

# SEARS

## MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

No. DE MODÈLE  
85210

### APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL

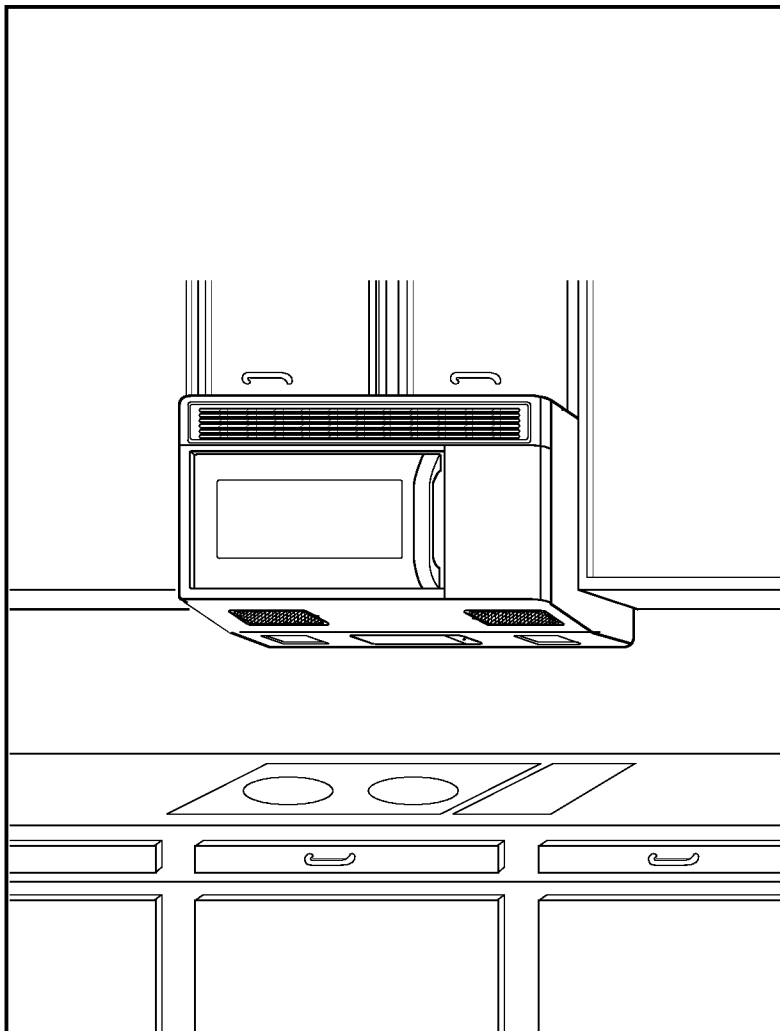
Lisez ce manuel afin de profiter pleinement de toutes les caractéristiques de votre four à micro-ondes Kenmore de Sears.

Inscrivez à l'endroit indiqué ci-dessous les numéros de modèle et de série de cet appareil.

No. de Modèle \_\_\_\_\_

No. de Série \_\_\_\_\_

Conservez cette information pour toute référence ultérieure.



## MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES DE KENMORE

\*Vendu par Sears du Canada Inc.

Pièce No. 3828W5A3438

SEARS DU CANADA INC., TORONTO M5B 2B8

# MESURES DE PRÉVENTION IMPORTANTES

---

Quoiqu'il soit facile à utiliser, ce four à micro-ondes Kenmore de Sears n'est pas un jouet. Traitez-le de la même manière qu'un appareil électroménager traditionnel.

Familiarisez-vous avec la technologie des micro-ondes, leurs possibilités immenses ainsi que leurs restrictions.

## QUELQUES PRÉCAUTIONS À PRENDRE AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION DANGEREUSE AUX MICRO-ONDES.

- (a) N'ESSAYEZ PAS de faire fonctionner ce four en laissant la porte ouverte car si vous réussissez à l'utiliser avec la porte ouverte, vous risquez de vous exposer aux micro-ondes. Il est crucial de ne pas tenter de déjouer ni d'altérer les systèmes sécuritaires de verrouillage de l'appareil.
- (b) NE PLACEZ PAS d'objets entre la devanture du four et la porte; de plus, évitez de laisser les résidus de détergents ni la poussière s'accumuler sur les joints d'étanchéité.
- (c) NE FAITES PAS FONCTIONNER le four s'il est endommagé. Il est surtout important de vérifier si la porte du four se referme adéquatement et s'il n'y a pas de dommage aux pièces suivantes:
  - (1) LA PORTE (tordue).
  - (2) LES CHARNIÈRES ET LES LOQUETS (brisés ou lâches).
  - (3) LES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ DES PORTES.
- (d) LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE MANIPULÉ, AJUSTÉ NI RÉPARÉ PAR PERSONNE D'AUTRE QU'UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.

### IMPORTANT - AFIN D'UTILISER VOTRE FOUR DE FAÇON ADÉQUATE ET SÉCURITAIRE

- Le four doit être placé à l'horizontale (au niveau).
- La grille de métal doit être retirée du four lorsque vous ne l'utilisez pas pour la cuisson.
- Placez doucement le plat de cuisson sur le plateau de verre du four.
- Si vous utilisez une plaque de rôtissage, la plaque doit s'élever d'au moins 1/4 po. de la sole du four. Veuillez lire les instructions relatives à la plaque de rôtissage et suivre celles-ci à la lettre. Une mauvaise utilisation pourrait endommager le plateau de verre du four.
- Si vous avez laissé tomber ou endommagé le four, faites-le vérifier par un technicien qualifié avant de la faire fonctionner de nouveau.
- Le fil électrique doit demeurer sec et assurez-vous de ne pas le pincer ni l'écraser d'aucune façon.
- Le four possède plusieurs commutateurs de sécurité intégrés qui vous garantiront que l'alimentation du courant est mise hors circuit lorsque la porte est ouverte. N'essayez pas d'altérer ces commutateurs.

### INTERDICTIONS

- N'ESSAYEZ PAS de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte.
- NE FAITES PAS fonctionner le four lorsqu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur afin d'éviter le phénomène d'amorçage d'arc dans le four.
- NE CUISEZ PAS le bacon directement sur le plateau de verre afin d'éviter une concentration excessive de chaleur en un point précis du plateau.
- Lorsque le four fonctionne, NE TOUCHEZ PAS aux parois de côté ni à la sole du four ou à la porte de la cavité avec la sonde thermique.
- N'INSÉREZ PAS l'extrémité pointue de la sonde thermique dans la prise à l'intérieur de la cavité.
- N'UTILISEZ PAS la sonde thermique dans un four régulier. Cette sonde a été conçue pour n'être utilisée que dans un four à micro-ondes.
- NE FAITES PAS de grande friture dans le four à micro-ondes. Il est difficile de contrôler la température des aliments dans un four à micro-ondes.
- NE VOUS SERVEZ-PAS de ce four à micro-ondes à des fins commerciales ni industrielles. Ce four à micro-ondes Kenmore de Sears a été fabriqué exclusivement pour une utilisation domestique.

---

### ATTESTATION DE SÉCURITÉ

---

Ce four à micro-ondes Kenmore a été conçu et rigoureusement testé afin de rencontrer nos standards de sécurité les plus stricts.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

Vous devez toujours suivre certaines mesures préventives lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, dont celles qui suivent:

## MISES EN GARDE

Afin de réduire les risques de brûlure, choc électrique, incendie, blessure ou d'exposition aux micro-ondes:

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. QUELQUES PRÉCAUTIONS À PRENDRE AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION DANGEREUSE AUX MICRO-ONDES à la page 2.
3. Comme avec tous les appareils de cuisson, vous devez surveiller le four de près afin de réduire les risques d'incendie à l'intérieur de la cavité du four.  
**REMARQUE:** s'il survient un incendie:
  - GARDEZ LA PORTE DU FOUR FERMÉE.
  - METTEZ LE FOUR HORS FONCTION.
  - DÉBRANCHEZ LE FIL D'ALIMENTATION OU COUPEZ LE COURANT DIRECTEMENT À LA BOÎTE DE CONTRÔLE ÉLECTRIQUE OU DES FUSIBLES.
- a. NE FAITES PAS TROP CUIRE les aliments. Vous pouvez causer un incendie si vous faites trop cuire vos aliments dans le four. Surveillez le four avec soin, surtout s'il y a du papier, plastique ou tout autre matériau combustible à l'intérieur de la cavité.
- b. N'ENTREPOSEZ PAS des aliments combustibles tels que le pain, biscuits, etc. à l'intérieur de la cavité car si la foudre frappe les lignes de haute tension, il se peut que le four se mette en circuit par lui-même.
- c. N'UTILISEZ PAS d'attaches métalliques à l'intérieur du four. Inspectez tous les items que vous achetez et retirez les attaches avant de les utiliser au four à micro-ondes.
4. Vous devez effectuer une mise à la terre pour cet appareil. Ne le raccordez qu'à une prise de courant adéquatement mise à la terre. Référez-vous aux "INSTRUCTIONS RELATIVES À LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE" à la page 5.
5. N'installez et ne positionnez cet appareil que selon les instructions d'installation incluses.
6. Évitez de réchauffer certains aliments scellés qui peuvent exploser dans le four à micro-ondes tels que des oeufs dans leurs coquilles, contenants scellés et pots fermés par exemple.
7. N'utilisez cet appareil qu'en accord avec son usage prescrit tel que décrit dans ce manuel.
8. Surveillez toujours les enfants si ceux-ci utilisent l'appareil, au même titre que vous le feriez pour tout appareil électroménager. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque celui-ci fonctionne.
9. N'utilisez pas cet appareil si le fil ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou échappé.
10. Consultez un technicien qualifié si cet appareil doit être vérifié, s'il a besoin d'entretien ou de réparation. Communiquez avec votre Centre de service le plus près de chez-vous si vous avez besoin d'une vérification, réparation ou ajustement.
11. N'obstruez aucune des ouvertures de l'appareil.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
13. Ne submergez pas le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau.
14. Éloignez le cordon d'alimentation de toute source de chaleur ou surface radiante.
15. Ne laissez pas le cordon pendre sur le rebord de la table, du meuble ou du comptoir.
16. N'utilisez qu'un savon ou détergent doux lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et porte et du four; appliquez le détergent à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux (consultez la section se rapportant à "L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE" à la page 35).

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

# TABLE DES MATIÈRES

	Page
<b>MESURES DE PRÉVENTION IMPORTANTES</b> .....	<b>2</b>
<b>INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À VOTRE FOUR</b> .....	<b>5</b>
Instructions se rapportant à la mise à la terre électrique .....	5
L'emplacement du numéro de modèle .....	5
<b>INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION</b> .....	<b>6</b>
Le réglage de l'horloge .....	6
Nomenclature des pièces .....	7
<b>PANNEAU DE COMMANDE DU FOUR</b> .....	<b>8</b>
<b>GUIDE D'UTILISATION SIMPLIFIÉE</b> .....	<b>9</b>
<b>CARACTÉRISTIQUES/FONCTIONS SPÉCIALES</b> .....	<b>10</b>
Verrouillage à l'épreuve des enfants /	
Touche de mise en marche rapide / La minuterie /	
Le garde-au-chaud .....	10
La mémoire / Contrôle thermométrique / Ventilateur / L'éclairage .....	11
<b>L'UTILISATION DE LA GRILLE DE MÉTAL</b> .....	<b>12</b>
<b>DIRECTIVES POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES</b> .....	<b>13</b>
Cuisson par détection .....	13
Augmenter ou diminuer la durée de cuisson / Mais souffle par détecteur /	
Le réchauffement Par détecteur (température ambiante ou congelé) .....	14
Le rôtissage .....	15
Cuisson par étapes successives .....	16
Cuisson à puissance élevée/variée. ....	17
Tableau des réglages de puissance variée .....	18
Cuisson thermométrique à puissance élevée/variée .....	19
La sonde thermique .....	19
Cuisson thermique.....	20
<b>DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE</b> .....	<b>21</b>
Tableau séquentiel de la décongélation automatique .....	21
Marche à suivre générale .....	21
Instructions pour la décongélation automatique .....	22
<b>TABLEAU DE LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE</b> .....	<b>23, 24</b>
<b>INTRODUCTION À LA CUISSON PAR CONVECTION</b> .....	<b>25</b>
Cuisson par convection avec/sans préchauffage .....	26
Le grillage par convection .....	26
<b>DIRECTIVES DE CUISSON PAR CONVECTION</b> .....	<b>27</b>
Tableau de cuisson des mets préparés .....	27
Cuisson par convection à l'aide de la sonde thermique .....	28
Tableau de cuisson par convection à l'aide de la sonde thermique .....	28, 29
<b>INTRODUCTION À LA CUISSON COMBINÉE</b> .....	<b>30</b>
Cuisson/Rôtissage combinés sans préchauffage .....	31
Cuisson/Rôtissage combinés avec préchauffage .....	31
Combinaison .....	31
Tableau de la combinaison .....	31
<b>DIRECTIVES DE CUISSON COMBINÉE</b> .....	<b>32</b>
Cuisson combinée par la sonde thermique .....	32
Tableau de cuisson combinée par la sonde thermique .....	32, 33
<b>GUIDE DES PLATS A UTILISER</b> .....	<b>34</b>
<b>L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE</b> .....	<b>35</b>
Généralités .....	35
La sonde thermique .....	35
La grille de métal .....	35
Remplacement de la lumière de la hotte .....	36
<b>QUESTIONS ET RÉPONSES</b> .....	<b>37, 38</b>
<b>AVANT DE FAIRE APPEL À UN SERVICE DE RÉPARATION</b> .....	<b>39, 40</b>
<b>MESSAGE AU CLIENT</b> .....	<b>41, 42</b>
<b>LE SERVICE DE SEARS</b> .....	<b>43</b>
<b>"Nous effectuons le service sur tout ce que nous vendons"</b>	
<b>LA GARANTIE DE SEARS</b> .....	<b>44</b>
<b>LE SERVICE ET LES PIÈCES DE REMPLACEMENT</b> .....	<b>45</b>

# IMPORTANT-INSTRUCTIONS RELATIVES À LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

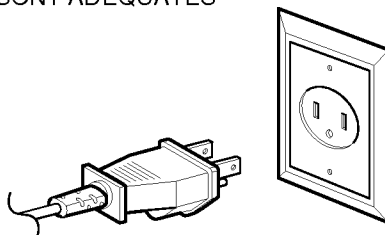
## INSTRUCTIONS RELATIVES À LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

Vous devez effectuer la mise à la terre de cet appareil. S'il devait survenir un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en procurant au courant une route alternative. Cet appareil est muni d'un fil adéquat et d'une fiche dont l'une des broches sert à la mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise bien installée et possédant la mise à la terre.

### MISE EN GARDE:

Une mauvaise utilisation de la prise avec broche de mise à la terre pourrait présenter un risque de choc électrique. Référez-vous à un électricien qualifié ou au Centre de service de Sears si vous ne comprenez pas toutes les instructions se rapportant à la mise à la terre ou si vous croyez que l'appareil n'est pas mis à la terre de façon adéquate. Nous vous fournissons un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques que celui-ci s'emmêle ou que vous trébuchiez sur un fil plus long. Nous vous suggérons de ne pas utiliser de fil d'extension à cause des dangers potentiels qu'ils représentent.

PRISE DE COURANT DONT LA  
POLARISATION ET LA MISE À LA TERRE  
SONT ADÉQUATES



Fiche à trois broches (pour la mise à la terre)

## LE FOUR À MICRO-ONDES KENMORE DE SEARS INSTRUCTIONS DU "MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN"- DU FOUR À MICRO-ONDES

profitez d'une nouvelle façon de cuire vos aliments grâce à Sears. Veuillez lire ce manuel; il ne vous en coûtera que quelques minutes pour connaître toutes les caractéristiques exceptionnelles de votre four.

Il vous est toujours possible d'obtenir plus de renseignements et de conseils sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils électroménagers de Sears en consultant un conseiller expert au magasin Sears le plus près de chez-vous.

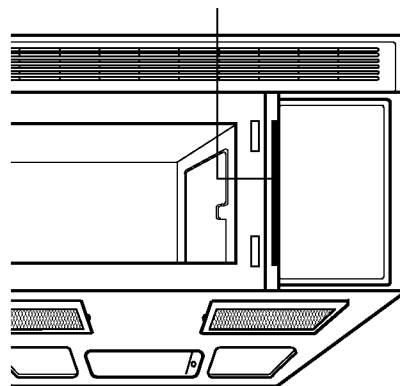
Lorsque vous avez besoin d'informations, assurez-vous d'avoir à portée de la main le numéro du modèle situé sur l'étiquette de plastique.

