PROCEDURE	DISPLAY
1 LOW MIX / BAKE Touch **LOW MIX/BAKE** pad.	325F ENTER COOKING TIME
2 2 0 0 0 Touch number pads to select time.	20.00 PRESS START
At the end of the baking time, 1 long tone will sound and END will be displayed.	

TO PREHEAT AND COOK WITH AUTOMATIC MIX

Your oven can be programmed to combine pre-heating and Automatic Mix cooking operations. You can preheat at the same temperature as the preset combination temperature or change it to a different temperature.

- Suppose you want to preheat until 350˚F and then cook 25 minutes on 325˚F Low Mix bake.

PROCEDURE	DISPLAY
1 PREHEAT Touch **PREHEAT** pad.	SELECT PREHEAT TEMP
2 Touch number pad for desired temperature (Ex: Pad 6 for 350˚F.)	350F PRESS START OR PRESS CONVEC
3 LOW MIX / BAKE Touch **LOW MIX/BAKE** pad.	325F ENTER COOKING TIME
4 2 5 0 0 Touch number pads to select time.	25.00 PRESS START
5 START / TOUCH ON Touch **START/TOUCH ON** pad.	PREHEAT
At the end of the baking time, 1 long tone will sound and END will be displayed.	

CONVECTION AUTOMATIC MIX FEATURES

This section of the operation manual offers instructions for preparing 12 popular foods using CompuBroil, CompuRoast and CompuBake.

After selecting the desired feature, follow the directions indicated in the display.

For helpful hints, simply touch **CUSTOM HELP** anytime HELP is lighted in the display.

COMPU BROIL

CompuBroil automatically broils hamburgers, chicken pieces, steaks and fish steaks.

- Suppose you want to broil 2 hamburgers.

PROCEDURE	DISPLAY
1 Touch **COMPU BROIL** pad.	SELECT FOOD / NUMBER
2 Touch number pad. (Ex: for hamburgers, touch 1.)	HAM- BURGERS / USE LOW / RACK / HOW MANY / PRESS NUMBER
3 Touch number pad to enter quantity. (Ex: 2.) Follow information in display for cooking information.	2 / NO FOOD IN OVEN / FOR MEDIUM / PRESS START

For well done or rare burgers, touch **POWER LEVEL** pad to select More for well done or Less for rare. See More/ Less Time Adjustment on page 24.

4 Touch START/TOUCH ON pad. — COV PREHEAT (TURNTABLE ON, COOK, HELP)

After broil preheat cycle ends, 4 long tones will sound. PREHEAT OVER PLACE FOOD IN OVEN will be displayed repeatedly. Open the door and place hamburgers into oven. Close the door.

5 Touch START/TOUCH ON pad.

After broil cycle ends, 1 long tone will sound and END will be displayed.

NOTE:

1. CompuBroil can be programmed with More/Less Time Adjustment. See page 24.
2. If you attempt to enter more or less than the allowed weight ERROR WEIGHT TOO LARGE PRESS CLEAR or ERROR WEIGHT TOO SMALL PRESS CLEAR will appear in the display. If you enter more or less than the allowed number ERROR 0 QTY PRESS CLEAR or ERROR TOO MANY PRESS CLEAR will appear in the display.
3. To broil other foods or foods above or below the weight or number allowed on the chart below,

COMPU BROIL CHART

SETTING/FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Hamburgers	1 - 8 pieces 1/4 lb each	Use this setting to broil hamburger patties. Place on low rack.
2. Chicken pieces	0.5 - 3.0 lb	Arrange pieces on low rack. After cooking, let stand, 3-5 minutes. Dark meat should be 180°F, and white meat should be 170˚F.
3. Steaks	0.5 - 2.0 lb	Use this setting to broil steaks from 3/4" to 1" thick. Individual boneless steaks broil evenly. Place steak on low rack. For well done, touch **POWER LEVEL** once; for rare, touch **POWER LEVEL** twice.
4. Fish steaks	0.5 - 2.0 lb	Use this setting to broil fish steak which is 3/4" to 1" thick. Place on low rack.

COMPU ROAST

CompuRoast automatically roasts chicken, turkey, turkey breast or pork.

• Suppose you want to roast a 2.5 pound chicken.

PROCEDURE	DISPLAY
1 Touch **COMPU ROAST** pad.	SELECT FOOD / NUMBER
2 Touch number pad. (Ex: for chicken touch 1.)	CHICKEN USE / LOW RACK / ENTER WEIGHT
3 Touch number pad to enter weight. (Ex: 2.5)	2.5 / PRESS START
4 Touch **START/TOUCH ON** pad.	After COMPU ROAST cycle end, a long tone will sound. LET STAND COVERED FOR 5-10 MIN will be displayed.

NOTE:

1. CompuRoast can be programmed with More/Less Time Adjustment. See page 24.
2. If you attempt to enter more or less than the allowed weight, ERROR WEIGHT TOO LARGE PRESS CLEAR or ERROR WEIGHT TOO SMALL PRESS CLEAR will appear in the display.

COMPU ROAST CHART

SETTING FOOD	AMOUNT	RACK	PROCEDURE
1. Chicken	2.5 - 7.0 lb (1.2 - 3.1 kg)	Low	After the cycle ends, cover with foil and let stand for 5-10 minutes. Internal temperature of white meat should be 170°F and of dark meat, 180°F.
2. Turkey (Unstuffed)	6.5 - 9.0 lb (3.0 - 4.0 kg)	Low	Season, as desired. Place on low rack. After the cycle ends, cover with foil and let stand 10 minutes. Internal temperature of white meat should be 170°F and of dark meat, 180°F.
3. Turkey breast	3.0 - 6.0 lb (1.4 - 2.7 kg)	Low	Season, as desired. Place on low rack. After the cycle ends, cover foil and let stand 10 minutes. Internal temperature of white meat should be 170°F.
4. Pork	2.0 - 3.5 lb (0.9 - 1.5 kg)	Low	Boneless pork loin is recommended because it cooks evenly. Place on low rack. After cooking, remove from oven, cover with foil and allow to stand 5-10 minutes. Internal temperature should be 160°F.

COMPU BAKE

CompuBake automatically bakes cakes, brownies, muffins and French fries.

- Suppose you want to bake a 13" x 9" x 2" cake.

PROCEDURE	DISPLAY
1 COMPU BAKE Touch **COMPU BAKE** pad. Note: Turntable function is automatically turned OFF.	SELECT FOOD NUMBER
2 1 Touch number pad. (Ex: for cake, touch 1.)	CAKE USE 13X9X2 INCH METAL PAN ON LOW RACK NO FOOD IN OVEN PRESS START

3 START / TOUCH ON



Touch **START/TOUCH ON** pad.

After CompuBake preheat cycle ends, 4 tones will sound. The display will indicate PREHEAT OVER PLACE FOOD IN OVEN. Open door. Place the cake pan inside. Close door and touch **START/TOUCH ON**.

4 START / TOUCH ON — Touch **START/TOUCH ON** pad.

After COMPU BAKE cycle ends, 1 long tone will sound, and END will be displayed.

