

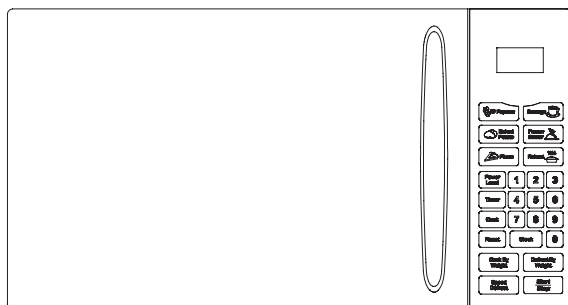


# Microwave Oven

**RMW953-BLACK**

**RMW953-WHITE**

**RMW953-RED**



**Microwave Oven**

**User's manual**

Please read these instructions carefully before installing and operating the oven.

Record in the space below the SERIAL NO. found on the nameplate on your oven and retain this information for future reference.

SERIAL NO.

**THIS MICROWAVE OVEN SHOULD NOT BE  
USED WITHOUT THE GLASS TURNTABLE**

# PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. 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.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. 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:
  - a) Door (bent),
  - b) Hinges and latches (broken or loosened),
  - c) Door seals and sealing surfaces.
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## CONTENT

<b>PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY</b> .....	1
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	2
<b>INSTALLATION GUIDE</b> .....	4
<b>GROUNDING INSTRUCTIONS</b> .....	5
<b>UTENSILS GUIDE</b> .....	5
<b>COOKING TECHNIQUES</b> .....	6
<b>BEFORE YOU CALL FOR SERVICE</b> .....	7
<b>SPECIFICATIONS</b> .....	7
<b>PART NAMES</b> .....	7
<b>CONTROL PANEL</b> .....	8
<b>OPERATION INSTRUCTIONS</b> .....	9
Setting the clock .....	9
Setting the oven timer .....	9
Setting a cooking program .....	9
Speed defrost .....	10
Cook by weight .....	11
Defrost byweight .....	12
Setting child lock .....	12
<b>QUICK COOK SETTINGS</b> .....	12
<b>CLEANING AND CARE</b> .....	14

# 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, and 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"
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING 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. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - ✧ Do not overcook food. Carefully

attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

- ✧ Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - ✧ If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - ✧ Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
9. Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THEIS 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 person:
- ✧ Do not overheat the liquid.
  - ✧ Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - ✧ Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - ✧ After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

time before removing the container.

✧ Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

10. Do not heat oil or fat for deep-frying.

It is difficult to control the temperature of oil in microwave oven.

11. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts before cooking.

12. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.

13. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.

14. Do not cover or block any openings on the appliance.

15. 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.

16. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or a plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.

17. Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.

18. Use only thermometers, which are specifically designed for use in microwave ovens.

19. Do not operate any heating or cooking appliance beneath this

appliance.

20. Be certain the glass tray and roller rings are in place when you operate the oven

21. This appliance should be serviced only by qualified service personnel, contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

22. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.

23. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

✧ Reorient or relocate the receiving antenna.

✧ Increase the separation between the equipment and receiver.

✧ Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.

✧ Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# INSTALLATION GUIDE

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, 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 but contact qualified service personnel.
3. This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20cm of space above the oven, 10cm at back and 5cm at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet on which oven stands.
6. Do not operate the oven without glass tray, roller support, and shaft in their proper positions.
7. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
8. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.

# GROUNDING INSTRUCTIONS

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

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

## Electrical Requirements

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 20 amp. 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.

## Power Supply Cord

1. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

3. If long cord or extension cord is used :

- a) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- b) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Notes:

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither RCA the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the 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 circuit, relocated the radio or TV as far away from the oven as feasible or check position and signal of receiving antenna.

# UTENSILS GUIDE

This section lists which utensils can be used in the microwave, which ones have limited use for short periods, and which ones should not be used in the microwave.

## Recommended

- Microwave browning dish — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- Microwaveable plastic wrap — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- Paper towels and napkins — Use for short-term heating and covering; These absorb excess moisture and prevent

spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and could ignite.

- Glass and glass-ceramic bowls and dishes — Use for heating or cooking.
- Paper plates and cups — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and could ignite.
- Wax paper — Use as a cover to prevent spattering.
- Thermometers — Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used on microwave food once the food has been removed from the oven.

### Limited Use

- Aluminum foil — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- Ceramic, porcelain, and stoneware — Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely.
- Plastic — Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- Straw, wicker, and wood — Use only for short-term heating, such as warming dinner rolls for a few seconds. Baskets and bowls may be flammable.

### Not Recommended

- Glass jars and bottles — Regular glass is

too thin to be used in a microwave. It can shatter and cause damage and injury.

- Paper bags — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- Styrofoam plates and cups — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- Plastic storage and food containers — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- Metal utensils — These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

**Note:** Should 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. A dish which becomes very hot should not be used.

## COOKING TECHNIQUES

Your microwave makes cooking easier than conventional cooking, provided you keep these considerations in mind:

### Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

### Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place delicate areas, such as asparagus tips, toward the center of the turntable.

### Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

### Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large foods such as roasts.

### Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after heating stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as cakes and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well at removal and test the temperature before serving.

### Adding moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

# BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

If the oven fails to operate:

- A) Check to ensure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and plug it in again securely.
- B) Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.

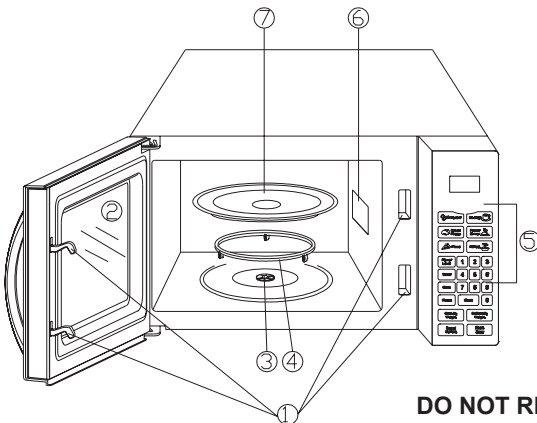
- C) Check to ensure that the control panel is programmed correctly and the timer is set.
- D) Check to ensure that the door is securely closed engaging the door safety lock system. Otherwise, the microwave energy will not flow into the oven.

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF.

## SPECIFICATIONS

Power Consumption:	120V~60Hz, 1350W (MICROWAVE)
Output:	900W
Operation Frequency:	2450MHz
Outside Dimensions(H×W×D):	11 1/16×19×15 1/2 in.
Oven Cavity Dimensions(H×W×D):	8 11/16×13 3/8×12 5/8 in.
Oven Capacity:	0.9cu.ft
Cooking Uniformity:	Turntable System
Net Weight:	Approx. 30 lb.

## PART NAMES

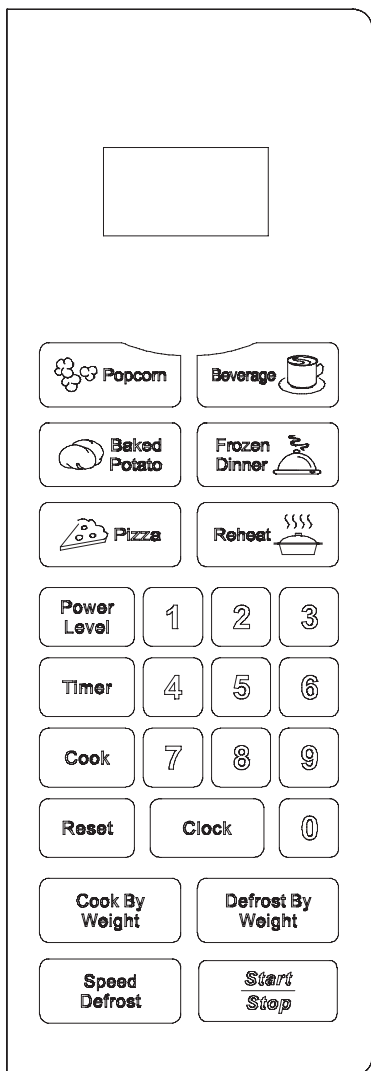


- 1. Door Safety Lock System
- 2. Oven Window
- 3. Shaft
- 4. Roller Ring
- 5. Control Panel
- 6. Wave Guide  
(Please do not remove the mica plate covering the wave guide)
- 7. Glass Tray

**DO NOT REMOVE THE CARDBOARD OVEN AIR VENT COVER THAT IS INSIDE THE MICROWAVE!**



# CONTROL PANEL



## ● MENU ACTION SCREEN

Cooking time, power, indicators and present time are displayed.