Consultez le diagramme ci-dessous pour en connaître l'emplacement.

### LE NUMÉRO DE MODÈLE

Lorsque vous avez besoin de service, d'informations ou de pièces de remplacement, Sears vous demandera le numéro de modèle complet de votre four à micro-ondes. Le numéro ressemble à ceci : 767.8000000

Étiquette du numéro de modèle  
et du numéro de série



# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Des instructions plus complètes pour l'installation sont fournies dans l'autre manuel d'installation inclus dans cette boîte. Pour toute question sur l'installation, veuillez consulter votre représentant Sears ou le centre de service Sears le plus près de chez-vous.

Vous nécessitez un espace de montage d'au moins 30 po. à partir du dessus de la cuisinière jusqu'au dessous de votre armoire de cuisine, ainsi qu'une largeur minimale de 30 po.

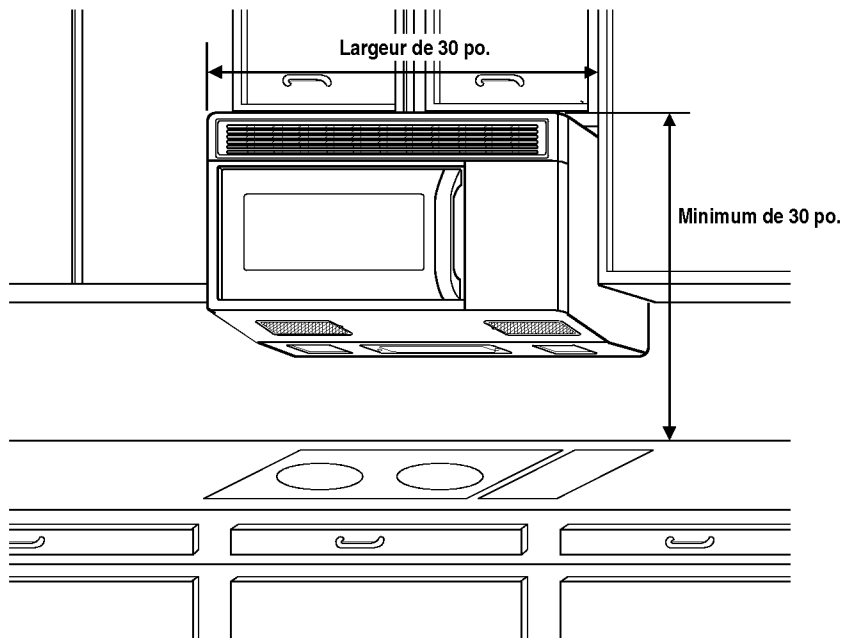
Lorsque vous branchez le four à micro-ondes et que celui-ci se met en circuit pour la première fois, ou lorsque le courant revient après une panne, le chiffre "0" apparaît à l'affichage.

**REMARQUE:** Si votre four ne fonctionne pas adéquatement, débranchez la fiche de la prise CA de 120 volts/60 Hz et branchez-la de nouveau. Cet appareil n'a pas été conçu pour une alimentation de 50 Hz ni pour tout circuit autre que le 120 volts/60 Hz CA.

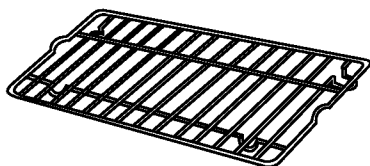
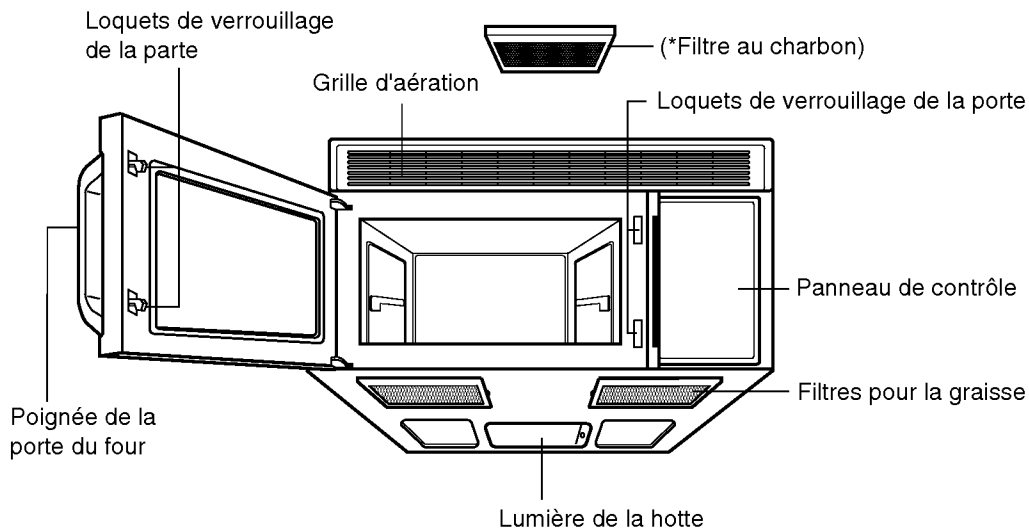
## LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- Appuyez sur la touche d'arrêt/annulation "STOP/CLEAR".
- Appuyez sur Clock.
- Entrez les chiffres correspondant à l'heure exacte.
- Appuyez de nouveau sur Clock.

(Cette fonction est aussi expliquée à section du réglage de l'horloge au "Guide d'Utilisation Simplifiée" de la page 9.)



# NOMENCLATURE DES PIÈCES



Grille de métal  
Attention: Ne faites pas fonctionner le four si celui-ci est vide et si la grille s'y trouve.



Sonde thermique

Retirez le manuel d'installation emballé séparément et lisez la section "Ce dont vous avez besoin pour l'installation". Voici les items fournis avec votre four à micro-ondes:

Grille de métal .....	1 chaque
Sonde thermique .....	1 chaque
Livre de recettes .....	1 chaque
Manuel d' "Utilisation et d'Entretien" .....	1 chaque
Manuel d'Instructions pour l'Installation.....	1 chaque
Gabarit pour le cabinet supérieur .....	1 chaque
Gabarit pour le mur.....	1 chaque
Ensemble de vis .....	1 chaque
Connecteur pour le registre du conduit .....	1 chaque
Guide d'utilisation simplifiée .....	2 chaque
Filtres pour la graisse .....	2 chaque
* Filtre au charbon .....	Optionnel

Ne vous servez pas de ce four à micro-ondes Kenmore de Sears à des fins commerciales ni industrielles. Ce four a été conçu uniquement à des fins domestiques.

# TABLEAU DE COMMANDE DU FOUR

**Température "Temp"**-  
Cette touche sert à la cuisson thermométrique avec sonde.

**Minutage de la cuisson "Time"**-  
Sert à régler le temps de la cuisson.

**Mémoire "Memory"**-  
Sert à entrer en mémoire et rappeler un programme de cuisson.

**Chiffres "Numbers"**-  
Servent à entrer l'information suivante:

- L'horloge
- Le temps de la cuisson
- Niveaux de puissance de la cuisson
- Degrés de température des aliments

**Garde-au-chaud "Warm Hold"**-  
Sert à conserver la chaleur des aliments cuits ou réchauffés dans votre four et ce, de façon sécuritaire pour une période maximale de 60 minutes.

**Touche d'arrêt/annulation "Stop/Clear"**-  
Sert à arrêter le four ou annuler toutes les données programmées à l'exception de l'horloge.

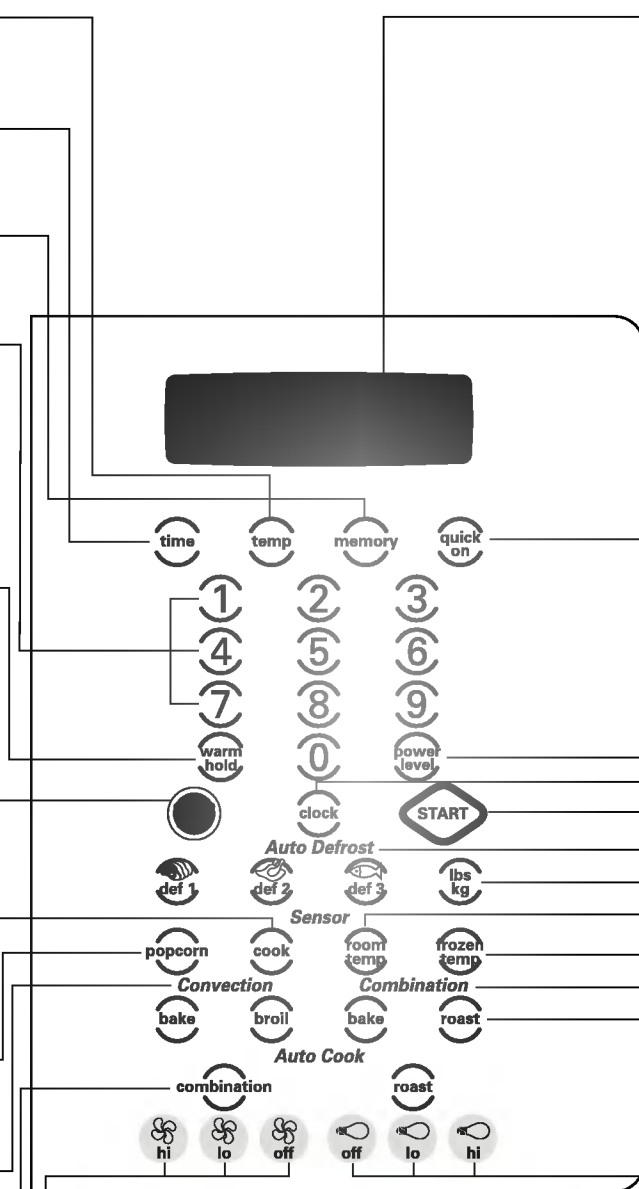
**Cuisson par détection "Sensor Cook"**-  
Sert à la cuisson à l'aide du détecteur "Sensor".

**Maïs soufflé Par détecteur "Sensor Popcorn"**-  
Sert à faire éclater le maïs à un temps et un niveau de puissance pré-réglés.

**Convection**-  
Sert à régler la cuisson par convection ou le préchauffage.

**Combinée "Combination"**-  
Sert à régler la cuisson combinée par le poids.

**Clavier de contrôle de la hotte "Fan control pad"**-  
Sert à mettre le ventilateur en marche à une vitesse lente ou rapide; Sert aussi à mettre celui-ci hors circuit.



**Affichage "Display"**-  
Affiche l'horloge, le temps de cuisson, le niveau de puissance de la cuisson, la température et différents voyants qui apparaissent pendant les fonctions de cuisson.

**Touche de mise en marche rapide "Quick-on"**-  
Sélectionne rapidement un temps de cuisson qui partira automatiquement et durera de 1 à 9 minutes, à 100% de la puissance.

**Niveau de puissance "Power Level"**-  
Choisit les différents niveaux de puissance de la cuisson.

**L'horloge**-  
Sert à régler l'horloge à l'heure exacte.

**Touche de mise en marche "Start"**-  
Met le four en marche.

**Décongélation automatique "Auto Defrost"**-  
Sert à décongeler les viandes, volailles et poissons congelés.

**Livres/Kilogrammes "LBS/KG"**-  
Sert à choisir le poids des aliments afin de les décongeler automatiquement (fonctions "Auto Defrost").

**Température ambiante "Room Temp"**-  
Sert à réchauffer les aliments à la température ambiante.

**Congelé "Frozen Temp"**-  
Sert à réchauffer les mets congelés.

**Cuisson combinée "Combination"**-  
Used to reheat foods for a preset time at a preset cooking power.

**Rôtissage "Roast"**-  
Sert à rôtir les aliments à l'aide de la sonde thermique.

**Contrôle d'intensité de l'éclairage "Work Light"**-  
Sert à allumer/eteindre la lumière de la hotte en mode d'éclairage puissant ou nocturne.



# GUIDE D'UTILISATION SIMPLIFIÉE

L'HORLOGE	CUISSON COMBINÉE	VERROUILLAGE À L'ÉPREUVE DES ENFANTS
<p>Afin de régler:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".</li> <li>2. Appuyez sur Clock.</li> <li>3. Appuyez sur les chiffres correspondant à l'heure exacte.</li> <li>4. Appuyez de nouveau sur Clock. <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'horloge est ainsi verrouillée à la bonne heure et commencera à fonctionner. (Référez-vous à la page 6 pour plus de détails à ce sujet).</li> </ul> </li> </ol>	<p>Afin de régler:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".</li> <li>2. Appuyez sur "BAKE" ou "ROAST". Si vous devez préchauffer le four, appuyez deux fois sur "BAKE" ou "ROAST". Entrez la température de préchauffage/cuisson désirée, de 150°F à 450°F.</li> <li>3. Entrez les chiffres correspondant au minutage de cuisson désirée.</li> <li>4. Appuyez sur "START". (Référez-vous à la page 30 pour plus de détails à ce sujet).</li> </ol>	<p>Afin de régler:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".</li> <li>2. Appuyez sur le "0" pendant plus de 2 secondes.</li> </ol> <p>Afin d'annuler cette fonction:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".</li> <li>2. Appuyez de nouveau sur "0" pendant plus de 2 secondes. (Référez-vous à la page 10 pour plus de détails à ce sujet).</li> </ol>
CUISSON PAR ÉTAPES SUCCESSIVES	CUISSON À L'AIDE DE LA MISE EN MARCHÉ RAPIDE	MINUTERIE
<p>Afin de régler:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".</li> <li>2. Appuyez sur "TIME".</li> <li>3. Insérez les chiffres correspondant au temps de cuisson désiré.</li> <li>4. Appuyez sur "POWER LEVEL" afin de choisir le niveau de puissance.</li> <li>5. Entrez le chiffre correspondant au premier niveau de puissance de la cuisson.</li> <li>6. Appuyez de nouveau sur "TIME".</li> <li>7. Entrez les chiffres correspondant au second temps de cuisson désiré.</li> <li>8. Appuyez sur "POWER LEVEL".</li> <li>9. Entrez le chiffre correspondant au second niveau de puissance.</li> <li>10. Appuyez sur "START" afin de mettre le four en marche. (Référez-vous à la page 16 pour plus de détails à ce sujet).</li> </ol>	<p>Afin de régler:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".</li> <li>2. Appuyez sur "QUICK ON".</li> <li>3. Entrez le chiffre correspondant au temps de cuisson désiré (de 1 à 9 minutes). La cuisson se fait à la puissance maximale.</li> </ol> <p><b>REMARQUE:</b> cette fonction ne se met en marche qu'après avoir appuyé sur la touche d'arrêt/annulation "STOP/CLEAR" (Référez-vous à la page 10 pour plus de détails à ce sujet).</p>	<p>Afin de régler:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".</li> <li>2. Appuyez sur "TIME".</li> <li>3. Entrez les chiffres correspondant au minutage désiré.</li> <li>4. Appuyez sur "POWER LEVEL" (niveau de puissance).</li> <li>5. Appuyez sur le "0" (niveau de puissance 0).</li> <li>6. Appuyez sur "START" (Référez-vous à la page 10 pour de détails à ce sujet).</li> </ol>
LE DÉTECTEUR	NIVEAU DE PUISSANCE ÉLEVÉE/VARIÉE	CUISSON PAR CONVECTION
<p>Afin de régler:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".</li> <li>2. Appuyez sur l'une des touches "POPCORN" (maïs à éclater), "ROOM TEMP" (température ambiante), "FROZEN TEMP" (congelé) ou "COOK" (cuisson).</li> <li>3. Pour obtenir le programme de cuisson par le détecteur, appuyez sur l'un des numéros de code de 1 à 7 afin de choisir la séquence de cuisson "COOK" appropriée. (Les autres débiteront immédiatement).</li> </ol> <p><b>REMARQUE:</b> Vous n'avez pas à appuyer sur la mise en marche "START"; le four débute automatiquement sa cuisson 3 minutes après avoir touché le clavier. (Référez-vous à la page 13 pour plus de détails à ce sujet).</p>	<p>Afin de régler:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".</li> <li>2. Appuyez sur "TIME".</li> <li>3. Entrez les chiffres correspondant au temps de cuisson désiré.</li> <li>4. Appuyez sur "POWER LEVEL".</li> <li>5. Choisissez le niveau de puissance désiré à l'aide des chiffres du clavier.</li> <li>6. Appuyez sur "START" afin de mettre en marche. (Référez-vous à la page 17 pour plus de détails à ce sujet).</li> </ol>	<p>Afin de régler:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".</li> <li>2. Appuyez sur la touche "BAKE" (cuisson) ou "BROIL" (grill). Si vous devez préchauffer le four en mode "BAKE", appuyez deux fois sur cette touche. Entrez le degré de température du préchauffage/cuisson entre 150°F et 450°F.</li> <li>3. Entrez les chiffres correspondant au minutage désiré de la cuisson.</li> <li>4. Appuyez sur "START" (Référez-vous à la page 25 pour plus de détails à ce sujet).</li> </ol>
DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	COMMANDE D'INTENSITÉ DU VENTILATEUR DE LA HOTTE	MÉMOIRE
<p>Afin de régler:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".</li> <li>2. Choisissez la séquence de décongélation appropriée en appuyant sur "DEF1" viande, "DEF2" volaille ou "DEF3" poisson.</li> <li>3. Entrez le poids de votre aliment par étapes successives (en décimales), de 0,1 à 9,9 livres.</li> <li>4. Appuyez sur "START" afin de mettre en marche.</li> <li>5. Au son des bips, retournez les aliments en suivant les instructions du livre de recettes.</li> <li>6. Après avoir retourné les aliments, appuyez sur "START" afin de continuer la décongélation. (Référez-vous aux pages 21 et 22 pour plus de détails à ce sujet).</li> </ol>	<p>Afin de régler:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur la touche d'intensité élevée "HIGH" ou faible "LOW". <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le ventilateur fonctionne à vitesse rapide ou lente.</li> </ul> </li> <li>2. Appuyez sur la touche de mise hors circuit "OFF" lorsque vous désirez arrêter le ventilateur. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si le four surchauffe, le ventilateur se mettra automatiquement en marche jusqu'à ce que la température interne du four revienne à un niveau plus sécuritaire. (Référez-vous à la page 11 pour plus de détails à ce sujet).</li> </ul> </li> </ol>	<p>Afin de régler:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".</li> <li>2. Réglez le programme de cuisson que vous désirez entrer en mémoire.</li> <li>3. Appuyez sur la touche "MEMORY" pendant plus de deux (2) secondes.</li> </ol> <p>Pour rappeler l'entrée en mémoire:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur "STOP/CLEAR"</li> <li>2. Appuyez sur "MEMORY".</li> <li>3. Appuyez sur "START". (Référez-vous à la page 11 pour plus de détails à ce sujet).</li> </ol>
		CUISSON AUTOMATIQUE
		<p>Afin de régler:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".</li> <li>2. Appuyez sur "COMBINATION" ou "ROAST".</li> <li>3. Entrez le numéro de code de 1 à 6 afin de sélectionner la séquence de combinaison ou de rôtissage désirée.</li> <li>4. Pour la combinaison entrez le poids ou la quantité des aliments (Le rôtissage débitera automatiquement après l'étape 3).</li> <li>5. Appuyez sur "START". (Référez-vous aux pages 15 et 31 pour plus de détails à ce sujet).</li> </ol>

# CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONS SPÉCIALES

---

## VERROUILLAGE À L'ÉPREUVE DES ENFANTS

Votre four est équipé d'un verrouillage "CHILD LOCK" qui empêche les enfants de le manipuler.

### Pour régler le verrouillage de sécurité:

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
2. Appuyez, tout en la maintenant enfoncée, sur la touche du "0" pendant plus de 2 secondes. Le voyant "LOCK" apparaît à l'affichage en émettant un bip.

### Pour annuler le verrouillage de sécurité:

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
2. Appuyez, tout en la maintenant enfoncée sur la touche "0" pendant plus de 2 secondes ou jusqu'à ce que le voyant "LOCK" disparaisse et que vous entendiez 1 bip. Vous pouvez maintenant utiliser normalement votre four.

## TOUCHE DE MISE EN MARCHÉ RAPIDE "QUICK ON"

Votre four est muni d'une mise en marche rapide qui l'active plus facilement. Le four cuit automatiquement au niveau de puissance le plus élevé "HIGH" pendant un maximum de 9 minutes.

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
2. Appuyez sur "QUICK ON". Le voyant "QUICK" sera affiché.
3. Entrez le chiffre correspondant au temps de cuisson désiré (de 1 à 9 minutes). Lorsque la cuisson est complétée, le voyant de fin de cuisson "END" sera affiché et deux bips courts et un long se feront entendre.

## LA MINUTERIE "TIMER"

Votre four est muni d'une minuterie que vous pouvez utiliser, même lorsque vous ne faites pas de cuisson. Le four n'émet pas de micro-ondes et la minuterie effectue un compte à rebours en unités de secondes.

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
2. Appuyez sur "TIME".
3. Entrez les numéros correspondant au minutage que vous désirez compter.
4. Appuyez sur le niveau de puissance voulu.
5. Appuyez sur "0" (niveau de puissance "0").
6. Appuyez sur "START". L'afficheur indiquera le temps qui s'écoule mais le four ne chauffera pas. Lorsque la minuterie a terminé son décompte, deux bips courts et un long se feront entendre et le voyant de fin de minuterie "END" sera affiché.
7. Appuyez sur "STOP/CLEAR" afin de revenir à l'affichage de l'horloge.

## LE GARDE-AU CHAUD "WARM HOLD"

Il vous est possible de garder les aliments au chaud dans votre four, lorsque la cuisson est complétée.

### Afin d'utiliser la fonction de "garde-au-chaud":

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
2. Réglez le cycle de cuisson désiré selon les instructions de fonctionnement de la page 13 à la page 33 de ce manuel.
3. Appuyez sur la touche de garde-au-chaud "WARM HOLD".
4. Appuyez sur la touche de mise en marche "START". Lorsque le cycle de cuisson est complété, le four adoptera le mode de "garde-au-chaud" afin de conserver la chaleur des aliments. Le voyant "HOLD" apparaîtra à l'affichage. Le réglage du niveau de puissance changera à 1 (le plus faible). Le "garde-au-chaud" continuera pendant 60:00 minutes ou jusqu'à ce que l'on ouvre la porte du four ou que l'on appuie sur la touche d'arrêt/annulation "STOP/CLEAR".

Si vous désirez simplement conserver la chaleur de cuisson de vos aliments, le "garde-au-chaud" peut être utilisé indépendamment sans cycle de cuisson au préalable.

### Afin d'utiliser indépendamment la fonction de "garde-au-chaud":

1. Effectuez une remise à zéro à l'aide de "STOP/CLEAR".
2. Initiez le "garde-au-chaud" en appuyant sur "WARM HOLD".
3. Mettez en marche à l'aide de la touche "START".

Le four commencera à conserver la chaleur des aliments au niveau de puissance 1 (le plus faible) pendant un maximum de 60:00 minutes ou jusqu'à ce que l'on ouvre la porte ou que l'on appuie sur "STOP/CLEAR".

# CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONS SPÉCIALES

---

## LA MÉMOIRE "MEMORY"

Votre four possède une mémoire permettant d'y programmer une recette simple ou à plusieurs étapes.

### Afin d'entrer une recette en mémoire:

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
2. Réglez le programme simple ou à plusieurs étapes en suivant la procédure régulière.
3. Appuyez sur "MEMORY" pendant plus de 2 secondes et le voyant "ENTER" sera affiché.  
Lorsque vous appuyez sur "MEMORY", vous n'entendrez aucun bip jusqu'à ce que le voyant "ENTER" apparaisse à l'écran.

### Afin de rappeler la mémoire programmée:

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
2. Appuyez sur "MEMORY". Le voyant "CALL" (rappel) sera affiché.
3. Appuyez sur "START" afin de mettre le four en marche.

## CONTRÔLE THERMOMÉTRIQUE "TEMP"

Votre four peut conserver la chaleur de vos aliments lorsque la cuisson est complétée à l'aide de la fonction "TEMP".

### Pour utiliser cette fonction:

1. Branchez la fiche de la sonde thermique.
2. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
3. Appuyez sur "TEMP".
4. Entrez les chiffres correspondant à la température désirée des aliments.
5. Appuyez sur la touche du niveau de puissance "POWER LEVEL".
6. Entrez le chiffre correspondant au niveau désiré.
7. Appuyez sur la touche de "garde-au-chaud" "WARM HOLD".
8. Appuyez sur "START".

**REMARQUE:** vous n'avez pas à appuyer sur "POWER LEVEL" lorsque vous utilisez la cuisson au niveau le plus élevé ("HI"). Pour régler au niveau le plus élevé, éliminez les étapes 5 et 6 mentionnées ci-haut.

## LE VENTILATEUR "FAN"

Votre four est muni d'un ventilateur vous permettant de créer une aération pendant la cuisson au four conventionnel ou au gaz.

### Pour utiliser le ventilateur:

1. Choisissez la vitesse du ventilateur.
2. Mettez le ventilateur hors-circuit lorsque désiré.

**REMARQUE:** Si la température devient trop élevée autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte se mettra automatiquement en fonction, à basse vitesse, afin de protéger le four.

Elle peut fonctionner pendant une heure, si nécessaire, pour refroidir le four. Lorsque ceci se produit, vous ne pourrez mettre le ventilateur hors circuit à l'aide de la touche "FAN OFF".

## L'ÉCLAIRAGE "LIGHT"

Votre four possède une ampoule électrique vous permettant d'éclairer votre four électrique ou au gaz.

### Pour vous servir de l'éclairage:

1. Choisissez l'intensité de l'éclairage, faible "low" ou élevé "high".
2. Éteignez l'ampoule au besoin "off".

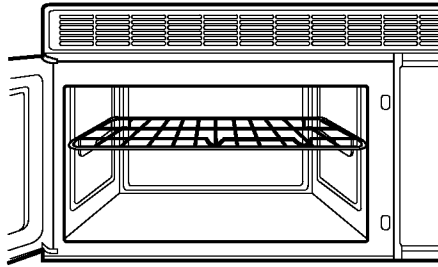
# L'UTILISATION DE LA GRILLE DE MÉTAL

---

La grille de métal vous procure plus d'espace lorsque vous cuisinez avec plus d'un plat à la fois. Ne retournez pas la grille à l'envers lorsqu'utilisée sur la sole du four à micro-ondes. Vous pouvez également vous servir de la grille lorsque vous cuisinez par convection.

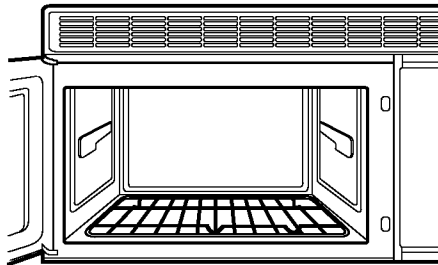
## L'INSERTION DE LA GRILLE DE MÉTAL

### POSITION NORMALE



**Position normale:** insérez fermement la grille en suivant les supports de la grille situés sur les parois latérales du four.

### POSITION DU FOND



**Position du fond:** déposez solidement la grille sur la sole du four.

- Après la cuisson, utilisez des coussinets à l'épreuve de la chaleur lorsque vous retirez la grille du four afin d'éviter de vous brûler. La grille peut devenir très chaude.
- N'entreposez pas la grille de métal dans le four. Il pourrait se produire un amorçage d'arc si le four est mis en marche accidentellement, ce qui risquerait de l'endommager.
- N'utilisez la grille que dans le four à micro-ondes.
- Ne jumelez pas l'utilisation de la grille avec le plat à brunir.
- Ne laissez pas le plat de cuisson toucher la voûte ni les côtés du four lorsqu'il est sur la grille.
- Ne cuisez pas les aliments directement sur la grille mais servez-vous toujours de plats à l'épreuve des micro-ondes.
- Ne placez pas de contenants de métal sur la grille lorsque vous cuisinez avec les micro-ondes ou la cuisson combinée. Installez une assiette à l'épreuve des micro-ondes sous le contenant.

# DIRECTIVES POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

## CUISSON PAR DÉTECTION "SENSOR COOK"

La cuisson par détection "SENSOR COOK" vous permet d'apprêter les aliments que vous cuisez souvent sans avoir à programmer le minutage et le niveau de puissance de la cuisson. Un détecteur à l'intérieur du four capte la vapeur que dégage les aliments et la quantité de vapeur révèle au four la durée de cuisson de l'aliment. La cuisson par détection possède sept catégories dont les niveaux de puissance sont pré-réglés: breuvages "BEVERAGE", pommes de terre au four "BAKED POTATO", entrée congelée "FROZEN ENTREE", plats cuisinés "CASSEROLE", pâtisseries "BAKED GOODS", légumes frais "FRESH VEGETABLES" et légumes congelés "FROZEN VEGETABLES". Tout ce que vous avez à faire est d'appuyer sur la touche assignée à la catégorie désirée (référez vous au tableau ci-dessous) et vous n'avez même pas à appuyer sur la mise en marche "START". Le four débute sa cuisson 3 secondes après avoir appuyé sur la touche.

### Afin d'utiliser "CUISSON PAR DÉTECTION":

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
2. Appuyez sur "COOK"(cuisson).
3. Entrez le chiffre correspondant à la catégorie désirée. Exemple du réglage no. 1: breuvages.

## GUIDE DE CUISSON PAR DÉTECTION "SENSOR COOK"

CODE	CATEGORIE	COMMENT PROCÉDER
1	Breuvage "BEVERAGE"	Ne recouvrez pas. Utilisez des tasses ouvertes. Brassez lorsque chaud.
2	Pommes de terre au four "BAKED POTATO"	Laves et frottez les pommes de terre. Percez-les à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en cercle sur un essuie-tout, en observant une distance de 1 po. entre les pommes de terre. Laissez reposer de 3 à 5 minutes après la cuisson.
3	Entrée congelée "FROZEN ENTREE"	Servez-vous de l'emballage original et suivez les directives qui y sont inscrites. Mais si l'emballage est recouvert d'une pellicule de plastique, percez-la au lieu de la retirer. (Ne retirez pas tout le couvercle).
4	Plats cuisinés "CASSEROLE"	Placez les aliments dans un bol ou un plat de cuisson en verre à l'épreuve des micro-ondes. Recouvrez fermement d'une pellicule de plastique.
5	Pâtisseries "BAKED GOODS"	Utilisez une assiette de papier à l'épreuve des micro-ondes ou un essuie-tout. Une portion représente 1 ou 2 beignes, 1 brioche, 1 muffin, etc. Placez sur un essuie-tout. Ne recouvrez pas.
6	Légumes frais "FRESH VEGETABLES"	Servez-vous d'un petit bol. Recouvrez d'une pellicule de plastique à l'épreuve des micro-ondes.
7	Légumes congelés "FROZEN VEGETABLES"	Placez les légumes congelés dans un bol ou un plat de verre à l'épreuve des micro-ondes. Ajoutez de l'eau et recouvrez d'une pellicule de plastique à l'épreuve des micro-ondes. <b>REMARQUE:</b> la plupart des légumes deviennent plus savoureux si on les laisse reposer de 2 à 3 minutes après la cuisson.

# DIRECTIVES POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

---

## AUGMENTER OU DIMINUER LA DURÉE DE CUISSON

(CUISSON PAR DÉTECTION, MAÏS SOUFFLE PAR DETECTEUR ET RÉCHAUFFEMENT PAR DETECTEUR)

Si le minutage prééglé de la cuisson s'avère être trop long ou trop court, il vous est possible d'en augmenter ou diminuer la durée de 10%, après avoir sélectionné l'une des fonctions suivantes.

1. Afin d'augmenter la durée de 10%.
    - Appuyez sur le "9"; le voyant "MORE" (plus) clignotera.
  2. Afin de diminuer la durée de 10%.
    - Appuyez sur le "7"; le voyant "LESS" (moins) clignotera.
  3. Afin de revenir au minutage original de la cuisson.
    - Appuyez sur le "8"; le voyant "NORMAL" clignotera.
- Vous ne pouvez augmenter ou diminuer la durée de la cuisson qu'avant le début de la cuisson.
  - Nul besoin d'appuyer sur "START". Le four débute automatiquement la cuisson 3 secondes après avoir appuyé sur la touche.

## MAÏS SOUFFLE PAR DETECTEUR "SENSOR POPCORN"

Vous pouvez faire éclater du maïs dans votre four à l'aide de la fonction "SENSOR POPCORN", vous n'avez qu'à appuyer sur la touche "POPCORN".