NOTE:

- CompuBake can be programmed with More/Less Time Adjustment. See page 24.

COMPU BAKE CHART

SETTING FOOD	PAN SIZE/QTY	RACK	PROCEDURE
1. Cake	13" x 9" x 2"	Low	Ideal for packaged cake mix or your own recipe for 13”x9”x2” pan. Prepare according to package or recipe directions and place in a greased and floured 13”x9”x2” baking pan. After the preheat is over, place pan in oven centered on low rack. Cool before frosting and serving.
2. Brownies	13" x 9" x 2"	Low	Ideal for packaged brownie mix or your own recipe for 13" x 9" x 2" pan. Prepare according to package or recipe directions and place in a greased and floured 13" x 9" x 2" baking pan. After the preheat is over, place pan in oven centered on low rack. Cool before cutting into serving pieces.
3. Muffins	12 cup Muffin pan	Low	Ideal for packaged muffin mix or your own recipe for 12 medium size muffins. Prepare according to package or recipe directions and place in one 12-cup muffin pan. After the preheat is over, place pan in oven centered on low rack.
4. French fries	3 to 24 oz Cookie sheet to hold	Low	Use frozen prepared French fries. No preheat is required for the French fries baking procedure. Place French fries on cookie sheet on low rack. For shoestring potatoes, touch **POWER LEVEL** pad twice to enter less time before touching **START/TOUCH ON** pad.

MULTIPLE SEQUENCE COOKING

The oven can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences for the microwave mode and 3 automatic cooking sequences for convection mode, switching from one setting to another automatically.

Sometimes cooking directions tell you to start on one power level and then change to a different power level. Your oven can do this automatically.

- Suppose you want to cook roast beef for 5 minutes at 90% and then continue to cook for 30 minutes at 50%.

PROCEDURE		
1	POWER LEVEL	Touch **POWER LEVEL** pad once.
2	9	Touch POWER LEVEL number. (Ex: 90%)
3	5 0 0	Enter cooking time. (Ex: 5 minutes.)
4	POWER LEVEL	Touch **POWER LEVEL** pad again.
5	5	Touch POWER LEVEL number. (Ex: 50%)
6	3 0 0 0	Enter cooking time. (Ex: 30 minutes.)
7	START TOUCH ON	Touch **START/TOUCH ON** pad.

NOTE:

1. If **POWER LEVEL** pad is touched twice, [ ] will be displayed. HIGH
2. If 100% is selected as the final sequence, it is not necessary to touch the **POWER LEVEL** pad.
3. If you wish to know power level, simply touch the **POWER LEVEL** pad. As long as your finger is touching the **POWER LEVEL** pad, the power level will be displayed.

MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT

More : Should you discover that you like any of the COMPU DEFROST, COMPU ROAST, COMPU BAKE, COMPU BROIL, SENSOR COOK or INSTANT SENSOR settings slightly **more** done, touch the **POWER LEVEL** pad **once** after touching your choice of pads.

Less : Should you discover that you like any of the COMPU DEFROST, COMPU ROAST, COMPU BAKE, COMPU BROIL, SENSOR COOK or INSTANT SENSOR settings slightly **less** done, touch the **POWER LEVEL** pad **twice** after touching your choice of pads.

KITCHEN TIMER

- Suppose you want to time a 3 minute long distance phone call.

PROCEDURE		
1	KITCHEN TIMER	Touch **KITCHEN TIMER** pad.
2	3 0 0	Enter time.
3	START TOUCH ON	Touch **START/TOUCH ON** pad.

MINUTE PLUS

Minute Plus allows you to cook for a minute at 100% by simply touching the **MINUTE PLUS** pad. You can also extend cooking time in multiples of 1 minute by repeatedly touching the **MINUTE PLUS** pad during manual cooking using microwave, convection, mix or broil.

- Suppose you want to heat a cup of soup for one minute.

PROCEDURE	
MINUTE PLUS	Touch **MINUTE PLUS** pad.

NOTE:

1. Touch **MINUTE PLUS** pad within 1 minute after cooking, closing the door, touching the **STOP/ CLEAR** pad or during cooking. Minute Plus cannot be used to start the oven if any program is on display.
2. Minute Plus cannot be used with Special Features.

DEMONSTRATION MODE

To demonstrate, touch **CLOCK**, 0 and **START/TOUCH ON** and hold for three seconds. DEMO ON DURING DEMO NO OVEN POWER and DEMO will appear in the display. Cooking operations and special features can now be demonstrated with no power in the oven. For example, touch **MINUTE PLUS**, and the display will show 1.00 and count down quickly to 0 and the END.

To cancel, touch **CLOCK**, the number 0 and **STOP/ CLEAR.**

HELP

Each setting of CompuDefrost, CompuBroil, CompuRoast, CompuBake and Sensor Cook has a cooking hint. If you wish to check, touch **CUSTOM HELP** whenever HELP is lighted in the Interactive Display.

CUSTOM HELP

Custom Help provides 5 features which make using your oven easy because specific instructions are provided in the Interactive Display.

1. CHILD LOCK

The Child Lock prevents unwanted oven operation such as by small children. **Note:** Child Lock is not applicable to Hood Fan and Hood Light buttons.

The oven can be set so that the control panel is deactivated or locked. To set, touch **CUSTOM HELP**, the number 1 and **START/TOUCH ON** pad. Should a pad be touched, LOCK will appear in the display.

To cancel, touch **CUSTOM HELP**, the number 1 and **STOP/CLEAR**.

2. AUDIBLE SIGNAL ELIMINATION

If you wish to have the oven operate with no audible signal, touch **CUSTOM HELP**, the number 2 and **STOP/CLEAR**.

To cancel and restore the audible signal, touch **CUSTOM HELP**, the number 2 and **START/TOUCH ON**.

3. AUTO START

If you wish to program your oven to begin cooking automatically at a designated time of day, follow this procedure:

- Suppose you want to start cooking a stew for 20 minutes on 50% at 4:30. Before setting, check to make sure the clock is set correctly.

PROCEDURE		
1	CUSTOM HELP	Touch **CUSTOM HELP** pad.
2	3	Touch the number.
3	4 3 0	Enter the start time.
4	CLOCK	Touch **CLOCK** pad.
5	2 0 0 0	Enter cooking program.
6	START TOUCH ON	Touch **START/ TOUCH ON** pad.

NOTE:

1. Auto Start can be used for manual cooking, CompuBroil/Roast/Bake, if clock is set.
2. If the oven door is opened after programming Auto Start, it is necessary to touch the **START/TOUCH ON** pad for the time of day to appear in the readout so that the oven will automatically begin programmed cooking at the chosen Auto Start time.
3. Be sure to choose foods that can be left in the oven safely until the Auto Start time. Baked potatoes are often a good choice.

4. LANGUAGE SELECTION

The oven comes set for English language. To change, touch **CUSTOM HELP** and the number 4. Continue to touch the number 4 until your choice is selected from the table below. Then touch **START/TOUCH ON** pad.

