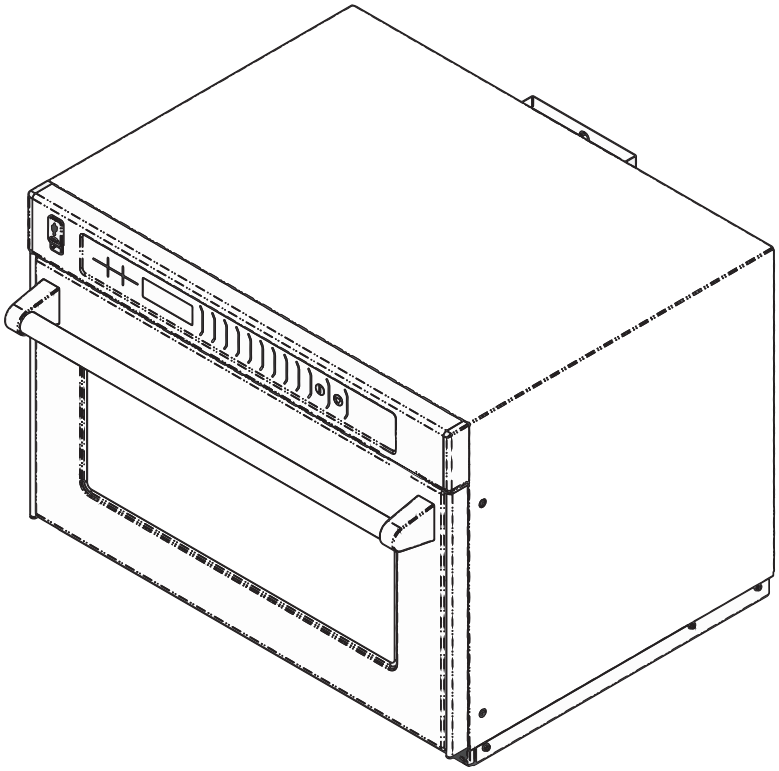
Ce document couvre les modèles AMSO* et MSO*.

Manuel de l'utilisateur

FOUR À MICRO-ONDES COMMERCIAL

CE FOUR EST DESTINÉ À UNE UTILISATION COMMERCIALE UNIQUEMENT



Conservez ces instructions pour pouvoir vous y reporter ultérieurement. En cas de changement de propriétaire, veillez à joindre le présent manuel à l'appareil. Veuillez consulter les INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ pour obtenir des informations importantes sur la sécurité avant d'utiliser ce four.

SOMMAIRE

Identification du modèle 2
Ressources en ligne sur le four 2
Instructions de sécurité importantes 3-4
Installation et mise à la terre 5
Panneau de contrôle et fonctions 6
Fonctions de cuisson et de programmation 7
Utilisation des commandes du four 8
Programmation 9
Exportation du menu via une clé USB 10
Importation du menu via une clé USB 10
Options pour l'utilisateur 11
Entretien et nettoyage 12-13
Conseils de cuisson 14-15
Instructions de cuisson 16
Avant d'appeler le service de réparation 17

Identification du modèle

Lorsque vous contactez ACP, fournissez des informations sur le produit. Les informations sur le produit se trouvent sur la plaque de série du four. Enregistrez les informations suivantes :

Numéro de modèle : _____
Numéro de fabrication : _____
Numéro de série ou S/N : _____
Date d'achat : _____
Nom et adresse du revendeur : _____
_____
_____

Conservez une copie de la preuve d'achat pour pouvoir vous y référer ultérieurement ou en cas de recours à la garantie.

Pour toute question ou pour trouver un réparateur ACP agréé, appelez le service d'assistance ACP ComServ.

- **Aux** États-Unis ou au Canada, appelez gratuitement le 866-811-8559.
- **En dehors** des États-Unis et du Canada, appelez le 319-368-8195.
- **E-mail :** commercialservice@acpsolutions.com

La réparation sous garantie doit être effectuée par un réparateur ACP agréé. ACP recommande également de contacter un réparateur ACP agréé, ou le service d'assistance ACP ComServ si une réparation est nécessaire après l'expiration de la garantie.

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

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

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

Ressources en ligne sur le four

APPLICATION DE PROGRAMMATION ACP

Téléchargez et installez l'application de programmation ACP pour créer, éditer et personnaliser le menu et afficher les paramètres de votre four, à l'aide d'un ordinateur de bureau ou d'une tablette.
Pour télécharger la version la plus récente de l'application de programmation ACP, veuillez vous rendre sur acpsolutions.com/oven-programming/

©2023 ACP, Inc.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
⚠ CE SYMBOLE SIGNALE UN MESSAGE DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, d'incendie ou de blessures corporelles lors de l'utilisation d'un équipement électrique, il est indispensable de respecter les précautions de sécurité de base suivantes :

1. **LISEZ** toutes les instructions avant d'utiliser l'équipement.
2. **LISEZ ET RESPECTEZ** les **PRÉCAUTIONS spécifiques POUR ÉVITER les risques D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DÉGAGÉE PAR LES MICRO-ONDES.**
3. Cet équipement **DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**. Connectez le four uniquement à une **PRISE DE TERRE** adaptée. Voir les **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE.**
4. Installez cet équipement en vous conformant **UNIQUEMENT** aux instructions de ce manuel.
5. Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients scellés (par exemple, les bocaux en verre fermés) peuvent exploser et **NE DOIVENT PAS** être **CHAUFFÉS** dans ce four.
6. Utilisez cet appareil UNIQUEMENT pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans le présent manuel. **NE PAS UTILISER** de produits chimiques ou dégageant des vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
7. Comme pour tout équipement, **UNE SURVEILLANCE APPROFONDIE** est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des **ENFANTS.**
8. **NE PAS UTILISER** cet appareil si le cordon ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou mis aux encombrants.
9. Cet équipement, y compris le cordon d'alimentation, doit être réparé **UNIQUEMENT** par un technicien qualifié. Des outils spéciaux sont nécessaires pour réparer l'équipement. Contactez le centre de réparation autorisé le plus proche pour toute inspection, réparation ou réglage.
10. **NE PAS** couvrir ni bloquer les fentes d'aération ou toute autre ouverture de l'équipement.
11. **NE PAS** conserver cet équipement à l'extérieur. **NE PAS UTILISER** ce four près de l'eau : par exemple près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans tout endroit similaire.
12. **NE PAS** immerger le cordon ou la prise dans l'eau.
13. Gardez le cordon **LOIN des surfaces CHAUDES**.
14. **NE PAS laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir.**
15. **Reportez-vous aux instructions de nettoyage de la porte** page 12. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.
16. Pour éviter tout risque d'incendie dans la cavité du four :
    a. **NE PAS** trop cuire les aliments. Surveillez avec soin le four lorsque du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible est placé dans le four pour faciliter la cuisson.
    b. Enlevez les attaches de fil métallique des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
    c. Dans le cas où des matériaux viendraient à prendre feu à l'intérieur du four, laissez la porte du four **FERMÉE**, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du tableau électrique.
    d. **NE PAS** utiliser la cavité du four pour stocker des aliments. **NE PAS** laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité du four quand celui-ci n'est pas en fonctionnement.
17. Pour usage commercial uniquement.
18. Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait d'un couvercle de protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.
19. Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.
20. Cet appareil n'est PAS prévu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins que ces dernières ne soient supervisées ou aient reçu des informations sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
21. Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil.
22. N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
23. Surveillez avec soin le four lorsque du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible est placé dans le four en raison des risques d'inflammation.
24. En cas de dégagement de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et maintenez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
25. Si le four n'est pas maintenu en état de propreté, cela pourrait entraîner la détérioration de la surface qui nuirait à la durée de vie de l'appareil et pourrait présenter un danger.
26. L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau (pour les appareils destinés à être posés sur le sol et qui ne sont pas au moins IPX5).
27. L'appareil NE doit **PAS** être nettoyé au jet d'eau ou au nettoyeur vapeur.
28. Les liquides ou les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés, car ils risquent d'exploser.
29. Le chauffage des boissons par micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée sans apparition de bulles. Le récipient doit donc être manipulé avec le plus grand soin.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LES RISQUES D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES

A. **NE JAMAIS** essayer de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, car l'ouverture de la porte peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas modifier ou altérer les verrouillages de sécurité.

B. **NE PAS** placer d'objet entre la face avant du four et la porte pour éviter l'accumulation de résidus ou de produit nettoyant sur les surfaces d'étanchéité.

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 soient pas endommagés :
   1. porte (déformation)
   2. charnières et loquets (brisés ou desserrés)
   3. joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

D. Le four ne doit être réglé ou réparé que par des techniciens qualifiés.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

©2023 ACP, Inc.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
⚠ CE SYMBOLE SIGNALE UN MESSAGE DE SÉCURITÉ

⚠ ATTENTION

Pour éviter les dommages corporels ou matériels, respectez les instructions de sécurité suivantes :

Utilisation générale

1. **NE PAS utiliser** de thermomètre de cuisson normal dans le four. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure qui peut provoquer un arc électrique, des dysfonctionnements ou endommager le four.
2. Ne jamais utiliser de papier, de plastique ou d'autre matériau combustible qui n'est pas conçu pour la cuisson.
3. Lors de la cuisson avec du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible, suivez les recommandations du fabricant sur l'utilisation du produit.
4. **NE PAS** utiliser de serviettes en papier qui contiennent du nylon ou d'autres fibres synthétiques. Les matières synthétiques chauffées peuvent fondre et enflammer le papier.
5. Pour éviter de détériorer la surface, gardez le four dans un état propre. Un nettoyage insuffisant pourrait nuire à la durée de vie du four et entraîner une situation dangereuse.
6. Nettoyez régulièrement le four et éliminez les dépôts d'aliments.

Chauffage des aliments et des liquides :

7. Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans ébullition apparente en raison de la tension de surface du liquide. Le liquide ne présente pas toujours de bulles visibles lorsque le récipient est retiré du four. LE LIQUIDE TRÈS CHAUD PEUT SE METTRE SOUDAINEMENT À BOUILLIR AU MOMENT OÙ UNE CUILLÈRE OU TOUT AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessures aux personnes :
   a. **NE PAS** surchauffer les liquides**.**
   b. Remuez les liquides avant de les placer dans le four et à la moitié du temps de réchauffage.
   c. **NE PAS utiliser** de récipients longs et étroits.
   d. Après chauffage, laissez le récipient reposer dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer.
   e. Faites très attention lorsque vous insérez une cuillère ou tout autre ustensile dans le récipient.
8. **NE PAS** utiliser d'ustensiles en métal dans le four. Les matières grasses peuvent surchauffer et s'avérer dangereuses à manipuler.
9. **NE PAS** faire cuire ni réchauffer les œufs dans leur coquille ou avec un jaune d'œuf intact en utilisant l'énergie micro-ondes. La pression peut s'accumuler à l'intérieur des œufs et les faire exploser. Percez les jaunes d'œuf avec une fourchette ou un couteau avant de les cuire.
10. Percez la peau des pommes de terre, des tomates et des aliments similaires avant de les cuire avec l'énergie des micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe uniformément.
11. **NE PAS** chauffer les récipients hermétiques ou les sachets en plastique dans le four. Les aliments ou liquides pourraient se dilater rapidement et provoquer la rupture du récipient ou l'éclatement du sachet. Percez ou ouvrez le récipient ou le sac avant le chauffage.
12. **NE PAS** réchauffer de biberon dans le four.
13. Les petits pots pour bébé doivent être ouverts lorsqu'ils sont chauffés et leur contenu mélangé ou remué avant consommation afin d'éviter les risques de brûlures.
14. NE PAS utiliser le four pour chauffer de l'alcool ou des aliments contenant de l'alcool, car ils peuvent s'enflammer plus facilement en cas de surchauffe.

Instructions de sécurité supplémentaires pour le four à micro-ondes :

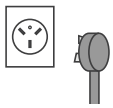
15. **NE PAS** utiliser l'appareil à vide, sans aliments dans la cavité du four.
16. N'utilisez le pop-corn que dans des emballages conçus et étiquetés pour un usage au micro-ondes. **Le temps d'éclatement varie en fonction de la puissance du four. NE PAS** continuer à chauffer une fois que tous les grains de maïs ont éclaté. Le pop-corn roussirait ou brûlerait. **NE PAS** laisser le four sans surveillance.
17. **NE PAS** utiliser d'ustensiles en métal dans le four.
18. **NE PAS** utiliser de papier d'aluminium dans le four
19. Si vous avez un stimulateur cardiaque, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque pour vérifier les effets de l'énergie micro-ondes sur le stimulateur cardiaque et éviter son dysfonctionnement.
20. Un réparateur agréé DOIT inspecter l'appareil chaque année. Consignez toutes les inspections et les réparations pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

©2023 ACP, Inc.

Installation et mise à la terre

Instructions de mise à la terre



Le four DOIT être raccordé à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique grâce à un fil permettant l'évacuation du courant électrique en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon muni d'un fil de mise à la terre et d'une prise munie d'une terre. La prise doit être branchée sur une prise secteur correctement installée et reliée à la terre. Consultez un électricien ou un technicien qualifiés en cas de doute sur les instructions de mise à la terre ou sur le fait que le four est bien raccordé à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT

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

NE PAS utiliser de rallonge électrique.
Si le cordon d'alimentation du produit est trop court, faites installer une prise électrique avec terre par un électricien qualifié. Ce four doit être branché sur un circuit séparé aux caractéristiques électriques nominales fournies dans les spécifications du produit (disponible sur www.acpsolutions.com) et sur la plaque de série/étiquette signalétique du four. Quand le four est branché sur le même circuit que d'autres appareils, une augmentation du temps de cuisson peut être nécessaire, et les fusibles peuvent griller.