**Pour activer cette fonction.**

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
  2. Appuyez sur "POPCORN". Un détecteur capte la vapeur dégagée par le maïs et la quantité de cette vapeur révèle au four la durée de la cuisson.
- Vous n'avez pas à appuyer sur "START". Le four débutera automatiquement la cuisson 3 secondes après avoir appuyé sur la touche.
  - Servez-vous d'emballages de maïs à éclater préparés pour l'utilisation au four à micro-ondes. Ne faites éclater qu'un sac de 1,75 oz ou de 3,5 oz à la fois. Ne doublez pas la quantité.
  - Placez le sac de maïs à éclater sur la plaque de la sole du four à micro-ondes.
  - Ne déposez pas le sac sur une surface de cuisson en papier ou en plastique, ni sur des plateaux tournants qui ne sont pas les pièces originales du four.
  - Ne laissez pas le four sans surveillance pendant que vous faites éclater du maïs.
  - Retirez le sac du four avec soin. Le maïs et la vapeur sont extrêmement chauds. Ouvrez le sac avec soin en tirant sur les coins supérieurs en diagonale.
  - Ne réchauffez pas les grains qui n'ont pas éclaté et ne réutilisez pas le sac.
  - Ne faites jamais éclater de maïs dans un sac de papier brun.
  - Lorsque vous utilisez des sacs préemballés de maïs format géant, suivez les directives du fabricant à la lettre. Ne vous servez pas de la touche pour le maïs "POPCORN".
  - La qualité de la cuisson peut varier d'une marque à une autre. Essayez plusieurs marques afin de déterminer celle qui donne les meilleurs résultats.  
Pour de meilleurs résultats, utilisez des sacs de maïs à éclater frais.

## LE RÉCHAUFFEMENT PAR DETECTEUR (TEMPÉRATURE AMBIANTE ou CONGELÉ)

Généralement, vous devez programmer dans votre four à micro-ondes le niveau de puissance et le minutage afin de pouvoir cuire ou réchauffer. Votre nouveau four rend plus pratique le réchauffement des aliments.

Un détecteur à l'intérieur du four capte la vapeur que dégagent les aliments et la quantité de vapeur détectée révèle au four la durée de cuisson. Pour réchauffer les aliments dont la température est ambiante, appuyez sur "ROOM TEMP" (température ambiante). Pour les mets congelés, appuyez sur "FROZEN TEMP" (congelé).

**Lorsque vous désirez réchauffer les aliments, suivez simplement les étapes ci-dessous:**

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
2. Choisissez "ROOM TEMP" ou "FROZEN TEMP".
3. Le four débutera automatiquement le réchauffement. Le voyant "ROOM" ou "FROZEN" sera affiché et le minutage débutera son compte à rebours.

# DIRECTIVES DE CUISSON AU MICRO-ONDES

## LE RÔTISSAGE "ROAST" (CUISSON AUTOMATIQUE)

Cette fonction vous permet de rôtir les aliments à l'aide de la sonde thermique sans avoir à programmer un degré final de température pour la cuisson. La sonde mettra le four hors circuit lorsqu'elle atteindra le dernier degré de température programmé, selon la catégorie des aliments que vous avez choisie.

Afin de rôtir les aliments, suivez simplement les étapes décrites ci-dessous:

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
2. Appuyez sur la fonction de rôtiissage "ROAST". Le voyant code sera affiché.
3. Entrez le numéro de code de 1 à 6, selon la catégorie désirée.

Vous n'avez pas à appuyez sur "START". Le four débutera automatiquement la cuisson 3 secondes après avoir appuyé sur la touche.

## GUIDE DE CUISSON DE RÔTISSAGE "ROAST" (CUISSON AUTOMATIQUE)

CODE	CATÉGORIE	COMMENT PROCÉDER
1	Rôti de boeuf(saignant)	Insérez la pointe de la sonde thermique au centre du plus gros muscle, sans toucher le gras ni l'os. Protégez le dessus du rôti à l'aide d'une feuille d'aluminium, de sauce ou de légumes. Recouvrez le rôti d'une feuille de papier d'aluminium lorsque la cuisson est terminée et laissez-le reposer pendant quelques minutes.
2	Rôti de boeuf(médium)	Insérez la pointe de la sonde thermique au centre du plus gros muscle, sans toucher le gras ni l'os. Protégez le dessus du rôti à l'aide d'une feuille d'aluminium, de sauce ou de légumes. Recouvrez le rôti d'une feuille de papier d'aluminium lorsque la cuisson est terminée et laissez-le reposer pendant quelques minutes.
3	Rôti de boeuf(bien cuit)	Insérez la pointe de la sonde thermique au centre du plus gros muscle, sans toucher le gras ni l'os. Protégez le dessus du rôti à l'aide d'une feuille d'aluminium, de sauce ou de légumes. Recouvrez le rôti d'une feuille de papier d'aluminium lorsque la cuisson est terminée et laissez-le reposer pendant quelques minutes.
4	Rôti de porc(bien cuit)	Insérez la pointe de la sonde thermique au centre du plus gros muscle, sans toucher le gras ni l'os. Protégez le dessus du rôti à l'aide d'une feuille d'aluminium, de sauce ou de légumes. Recouvrez le rôti d'une feuille de papier d'aluminium lorsque la cuisson est terminée et laissez-le reposer pendant quelques minutes.
5	Volaille	Protégez les extrémités des ailes avec du papier d'aluminium. Placez la pointe de la sonde dans le muscle le plus épais, sans toucher le gras ni l'os. Piquez la sonde à plusieurs endroits (2~3) afin de vérifier la cuisson.
6	Plats cuisinés	Cuisinez des recettes à partir d'aliments précuits. Placez la pointe, de la sonde au centre des aliments. Brassez avant de servir.

# DIRECTIVES DE CUISSON AU MICRO-ONDES

## CUISSON PAR ÉTAPES SUCCESSIVES

La cuisson par étapes successives peut être réglée en trois étapes et à différents niveaux de puissance, pendant un certain minutage ou à un degré thermique spécifique.

**Exemple:** vous désirez effectuer une cuisson variée en deux étapes. Première étape: 4 minutes à la puissance maximale "HI". Deuxième étape: 10 minutes au niveau de puissance "6".

	CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE	CE QUE FAIT LE FOUR	COMMENTAIRES/REMARQUES
ÉTAPE 1	1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".	Tous les réglages précédents sont effacés.	Ceci débute la première étape.
	2. Appuyez sur "TIME".	Les voyants "ENTER", "COOK" et "TIME" clignoteront. L'affichage indiquera "0".	
	3. Appuyez sur "4-0-0" pour régler la minuterie (pour cuire le riz par exemple).	Le voyant "4:00" apparaît (4 minutes). Les voyants "ENTER" et "START" clignoteront.	
	4. Appuyez sur la touche du niveau de puissance "POWER LEVEL".	Le voyant "P-HI" apparaît. Les voyants "ENTER", "POWER" et "COOK" clignoteront.	
	5. Entrez le chiffre correspondant au niveau de puissance désiré.	Le chiffre choisi apparaît ("HI" pour la première étape).	Vous avez maintenant programmé la première étape.
ÉTAPE 2	1. Appuyez sur "TIME".	Les voyants "ENTER", "COOK" et "TIME" clignoteront. L'affichage indiquera "0".	La deuxième étape débute.
	2. Appuyez sur "1-0-0-0". afin de régler la minuterie (pour cuire le riz).	Le voyant "10:00" apparaît (10 minutes). Les voyants "ENTER" et "START" clignoteront.	
	3. Appuyez sur la touche "POWER LEVEL".	Le voyant "P-HI" apparaît à l'affichage. Les voyants "ENTER", "POWER" et "COOK" clignoteront.	Le four fonctionne à la puissance maximale à moins d'en changer le niveau.
	4. Appuyez sur la touche "6" afin de régler le niveau de puissance.	Le voyant "P-60" apparaît à l'affichage. Les voyants "ENTER" et "START" clignoteront.	Vous avez maintenant programmé la deuxième étape.
	5. Appuyez sur "START".	Le four continue la cuisson L'affichage indique "4:00".	Lorsque les 4 minutes sont écoulées, vous entendrez 2 bips courts. Le four change à la deuxième étape.



# DIRECTIVES DE CUISSON AU MICRO-ONDES

## CUISSON À PUISSANCE ÉLEVÉE/VARIÉE

Le niveau de puissance "HI" est le niveau le plus élevé de votre four à micro-ondes. C'est le meilleur réglage pour cuire des aliments qui contiennent beaucoup d'eau, tels que le café, les soupes ou toute nourriture qui demande une cuisson rapide afin d'en conserver la saveur et la texture naturelles, dont le poisson, les légumes et la plupart des plats cuisinés.

Mais le niveau de puissance élevé "HI" ne vous donne pas toujours les meilleurs résultats, surtout lorsque les aliments demandent une cuisson lente (rôtis, plats cuisinés, crèmes anglaises). Votre four possède 9 niveaux de puissance en plus du "HI". Le livre de recettes vous indiquera le réglage idéal à utiliser selon les aliments que vous désirez apprêter. De plus, le guide de cuisson pour les réglages de cuisson à puissance variée vous donnera quelques exemples des aliments que vous pouvez cuire aux niveaux de puissance mentionnés. Suivez les directives décrites ci-dessous afin de bien connaître la méthode de cuisson à tous les niveaux.

**PAR EXEMPLE:** vous désirez réchauffer 6 beignes au niveau de puissance "8" pendant 1 1/2 minutes.

CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE	CE QUE FAIT LE FOUR	COMMENTAIRES/REMARQUES
1. Appuyez sur "STOP/CLEAR" afin de remettre le four à zéro.	Le four émet un bip et efface tous les réglages précédents.]	Le four conserve toujours son heure en mémoire, à moins que vous débranchiez le fil d'alimentation ou qu'il y ait une panne de courant.
2. Appuyez sur "TIME".	Le "0" apparaît et les voyants "ENTER", "COOK" et "TIME" clignotent.	Le four est prêt à recevoir le réglage du temps de cuisson.
3. Appuyez sur les touches numériques afin d'entrer le minutage désiré. Par exemple: pour réchauffer 6 beignes pendant 1 1/2 minutes, appuyez sur le "1-3-0".	Le temps de cuisson est affiché et "ENTER" et "START" clignotent à l'affichage.	La minuterie est une horloge numérique divisée en tranches de 60 secondes. 1/2 minute=30 secondes et non. 5 à l'exemple d'une calculatrice.
<b>REMARQUE:</b> si vous désirez cuire au niveau de puissance le plus élevé "HI", procédez à l'étape 5. A moins de changer le niveau de puissance, celui-ci est toujours réglé à "HI".		
4. Appuyez sur la touche du niveau de puissance "POWER LEVEL".	Le voyant "P-HI" apparaît. Les voyants "ENTER", "POWER" et "COOK" clignotent.	Vous êtes prêt à entrer le réglage du niveau de puissance désiré.
5. Appuyez sur la touche numérique correspondant au niveau de puissance désiré. Par exemple: pour réchauffer les beignes à 80% de la puissance, faites le "8".	"P-80" apparaît à l'affichage. Les voyants "ENTER" et "START" clignotent.	Appuyez de nouveau sur "POWER LEVEL" afin de changer le niveau de puissance.
6. Appuyez sur "START" pour mettre le four en marche.	Le four débute la cuisson et le compte à rebours en unités de secondes qui alternent avec l'indication du niveau de puissance "P-80" à l'affichage. Lorsque la cuisson est complétée, vous entendez deux bips courts et un long, puis le voyant "END" sera affiché. Le four se ferme par lui-même.	
<b>REMARQUE:</b> pour brasser ou retourner les aliments pendant la cuisson, ouvrez la porte du four et brassez ou retournez. Refermez la porte du four et appuyez sur "START". Le four continuera son compte à rebours jusqu'à la complétion de la minuterie.		

# DIRECTIVES DE CUISSON AU MICRO-ONDES

## TABLEAU DES RÉGLAGES DES NIVEAUX DE PUISSANCE VARIÉE

Les neuf niveaux de puissance, en plus de la position "HI" (élevé), vous permettent de choisir le meilleur niveau de puissance pour les aliments que vous désirez apprêter. Vous trouverez ci-dessous des exemples de mets et les meilleurs niveaux de puissance pour les apprêter, ainsi que le pourcentage de la puissance totale que vous utilisez. Consultez votre livre de recettes pour plus de détails.

NIVEAU DE PUISSANCE	CAPACITÉ DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	UTILISATION
10 (Élevé) "HI"	100%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire bouillir de l'eau.</li><li>• Cuire le boeuf haché.</li><li>• Faire des bonbons.</li><li>• Cuire des fruits et légumes frais.</li><li>• Cuire le poisson et la volaille.</li><li>• Préchauffer le plat à brunir.</li></ul>
9	90%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffer rapidement des tranches de viande.</li><li>• Faire sauter les oignons, céleris et poivrons verts.</li></ul>
8	80%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tous les réchauffements.</li><li>• Cuire les oeufs brouillés.</li></ul>
7	70%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire rapidement les produits de céréales.</li><li>• Cuire les mets avec fromage, le veau.</li><li>• Cuire les gâteaux, muffins, brownies et les petits fours.</li></ul>
6	60%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire les pâtes.</li></ul>
5	50%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire les viandes, poule entière.</li><li>• Cuire la crème anglaise.</li><li>• Cuire un poulet entier, dinde, côtes levées, rôti de côtes croisées, rôti de surlonge.</li></ul>
4	40%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire les coupes de viande moins tendres.</li><li>• Réchauffer les plats cuisinés congelés.</li></ul>
3	30%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer.</li><li>• Cuire de petites quantités de nourriture.</li><li>• Finir la cuisson des plats cuisinés, ragoûts et certaines sauces.</li></ul>
2	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Amollir le beurre et le fromage à la crème.</li><li>• Réchauffer de petites quantités de nourriture.</li></ul>
1	10%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Amollir la crème glacée.</li><li>• Faire lever la pâte à pain.</li></ul>
0		<ul style="list-style-type: none"><li>• Temps de repos.</li><li>• Minuterie indépendante.</li></ul>

# DIRECTIVES DE CUISSON AU MICRO-ONDES

## CUISSON THERMOMÉTRIQUE À PUISSANCE ÉLEVÉE/VARIÉE

Lorsque vous cuisinez à l'aide du contrôle thermique, vous n'avez pas à régler la minuterie, mais plutôt la fonction "TEMP" afin de cuire les aliments à la température désirée. La température que vous devez régler est la TEMPÉRATURE DE L'ALIMENT et non la température interne du four comme pour la cuisson conventionnelle. La sonde thermique sert à mesurer la température interne des aliments. Toutefois, vous n'êtes pas dans l'obligation de cuire à puissance élevée mais vous pouvez régler le niveau de puissance au niveau désiré, selon les recommandations de votre livre de recettes.

Vous pouvez régler la température de 100 à 200°F, un degré à la fois: Le four vous indiquera la montée de la température par degrés, en débutant par 100°F. Si la température de l'aliment est inférieure à 100°F, le voyant "COOL"(froid) apparaîtra jusqu'à ce que la température atteigne 100°F.

### LA SONDE THERMIQUE

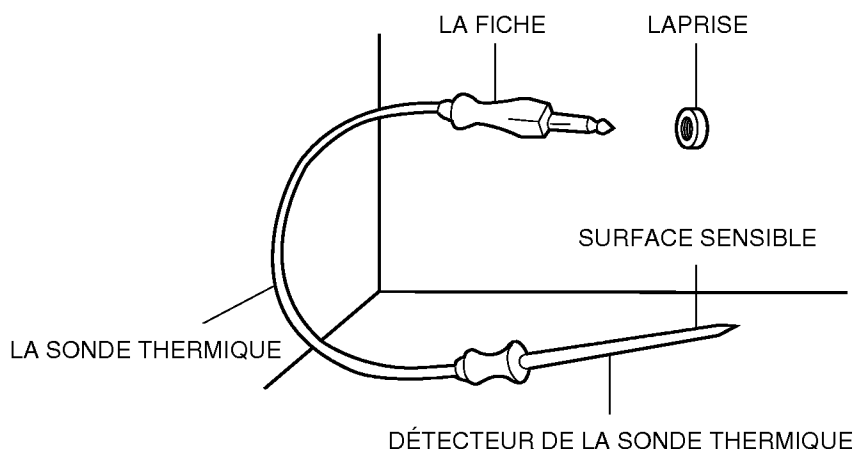
Référez-vous au dessin ci-dessous pour une description des différentes parties de la sonde thermique.