NUMBER 4	LANGUAGE	DISPLAY
Once	English	ENGLISH
Twice	Spanish	ESPANOL
3 times	French	FR

5. WEIGHT/TEMP SELECTION

The oven comes set for U.S. Customary Unit-pounds. To change, touch **CUSTOM HELP** and the number 5. Continue to touch the number 5 until your choice is selected from the table below. Then, touch **START/ TOUCH ON** pad.

NUMBER 5	STANDARD OF WEIGHT AND TEMPERATURE	DISPLAY
Once	Pound/Fahrenheit	LB F
Twice	Kilogram/Celsius	KG C

TOUCH ON

Touch On allows you to cook at 100% power by touching the **START/TOUCH ON** continuously. Touch On is ideal for melting cheese, bringing milk to just below boiling etc. The maximum cooking time is 3 minutes.

- Suppose you want to melt cheese on a piece of toast.

PROCEDURE		
1	START TOUCH ON	Continuously touch **START/ TOUCH ON** pad. The cooking time will begin counting up.
2		When the cheese is melted to desired degree, remove finger from **START/ TOUCH ON** pad. Oven stops immediately.

NOTE:

1. Note time it takes for frequently used foods and program that time in the future.
2. Touch **TOUCH ON** pad within 1 minute after cooking, opening and closing the door or touching the **STOP/ CLEAR** pad.
3. TOUCH ON can only be used 3 times in a row. If more times are needed, open and close door or touch **STOP/CLEAR**.

CLEANING AND CARE

EXTERIOR

The outside surface is precoated metal and plastic. Clean the outside with mild soap and water; rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

DOOR

Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or spatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth. Avoid the use of harsh abrasives.

TOUCH CONTROL PANEL

Care should be taken in cleaning the touch control panel. If the control panel becomes soiled, open the oven door to inactivate the control panel before cleaning. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Avoid the use of excess water. Close door and touch **STOP/CLEAR**.

INTERIOR- AFTER MICROWAVE COOKING

The oven walls, ceiling and floor are stainless steel. Cleaning after microwave cooking is easy because no heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or spattering. To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS. For heavier soil, use mild soap; rinse thoroughly with hot water.

INTERIOR- AFTER CONVECTION, MIX OR BROIL COOKING

Spatters may occur because of moisture and grease. Wash immediately after use with hot, soapy water. Rinse and polish dry. Harder to remove spatters may occur if oven is not thoroughly cleaned or if there is long time/high temperature cooking. If so, you may wish to purchase an oven cleaner pad with liquid cleaner within it-not a soap filled steel pad-for use on stainless or porcelain surfaces. Follow manufacturer's directions carefully and be especially cautious not to get any of the liquid cleaner in the perforations on the wall or ceiling or any door surfaces. Rinse thoroughly and polish dry.

WAVEGUIDE COVER

The waveguide cover is located on the ceiling in the oven cavity. It is made from mica so requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good oven performance. Carefully wipe with a damp cloth any food spatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire. DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER.

ODOR REMOVAL

Occasionally, a cooking odor may remain in the oven. To remove, combine 1 cup water, grated peel and juice of 1 lemon and several whole cloves in a 2-cup glass measuring cup. Boil for several minutes using 100% power. Allow to set in oven until cool. Wipe interior with a soft cloth.

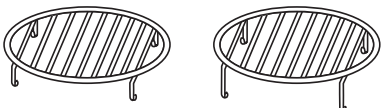
TURNTABLE/TURNTABLE SUPPORT

The ceramic turntable and turntable support can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and scouring sponge as described above. They are also dishwasher-safe using top rack.



OVEN RACKS

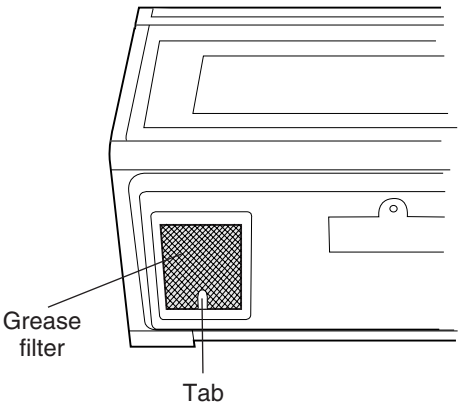
The high and low baking racks can be removed for easy cleaning and stored away from the microwave oven when racks are not needed. After each use, wash them in mild, sudsy water. For any stubborn stains, use a mild kitchen cleanser and scouring sponge as described above. They are dishwasher-proof.



GREASE FILTERS

Filters should be cleaned at least once a month. Never operate the fan or oven without the filters in place.

1. Pull the tab toward the front of the oven, down slightly and remove the filter. Repeat for the other filter.
2. Soak the filters in a sink or dish pan filled with hot water and detergent. DO NOT use ammonia or other alkali; they will react with the filter material and darken it.
3. Agitate and scrub with a brush to remove embedded dirt.
4. Rinse thoroughly and shake dry.
5. Replace by fitting the filter back into the opening.



FAN

The fan will automatically start when heat rises from range surface units or burners and when convection, high mix, low mix or the broil settings are used. This protects the microwave oven from excessive temperature rise. The fan will stay on until the temperature decreases. It cannot be turned off manually during this time.

For other uses, select either high or low speed.

PRECAUTIONS FOR PROPER USE:

1. DO NOT leave range unattended while using high temperatures. Automatic fan may start and provide excessive air to the surface units. This may cause spattering or boilover.
2. Avoid burning food.
3. Keep grease filters clean.

LIGHT

1. To replace light bulbs, first disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
2. To release cover remove the screw on the light cover. (See illustration.)
3. Replace bulbs only with equivalent watt bulbs available from a Sharp Authorized Servicer or parts distributor. Bulbs are also available at most hardware stores or lighting centers. DO NOT USE A BULB LARGER THAN 30 WATTS.
4. Close light cover and secure with screw removed in step 2.

CAUTION: Light cover may become very hot. Do not touch glass when light is on. Do not use light for long time use such as a night light.

CHARCOAL FILTER

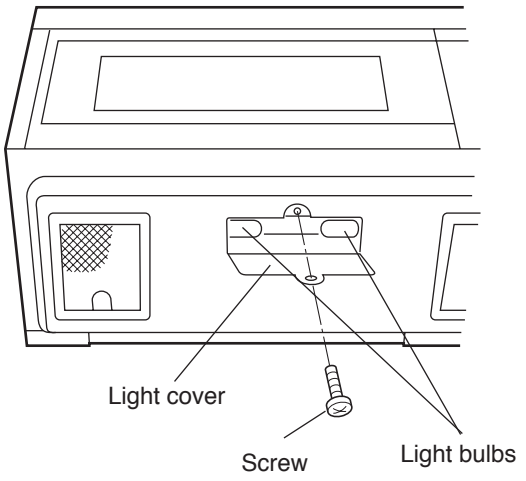
Charcoal Filter, Sharp Part Number RK-220 is used for No-vented, recirculated installation. The filter should be changed every 6 to 12 months depending on use.

