



website: <http://www.lgservice.com>
e-mail : <http://www.lgeservice.com/techsup.html>



FOUR À MICRO-ONDES

MANUEL DE L'UTILISATEUR, GUIDE DE CUISSON, ET INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

LIRE COMPLÈTEMENT CE MANUEL DE
L'UTILISATEUR AVANT D'UTILISER LE FOUR

MV-1510M

MV-1511M

Table Des Matières

TABLE DES MATIÈRES	2	Guide de cuisson automatique.....	15
MESURES DE PRÉVENTION	3	Réchauffage automatique	16
Quelques précautions à prendre pour éviter une		Guide de Réchauffage automatique.....	16
exposition dangereuse aux micro-ondes.....	3	Décongélation automatique.....	17
Mesures de prévention importantes	4, 5	Quelques trucs sur la décongélation.....	17
		Tableau de décongélation automatique	18
RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS		CUISSON	20
RELATIFS À VOTRE FOUR	6	Pour Obtenir Les Meilleurs Résultats De Cuisson.....	20
Emplacement du numéro de modèle.....	6	Poisson et Mollusques.....	20
Exigences en électricité	6	Amuse-gueule/Sauces/Soupes	21
Instructions relatives à la mise à la		Viandes	21
terre électrique.....	6	Volaille	23
Caractéristiques du four à micro-ondes.....	7	Pâtes et Riz	24
Spécifications du four.....	7	ENTRETIEN	25
Panneau des commandes du four.....	8	Entretien et nettoyage.....	25
FONCTIONNEMENT	10	Nettoyer les filtres pour la graisse	25
Apprenez à connaître votre four à micro-ondes.....	10	Remplacement du filtre à charbon	25
Aide.....	10	Remplacement de la lumière/ veilleuse de la hotte	26
Horloge	10	Remplacement de l'ampoule de la cavité interne du four	26
Minuterie pratique	10	GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE	
Réglages sur mesure.....	10	DES MICRO-ONDES	27
Réglage élevé-faible-hors circuit du ventilateur.....	11	AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE	28
Réglage élevé-faible-hors circuit de la lumière.....	11	QUESTIONS ET RÉPONSES	28
Verrouillage de sécurité à l'épreuve des enfants	11	INSTALLATION	29
Cuisson à mise en marche simplifiée	11	Votre Sécurité Avant Tout	29
Garde-au-chaud	11	Pièces, Outils, Matériaux	32
Cuisson à puissance élevée.....	12	Étape 1: Prépara Raccordements Électriques	34
Cuisson à puissance minimale.....	12	Étape 2: Préparez Le Système De Ventilation.....	35
Cuisson à plus d'un cycle	12	Étape 3: Préparer La Soufflerie Du Ventilateur	37
Guide de la cuisson à puissance minimale	13	Étape 4: Préparation Du Mur Et De L'armoire Supérieure Avant L'installation	39
Maïs soufflé	14	Étape 5: Installation De La Plaque De Montage.....	41
Pommes de terre "POTATO"	14	Étape 6: Installer Le Four Au Mur	42
Cuisson automatique "AUTO COOK"	14		

QUELQUES PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION DANGEREUSE AUX MICRO-ONDES.

- **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.
- **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 :
 - la porte (tordue).
 - les charnières et les loquets (brisés ou lâches).
 - les joints d'étanchéité des portes.
- **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.
- **Le four ne doit pas être manipulé, ajusté ni réparé** par personne d'autre qu'un technicien qualifié.

Mesures De Prévention

MESURES DE PRÉVENTION IMPORTANTES

Les mesures de prévention ci-dessous vous indiqueront comment utiliser votre four et comment ne pas vous blesser ni endommager l'appareil.

AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de brûlure, choc électrique, incendie, blessure corporelle et pour éviter toute exposition aux micro-ondes.

- **Lire toutes les instructions avant d'utiliser votre four.**
- **Ne laissez pas les enfants utiliser ce four sans supervision.**
- Veuillez lire la section "**PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION DANGEREUSE AUX MICRO-ONDES**" à la page 3.
- **N'utilisez pas** de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'a pas été conçu pour l'usage industriel ni de laboratoire.
- **N'utilisez ni n'entrez pas** cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près des sources d'humidité - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ni près d'une piscine.
- **Ne vous servez pas** de la cavité interne du four en tant qu'espace de rangement. Ne laissez pas de papiers, cartons, ustensiles de cuisson ni de nourriture dans la cavité lorsque vous n'utilisez pas le four.
- **Nettoyez régulièrement la hotte du ventilateur.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ni sur les filtres.
- Nettoyez les filtres de la hotte du ventilateur avec soin. Des agents de nettoyage corrosifs tels que des nettoyeurs à base de lessive peuvent endommager les filtres.
- **Ne trafiquez pas les commutateurs de sûreté intégrés dans la porte du four.** Le four possède plusieurs commutateurs de sûreté servant à mettre l'appareil hors circuit lorsque la porte est ouverte.
- Lorsque vous flambez les aliments sous la hotte, ouvrez le ventilateur.
- Ce four a été conçu pour fonctionner au-dessus des cuisinières/plaques de cuisson à gaz ou électriques, mesurant 36 po. de large ou moins.
- **N'utilisez pas ce four à des fins commerciales ni industrielles.** Il a été conçu à des fins domestiques seulement.
- **Lorsque vous nettoyez la porte et les surfaces qui la touchent, n'utilisez qu'un savon doux et non abrasif ou des détergents doux et une éponge.**
- **Si votre four a été échappé ou endommagé,** apportez-le chez un technicien qualifié avant de le réutiliser.
- **Afin d'éviter tout risque d'incendie:**
 - **Ne cuisez pas les aliments.** Les aliments cuits peuvent déclencher un incendie dans un four. Surveillez le four de près, surtout si vous y mettez du papier, plastique ou tout autre matériau combustible.
 - **N'entrez pas des items combustibles (pain, biscuits, etc.) dans le four.**
 - **N'utilisez pas d'attaches de métal dans le four.** Enlevez-les avant de placer l'aliment dans le four.
- **Si un incendie devait se déclarer:**
 - **Gardez la porte du four fermée.**
 - **Mettez le four hors tension.**
 - **Débranchez la fiche de la prise de courant ou coupez le courant dans la boîte du disjoncteur ou des fusibles.**
- **Afin d'éviter tout choc électrique:**
 - **Cet appareil doit être mis à la terre.** Ne le raccordez qu'à une prise de courant mise à la terre de façon adéquate. Référez-vous aux instructions de mise à la terre à la page 6.
 - **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé,** ni si celui-ci ne fonctionne pas normalement ou s'il a été endommagé ou échappé.
 - **N'immergez pas le fil d'alimentation ni la fiche dans l'eau.**
 - **Éloignez le fil d'alimentation des sources de chaleur.**
 - **Ne vous servez pas de cordon d'extension.**

Mesures De Prévention

- **Pour éviter de cuire certains types d'aliments de la mauvaise façon.**
 - **Ne réchauffez pas les biberons ni tout type d'aliments pour bébés.** Un réchauffage inégal peut causer des blessures graves à l'enfant.
 - **Ne réchauffez pas les bouteilles dont l'ouverture est petite,** telles que les bouteilles de syrop.
 - **Ne faites pas de friture dans le four à micro-ondes.**
 - **Ne faites pas vos conserves maison dans votre four à micro-ondes.**
 - **Ne cuisez pas les aliments suivants:** oeufs entiers dans leur coquille; de l'eau qui contient de l'huile ou du gras; des contenants scellés ou des pots en verre fermés. Ces items peuvent exploser.
- Ne recouvrez ni n'obstruez pas les ouvertures de ce four à micro-ondes.
- Utiliser ce four à micro-ondes uniquement pour les applications auxquelles il est destiné, telles qu'elles sont décrites dans ce manuel.
- Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le rebord du comtoir ou de table.
- Préservez la fond du four.
 - Ne cuisez pas le fond du four dangereusement.
 - **Ne laissez pas** la pellicule grise de certains emballages pour les fours à micro-ondes toucher à la cavité interne du four. Placez l'emballage dans un plat pour fours à micro-ondes.
 - **Ne cuisez pas** des aliments directement sur la surface du four, sous l'assiette de verre. Servez-vous d'un plat à l'épreuve des micro-ondes.
 - Si vous utilisez un plat brunisseur, élevez-le d'au moins 3/16ième po. au-dessus du plancher du four. Veuillez lire et suivre attentivement les instructions du plat brunisseur. Si vous utilisez mal le plat brunisseur, vous pourriez endommager le fond du four.
- N'installez ce four que si vous respectez les instructions d'installtion incluses.
- Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié. Pour tout appel de service, estimation ou ajustement, entrez en communication avec le centre de service le plus près de chez vous.

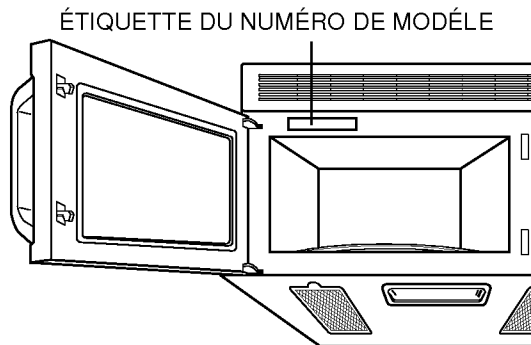
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Renseignements Importants Relatifs À Votre Four

Nous vous prions de lire attentivement ce guide d'utilisation. Il vous aidera à profiter de toutes les caractéristiques de ce four.

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE

Pour vous procurer des renseignements sur le service ou les pièces de remplacement, LG Electronics CANADA aura besoin du numéro de modèle de votre four à micro-ondes. L'étiquette du numéro de modèle est située à l'avant du four à micro-ondes.



EXIGENCES EN ÉLECTRICITÉ

Ce four a été conçu pour fonctionner sur une prise de courant domestique standard de 120V/60Hz. Assurez-vous que le circuit soit d'au moins 15A/20A et que le four à micro-ondes soit le seul appareil sur le circuit. Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner sur une tension de 50Hz ou tout autre circuit que 120V/60 Hz.

INSTRUCTIONS SE RAPPORTANT À LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

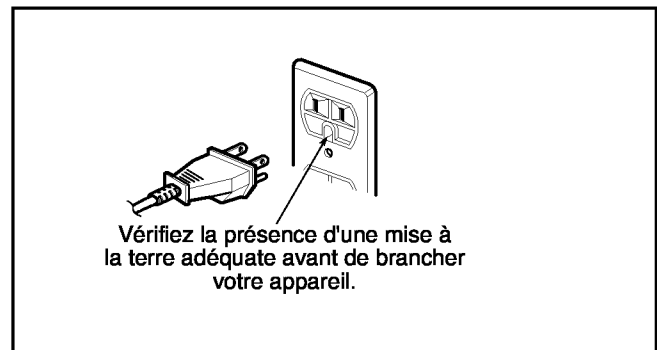
Vous devez effectuer la mise à la terre de cet appareil.