BORNE DE TERRE ÉQUIPOTENTIELLE EXTERNE ***(exportation uniquement)***

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

Installation

Déballage du four

- Vérifiez que le four n'est pas endommagé et que la porte ou la cavité ne sont pas bosselées.
- Signalez immédiatement toute bosse ou toute pièce cassée en contactant le revendeur. **NE PAS tenter d'utiliser le four s'il est endommagé.**
- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur du four.
- Si le four a été entreposé dans un lieu très froid, attendez quelques heures avant de brancher l'alimentation.
- Un film de protection est utilisé pour éviter de rayer le boîtier extérieur pendant le transport. Décollez le film des surfaces extérieures du four avant l'installation.
- L'étiquette d'avertissement fournie avec le four doit être placée dans un endroit bien visible à proximité du four.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque lié au poids excessif
Faites appel à deux personnes ou plus pour déplacer ou installer le four. Le non-respect de cette instruction peut causer des blessures au dos de l'installateur ou d'autres lésions

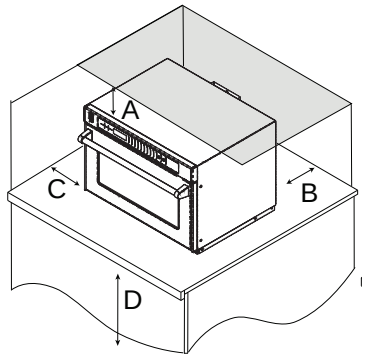
Interférence radio

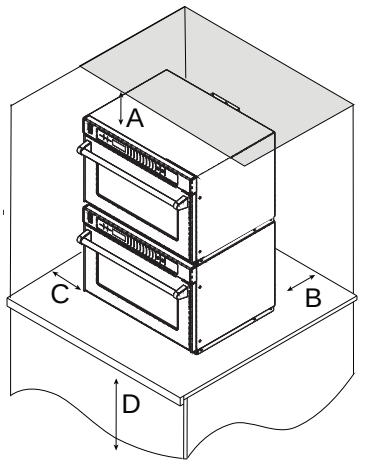
Le fonctionnement d'un four à micro-ondes peut créer des interférences sur la radio et la télévision. Réduisez ou éliminez les interférences en procédant comme suit :

- Nettoyez la porte et les surfaces d'étanchéité du four selon les instructions fournies.
- Placez la radio, la télévision, les routeurs sans fil, etc. aussi loin que possible du four.
- Utilisez une antenne correctement installée sur la radio, la télévision, etc. pour obtenir une meilleure réception du signal.

Positionnement du four

- NE PAS installer le four à proximité ou au-dessus d'une source de chaleur, telle qu'une friteuse à bac ou un four à pizza. Cela pourrait entraîner un mauvais fonctionnement du four et réduire la durée de vie des pièces électriques.
- Ne PAS bloquer ou obstruer les filtres du four. Prévoyez un accès pour le nettoyage.
- Installez le four sur une surface de comptoir plane.
- La prise doit être située de façon à rester accessible lorsque le four est en place.





DÉGAGEMENTS DU FOUR

A. Laissez au moins 18 cm d'espace libre au-dessus du four. Le refroidissement des composants électriques n'est permis que par un flux d'air adapté. Si la circulation d'air est restreinte, le four risque de ne pas fonctionner correctement et la durée de vie des composants électriques en serait réduite.

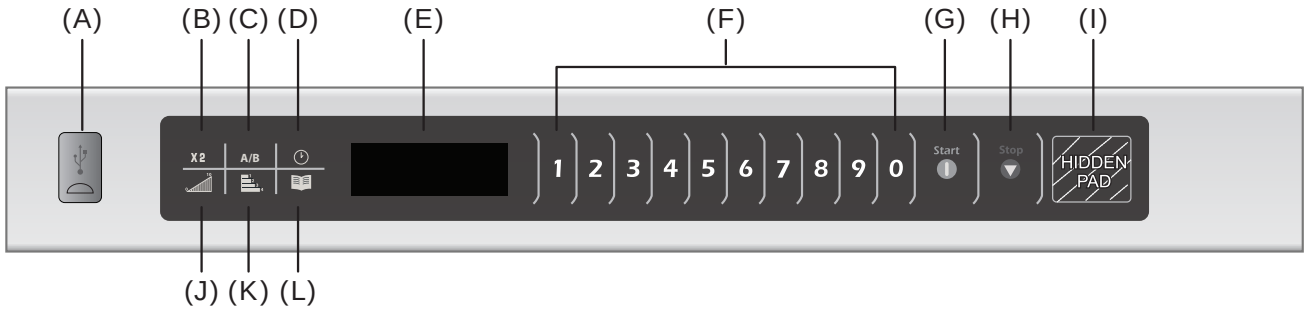
B. Aucun dégagement n'est nécessaire à l'arrière du four.

C. Prévoyez au moins 2,5 cm de dégagement sur les côtés du four.

D. Installez le four de manière à ce que la partie inférieure soit au minimum à 91,5 cm au-dessus du sol.

©2023 ACP, Inc.

Panneau de commande et fonctionnalités



Fonctions du panneau de configuration

(A) PORT USB
Clé USB ordinaire compatible. Permet l'importation ou l'exportation des paramètres programmés et des options utilisateur.

(B) X2 - CUISSON À DOUBLE QUANTITÉ
Augmente le temps de cuisson prédéfini d'un pourcentage du temps de cuisson d'origine, également connu sous le nom de FACTEUR DE CUISSON. Fonction utilisée pour cuisiner plusieurs portions d'aliments. Pour obtenir des instructions sur l'utilisation de cette fonction, voir “Programmed Keys” on page 8

(C) MENU A/B
Permet de basculer entre deux ensembles de paramètres de programmations de cuisson. La sélection du menu A permet aux programmes prédéfinis de 0 à 9 de fonctionner à l'aide des touches 0 à 9. La sélection du menu B permet aux programmes prédéfinis 10 à 19 de fonctionner à l'aide des touches 0 à 9.

(D) MODE DE SAISIE MANUELLE DU TEMPS
Permet à l'utilisateur de réchauffer sans modification des touches de programmes prédéfinis.

(E) ÉCRAN D'AFFICHAGE

(F) TOUCHES NUMÉRIQUES
Les touches numériques permettent de faire fonctionner les programmes de cuisson préréglés et de régler les paramètres.

(G) TOUCHE START/OK
Commence la cuisson en mode Saisie manuelle du temps de cuisson.

(H) TOUCHE ARRÊT/RÉINITIALISATION
Interrompt le fonctionnement et/ou sort des modes et des menus

(I) TOUCHE CACHÉE
La touche cachée (HIDDEN PAD) peut être utilisée pour ajuster les commandes du four en fonction des préférences de l'utilisateur. Elle est située à droite du bouton ARRÊT. Pour obtenir des instructions sur son utilisation, voir “User Options” on page 11.