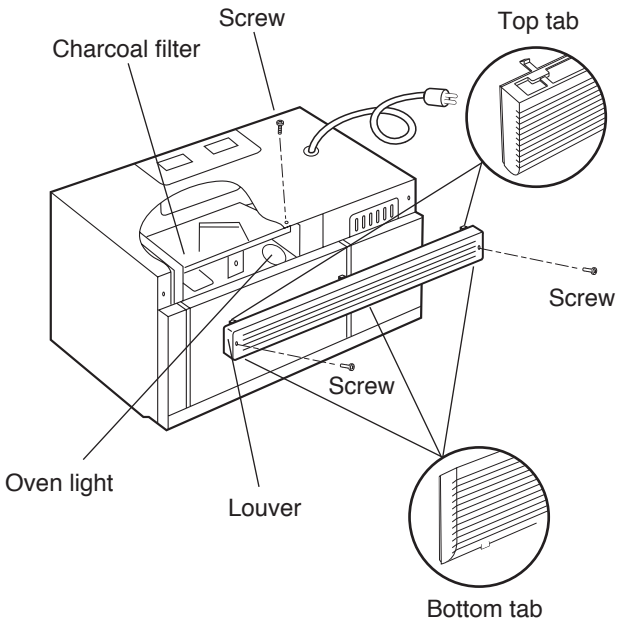
1. Disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
2. Remove 3 screws that secure louver.
3. Remove louver by inserting flat edge screwdriver over each tab depressing the tab down and moving louver away from unit.
4. Pull the louver away from the oven.
5. Slide Charcoal Filter into position on support tabs.
6. Push louver back into place and gently snap tabs into place by hand (engaging both the bottom and top tabs) and replace the 3 screws to secure louver.

OVEN LIGHT

Remove the louver per instructions 1-4 above and charcoal filter, if used.

5. Slide the light cover forward and lift up.
6. Remove old light bulb and replace only with an equivalent watt bulb available from a Sharp Authorized Servicer or parts distributor. Bulbs are also available at most hardware stores or lighting centers. DO NOT USE A BULB LARGER THAN 30 WATTS.
7. Replace the oven light cover and charcoal filter, if used; push louver back in place (engaging both the bottom and top tabs) and replace the louver mounting screws.





SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service:

1. Place one cup of water in a glass measuring cup in the oven and close the door securely. Operate the oven for two minutes at HIGH 100%.

   A. Does the light come on in the oven? YES _____ NO _____

   B. Does the cooling fan work? (Put your hand over the top ventilation openings.) YES _____ NO _____

   C. Does the turntable rotate when the **TURNTABLE ON/OFF** pad is touched and TURNTABLE ON is in the display? (It is normal for the turntable to turn in either direction when TURNTABLE ON is in the display.) YES _____ NO _____

   D. Is the water in the oven warm? YES _____ NO _____

   E. Does "H" appear on the display when fan is manually turned on? YES _____ NO _____

2. Remove the water from the oven and program: CONVEC | 450˚F | 5 0 0 | START / TOUCH ON

   A. Do CONV and COOK light? YES _____ NO _____

   B. After the oven shuts off, is the inside of the oven hot? YES _____ NO _____

If “NO” is the answer to any of the above questions, please check electrical outlet, fuse and/or circuit breaker. If either or both are not functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SHARP AUTHORIZED SERVICER. A microwave oven should never be serviced by a “do-it-yourself” repair person.

NOTE: If time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode on page 24 and cancel.

SPECIFICATIONS

R-1874 / R-1875

AC Line Voltage:	UL Rating	- Single phase 120V, 60Hz, AC only
	CSA Rating	- Single phase 116V, 60Hz, AC only
AC Power Required:	UL Rating	- 1600 W 13.2 amps.
	CSA Rating	- 1500 W 13.0 amps.
Output Power Microwave:*	850 W	
Convection Heater:	1400 W	
Frequency:	2450 MHz	
Outside Dimensions:	29 15/16" (W) x 16 11/32" (H) x 15 9/32" (D)	
Cavity Dimensions:	17 1/8" (W) x 81/16" (H) x 13 13/16" (D)	
Oven Capacity:**	1.1 cu. ft.	
Cooking Uniformity:	Turntable, diameter 13" & Stirrer Fan	
Weight:	Approx. 71 lbs	

★ The International Electrotechnical Commission's standardized method for measuring output wattage. This test method is widely recognized.

★★ Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

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.

– This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc.

AUTO-TOUCH GUIDE

For more complete information and safety precautions, refer to the inside instructions.

SET CLOCK

If WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK is in the display, first touch **STOP/CLEAR.**

1. Touch **CLOCK** pad. — CLOCK
2. Enter correct time of day by touching numbers in sequence. (Ex: 12:30) — 1 2 3 0
3. Touch **CLOCK** pad again. — CLOCK

INSTANT SENSOR POPCORN

Touch **POPCORN** pad. Touch once for regular size and twice for snack size. See page 15.

POPCORN

INSTANT SENSOR REHEAT

Touch **SENSOR REHEAT** once. The oven will start automatically. SENSOR REHEAT can be programmed with turntable on or off.
See Instant Sensor Chart on page 15.

SENSOR REHEAT

SENSOR COOK

1. Touch **SENSOR COOK** pad.
2. Select desired SENSOR COOK setting. (Ex: 1)
3. Touch **START/TOUCH ON** pad.

See Sensor Cook Chart, page 16.

SENSOR COOK → 1 → START TOUCH ON

TO PREHEAT AND COOK WITH CONVECTION

1. Touch **PREHEAT** pad.
2. Touch number pad for desired temperature.
   (Ex: touch pad 6 for 350° F.)
3. Touch **CONVEC** pad.
4. Touch number pad for desired temperature.
   (Ex: 5 for 325°F.)
5. Enter cooking time by touching number pads.
   (Ex: 2 0 0 0.)
6. Touch **START/TOUCH ON** pad.

SELECT TEMP → PREHEAT
350F → PRESS
START → OR
PRESS → CONVEC
SELECT TEMP → 325F
ENTER → COOKING
TIME → 20.00 → PRESS
START → PREHEAT

When the oven reaches the programmed temp., it will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes and then the display will change to the time of day. Whenever **STOP/CLEAR** is touched during this 30 minute period, PRESS CONVEC or PRESS MIX will be displayed and cooking mode and time can be entered.

For more information on convection cooking, see pages 19 and 20.

MANUAL OPERATION

High Power Cooking

1. Enter cooking time by touching numbers pads. (Ex: 1 min. 30 sec.)
2. Touch **START/TOUCH ON** pad.

1 3 0 → START TOUCH ON

Variable Power Cooking

2. After Step 1 above, touch **POWER LEVEL** pad.
3. Select power level (Ex: 5 for 50%) and touch **START/TOUCH ON** pad.

POWER LEVEL 5 → START TOUCH ON

MINUTE PLUS

Touch **MINUTE PLUS** for one munute at 100% power or to add additional minutes.

MINUTE PLUS

TOUCH ON

Continuously touch **START/TOUCH ON** for 100% power cooking. Remove finger and oven will stop instantly.

START TOUCH ON

COMPU DEFROST

1. Touch **COMPU DEFROST** pad (Ex: three times for a steak).
2. Enter weight by touching number pad. (Ex: 2 and 0.)
3. Touch **START/TOUCH ON** pad.