## ● QUICK COOK BUTTONS

Instant settings to cook popular foods

## ● NUMBER PADS(0-9)

Touch to set time or amount.

## ● POWER LEVEL

Use to set power levels other than high.

## ● TIMER

Timer functions independently, even while a cooking program is in process.

## ● COOK

Use for multi-stage cooking. It enables cooking at multiple power and time settings automatically.

## ● RESET

Press to clear all previous settings.

## ● CLOCK

Press to set current time.

## ● COOK BY WEIGHT

Programmed cooking based on weight of foods cooked.

## ● DEFROST BY WEIGHT

Programmed defrosting based on the weight of the foods to be defrosted.

## ● SPEED DEFROST

Quick defrost function that alternates defrost and stand times to quickly and effectively defrost foods.

## ● START/STOP

Touch to start or stop cooking.

# OPERATION INSTRUCTIONS

## SIGNALS DURING OVEN SETTINGS

ONE SIGNAL: Oven accepts the entry.

TWO SIGNALS: Oven does not accept the entry, check and try again.

## SETTING THE CLOCK

---

1. Touch CLOCK pad.
2. Use the number pads to enter the correct time.
3. Touch CLOCK pad again.

NOTE:

- This is a 12 hour clock. When the oven is first plugged in or when power resumes after a power interruption, the display will show ENTER CLOCK TIME. During cooking, you can press CLOCK to check the oven time.

## SETTING THE OVER TIMER

---

1. Touch TIMER.
2. Enter the amount of time by touching the number pads.
3. Touch START/STOP.

NOTE:

- Time countdown can be seen in display before clock or cooking time is returned to display.
- Touch TIMER and then touch RESET to cancel TIMER during timing process.
- The longest cooking time you can set is 99 minutes and 99 seconds.

## SETTING A COOKING PROGRAM

---

### A. One-stage Cooking

1. Use the number pads to set a cooking time. You can set a cooking time from one second to 99 minutes and 99 seconds.
2. If you want to set a power level other than 100% power, touch POWER LEVEL, and then use the number pads to enter the power level.
3. Touch START/STOP to start cooking.

Use single digits to set a cooking power level:

Number pad	Cooking power
1、0	100%
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%
0	0

NOTE:

During cooking, you can press POWER LEVEL to check the cooking power.

### **B. Two-stage Cooking**

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures.

#### **1. SET STAGE 1:**

Follow steps 1 and 2 in “One-stage Cooking”. DO NOT TOUCH START/STOP

#### **2. SET STAGE 2:**

Touch COOK then enter proper cooking time and (lower) power level. (Most 2-stage recipes use lower power for second stage.)

#### **3. Touch START/STOP.**

NOTE:

- After total time has elapsed, signals sound and END appears in display. Touch any pad or open oven door to clear END before starting another cooking function.

### **SPEED DEFROST**

#### **1. Touch SPEED DEFROST.**

#### **2. Enter desired defrosting time by touching correct number pads.**

#### **3. Touch START/STOP.**

NOTE:

- The longest defrosting time is 99 min, 99 sec.
- After time has elapsed signals sound and END appears in display. Touch any pad or open door to clear END before starting another cooking function.
- After setting Speed Defrost, oven can be programmed to automatically switch to one or two-stage cooking.

- For Speed Defrost and one stage cooking, follow steps above. Before touching START/STOP, touch COOK, enter time and power level. Then touch START/STOP.
- For Speed Defrost and two stage cooking, follow steps above. Before touching START/STOP, enter

two-stage cooking programs.

- During defrosting program, the oven will pause to remind you to turn food over then close the door and press START/STOP to resume.

## COOK BY WEIGHT

1. Touch COOK BY WEIGHT.
2. Enter the one digit code by touching the correct number pad (1~3).
3. Enter weight.
4. Touch START/STOP.

### Cook By Weight Code Description

CODE	TYPE	MAX WEIGHT
1	Beef	5 lb. 16 oz.
2	Mutton	5 lb. 16 oz.
3	Pork	5 lb. 4 oz.

### NOTE:

- Meat must be defrosted and at refrigerated temperature.
- Weight must be in pounds and ounces.
- Ounce weights less than 10 must be preceded by a 0. If label gives weight in pounds only, change the fraction of a pound to ounces using the following chart.

### Converting Fractions of a Pound to Ounces

Fractions of a pound	Ounces
Less than .03	0
.03 to .09	1
.10 to .15	2
.16 to .21	3
.22 to .27	4
.28 to .34	5
.35 to .40	6
.41 to .46	7
.47 to .53	8
.54 to .59	9
.60 to .65	10
.66 to .71	11
.72 to .78	12
.79 to .84	13
.85 to .90	14
.91 to .97	15
above .97	go to next even

- During cooking, the system will pause automatically and sound to remind user to turn food over, after that touch START/STOP to resume cooking.
- After total cooking time, signals sound and END appears in display. Touch any pad or open oven door to clear END before starting another cooking function.
- Let meat stand a few minutes before carving.

## **DEFROST BY WEIGHT**

---

1. Touch DEFROST BY WEIGHT pad.
2. Enter weight by touching number pads.
3. Touch START/STOP pad.

### **NOTE:**

- Weight must be in pounds and ounces. Ounce weights less than 10 must be preceded by a 0. If label gives weight in pounds only, change the fraction of a pound to ounces using the chart given above. The maximum weight is 5lb.16oz.
- Turn over food when oven beeps. Touch START/STOP pad to resume defrosting.
- After total defrosting time, signals sound and END appears in display. Touch any pad or open oven door to clear END before starting another cooking function.

## **SETTING CHILD LOCK**

---

The safety lock prevents unsupervised operation by children.

To set, in standby mode, press and hold RESET for 3 seconds. LOCK is indicated on the display.

To cancel, press and hold RESET for 3 seconds. LOCK indication disappears.

# **QUICK COOK SETTINGS**

The QUICK COOK settings allow you to cook or reheat food automatically without entering power level or time.

For smaller portions, simply touch the applicable pad and start. For larger portions, push the pad twice.

FROZEN DINNER, BAKED POTATO and BEVERAGE allow you to cook multiple amounts of the same food. Simply touch pad once, and ENTER AMT appears in the display. Enter the amount of servings and start.

## **POPCORN**

---

1. Touch POPCORN.
2. CODE and cooking time appears in the display. POPCORN automatically sets the cooking time for a 3.5 oz. bag of microwave popcorn.

3. Touch START/STOP.

NOTE:

- To change the preset POPCORN time: Touch POPCORN twice. ENTER TIME appears in display. Touch number pads to enter minutes and seconds. Touch START/STOP. The longest cooking time is 99 min, 99 sec. This new cooking time will be set as the default one until you change it or next power on.

## **BAKED POTATO**

---

### **For 4 to 6 oz. potatoes:**

1. Touch BAKED POTATO once.
2. Enter number of potatoes by touching number pads from 1 to 4.
3. Touch START/STOP.

### **For the large 8 to 10 oz. potatoes:**

1. Touch BAKED POTATO twice.
2. Enter number of potatoes by touching number pads from 1 to 4.
3. Touch START/STOP.

## **PIZZA**

---

### **Reheating a slice of pizza:**

1. Touch PIZZA once. CODE and cooking time appears.
2. Touch START/STOP.

### **Heating a whole frozen pizza:**

1. Touch PIZZA twice. CODE and cooking time appears.
2. Touch START/STOP.

## **BEVERAGE**

---

### **For 5 to 7 oz. cups:**

1. Touch BEVERAGE once.
2. Enter number of cups by touching number pads from 1 to 4.
3. Touch START/STOP.

### **For the larger 9 to 11 oz. cups:**

1. Touch BEVERAGE twice.
2. Enter number of mugs by touching number pads from 1 to 4.
3. Touch START/STOP.

## **FROZEN DINNER**

---

### **For one or two small (7~9 oz.) frozen dinners:**

1. Touch FROZEN DINNER once.

2. For 1 entree, touch the number pad “1”. For 2 entrees, touch the number pad “2”.
3. Touch START/STOP pad.

**Microwaving one large (10~12 oz.) frozen dinner:**

1. Touch FROZEN DINNER twice.
2. For 1 entree, touch the number pad “1”. For 2 entrees, touch the number pad “2”.
3. Touch START/STOP.