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 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. Puisque cet appareil s'installe sous les armoires, nous vous fournissons un cordon d'alimentation court. Référez-vous aux instructions d'installation séparées pour les directives sur le placement adéquat du cordon. Gardez le cordon d'alimentation au sec et ne le pincez pas d'aucune manière.

Si vous devez utiliser un cordon d'extension, n'utilisez qu'un cordon à 3 fils avec broche de mise à la terre, que vous insérerez dans une prise de courant à trois fentes pouvant recevoir le cordon de l'appareil. La tension assignée du cordon d'extension devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil.

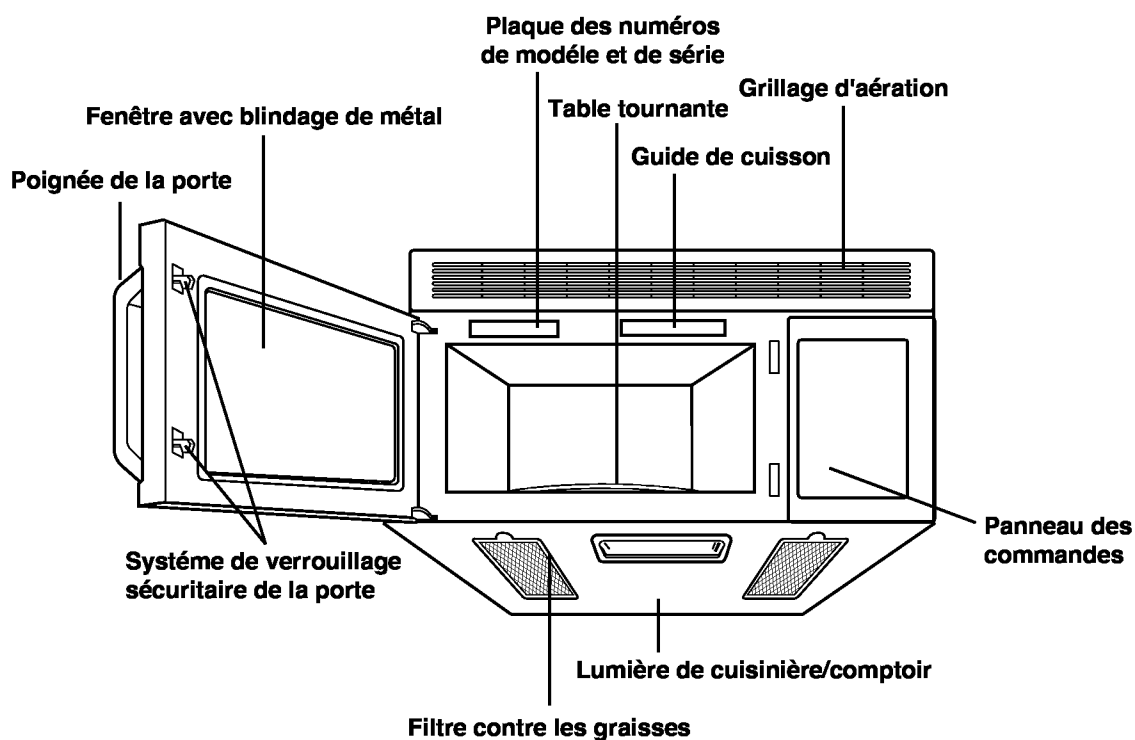


Raccord permanent de l'appareil:

Si vous optez pour un raccord permanent, cet appareil doit être branché à un système de filage en métal permanent et mis à la terre, ou à un conducteur avec prise de terre, parallèle aux conducteurs du circuit et raccordé aux bornes de mise à la terre du four.

Renseignements Importants

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES

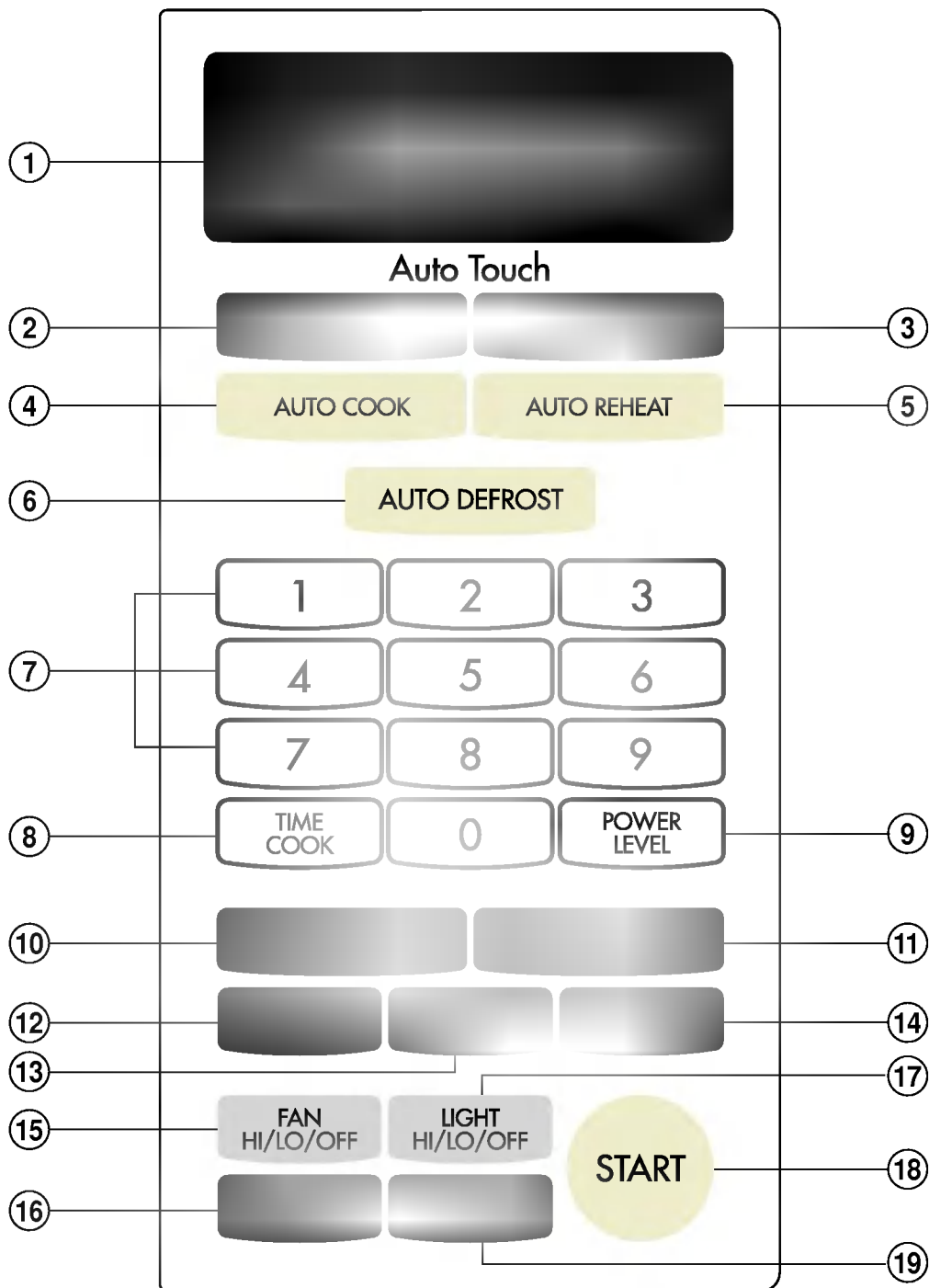


SPÉCIFICATIONS DU FOUR

Tension assignée du four	120 VCA. 60 Hz
Consommation de couran	1500 W
Puissance des soutie	1000 W (Normes 705 Standard de la IEC)
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz
Ampérage	14 A
Dimensions extérieures	29-15/16" x 16-7/16" x 15-3/8"
Volume de la cavité	1,5 Pi. Cu.
Poids net	65 lbs

Renseignements Importants

PANNEAU DES COMMANDES DU FOUR



Renseignements Importants

- 1. Affichage “Display”:** L’affichage contient une horloge et des voyants qui vous indiqueront l’heure de la journée, les réglages de la durée de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
- 2. Maïs Soufflé “Popcorn”:** Appuyez sur cette touche lorsque vous faites éclater du maïs dans votre four à micro-ondes. Consultez la page 14 pour plus de détails.
- 3. Pomme De Terre “Potato”:** Appuyez sur cette touche pour cuire des pommes de terre (de 1 à 4). Référez-vous à la page 14 pour plus de détails.
- 4. Cuisson Automatique “Auto Cook”:** Appuyez sur cette touche afin de cuire des légumes, du riz et des plats cuisinés. Voir à la page 14 pour plus de détails.
- 5. Réchauffage Automatique “Auto Reheat”:** Cette touche sert à réchauffer la assiette d’aliment, les soupes, les sauces, les plats cuisinés, les petits pains et les muffins. Voir à la page 16 pour plus de détails.
- 6. Décongélation Automatique “Auto Defrost”:** viandes, volailles, poissons. Choisissez le type de nourriture en appuyant sur la touche appropriée et décongelez les aliments par le poids. Référez-vous à la page 17 pour plus de renseignements.
- 7. Touches Numériques:** Servez-vous de ces numéros pour entrer la durée de cuisson, le niveau de puissance, les quantités ou les poids.
- 8. Durée “Time Cook”:** Appuyez sur cette touche afin de régler la durée de la cuisson.
- 9. Niveau De Puissance:** Appuyez sur cette touche afin de choisir un niveau de puissance.
- 10. Minuterie Pratique “Kitchen Timer”:**
Cette touche sert à activer la minuterie du four.
Voir à la page 10 pour plus de détails.
- 11. Touche De Garde-Au-Chaud “Hold Warm”:** Cette touche sert à conserver la chaleur des aliments dans le four à micro-ondes pendant 99 minutes et 99 secondes. Consultez la page 11 pour plus de détails.
- 12. Horloge “Clock”:** Cette touche sert à entrer l’heure du jour. Voir à la page 10 pour plus de détails.
- 13. Aide “Help”:** Appuyez sur cette touche afin d’apprendre à connaître chaque fonction du four. Référez-vous à la page 10 pour plus de détails.
- 14. Réglages Sur Mesure “Custom Set”:** Cette touche sert à changer les réglages pré-ajustés par défaut dans le four, tels que ceux du son, de l’horloge, de la vitesse de l’affichage, du poids de la décongélation et du fonctionnement du mode de démonstration. Voir à la page 10 pour plus de détails.
- 15. Réglage Élevé • Faible • Hors Circuit Du Ventilateur “Fan Hi/Lo/Off”:** Appuyez sur cette touche lorsque vous désirez mettre le ventilateur en marche/arrêt. Voir à la page 11 pour plus de détails.
- 16. Arrêt/Annulation “Stop/Clear”:** Cette touche sert à arrêter le four ou annuler toutes les entrées de données.
- 17. Réglage Élevé • Faible • Hors Circuit De La Lumière “Light Hi/Lo/Off”:** Appuyez sur cette touche afin d’allumer/éteindre la lumière de la cuisinière/comptoir. Référez-vous à la page 11 pour plus de détails.
- 18. Départ “Start”:** Cette touche sert à partir une fonction. Si, après avoir débuté la cuisson, vous ouvrez la porte du four, appuyez de nouveau sur la touche “Start”.
- 19. Cuisson À Mise En Marche Simplifiée “Ez On”:** Cette touche vous permet d’économiser du temps en réglant et en mettant en marche rapidement votre four à micro-ondes, sans avoir à appuyer sur la touche **Start**. Référez-vous à la page 11 pour plus de détails.