COMPU DEFROST → 2 0 → START TOUCH ON

During defrosting, oven will stop.
Check food. See CompuDefrost Chart on page 13.

COMPU ROAST

or CompuBake or CompuBroil

1. Touch desired **COMPU** pad.
2. Select desired Compu setting. (Ex: Touch 1 for chicken.)
3. Touch number pad for weight or quantity.
4. Touch **START/TOUCH ON** pad.

COMPU ROAST → 1 → 2 5 → START TOUCH ON

See CompuRoast, Bake and Broil Charts on pages 21, 22 and 23.

TO COOK WITH AUTOMATIC MIX

Touch **LOW MIX/BAKE** pad, enter desired cooking time and touch **START/TOUCH ON** pad. Follow information on the display.

325F ENTER
COOKING TIME
PRESS START

Your oven can be programmed to combine preheating and automatic mix cooking operations. See page 19 for information.

SHARP®

SHARP ELECTRONICS CORPORATION
100 Paragon Drive • Montvale, NJ 07645

Carousel® is a registered trademark of Sharp Corporation.

SHARP®

MODÈLES

R-1874 / R-1875

FOUR MICRO-ONDES À CONVECTION EN SURPLOMB DE CUISINIÈRE



MANUEL D'UTILISATION

Carousel®

ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE CANADA SEULEMENT

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

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Nom du détaillant : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Province : _____

Code postal : _____

Téléphone : _____

SOUTIEN TECHNIQUE

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

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

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

CONTACTEZ-NOUS

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



COURRIEL
Tous les jours, 24 heures sur 24

Consultez la section Contactez-nous sur notre site.

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



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

CA | sharp.ca/support-home.aspx



APPELEZ-NOUS

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

Contactez un conseiller Sharp par téléphone

TABLE DES MATIÈRES

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

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

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

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

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

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

GARANTIE LIMITÉE

Produits électroniques de grande consommation

Merci d'avoir choisi la marque Sharp!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST VALABLE UNIQUEMENT AU CANADA.

Révision : 2016-03-22

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

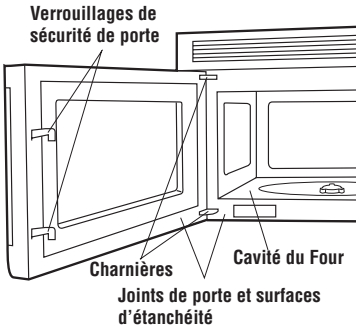
AVERTISSEMENT — Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de feu, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :

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

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

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

Déballez et inspectez votre four



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

Enlevez :

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

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

Voir les instructions d'installation pour plus de détails.

ACCESSOIRES

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

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

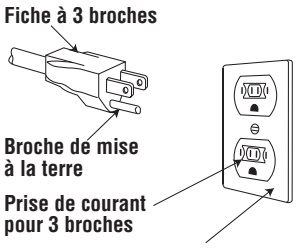
Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de terre, et d'une fiche de mise à la terre. Il faut le brancher dans une prise murale qui a été installée correctement et mise à la terre selon le Code national de lè lectricité et les codes et décrets locaux.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

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

Installation électrique

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

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



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

Remarques :

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

Brouillage radio ou T.V.

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

LE FOUR À MICRO-ONDES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRÉPARATION DE DIVERS ALIMENTS

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

À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

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

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

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

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

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

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

À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

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

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

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

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

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

USTENSILES ET COUVERCLES

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

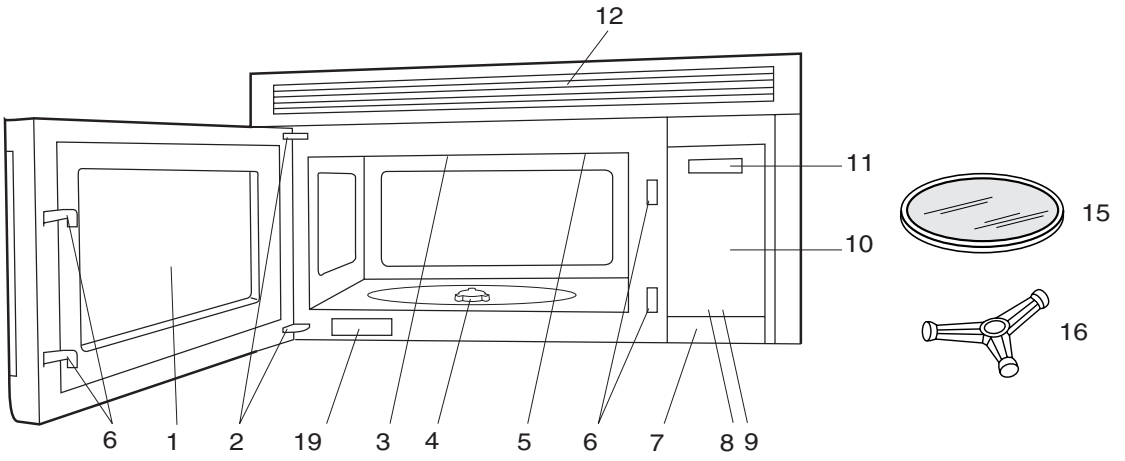
USTENSILES ET COUVERCLES	MICRO-ONDES SEULEMENT	GRILLADE PAR CONV., CUISSON LENTE	MODE COMBINÉ HAUTE TEMP./RÔTIR MODE COMBINÉ BASSE TEMP./ CUISSON AU FOUR
Feuille d'aluminium	**Oui** Des petites feuilles d'aluminium lisses peuvent être placées sur une préparation pour protéger ses surfaces contre une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

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

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

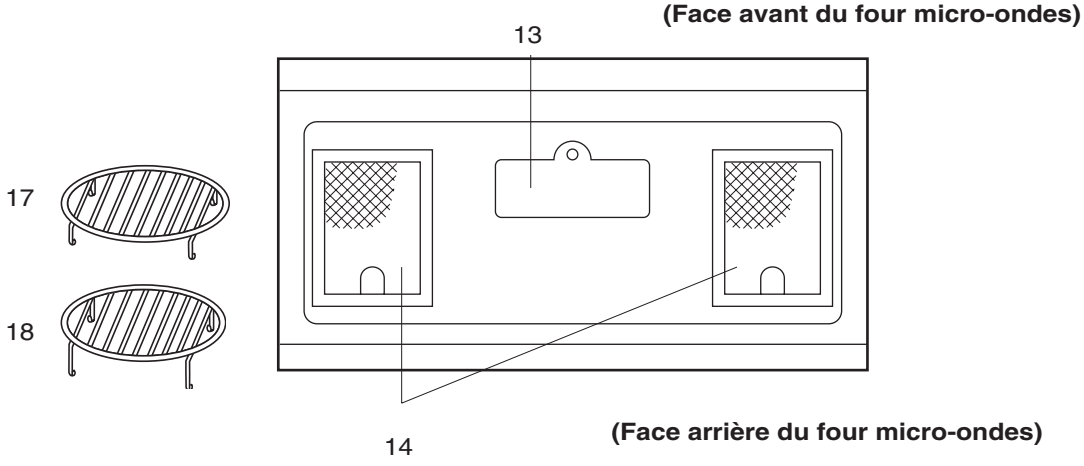
NOMENCLATURE DES PIÈCES

VUE DU AVANT



VUE DU DESSOUS

(Face avant du four micro-ondes)



