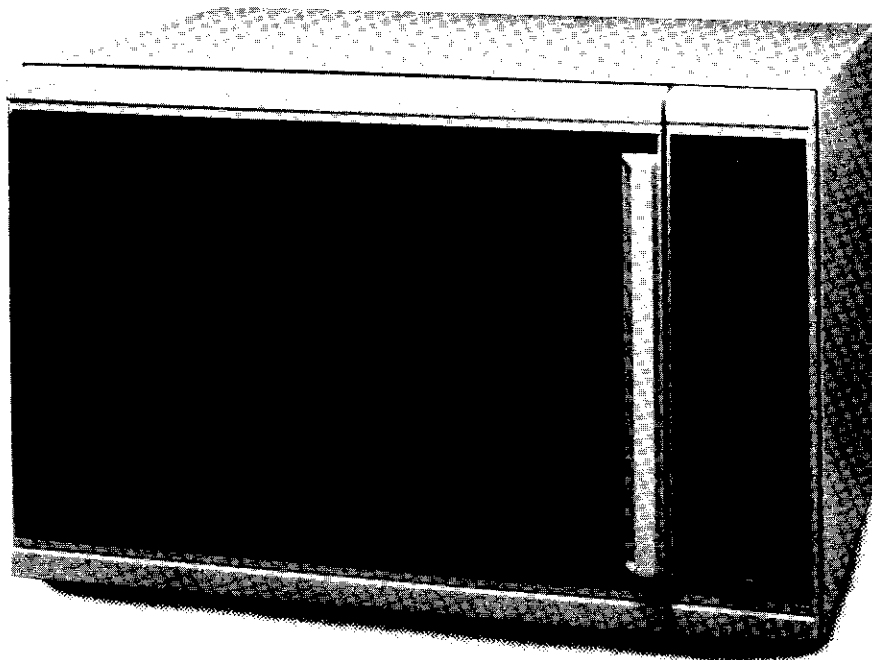

**Important tips on the use
of your Frigidaire Microwave oven...**

**Manual de uso
de su horno Microondas "Frigidaire"**

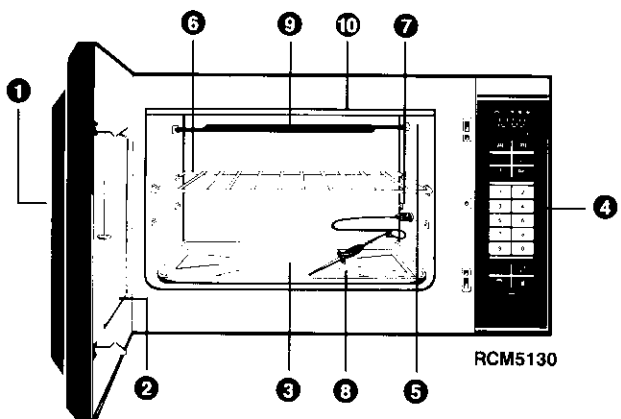
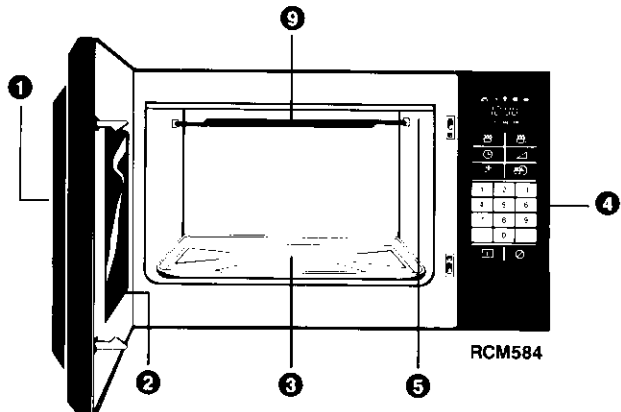
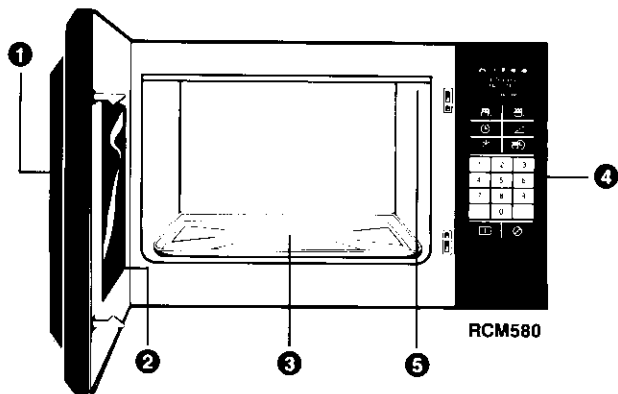
**Importanti consigli pratici per l'uso
del forno a microonde...**

**Conseils importants sur l'emploi de votre
four à micro-ondes Frigidaire...**

معلومات هامة حول استعمال أفران المايكروويف «فريجداير»



Familiarisez-vous avec votre four à micro-ondes!