**REHEAT**

---

1. Touch REHEAT pad. CODE and cooking time appears.
2. Touch START/STOP.

## CLEANING AND CARE

1. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.
2. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
3. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
4. The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or splatters.
6. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
7. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions, this is normal.
8. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
9. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
10. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
11. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
12. Please do not dispose this appliance into the domestic rubbish bin; it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.



## LIMITED PRODUCT WARRANTY APPLIANCES

This appliance product is warranted to be free from manufacturer's defects in material and workman-ship, provided that the unit is used under the normal operating conditions intended by the manufacturer.

Should you have any problem with this product, please and it is highly recommended to visit our website at [www.curtisint.com](http://www.curtisint.com) before you take any other steps as we have additional copies of instruction manuals, operating manuals and trouble shooting tips on our website which gives you the answer on most of the questions you could have in operating the unit.

### TERMS OF WARRANTY

C.I. Service Dept. warrants this product to be free from defects in materials and workmanship for 1 year on parts and 1 year on labor. If you originally purchased your product more than 1 year ago, a repair fee will apply.

Nothing within this warranty shall imply that C.I. will be responsible or liable for any damage to any items placed in this appliance, whether due to any defect of the appliance, or its use, whether proper or improper.

### EXCLUSIONS

Save as herein provided, C.I. Service Dept. (Canada) or C.I. Service Dept. (USA), there are no other warranties, conditions, representations or guarantees, express or implied, made or intended by C.I. or its authorized distributors and all other warranties, conditions, representations or guarantees, including any warranties, conditions, representations or guarantees under any Sale of Goods Act or like legislation or statute is hereby expressly excluded. Save as herein provided, C.I. Service Dept. (Canada) or C.I. Service Dept. (USA), shall not be responsible for any damages to persons or property, including the unit itself, howsoever caused or any consequential damages arising from the malfunction of the unit and by the purchase of the unit, the purchaser does hereby agree to indemnify and save harmless C.I. from any claim for damages to persons or property caused by the unit.

### TO OBTAIN REPAIRS UNDER THE TERMS OF THIS WARRANTY

1. The original purchaser must present a copy of the original bill of sale and the service warranty card.
2. Any alterations, abuse, misuse, battery corrosion or accidental damage voids the warranty.
3. The warranty does not cover cabinets and accessories.
4. No warranty or insurance contained or set out shall apply when damage or repair is caused by power failure; damage in transit or when moving the unit; improper power supply; use for commercial or industrial purposes; service calls resulting in customer education, etc.
5. The defective product should be taken or mailed to:

**Canada**  
**C.I. Service Dept.**  
**7045 Beckett Drive, Unit 15**  
**Mississauga, ON**  
**L5S 2A3**

**U.S.A**  
**Curtis International Ltd.**  
**C/O CNR International**  
**2626 Vista Industria**  
**Compton, CA 90221**  
**U.S.A**

For service assistance and product information, please call: 1-800-968-9853.

If mailing the product, the freight must be prepaid and a money order for \$7.00 should be included to cover the cost of insurance and the return of the product.

6. C.I. reserves the right to repair or replace the parts, which have become defective.

To begin the **warranty repair process**, please note that you **MUST** obtain a **return authorization number** prior to returning your product for warranty based support. This can be placed under the 1-800-968-9853 contact line.

Model No. \_\_\_\_\_ Date Purchased \_\_\_\_\_ Serial No. \_\_\_\_\_

"RCA", "NIPPER & CHIPPER" ARE TRADEMARKS OF RCA TRADEMARK MANAGEMENT USED UNDER LICENSE TO: CURTIS INTERNATIONAL LTD.

©Curtis International Ltd.

7045 BECKETT DRIVE, UNIT 15, MISSISSAUGA, ON, L5S 2A3 [www.curtisint.com](http://www.curtisint.com)



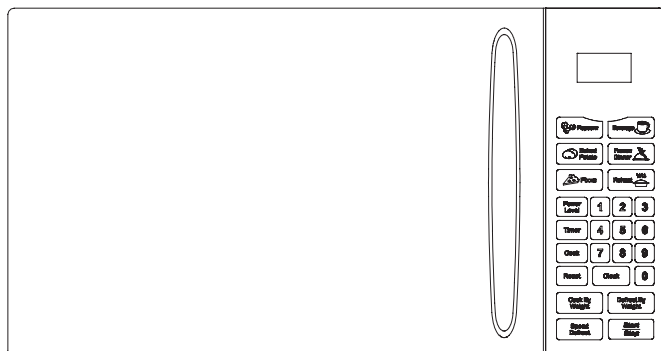
# RCA

## *FOUR À MICRO ONDES*

**RMW953-BLACK**

**RMW953-WHITE**

**RMW953-RED**



1. Veuillez LIRE ces instructions attentivement avant d'installer et de faire fonctionner le four à micro-ondes.
2. Veuillez inscrire le NUMÉRO DE SÉRIE dans l'espace prévu à cet effet ci-dessous. Vous trouverez le numéro de série sur la plaque signalétique sur votre four et conservez ce numéro pour référence ultérieure.

NO. SÉRIE:

**NE PAS UTILISEZ CE FOUR A MICRO-ONDES  
SANS LA PLAQUE DE VERRE TOURNANTE**

# MESURES PRÉVENTIVES À SUIRE POUR ÉVITER TOUTE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- (a) **Ne faites jamais fonctionner le four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte** car vous pourriez être exposé (e) à des ondes néfastes. Il est important de ne pas tenter d'altérer ni d'annuler le système de verrouillage du four.
- (b) **Ne laissez aucun objet ni de matières (résidus de nettoyeurs ou de graisse) s'infiltrer** entre la devanture du four et la porte elle-même et ne laissez pas de saletés s'accumuler sur les surfaces scellant.
- (c) **Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé.** Portez une attention particulière à la porte qui doit se refermer parfaitement et vérifiez s'il y a des dommages aux endroits suivants : (1) la porte (tordue), (2) les charnières et loquets (lâches ou desserrés) et (3) les surfaces scellant de la porte (sales).
- (d) **Ne tentez pas d'ajuster ni de réparer le four à micro-ondes vous-même.**

## TABLE DES MATIÈRES

Mesures préventives à suivre pour éviter toute	
Surexposition aux micro-ondes.....	1
Mesures préventives importantes.....	2
Guide d'installation.....	4
Instructions de mise à la terre.....	4
Guide des ustensiles.....	5
Techniques de cuisson.....	6
Avant de placer un appel de service .....	7
Spécifications.....	7
Nomenclature des pièces.....	7
Panneau des contrôle.....	8
Instructions de fonctionnement.....	9
À Propos des réglages de cuisson rapide .....	12
Nettoyage et entretien.....	14

# Mesures préventives importantes

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des consignes de sécurité élémentaires doivent toujours être observées, y compris les suivantes :

**AVERTISSEMENT** : Pour réduire les risques de brûlure, de choc électrique, de blessure et d'exposition à un excès d'énergie à micro-ondes :