Fonctionnement

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Cette section décrit les concepts de la cuisson par micro-ondes et vous introduira aux instructions de base pour que vous puissiez faire fonctionner votre four à micro-ondes. Veuillez lire les renseignements suivants avant d'utiliser votre appareil.

MISE EN GARDE

Ne faites pas fonctionner le four à vide.

Aide "Help"

L'affichage de l'aide (Help) vous donne des renseignements et des trucs utiles. Appuyez sur la touche Help, puis choisissez une touche.

Par exemple: Apprendre les détails concernant le départ rapide "Popcorn"



1. Appuyez sur **Help** clavier.



2. Appuyez sur **Popcorn** clavier.

Horloge "Clock"

Ce four est muni d'une horloge de 24 heures.

Par exemple: Régler à 8:00 am.



1. Appuyez sur **Clock** clavier.
(Appuyez une fois sur AM, deux fois sur PM.)



2. Entrez la durée à l'aide du clavier des touches numériques.



3. Appuyez sur **Clock** clavier.

Minuterie Pratique "Kitchen Timer"

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes comme minuterie. Celle-ci peut compter les minutes, jusqu'à un maximum de 99 minutes, 99 secondes.

Par exemple: Durée 3 minutes



1. Appuyez sur **Kitchen Timer** clavier.



2. Entrez la durée à l'aide du clavier des touches numériques.



3. Appuyez sur **Start** clavier.
Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez 7 bips et "END" (FIN) apparaîtra à l'affichage.

Réglages Sur Mesure "Custom Set"

Vous pouvez changer les valeurs par défaut de la sonorité du bip, l'horloge, la vitesse de l'affichage, le poids de la décongélation et le mode de démonstration.

Consultez le tableau suivant pour plus de renseignements.

NUMÉRO	RÉGLAGES	NUMÉRO	RESULTAT
1	Commande de mise en/hors circuit des bips	1	Son activé
		2	Son désactivé
2	Commande de l'affichage de l'horloge	1	Horloge activée
		2	Horloge désactivée
3	Affichage	1	Vitesse lente
		2	Vitesse normale
		3	Vitesse rapide
4	Sélection du mode de décongélation automatique	1	Lbs
		2	Kg
5	Sélection du mode de démonstration	1	Démo activée
		2	Démo désactivée

Par exemple: Changer le mode de décongélation par le poids (de lbs à kg)



1. Appuyez sur **Custom Set** clavier.



2. Appuyez sur le numéro **4** clavier.



3. Appuyez sur le numéro **2** clavier.

Fonctionnement

Réglage Élevé • Faible • Hors Circuit Du Ventilateur “Fan Hi/Lo/Off”



Le ventilateur aspire la vapeur et les autres fumées provenant de la surface de cuisson. Appuyez une fois sur la touche FAN afin d'obtenir la vitesse rapide du ventilateur, deux fois pour la vitesse lente et trois fois pour fermer celui-ci.

REMARQUE: si la température devient trop chaude autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte se mettra automatiquement en marche, au réglage FAIBLE, afin d'aérer le four. Il peut fonctionner pendant une heure afin de refroidir le four. **Lorsque ceci se produit, vous ne pouvez fermer le ventilateur manuellement.**

Réglage Élevé • Faible • Hors Circuit De La Lumière “Light Hi/Lo/Off”



Appuyez une fois sur la touche LIGHT clavier pour obtenir l'éclairage le plus fort, deux fois pour la lumière de nuit et trois fois pour l'éteindre.

Verrouillage De Sécurité À L'épreuve Des Enfants

Vous pouvez verrouiller le panneau frontal afin d'empêcher que le four à micro-ondes ne parte automatiquement ou qu'il soit utilisé par des enfants.

La caractéristique du verrouillage de sécurité est également utile lors du nettoyage du tableau de commande. Ce verrouillage empêche la programmation accidentelle lorsqu'on essuie le tableau de commande.

Par exemple: Activer le verrouillage à l'épreuve des enfants



1. Appuyez sur **Stop/Clear** clavier.



2. Appuyez sur la touche **0** clavier et maintenez-la enfoncée pendant plus de 4 secondes. Les lettres "LOCKED"(verrouillé) apparaîtront à l'écran d'affichage et deux bips se feront entendre.

Par exemple: Activer le verrouillage à l'épreuve des enfants



1. Appuyez sur la touche **0** clavier et maintenez-la enfoncée pendant plus de 4 secondes. Les lettres "LOCKED"(verrouillé) apparaîtront à l'écran d'affichage et deux bips se feront entendre.

Cuisson À Mise En Marche Simplifiée “Ez On”

Cette touche vous permet d'économiser du temps en réglant et en mettant en marche rapidement votre four à micro-ondes, sans avoir à appuyer sur la touche **Start** clavier.

Par exemple: Si vous désirez programmer une cuisson simplifiée pendant deux minutes:



1. Appuyez quatre fois sur la touche de mise en marche simplifiée **Ez On** clavier.
Le four débute sa cuisson et le compte à rebours apparaît à l'affichage.

REMARQUE:

Si vous appuyez sur Ez On, vous ajouterez 30 secondes-jusqu'à 3 minutes de cuisson.

Après 3 minutes, chaque pression de la touche ajoutera 1 minute-jusqu'à 99 minutes, 59 seconds.

Garde-Au-Chaud “Hold Warm”

Vous pouvez garder les aliments au chaud dans votre four à micro-ondes, en toute sécurité, pendant une période maximale de 99 minutes, 99 secondes. Utilisez le garde-au-chaud seul ou suivant immédiatement un cycle de cuisson.

Par exemple: Utiliser le garde-au-chaud.



1. Appuyez sur **Hold Warm** clavier.

START

2. Appuyez sur **Start** clavier.

REMARQUES

- Le garde-au-chaud fonctionne pendant un maximum de 99 minutes, 99 secondes.
- Les aliments que vous recouvrez pendant la cuisson doivent également être recouverts pendant le garde-au-chaud.
- Les pâtisseries (tartes, chaussons, etc.) devraient être recouverts pendant le garde-au-chaud.
- Les repas complets que vous gardez au chaud dans une assiette doivent être recouverts pendant le garde-au-chaud.

Faire suivre automatiquement le garde-au-chaud après un autre cycle de cuisson:

- Tout en programmant les instructions de cuisson, appuyez sur Hold Warm avant d'appuyer sur la touche Start.
- Lorsque le dernier cycle est terminé, vous entendrez deux bips de tonalité et "WARM" apparaîtra à l'affichage du four.
- Le garde-au-chaud peut être programmé pour suivre immédiatement la Décongélation Automatique ou la cuisson à cycles multiples.

Fonctionnement

Cuisson À Puissance Élevée

Par exemple: Cuire des aliments pendant 8 minutes, 30 secondes.

8 3 0

1. Entrez la durée de la cuisson.

START

2. Appuyez sur **Start**.

Lorsque la cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres "END" (FIN) apparaîtront à l'écran.

Cuisson À Puissance Minimale

La cuisson à puissance élevée ne vous donne pas toujours le meilleur rendement en ce qui concerne les aliments qui doivent cuire plus lentement, tels que des rôtis, des plats cuisinés ou des crèmes anglaises. Votre four possède 10 réglages de puissance en plus de la position "HIGH".

Par exemple: Cuire des aliments pendant 7 minutes, 30 secondes, à 70% de sa puissance.

7 3 0

1. Entrez la durée de la cuisson.

POWER LEVEL

2. Appuyez sur **Power Level** clavier.

7

3. Entrez le niveau de puissance.

START

4. Appuyez sur **Start** clavier.

Lorsque la cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres "END" (FIN) apparaîtront à l'écran.

CUISSON À PLUS D'UN CYCLE

Pour obtenir de meilleurs résultats, certaines recettes demandent d'utiliser un niveau de puissance pendant un certain temps, suivi d'un autre niveau de puissance et d'une autre durée. Vous pouvez programmer votre four pour qu'il change automatiquement d'un cycle à un autre, jusqu'à un maximum de trois cycles, si le premier cycle de chauffage est décongelé ou le dernier est de puissance 0%.

Par exemple: Cuire des aliments pendant 3 minutes à 100% de la puissance, puis à 70% de la puissance pendant 7 minutes, 30 secondes.

3 0 0

1. Entrez la première durée de la cuisson.

TIME COOK

2. Appuyez sur **Time Cook** clavier.

7 3 0

3. Entrez la seconde durée de la cuisson.

POWER LEVEL

4. Appuyez sur **Power Level** clavier.

7

5. Entrez le niveau de puissance.

START

6. Appuyez sur **Start** clavier.

Lorsque la durée de cuisson est terminée, vous entendrez quatre bips et vous verrez les lettres "END" (FIN) à l'affichage.

Fonctionnement

Guide De La Cuisson À Puissance Minimale

Les 10 niveaux de puissance en plus de la HIGH vous permettent de choisir le meilleur niveau de puissance pour l'aliment à faire cuire.

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.

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

Fonctionnement

Maïs Soufflé “Popcorn”

La fonction de maïs soufflé vous permet de faire éclater des sacs de 1,75, 3,0 et 3,5 onces de maïs soufflé dans les emballages commerciaux. Ne faites éclater qu'un sac à la fois. Si vous utilisez une machine à faire éclater le maïs, suivez les instructions du fabricant. Pour régler correctement votre four à micro-ondes, suivez ce tableau:

Poids des sacs - onces	1,75	3,0	3,5
Numéro de la touche	1	2	3

Par exemple: Faire éclater un sac de 3,0 oz



1. Appuyez sur **Popcorn** clavier.

2

2. Appuyez sur le numéro **2** clavier.
Lorsque la durée de la cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres “END” (FIN) apparaîtront à l'écran.