- ❶ **Poignée de porte du four.** Le four ne fonctionne pas si la porte n'est pas fermée.
- ❷ **La porte transparente** vous permet de vérifier la cuisson sans l'interrompre.
- ❸ **Plateau en verre amovible.** Le plateau en verre doit toujours rester à sa place pendant le fonctionnement du four.
- ❹ **Panneau de commande** avec touches de commande par simple pression.
- ❺ **Lampe du four.**
- ❻ **Grille en métal amovible** permettant une cuisson sur deux niveaux.
- ❼ **Supports de la grille.**
- ❽ **Sonde électronique de température.** Le four vous fait savoir par un "bip" quand la température désirée est atteinte.
- ❾ **Élément de rissellement.**
- ❿ **Écran de protection contre les éclaboussures.** Il peut être retiré pour le nettoyage, mais il doit être installé avant de faire fonctionner le four, car il fait partie intégrante du système de circulation d'air. Soyez certain que vous le faites bien glisser à sa place de façon qu'il ne touches pas l'élément.

Données techniques

Caractéristiques	RCM-580	RCM-5130	RCM-584
Capacité intérieure—en litres	23	37	23
Niveaux de puissance	10	10	10
Spécifications			
Tension/Hertz	220-240/50	240/50	220-240/50
Dimensions—en cm			
Hauteur	30,8	39,4	30,8
Largeur	57,8	59,5	57,8
Profondeur—hors-tout	30,5	45,1	30,5
Intérieur du four—Hauteur	21,3	25,7	21,3
Intérieur du four—Largeur	39,4	39,4	39,4
Intérieur du four—Profondeur	27,9	36,8	27,9
Poids à l'expédition—en kg	25	29	25
Puissance énergétique totale—en watts	650	650	650
Élément de rissellement		1 000	650
Fusible—en ampères	10	10	10

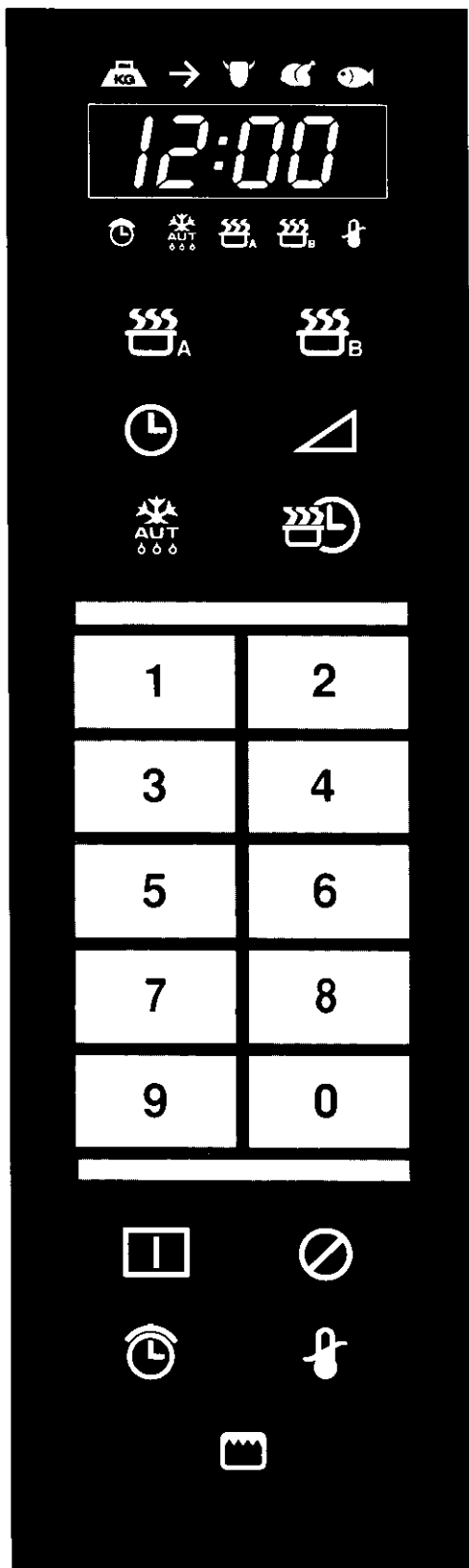
Installation

Vérifiez que l'appareil est intact.