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les (( MESURES PRÉVENTIVES À SUIRE POUR ÉVITER TOUTE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES)) en page 1.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher uniquement sur une prise électrique adéquatement mise à la terre. Voir ((Instructions de mise à la terre)) en page 4
4. Installer ou placer cet appareil uniquement en conformité avec les instructions d'installation fournies.
5. Certains produits tels que les œufs entiers et les contenants fermés, par exemple un pot fermé, peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four à micro-ondes.
6. Utiliser cet appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu, tel que décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits ou de vapeurs chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type d'appareil est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ni de laboratoire.
7. Comme pour tout appareil électrique, une surveillance étroite est nécessaire par des enfants.
8. Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four à micro-ondes
  - a. Ne pas surcuire les aliments. Surveiller attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.
  - b. Retirer les attaches de fil métallique des emballages de papier ou de plastique avant de les placer à l'intérieur du four à micro-ondes.
  - c. Si les matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes prennent feu, garder la porte du four à micro-ondes fermée, éteindre le four et débrancher la fiche de la prise électrique ou désactiver l'alimentation électrique à l'aide du disjoncteur ou du fusible du panneau électrique.
  - d. Ne pas utiliser l'intérieur du four à micro-ondes comme rangement. Ne pas laisser des matériaux tels que du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé.
9. Les Liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'ils ne paraissent bouillir en raison de la tension de surface du liquide. Il n'y a pas toujours de bulles visibles ou d'évidence d'ébullition lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes. C'EST POURQUOI IL EST POSSIBLE QUE LE LIQUIDE BOUE SOUDAINEMENT ET DÉBORDE À L'EXTÉRIEUR DU RÉCIPENT LORSQUE CE DERNIER EST DÉPLACÉ OU SI UN USTENSILE EST

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**PLONGÉ DANS LE LIQUIDE** Pour éviter Les risques de bLessure :

a. Ne pas surchauffer les liquides.

b. Mélanger le liquide avant de le chauffer et à la mi-temps également.

c. Ne pas utiliser des récipients droits ou à goulot étroit.

d. Après avoir chauffé un liquide, laisser le récipient reposer dans le four à micro-ondes un petit moment avant de le retirer.

e. Faire preuve de beaucoup de prudence au moment de plonger une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

10. Ne pas chauffer de l'huile ou un autre corps gras pour la friture. Il est très difficile d'en contrôler la température dans un four à micro-ondes.

11. Percer les aliments pourvus d'une peau ou d'une pelure épaisse, comme les pommes de terre, les courges entières, les pommes et les noix, avant de les cuire.

12. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébé doit être secoué ou mélangé et leur température doit être vérifiée avant de servir, pour éviter les brûlures.

13. Les articles de cuisine peuvent devenir chauds en raison de la chaleur transférée par les aliments chauffés. Il est possible que des gants de cuisine ou des poignées isolantes soient nécessaires pour manipuler les articles de cuisine.

14. Ne pas couvrir ni bloquer les ouvertures de l'appareil.

15. Ne pas ranger ni utiliser l'appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol mouillé ou près d'une piscine, ou dans des endroits similaires.

16. Ne pas utiliser cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé, s'il ne fonctionne pas adéquatement ou si l'aéroté endommagé ou échappé.

17. Ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau. Garder le cordon éloigné de toute surface chaude. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir.

18. Utiliser uniquement un thermomètre spécialement conçu pour être utilisé dans un four à micro-ondes.

19. Ne pas utiliser d'appareil pour chauffer ou cuire sous cet appareil

20. S'assurer que le plateau en verre et l'anneau de roulement sont adéquatement en place lorsque le four à micro-ondes est utilisé.

21. Cet appareil doit être réparé uniquement par un personnel qualifié. Communiquer avec le centre de service agréé le plus près afin qu'il soit examiné, ajusté ou réparé.

22. Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four à micro-ondes qui entrent en contact les unes avec les autres, utiliser uniquement du savon ou du détergent doux et non abrasif et nettoyer à l'aide d'une éponge ou d'un linge doux.

23. Ce matériel produit irradie, utilisations et l'énergie radioélectrique et, s'ils ne sont pas installés et utilisés conformément aux instructions, peuvent provoquer des interférences dommageables pour les communications radio. Toutefois, il n'y a aucune garantie qu'il n'y aura pas d'interférences dans une installation particulière.

si cet équipement est de provoquer des interférences dommageables à la radio ou à la télévision de réception, qui peut être déterminée en tournant le matériel et, l'utilisateur est encouragé à tenter de corriger l'ingérence par une ou plusieurs des mesures suivantes:

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Réorienter ou de déplacer l'antenne réceptrice.

Accroître la séparation entre le matériel et le récepteur.

Raccorder l'équipement dans un débouché sur un circuit différent de celui à qui le receveur est connecté.

Consulter le dealer ou un technicien radio / tv expérimentés pour aider.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## GUIDE D'INSTALLATION

1. S'assurer de retirer tous les matériaux à l'intérieur de la porte.
2. Vérifier le four à micro-ondes pour voir s'il a été endommagé, par exemple une porte mal alignée ou croche, des joints de porte endommagés, une surface d'étanchéité endommagée, et l'intégrité de la poignée, des charnières, des verrous et des encoches à l'intérieur de la porte. Si y a quelque dommage que ce soit, ne pas utiliser le four et communiquer avec un réparateur qualifié.
3. Ce four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane et stable apte à supporter son poids et les plats les plus lourds qui pourraient y être placés.
4. Ne pas installer le four à micro-ondes sur une surface susceptible d'être sujette à la chaleur, à la moisissure ou dans une zone à forte humidité, ni à proximité de matériaux combustibles.
5. Pour un bon fonctionnement, le four à micro-ondes doit être suffisamment aéré. Laisser un espace de 20 cm au-dessus du four, 10 cm à l'arrière et 5 cm de chaque côté. Ne pas couvrir ou bloquer les trous de l'appareil. Ne pas retirer les pattes sur lesquelles repose le four à micro-ondes.
6. Ne pas faire fonctionner le four sans que le plateau en verre, l'anneau de roulement et son support ne soient correctement en place.
7. S'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et ne passe pas sous le four ni au-dessus d'une surface coupante ou chaude.
8. La prise électrique doit être facilement accessible pour pouvoir débrancher rapidement le four en cas d'urgence.

## Instructions de mise à la terre

Cet électroménager doit être mis à la terre. Dans l'éventualité d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques d'électrocution en procurant un moyen au courant électrique de s'échapper.

**Avertissement :** l'utilisation inappropriée de la fiche de mise à la terre risque de provoquer une électrocution.

### Considération électrique

Le four à micro-ondes nécessite une tension de 120v, 60hz de 20 ampères. Il est recommandé d'utiliser un circuit séparé qui ne servira qu'au four à micro-ondes. Le four est muni d'un cordon d'alimentation ayant une fiche à trois broches avec mise à la terre. Il doit être branché à une prise de courant avec mise à la terre, installée adéquatement.

### Rallonge électrique

Si vous devez absolument vous servir d'une rallonge électrique, utilisez uniquement une rallonge électrique à trois fils munis d'une fiche à trois broches avec prise de terre, que vous ne brancherez que dans une prise de courant à trois ouvertures qui sera complètement

la fiche du four à micro-ondes. La capacité électrique de la rallonge électrique devrait être égale ou supérieure à celle de l'appareil.

#### **Remarque :**

1. Pour toutes questions se rapportant à la mise à la terre ou au branchement électrique de votre four à micro-ondes, consultez un électricien qualifié.
2. RCA ou le marchand qui vous a vendu l'appareil ne pourront être tenus responsables des dommages ou blessures qui pourraient survenir suite à une mauvaise installation électrique de l'appareil.

#### **Interférences produites par une radio ou un téléviseur**

Il se peut que la réception d'un téléviseur ou d'une radio soit mauvaise si le four est placé trop près de l'antenne ou du fil d'antenne. Éloignez le four le plus possible de ces sources d'interférence.

## Guide des ustensiles

Cette section énumère les ustensiles qui peuvent être utilisés micro-onde, ceux qui sont recommandés pour une utilisation limitée et ceux qui ne doivent pas être utilisés micro-ondes, ceux qui sont recommandés pour une utilisation limitée et ceux qui ne doivent pas être utilisés aux micro-ondes.