Pommes De Terre “Potato”

La fonction “POTATO” vous permet de cuire des pommes de terre en utilisant les durées pré-réglées et les niveaux de puissance. Vous pouvez choisir de cuire de 1 à 4 pommes de terre.

REMARQUES:

- Le temps de réchauffage est basé sur une pomme de terre de 8 onces.
- Avant de procéder à la cuisson, percez plusieurs fois la pomme de terre avec une fourchette.
- Lorsque la cuisson est terminée, laissez l'aliment au repos pendant 5 minutes, dans un enrobage d'aluminium.

Par exemple: Cuire 2 pommes de terre



1. Appuyez sur **Potato** clavier.

2

2. Appuyez sur le numéro **2** clavier.
Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres “END” (FIN) apparaîtront à l'affichage.

Cuisson Automatique “Auto Cook”

La cuisson automatique vous procure quatre catégories de pré-réglages de cuisson.

Par exemple: Cuire 2 tranches de riz

AUTO COOK

1. Appuyez sur **Auto Cook** clavier.

3

2. Appuyez sur le numéro **3** clavier.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Légumes frais	1
Légumes congelés	2
Riz	3
Plats cuisinés	4

2

3. Entrez la quantité/portions

Catégorie	Touche du clavier numérique
Légumes frais	1 - 4 tasses
Légumes congelés	1 - 4 tasses
Riz	1 - 2 tasses
Plats cuisinés	1 - 4 tasses

Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres “END” (FIN) apparaîtront à l'affichage.

Fonctionnement

Guide De Cuisson Automatique

CODE	CATÉGORIE	QUANTITÉ	DIRECTIVES
1	LÉGUMES FRAIS	1 tasse de légumes et 2 cuillers à table d'eau	Placez dans un bol à l'épreuve des micro-ondes. Ajoutez la quantité d'eau selon les directives ci-contre. Recouvrez de pellicule plastique (percée). Laissez reposer 5 minutes.
		2 tasses de légumes et 1/4 tasse d'eau	
		3 tasses de légumes et 1/3 tasse d'eau	
		4 tasses de légumes et 1/2 tasse d'eau	
2	LÉGUMES CONGELÉS	1 tasse	Placez dans un bol à l'épreuve des micro-ondes. Recouvrez de pellicule plastique (percée). Laissez reposer 5 minutes.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
3	RIZ	1 tasse de riz à grain long et 2-1/4 tasses d'eau	Dans un grand plat à l'épreuve des micro-ondes, mélangez l'eau, le riz, la margarine et le sel. Recouvrez d'un couvercle à l'épreuve des micro-ondes ou de pellicule plastique (percée). Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.
		2 tasses de riz à grain long et 4-1/4 tasses d'eau	
4	PLATS CUISINÉS	1 tasse	Placez dans un bol à l'épreuve des micro-ondes. Recouvrez de pellicule plastique (percée).
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	

Fonctionnement

Réchauffage Automatique “Auto Reheat”

La fonction de Réchauffage Automatique vous offre quatre catégories de pré-réglages.

Par exemple: Réchauffer 2 portions de assiette d'aliments.

AUTO REHEAT

1. Appuyez sur **Auto Reheat** clavier.

2

3. Enter quantity/servings.

1

2. Choisissez la catégorie d'aliments désirée.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Assiette d'aliments	1
Soupe/sauce	2
Plat cuisiné	3
Petit pain/muffin	4

Catégorie	Touche du clavier numérique
Assiette d'aliments	1-2 portions
Soupe/sauce	1-4 tasses
Plat cuisiné	1-4 tasses
Petit pain/muffin	1-4 pointes

Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres “END” (FIN) apparaîtront à l'affichage.

Guide De Réchauffage Automatique

CODE	CATÉGORIE	PORTION	DIRECTIVES
1	ASSIETTE D'ALIMENTS	1 portion	Placez dans une assiette/plate. Recouvrez d'une pellicule plastique.
		2 portions	
2	SOUPE/ SAUCE	1 tasse	Placez dans un plat creux à l'épreuve des micro-ondes.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
3	PLAT CUISINÉ	1 tasse	Placez dans un bol ou plat à l'épreuve des micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule plastique.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
4	PETIT PAIN/ MUFFIN	1 point	Placez sur un essuie-tout. Ne recouvrez pas.
		2 pointes	
		3 pointes	
		4 pointes	

Fonctionnement

Décongélation Automatique “Auto Defrost”

Votre four à micro-ondes possède trois séquences pré-réglées de décongélation. La décongélation automatique est la meilleure manière de décongeler les aliments congelés. Le “Tableau De Décongélation Automatique” (ci-dessous) vous procure des instructions spéciales pour les trois séquences de décongélation.

Par exemple: Décongeler 1,2 lbs de boeuf haché

AUTO DEFROST

1. Appuyez sur **Auto Defrost** clavier.

1

2. Choisissez la catégorie d'aliments désirée.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Vlandes	1
Volailles	2
Poissons	3

1 2

3. Entrez le poids.

START

4. Appuyez sur **Start** clavier.

REMARQUES:

Lorsque vous appuyez sur la touche Start, l'affichage change au compte à rebours de la décongélation. Le four sonnera pendant le cycle de décongélation. À bip, ouvrez la porte du four et retournez, séparez ou réorganisez la nourriture. Enlevez toute portion qui a dégelé. Retournez les portions congelées dans le four et appuyez sur Start afin de terminer le cycle de décongélation.

START

5. Refermez la porte et repartez le four.

Lorsque la décongélation sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres “END” (FIN) seront affichées.

REMARQUE: Si vous n'ouvrez pas la porte dans , l'affichage continuera son compte à rebours.

Tableau de conversion du poids

Pour entrer le poids des aliments dans la Décongélation Automatique, vous devez spécifier les livres et les dixièmes de livres. Si le poids sur l'emballage est en fractions de livres, utilisez le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

POIDS ÉQUIVALENT EN ONCES	CHIFFRE APRÈS LA DÉCIMALE	
1.6	.10	
3.2	.20	
4.0	.25	Un quart de livre
4.8	.30	
6.4	.40	
8.0	.50	Une demi-livre
9.6	.60	
11.2	.70	
12.0	.75	Trois quarts de livre
12.8	.80	
14.4	.90	
16.0	1.00	une livre

Quelques Trucs Sur La Décongélation

- Lorsque vous utilisez la décongélation automatique, le poids que vous devez entrer est le poids net en livres et en dixièmes de livres (le poids de la nourriture moins le contenant).
- N'utilisez la Décongélation Automatique que pour les aliments crus. Cette fonction donne les meilleurs résultats lorsque l'aliment à décongeler est au moins à 0°F (pris directement d'un “vrai” congélateur). Si l'aliment a été entreposé dans le congélateur d'un réfrigérateur qui ne maintient pas une température de 5°F ou moins, programmez toujours un poids plus petit (permettant une durée de décongélation moins longue de l'aliment) afin de ne pas cuire la nourriture.
- Si la nourriture est gardée hors du congélateur pendant plus de 20 minutes, réduisez le poids de l'aliment en programmant le four.
- La forme de l'emballage peut affecter la durée de la décongélation. Les emballages rectangulaires peu profonds se décongèlent plus rapidement que les blocs épais.
- Séparez les morceaux au fur et à mesure qu'ils décongèlent. Les morceaux que l'on sépare décongèlent plus rapidement.
- Vous pouvez vous servir de petits morceaux de papier d'aluminium pour recouvrir les aliments tels que les ailes de poulet, les bouts des cuisses et les queues de poisson mais assurez-vous que le papier ne touche pas le rebord du four. Le papier d'aluminium peut endommager la paroi interne du four.
- Protégez les endroits qui commencent à chauffer avec de petits morceaux de papier d'aluminium.
- Un temps de repos pré-réglé fait partie du programme de décongélation. Utilisez-le pour de meilleurs résultats.

Fonctionnement

Tableau De Décongélation Automatique

Réglages des viandes

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
BOEUF			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)	MEAT	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)	MEAT	Détachez et façonnez la viande pour en faire des boulettes.	Ne décongelez pas moins de deux boulettes de 2 oz. Écrasez le centre lorsque vous congelez.
Steak de ronde	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Steak de filet	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Boeuf à ragoût	MEAT	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	MEAT	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	MEAT	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	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
AGNEAU			
Cubes pour ragoût	MEAT	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.)	MEAT	Détachez et réorganisez.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
PORC			
Côtelettes (épaisseur de 1/2 po.)	MEAT	Détachez et réorganisez.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Hot-dogs,	MEAT	Détachez et réorganisez.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Côtes Levées, Côtes à l'ancienne.	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds de papier d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Chapelets de Saucisses	MEAT	Détachez et réorganisez.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.
Saucisses en vrac	MEAT	Détachez et réorganisez. 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.
Rôti d'ail, désossé	MEAT	Retournez. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.

Fonctionnement

Tableau De Décongélation Automatique (suite)

Réglage des volailles

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
POULET Entier En morceaux	POULTRY	Retournez. Complétez la décongélation en plaçant la poitrine à l'envers, vers le bas. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium. Retournez. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium. Détachez les morceaux et réorganisez.	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'immergeant dans l'eau. Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes. Terminez la décongélation en plaçant les morceaux dans l'eau froide.
POULETS DE CORNOUAILLES Entiers	POULTRY	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.
DINDE Poitrine (inférieure à 6 lbs/2,7 kg)	POULTRY	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.

Réglage des poissons

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

REMARQUE ; Les aliments à décongeler ne doivent pas excéder 6,0lb(4,0kg).

Cuisson

POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson avec le four à micro-ondes, lire et observer les directives ci-dessous.