**Détecteur de la sonde thermique** - l'extrémité pointue de la sonde que vous insérez dans les aliments.

**Surface sensible du détecteur** - la pointe même de la sonde, dont le premier pouce est la partie la plus sensible.

**La fiche** - l'extrémité de la sonde que vous branchez dans la prise située à la droite de la paroi interne du four.

**La prise** - le trou situé à la droite de la paroi interne du four.



## QUELQUES CONSEILS SUR LA CUISSON THERMOMÉTRIQUE

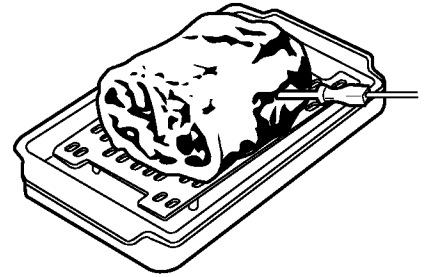
À FAIRE	À NE PAS FAIRE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Placez la sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la viande ou au milieu de l'aliment à être réchauffé. Évitez de toucher à l'os ou au gras.</li><li>• Placez la pointe du détecteur de la sonde (environ un pouce depuis la pointe) dans la partie la plus dense de l'aliment.</li><li>• Retournez la viande entre le premier et le second réglage.</li><li>• Retirez la sonde du four après utilisation.</li><li>• Déposez la sonde sur un coussinet à l'épreuve de la chaleur car la sonde sera très chaude.</li><li>• Consultez votre livre de recettes pour plus de détails.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ne faites pas fonctionner votre four s'il est vide et si la sonde thermique est branchée dans la prise.</li><li>• Ne laissez pas la sonde débranchée dans la cavité du four tout en faisant fonctionner celui-ci.</li><li>• La sonde thermique ne doit pas entrer en contact avec les parois de côté, la plaque de verre, ni la porte pendant la cuisson.</li><li>• N'insérez pas l'extrémité pointue de la sonde dans la prise réservée à la fiche, située à l'intérieur de la cavité.</li><li>• N'utilisez jamais la sonde thermique dans un four conventionnel. Celle-ci a été exclusivement conçue pour être utilisée dans un four à micro-ondes.</li></ul>

# DIRECTIVES POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

## CUISSON THERMIQUE

### Instructions générales:

1. Insérez le bout de la sonde thermique (environ 1 pouce) dans le côté de l'aliment. Maintenez la sonde à l'horizontale ou donnez-lui un angle, tel qu'illustré. N'INSÉREZ PAS la sonde par le dessus.
2. Connectez la fiche de la sonde thermique dans la prise située à l'intérieur de la cavité, à droite.



**REMARQUE:** assurez-vous de faire pénétrer toute la fiche de métal dans la prise.

## MISE EN GARDE

**N'insérez pas l'extrémité pointue de la sonde thermique dans la prise de la sonde.**

Poursuivez en effectuant les étapes de 3 à 7 décrites au tableau ci-dessous.

CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE	CE QUE FAIT LE FOUR	COMMENTAIRES/REMARQUES
3. Appuyez sur "STOP/CLEAR".	Le four émet un bip.	Tous les réglages précédents du four ont été annulés.
4. Appuyez sur "TEMP".	"°F" apparaît à l'affichage et les voyants "ENTER", "COOK" et "TEMP" clignotent.	Vous pouvez entrer le réglage de la température désirée pour l'étape 1 (si vous cuisinez par étapes successives).
5. Entrez les chiffres correspondant à la température de cuisson désirée. Par exemple: faites le "1-2-0".	Les chiffres apparaissent à l'affichage, suivis du voyant "°F", "120°F" est affiché. Les voyants "ENTER" et "START" clignotent.	La puissance est réglée au niveau le plus puissant ("HI") jusqu'à ce que vous changiez le niveau de puissance.
<b>REMARQUE:</b> si vous désirez cuire au même niveau de puissance le plus élevé ("HI"), vous n'avez pas à sélectionner de niveau de puissance ("POWER LEVEL"). Passez à l'étape 7.		
6. Appuyez sur la touche "POWER LEVEL" (niveau de puissance) et sur le chiffre correspondant à la puissance désirée. Par exemple: le "8" détermine le niveau 8 (puissance moyenne-forte)	Le voyant "P-80" apparaît à l'affichage et "ENTER" et "START" clignotent.	Votre commande de réglage de puissance a été acceptée par le four. Le niveau de puissance du four est de 80%.
7. Appuyez sur la touche de mise en marche "START".	Le four débute la cuisson: dès que la température atteint les 100°F, vous verrez le voyant de la température de l'aliment augmenter à l'affichage. le voyant "COOL" (froid) sera présent à l'affichage jusqu'à ce que la température augmente au-delà de 100°F.	
<b>REMARQUE:</b> si vous tentez d'initier la cuisson thermométrique sans avoir branché la sonde thermique dans sa prise, le voyant "PROBE" (sonde) sera affiché et disparaîtra en émettant deux bips courts. Branchez la sonde thermique dans sa prise et revenez à l'étape 3. Lorsque l'aliment atteint le degré interne que vous avez réglé, vous entendrez deux bips courts ainsi qu'un long. <b>REMARQUE:</b> 200°F représente le degré de température le plus élevé que vous puissiez régler.		

## MISE EN GARDE

**Lorsque vous retirez la sonde thermique, servez-vous d'un coussinet résistant à la chaleur car le fil, la fiche et les sections du détecteur peuvent devenir très chaudes.**

# DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Votre four à micro-ondes est muni de trois séquences de décongélation pré-réglées. La méthode de décongélation automatique est la meilleure façon de décongeler les mets. Le tableau séquentiel pour la décongélation automatique ci-dessous vous procure une marche à suivre lorsque vous désirez utiliser les trois séquences de décongélation. Le livre de recettes vous donnera la séquence de décongélation recommandée pour le type d'aliments que vous désirez décongeler.

## TABLEAU SÉQUENTIEL DE LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

SEQUENCE	ALIMENT	QUANTITÉ DE BASE	MIN/MAX DE NOURRITURE
DEF1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boeuf .....Boeuf haché (en vrac), steak de ronde, filet mignon, rôti braisé, rôti de côtes croisées, rôti de croupe, rôti de palette, boeuf à ragoût, boeuf haché (boulettes).</li> <li>• Agneau .....Côtelettes (épaisseur de 1 po.), rôti ficelé. Cubes pour un ragoût.</li> <li>• Porc .....Côtelettes (épaisseur de 1/2 po.), côtes levées, côtelettes à l'ancienne, rôti ficelé, chapelet de saucisses, saucisses à hot dogs.</li> <li>• Veau .....Escalopes (épaisseur de 1/2 po.)</li> </ul>	1 lb.	0,1/9,9 lbs.
DEF2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poulet .....Entier (moins de 4 lbs), poitrines désossées et coupées.</li> <li>• Poulet de cornouailles .....Entiers.</li> <li>• Dinde .....Poitrine (moins de 6 lbs.)</li> </ul>	1 lb.	0,1/9,9 lbs.
DEF3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poisson.....Filets de poisson, darnes de poisson, poisson entier.</li> <li>• Fruits de mer .....Queues de homard, chair de crabe, crevettes, pétoncles.</li> </ul>	1 lb.	0,1/9,9 lbs.

## MARCHE À SUIVRE GÉNÉRALE

Le décongélation automatique est réellement avantageuse car elle vous permet de régler automatiquement votre four afin d'en contrôler parfaitement la décongélation. Bien entendu, vous devrez surveiller occasionnellement les aliments pendant la décongélation, tout comme pour la décongélation conventionnelle. Voici quelques conseils importants qui peuvent vous être utile.

### Afin d'obtenir de meilleurs résultats lorsque vous décongelez, rappelez-vous:

- Ne décongelez pas moins de 1/4 de livre de boeuf haché.
- Congelez le boeuf haché en forme de beigne.
- Écrasez le centre des boulettes de boeuf haché avant de les congeler.
- Les viandes, le poisson ou a volaille de moins de 6 livres se décongelent toujours plus facilement.
- Afin de réduire la perte d'humidité, décongelez les viandes quelques minutes avant de les faire cuire.
- Pour décongeler les mets préparés congelés, suivez les instructions de l'emballage.

**Rappelez-vous des préparatifs suivants avant de procéder à la décongélation:** Retirez de l'emballage.

**REMARQUE:** si vous pouvez mettre l'emballage au four à micro-ondes, percez-le plusieurs fois.

- Prenez note du poids de l'item sur l'emballage.
- Lorsque vous calculez le poids de l'item, arrondissez-le au chiffre décimal inférieur le plus près. (Par exemple: 4 oz = .2 lb; 8 oz = .5 lb; 12 oz = .7 lb; 16 oz = 1 lb)
- Retirez de l'emballage les attaches avec fil métallique.
- Pour de meilleurs résultats, retirez les viandes, volailles et poissons de leurs emballages d'origine. L'emballage peut retenir la vapeur et le jus et les garder trop près des aliments, ce qui aurait comme résultat de cuire la surface externe.
- S'il vous est difficile de retirer l'emballage, décongelez partiellement l'aliment pendant un quart du temps de décongélation recommandé (affiché au début du cycle de la décongélation). Retirez ensuite les aliments du four et appuyez sur la touche de mise en marche "START".

# LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

## Comment préparer les aliments pour la décongélation

- Déposez les aliments dans une assiette de cuisson plate et peu profonde ou servez-vous d'une grille de rôtissage, placée dans l'assiette, afin de recueillir le liquide qui s'échappe.
- Percez les viandes comportant une enveloppe, telles que les hot dogs et les saucisses, afin de faire évacuer la vapeur.
- Recouvrez d'aluminium les endroits plus minces et ceux où il y a du gras afin d'éviter qu'ils cuisent pendant la décongélation.

## Pendant le cycle de desongelatron, fuites ceci:

- Vérifiez les aliments. s'ils cuisent sur les côtes, réduisez le réglage du poids.
- Assurez-vous de retourner, brasser ou tourner les aliments.

## Rappelez-vous de ceci une fois la décongélation terminée:

- Vérifiez si l'aliment est complètement décongelé.
- Percez les rôtis épais à l'aide d'une broche pour vérifier si la décongélation est terminée.
- Rincez la volaille et les fruits de mer dans l'eau froide.
- Retirez les abats de la volaille et rincez à l'eau froide les formations de glace à l'intérieur de la cavité.
- L'aliment devrait être encore quelque peu gelé au centre lorsque vous le retirez du four.

**REMARQUE:** ne confondez pas le niveau de puissance 3, utilisé pour décongeler ou réchauffer les mets préparés ou les pâtisseries avec la décongélation automatique. Le niveau 3 est un réglage dont l'intensité est faible; on l'utilise lorsqu'on désire cuire des aliments nécessitant une cuisson douce et lente.

## INSTRUCTIONS POUR LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE "AUTO DEFROST"

Suivez les étapes mentionnées ci-dessous afin de procéder à la décongélation automatique. Nous employons pour l'exemple 2 livres et 8 onces de boeuf haché.

CE QUE VOUS DEVEZ FARE	CE QUE FAIT LE FOUR	COMMENT AIRES/REMARQUES
1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".	Tous les réglages antérieurs sont annulés.	
2. Appuyez sur DEF1 (viande).	Les voyants "ENTER" et "WEIGHT" (poids)clignotent; les voyants "MEAT"(viande), "AUTO" et "DEFRO" apparaissent à l'affichage.	
3. Entrez le poids de la nourriture en unités décimales de 0,1 à 9,9 lbs ou de 0,1 kg à 4,9 kg. Convertissez les onces au dixième de livre le plus près. Par exemple: 2 lbs, 8 oz=2.5 lbs.	Le voyant "2,5 lbs" apparaît. Les voyants "ENTER" et "START" clignotent.	4 oz = .2 lb; 8 oz = .5 lb; 12 oz = .7 lb; 16 oz = 1 lb.
4. Appuyez sur "START".	Effectuez le compte à rebours de la première étape. Vous entendrez cinq bips prolongés à la fin de la première étape.	Le four contrôle automatiquement trois niveaux de puissance.
5. Ouvrez la porte afin de séparer, réorganiser, couvrir ou retourner les aliments.	Le four s'arrête.	Suivez les directives de la recette.
6. Appuyez sur "START" pour remettre le four en marche.	L'affichage indique le minutage et le temps qu'il reste.	Le temps de repos est inclus dans la séquence de décongélation automatique.
Vous entendrez deux bips courts et un bip prolongé à la fin de la séquence. Le voyant "END" (fin) apparaît à l'affichage. Le four se ferme automatiquement.		

# TABLEAU DE LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Les catégories de décongélation décrites dans ce tableau ont été spécifiquement conçues pour être utilisées de concert avec la caractéristique de décongélation automatique "AUTO DEFROST".

## TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE DES VIANDES

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
<b>BOEUF</b>			Recouvrez de papier d'aluminium les grandes pièces de viande dont la coupe est irrégulière, là où elles sont étroites ou grasses, surtout au début de la séquence de décongélation.
Boeuf haché (en vrac)	DEF 1.	Détachez les parties décongelées à l'aide d'une fourchette. Retournez. Remettez le reste de la viande au four.	Ne décongelez pas de quantité inférieure à 1/4 lb. Congelez la viande en forme de beigne.
Boeuf haché (boulettes)	DEF 1.	Détachez et façonnez la viande pour en faire des boulettes.	Ne décongelez pas moins de deux boulettes de 4 oz. Ecrasez le centre lorsque vous congelez.
Steak de ronde	DEF 1.	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Steak de filet	DEF 1.	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Bœuf à ragoût	DEF 1.	Détachez les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Séparez ce qui reste et remettez-le au four.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Rôti braisé, rôti de palette	DEF 1.	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Rôti de côtes croisées	DEF 1.	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Rôti de croupe ficelé	DEF 1.	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
<b>AGNEAU</b>			
Cubes pour ragoût	DEF 1.	Détachez les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Remettez ce qui reste au four.	Placez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
Côtelettes (épaisseur de 1 po.)	DEF 1.	Détachez et réorganisez.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
<b>PORC</b>			
Côtelettes (épaisseur de 1/2 po.)	DEF 1.	Détachez et réorganisez.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Hot-dogs, Côtes Levées, Côtes à l'ancienne.	DEF 1.	Détachez et réorganisez. Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Chapelet de Saucisses	DEF 1.	Détachez et réorganisez.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Saucisses en vrac	DEF 1.	Détachez les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Remettez ce qui en reste au four.	Placez dans un plat de cuisson à l'épreuve des micro-ondes.
Rloti d'ailoyau, désossé	DEF 1.	Retournez. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.

# TABLEAU DE LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

## TABLEAU DE LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE DES VOLAILLES

ALIMENTS	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
<b>POULET</b> Entier (inférieur à 4 lbs.)	DEF 2.	Retournez. Complétez la décongélation en plaçant la poitrine à l'envers, vers le bas. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium.	Déposez le poulet sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes en plaçant la poitrine vers le haut. Terminez la décongélation en l'immersant dans l'eau.
En morceaux		Retournez. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium. Détachez les morceaux et réorganisez.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes. Terminez la décongélation en plaçant les morceaux dans l'eau froide.
<b>POULETS DE CORNOUAILLES</b> Entiers	DEF 2.	Retournez. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes. Terminez la décongélation en plaçant les morceaux dans l'eau froide.
<b>DINDE</b> Poitrine (inférieur à 6 lbs.)	DEF 2.	Retournez. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes. Terminez la décongélation en plaçant les morceaux dans l'eau froide.

## TABEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE DU POISSON ET DES FRUITS DE MER

ALIMENTS	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
<b>POISSON</b> Filets	DEF 3.	Retournez. Détachez les filets lorsqu'ils sont partiellement décongelés, si possible.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes. Séparez les filets avec soin dans de l'eau froide.
Darnes	DEF 3.	Détachez et réorganisez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes. Passez sous l'eau froide afin de compléter la décongélation.
Entier	DEF 3.	Retournez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes. Recouvrez la tête et la queue avec de l'aluminium ne doit pas toucher les parois de la cavité interne du four. Complétez la décongélation en l'immersant dans l'eau froide.
<b>FRUITS DE MER</b> Chair de crabe	DEF 3.	Brisez en morceaux. Retournez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
Queues de homard	DEF 3.	Retournez et réorganisez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
Crevettes	DEF 3.	Détachez et réorganisez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
Pétoncles	DEF 3.	Détachez et réorganisez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.



# INTRODUCTION À LA CUISSON PAR CONVECTION

---

Les fours à convection n'ont rien de nouveau. Les pâtisseries professionnels les utilisent depuis plusieurs années. Les fours à convection, tout comme les fours conventionnels, cuisent les aliments par la chaleur que génère le gaz ou l'électricité. Dans un four conventionnel, l'air demeure stationnaire; la chaleur monte vers le haut et n'est pas distribuée uniformément dans la cavité intérieure. Dans un four à convection, un ventilateur fait circuler l'air chaud. L'air chaud circule continuellement autour des aliments, ce qui produit une cuisson plus uniforme et ce, plus rapidement que lorsque l'air ne bouge pas. La cuisson par convection, grâce à son air sec et chaud qui circule partout, est une méthode idéale pour cuire des pâtisseries, rôtis, volailles et autres aliments qui nécessitent une dorure croustillante.