#### **Recommandés :**

**Les plats de brunissage** – peuvent être utilisés pour brunir l'extérieur des petits aliments tels les steaks, les côtelettes ou les crêpes. Suivez les instructions incluses avec votre plat de brunissage.

**La pellicule de plastique pour la micro-onde** – peut être utilisée pour retenir l'humidité des aliments pendant la cuisson. Laissez une petite ouverture pour laisser la vapeur s'échapper et évitez de le placer directement sur les aliments.

**Essuie-tout et serviettes de table en papier** – peuvent être utilisés pour une cuisson très courte à basse température. N'utilisez pas de papier recyclé, ce lui-ci pourrait contenir des particules de métal et causer un risque d'incendie.

**Les plats de cuisson en verre ou en céramique à l'épreuve de la chaleur** sont ceux que l'on utilise le plus pour la cuisson par micro-ondes.

**Les tasses et les assiettes en papier** peuvent être utilisées brièvement, car une utilisation prolongée peut causer un incendie à l'intérieur du four. Les papiers recyclés contiennent des impuretés qui peuvent causer un amorçage d'arc, risquant d'endommager le four.

**Le papier ciré** est le plus recommandé pour éviter les éclaboussures dans la cavité du four.

**Les thermomètres** conçus spécifiquement pour l'utilisation au four à micro-ondes peuvent être utilisés en toute sécurité dans votre four. Vérifiez les aliments en plaçant le thermomètre à différents endroits. Les thermomètres conventionnels peuvent être utilisés une fois que l'aliment est retiré du four.

#### **Utilisation limitée :**

**Le papier d'aluminium** peut être utilisé en fines lanières pour contrôler les endroits suffisamment cuits. Soyez prudents, l'utilisation excessive de papier d'aluminium peut endommager votre four à micro-ondes.

**Les plats de cuisson en verre ou en céramique à l'épreuve de la chaleur** sont ceux que l'on utilise le plus pour la cuisson par micro-ondes. Un menton à cet effet doit figurer sur le plat. Si vous n'êtes pas certain, procédez à un test pour vous assurer que le plat se prête à la cuisson au four à micro-ondes.

**Les plastiques**, seuls les ustensiles conçus spécifiquement pour la cuisson au four à micro-ondes peuvent être utilisés, sinon ils risqueraient de fondre.

**La paille, l'osier et le bois**, peuvent être utilisés pendant une brève période de temps, pour réchauffer des petits pains dans un panier d'osier par exemple, sinon ils risqueraient de s'enflammer.

#### **Non recommandés :**

Les bouteilles et les pots en verre standard ne peuvent être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes car ils sont trop minces et risqueraient d'éclater et causer des dommages et des blessures.

**Les sacs de papier**, constituent un risque d'incendie et ne sont pas recommandés pour la cuisson au four à micro-ondes, à l'exception des sacs pour le maïs soufflé qui sont conçus à cet effet. Les assiettes et tasses en styromousse, celles-ci peuvent fondre et laisser un résidu toxique sur les aliments.

**Les contenants de plastique et contenants** tels les contenants de margarine ne doivent pas être utilisés pour la cuisson par micro-ondes car ils risqueraient de fondre.

**Les ustensiles de métal** peuvent causer un amorçage d'arc, risquant d'endommager la cavité interne du four à micro-ondes. Retirer tout ustensile de métal avant la cuisson.

#### **Remarque :**

Si vous désirez vérifier si un plat ou une assiette convient à la cuisson par micro-ondes, placez l'assiette ou le plat vide dans le four à micro-ondes et mettez celui-ci en marche pendant 30 secondes à la puissance élevée high. Si l'assiette ou le plat devient très chauds, il ne doit pas être utilisé au four à micro-ondes.

## Techniques de cuisson

De nombreuses techniques de cuisson par micro-ondes ressemblent à celles de la cuisson conventionnelle. Ces techniques vous aideront à équilibrer l'énergie des micro-ondes dans la cavité du four afin de rendre la cuisson plus uniforme.

#### **Brasser les aliments**

Brassez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson afin de disperser également la nourriture et accélérer la cuisson. Les aliments ne brûleront ni ne colleront pas. Le four s'arrêtera lorsque vous ouvrirez la porte pour brasser vos aliments.

#### **Disposition des aliments**

Disposez les aliments tels que les morceaux de poulet ou les côtelettes dont les extrémités sont délicates ou minces, en plaçant les parties plus épaisses vers les rebords du plat et les parties délicates ou minces, centrées vers l'intérieur. Les parties qui doivent cuire davantage recevront ainsi plus d'énergie et les aliments cuiront plus uniformément. Pour éviter la surcuisson, disposez les parties fragiles des aliments, telles que la pointe des asperges vers le centre du plateau de verre.

#### **Recouvrir les aliments**

Recouvrez de languettes de papier d'aluminium, les aliments que vous ne désirez pas cuire. Les aliments qui doivent être ainsi recouverts sont les cuisses de poulet, les ailes de poulet lorsque vous cuisez un poulet entier ainsi que les coins d'un plat de cuisson carré. Utilisez uniquement une petite quantité de papier d'aluminium. Une quantité excessive pourrait endommager votre four.

#### **Tourner les aliments**

Tournez les aliments à la mi-cuisson car ceci permet aux aliments de cuire plus uniformément, surtout lors de la cuisson des aliments denses tels que les rôtis.

#### **Temps de repos**

Les micro-ondes génèrent beaucoup d'énergie dans les parties externes des aliments. Suite à une conductivité normale, les aliments continuent à cuire pendant quelques minutes après les avoir retirés du four. Il est recommandé de laisser les aliments tels les gâteaux et les légumes entiers, reposer afin de laisser le centre continuer sa cuisson. Les rôtis ont besoin de ce temps de repos pour terminer leur cuisson au centre sans surcuire l'extérieur. Tous les liquides, tels les soupes ou le chocolat chaud, doivent être brassés lorsque la cuisson est terminée. Laissez les liquides reposer avant de les servir. Lorsque vous réchauffez la nourriture pour bébé, brassez-la et faites un test avant de servir.

#### **Ajouter de l'humidité**

L'énergie des micro-ondes est attirée par les molécules d'eau. Les aliments dont le niveau d'humidité est inégal doivent être couverts et on doit leur allouer un temps de repos, afin de permettre à la chaleur de se distribuer de façon égale. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour leur permettre de cuire adéquatement.

# Avant de placer un appel de service

Si le four s'avère défectueux :

A) Vérifiez s'il est bien branché et si sa fiche, enfoncée complètement. Si tel n'est pas le cas, retirez la fiche de la prise de courant, attendez 10 secondes et rebranchez-la jusqu'au fond.

B) Vérifiez si un fusible n'est pas sauté ou si le disjoncteur n'est pas désactivé dans la boîte électrique. Si tout est en ordre, testez la prise de courant en y branchant une lampe ou tout appareil électrique.

C) Vérifiez si le panneau des commandes (clavier des touches) est bien programmé et si l'horloge est ajustée à la bonne heure.

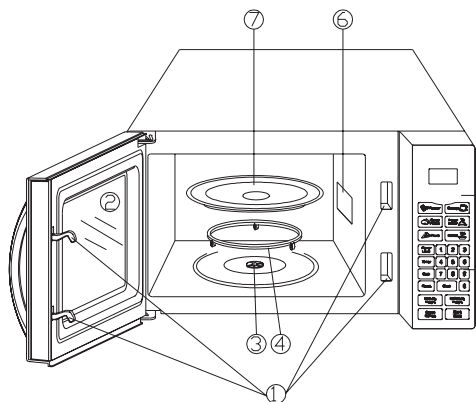
D) Vérifiez si la porte est bien fermée, ce qui active son système de verrouillage sécuritaire. Sinon, les micro-ondes ne seront pas relâchées dans la cavité du four.

Si les solutions apportées ci-dessus ne corrigent pas le problème, communiquez avec un technicien qualifié. N'essayez pas de réparer ni d'ajuster le four vous-même.