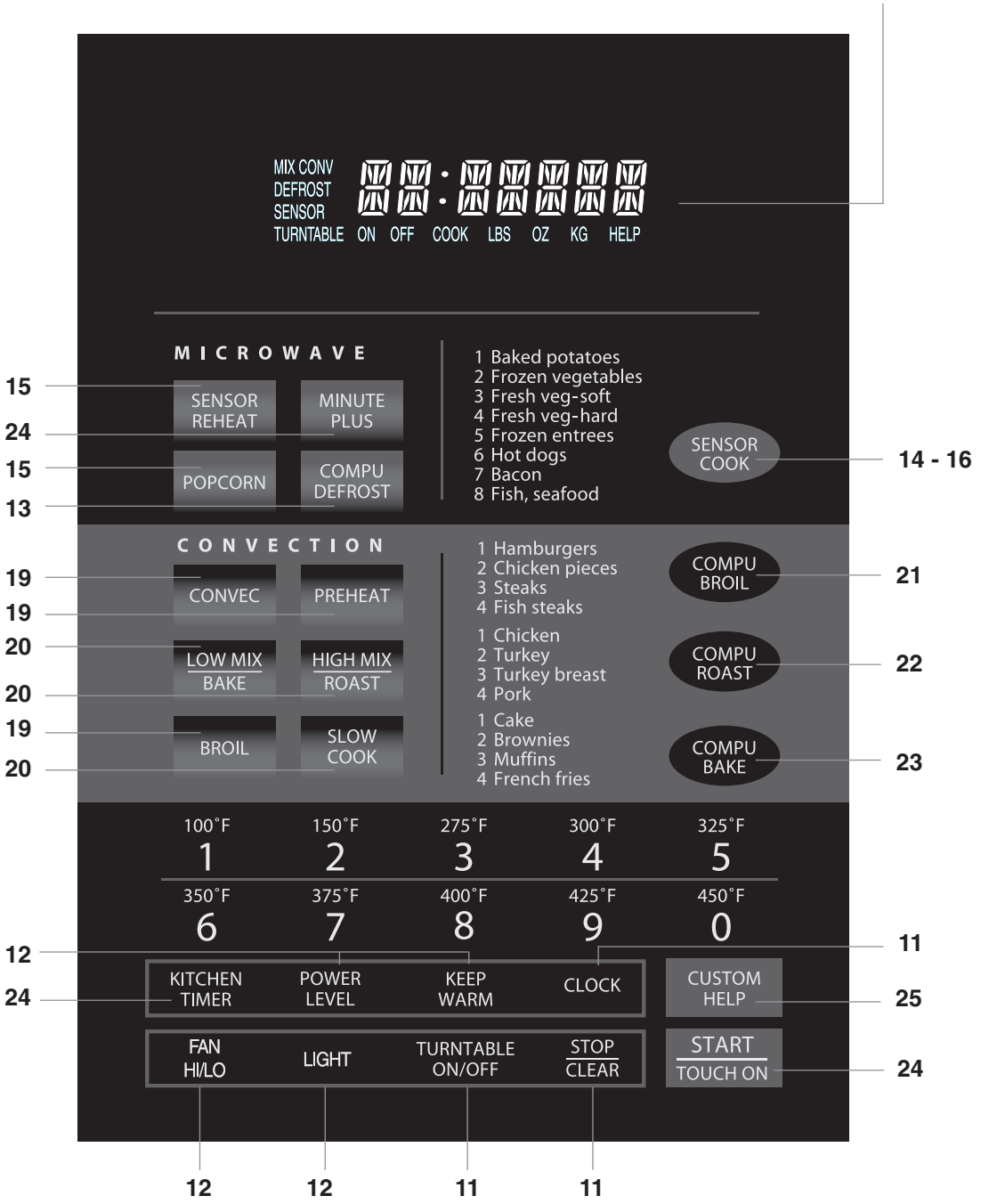
(Face arrière du four micro-ondes)

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

PANNEAU DE CONTRÔLE À TOUCHES

MODÈLE R-1874

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



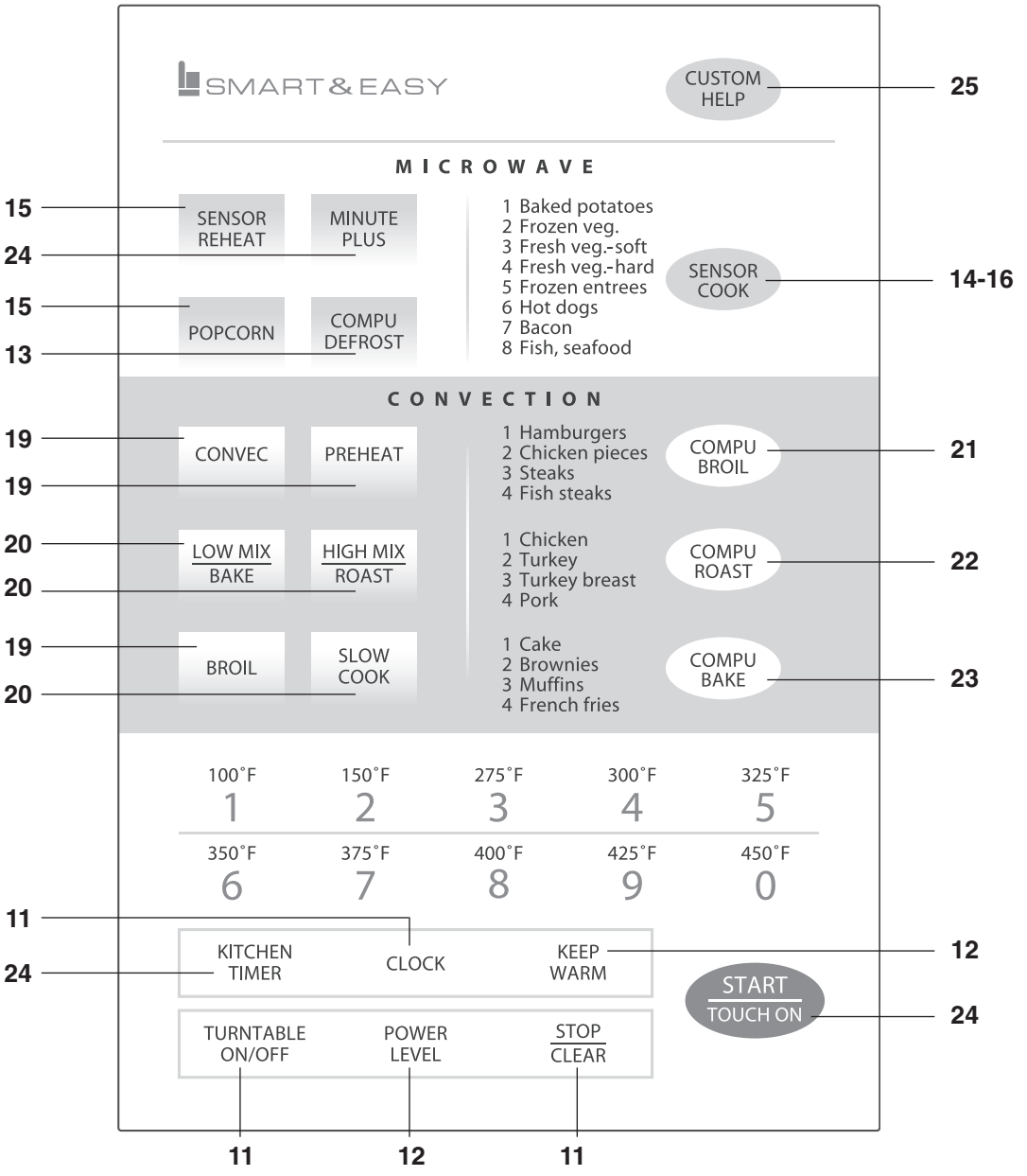
Le chiffre à côté de l'illustration du panneau de contrôle indique la page où vous pouvez trouver une description et des renseignements sur son utilisation.