Le four à micro-ondes ne doit pas être branché sur le secteur si la porte, les charnières ou l'enveloppe externe présentent des dégâts. Cela s'applique également dans le cas de dommages ou de déformations qui indiquent que le four a été manipulé de façon négligente. Adressez-vous à votre fournisseur au cas où le four

aurait subi des dégâts. La prise d'air est située au-dessous du four. Par conséquent, il ne faut pas enlever les pieds. Les caches en plastique pour l'air de refroidissement à l'arrière de l'appareil ne doivent pas être recouverts ou retirés. Brancher le four sur une prise connectée à la masse et munie d'un fusible à action retardée de 10 ampères.

Commandes pour la cuisson aux micro-ondes... Touches de commandes par pression



Cuisson A sert à régler la durée de cuisson en minutes et en secondes. Si le niveau de puissance n'est pas réglé sur une valeur plus basse, le four fonctionnera automatiquement à la puissance maximale H (100%). La durée de cuisson maximale est 99 minutes et 99 secondes.



Cuisson B Cette commande fonctionne comme CUISSON A et vous permet de programmer le four pour deux niveaux de puissance différents dans le cadre d'une seule cuisson.



Sonde de température Quand la sonde de température est connectée à la prise du four, la température peut être programmée entre 34 et 92°C. REMARQUE: Ne jamais laisser la SONDE dans le four quand elle n'est pas utilisée, et ne jamais utiliser un thermomètre ordinaire.



Décongélation automatique Quand la fonction de décongélation automatique est utilisée, le four calcule automatiquement la durée de la décongélation et le niveau de puissance en fonction du type de nourriture (viande rouge, volaille ou poisson) et du poids de la nourriture. Le four déterminera la durée exacte et les niveaux de puissance nécessaires pour une permettre une décongélation uniforme et complète.



Réchauffement La fonction DUREES DE RECHAUFFEMENT est très commode et vous fait gagner du temps quand vous voulez faire chauffer de petites quantités d'aliments ou des boissons. La fonction DUREES DE RECHAUFFEMENT a été programmée en usine pour six durées de réchauffement différentes.



Niveau de puissance Le four à micro-ondes fonctionne automatiquement avec les fonctions CUISSON A, CUISSON B et SONDE DE TEMPERATURE réglées sur la puissance maximale (100%—niveau 10). Pour réduire le niveau de puissance, enfoncez la touche NIVEAU DE PUISSANCE et l'une des touches numériques. Exemple: 9-90%.



Minuteur Le panneau de commande peut aussi servir de minuteur indépendamment de ses autres fonctions, et il émet alors un signal à la fin de la cuisson.

Pour régler le minuteur:

1. Appuyez légèrement sur MINUTEUR. Le voyant du minuteur commencera à clignoter.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée désirée.



Rissollement Pour mettre la dernière touche à vos mets. REMARQUE: Ne peut pas être utilisé comme grill.



Début Après avoir programmé votre four, appuyez sur DEBUT.



Suppression Supprime tous les réglages à l'exception de l'horloge.

Commandes pour la cuisson aux micro-ondes



L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que le four fonctionne correctement.

Appuyez sur HORLOGE, puis, tout de suite après, sur les touches numériques correspondant à la durée à fixer. Appuyez ensuite sur la commande DEBUT. La durée apparaîtra alors dans la fenêtre d'affichage sous forme lumineuse non clignotante. Si l'indicateur de durée ne fonctionne pas, ou si la durée qui apparaît est erronée, recommencez tout depuis le début.