(J) TOUCHE DE NIVEAU DE PUISSANCE
La touche de niveau de puissance permet à l'utilisateur de modifier le niveau de puissance du micro-ondes pour les différentes étapes d'un cycle de cuisson. Pour obtenir des instructions sur la programmation du niveau de puissance, voir “Programming Keys” on page 9

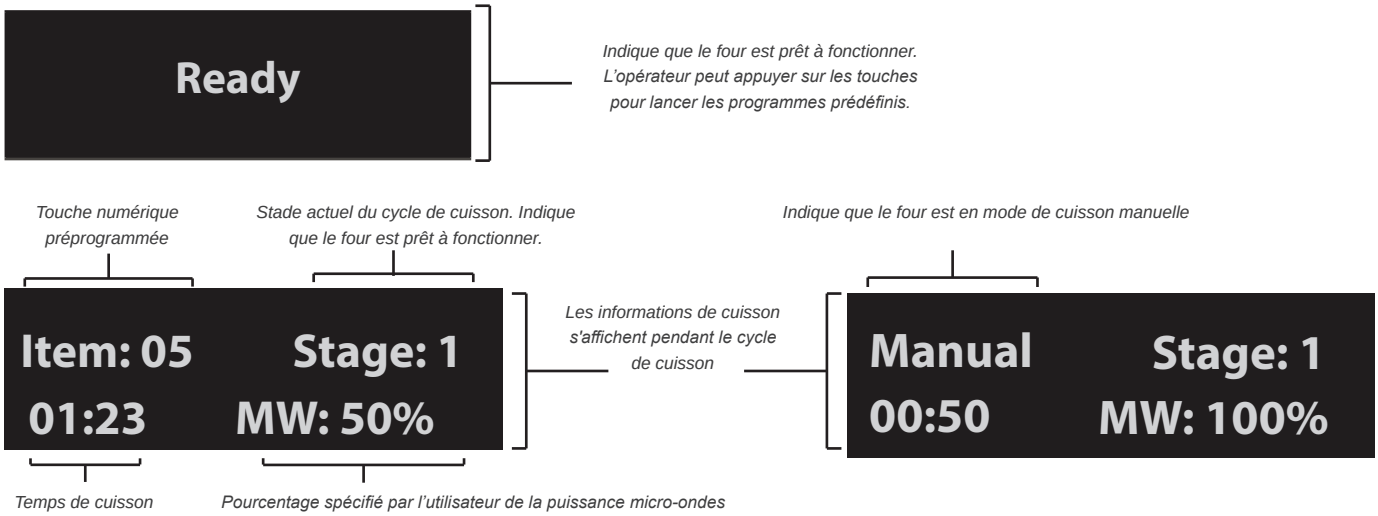
(K) TOUCHE DE CUISSON PAR ÉTAPES
Un utilisateur peut programmer jusqu'à quatre étapes différentes à l'aide de cette touche, en combinant à la fois les niveaux de puissance et les changements de durée. Chaque combinaison est désignée comme étant une « étape ». Voir “Programming Multiple Stages” on page 9 pour plus d'informations sur la cuisson par étapes.

(L) TOUCHE D'ENREGISTREMENT DE PROGRAMME
Les programmes ou les paramètres peuvent être modifiés et enregistrés en fonction des préférences de l'utilisateur. Pour obtenir des instructions sur l'enregistrement des modifications, voir “Programming Keys” on page 9

Non représenté sur l'image :

(M) BOUTON DE COMMANDE (MODÈLES PLUS ANCIENS UNIQUEMENT)
Le bouton de commande, situé à droite des touches numériques, peut être utilisé à différentes fins. Si cette option est activée, l'utilisateur peut tourner le bouton pour ajouter ou soustraire du temps de cuisson total. Ou, l'utilisateur peut appuyer sur le bouton pour démarrer un cycle de cuisson sélectionné, si ce dernier est activé. Pour savoir comment activer cette fonction, reportez-vous à “User Options” on page 11.

Écrans d'affichage général



Fonctions de cuisson et de programmation

Fonctions de programmation

CUISSON PAR ÉTAPES

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

TOUCHES DE PROGRAMME PRÉDÉFINIES

Le four peut mémoriser de 10 à 200 programmes de cuisson.

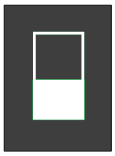
A. Cuisson mémorisée avec un seul chiffre

En usine, le four est programmé pour mémoriser 10 programmes de cuisson (0-9). Chaque touche démarre un programme de cuisson.

B. Cuisson mémorisée avec deux chiffres

Il est possible de modifier les réglages du four pour mémoriser jusqu'à 100 programmes de cuisson (00-99). Chaque saisie se verra attribuer un numéro à deux chiffres, par exemple 01, 05 ou 20. En cas d'utilisation de la programmation à deux touches, il est nécessaire d'appuyer sur deux touches pour démarrer le cycle de cuisson.

Remarque : *Pour régler la commande sur la saisie à deux chiffres, voir la section « Options utilisateur » de ce manuel.*



CUISSON HAUT SEUL OU BAS SEUL

La cuisson haut seul ou bas seul permet à l'utilisateur d'utiliser uniquement le haut ou le bas du four à micro-ondes pendant un cycle de cuisson. Lorsque l'option Haut seul est sélectionnée, seuls les magnétrons supérieurs fonctionnent. Lorsque l'option « Bas seul » est sélectionnée, seuls les magnétrons inférieurs fonctionnent. Voir "Programming Top & Bottom Only Cooking" on page 9 pour plus d'informations sur cette fonction.

PAUSE DE CUISSON À MI-CYCLE

La pause de cuisson est une fonction unique sur cette série de micro-ondes. Cette pause permet d'ajouter des ingrédients supplémentaires, de vérifier les progrès de la cuisson ou de laisser reposer les aliments pendant un temps nécessaire entre plusieurs cycles de cuisson. Pendant une pause au milieu d'un cycle de cuisson, le micro-ondes émet un bip continu et PROGRAM PAUSED (Programme en pause) s'affiche jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte et fermée. Pour continuer le cycle, appuyez sur le bouton START (Démarrer). Pour utiliser cette fonction, voir "Programming Mid-Cycle Cooking Pause" on page 10

Méthodes de cuisson et de programmation

CUISSON AVEC DES TOUCHES DE PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

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

CUISSON AVEC SAISIE MANUELLE DU TEMPS

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

PROGRAMMATION MANUELLE DES TOUCHES

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

CHARGEMENTS DE PROGRAMMES PAR USB

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

Cuisson au micro-ondes

La cuisson au micro-ondes utilise des ondes énergétiques à haute fréquence pour chauffer les aliments. Lors de la cuisson, l'énergie de la fonction micro-ondes fait bouger rapidement les molécules des aliments. Ce mouvement rapide entre les molécules des aliments crée de la chaleur qui a pour effet de cuire les aliments.

Peut-on faire fonctionner un four à micro-ondes en toute sécurité s'il est vide ?

Le fait de faire fonctionner un four à micro-ondes à vide peut causer de graves dommages aux composants électriques. Lorsque les aliments sont placés dans le four, l'énergie micro-ondes générée par le magnétron est absorbée par les aliments. Lorsqu'il n'y a pas de nourriture dans le four, il n'y a rien pour absorber l'énergie. Par conséquent, l'énergie rebondit partout dans la cavité et est renvoyée par le guide d'ondes. Cela peut provoquer des arcs électriques, un incendie et brûler le magnétron.