- **Température de conservation** : Il faut plus de temps pour cuire un aliment qui sort du réfrigérateur ou du congélateur qu'un aliment qui se trouve à la température ambiante. Les temps de cuisson indiqués dans cette brochure correspondent à des aliments qui se trouvent à leur température normale de conservation.
- **Taille** : Des morceaux d'aliments de petite taille cuisent plus rapidement que des morceaux de grande taille; avec des morceaux de taille et de forme similaires, on obtient une cuisson plus uniforme. Pour cuire uniformément des aliments de grande taille, réduire la puissance de chauffe.
- **Humidité naturelle** : On obtient une cuisson plus uniforme avec des aliments qui contiennent beaucoup d'eau, parce que les molécules d'eau absorbent efficacement l'énergie des micro-ondes.
- **Remuer** certains mets, comme les mets en sauce et les légumes, depuis l'extérieur vers le centre, pour répartir uniformément la chaleur et accélérer la cuisson. Il n'est pas nécessaire de remuer constamment.
- **Retourner** les aliments comme côtes de porc, pommes de terre, rôtis et choux-fleurs, vers le milieu de la cuisson, pour que tous les côtés soient uniformément exposés à l'énergie des micro-ondes.
- **Placer** les parties délicates des aliments, comme la pointe des asperges, vers le centre du plat.
- **Répartir** les aliments de forme non uniforme, comme des morceaux de poulet ou les darnes de saumon, en plaçant la partie la plus épaisse ou la plus charnue vers l'extérieur du plat.
- **Protéger** avec de **petits** morceaux de feuille d'aluminium les parties d'un aliment qui pourraient cuire trop rapidement, comme les extrémités des ailes et des pilons des volailles.
- **Prévoir une période d'attente** : Après avoir retiré un mets du four à micro-ondes, recouvrir le plat avec une feuille d'aluminium ou le couvercle du plat, et laisser le mets en attente pendant quelque temps avant de le servir, pour que la cuisson se poursuive jusqu'au centre, sans qu'il y ait une cuisson excessive des parties périphériques. La durée de la période d'attente dépend de la densité et de l'étendue de la surface des aliments.
- **Enveloppe de papier paraffiné ou serviette de papier** : Pour éviter un assèchement, avant de les réchauffer au micro-ondes, envelopper les sandwichs et autres aliments contenant du pain précuit.

POISSON ET MOLLUSQUES

Cuisson des poissons, mollusques et crustacés : Directives générales

- Préparation du poisson pour la cuisson.
 - Décongeler complètement le poisson, les mollusques ou les crustacés.
 - Répartir les morceaux de forme non uniforme en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat. Répartir les mollusques en une seule couche pour obtenir une cuisson uniforme.
 - Le type de couvercle à utiliser dépend du mode de cuisson. Pour un poisson poché, utiliser un récipient avec un couvercle pour cuisson micro-ondes ou une enveloppe de plastique comportant des **événets**.
 - Pour la cuisson d'un poisson au four, avec glaçage, ou en sauce, recouvrir d'une feuille de papier paraffiné pour éviter une dilution de la sauce ou du glaçage.
- Sélectionner toujours le temps de cuisson le plus court possible. Le poisson est cuit lorsque sa chair devient opaque tandis que les parties les plus épaisses commencent à se détacher. Les crustacés sont cuits lorsque la couleur de leur carapace passe de rose à rouge tandis que la chair est opaque et ferme.
- Le tableau de cuisson ci-dessous présente des directives détaillées, le niveau de puissance et le temps de cuisson à utiliser pour la cuisson de la plupart des poissons, mollusques et crustacés.

Cuisson des poissons, crustacés et mollusques

POISSON	PUISSANCE DE CHAUFFAGE	TEMPS DE CUISSON	DIRECTIVES
Filets de poisson	HI	3 $\frac{1}{2}$ -4 $\frac{1}{2}$ minutes	Répartir le poisson en une seule couche; placer la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat (plat de 1-1/2 pinte) pour cuisson aux micro-ondes. Le cas échéant, badigeonner avec beurre fondu et assaisonnements. Faire cuire sous une feuille de plastique comportant des événements. Laisser reposer sans recouvrir pendant 2 minutes. Pour cuire plus d'une livre de poisson, retourner le poisson vers le milieu de la période de cuisson.
Steaks de poisson	HI	4 $\frac{1}{2}$ -5 $\frac{1}{2}$ minutes	
Poisson entier	7	4 $\frac{1}{2}$ -6 minutes	
Pétoncles	HI	3 $\frac{1}{2}$ -5 minutes	Répartir en une seule couche. Préparer conformément aux instructions ci-dessus, mais remuer au lieu de retourner.
Crevettes, nettoyées	HI	3 $\frac{1}{2}$ -5 minutes	

Cuisson

AMUSE-GUEULE / SAUCES / SOUPES

Cuisson des amuse-gueule : Conseils et techniques

Recommandations

- Les produits croustillants, comme toasts melba, blé en filaments et biscuits de seigle croustillants sont les meilleurs pour la cuisson aux micro-ondes. Attendre le début de la réception pour ajouter les garnitures. Placer une serviette de papier sous les biscuits pendant la cuisson aux micro-ondes, pour l'absorption de l'excès d'humidité.
- Répartir les amuse-gueule sur un cercle pour obtenir une cuisson uniforme.
- Remuer les garnitures pour uniformiser la température et réduire la durée de la cuisson.

Cuisson des sauces : Conseils et techniques

- Utiliser un récipient pour four à micro-ondes ou une tasse à mesurer de verre dont le volume est 2 à 3 fois celui de la sauce.
- Une sauce à base de fécule de maïs épaissit plus rapidement qu'une sauce à base de farine.

Cuisson des soupes : Conseils et techniques

- Pour éviter un débordement, cuire une soupe dans un plat pour cuisson aux micro-ondes dont le volume est le double de celui des ingrédients de la recette, particulièrement si la liste des ingrédients contient de la crème ou du lait.
- D'une manière générale, recouvrir une soupe d'une feuille de plastique comportant des ÉVENTS, ou d'un couvercle pour cuisson aux micro-ondes.
- Recouvrir le plat pour retenir l'humidité. Ne pas couvrir lorsqu'il faut que les ingrédients restent croustillants.
- Pour éviter une cuisson excessive, sélectionner le temps de cuisson minimum suggéré. Si nécessaire, poursuivre la cuisson après avoir déterminé le degré d'avancement.

Autres recommandations

- Pour les amuse-gueule comportant un glaçage croustillant ou une pâtisserie gonflante, on obtient un meilleur résultat par cuisson sèche dans un four conventionnel.
- Il est possible de réchauffer un produit pané au four à micro-ondes, mais la panure ne sera pas croustillante.
- Cuire une sauce à base de fécule de maïs ou de farine dans un plat non couvert, pour pouvoir la remuer 2 ou 3 fois au cours de la cuisson et pour éviter la formation de grumeaux.
- Pour adapter une recette conventionnelle de sauce, réduire légèrement la quantité de liquide.
- Remuer occasionnellement pour favoriser le mixage des saveurs et uniformiser la température; ceci peut même réduire le temps de cuisson nécessaire.
- Lors de la conversion d'une recette conventionnelle de soupe pour la cuisson aux micro-ondes, réduire les quantités de liquide, de sel et d'assaisonnements forts.

VIANDES

Cuisson des viandes : Directives générales

- Préparation des viandes avant la cuisson :
 - Décongeler complètement.
 - Enlever l'excès de graisse pour minimiser les projections.
 - Placer la pièce de viande sur une grille pour cuisson aux micro-ondes, dans un plat pour micro-ondes, côté gras vers le bas.
 - Pour une pièce de viande relativement dure, utiliser un sac de cuisson.
 - Répartir les pièces de viande de telle manière que les parties les plus épaisses soient orientées vers l'extérieur du plat.
 - Recouvrir la viande d'une feuille de papier paraffiné qui retiendra les projections.
- Surveiller la cuisson.
 - Retirer le jus qui s'accumule pour réduire les projections et éviter une cuisson excessive de la surface inférieure des pièces de viande.
 - Protéger les parties minces ou osseuses avec des morceaux de feuille d'aluminium pour éviter une cuisson excessive.

NOTE : Placer les morceaux de feuille d'aluminium à **au moins 1 pouce** des parois du four et ne jamais recouvrir de feuille d'aluminium plus d'un tiers de la viande.

- Laisser la viande reposer pendant 10 à 15 minutes après l'avoir retirée du four recouverte d'une feuille d'aluminium. Pendant cette période d'attente, la température interne pourra augmenter de 5 à 10°F.

Le tableau de cuisson de la page suivante présente des directives détaillées, le niveau de puissance et le temps de cuisson à utiliser pour la cuisson de la plupart des viandes.

Cuisson

Cuisson des viandes

METS	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPS DE CUISSON	DIRECTIVES
Boeuf Hamburgers (de 4 oz) Frais ou décongelés 1 hamburger 2 hamburgers 4 hamburgers	HI	1-1 1/2 minutes 1 1/2 à 2 minutes 2 1/2 à 3 1/2 minutes	Former une dépression au centre chaque hamburger. Placer les hamburgers sur la grille de rôtissage du four à micro-ondes. Le cas échéant, badigeonner de sauce de brunissage. Recouvrir de papier paraffiné. Retourner vers le milieu de la période de cuisson. Période d'attente de 1 minute après la cuisson, sans découvrir.
Rôti de pointe de surlonge (3 à 4 lb)	5	8 à 10 minutes par livre SAIGNANT(135°F) 11 à 13 minutes par livre MOYENNE(155°F)	Placer le rôti sur la grille de rôtissage du four à micro-ondes. Ajouter l'assaisonnement approprié et recouvrir de papier paraffiné. Retourner la pièce de viande vers le milieu de la période de cuisson; recouvrir/protéger selon le besoin. Retirer le rôti du four lorsque la température désirée est atteinte. Période d'attente de 15 minutes sous feuille d'aluminium.(La température peut augmenter de 10°F.)
Agneau Rôti d'agneau, désossé, roulé (3 à 4 lb)	5	11 à 12 minutes par livre SAIGNANT(135°F) 12 à 13 minutes par livre MOYENNE(155°F) 13 à 14 minutes par livre BIEN CUIT(145°F)	Placer le rôti sur la grille de rôtissage de four à micro-ondes. Badigeonner la pièce d'agneau de marinade ou assaisonner avec romarin, thym et marjolaine. Recouvrir de papier paraffiné. Retourner le rôti après 15 minutes et de nouveau après 30 minutes. Recouvrir/protéger selon le besoin. Retirer le rôti du four lorsque la température désirée est atteinte. Période d'attente de 15 minutes sous feuille d'aluminium.(La température peut augmenter de 10°F.)
Porc Tranches de bacon 2 tranches 4 tranches 6 tranches	HI	1 1/2 à 2 minutes 2 1/2 à 3 minutes 3 1/2 à 4 1/2 minutes	Placer les tranches de bacon sur la grille de rôtissage du four à micro-ondes. Recouvrir de serviettes de papier. Période d'attention de 1 minute après la cuisson.
Côtelettes (5 à 7 oz chacune) 2 côtelettes 4 côteletts	3	18 à 20 minutes par livre 15 à 17 minutes par livre	Placer les côtelettes dans le plat de cuisson du four à micro-ondes. Ajouter l'assaisonnement désiré et recouvrir d'une feuille de plastique comportant des événements. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la teinte de la viande ne soit plus rose ou que la température interne ait atteint 170°F. Retourner les côtelettes au milieu de la période de cuisson. Période d'attente de 5 minutes après la cuisson, sans découvrir.(La température peut augmenter de 10°F.)
Rôti de longe, désossé, roulé (3 1/2 à 4 1/2 lb)	3	25 à 27 minutes par livre (165°F)	Placer le rôti dans un sac de cuisson, dans le plat du four à micro-ondes. Le cas échéant, ajouter l'assaisonnement et un produit de brunissage. Fermer partiellement le sac avec un cordon ou dispositif compatible avec les micro-ondes. Prévoir une période d'attente de 15 minutes dans le sac après la cuisson. (La température peut augmenter de 10°F.) La température interne du porc devrait atteindre 170°F avant le service.
Petites saucisses, fraîches ou décongelées (1 à 2 oz) 2 saucisses 4 saucisses 6 saucisses 10 saucisses (paquet de 8 oz)	HI	45 à 60 seconds 1 à 1 1/2 minutes 1 1/2 à 2 minutes 1 3/4 à 2 minutes	Perçer les saucisses avant de les placer sur la grille de rôtissage du four à micro-ondes. Recouvrir avec du papier paraffiné ou des serviettes de papier. Retourner vers le milieu de la période de cuisson. Période d'attente de 1 minute après la cuisson, sans découvrir.