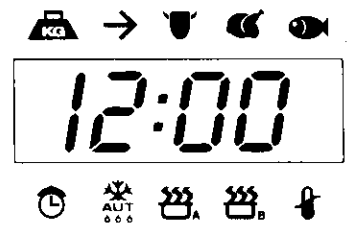
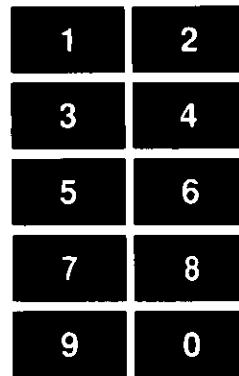
Fenêtre d'affichage (A)

Des voyants composés de petites barres lumineuses indépendantes clignotent pour montrer quand le four fonctionne. Les chiffres digitaux montreront le compte à rebours depuis le moment où le four est mis en marche. Le fenêtre d'affichage indiquera également le niveau de puissance, la température et l'heure quand vous appuierez sur les touches correspondant aux fonctions appropriées.

Touches de commande numériques (B)

Ces chiffres sont utilisés pour des fonctions diverses:

- pour régler les niveaux de puissance (NIVEAU DE PUISSANCE)
- pour fixer les température (SONDE DE TEMPERATURE)
- pour déterminer la durée de cuisson (CUISSON A, CUISSON B, DECONGELATION)
- pour ajuster l'horloge (quand le four est fermé) et indiquer le moment du début de la cuisson (HORLOGE, MINUTERIE, DEBUT DE CUISSON)



B.

A.

Signal

1. Il confirme la programmation avec une note de musique très brève—si aucune note n'est produite, c'est que la programmation n'a pas été enregistrée.
2. Si la programmation est erronée, une note longue retentit.
3. Notes répétées à la fin du programme—Appuyez sur SUPPRESSION si vous voulez arrêter ce signal.

Exemples de cuissons aux micro-ondes



CUISSON PAR LA DUREE

Exemple N° 1—Cuisson au niveau de puissance H (100%)

- Appuyez sur CUISSON A
- Appuyez sur les touches de commande numériques appropriées pour fixer la durée en minutes et en secondes
- Appuyez sur DEBUT

Le four est désormais réglé sur une puissance de 100%. Un signal retentit à la fin du programme.

Exemple N° 2—Choisissez un niveau de puissance autre que 100% (10)

- Appuyez sur CUISSON A
- Appuyez sur les touches de commande numériques appropriées (1-9)
- Appuyez sur la touche de NIVEAU DE PUISSANCE et choisissez le niveau désiré
- Appuyez sur DEBUT

CUISSON A ET CUISSON B CUISSON EN DEUX ETAPES



Certaines recettes pour fours à micro-ondes stipulent que certains aliments doivent cuire à un niveau de puissance pendant un certain temps, puis à un autre niveau de puissance ensuite. Pour programmer le four en vue d'une cuisson en deux étapes, utilisez les commandes CUISSON A et CUISSON B.

EXEMPLE: Pour faire cuire quelque chose pendant 4 minutes sur le niveau de puissance maximum (H), puis pendant 8 minutes sur le niveau moyen (50):

Première étape:

1. Appuyez légèrement sur CUISSON A. Le voyant correspondant à COOK A clignotera dans la fenêtre d'affichage.
2. Appuyez sur les touches des chiffres 4, 0 et 0.

Deuxième étape:

1. Appuyez légèrement sur CUISSON B. Le voyant correspondant à COOK B clignotera dans la fenêtre d'affichage.
2. Appuyez sur les touches des chiffres 8, 0 et 0.
3. Appuyez sur PUISSANCE, puis sur 5. "50" apparaîtra dans la fenêtre d'affichage.
4. Appuyez sur DEBUT pour commencer la cuisson.

Pendant la première étape, le voyant correspondant à CUISSON A clignotera dans la fenêtre d'affichage. Pendant la deuxième étape, c'est le voyant correspondant à CUISSON B qui clignotera.



DUREES DE RECHAUFFEMENT AUTOMATIQUES

La fonction DUREES DE RECHAUFFEMENT est très commode et vous fait gagner du temps quand vous voulez faire chauffer de petites quantités d'aliments ou des boissons. La fonction DUREES DE RECHAUFFEMENT a été programmée en usine pour six durées de réchauffement différentes. Appuyez légèrement sur la touche de commande de 1 à 6 fois, ou appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour choisir l'une des six valeurs possibles :

10 secondes

appuyez sur la touche une seule fois

30 secondes

appuyez sur la touche deux fois

1 minute

appuyez trois fois

1 minute 30 secondes

appuyez quatre fois

2 minutes

appuyez cinq fois

3 minutes

appuyez six fois

Exemples de cuisson aux micro-ondes

Exemple: Pour régler le four pour une durée d'une minute trente secondes sur la puissance 100% (H):

1. Appuyez légèrement quatre fois sur la touche de la commande DUREES DE RECHAUFFEMENT ou maintenez-la enfoncée assez longtemps pour choisir la durée voulue.
2. Appuyez sur DEBUT.