## SPÉCIFICATIONS

Consommation électrique	120V/60Hz 1350W
Capacité de puissance	900W
Fréquence de fonctionnement	2450MHz
Dimensions extérieures (H x L x P)	11 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> × 19 × 15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> po.
Dimensions de la cavité du four (H x L x P)	8 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> × 13 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> × 12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> po.
Capacité du four	0.9 pi. cu.
Uniformité de la cuisson	Table tournante
Poids net	Approximativement 30 Ibs

## NOMENCLATURE DES PIÈCES

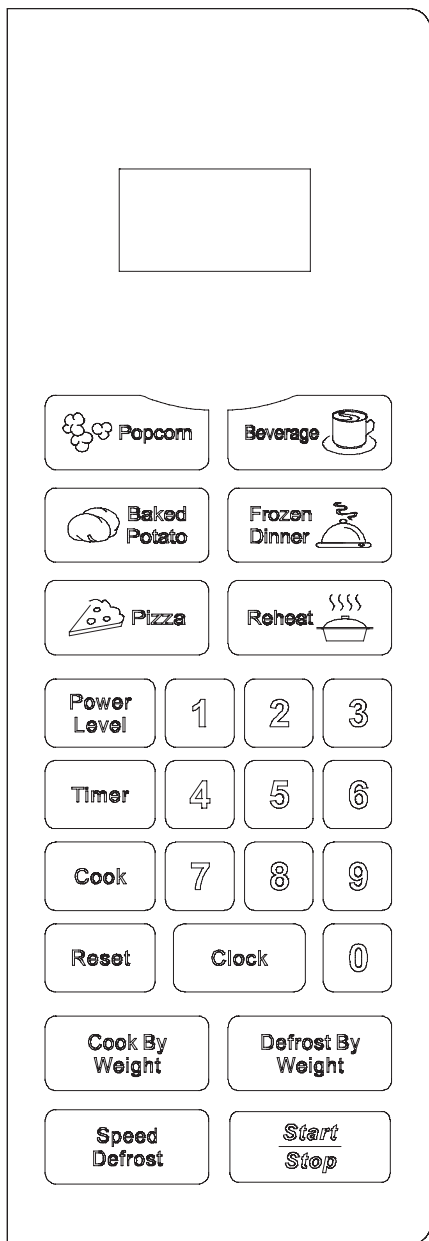


1. Système verrouillage sécuritaire de la porte
2. Hublot du four
3. Grille anti-éclaboussures
4. Anneau de rotation
5. Plateau de verre
6. Panneau de commande
7. Bouton mise en liberté de la porte

**VEUILLEZ NE PAS ENLEVER LE COUVERCLE DE LA GRILLE D'AÉRATION SITUÉ À L'INTERIEUR DU MICRO-ONVES**  
**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



# Panneau de contrôle



## CUISSON PAR MENU :

**LES TOUCHES "BAKED POTATO" (POMME DE TERRE AU FOUR), "POPCORN" (MAÏS SOUFLÉ), "PIZZA", "BEVERAGE" (BREUVAGE), "FROZEN DINNER" (REPAS SOURGELÉ), "REHEAT" (RÉCHAUFFER).**

Vous permettez de réchauffer ou de cuire automatiquement les aliments, sans avoir à entrer le niveau de puissance ou le temps.

## TOUCHE NUMÉRIQUES (0-9)

Appuyez sur cette touche pour régler la durée de cuisson, le niveau de puissance et le poids.

## TOUCHE DE L'HORLOGE "CLOCK"

Appuyez sur cette touche pour régler l'heure.

## TOUCHE DE RÉINITIALISATION "RESET"

Si vous s'appuyez sur cette touche avant que la cuisson ne débute, les réglages seront effacés.

## TOUCHE D'ALIMENTATION "POWER LEVEL"

Utilisez cette touche pour régler de niveau de puissance

## TOUCHE DE MINUTERIE "TIMER"

Vous pouvez utiliser la minuterie indépendamment et ce, même si le four est en cours d'utilisation

## TOUCHE DE CUISSON "COOK"

Cuit les aliments à un niveau de puissance pendant une durée déterminée et change automatiquement à un autre niveau de puissance pour le reste de cuisson.

## POIDS DÉCONGÉLATION "DEFROST BY WEIGHT"

Appuyez pour régler le poids de l'aliment à décongeler et le four déterminera automatiquement la durée de décongélation et le niveau de puissance.

## TOUCHE DE CUISSON PAR LE POIDS "COOK BY WEIGHT"

Appuyez sur cette touche pour entrer adéquatement le poids de la viande. Le four détermine automatiquement le degré de cuisson et la

## AFFICHAGE

Le voyant de la durée de cuisson, la puissance ainsi que l'heure sont affichés.

## DÉCONGÉLATION RAPIDE "SPEED DEFROST"

Appuyez sur cette touche pour régler la durée de décongélation et le four à micro-ondes divisera la durée de décongélation en périodes de r décongélation/repos permettant une décongélation uniforme.

### **TOUCHE DE DÉPART/ARRÊT "START/STOP"**

Appuyez sur cette touche pour débuter ou arrêter la cuisson.

# **Instructions de fonctionnement**

## **ÉMET DES BIPS EN RÉGLANT LE FOUR**

UN BIP. Le four accepte l'entrée

DEUX BIPS .Le four n'accepte pas l'entrée , vérifiez et essayez de nouveau.

## **RÉGLER L'HORLOGE**

1. Appuyez sur la touche CLOCK.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure. Vous devez entrer au moins trois chiffres pour régler l'horloge (un pour les heures, et deux pour les minutes).
3. Appuyez de nouveaux sur la touche CLOCK.

## **REMARQUE :**

Ceci est une horloge de 12 heures. Lorsque vous branchez le four à micro-ondes pour la première fois ou lorsque l'électricité est rétablie après une panne de courant, l'inscription ENTER CLOCK TIME (entrez l'heure) apparaîtra à l'affichage. Si vous préférez ne pas afficher l'heure, appuyez sur la touche de réinitialisation "RESET". Vous pouvez vérifier la durée pendant la cuisson en appuyant sur la touche "CLOCK".

## **RÉGLER LA MINUTERIE DU FOUR**

1. Appuyez sur la touche "TIMER".
2. Entrez la durée désirée en appuyant sur les touches numériques. Le temps est réglé en minutes et en secondes et est réglé de gauche droite (appuyez sur la touche 5 pour 5 secondes) jusqu'à un total de 4 chiffres (2405 pour 24 minutes 5 secondes).
3. Appuyez sur la touche "START/STOP".

## **REMARQUES :**

- Le compte à rebours est affiché pendant 3 secondes avant que l'horloge ne réapparaisse à l'affichage.
- Appuyez sur la touche "TIMER" et sur la touche "RESET" pour annuler la minuterie pendant la cuisson.

## **RÉLGER LA DURÉE DE CUISSON ET LES NIVEAUX DE PUISSANCE**

### **A. Cuisson en une étape.**

1. Utilisez les touches numériques pour régler la durée de cuisson. Vous pouvez sélectionner la durée de cuisson d'une seconde jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. Si vous désirez entrer une

durée supérieure à une minute, vous devez entrer les chiffres pour les minutes et les secondes. Par exemple : pour régler 20 minutes, entrez 2, 0, 0,0.

2. Si vous désirez régler un niveau de puissance autre que 100%, appuyez sur la touche "POWER LEVEL" et les touches numériques pour entrer le niveau de puissance. Vous pouvez régler le niveau de puissance de 1 à 9.
3. Appuyez sur la touche "START/STOP" pour débiter la cuisson.

UTILISEZ LES TOUCHE NUMÉRIQUES SUIVANTES POUR SÉLECTIONNER LE NIVEAU DE PUISSANCE DÉSIRÉ	
Appuyez sur le bouton	Cooking puissance
1,0	100%
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%
0	0

#### B. Cuisson en plusieurs étapes

1. **RÉGLER L'ÉTAPE 1 :**  
Procédez comme aux étapes 1 et 2 la section "Cuisson en une étape".  
N'APPUYEZ PAS SUR LA TOUCHE "START/STOP".
2. **RÉGLER L'ÉTAPE 2:**  
Appuyez sur la touche "COOK" et entrez la durée de cuisson ainsi que le niveau de puissance (le plus bas.). (La plupart des recettes pour cette étape utilisent un niveau de puissance plus bas à la seconde étape).
3. Appuyez sur la touche "START/STOP".