Votre four utilise la cuisson par convection dès que vous en activez les touches sur le panneau de commande.

- **Ne recouvrez pas** la grille de cuisson avec du papier d'aluminium car celle-ci altère la circulation d'air qui cuit les aliments.
- **Les assiettes rondes pour la pizza** sont d'excellents plats à utiliser pour les aliments qui demandent une cuisson par convection seulement. Prenez des plats qui n'ont pas de poignées.
- **Servez-vous de la cuisson par convection** pour cuire les items tels que soufflés, pains, biscuits, gâteaux des anges, pizzas et certaines viandes et poissons.
- **Vous n'avez pas besoin de techniques spéciales** si vous désirez adapter vos recettes préférées pour la cuisson par convection; toutefois, il se peut que vous deviez réduire certains degrés de température de cuisson ou réduire le temps de cuisson de certaines recettes contenues dans les directives de cuisson du four à convection. Référez-vous aux exemples de votre livre de recettes et ceux décrits dans les tableaux de cette section.
- **Lorsque vous cuisez** des gâteaux, biscuits, pains, brioches ou autres pâtisseries, la plupart des recettes demandent une période de préchauffage. Préchauffez le four vide de la même façon qu'un four conventionnel. Les aliments plus denses, tels que viandes, plats cuisinés et volailles, peuvent être cuits sans avoir à préchauffer le four.
- **Vous pouvez utiliser** toutes les assiettes et plats de métal à l'épreuve de la chaleur lors de la cuisson par convection.
- **Tout comme dans un four conventionnel**, la distance qui sépare les aliments de la source de chaleur peut altérer le résultat de la cuisson. Suivez les recettes de votre livre et consultez les tableaux inclus dans ce manuel. Nous vous recommandons également de trouver une recette similaire à l'index de votre livre de recettes et d'en appliquer les conseils et les techniques.
- **N'utilisez des plats de métal** que pour la cuisson par convection. Ne les utilisez jamais pour la cuisson au micro-ondes ni pour la cuisson combinée car il pourrait se produire un amorçage d'arc qui endommagerait le four.
- **Si vous n'ouvrez pas la porte** après le préchauffage, le four maintiendra automatiquement la température de préchauffage pendant 30 minutes.
- **Vous pouvez programmer** un maximum de trois cycles de convection. (Par exemple: pour cuire deux abaisses de tarte, réglez le degré de préchauffage du four à 425°F et la cuisson à 350°F).

# INTRODUCTION À LA CUISSON PAR CONVECTION

---

## CUISSON PAR CONVECTION SANS PRÉCHAUFFAGE

(viandes, plats cuisinés et volaille)

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
2. Appuyez sur "BAKE" (cuisson).
3. Entrez les chiffres correspondant au degré de température de la cuisson (optionnel).

Vous pouvez varier la température de 150°F à 450°F. Par exemple : pour entrer 325°F, faites le "3-2-5".

**REMARQUE:** afin d'annuler la température programmée, appuyez sur "BAKE" avant d'entrer un minutage de cuisson. Vous pourrez par la suite entrer à nouveau un degré de température, si vous le désirez.

4. Entrez les chiffres correspondant au minutage de cuisson désiré.  
Programmez un minutage pouvant aller jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.  
Pour entrer 20 minutes, par exemple, faites "2-0-0-0".
5. Appuyez sur "START".  
Vous pouvez voir le degré de température en tout temps pendant la cuisson en appuyant sur "(CONVECTION) BAKE". La température apparaîtra à l'affichage pendant deux secondes.

## CUISSON PAR CONVECTION AVEC PRÉCHAUFFAGE

Vous pouvez cuire de nombreux aliments à l'aide de cette méthode. Les températures de cuisson par convection peuvent varier de 150°F. Le four est déjà préchauffé avant la cuisson.

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
2. Appuyez deux fois sur "BAKE".
3. Entrez les chiffres correspondant au degré de température du préchauffage/cuisson. Vous pouvez varier la température de 150°F à 450°F.  
Par exemple, pour entrer 325°F, appuyez sur "3-2-5".
4. Entrez les chiffres correspondant au minutage de cuisson. Programmez un minutage pouvant aller jusqu'à 99 minutes, 99 secondes. Par exemple, faites "2-0-0-0" si vous désirez entrer 20 minutes.
5. Appuyez sur "START".  
Après le préchauffage, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four et refermez la porte.

**REMARQUE:**

- Si vous ouvrez la porte ou appuyez sur la foudre "STOP/CLEAR" pendant le préchauffage, celui-ci s'arrêtera. Pour revenir au mode de préchauffage, fermez la porte et appuyez sur "START".
  - Lorsque le four atteint la température de préchauffage pré-réglée, vous entendrez quatre tonalités et le four conservera automatiquement cette température pendant 30 minutes.
6. Appuyez sur "START".  
Observez le degré de température en tout temps pendant la cuisson en appuyant sur la touche "(CONVECTION) BAKE". La température sera indiquée à l'affichage pendant deux secondes.

## LE GRILLAGE PAR CONVECTION

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
2. Appuyez sur "BROIL"(gril).
3. Entrez les chiffres correspondant au minutage de la cuisson, pouvant aller jusqu'à 99 minutes, 99 secondes, Par exemple, pour 20 minutes faites le "2-0-0-0".
4. Appuyez sur "START".  
Après le préchauffage, ouvrez la porte, placez-y les aliments et refermez la porte.

**REMARQUE:**

- Le four se préchauffera à 450°F.
  - Le préchauffage sera annulé si vous ouvrez la porte ou appuyez sur "STOP/CLEAR". Pour revenir au préchauffage, fermez la porte et mettez le four en marche.
  - Après avoir atteint le degré de température réglé pour le préchauffage, quatre tonalités se feront entendre et le four conservera automatiquement cette température pendant 30 minutes.
5. Appuyez sur "START".  
Vous pourrez observer le degré de température en tout temps pendant la cuisson en appuyant sur "(CONVECTION) BROIL". La température sera indiquée à l'affichage pendant deux secondes.

# DIRECTIVES DE CUISSON PAR CONVECTION

## TABLEAU DE CUISSON DES METS PRÉPARÉS

La cuisson par convection des mets préparés ressemble à celle effectuée dans un four conventionnel. Sélectionnez des articles pouvant se placer sur le plateau tournant, tels qu'une pizza congelée de 8 1/2 po. Préchauffez par la convection à la température désirée, puis servez-vous de plats de verre ou de métal à l'épreuve des micro-ondes. Lorsque vous cuisez ces aliments, suivez bien les directives de préparation qui vous indiqueront également quel contenant utiliser. Étant donné la grande variété de types d'aliments, les minutages décrits ci-dessous ne peuvent qu'être approximatifs. Vous vous suggérons de toujours vérifier les aliments cinq minutes avant la fin du minutage recommandé et cuisez plus longtemps, au besoin. Utilisez des mitaines à four lorsque vous insérez ou retirez des plats du four.

ALIMENTS	GRANDEUR/ POIDS	MODE DE CUISSON	MINUTAGE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
<b>Pizza</b> (congelée)	13 onces (8 1/2 po.)	Convection 400°F (préch.)	14-16 min.	Cuisez dans un plat à l'épreuve de la chaleur sur la grille de métal afin d'obtenir une croûte plus croustillante.
<b>Brownies</b>	20 onces	Convection 350°F (préch.)	23-26 min.	Cuisez dans un plat carré de 9 po. sur la grille de métal.
<b>Tarte congelée avec 2 abaisses</b>	26 oz	Convection 425°F (préch.) Puis 350°F	30 min. 30-35 min.	Cuisez dans un plat en métal ou à l'épreuve des micro-ondes sur la grille.
<b>Câteau à étages</b>	18-25 oz	Convection 325°F (préch.)	45 min.	Cuisez un étage à la fois sur la grille de métal.
<b>Gâteau à la compote de pommes</b>	18-25 oz	Convection 350°F (préch.)	30-35 min.	Utilisez un plat à cannelures en métal de 10 tasses sur la grille métallique.
<b>Gâteau aux dattes et aux noix</b>	17 onces	Convection 350°F (préch.)	40 min.	Cuisez sur un moule à pain métallique de 9 x 5 po. sur la grille de métal.
<b>Pâte à pain congelée</b>	16 onces	Convection 375°F (préch.)	25-30 min.	Suivez les instructions de décongélation et de pétrissage de la pâte sur l'emballage. Cuisez sur une plaque métallique graissée de 8 1/2 x 4 1/2 x 2 1/2 po. sur la grille de métal.
<b>Biscuits réfrigérés</b>	20 onces	Convection 350°F (préch.)	8-9 1/2 min.	Cuisez 6 à la fois sur une tôle à biscuits ronde en métal sur la grille métallique.

**REMARQUE:** Utilisez la position normale lorsque vous cuisinez avec la grille métallique.

# DIRECTIVES DE CUISSON PAR CONVECTION

## CUISSON PAR CONVECTION À L'AIDE DE LA SONDE THERMIQUE

La sonde thermique aide à éliminer l'incertitude lorsque vous cuisez des rôtis ou des plats plus élaborés en grande quantité. La sonde a été conçue pour mettre le four hors circuit lorsqu'elle a atteint le degré de température que vous avez sélectionné (entre 100°F et 200°F). Consultez votre livre de recettes pour plus de détails sur la cuisson des différents types de nourriture.

### REMARQUES:

- Si la sonde thermique n'est pas bien branchée ou si celle-ci est défectueuse, le voyant "PROBE" apparaîtra à l'affichage, trois tonalités se feront entendre et le four ne s'allumera pas.
  - Référez-vous au "Tableau de cuisson par convection avec la sonde thermique" aux pages 28-29 afin de connaître les degrés exacts de température selon les aliments que vous cuisez.
1. Insérez la sonde dans l'aliment.
  2. Positionnez l'aliment dans le four et branchez la fiche de la sonde dans la prise sur la paroi du four.
  3. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
  4. Appuyez sur la touche "TEMP" (cuisson thermométrique).
  5. Entrez les chiffres correspondant au degré de température interne de l'aliment. Vous pouvez varier la température entre 100°F et 200°F. Par exemple, pour entrer 160°F, appuyez sur "1-6-0".
  6. Appuyez sur "BAKE".
  7. Entrez les chiffres correspondant à la température de cuisson. Vous pouvez varier cette température de 150°F à 450°F. Par exemple, pour entrer 325°F, appuyez sur "3-2-5".
  8. Appuyez sur la mise en marche "START".

## TABLEAU DE CUISSON PAR CONVECTION À L'AIDE DE LA SONDE THERMIQUE

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR	PREMIÈRE ÉTAPE	DEUXIÈME ÉTAPE		REMARQUES SPÉCIALES
		MINUTAGE	MINUTAGE OU TEMPÉRATURE DE LA SONDE	Minut.	
<b>Veau</b> Épaule ou rôti de croupe désossé (3-3 1/2 lbs)	325°F	4-5 minutes par livre. Retournez	4-6 min par livre	155°F	Cuisez dans un plat à l'épreuve de la chaleur et des micro-ondes avec la grille de métal. Laissez reposer 10 minutes (recouvert).
<b>Porc</b> Rôti d'ailoyau	350°F	5-7 minutes par livre. Retournez	6-8 min par livre	165°F	Cuisez dans un plat à l'épreuve de la chaleur et des micro-ondes avec la grille de métal. Laissez reposer 10 minutes (recouvert).
Ailoyau, coupe centrale (4-5 lbs)	350°F	5-7 minutes par livre. Retournez	6-8 min par livre	165°F	Cuisez dans un plat à l'épreuve de la chaleur et des micro-ondes avec la grille de métal. Laissez reposer 10 minutes (recouvert).

# DIRECTIVES DE CUISSON PAR CONVECTION

## TABLEAU DE CUISSON PAR CONVECTION À L'AIDE DE LA SONDE THERMIQUE

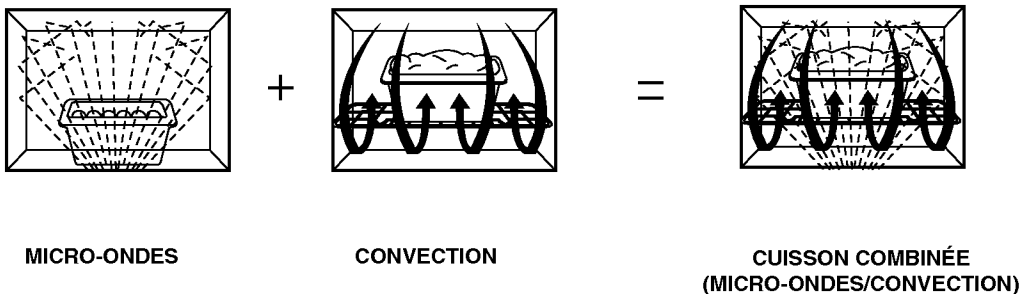
ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR	PREMIÈRE ÉTAPE	DEUXIÈME ÉTAPE		REMARQUES SPÉCIALES
		MINUTAGE	MINUTAGE OU TEMPÉRATURE DE LA SONDÉ		
			Minut.	Sonde	
<b>Boeuf</b> Pain de viande (1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> -1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> lbs)	350°F		35 min.	160°F	Préchauffez. Laissez reposer de 5 à 10 min.
Rôti de côtes croisées, désossé.	350°F	5 min par livre. Retournez.	6 min. par livre	Saignant: 120°F Médium: 130°F	Cuisez dans un plat à l'épreuve de la chaleur et des micro-ondes avec la grille de métal. Laissez reposer 10 minutes (recouvert).
Rôti de côtes croisées, avec l'os (5 lbs)	350°F	7 min par livre le le côté du gras vers le bas. Retournez.	8-10 min. par livre	Saignant: 120°F Médium: 130°F Bien cuit: 140°F	Cuisez dans un plat à l'épreuve de la chaleur et des micro-ondes: Laissez reposer 10 Minutes (recouvert).
Rôti de boeuf braisé, désossé (3 lbs)	350°F	7 min par livre. Retournez.	8-10 min. par livre	Médium: 130°F Bien cuit: 140°F	Cuisez dans une cocotte recouverte à l'épreuve des micro-ondes et de la chaleur ou dans un sac de cuisson.
<b>Agneau</b> Gigot ou épaule, avec l'os (6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lbs)	350°F	4 min par livre. Le côté du gras vers le bas. Retournez.	5-7 min. par livre	Saignant: 145°F Médium: 155°F Bien cuit: 165°F	Cuisez dans un plat à l'épreuve de la chaleur et des micro-ondes. avec la grille de métal. Laissez reposer 10 Minutes (recouvert).
Rôti désossé (3-4 lbs)	350°F	5 min par livre. Le côté du gras vers le bas. Retournez.	4-6 min. par livre	150°F	Cuisez dans un plat à l'épreuve de la chaleur et des micro-ondes. avec la grille de métal. Laissez reposer 10 Minutes (recouvert).

**REMARQUE:** utilisez la position normale lorsque vous cuisinez à l'aide de la grille de métal.

# INTRODUCTION À LA CUISSON COMBINÉE

Certains aliments peuvent être plus savoureux s'ils sont cuits en combinant l'énergie du micro-ondes et la chaleur de la convection. Cette méthode de combinaison vous fait profiter de la capacité du micro-ondes à retenir l'humidité et la propriété brunissante de l'air chaud et sec. Par exemple, le micro-ondes accélérera la cuisson tout en gardant l'humidité de la viande et de la volaille à l'intérieur tandis que la convection aide à rendre la surface dorée et croustillante.

Lorsque vous utilisez la méthode du micro-ondes/convection, votre four alterne automatiquement entre les deux méthodes de cuisson et les résultats vous surprendront agréablement. Votre four possède deux réglages préprogrammés qui facilitent la cuisson combinée.



Tous les plats que vous utilisez pour la cuisson combinée DOIVENT être à la fois à l'épreuve des micro-ondes et de la chaleur. Le verre trempé résistant à la chaleur, la porcelaine et la céramique qui ne possèdent pas de bordures de métal constituent vos meilleurs choix. VOUS POUVEZ UTILISER LA GRILLE DE MÉTAL LORS DE LA CUISSON COMBINÉE SEULEMENT SI LA RECETTE EN FAIT MENTION. Toutefois, NE PLACEZ JAMAIS LES PLATS DE MÉTAL SUR LA GRILLE LORS DE LA CUISSON COMBINÉE. Si du métal touche à la grille en mode de cuisson par micro-ondes, il peut se produire un amorçage d'arc qui pourrait endommager le four.