PANNEAU DE CONTRÔLE À TOUCHES

MODÈLE R-1875

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





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

AVANT LA MISE EN SERVICE

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

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

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

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

3 CLOCK

Appuyez sur **CLOCK**.



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

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

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

ARRÊTER/ANNULER

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

OPÉRATION MANUELLE

MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

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

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

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

REMARQUE :

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

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

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

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

LAMPE/VENTILATEUR DE HOTTE

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

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

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

CUISSON-TEMPS MICRO-ONDES

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

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

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

MAINTEIN AU CHAUD

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

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

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

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

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

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Onze niveaux de puissance ont été préréglés.

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

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

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

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

DÉCONGÉLATION COMPU DEFROST

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

- Pour décongeler un bifteck de 2 livres :

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 Appuyez sur une fois sur **COMPU DEFROST**. Appuyez sur ensuite deux fois de plus sur **COMPU DEFROST** pour la sélection STEAK.	BIFTECK / ENTERE / POIDS
2 Entrez le poids sur les touches numériques (Par exemple : 2.0 livres)	DEFROST 2.0 TURNTABLE ON LBS HELP
3 Appuyez sur **START/TOUCH ON**.	DEFROST 6.50 TURNTABLE ON COOK HELP

Le four s'arrête et les instructions apparaissent. Exécutez selon le message affiché.

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

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

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

Appuyez sur **START/TOUCH ON**.

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

REMARQUE :

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

TABLEAU COMPU DEFROST

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

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

REMARQUE :

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

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

DÉCONGÉLATION MANUELLE

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

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

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

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

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

CUISSON PAR CAPTEUE

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

Réglages de capteur :

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

Sélection d'aliments :

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

Couvercles d'aliments :

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

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

CAPTEURS INSTANTANÉS

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

RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR INSTANTANÉ

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

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

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

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

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

POPCORN PAR CAPTEUR INSTANTANÉ

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

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

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

FIN s'affiche après la cuisson.

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

TABLEAU POPCORN

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

TABLEAU DES CAPTEURS INSTANTANÉS

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

CUISSON PAR CAPTEUR

- Pour faire rôtir une pomme de terre :

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

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

TABLEAU DE CUISSON PAR CAPTEUR

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

RECETTES DE CUISSON COMMANDÉE PAR CAPTEUR

Mousse aux canneberges

Pour 6 à 8 personnes

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

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

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

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

Soupe aux légumes et au car

Pour 4 personnes

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

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

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

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

4 Mettre des morceaux de bacon sur chaque portion.

Tranches de pommes glacees

Pour 6 à 8 personnes

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

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

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

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

RECETTES DE CUISSON COMMANDÉE PAR CAPTEUR (SUITE)

Pommes de terre assaisonnées

Pour 6 à 8 personnes

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

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

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

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

Carottes assaisonnées

Pour 6 à 8 personnes

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

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

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

Filets de plie savoureux

Pour 6 personnes

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

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

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

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

Maïs créole

Pour 6 personnes

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

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

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

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

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

CUISSON PAR CONVECTION/COMBINAISON AUTOMATIQUE

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

CUISSON PAR CONVECTION

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

CUIRE PAR CONVECTION

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

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 Appuyez sur **CONVEC**.	CONVEC → CHOISIR / TEMPE- RATURE
2 Appuyez sur les chiffres pour obtenir la température voulue. (Par exemple : Appuyez sur 6 pour une température de 350˚ F)	350F / ENTRER DUREE / CUISSON
3 Entrez la durée de cuisson. (Par exemple : 2 0 0 0 minutes)	20.00
4 START / TOUCH ON — Appuyez sur **START/ TOUCH ON**.	

PRÉCHAUFFAGE ET CUISSON PAR CONVECTION

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

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

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 PREHEAT — Appuyez sur **PREHEAT** pad.	CHOISIR TEMPE- / RATURE
2 Appuyez sur les chiffres pour obtenir la température voulue. (Par exemple : touche 6 pour une température de 350˚F.)	350F PRESSER / START OU / PRESSER CONVEC
3 Appuyez sur **CONVEC** puis les touches chiffrées pour obtenir la température. (Par exemple : 7 pour 375˚F)	CHOISIR TEMPE- / RATURE 375F / ENTRER DUREE / CUISSON
4 Entrez la durée de cuisson. (Par exemple : 2 5 0 0 minutes)	25.00
5 START / TOUCH ON — Appuyez sur **START/ TOUCH ON**.	PRE CHAUF- / FAGE

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

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

GRILLADE

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

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

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 BROIL — Appuyez sur **BROIL**.	450F ENTRER / DUREE CUISSON
2 Appuyez sur les chiffres pour entrer la durée de cuisson. (Par exemple : 1 5 0 0)	PRE- CHAUF- / FAGE
3 START / TOUCH ON — Appuyez sur **START/ TOUCH ON**.	

CUISSON LENTE

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

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

CUISSON AUTOMATIQUE COMBINÉE

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

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

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

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

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

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

CUISSON COMBINÉE

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

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

PRÉCHAUFFAGE ET CUISSON AUTOMATIQUE COMBINÉE

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

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

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

CONVECTION AUTOMATIQUE COMBINÉE FONCTIONS

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

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

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

COMPU BROIL

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

- Pour faire griller deux hamburgers :

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

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

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

Appuyez sur **START/TOUCH ON**.

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

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

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

REMARQUE :

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

TABLEAU COMPU BROIL

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

RÔTISSAGE COMPU ROAST

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

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

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

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

REMARQUE :

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

TABLEAU COMPU ROAST

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

COMPU BAKE

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

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

MARCHE À SUIVRE	AFFICHAGE
1 COMPU BAKE	CHOISIR NUMERO ALIMENT
Appuyez sur **COMPU BAKE**. Remarque : le plaueau tournant est automatiquement mis à l'arrêt.	
2 1	GATEAU PLAT LIQUE POUCES GRILLE AUCUN DANS PRESSER / UTILIS METAL- 13X9X2 SUR BAS ALIMENT FOUR START
Appuyez sur les chiffres (Par exemple : pour un gâteau, touche 1.)	
3 START / TOUCH ON	PRE- CHAUF- FAGE
Appuyez sur **START/ TOUCH ON**.	