Cuisson

VOLAILLE

Cuisson des volailles : Directives générales

- Préparation d'une volaille pour la cuisson.
 - Décongeler complètement.
 - Répartir les morceaux en plaçant les parties épaisses vers l'extérieur du plat de cuisson. Pour la cuisson de pilons, répartir ceux-ci comme les rayons d'une roue.
 - Recouvrir le plat de papier paraffiné qui retiendra les projections.
 - Utiliser un agent de brunissage ou cuire avec une sauce pour que la surface brunisse.
- Lavage la cuisson de la volaille.
 - Enlever le jus qui s'accumule et protéger les parties minces ou osseuses avec de petits morceaux de feuille d'aluminium pour éviter une cuisson excessive.
- Veiller à ne pas placer les morceaux de feuille d'aluminium **à moins de 1 pouce** des parois du four ou d'un autre morceau d'aluminium.
- La viande est cuite lorsque sa teinte rose a disparu et lorsque le jus qui s'écoule est limpide. À la fin de la cuisson la température dans la viande d'un pilon devrait être de 180 à 185°F.
- Prévoir une période d'attente de 10 minutes après la cuisson(recouvrir d'une feuille d'aluminium).

Le tableau de cuisson ci-dessous présente des directives détaillées, le niveau de puissance et le temps de cuisson à utiliser pour la plupart des morceaux et types de volaille.

Cuisson des volailles

VOLAILLE	NIVEAU DE PUISSANCE	PÉRIODE DE CUISSON	DIRECTIVES
Morceaux de poulet (2 1/2 à 3 lb)	HI	4 1/2 à 5 1/2 minutes par livre	Laver les morceaux; bien essorer en secouant et préparer la cuisson. Placer les morceaux en une seule couche dans un plat de cuisson pour micro-ondes; placer les parties les plus épaisses vers l'extérieur. Le cas échéant, badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage, et assaisonner. Recouvrir de papier paraffiné. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la teinte de la chair ait disparu et que le jus qui s'écoule soit limpide. Ajouter une période d'attente de 5 minutes sans découvrir.
Poulet entier (3 à 3 1/2 lb)	HI	12 à 13 minutes par livre	Avant la cuisson, laver et secouer pour éliminer l'eau. Placer la poitrine vers le bas sur la grille de rôtissage du four à micro-ondes. Le cas échéant, badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage, et assaisonner. Recouvrir de papier paraffiné. Exécuter une période de cuisson initiale -1/3 du temps de cuisson estimé. Retourner la volaille(poitrine vers le haut);badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage. Remettre le papier paraffiné et exécuter une seconde période de cuisson partielle(1/3 du temps de cuisson estimé). Si nécessaire, recouvrir/protéger. Exécuter la période de cuisson finale 1/3 du temps de cuisson estimé, ou jusqu'à ce que la teinte rose ait disparu et que le jus qui s'écoule soit limpide. Ajouter une période d'attente de 10 minutes. (La température peut augmenter 10°F) Lorsque la cuisson est terminée, la température dans la viande d'un pilon devrait être de 180 à 185°F
Poulettes de Cornouailles entières (1 à 1 1/2 lb chacune)	HI	6 à 7 minutes par livre	Laver les morceaux; bien essorer en secouant et préparer la cuisson. Attacher les ailes avec le corps de l'oiseau, et les pattes avec la queue. Placer les poitrines des poulettes vers le bas sur la grille du four à micro-ondes. Recouvrir de papier paraffiné. Retourner les poulettes(poitrines vers le haut) vers le milieu de la période de cuisson. Protéger les extrémités des pilons avec de la feuille d'aluminium. Retirer le jus qui s'est écoulé. Le cas échéant, badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage, et assaisonner. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la teinte rose de la chair ait disparu et que le jus qui s'écoule soit limpide. Retirer les poulettes du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter une période d'attente de 5 minutes sous une feuille d'aluminium.(La température peut augmenter de 10°F). La température dans la viande de la poitrine devrait être de 170°F avant le service.

Cuisson

PÂTES ET RIZ

Le temps de cuisson des pâtes, du riz et des céréales est à peu près le même au four à micro-ondes qu'avec les techniques conventionnelles, mais l'emploi du four à micro-ondes est plus pratique parce qu'on peut cuire et servir dans le même plat.

Dans le cas de la cuisson au four à micro-ondes il n'est pas nécessaire de remuer, et un reste de pâtes réchauffé aura le même goût de fraîcheur que le mets initial.

Cuisson des pâtes et du riz : Conseils et techniques

- Lorsque la liste des ingrédients d'un plat en sauce inclut du riz ou des pâtes, ne pas les cuire complètement, pour que ces ingrédients restent fermes.
- Prévoir une période d'attente pour le riz, mais pas pour les pâtes.

- Le tableau de cuisson des pâtes et du riz ci-dessous présente des directives détaillées, le niveau de puissance et le temps de cuisson à utiliser pour la plupart des mets à base de pâtes et de riz.

Cuisson des pâtes

TYPE DE PÂTES	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPS DE CUISSON	DIRECTIVES
Spaghettis 4 tasses d'eau 8 oz de spaghettis	HI 5	9 à 10 minutes 7 ^{1/2} à 8 ^{1/2} minutes	Le cas échéant, saler l'eau chaude du robinet. Utiliser un plat de 2 pintes pour cuisson aux micro-ondes; recouvrir d'une feuille de plastique comportant des événements pour les spaghettis et la lasagne. Recouvrir d'un couvercle pour micro-ondes ou d'une feuille de plastique comportant des événements pour les macaronis et les nouilles aux oeufs. Chauffer au niveau de puissance maximum HI selon les indications du tableau ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Verser les pâtes en remuant; poursuivre la cuisson au niveau de puissance 5 selon les indications du tableau ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Drainer l'excès de liquide.
Macaronis 3 tasses d'eau 2 tasses de macaronis	HI 5	6 à 7 minutes 5 ^{1/2} à 6 ^{1/2} minutes	
Lasagne 4 tasses d'eau et 8 oz de lasagne	HI 5	7 à 8 minutes 11 à 12 ^{1/2} minutes	
Nouilles aux oeufs 6 tasses d'eau et 4 tasses de nouilles	HI 5	8 à 10 minutes 5 ^{1/2} à 6 ^{1/2} minutes	

Cuisson du riz

TYPE DE RIZ	NIVEAU DE PUISSANCE	PÉRIODE DE CUISSON	DIRECTIVES
Riz à grains longs 2 ^{1/4} tasses d'eau et 1 tasse de riz	HI 5	4 ^{1/2} à 5 ^{1/2} minutes 14 minutes	Le cas échéant, saler l'eau chaude du robinet. Utiliser un plat de 2 pintes pour cuisson aux micro-ondes. Recouvrir avec un couvercle pour micro-ondes. ou d'une feuille de plastique comportant des événements. Faire chauffer l'eau selon les indications du tableau au niveau de puissance maximum HI ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Introduire le riz en remuant, ainsi que tout assaisonnement. Poursuivre la cuisson conformément aux indications du tableau au niveau de puissance 5 ou jusqu'à ce que l'eau ait été absorbée et que le riz soit tendre. Ajouter une période d'attente de 5 à 10 minutes. Remuer avec une fourchette pour séparer les grains.
Riz brun 2 ^{1/2} tasses d'eau et 1 tasse de riz	HI 5	4 ^{1/2} à 5 ^{1/2} minutes 28 minutes	
Mélange de riz à grains longs et riz sauvage 2 ^{1/3} tasses d'eau et paquet de 6 oz	HI 5	4 à 5 minutes 24 minutes	
Cuisson rapide 1 tasse d'eau et 1 tasse de riz	HI	2 à 3 minutes	

Entretien

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

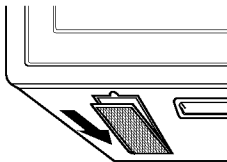
Maintenez la cavité interne et la surface extérieure propres afin de conserver au four à micro-ondes sa performance initiale et ce, en toute sécurité. Faites particulièrement attention de ne pas laisser la nourriture ni la graisse s'accumuler sur le hublot de la porte interne ni sur le cadre avant du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

Ne jamais utiliser de nettoyeurs ou de tampons abrasifs. Essuyez 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 non chaude) et peu concentrée, ainsi qu'un chiffon doux. Ensuite, rincez et essuyez. Servez-vous d'un nettoyeur et d'un poli pour le chrome afin de nettoyer les surfaces de métal, chrome et aluminium. Essuyez 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.

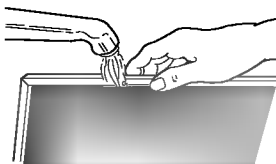
NETTOYER LES FILTRES POUR LA GRAISSE

Retirez les filtres à mailles de fer pour la graisse situés sur le couvercle de la hotte, sous le four: lavez-les dans l'évier au moins une fois par mois.

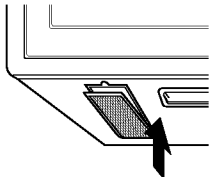
1. Pour enlever chacun des filtres, glissez-les en direction de chaque en arrière du four. Tirez vers le bas et poussez-les de l'autre côté. Les filtres vont tomber.