Comment décongeler les aliments lorsque vous utilisez un four à micro-ondes commercial ?

Tous les micro-ondes commerciaux n'ont pas le bouton décongélation que l'on trouve couramment sur un four à micro-ondes domestique. Pour décongeler, utilisez simplement 20 % du niveau de puissance micro-ondes.

Comment savoir si un récipient peut aller au micro-ondes ?

Pour tester si un récipient est adapté aux micro-ondes, placez-le dans le micro-ondes à côté d'un récipient d'eau allant aux micro-ondes. Faites fonctionner le micro-ondes pendant une minute. Si le récipient testé est chaud ou brûlant, il ne va pas au micro-ondes.

©2023 ACP, Inc.
Cedar Rapids, IA 52405

No de pièce 20152606
Instructions d'origine

Utilisation des commandes du four

Saisie manuelle du temps

Pour cuire les aliments en utilisant un temps et un niveau de puissance entrés spécifiques.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four. Fermez la porte.
   - READY (Prêt) s'affiche Le ventilateur et la lumière s'allumeront.
2. Appuyez sur la touche SAISIE DU TEMPS.
   - Si la touche ne fonctionne pas, ouvrez et fermez la porte du four et réessayez.
3. Entrez le temps de cuisson à l'aide des touches numérotées.
4. Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE pour modifier le niveau de puissance si vous le souhaitez.
   - Appuyez sur les touches numériques pour entrer le % de puissance micro-ondes (« 1 » =10%, « 2 » = 20%, etc.)
5. Si vous souhaitez cuisiner par étapes, appuyez sur la touche ÉTAPES et répétez les étapes 2 à 4.
   - Affichez les modifications apportées au temps de cuisson et au niveau de puissance pour l'étape suivante.
6. Entrez le temps de cuisson et le niveau de puissance comme dans les étapes 3 et 4.
   - Pour ajouter une autre étape de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche ÉTAPES.
   - On peut programmer jusqu'à quatre étapes différentes.
7. Appuyez sur la touche START (Démarrer)
   - Le four se met en marche et le compte à rebours commence.
8. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip et s'éteint.
   - DONE (Terminé) s'affiche.

Touches programmées

Pour cuire des aliments en utilisant des touches préprogrammées avec des séquences de cuisson.
Pour les instructions sur la programmation des touches, voir "Programming Keys" on page 9.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four. Fermez la porte.
   - READY (Prêt) s'affiche Le ventilateur et la lumière s'allumeront.
2. Appuyez sur la touche souhaitée.
   - Pour une **saisie à une seule touche**, appuyez sur une seule touche.
   - Pour une **saisie à deux touches**, appuyez sur les deux touches, dans l'ordre, correspondant au numéro à deux chiffres de la séquence de cuisson souhaitée.
   - Pour modifier l'option d'entrée à un chiffre ou à deux chiffres, consultez la section « Options de l'utilisateur » dans ce manuel.
3. Le four commence la cuisson.
   - Affichage de la PUISSANCE, du niveau de puissance et du temps de cuisson total. Si le niveau de puissance ne s'affiche pas, le four à micro-ondes cuit à pleine puissance.
   - Pour ajouter du temps cuisson, appuyez à nouveau sur la touche préprogrammée pour recommencer la séquence de cuisson.
4. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip et s'éteint.

X2 - CUISSON EN DOUBLE QUANTITÉ ***(En option)***

Pour augmenter le temps de cuisson d'un facteur de cuisson spécifique lors de la cuisson de plusieurs portions. Le facteur de cuisson est un pourcentage du temps de cuisson initial (de 10 à 100 %).

1. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four. Fermez la porte.
   - READY (Prêt) s'affiche Le ventilateur et la lumière s'allumeront.
2. Appuyez sur la touche X2.
   - L'écran indiquera « DOUBLE ».
   - Pour effacer, ouvrir et fermer la porte ou appuyer sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION
3. Appuyez sur la touche préprogrammée ou la séquence de touches souhaitée.
4. Le four commence la cuisson. Le temps de cuisson affiché est le temps de cuisson total d'origine plus le temps ajouté.
   - Le temps ajouté est un pourcentage du temps de cuisson initialement prédéfini.

Interruption du fonctionnement

Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation pour arrêter le fonctionnement du four. L'écran continue d'afficher le compte à rebours du temps de cuisson. Fermez la porte et appuyez sur la touche START (Démarrer) pour continuer à faire fonctionner le four.

PROGRAMMES PRÉDÉFINIS EN USINE

TOUCHE	TEMPS	PUISSANCE
1	10 s	100%
2	20 s	
3	30 s	
4	45 s	
5	1 min	
6	1 min 30 s	
7	2 min	
8	3 min	
9	4 min	
0	5 min	

Le réglage d'usine peut varier selon le modèle

©2023 ACP, Inc.
Cedar Rapids, IA 52405

No de pièce 20152606
Instructions d'origine

Programmation

Touches de programmation

Le four est livré de l'usine avec une programmation à une touche. Pour modifier la valeur par défaut du four afin d'autoriser la programmation à deux touches, voir la section *Options de l'utilisateur*. Pour modifier la durée ou le niveau de puissance d'une touche prédéfinie :

1. Ouvrez et fermez la porte du four.
   - READY (Prêt) s'affiche
   - Si la touche ARRÊT est appuyée avant la fin de la programmation, les modifications sont supprimées et le micro-ondes sort du mode de programmation.
2. Appuyez sur la touche d'enregistrement de programme.
   - Le mode de programmation commence.
   - « Enter Program to Add/Review : » (Entrer le programme à ajouter/examiner) s'affiche.

3. Appuyez sur la touche à reprogrammer.
   - Le niveau de puissance et les paramètres de temps de cuisson s'affichent.

4. Appuyez sur la touche SAISIE DU TEMPS pour modifier le temps de cuisson.
   - Entrez le temps de cuisson à l'aide des touches numériques.
   - Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.

5. Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE pour modifier le niveau de puissance micro-ondes.
   - Pour une puissance micro-ondes inférieure, appuyez sur les touches 1 (pour 10 %) à 9 (pour 90 %)
   - Appuyez sur la touche numérique pour obtenir le niveau souhaité. Appuyez à nouveau sur la même touche numérique pour réinitialiser le niveau d'alimentation à 100 %

6. Appuyez sur la touche d'enregistrement de programme pour enregistrer les nouvelles modifications de programmation apportées à la touche.
7. Pour annuler les modifications, appuyez sur Arrêt/Réinitialisation avant d'appuyer sur la touche d'enregistrement de programme.

Programmation à plusieurs étapes

Les étapes de cuisson permettent des cycles de cuisson consécutifs (étapes) sans interruption. Jusqu'à quatre cycles de cuisson différents peuvent être programmés sur une touche mémoire. Pour utiliser la cuisson par étapes :

1. Suivez les étapes 1 à 5 ci-dessus.
2. Appuyez sur la touche ÉTAPES.
   - Cette opération commencera la programmation pour la prochaine étape de cuisson
   - L'affichage indique l'étape à programmer

3. Entrez le temps de cuisson et le niveau de puissance comme dans les étapes 4 et 5 ci-dessus.
   - Pour entrer une autre étape de cuisson pour cette touche, appuyez à nouveau sur la touche ÉTAPES.
   - On peut programmer jusqu'à quatre étapes différentes.