Le four commencera automatiquement la cuisson sur la puissance maximale pendant la durée programmée en usine. Le voyant correspondant à Cook A apparaîtra et continuera à clignoter jusqu'à ce que cette durée programmée soit écoulée. Le four émettra alors un signal ("bip"), et le nombre "00.00" apparaîtra dans la fenêtre d'affichage.



DECONGELATION AUTOMATIQUE

Quand la fonction de décongélation automatique est utilisée, le four calcule automatiquement la durée de la décongélation et le niveau de puissance en fonction du type de nourriture (viande rouge, volaille ou poisson) et du poids de la nourriture. Le four déterminera la durée exacte et les niveaux de puissance nécessaires pour permettre une décongélation uniforme et complète. Une période fixe, programmée en usine, de cinq minutes est incluse dans la durée calculée pour permettre une décongélation complète.

Poids maximum et poids minimum pour chaque catégorie d'aliments

CATEGORIE D'ALIMENTS	POIDS MINIMUM	POIDS MAXIMUM
Viande rouge	0,01 kg	3,62 kg
Volaille	0,01 kg	5,90 kg
Poisson	0,01 kg	3,62 kg

Pour utiliser la fonction de décongélation automatique:

1. Appuyez sur la touche DECONGELATION AUTOMATIQUE. Le voyant correspondant à cette fonction apparaîtra et clignotera dans la fenêtre d'affichage. Le voyant "Enter Category" (Indiquez la catégorie) clignotera également.
2. Appuyez sur la touche DECONGELATION AUTOMATIQUE pour sélectionner la catégorie d'aliments. Le voyant se déplacera à travers la fenêtre d'affichage, au-dessous des trois choix possibles (viande rouge, volaille et poisson) après que cette touche aura été enfoncée.
3. Au bout de trois secondes, le voyant "Enter Weight" (Indiquez le poids) apparaîtra et clignotera. Indiquez le poids des aliments en question (en kg et en centièmes de kg).
4. Appuyez sur DEBUT.

Pour sélectionner un niveau de puissance inférieur quand vous utilisez la fonction DUREES DE RECHAUFFEMENT, appuyez sur la touche de réchauffement jusqu'à la durée désirée, puis appuyez sur NIVEAU DE PUISSANCE et sur la touche numérique appropriée.

EXEMPLE: Pour régler le four sur une minute à la puissance moyennement haute (70):

1. Appuyez légèrement trois fois sur la touche de la commande DUREES DE RECHAUFFEMENT ou maintenez-la enfoncée assez longtemps pour choisir la durée voulue.
2. Appuyez sur PUISSANCE.
3. Appuyez sur la touche du chiffre 5. "70" apparaîtra dans la fenêtre d'affichage.
4. Appuyez sur DEBUT.

- Avant de placer les aliments dans le four, retirez tous les emballages en plastique hermétiques. Les emballages en plastique des boucheries de supermarchés ne sont parfois pas appropriés à l'intérieur des fours à micro-ondes. L'accumulation de vapeur dans des emballages hermétiques d'aliments peut causer un début de cuisson.

Décongélation et cuisson en deux étapes

Le four peut être programmé de façon à passer automatiquement de la fonction de décongélation automatique à la fonction de cuisson au moyen des commandes CUISSON A et CUISSON B.

Une fois que la durée de la décongélation est écoulée, le four garde la nourriture pendant cinq minutes avant de commencer la fonction suivante. Cette période permet aux aliments de terminer la décongélation avant de commencer la cuisson.

Pour programmer le four afin de commencer la cuisson après avoir employé la fonction de décongélation automatique:

1. Programmez le four pour DECONGELATION AUTOMATIQUE en suivant les instructions énoncées plus haut pour indiquer la catégorie de nourriture et le poids.
2. Appuyez sur CUISSON A, puis sur les touches numériques appropriées afin d'indiquer la durée de cuisson désirée.
3. Si cela est nécessaire, appuyez sur PUISSANCE, puis sur le chiffre approprié pour régler le niveau de puissance désiré.
4. Appuyez sur CUISSON B, puis sur la touche numérique appropriée pour indiquer la durée de cuisson désirée.
5. Si cela est nécessaire, appuyez sur PUISSANCE, puis sur le chiffre approprié pour régler le niveau de puissance désiré.
6. Appuyez sur DEBUT.