2. Laver dans le lave-vaisselle ou faire tremper les filtres à graisses dans de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux. **Ne pas utiliser d'ammoniaque. L'aluminium ternira le filtre.**



3. Pour remettre les filtres en place, glissez-les dans l'ouverture du côté, poussez vers le haut en direction du verrouillage en position.



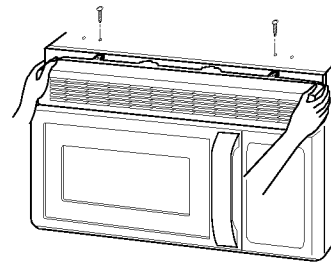
MISE EN GARDE

Ne faites pas fonctionner la hotte sans que les filtres ne soient en place.

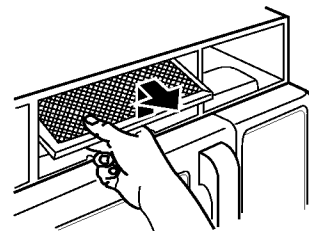
REMPACEMENT DU FILTRE À CHARBON

Si votre four est ventilé vers l'intérieur, vous devriez remplacer le filtre au charbon à tous les 6 à 12 mois, même plus souvent si nécessaire. Le filtre au charbon ne peut être nettoyé. Center.

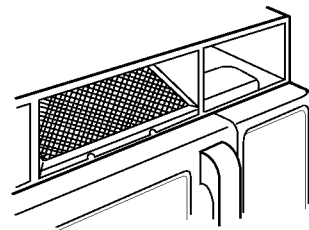
1. Débranchez la fiche de la prise de courant.
2. Retirez les deux vis de montage de la grille de ventilation (les deux vis du milieu).



3. Penchez la grille vers l'avant, puis retirez-la à l'extérieur.
4. Retirez le vieux filtre.



5. Mettez un nouveau filtre en place. Le filtre devrait être appuyé selon l'angle illustré ci-dessous.

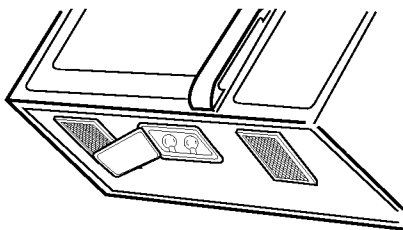


6. Glissez le fond du couvercle de ventilation en place. Poussez sur le dessus jusqu'à ce qu'il soit solidement en place. Vissez les vis de montage. Remettez la tension de la source d'alimentation principale en circuit.

Entretien

REPLACEMENT DE LA LUMIÈRE/VEILLEUSE DE LA HOTTE

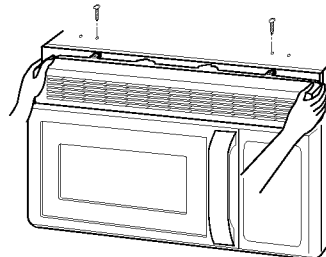
1. Débranchez l'alimentation à partir du panneau électrique ou débranchez le cordon d'alimentation.



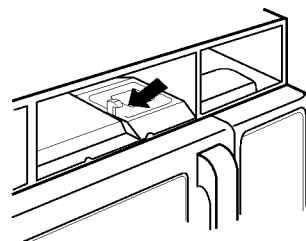
2. Retirez les vis du couvercle de la lumière de la hotte.
3. Dévissez l'ampoule (ou les ampoules) brûlée(s) et remplacez-la (les) avec une (des) ampoule(s) de 30 watts.
4. Replacez le couvercle de la lumière de la hotte.
5. Remettez l'alimentation en circuit.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA CAVITÉ INTERNE DU FOUR

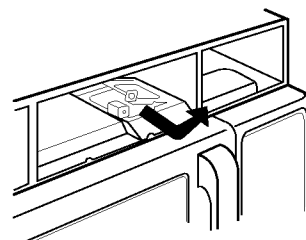
1. Débranchez l'alimentation à partir du panneau électrique ou débranchez le cordon d'alimentation.
2. Dévissez les vis de montage du couvercle de ventilation (les deux vis du milieu).
3. Penchez le couvercle vers l'avant, puis sortez-le en le soulevant.



4. Dévissez la vis de montage.



5. Soulevez le support de l'ampoule.



6. Remplacez avec une ampoule pour appareils électroménagers de 30 ou 40 watts.
7. Replacez le support de l'ampoule et vissez la vis de montage.
8. Glissez le fond du couvercle de ventilation en place. Poussez-le par le dessus jusqu'à ce qu'il soit fixé en position. Vissez les vis de montage. Remettez l'alimentation en circuit à la source.

Entretien

Vous pouvez utiliser d'avantage de plats dans votre four à micro-ondes que sur une cuisinière ou dans un four conventionnel car les micro-ondes les pénètrent en toute sécurité, tout en cuisant les aliments.

Voici une liste des plats dont vous pouvez vous servir sans danger et ceux que vous devez éviter. Afin de vérifier si un plat qui ne se trouve pas dans la liste ci-dessous peut être utilisé en toute sécurité, faites ce qui suit :

1. Déposez le plat vide dans le four à micro-ondes.
2. Mettez 1 tasse d'eau dans une tasse à mesurer en pyrex et placez-la à côté du plat, dans le four.
3. Mettez le four en marche à la puissance maximale (HI) pendant 1 minute.
4. Si, une fois la minute écoulée, vous touchez au plat et qu'il est tiède, cela signifie que vous ne devriez pas l'cuison au micro-ondes car il absorbe trop les micro-ondes.

GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE DES MICRO-ONDES

À UTILISER	À NE PAS UTILISER
<p>LE VERRE À L'ÉPREUVE DES MICRO-ONDES : (traité pour des chaleurs intenses) : plats de service fonctionnels, assiettes à pain, assiettes à tarte et à gâteau, tasses à mesurer le liquide, cocottes et bols qui ne possèdent pas de rebords métalliques.</p> <p>LA PORCELAINE : bols, tasses, assiettes de service et plats ne comportant pas de rebords métalliques.</p> <p>LE PLASTIQUE : les pellicules de plastique (servant à recouvrir) - déposez la pellicule sur le plat sans serrer et faites-la adhérer au plat. Laissez la vapeur s'échapper en retournant légèrement un coin. Le plat devrait être suffisamment creux afin que la pellicule ne touche pas à la nourriture. En chauffant, il se peut que la pellicule fonde là où elle touche aux aliments. N'utilisez que des plats et tasses de plastique ainsi que des contenants semi-rigides pour le congélateur et des sacs de plastique pour une période de cuisson brève. Utilisez ces plats parcimonieusement car la chaleur des aliments peut amollir le plastique.</p> <p>LE PAPIER : les essuie-tout, le papier ciré, les serviettes et assiettes en papier ne comportant pas de rebord ni de dessin en métal. Recherchez l'étiquette du fabricant pour vous assurer qu'ils sont à l'épreuve des micro-ondes.</p>	<p>LES PLATS DE MÉTAL : le métal isole la nourriture des micro-ondes, ce qui produit une cuisson inégale. Évitez d'utiliser des broches de métal, thermomètres ou plateaux d'aluminium. Les plats de métal peuvent provoquer un amorçage d'arc et endommager votre four à micro-ondes.</p> <p>LES DÉCORATIONS DE MÉTAL : toutes les assiettes et plats de cuisson avec rebords de métal. La bordure métallique altère la cuisson et peut endommager le four.</p> <p>LE PAPIER D'ALUMINIUM : évitez d'utiliser de grandes feuilles d'aluminium car elles empêchent la cuisson et peuvent même causer un amorçage d'arc dangereux. Servez-vous de petits morceaux d'aluminium afin de protéger les cuisses et les ailes du poulet. Assurez-vous de tenir TOUT papier d'aluminium à une distance minimale d'un pouce des parois internes et de la porte du four.</p> <p>LE BOIS : les bols et les planches de bois sécheront et peuvent craquer lorsqu'utilisés au four à micro-ondes. Les paniers réagissent de la même façon.</p> <p>LES PLATS REFERMÉS : laissez toujours une ouverture afin de laisser la vapeur s'échapper. Percez les sacs de plastique des légumes avant de procéder à la cuisson. Les plats fermés peuvent exploser.</p> <p>LE PAPIER BRUN : évitez d'utiliser des sacs de papier brun car ils absorbent trop de chaleur et pourraient brûler.</p> <p>PLATS FÊLÉS OU ÉBRÉCHÉS : les plats craqués, fêlés ou ébréchés peuvent briser à l'intérieur du four.</p> <p>ATTACHES AVEC FIL DE MÉTAL: retirez ce type d'attaches des sacs en plastique ou en papier car ils deviennent très chauds et peuvent être la cause d'un incendie.</p>

Avant De Placer Un Appel De Service

Consultez la liste suivante afin de vérifier si vous avez vraiment besoin de faire appel à un technicien. Avant de placer un appel de service, référez-vous à votre guide d'utilisation, en particulier aux sections concernant votre problème particulier.

Aucune des fonctions du four à micro-ondes ne se mettent en marche:

- Vérifiez s'il n'y a pas un fusible sauté ou un disjoncteur hors circuit.
- Vérifiez si le four est bien branché à la source d'électricité de la maison.
- Vérifiez si les commandes sont bien ajustées.

Si l'ampoule interne ne s'allume pas:

- L'ampoule n'est pas bien vissée ou elle est défectueuse.

Si le four ne cuit pas:

- Vérifiez si le panneau des commandes a été bien programmé.
- Vérifiez si la porte est bien fermée.
- Assurez-vous d'avoir appuyé sur la touche de départ "Start".
- Assurez-vous de ne pas avoir parti la minuterie au lieu d'une fonction de cuisson.

Si le four prend trop de temps (ou pas assez) à cuire:

- Vérifiez si vous avez choisi la bonne intensité de puissance.

Si l'horloge ne garde pas bien son heure:

- Vérifiez si la fiche d'alimentation est bien enfoncée dans la prise de courant.
- Assurez-vous que le four est le seul appareil électrique sur le circuit.

Si la cuisson des aliments est inégale:

- Assurez-vous de disposer les aliments de façon uniforme.
- Les aliments étaient-ils complètement décongelés avant la cuisson?
- Vérifiez le placement des morceaux d'aluminium utilisés pour empêcher certaines parties de trop cuire.

Si les aliments ne sont pas assez cuits:

- Vérifiez la recette pour voir si vous avez bien suivi toutes les instructions (quantités, durées & niveaux de puissance).
- Assurez-vous que le four soit sur un circuit électrique indépendant.
- Les aliments étaient-ils complètement décongelés avant la cuisson?