4. Appuyez sur la touche d'enregistrement de programme pour enregistrer la nouvelle programmation sur la touche.
   - Le temps de cuisson total (toutes les étapes confondues) est de 60 minutes
5. Pour annuler les modifications, appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation avant d'appuyer sur la touche d'enregistrement de programme.

Programmation Haut seul, Bas seul

1. Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE.
   - Sélectionnez et programmez la puissance micro-ondes préférée.
2. Si la touche NIVEAU DE PUISSANCE est enfoncée une deuxième fois, l'option de chauffage « Haut seul » sera sélectionnée et affichée.
3. Si la touche NIVEAU DE PUISSANCE est enfoncée une troisième fois, l'option de chauffage « Bas seul » est sélectionnée et affichée.
4. Si vous appuyez une quatrième fois sur le bouton NIVEAU DE PUISSANCE, le four se réinitialise et le haut et le bas du four chaufferont.

Cuisson Haut seul

Cuisson bas seul

Cuisson haut et bas

©2023 ACP, Inc.
Cedar Rapids, IA 52405

Programmation

Exportation du menu via une clé USB

1. READY (Prêt) doit être à l'écran. Si ce n'est pas le cas, ouvrez et fermez la porte.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Insérez une clé USB.
4. Appuyez de manière prolongée sur la touche 5 jusqu'à ce que USB apparaisse à l'écran.

5. Pour transférer la programmation VERS la clé USB du four, appuyez sur la touche 2.

6. Appuyez sur la touche START (Démarrer) pour commencer le transfert.
   - L'écran indiquera « Contacting USB card » (Contact établi avec la clé USB).
   - L'écran indiquera ensuite : « Transferring data from oven to USB » (Transfert de données du four vers l'USB)

7. Une fois la programmation transférée, l'affichage indiquera « Done - Loaded ___ Programs » (Terminé - Programmes ___ chargés).
   - Fermez la porte pour effacer l'affichage et commencer le cycle de cuisson

Import Menu via USB Flash Drive

1. READY (Prêt) doit être à l'écran. Si ce n'est pas le cas, ouvrez et fermez la porte.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Insérez une clé USB.
4. Appuyez de manière prolongée sur la touche 5 jusqu'à ce que USB apparaisse à l'écran.

5. Pour transférer la programmation DEPUIS la clé USB VERS le four, appuyez sur la touche 1.

6. Appuyez sur la touche START (Démarrer) pour commencer le transfert.
   - L'écran indiquera « Contacting USB card » (Contact établi avec la clé USB).
   - L'écran indiquera alors : « Transferring data from USB to oven » (Transfert de données de l'USB vers le four),

7. Une fois la programmation transférée, l'affichage indiquera « Done - Loaded ___ Programs » (Terminé - Programmes ___ chargés).
   - Fermez la porte pour effacer l'affichage et commencer le cycle de cuisson

CODES D'ERREUR :

- **Aucun fichier :** La clé USB est vide ou ne dispose pas du ou des fichiers requis pour faire fonctionner le four.

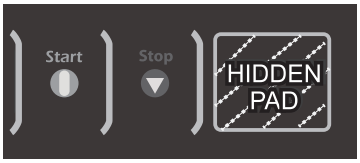
Programmation de la pause de cuisson au milieu du cycle

Pour ajouter une pause à un cycle de cuisson programmé :

1. Appuyez sur la touche cachée après avoir entré le temps ou le niveau de puissance.
2. Un bip bref retentit. Il indique que le programme est configuré pour effectuer une pause au milieu du cycle.
3. Continuez à programmer la touche comme vous le souhaitez.

Pour supprimer une pause d'un cycle de cuisson programmé :

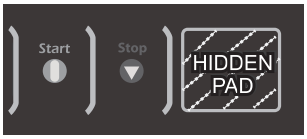
1. Appuyez sur la touche cachée après avoir entré le temps ou le niveau de puissance.
2. Un bip bref retentit. Il indique que le milieu du cycle a été supprimé.
3. Poursuivez la programmation comme vous le souhaitez.



Touche cachée

Options pour l'utilisateur

Modification des options de l’utilisateur



Touche cachée

Les options telles que la programmation à une et à deux touches ou le volume du bip peuvent être modifiées en fonction des préférences de l'utilisateur.

1. Ouvrez et fermez la porte du four. READY (Prêt) s'affiche
2. Appuyez fermement sur la TOUCHE CACHÉE située à droite de la touche d’arrêt/réinitialisation.
   - L’affichage reste le même lorsque l'on appuie sur la touche cachée
3. Appuyez sur la touche d'enregistrement de programme.
   - La première option utilisateur s'affiche. Le four est maintenant en mode options.
4. Appuyez sur la touche souhaitée pour contrôler les modifications apportées aux options.
   - L’option actuelle s’affichera
5. Appuyez à nouveau sur la même touche pour désactiver ou activer le paramètre.
   - À chaque appui sur la touche, l'option change.
   - Pour modifier des options supplémentaires, répétez les étapes 4 et 5
6. Appuyez sur la touche d'enregistrement de programme pour revenir au mode PRÊT, les modifications prennent effet immédiatement. Pour quitter sans enregistrer, appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation.

NORME PAR DÉFAUT PAR MODÈLE (RÉGLAGES D'USINE EN GRAS)