Conseils pratiques

1. Le four doit toujours être propre—évituez les débordements et les éclaboussures; nettoyez également au-dessous de l'écran en verre et l'intérieur de la porte.
2. Utilisez des plats larges, de préférence de forme ronde ou ovale, et munis de couvercles.
3. **N'utilisez pas de récipients en métal ou de récipients comportant des décorations métalliques.**
4. Couvrez les aliments pendant la cuisson. Utilisez des couvercles en verre, des assiettes ou du papier de cuisine.
5. Les pâtisseries peuvent être dégelées directement dans des paniers à pain ou sur du papier de cuisine.
6. Si l'aliment est chauffé dans des emballages surgelés tels que des sachets en matière plastique, ces derniers doivent être percés ou ouverts. N'utilisez jamais de paquets contenant des parties ou des décorations métalliques. Enlevez toutes les agrafes et autres pièces métalliques.
7. Les aliments recouverts d'une peau doivent être percés à la fourchette—p. ex., les pommes de terre et les saucisses.
8. Placez les morceaux les plus gros et les plus épais au bord des récipients. Il est préférable de couper les aliments en morceaux de même taille.
9. Retournez et mélangez les aliments pour obtenir une meilleure distribution de la chaleur.
10. Le temps de cuisson dépend de la quantité d'aliments à cuire.
11. Utilisez peu d'eau ou pas du tout. Cependant, certains éléments exigent un peu de liquide.
12. Réduisez la quantité de sel et d'épices étant donné qu'aucune saveur ne se perdra dans les liquides. Le sel absorbe l'eau, et il risque par conséquent d'influencer le résultat.
13. Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps. Une cuisson excessive produit un résultat inférieur et les aliments risquent de se dessécher et de durcir. Il est préférable de vérifier d'abord, quitte à prolonger alors un peu la durée de la cuisson.
14. Laissez reposer les aliments pendant un certain temps afin de permettre au processus de cuisson de se terminer.
15. **Ne laissez jamais le four en marche pendant une période prolongée sans le surveiller.**

RCM 5130 et RCM 584 seulement



CUISSON PAR LA TEMPERATURE

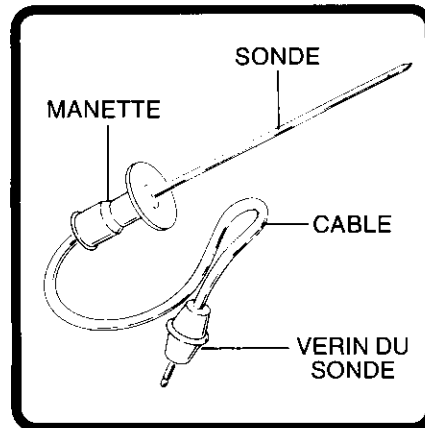
La sonde de température sert à s'assurer que les aliments cuisent jusqu'à la température désirée. La sonde détecte la température interne de l'aliment et arrête l'émission de micro-ondes dès que la température qui a été programmée est atteinte.

Pour régler la température du four avant la cuisson:

1. Introduisez la sonde au centre de l'aliment, placez celui-ci dans le four et branchez la sonde sur la prise appropriée. Le voyant indiquant que la sonde fonctionne "PROBE IN USE" clignotera dans la fenêtre d'affichage et le four émettra un "bip".
2. Appuyez légèrement sur **SONDE DE TEMPERATURE**. Vous verrez apparaître 34 dans la fenêtre d'affichage.
3. Appuyez sur les touches numériques appropriées. **EXEMPLE:** Pour régler la température sur 50°C, appuyez sur 5, puis 0. La température peut être ajustée entre 34 et 92°C.
4. Si la puissance maximale (H) est recommandée, appuyez sur **DEBUT**. Si une puissance inférieure est requise, appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE**, puis sur la touche numérique appropriée. Appuyez sur **DEBUT** pour commencer le programme.
5. La fenêtre d'affichage montrera "-34" jusqu'à ce que l'aliment atteigne à peu près 34°C. L'affichage montrera une progression par incréments de 2 degrés jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.