À la fin du cycle de préchauffage COMPU BAKE, quatre tonalités se font entendre. L'affichage indique FIN PRE- CHAUF- FAGE PLACER ALIMENT DANS FOUR. Ouvrez la porte. Introduisez le gâteau à l'intérieur. Refermer la porte et appuyez sur **START/TOUCH ON**.

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

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

REMARQUE :

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

TABLEAU COMPU BAKE

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

AUTRES PARTICULARITÉS COMMODES

CUISSON PAR SÉQUENCES MULTIPLES

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

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

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

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

REMARQUE :

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

RÉGLAGE DES TEMPS DE CUISSON

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

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

MINUTERIE DE CUISINE

- Pour minuter un appel téléphonique de 3 minutes :

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

MINUTE DE PLUS

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

- Pour réchauffer un bol de soupe pendant une minute :

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

REMARQUE :

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

MODE DE DÉMONSTRATION

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

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

AIDE

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

AIDE PERSONNALISÉE

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

1. VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

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

2. SUPPRESSION DU SIGNAL SONORE

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

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

3. DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

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

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

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

REMARQUE :

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

4. SÉLECTION DE LANGUE

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

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

5. SÉLECTION DE POIDS/TEMPÉRATURE

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

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

CUISSON-TOUCHE

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

- Pour faire fondre du fromage sur une tartine :

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

REMARQUE :

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

EXTÉRIEUR

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

PORTE

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

PANNEAU TACTILE DE COMMANDE

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

INTÉRIEUR - APRÈS CUISSON AUX MICRO-ONDES

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

INTÉRIEUR - APRÈS CUISSON PAR CONVECTION OU COMBINÉE, OU GRILLADE

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

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

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

DÉSODORISATION

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

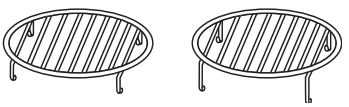
PLATEAU TOURNANT ET SUPPORT

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



GRILLES

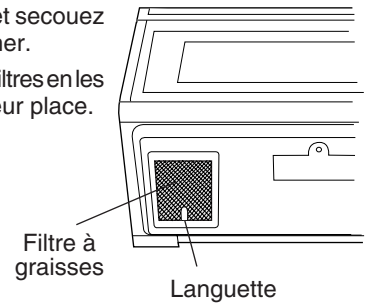
Les grilles supérieures et inférieures sont amovibles pour un nettoyage facile et peuvent se ranger à l'écart du four à micro-ondes lorsqu'elles ne servent pas. Lavez-les à l'eau douce savonneuse après chaque usage. Toute tache difficile à enlever se nettoie avec un produit doux d'entretien et une éponge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



FILTRES À GRAISSES

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

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



VENTILATEUR

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

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

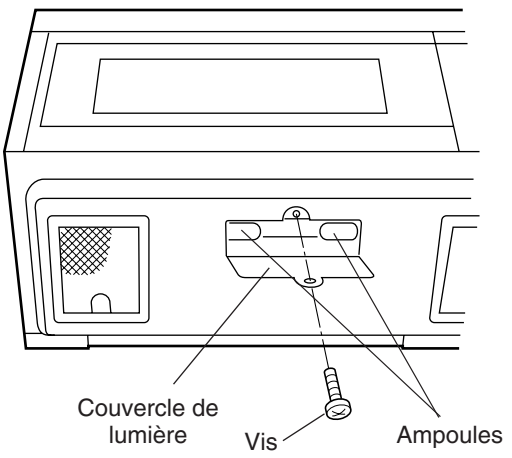
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

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

ÉCLAIRAGE

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

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



FILTRE À CHARBON

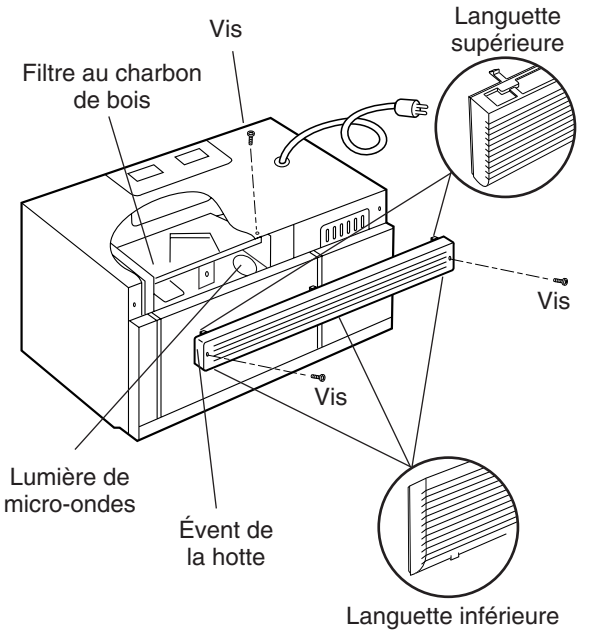
Le filtre à charbon, Sharp référence RK-220 s'emploie en installations non ventilées et recirculées. Le filtre doit être remplacé tous les 6 à 12 mois selon le niveau d'utilisation.

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

AMPOULE DU FOUR

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

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



APPEL DE SERVICE

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

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

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

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

FICHE TECHNIQUE

R-1874 / R-1875

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

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

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

Conforme aux normes établies par :
FCC - Federal Communications Commission
DHHS - Conforme au règlement CFR Title 21 chapitre I section J du Department of Health and Human Services (DHHS)
c UL us - Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc. pour utilisation aux États-Unis ou au Canada.

GUIDE AUTO-TOUCH

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

RÉGLAGE D'HORLOGE

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

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

INSTANT SENSOR POPCORN

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

POPCORN

RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR INSTANTANÉ

SENSOR REHEAT

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

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

CUISSON PAR CAPTEUR

SENSOR COOK — 1 — START / TOUCH ON

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

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

RÉCHAUFFAGE ET CUISSON PAR CONVECTION

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

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

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

OPÉRATION MANUELLE

Cuisson à forte puissance

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

1 3 0 — START / TOUCH ON

Cuisson à puissance variable

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

POWER LEVEL — 5 — START / TOUCH ON

MINUTE DE PLUS

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

MINUTE PLUS

CUISSON-TOUCHE

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

START / TOUCH ON

COMPU DEFROST

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

COMPU DEFROST — 2 0 — START / TOUCH ON

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

Voir le tableau CompuDefrost à la page 13.

COMPU ROAST

ou CompuBake ou CompuBroil

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

COMPU ROAST — 1 — 2 5 — START / TOUCH ON

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

CUISSON AUTOMATIQUE COMBINÉE

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

325F	ENTRER
DUREE	CUISSON
PRESSER	START

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

SHARP®
SHARP ELECTRONICS CORPORATION
100 Paragon Drive • Montvale, NJ 07645

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