#### REMARQUE :

Lorsque toutes les étapes de cuisson seront complétées, 4 bips se feront entendre et l'inscription "END"(fin) apparaîtra à l'affichage. Appuyez sur la touche de réinitialisation "RESET" ou ouvrez la porte du four avant de vous servir à nouveau du four.

#### RÉGLER LA DÉCONGÉLAGE RAPIDE " SPEED DEFROST "

1. Appuyez sur la touche "SPEED DEFROST".

2. À l'aide des touches numériques, entrez la durée de décongélation. La minuterie numérique règle les secondes et les minutes de gauche à droite un seul chiffre ou un total de 4 chiffres peuvent être entrés (5 pour 5 secondes) ou (2405 pour 24 minutes 5 secondes).
3. Appuyez sur la touche "START/STOP".

### REMARQUE :

Lorsque le temps de décongélation est écoulé, quatre bips se feront entendre et l'inscription "END" apparaîtra à l'affichage. Appuyez sur la touche de réinitialisation "RESET" ou ouvrez la porte avant de servir à nouveau du four.

Après avoir réglé le four pour la décongélation rapide "SPEED DEFROST", vous pourrez programmer le four pour qu'il passe automatiquement au mode de cuisson de l'étape 1 ou 2

- A. Pour la décongélation rapide et la cuisson de l'étape 1, suivez les étapes ci-dessus Appuyez sur la touche "COOK" et entrez la durée et le niveau de puissance avant d'appuyer sur la touche "START/STOP"
- B. Pour la décongélation rapide et la cuisson de l'étape 2, suivez les étapes ci-dessus Entrez les séquences de l'étape 2, puis appuyez sur la touche "START/STOP"

### RÉGLER LA CUISSON PAR LE POIDS " COOK BY WEIGHT "

1. Appuyez sur la touche "COOK BY WEIGHT"
2. Appuyez sur la touche à un chiffre en appuyant sur la touche numérique correspondante
3. Entrez le poids.
4. Appuyez sur la touche "START/STOP".

### REMARQUE

- Votre four à micro-ondes vous facilite la vie Vous réglez le type d'aliment et le poids et le four détermine automatiquement la durée de cuisson et le niveau de puissance

"COOK BY WEIGHT" CODE DESCRIPTIONS		
CODE	TYPE	POIDS MAX
1	Beef	5 lb. 16 oz
2	Mutton	5 lb. 16 oz
3	Pork	5 lb. 4 oz

- Retournez la viande lorsque vous entendrez deux bips. Appuyez sur la touche "START /STOP" pour reprendre la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez un total de quatre bips et l'inscription "END" apparaîtra à l'affichage. Appuyez sur la touche de réinitialisation "RESET" ou ouvrez la porte pour effacer "END" ce qui vous permettra de poursuivre avec la cuisson d'un autre aliment. Allouez un temps de repos à la viande avant de découper la viande.

### RÉGLER LA DÉCONGÉLATION PAR LE POIDS "DEFROST BY WEIGHT"

1. Appuyez sur la touche "DEFROST BY WEIGHT".
2. Entrez le poids
3. Appuyez sur la touche "START/STOP"

## REMARQUE :

- Le poids doit être entré en livres et en onces. Les onces de moins de 10 doivent être précédées d'un 0. Si seulement les livres sont inscrites sur l'emballage, modifiez le poids en once à l'aide de la charte ci-dessus.
- Retournez les aliments lorsque vous entendrez deux bips. Appuyez sur la touche "START/STOP" pour reprendre la décongélation.
- Lorsque la décongélation est terminée, vous entendrez un total de quatre bips et l'inscription "END" apparaîtra à l'affichage.

Appuyez sur la touche de réinitialisation "RESET" ou ouvrez la porte pour effacer "END" ce qui vous permettra de poursuivre avec la cuisson d'un autre aliment.

## RÉGLER LE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ "SAFETY LOCK"

Le verrouillage de sécurité empêche les enfants de mettre accidentellement en fonction le four à micro-ondes sans surveillance. Pour régler cette fonction, appuyez sur la touche "RESET" et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, le voyant à del lumineux "LOCK" s'allumera. Pour mettre hors fonction, appuyez sur la touche "RESET" pendant 3 secondes et le voyant à "LOCK" lumineux s'éteindra.

## POUR ARRÊTER LE FOUR LORSQU'IL EST EN FONCTION

1. Appuyez sur la touche "START/STOP"
  - Vous pouvez poursuivre en appuyant de nouveau sur la touche "START/STOP".
  - Appuyez sur la touche de réinitialisation ANNULER pour effacer toutes les instructions.
2. Ouvrez la porte.
  - Vous pouvez redémarrer le four en refermant la porte et en appuyant sur la touche "START/STOP".

## REMARQUE :

Le four s'arrête de fonctionner lorsque la porte est ouverte.

# À propos des réglages de cuisson rapide

La cuisson à une touche "QUICK COOK" vous permet de cuire ou de réchauffer des aliments automatiquement sans entrer de temps ou de niveau de puissance. Lorsque vous réglez la cuisson rapide, référez-vous au guide visuel sur les touches afin de régler la cuisson adéquatement. Les trois niveaux de cuisson rapide "quick Cook" vous permettent de cuire une foule d'aliments. Ceux-ci incluent les POMME DE TERRE AU FOUR les BREUVAGES et les REPAS CONGELÉS.

Lorsque vous avez appuyé sur l'un de ces touches, l'inscription "ENTER AMT" apparaît à l'affichage. Dans chacune des catégories de cuisson rapide, les petites portions de nourriture peuvent être réglées en appuyant une fois sur la touche. L'apparition d'un point (.) sous l'image de la plus petite portion d'aliment signifie que vous avez appuyé une seule fois sur la touche. La plus grande portion peut être réglée en appuyant deux fois sur la touche. Les deux points (..) sous l'image de la plus grande portion signifie que vous avez appuyé deux fois sur la touche.

## **RÉGLAGE DE LA CUISSON DU MAÏS SOUFFLÉ "POPCORN"**

1. Appuyez sur la touche "POPCORN".
2. Appuyez sur la touche "START/STOP".

### **REMARQUE :**

- Pour changer la durée préréglée pour le "POPCORN" : appuyez deux fois sur la touche "POPCORN." L'inscription ENTRER LA DURÉE apparaîtra à l'affichage. Utilisez les touches numériques pour entrer les minutes et les secondes. Appuyez sur la touche START/STOP. Cette nouvelle durée de cuisson sera en mémoire et sera utilisée chaque fois que vous appuyez sur la touche "POPCORN".

## **RÉGLAGE POUR LA CUISSON DE LA POMME DE TERRE AU FOUR "BAKED POTATO"**

### **Pour les pommes de terre de 4 à 6 oz**

1. Appuyez une fois sur la touche "BAKED POTATO".
2. Entrez le nombre de pommes de terre en appuyant sur les touches numériques de 1 à 4.
3. Appuyez sur la touche "START/STOP".

### **Pour les pommes de terre de 8 à 10 oz**

1. Appuyez deux fois sur la touche "BAKED POTATO".
2. Entrez le nombre de pommes de terre en appuyant sur les touches numériques de 1 à 4.
3. Appuyez sur la touche "START/STOP".

## **RÉGLAGE RÉCHAUFFER LES "PIZZA"**

### **Réchauffage d'une tranche de pizza :**

1. Appuyez une fois sur la touche "PIZZA" et la durée de cuisson apparaîtra.
2. Appuyez sur la touche "START/STOP".

### **Réchauffage d'une pizza surgelée entière :**

1. Appuyez deux fois sur la touche "PIZZA" et la durée de cuisson apparaîtra.
2. Appuyez sur la touche "START/STOP".

## **RÉGLAGE POUR RÉCHAUFFER LES BREUVAGES "BEVERAGE"**

### **Pour les tasses de 5 à 7 oz :**

1. Appuyez une fois sur la touche "BEVERAGE".
2. Entrez le nombre de tasses en appuyant sur les touches numériques de 1 à 4.
3. Appuyez sur la touche "START/STOP".