L'utilisation de la sonde permet de faire cuire certains aliments dans un four à micro-ondes sans avoir besoin de deviner l'état de la cuisson.

- La sonde doit être introduite complètement en direction du centre de l'aliment, sans toucher de graisse, d'os ou de poche d'air. Elle ne doit pas toucher de plastique ou de papier, ni une partie quelconque de l'intérieur du four.



- Ne faites jamais fonctionner le four à vide avec la sonde branchée.
- La sonde peut devenir très chaude pendant la cuisson. Utilisez un gant de cuisine pour retirer la sonde de l'aliment ou pour la débrancher.
- La sonde ne peut pas être utilisée dans un four conventionnel.
- N'utilisez pas la sonde avec un plat à rissoler.
- Introduisez la sonde près du centre de l'aliment de telle façon que le câble et la fiche puissent facilement atteindre la prise.

Cuisson sur deux niveaux

La grille vous permet de faire cuire plusieurs plats en même temps. Placez le plat qui nécessite la durée de cuisson la plus longue sur la grille. Placez toujours les plats en laissant assez de place entre eux. La durée de cuisson et le placement des aliments dépendent de la quantité de nourriture et de la composition des mets qui doivent être cuits.



ELEMENT DE RISSOLEMENT

La fonction de rissollement peut être utilisée pour ajouter de la couleur aux aliments et pour les rendre plus croustillants après la cuisson.

Dans la majorité des cas, les aliments doivent être placés sur la grille en métal pour obtenir les meilleurs résultats. Il faut faire rissoler certains aliments en plaçant le plateau amovible en verre sur le bas du four. Reportez-vous au Supplément consacré au rissollement dans le livret de cuisson aux micro-ondes pour plus de détails et pour des recettes.

N'oubliez pas de retirer tout emballage en plastique, papiers cirés, ou couvercles avant de faire rissoler, et placez les aliments au-dessous de l'élément de rissollement.

Avertissement: N'utilisez jamais les ustensiles de cuisine en plastique pour micro-ondes pendant l'emploi de l'élément de rissollement.

EXEMPLE: Pour régler le four sur rissollement pendant 4 minutes:

1. Appuyez sur le bouton **RISSOLEMENT** pour le mettre dans la position **MARCHE**.
2. Appuyez légèrement sur les touches numériques 4, 0 et 0. Le voyant correspondant à la cuisson clignotera, bien qu'aucune énergie de micro-ondes n'entre alors dans le four.
3. Appuyez sur **DEBUT** pour mettre en marche. Le voyant "ON" (Marche) sur le bouton **RISSOLEMENT** s'illuminera et restera allumé pendant toute la durée du rissollement. Le voyant de cuisson continuera à clignoter.

Utilisez des gants de cuisine ou chauffe-plats pour retirer les aliments du four après les avoir fait rissoler. Les plats et les parois intérieures du four sont alors très chauds.

Sécurité

Le four à micro-ondes a été soumis à des tests et a été homologué. Il est muni de disjoncteurs de protection homologués, ainsi que d'un joint de porte étanche qui empêche toute fuite de micro-ondes à l'extérieur. N'utilisez pas le four avec la porte ouverte ou si les disjoncteurs de protection ne fonctionnent pas. N'utilisez jamais un four qui a été endommagé, particulièrement dans le cas de la porte, des charnières et des disjoncteurs de protection. N'essayez pas de réparer le four, car des erreurs de mesures présenteraient un danger de blessures et de mauvais fonctionnement. Les réglages et les réparations doivent être effectués par des techniciens dûment formés et agréés par nous.

Des règlements particuliers s'appliquent aux fours à micro-ondes s'ils sont utilisés dans un environnement commercial, tel que des cafétérias, des bars, etc...

Remplacement de l'ampoule dans le modèle RCM5130

Utilisez une ampoule E 14-fixing de 40 watts. Appuyez sur le disjoncteur principal pour le mettre hors service. Retirez le cache à l'arrière du four, dans le coin supérieur gauche, en desserrant la vis du bas. Pliez vers le haut, et remplacez l'ampoule.

Remplacement de l'ampoule dans le modèle RCM580 et RCM584.

Utilisez une ampoule E 14-fixing de 25 watts. Appuyez sur le disjoncteur principal pour le mettre hors service. Retirez le cache du côté gauche en desserrant la vis. Pliez vers le bas, et remplacez l'ampoule.