- Vous pouvez placer les viandes directement sur la grille de métal ou dans un plat de rôtissage profond que vous déposerez sur la grille. Lorsque vous utilisez la grille de métal, consultez votre livre de recettes qui vous donnera de judicieux conseils.
- Vous pouvez utiliser des sacs de cuisson lorsque vous rôtissez des coupes de boeuf moins tendres.
- Lorsque vous cuisez, vérifiez la cuisson lorsque le cycle est complété. Si la cuisson n'est pas à point, laissez les aliments reposer dans le four pendant quelques minutes, ce qui terminera la cuisson.

**REMARQUE:** en mode de cuisson combinée, certains plats peuvent causer un amorçage d'arc s'ils touchent les parois du four ou la grille de métal. Ce phénomène est causé par une décharge d'électricité se produisant lorsque les micro-ondes entrent en contact avec le métal. S'il se produit un amorçage d'arc, placez une assiette à l'épreuve de la chaleur entre le plat de cuisson et la grille de métal. Si le phénomène persiste avec d'autres plats, cessez de les utiliser en mode de cuisson combinée.

# INTRODUCTION À LA CUISSON COMBINÉE

## CUISSON/RÔTISSAGE COMBINÉS SANS PRÉCHAUFFEMENT

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
2. Appuyez sur "BAKE" (cuisson) ou "ROAST" (Rôtissage).
3. Entrez les chiffres correspondant à la température désirée des aliments.  
Vous pouvez varier la température entre 150°F et 450°F. Par exemple, un réglage de 325°F se fait en appuyant sur "3-2-5".
4. Entrez les chiffres correspondant au minutage de la cuisson.  
Vous pouvez programmer une cuisson pouvant durer jusqu'à 99 minutes, 99 secondes. Par exemple, pour une durée de 20 minutes, faites le "2-0-0-0".
5. Appuyez sur la mise en marche "START".  
Vous pouvez consulter le degré de température en tout temps pendant la cuisson en appuyant sur la touche "COMBINATION BAKE" (lorsque vous cuisez) ou sur "COMBINATION ROAST" (lorsque vous rôtissez). La température de cuisson sera affichée pendant deux secondes.

## CUISSON/RÔTISSAGE COMBINÉS AVEC PRÉCHAUFFEMENT

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
2. Appuyez sur "BAKE" (cuisson) ou "ROAST" (Rôtissage).
3. Entrez les chiffres correspondant au degré de température désiré pour le "préchauffage/cuisson" (Perheat/Cooking).
4. Entrez les chiffres correspondant au minutage de la cuisson.  
Vous pouvez programmer une cuisson pouvant durer jusqu'à 99 minutes, 99 secondes. Par exemple, pour une durée de 20 minutes, faites le "2-0-0-0".
5. Appuyez sur la mise en marche "START".  
Vous pouvez consulter le degré de température en tout temps pendant la cuisson en appuyant sur la touche "(COMBINATION) BAKE" (lorsque vous cuisez) ou sur "(COMBINATION) ROAST" (lorsque vous rôtissez). La température de cuisson sera affichée pendant deux secondes.

### REMARQUE:

- Si vous ouvrez la porte ou appuyez sur "STOP/CLEAR" pendant le préchauffage, celui-ci s'arrêtera. Pour continuer, refermez la porte et appuyez sur "START".
  - Lorsque le four atteint le degré de température préréglé, vous entendrez quatre tonalités et le four conservera sa température pendant 30 minutes.
6. Appuyez sur "START".  
Vous pouvez consulter le degré de température en tout temps pendant la cuisson en appuyant sur la touche "(COMBINATION) BAKE" (lorsque vous cuisez) ou sur "(COMBINATION) ROAST" (lorsque vous rôtissez). La température de cuisson sera affichée pendant deux secondes.

## COMBINAISON "COMBINATION" (CUISSON AUTOMATIQUE)

La combinaison vous permet de cuire à l'aide des micro-ondes et de la chaleur de la convection sans avoir à régler le minutage ni la puissance de cuisson. Tout ce que vous devez faire est de choisir la catégorie d'aliments que vous désirez cuire et d'y entrer le poids ou la quantité. Référez-vous au "Tableau de la combinaison" au bas de cette page afin de connaître les réglages disponibles.

1. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
2. Appuyez sur "COMBINATION".
3. Appuyez sur le chiffre correspondant à la catégorie d'aliments que vous désirez.  
Par exemple, les hamburgers correspondent au réglage 1.
4. Appuyez sur les chiffres correspondant au poids ou à la quantité désirée.
5. Appuyez sur "START".  
Lorsque le préchauffage est terminé, ouvrez la porte, placez les aliments et refermez la porte.
6. Appuyez sur "START".  
Au son des bips (cinq), ouvrez la porte, retournez les aliments et refermez la porte.
7. Appuyez sur "START" pour continuer.

## TABLEAU DE COMBINAISON

REGLAGE	ALIMENT	QUANTITE/POIDS QU'IL VOUS EST POSSIBLE DE CUIRE
1	Hamburger	0,3 à 2,0 lbs
2	Morceau de poulet	0,5 à 3,0 lbs
3	Poulet entier	2,0 à 3,5 lbs
4	Dinde	4,0 à 9,0 lbs
5	Gâteau	1 à 2 étages
6	Pain	1 à 2 tranches

# DIRECTIVES DE CUISSON COMBINÉE

## CUISSON COMBINÉE PAR LA SONDE THERMIQUE

La sonde thermique aide à éliminer l'incertitude lorsque vous cuisez des rôtis ou des plats plus élaborés en grande quantité. La sonde a été conçue pour mettre le four hors circuit lorsqu'elle a atteint le degré de température que vous avez sélectionné (entre 100°F et 200°F). Consultez votre livre de recettes pour plus de détails sur la cuisson des différents types de nourriture.

### REMARQUES:

- Si la sonde thermique n'est pas bien branchée ou si celle-ci est défectueuse, le voyant "PROBE" apparaîtra à l'affichage, trois tonalités se feront entendre et le four ne s'allumera pas.
  - Référez-vous au "Tableau de cuisson par convection avec la sonde thermique" à la page 32-33 afin de connaître les degrés exacts de température selon les aliments que vous cuisez.
1. Insérez la sonde dans l'aliment.
  2. Positionnez l'aliment dans le four et branchez la fiche de la sonde dans la prise sur la paroi du four.
  3. Appuyez sur "STOP/CLEAR".
  4. Appuyez sur "TEMP".
  5. Entrez les chiffres correspondant à la température désirée des aliments (optionnel).
  6. Appuyez sur "BAKE" ou "ROAST".
  7. Entrez les chiffres correspondant à la température de cuisson. Vous pouvez varier cette température de 150°F à 450°F. Par exemple, pour entrer 325°F, appuyez sur "3-2-5".
  8. Appuyez sur la mise en marche "START".

## TABLEAU DE CUISSON COMBINÉE PAR LA SONDE THERMIQUE

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR	PREMIÈRE ÉTAPE	DEUXIÈME ÉTAPE		REMARQUES SPÉCIALES
		MINUTAGE	MINUTAGE OU TEMPÉRATURE DE LA SONDE		
			Minut.	Sonde	
<b>Boeuf</b> Pain de viande (1½-1¾ lbs)	350°F		35 min.	160°F	Préchauffez. Laissez reposer de 5 à 10 min.
Rôti de côtes croisées, désossé.	350°F	5 min. par livre.	6 min. par livre.	Saignant: 120°F Médium: 130°F	Cuisez dans un plat à l'épreuve de la chaleur et des micro-ondes avec la grille de métal. Laissez reposer 10 minutes (recouvert).
Rôti de côtes croisées, avec l'os (5 lbs)	350°F	7 min. par livre le côté du gras vers le bas. Retournez.	8-10 min. par livre.	Saignant: 120°F Médium: 130°F Bien cuit: 140°F	Cuisez dans un plat à l'épreuve de la chaleur et des micro-ondes. Laissez reposer 10 minutes (recouvert).
Rôti de boeuf braisé, désossé (3 lbs)	350°F	7 min. par livre. Retournez.	8-10 min. par livre.	Médium: 130°F Bien cuit: 140°F	Cuisez dans une cocotte recouverte à l'épreuve des micro-ondes et de la chaleur ou dans un sac de cuisson.



# DIRECTIVES DE CUISSON PAR CONVECTION

## CUISSON PAR CONVECTION À L'AIDE DE LA SONDE THERMIQUE

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR	PREMIÈRE ÉTAPE	DEUXIÈME ÉTAPE		REMARQUES SPÉCIALES
		MINUTAGE	MINUTAGE OU TEMPÉRATURE DE LA SONDE	Minut.	
<b>Agneau</b> Gigot ou épaule, avec l'os (6 1/2 lbs)	350°F	4 min. par livre. Le côté du gras vers le bas.	5-7 min. par livre.	Saignant: 145°F Médium: 155°F Bien cuit: 165°F	Cuisez dans un plat à l'épreuve de la chaleur et des micro-ondes avec la grille de métal. Laissez reposer 10 minutes (recouvert).
Rôti désossé (3-4 lbs)	350°F	4 min. par livre. Le côté du gras vers le bas.	4-6 min. par livre.	150°F	Cuisez dans un plat à l'épreuve de la chaleur et des micro-ondes avec la grille de métal. Laissez reposer 10 minutes (recouvert).
<b>Veau</b> Épaule ou rôti de croupe désossé (3-3 1/2 lbs)	325°F	4-5 min. par livre. Retournez.	4-6 min. par livre.	155°F	Cuisez dans un plat à l'épreuve de la chaleur et des micro-ondes avec la grille de métal. Laissez reposer 10 minutes (recouvert).
<b>Porc</b> Rôti d'ailoyau	350°F	5-7 min. par livre. Retournez.	6-8 min. par livre.	165°F	Cuisez dans un plat à l'épreuve de la chaleur et des micro-ondes avec la grille de métal. Laissez reposer 10 minutes (recouvert).
Aloyau, coupe centrale (4-5 lbs)	350°F	5-7 min. par livre. Retournez.	6-8 min. par livre.	165°F	Cuisez dans un plat à l'épreuve de la chaleur et des micro-ondes avec la grille de métal. Laissez reposer 10 minutes (recouvert).

# GUIDE DES PLATS À UTILISER

Vous pouvez utiliser de nombreux plats et accessoires dans votre four à micro-ondes et convection. Pour votre sécurité et afin de prévenir tout dommage aux accessoires et au four veuillez choisir les plats et accessoires adéquats pour chaque application. La liste qui suit se vent un guide général afin de vous aider à choisir les bons plats et accessoires.

MATERIAU	PLATS ET ACCESSOIRES	CUISSON AU MICRO-ONDES	CUISSON COMBINÉE	CUISSON PAR CONVECTION
<b>Verre et céramique</b>	Cermique Verre trempé à l'épreuve de la chaleur et des micro-ondes Verre avec décorations de métal Verre de plomb	Oui	Oui	Oui
		Oui	Oui	Oui
		Non	Non	Oui
		Non	Non	Oui
<b>Porcelaine</b>	Sans décoration de métal (à l'épreuve de la chaleur et des micro-ondes)	Oui	Oui	Oui
<b>Poterie</b>		Oui	Oui	Oui
<b>Plastique</b>	Contenants réguliers Contenants résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
		Oui	Non	Non
<b>Métal</b>	Grille de cuisson/rôtissage Plaque de cuisson	Non	Non	Oui
		Non	Non	Oui
<b>Papier d'aluminium</b>		*	*	Oui
<b>Papier</b>	Coupes, assoettes, essuie-tout	Oui	Non	Non
<b>Paille, rotin, bois</b>		Oui	Non	Non
<b>Papier ciré</b>		Oui	Non	Non
<b>Pellicule de Plastique</b>		Oui	Non	Non

Oui = Plats que vous pouvez utiliser

Non = Plats que vous ne pouvez pas utiliser

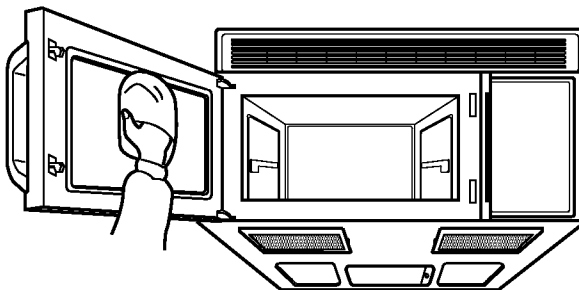
# L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE

## GÉNÉRALITÉS

Maintenez la cavité interne et la surface extérieure propres afin de conserver au four à micro-ondes sa performance en tout sécurité. Faites particulièrement attention de ne pas laisser la nourriture ni la graisse s'accumuler sur le hublot de la porte interne ou sur le cadre avant du four.

**N'UTILISEZ JAMAIS DE POUDRES À RÉCURER NI DE TAMPONS À RÉCURER.**

Essayez l'intérieur et l'extérieur du four à micro-ondes, ainsi que le couvercle de la hotte, situé sous le four, à l'aide d'une solution de nettoyage tiède et légère et d'un chiffon doux. Ensuite, rincez et essuyez. Servez-vous d'un nettoyeur et d'un poil pour le chrome afin de nettoyer les surfaces de métal, chrome et aluminium. Essayez immédiatement les éclaboussures avec un essuie-tout, surtout après avoir cuit du poulet ou du bacon. Nettoyez votre four une fois par semaine ou plus, si nécessaire.



## La sonde Thermique

Retirez la sonde thermique de la prise après chaque utilisation.

## MISE EN GARDE

**Servez-vous d'un coussinet à l'épreuve de la chaleur car le fil, la fiche et le détecteur de la sonde peuvent être très chauds après l'utilisation.**

Nettoyez la sonde à l'aide d'une solution de nettoyage douce.

Nettoyez le détecteur avec un chiffon doux et humide.

## La grille de métal

Retirez la grille de métal pour la nettoyer dans l'évier de cuisine.

Utilisez une solution de nettoyage douce.

## Filtres pour la graisse

Retirez les filtres à mailles de fer pour la graisse situés sur le couvercle de la hotte, sous le four et lavez-les dans l'évier.

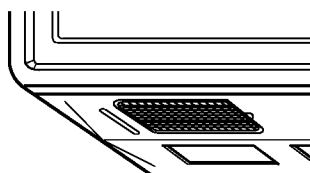
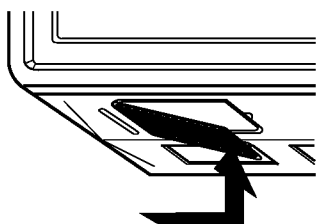
Pour enlever chaque filtre:

1. Prenez la languette située à l'extrémité du filtre, tel qu'illustré.
2. Glissez le filtre en direction de chaque côté du four.
3. Tirez vers le bas et enlevez-le.

Servez-vous d'une solution de nettoyage douce, rincez et essuyez.

**N'UTILISEZ PAS D'AMMONIAQUE** pour nettoyer un filtre à mailles d'aluminium.

Ne faites pas fonctionner le ventilateur de la hotte sans avoir installé les filtres au préalable. Pour remettre le filtre en place, glissez-le dans l'ouverture du côté, poussez vers le haut en direction du centre du four pour le verrouiller en position. Asséchez complètement le filtre avant de le réinstaller dans le four.



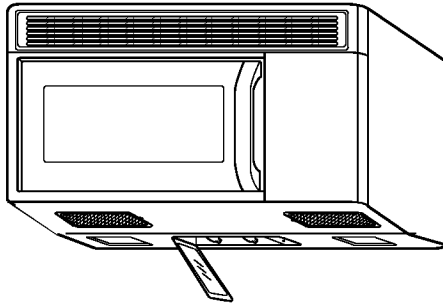
# L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE

---

## Remplacement de la lumière de la hotte

Lorsqu'une des ampoules de la hotte est brûlée, vous devez la remplacer à l'aide d'une ampoule de 30 watts neuve.

1. Débranchez l'alimentation à partir du panneau électrique ou débranchez le cordon d'alimentation.
2. Retirez la vis phillips du couvercle de la lumière de la hotte. Le couvercle s'ouvrira par la droite.
3. Décrochez la languette du côté gauche.
4. Dévissez l'ampoule brûlée et remplacez-la avec une ampoule de 30 watts.
5. Remplacez le couvercle de la lumière de la hotte et revissez la vis.
6. Remettez l'alimentation en circuit.
7. Réglez l'horloge à l'heure exacte (consultez la page 6).