Le réglage d'usine peut varier selon le modèle

TOUCHESNUMÉROTÉES	OPTIONS AFFICHÉES	DESCRIPTION
1 Saisie à deux chiffres	**Désactivé** Activé	**Permet 10 (0-9) touches préprogrammées.** Permet 100 (00-99) touches préprogrammées.
2 Programmation manuelle	Désactivé **Activé**	Entrée manuelle du temps/de la cuisson cuisson non autorisée **Entrée manuelle du temps/de la cuisson cuisson non autorisée**
2 Réinitialisation sur ouverture de la porte	**Désactivé** Activé	**L'ouverture de la porte du four ne remet pas le four en mode READY (Prêt).** L'ouverture de la porte du four remet le four en mode READY (Prêt)
4 Signal des touches	Arrêt **Marche**	Aucun bip n’est émis lorsqu’on appuie sur une touche **Un bip est émis lorsqu’on appuie sur une touche**
5 Volume du haut-parleur	Arrêt FAIBLE MOYEN **FORT**	Volume du signal sonore des touches désactivé. Volume du signal sonore des touches FAIBLE. Volume du signal sonore des touches MOYEN. **Volume du signal sonore des touches FORT.**
6 Signal de fin de cuisson	**Bip constant** Bip de 3 secondes 4 bips à la fois 4 bips répétitifs	**Le signal de fin de cuisson est un bip continu qui retentit jusqu'à la réinitialisation par l'utilisateur.** Le signal de fin de cuisson est un bip d'une durée de trois secondes Le signal terminé est consituté de quatre bips en continu Le signal de fin de cuisson émet quatre bips, quatre fois.
7 Clavier actif	15 secondes 30 secondes **60 secondes** 120 secondes Toujours	La fenêtre de saisie du temps à l'aide de la touche est de 15 secondes. La fenêtre de saisie du temps à l'aide de la touche est de 30 secondes. **La fenêtre de saisie du temps à l'aide de la touche est d'une minute.** La fenêtre de saisie du temps à l'aide de la touche est de deux minutes. La fenêtre de saisie du temps à l'aide de la touche est toujours active.
0 Cuisson haut ou bas	**Désactivé** Activé	**Désactive l’utilisation de la cuisson haut ou bas uniquement** Permet l’utilisation de la cuisson haut ou bas uniquement
TOUCHEDESAISIEDUTEMPS Cuire « à la volée »	**Désactivé** Activé	**Désactive la pression de touches supplémentaires pendant un cycle de cuisson** Permet d'appuyer sur des touches supplémentaires pour ajouter ou modifier le temps au milieu d'un cycle de cuisson
TOUCHE X2 Invite X2	Désactivé **Activé**	Désactive l’invite X2 **Active l’invite X2**
TOUCHE A/B Menus A/B	**Désactivé** Activé	**Désactive les menus A/B** Active les menus A/B
TOUCHE DE NIVEAU DE PUISSANCE Retour au menu	**A** B Dernière sélection	**Retour au menu A** Retour au menu B Retour au dernier menu sélectionné
TOUCHES ÉTAPES Message Nettoyer le filtre (fréquence)	Désactivé **Hebdomadaire** Mensuel Trimestriel	Le four n’affiche pas CLEAN FILTER (Nettoyer le filtre) **Le four affichera CLEAN FILTER (Nettoyer le filtre) tous les sept jours** Le four affichera CLEAN FILTER (Nettoyer le filtre) tous les 30 jours Le four affichera CLEAN FILTER (Nettoyer le filtre) tous les 90 jours
8 * bouton « à la volée »	**Désactivé** Activé	**Désactive la possibilité de tourner le bouton pour passer en mode manuel** Permet de tourner le bouton pour passer en mode de saisie manuelle du temps, d'appuyer sur le bouton pour démarrer le four et de tourner le bouton pour ajouter du temps avant de lancer un cycle de cuisson.
9* Bouton manuel	Désactivé **Activé**	Désactive complètement le bouton **Active le bouton selon l’option 8**

**Sur les modèles plus anciens uniquement.*

©2023 ACP, Inc.

Entretien et nettoyage

L'énergie des micro-ondes est attirée par n'importe quelle source d'aliments dans le four. Les éclaboussures ou les déversements d'aliments peuvent affecter la performance de chauffage, et peuvent aussi endommager le four. Pour éviter d'endommager le four, gardez le four à micro-ondes propre et enlevez tous les débris alimentaires. **NE PAS laisser de résidus de cuisson tels que de la graisse à l'intérieur du four pendant une période prolongée.**
Suivez les recommandations ci-dessous pour assurer l'entretien adéquat du four.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Si le four n'est pas maintenu en état de propreté, cela pourrait entraîner la détérioration de la surface qui nuirait à la durée de vie de l'appareil et pourrait présenter un danger.

AVERTISSEMENT : LE FAIT DE NE PAS SUIVRE LES INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE DU FOUR PEUT ANNULER LA GARANTIE DE VOTRE FOUR

⚠ **NE PAS** utiliser de nettoyants abrasifs ou contenant de l'ammoniaque, de l'acide citrique, des phosphates, du chlore, du sodium ou de l'hydroxyde de potassium (lessive). L'utilisation de produits de nettoyage corrosifs, ou qui contiennent de l'ammoniaque, d'agrumes, des phosphates, du chlore, de l'hydroxyde de sodium ou de potassium (soude caustique) peut endommager des pièces importantes du four. **L'utilisation de produits de nettoyage non approuvés annulera la garantie.**

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

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

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

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

⚠ L'appareil ne doit **PAS** être nettoyé au jet d'eau ou au nettoyeur vapeur.

Entretien et nettoyage quotidien

INTÉRIEUR, EXTÉRIEUR ET PORTE

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

TABLETTE INTÉRIEURE AMOVIBLE

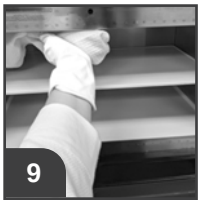
⚠ NE PAS placer l'étagère amovible dans le lave-vaisselle. NE PAS immerger dans l'eau. Lavez à la main uniquement.

⚠ NE PAS utiliser de tampon à récurer en métal ou de laine d'acier.

5. Nettoyez l'étagère avec un détergent doux dans de l'eau tiède à l'aide d'une éponge douce, d'un chiffon ou d'un tampon à récurer en nylon. Essuyez avec une éponge ou un chiffon pour enlever l'excès d'eau avant d'essuyer l'équipement. Séchez soigneusement avant utilisation

PANNEAU DE COMMANDE

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



BLINDAGE D'ANTENNE/CONTRE LES ÉCLABOUSSURES

Le blindage d'antenne (ou blindage contre les éclaboussures et la graisse) est un élément essentiel de la conception du four. Nettoyez le blindage pour empêcher les éclaboussures et les débris d'aliments de s'accumuler sur le plafond du four

⚠ NE PAS vaporiser de solution de nettoyage directement sur le blindage d'antenne/anti-éclaboussures.

8. Débranchez le four
9. Nettoyez le blindage d'antenne avec un détergent doux dans de l'eau chaude avec une éponge ou un chiffon doux. Essuyez avec une éponge ou un chiffon pour enlever l'excès d'eau avant d'essuyer l'équipement.

©2023 ACP, Inc.

Entretien et nettoyage (suite)

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

Entretien et nettoyage hebdomadaire

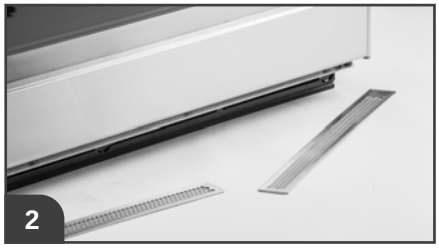
FILTRE À AIR

Les filtres à air magnétiques sont situés sous la porte du four. Nettoyez les filtres d'admission d'air chaque semaine pour assurer une bonne circulation de l'air.

⚠ IMPORTANT :Pour éviter de surchauffer et d’endommager le four, nettoyez régulièrement les filtres à air.

⚠ ATTENTION :Ne jamais faire fonctionner le four sans les filtres à air en place.

1. Débranchez le four.
2. Retirez les filtres magnétiques.
3. Lavez le filtre avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement.
4. Réinstallez les filtres à air propres.