### **Pour les tasses de 9 à 11 oz :**

1. Appuyez deux fois sur la touche "BEVERAGE".
2. Entrez le nombre de grosses tasses en appuyant sur les touches numériques de 1 à 4.
3. Appuyez sur la touche "START/STOP".

## **RÉGLAGE POUR RÉCHAUFFER LES REPAS SUGELÉS "FROZEN DINNER"**

### **Pour les repas surgelés d'une ou de deux petites portions (7 à 9 oz) :**

1. Appuyez une fois sur la touche "FROZEN DINNER".
2. Appuyez sur la touche 1 pour une portion, et appuyez sur la touche START/STOP; pour deux entrées, utilisez la touche numérique 2 et appuyez sur la touche "START/STOP".

### **Réchauffage d'un repas surgelé de (10 à 12 oz) :**

1. Appuyez deux fois sur la touche "FROZEN DINNER".
2. Appuyez sur la touche 1 pour une portion, et appuyez sur la touche "START/STOP"; pour deux entrées, utilisez la touche numérique 2 et appuyez sur la touche "START/STOP".

### **RÉGLAGE LE MODE DE RÉCHAUFFAGE "REHEAT"**

1. Appuyez sur la touche " REHEAT".
2. Appuyez sur la touche "START/STOP".

## **Nettoyage et entretien**

1. Avant de procéder au nettoyage du four, débranchez la fiche d'alimentation AC de la prise de courant.
2. Gardez l'intérieur du four propre en tout temps. Lorsque les aliments ou les liquides éclaboussent la cavité intérieure du four, essuyez-les immédiatement avec un linge humide. Vous pouvez utiliser un savon doux si le four est très sale. N'utilisez pas de solutions de nettoyage abrasives car elles pourraient endommager la surface du four.
3. Nettoyez la surface extérieure du four avec de l'eau et du savon, rincez et essuyez avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager les composants internes du four, évitez de faire pénétrer l'eau dans les fentes d'aération.
4. Nettoyez les deux côtés de la fenêtre à l'aide d'un linge humide pour en retirer les éclaboussures.
5. Essuyez le panneau de contrôle dès qu'il est humide. Nettoyez avec un linge doux et humide. Laissez la porte ouverte lorsque vous nettoyez le panneau de contrôle afin d'éviter que le four ne se mette en marche accidentellement.
6. S'il y a accumulation de vapeur sur les deux côtés de la porte du four, essuyez avec un linge doux. Ceci peut survenir lorsque vous utilisez le four dans des conditions très humides et ne signifie pas que le four est défectueux.
7. À l'occasion, il peut être nécessaire d'enlever le plateau en verre pour le nettoyer. Nettoyez le plateau dans de l'eau savonneuse tiède ou dans le lave-vaisselle.
8. Vous devriez nettoyer les roulettes guide du plateau et le plancher de la cavité intérieure afin de réduire les bruits de rotation. Essayée simplement le fond du four avec une solution savonneuse ou un nettoyeur à vitre, puis essuyez. Les roulettes guide peuvent être lavées dans un savon doux ou l'eau de la vaisselle.
9. Retirez les odeurs de votre four en combinant une tasse d'eau avec le jus et la pelure d'un citron. Placez le mélange dans un grand bol conçu pour la micro-onde et cuisez pendant 5 minutes. Essuyez la cavité du four avec un linge doux.
10. Veuillez consulter votre marchand autorisé pour remplacer la lumière du four à micro-ondes.



## GARANTIE LIMITÉE D'APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER RCA

Cette appareil électroménager de qualité est mérité pour être libre des défauts en fabrication dans le matériel et sur le travail, fourni que l'unité est utilisée sous les conditions d'opération normales voulues par le fabricant.

Devrait vous a n'importe quel problème avec ce produit, s'il vous plaît visiter notre site web à [www.curtisint.com](http://www.curtisint.com) avant que vous prenez aucunes autres étapes comme nous avons des copies supplémentaires de manuels d'instruction, fonctionnant des manuels et ennuie les pointes de fusillade sur notre site web qui vous donne la réponse sur la plupart des questions que vous pourrait avoir dans l'opération de l'unité.

### LES TERMES DE GARANTIE

Le Département. De Service C.I. mérite ce produit pour être libre des défauts dans les matériels et de l'exécution pendant 1 an sur les parties et 1 an sur le travail. Si vous avez acheté votre produit plus de 1 an, un frais de réparation peuvent s'appliquer.

Rien dans cette garantie impliquera que C.I. sera responsable ou est responsable de n'importe quels dommages à n'importe quels articles placés dans ce produit, si en raison de n'importe quel défaut du produit, ou son usage.

### EXCLUSIONS

Comme en ceci fourni, pour Le Département de Service C.I. (Canada) ou le Département de Service C.I. (USA), Il n'y a pas d'autres garanties, ni conditions, ni représentations ou d'autres garanties, expriment ou implicite, fait ou voulu par C.I. ou ses distributeurs autorisés et toutes autres garanties, n'importe quelles conditions, n'importe quelles représentations ou n'importe quelles garanties sous n'importe quelle Vente d'Articles Agissent ou comme la législation expressément sont exclues par la présente.

Comme en ceci fourni, le Département de Service (Canada) ou le Département de Service C.I. (USA), ne sera pas responsable des dommages aux personnes ou de la propriété, y compris l'unité lui-même, causé de le ou les dommages conséquents résultant de la mauvaise fonctionnement de l'unité et par l'achat de l'unité, l'acheteur consent par la présente à indemniser et sauver C.I. innocente de la réclamation pour les dommages aux personnes ou de la propriété causé par l'unité.

### POUR OBTENIR DES RÉPARATIONS EN VERTU DE CETTE GARANTIE

1. L'acheteur original doit présenter une copie de l'acte de vente original et la carte de garantie de service.
2. N'importe quels changements, abus, usage impropre, corrosion de pile ou les dommages accidentels annulent la garantie.
3. Les cabinets de couverture et les accessoires ne sont pas garantis.
4. Aucune garantie s'appliquera quand endommagement ou réparation est nécessaire causé par la panne d'électricité ; les dommages en déplaçant l'unité ; l'alimentation ; l'usage industriel ou pour les buts industriels ; ou pour les appels de service pour l'éducation clientèle, etc.
5. Le produit défectueux devrait être pris ou devrait être envoyé à :

**Canada**  
**C.I. Service Dept.**  
**7045 Beckett Drive, Unit 15**  
**Mississauga, ON**  
**L5S 2A3**

**U.S.A**  
**Curtis International Ltd.**  
**C/O CNR International**  
**2626 Vista Industria**  
**Compton, CA 90221**  
**U.S.A**

Pour l'information ou des questions pour nos produites appelle : 1-800-968-9853

Si vous envoyez le produit par la poste, les frets doivent être payé d'avance et un mandat pour \$7,00 devrait être inclus pour couvrir le coût d'assurance et le retour du produit.

6. C.I. réserve la droite pour réparer ou remplacer les parties qui sont devenus défectueuses.

Pour commencer le processus de réparation garantie, vous devez obtenir un numéro d'autorisation de retour **avant de retourner** votre produit. Cela peut être obtenue an composant 1-800-968-9853.

Modèle \_\_\_\_\_ Date Acheté \_\_\_\_\_ Numéro Série \_\_\_\_\_

« RCA », "NIPPER & CHIPPER" SONT DES MARQUES DE RCA TRADEMARK MANAGEMENT UTILISEE SOUS LICENCE PAR CURTIS INTERNATIONAL LTD

©Curtis International Ltd.

7045 BECKETT DRIVE, UNIT 15, MISSISSAUGA, ON, L5S 2A3 [www.curtisint.com](http://www.curtisint.com)