## L'entretien spécial

Pour une meilleure performance et plus de sécurité, nettoyez toujours l'intérieur de la porte et le devant du four afin d'éliminer toute trace de nourriture et de gras. Utilisez fréquemment un détergent doux, puis rincez et essuyez.

N'utilisez jamais de poudres récurrentes ni de tampons de nettoyage.

Après avoir nettoyé le panneau des commandes, appuyez sur la touche d'arrêt / annulation "STOP/CLEAR".

Cette fonction annulera toutes les programmations qui auraient pu être sélectionnées accidentellement pendant le nettoyage.

# QUESTIONS ET RÉPONSES

---

## OPERATION

**Q. Qu'est-ce qui ne fonctionne pas lorsque la lumière à l'intérieur du four ne s'allume pas?**

*R. Ceci peut dépendre de plusieurs raisons, peut-être:*

- La porte n'est pas fermée ni verrouillée. Refermez la porte fermement et assurez-vous que la porte soit verrouillée.
- L'ampoule électrique est brûlée.

**Q. Pourquoi y a-t-il de la vapeur qui s'échappe des orifices de ventilation?**

*R. Normalement, des émanations de vapeur se forment lors de la cuisson. Le four à micro-ondes est conçu pour évacuer cette vapeur par les orifices de ventilation de gauche.*

**Q. Est-ce que le four à micro-ondes sera endommagé s'il est mis en fonction lorsqu'il est vide?**

*R. Oui. Ne le faites jamais fonctionner lorsqu'il est vide.*

**Q. Les micro-ondes traversent-elles le hublot de la porte?**

*R. Non. La grille métallique réfléchit les ondes vers l'intérieur du four. Les trous (ou les ports) sont conçus pour laisser passer la lumière mais pas les micro-ondes.*

**Q. Pourquoi entend-on un "bip" lorsqu'une touche du clavier est enfoncée?**

*R. Un bip se fait entendre pour vous signifier que la commande est bien reçue.*

**Q. Mon four à micro-ondes peut-il être endommagé si la cuisson se prolonge trop longtemps?**

*R. Comme tout autre appareil électroménager, il est possible de ruiner la cuisson des aliments s'ils sont cuits trop longtemps, ce qui pourrait provoquer de la fumée et causer un incendie à l'intérieur du four. Il est préférable de demeurer près du four lors de la cuisson. Référez-vous aux instructions préventives aux pages 2 et 3.*

**Q. Pourquoi le ventilateur du four s'active-t-il lorsque je n'ai pas appuyé sur la touche du ventilateur?**

*R. Le ventilateur s'active automatiquement afin de prévenir les risques de surchauffement.*

**Q. Le four à micro-ondes ne fonctionne pas adéquatement lorsqu'il est branché à la prise de courant pour la première fois. Que se passe-t-il?**

*R. Lorsque vous branchez votre four à micro-ondes pour la première fois, ou lors d'une panne de courant, le micro-processeur du four peut être confus et ne pas fonctionner normalement. Débranchez alors la prise de courant de 120V du four et rebranchez-la. Le micro-processeur se réarmera et le four fonctionnera normalement ensuite.*

**Q. Pourquoi y a-t-il une réflexion de lumière autour du four?**

*R. Cette lumière provient de l'ampoule du four située à l'extérieur de la cavité.*

**Q. Comment puis-je être certain que le four ne soit pas en fonction lorsque le ventilateur de la hotte est en marche?**

*R. Le ventilateur de la hotte peut être plus bruyant que le four. Si vous n'êtes pas certain du fonctionnement du four, fermez le ventilateur de la hotte et assurez-vous que le four ne fonctionne pas. Le four est conçu de façon à ce qu'il s'arrête lorsque la porte est ouverte. Si pour une raison ou une autre vous n'êtes pas encore satisfait, faites vérifier votre four par un technicien qualifié.*

## LES ALIMENTS

**Q. Pourquoi y a-t-il une tache brune durcie ou séchée sur les aliments?**

*R. Ce genre de tache signifie que cette partie de votre aliment est trop cuite. Réduisez le temps de cuisson ou de réchauffement.*

**Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils?**

*R. Lorsque vous faites frire, pocher ou cuire des oeufs, l'accumulation de vapeur sous la membrane du jaune peut le faire éclater. Afin d'éviter cela, percez la membrane du jaune à l'aide d'un cure-dent avant de le cuire.*

# QUESTIONS ET RÉPONSES

---

## AVERTISSEMENT

**Ne jamais cuire des oeufs dans leurs coquilles au four à micro-ondes.**

**Q. Pourquoi les oeufs brouillés sont-ils quelques fois secs après la cuisson?**

*R. Les oeufs s'assèchent s'ils sont trop cuits. Même si vous employez la même recette chaque fois, vous devrez varier le temps de cuisson dans l'un des cas suivants:*

- Les oeufs sont de grosseurs différentes.
- Les oeufs utilisés sont à la température ambiante et la fois suivante proviennent directement du réfrigérateur.
- Le type de plat de cuisson varie, ce qui fait varier également le temps de cuisson.
- Les oeufs continuent de cuire pendant le temps de repos.

**Q. Est-ce possible de faire éclater du maïs dans un four à micro-ondes?**

*R. Oui, si vous utilisez l'une des deux méthodes indiquées ci-dessous.*

1. Plats de cuisson conçus pour faire éclater du maïs au four à micro-ondes.
2. Maïs spécialement conçu pour la cuisson au four à micro-ondes et dont l'emballage contient des directives précises en rapport avec le temps et l'intensité de cuisson nécessaires.

SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE CHAQUE FABRICANT À LA LETTER ET NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE PENDANT QUE LE MAÏS ÉCLATE.

SI LE MAÏS N'EST PAS ÉCLATÉ LORSQUE LE TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉ EST ÉCOULÉ, ARRÊTEZ LA CUISSON. UNE CUISSON PROLONGÉE POURRAIT PROVOQUER UN INCENDIE À L'INTÉRIEUR DU FOUR.

## AVERTISSEMENT

**N'utilisez jamais un sac en papier brun pour faire éclater le maïs.**

**Q. Pourquoi trois des quatre pommes de terre sont-elles cuites alors que la dernière ne l'est pas?**

*R. La quatrième pomme de terre peut être légèrement plus lourde que les autres, et doit être cuite 30 à 60 secondes de plus. Rappelez-vous d'espacer chacune des pommes de terre. Pour une cuisson uniforme, placez-les en cercle.*

**Q. Pourquoi les pommes au four éclatent-elles durant la cuisson?**

*R. Un espace n'a pas été pelé sur le dessus de la pomme afin de permettre l'expansion et laisser s'échapper la vapeur durant la cuisson. Tout comme la cuisson conventionnelle, l'intérieur de la pomme se dilate pendant la cuisson.*

**Q. Comment prévenir le renversement des aliments?**

*R. Lorsque vous cuisez des aliments qui ont tendance à renverser, utilisez des plats de cuisson plus grands. Si vous ouvrez la porte ou appuyez sur STOP, les aliments cesseront de bouillir. (Rappelez-vous d'appuyer sur START après avoir refermé la porte pour redémarrer le cycle de cuisson)*

**Q. Pourquoi y a-t-il un temps de repos lorsque la cuisson terminée?**

*R. La cuisson des aliments se poursuit lors du temps de repos. La période de repos permet une cuisson uniforme des aliments. La durée du temps de repos varie selon la densité et la consistance des aliments.*

**Q. Pourquoi le temps de cuisson est plus long lorsque les aliments sortent du réfrigérateur?**

*R. Tout comme pour la cuisson conventionnelle, la température des aliments influe sur le temps de cuisson. Les aliments réfrigérés requièrent donc plus de temps de cuisson que les aliments à la température ambiante.*

# AVANT DE FAIRE APPEL À UN SERVICE DE RÉPARATION

---

Vous pouvez fréquemment régler le problème vous-même. Si votre four à micro-ondes ne fonctionne pas adéquatement, identifiez la nature du problème en vous référant à la liste ci-dessous et appliquez les solutions indiquées.

Si votre four à micro-ondes ne donne pas encore son plein rendement, contactez le centre de service autorisé de Sears le plus près de chez-vous; nos techniciens peuvent faire face à toute situation.

## PROBLÈME:

### Le four à micro-ondes ne se met pas en marche

- Le fil d'alimentation est-il branché?
- La porte est-elle fermée?
- Le temps de cuisson est-il sélectionné?
- La température est-elle réglée ou la sonde est-elle branchée?

### Amorçage d'arc (éclairs) et étincelles

- Utilisez-vous les plats de cuisson conçus pour la cuisson au micro-ondes?
- La sonde est-elle insérée au bon endroit?
- Le four est-il vide?

### Heure du jour incorrecte

- Avez-vous remis le four à la bonne heure?

### Le voyant lumineux de la sonde clignote

- La sonde est-elle bien branchée?

### Cuisson inégale des aliments

- Utilisez-vous les plats de cuisson recommandés?
- Avez-vous retourné ou brassé les aliments?
- Les aliments étaient-ils complètement décongelés?
- Le niveau d'intensité de cuisson et le temps étaient-ils réglés correctement?

### Aliments trop cuits

- La sonde est-elle insérée au bon endroit?
- Le niveau de puissance et le minutage de la cuisson étaient-ils réglés correctement?
- Le réglage thermométrique de la cuisson est-il correct?

### Aliments pas assez cuits

- Utilisez-vous les plats de cuisson recommandés?
- La sonde est-elle insérée au bon endroit?
- Les aliments étaient-ils complètement décongelés?
- Le niveau de puissance et le minutage de la cuisson étaient-ils réglés correctement?
- La température de cuisson était-elle correcte?
- Les ouvertures de ventilation sont-elles obstruées?

### Décongélation incorrecte

- Utilisez-vous les plats de cuisson recommandés?
- Avez-vous retourné ou brassé les aliments?
- Le niveau de puissance et le minutage de la cuisson étaient-ils réglés correctement?
- Avez-vous utilisé la grille de métal?





Pour référence, inscrivez ci-dessous les renseignements requis, que vous trouverez sur la plaque signalétique de l'appareil.

Conservez la facture pour valider la garantie.

## Cher Client,

Lors de la fabrication de cet appareil, de nombreuses mesures ont été prises pour vous fournir un produit de la meilleure qualité possible. Malheureusement, des erreurs et des omissions peuvent parfois se produire. Si vous découvrez qu'une pièce manque ou est défectueuse, veuillez communiquer avec le magasin Sears de votre voisinage.

Si vous avez des suggestions pouvant nous aider à améliorer ce produit, ou nos instructions de montage et/ou de fonctionnement, veuillez les noter et nous les envoyer à l'adresse ci-dessous:

Sears Canada Inc.  
222 Jarvis Street  
Toronto, Ont.  
M5B 2B8



À l'attention de l'acheteur de gros appareils électroménagers

NOM: \_\_\_\_\_

ADRESSE: \_\_\_\_\_

CITY: \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_

CODE POSTAL: \_\_\_\_\_ TÉLÉPHONE: \_\_\_\_\_

N° de modèle: \_\_\_\_\_

N° de série: \_\_\_\_\_

Date d'achat: \_\_\_\_\_

Lieu d'achat: \_\_\_\_\_

COMMENTAIRES: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_





## SERVICE APRES-VENTE ASSURÉ

"Service après-vente assuré"... une devise que Sears se fait fort de respecter en s'appuyant sur le service après-vente national Sears.

Quand vous achetez un four à micro-ondes Kenmore, vous obtenez de surcroît quelque chose que vous ne trouvez nulle part ailleurs:

le service après-vente Sears. La garantie Sears s'appuie sur des techniciens ayant reçus une formation spéciale et disposant de l'équipement et du stock de pièces de rechange nous permettant de rester fidèles à notre engagement "Service après-vente assuré".

## PROTÉGEZ ENCORE DAVANTAGE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES AVEC UN CONTRAT D'ENTRETIEN SEARS.

Les fours à micro-ondes Kenmore ont été conçus, réalisés et testés afin d'assurer des années de service sans problème. Tout appareil moderne doit cependant faire, de temps à autre, l'objet d'un entretien régulier. Un contrat d'entretien Sears ne prolonge pas seulement la garantie.

Il offre une protection complète contre les frais de réparations inattendus et de tout inconvénient possible. Vous pouvez ainsi compter sur un rendement optimal du four.

Le tableau ci-dessous présente les avantages de la garantie et d'un contrat d'entretien Sears. Agreement.

ANNÉES D'UTILISATION PROTECTION	1 re ANNÉE	2 re ANNÉE	3 re ANNÉE	4 re ANNÉE	5 re ANNÉE	~	10 re ANNÉE
1. Remplacement du magnétron	G.	G.	pièce-G. Maind'oeuvre-C.E.	pièce-G. Maind'oeuvre-C.E.	pièce-G. Maind'oeuvre-C.E.	~	C.E.
Pièces et main-d'oeuvre 2. Nécessaires par suite d'un vice de matériau ou de fabrication	G.	G.	C.E.	C.E.	C.E.	~	C.E.
3. Réglage mécanique et entretien requis.	G.	G.	C.E.	C.E.	C.E.	~	C.E.
4. Toute pièce et entretien nécessaires non couverts par la garantie, pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.	C.E.	C.E.	C.E.	C.E.	C.E.	~	C.E.
5. Même s'il s'avère que le problème n'était pas technique, mais que le client avait mal suivi les instructions, il ne sera pas facturé.	C.E.	C.E.	C.E.	C.E.	C.E.	~	C.E.
6. Entretien préventif annuel sur demande.	C.E.	C.E.	C.E.	C.E.	C.E.	~	C.E.

C.E. = Contrat d'entretien

G = Garantie

METTEZ-VOUS DÉS AUJOURD'HUI EN RAPPORT AVEC UN VENDEUR SEARS OU AVEC NOTRE SERVICE APRES-VENTE ET ACHETEZ UN CONTRAT D'ENTRETIEN SEARS.

# GARANTIE

## GARANTIE SUR DES FOURS À MICRO-ONDES KENMORE

- Pendant DEUX ANS à partir de la date d'achat, Sears se chargera de réparer gratuitement (main-d'oeuvre comprise) ce four à micro-ondes s'il s'avère défectueux par suite d'un vice de matériau ou de fabrication, sauf pour les exclusions ci-dessous.
- Pendant les TROIS années suivantes, Sears remplacera gratuitement le magnétron (main-d'oeuvre non comprise).
- Cette garantie s'ajoute à toute garantie statutaire.

### **CATÉGORIE DE PRODUCT**

Four à micro-ondes à pose sur comptoir (toutes capacités)

Four à micro-ondes/convection et four à fixation sous un élément de cuisine

### **ENTRETIEN**

À l'atelier

À domicile

### CE QUI N'EST PAS COUVERT:

1. L'installation.
2. Les dommages résultant du raccordement à une tension inadéquate.
3. Les dommages résultant d'un abus ou d'une utilisation incorrecte.
4. Les dommages résultant d'un incendie, d'une inondation ou d'un autre désastre naturel.

Sears n'autorise quiconque, pas même un représentant, à présenter d'autre garantie ou à assumer en notre nom une responsabilité autre que celles contenues dans la présente. Tout accord extérieur ou contradictoire, écrit ou verbal, à ce qui précède est nul et non avenue. La présente garantie s'applique seulement aux fours à micro-ondes Kenmore utilisés à des fins domestiques.

### COMMENT OBTENIR LES SERVICES EN VERTU DE CETTE GARANTIE

1. Pour le service au comptoir, veuillez apporter le four à micro-ondes au Centre de service ou le magasin Sears le plus proche.
2. Pour le service à domicile, veuillez communiquer avec le Centre de service ou le magasin Sears le plus proche.

**SEARS CANADA INC.**  
**222 Jarvis Street, Toronto, Ontario M5B 2B8**

# **PIÈCES ET SERVICE CONTACTEZ LE 1-800-665-4455\***

Conservez ce numéro à portée de la main lorsque vous désirez placer un appel de service ou de commander des pièces de rechange.

Lorsque vous commandez des pièces, prenez soin d'avoir le nom, la marque, le numéro de modèle de l'appareil, ainsi que le nom et le numéro de la pièce que vous désirez commander.

\* Si vous habitez l'une de ces régions, veuillez utiliser le numéro approprié:

Régina - 566-5124

Montréal - 333-5740

Toronto - 744-4900

Halifax - 454-2444

Kitchener - 894-7590

Ottawa - 738-4440

Vancouver - 420-8211

# REMARQUE