Entretien et nettoyage mensuel

ÉVENTS D'ÉVACUATION D'AIR

Vérifiez chaque mois qu'il n'y a pas d'obstruction le long des ouvertures d'évacuation situées en haut, au centre et à l'arrière du four. Ne PAS bloquer ou obstruer les filtres ou les ouvertures d'évacuation du four. Laissez les ouvertures dégagées pour assurer une bonne circulation de l’air.

©2023 ACP, Inc.

Conseils de cuisson

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

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

Variables alimentaires

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

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

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

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

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

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

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

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

©2023 ACP, Inc.

Directives pour la cuisson (suite)

Manipulation des aliments

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

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

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

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

Retourner les aliments : Le fait de retourner les aliments permet de répartir la chaleur. La viande et la volaille sont deux types d'aliments qui sont parfois retournés. Le rôti, la dinde et le poulet entiers sont également des exemples. Les petites pièces de viande, comme les morceaux de volaille, doivent parfois être retournées lorsqu'ils sont dans une casserole ou une sauteuse.

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

Ustensiles compatibles micro-ondes

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

CONSEILLÉ	DÉCONSEILLÉ
Bacs haute température en plastique ambré avec couvercles	Feuille d'aluminium
Sacs en plastique allant au micro-ondes pour des portions individuelles	Sacs d'épicerie
Verre/Céramique	Papier recyclé
Tissu à fibres naturelles	Cristal de plomb
Papier non-recyclé	Journaux
Plastique	Métal
Bois	Porcelaine à garniture métallique

TEST DE CONTRÔLE DES USTENSILES

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

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

Conseils de cuisson

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

Percez les sachets, les films plastiques et tous les aliments recouverts d'une pelure ou d'une membrane fine, comme les pommes de terre, les courges, les tomates, les œufs, etc. Cela évite qu'ils n'explosent dans le four et permet à la vapeur de s'échapper.

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

Ne pas empiler d'aliments ou de plats dans votre four. Au contraire, lorsque vous faites cuire plusieurs portions ou plats, toutes les assiettes doivent être placées au même niveau dans le four, avec de l'espace entre tous les récipients.

©2023 ACP, Inc.

Instructions de cuisson

Conseils pour la cuisson à la vapeur

1. Récipients de cuisson
   a. Toujours réchauffer ou cuire les aliments dans des contenants couverts pour obtenir :
      - La rétention de la vapeur pour une cuisson efficace et pour garder les aliments humides
      - Des résultats de cuisson et des températures uniformes
      - Un intérieur de four plus propre et la prévention des éclaboussures d'aliments
   b. La céramique, le papier, la porcelaine, le polystyrène, le verre et le plastique sont des matériaux adaptés aux fours à micro-ondes.
      Il est recommandé d'utiliser un bac ambré résistant aux hautes températures pour TOUS les produits, en particulier ceux à forte teneur en matières grasses ou en sucre, car ces ingrédients deviennent très vite chauds.
2. Température des aliments
   a. Pour atteindre une température de service obligatoire, les aliments congelés nécessitent un temps de cuisson plus long que les aliments réfrigérés.
   b. Produits réfrigérés :
      - Les produits stockés à 4°C (40° F) au réfrigérateur doivent être recouverts quand ils sont réchauffés à l'exception des pains, pâtisseries ou tout autre produit avec une couche panée, qui doivent être chauffé à découvert pour éviter qu'ils ne ramollissent.
   c. Produits à température ambiante :
      - Les aliments conservés à température ambiante, tels que les conserves ou les légumes,nécessiteront moins de temps à chauffer que les aliments réfrigérés.
   d. Les aliments préparés de façon conventionnelle doivent être légèrement pas assez cuits pour éviter une surcuisson lorsqu'ils sont réchauffés à la vapeur au micro-ondes.
   e. Une fois le cycle de cuisson à la vapeur terminé, la température interne des aliments continue d'augmenter légèrement en raison de la présence de vapeur.
3. Structure des aliments
   a. Les aliments riches en matières grasses, en sucre, en sel et en humidité attirent et absorbent rapidement l'énergie des micro-ondes, ce qui réduit le temps de cuisson.
   b. Les aliments riches en protéines ou en fibres nécessitent un temps de cuisson plus long, en raison d'une absorption plus lente de l'énergie des micro-ondes.
4. Quantité
   a. Au fur et à mesure que la masse des aliments augmente, le temps de cuisson nécessaire augmente également.

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

©2023 ACP, Inc.

Avant d'appeler le service de réparation

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

⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter tout risque de choc électrique susceptible d'entraîner des blessures graves ou la mort, n'enlevez jamais la carcasse extérieure. Seul un technicien agréé devra retirer la carcasse extérieure.

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE
Le ventilateur de four fonctionne et la lumière reste allumée après la fin du cycle de cuisson	Le ventilateur refroidit les composants du four. Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant 60 secondes
Le ventilateur de four fonctionne pendant que le four ne cuit pas	Fonctionnement normal
Le four ne fonctionne pas	Vérifiez que le four est branché. Vérifiez le fusible ou le disjoncteur. Confirmez que le four est branché sur un circuit dédié. Confirmez que le four est sur un circuit mis à la terre et polarisé. Contactez un électricien pour confirmer.
Si le four n'accepte pas les saisies lorsque l'on appuie sur une touche	Assurez-vous que le four est allumé. Ouvrez et fermez la porte du four. Appuyez à nouveau sur la touche.
Le four fonctionne par intermittence	Vérifiez les filtres à air et la zone d'aération pour voir s'il n'y a pas d'obstructions
Le four fonctionne, mais ne chauffe pas les aliments	Mettez une tasse d'eau froide dans le four. Chauffez pendant une minute. Si la température de l'eau n'augmente pas, le four ne fonctionne pas correctement et il faut appeler un réparateur.
« Nettoyer les filtres » s'affiche	Ce message est normal et s'affichera pendant 24 heures.
Si le four fonctionne mal ou affiche « CALL SERVICE » (Appeler le service de réparation) ou une ERREUR avec un numéro	La commande du four est équipée d'un système d'auto-diagnostic. Le système d'auto-diagnostic vous avertit en cas d'erreur ou de problème. Lorsque la commande électronique signale un problème, suivez les étapes énumérées ci-dessous. 1. Enregistrez le numéro indiqué. 2. Débranchez le four, attendez 1 minute et rebranchez-le. • La déconnexion de l'alimentation électrique peut éliminer le code d'erreur Si la panne persiste, appelez le service de réparation.
HOT (CHAUD) s'affiche	Le magnétron du four est en surchauffe. Le four interrompt automatiquement la séquence de cuisson et allume le ventilateur de refroidissement jusqu'à ce que la température soit redescendue à la température normale. Lorsque les magnétrons refroidissent à une température normale, le four revient en mode PRÊT.
CALL SERVICE (Appeler le service de réparation) (clignotant après le cycle de cuisson)	Le four peut ne pas fonctionner à pleine puissance. Contactez le réparateur agréé.

ComServ Commercial Service
866-811-8559

e-mail : commercialservice@acpsolutions.com

Pour la documentation complète du produit, allez sur le site :
www.acpsolutions.com

©2023 ACP, Inc.