Les aliments sont trop cuits:

- Vérifiez la recette pour voir si vous avez bien suivi toutes les instructions (quantités, durées, dimensions des plats & niveaux de puissance).

S'il se produit un amorçage d'arc (étincelles):

- Assurez-vous d'utiliser des plats de cuisson conçus pour la cuisson au micro-ondes.
- N'utilisez jamais d'attaches avec fil de métal.
- Ne faites jamais fonctionner le four quand il est vide.
- Si vous cuisez avec la grille de métal, assurez-vous de bien l'utiliser et qu'elle soit installée sur ses quatre supports.

Si l'affichage indique que la minuterie effectuée son compte à rebours mais le four ne cuit pas:

- Assurez-vous que la porte soit bien fermée.
- Vérifiez si vous n'avez pas activé la minuterie à la place d'une fonction de cuisson.

Le ventilateur se met en marche automatiquement. Si la température devient trop chaude autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte se mettra automatiquement en marche, au réglage FAIBLE, afin d'aérer le four. Il peut fonctionner pendant une heure afin de refroidir le four.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Q. Puis-je utiliser une grille pour réchauffer ou cuire sur deux niveaux à la fois dans mon four à micro-ondes?

R. N'utilisez que la grille fournie avec votre four à micro-ondes. L'utilisation de toute autre grille pourrait diminuer la performance de la cuisson et même produire un amorçage d'arc (étincelles), ce qui endommagerait votre four.

Q. Puis-je utiliser des plats de métal ou d'aluminium dans mon four à micro-ondes?

A. Le seul métal que l'on puisse utiliser parcimonieusement dans le four est le papier d'aluminium; on s'en sert pour protéger (n'utilisez que des petits morceaux plats). Ne laissez jamais le métal toucher à la cavité interne ni à la porte du four.

Q. Parfois la porte du four semble ondulée; est-ce normal?

A. Cette impression est normale et n'affecte en rien le fonctionnement du four.

Q. Quels sont les bourdonnements que j'entends pendant que mon four fonctionne?

A. Vous entendez le bruit du transformateur lorsque le tube magnétron change de cycle.

Q. Pourquoi mon assiette devient-elle chaude lorsque je fais cuire de la nourriture dedans? Je croyais que cela n'était pas censé se produire.

A. Tandis que la nourriture devient chaude, elle transmet sa chaleur à l'assiette. Utilisez simplement des mitaines à four pour retirer la nourriture après la cuisson. Il est possible que le plat n'aille pas aux micro-ondes.

Q. Que signifie le "temps de repos"?

A. Le "temps de repos" signifie qu'après la cuisson, la nourriture doit être sortie et recouverte pendant un certain temps, ce qui permet de terminer la cuisson. Ceci économise l'électricité et libère le four pour une autre utilisation.

Q. Est-ce que je peux faire éclater du maïs soufflé dans mon four à micro-ondes? Comment puis-je obtenir les meilleurs résultats?

A. Oui. Utilisez des emballages commerciaux de maïs à éclater et suivez les directives du fabricant ou servez-vous de la touche programmée "Popcorn". N'utilisez pas de sacs de papier ordinaires. Faites le "test de l'écoute" et arrêtez le four dès que l'éclatement des grains est à toutes les une ou deux secondes. N'essayez pas de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté la première fois. Vous pouvez également utiliser des contenants conçus spécialement pour faire éclater les grains de maïs. Si vous optez pour cette solution, assurez-vous de bien suivre les directives du fabricant du contenant. Ne faites pas éclater du maïs dans des plats en verre.

Q. Pourquoi y a-t-il de la vapeur qui sort du conduit d'évacuation de l'air?

A. Il est normal que la cuisson produise de la vapeur. Votre four à micro-ondes a été conçu pour laisser s'échapper la vapeur par le conduit de ventilation supérieur.

Installation

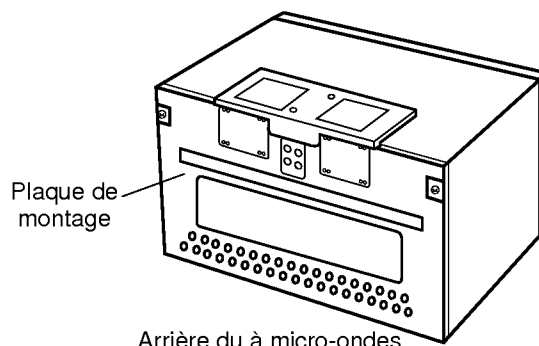
VOTRE SÉCURITÉ AVANT TOUT

AVANT DE DÉBUTER

- **Une installation adéquate est la responsabilité de l'installateur!**

- Veuillez lire tout le manuel avant de débiter. L'étiquette du numéro de modèle est située à l'avant du four à micro-ondes. La plaque de montage est située à l'arrière du four. Référez-vous au schéma 1.

ASSUREZ-VOUS DE LIRE LES MESURES DE PRÉVENTION SUIVANTES :



Arrière du à micro-ondes

Schéma 1



AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

- DEUX personnes devront être présentes pour installer ce four. Il est lourd et pourrait vous blesser si vous ne le manipulez pas adéquatement.
- **Évitez les chocs électriques!**
 - Avant de percer dans le mur, remarquez l'emplacement des prises de courant ainsi que l'endroit où passent les fils électriques. **VOUS POURRIEZ VOUS ÉLECTROCUTER** si vous touchez à des fils avec la mèche de votre perceuse.
 - Localisez et coupez le courant de tous les circuits électriques qui pourraient être touchés lors de l'installation du four. **VOUS POURRIEZ VOUS ÉLECTROCUTER SI VOUS NE COUPEZ PAS LE COURANT.**
 - Vous devez posséder une source d'alimentation avec fusibles (située dans l'armoire la plus proche que possible de la prise du four) de 120V, 60Hz, CA seulement, de 15 ou 20A et qui est dédiée exclusivement au four à micro-ondes.

Installation

VOTRE SÉCURITÉ AVANT TOUT

⚠ AVERTISSEMENT

Vous risquez de vous électrocuter si vous n'utilisez pas adéquatement la prise avec mise à la terre!

- Consultez un électricien qualifié si vous doutez que votre four soit bien mis à la terre ou si vous ne comprenez pas complètement les instructions de mise à la terre.
- N'UTILISEZ PAS DE FUSIBLE DANS LE CIRCUIT NEUTRE OU DE MISE À LA TERRE.

⚠ AVERTISSEMENT

Une mauvaise mise à la terre pourrait occasionner un choc électrique ou d'autres blessures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS EN CAS D'UNE VISITE PAR L'INSPECTEUR EN BÂTIMENTS DE VOTRE QUARTIER.

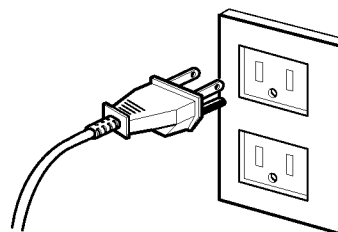
• VOUS DEVEZ EFFECTUER LA MISE À LA TERRE DE CET APPAREIL!

- S'il se produit un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en procurant une voie de sortie à l'alimentation électrique. Cet appareil possède un cordon d'alimentation muni d'un fil et d'une fiche avec mise à la terre.
 - Branchez la fiche dans une prise bien installée et mise à la terre. Référez-vous au schéma 2.
 - Ne vous servez pas de cordon d'extension.
 - Gardez le cordon au sec et sans le pincer ni l'écraser.

• NE COUPEZ JAMAIS LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE VOTRE CORDON D'ALIMENTATION!

Cet appareil **DOIT** être mis à la terre!

PRISE DE COURANT POLAISÉE ET ADÉQUATEMENT MISE À LA TERRE



Fiche à trois broches (avec prise de terre)
Schéma 2

⚠ AVERTISSEMENT

Vous pourriez vous exposer à un surplus de micro-ondes si vous n'utilisez pas le four à micro-ondes tel qu'indiqué.

• NE VOUS EXPOSEZ PAS À UN SURPLUS D'ÉNERGIE DU FOUR À MICRO-ONDES!

- NE TENTEZ PAS de faire fonctionner le four si la porte est ouverte.
- N'ESSAYEZ PAS d'altérer ni d'annuler les mécanismes d'enclenchement de sécurité.
- NE PLACEZ PAS d'objets entre la porte et la devanture du four.
- NE LAISSEZ PAS s'accumuler les résidus de saleté ou de détergents sur les surfaces plates autour de la porte du four.
- NE FAITES PAS FONCTIONNER le four s'il est endommagé.
- La porte du four doit pouvoir se refermer parfaitement afin que l'appareil fonctionne en toute sécurité.
- N'UTILISEZ PAS LE FOUR À MICRO-ONDES :
 - Si la porte est tordue.
 - Si les charnières ou loquets sont brisés ou lâches.
 - Si les joints d'étanchéité de la porte ou de la vitre sont brisés.
- N'ESSAYEZ PAS D'AJUSTER NI DE RÉPARER LE FOUR PAR VOUS-MÊME!
Il ne doit être ajusté et réparé que par un technicien qui peut vérifier s'il n'y a pas de fuite de micro-ondes après avoir réparé le four.

Installation

VOTRE SÉCURITÉ AVANT TOUT

AVERTISSEMENT

Vous risqueriez de vous blesser et/ou d'endommager vos biens si vous n'installez pas le four selon les instructions.

MISE EN GARDE

Avant de débuter l'installation du four, **PLACEZ UN MORCEAU DE CARTON OU DE TISSUS ÉPAIS** (une couverture) sur le comptoir ou sur votre four conventionnel afin de le protéger. **N'utilisez pas de recouvrement de plastique.** Vous pourriez endommager vos biens si vous ne protégez pas adéquatement ces surfaces.

• ASSUREZ-VOUS D'AVOIR SUFFISAMMENT D'ESPACE ET DE SOUTIEN.

- Montez le four sur un mur vertical et plat afin qu'il puisse être soutenu par le mur. Le mur devrait être monté sur des madriers d'au moins 2 po. x 4 po. et fait de plâtre, lattes ou de feuilles de gypse d'une épaisseur minimale de 3/8 po.
- **VISSEZ AU MOINS UNE** des deux vis à tête ronde qui supportent le four à un madrier vertical de 2 po. x 4 po.
- **N'INSTALLEZ PAS** le four au-dessus d'un îlot central ni sous une armoire suspendue.
- **ASSUREZ-VOUS** que les structures de l'armoire et du mur arrière puissent soutenir un poids de 150 lbs en plus du poids des items que vous placez dans le four et ceux qui se trouvent déjà dans les armoires supérieures.
- Éloignez le four des endroits où les courants d'air sont trop forts tels que les fenêtres, portes et bouches de chauffage puissantes.
- **ASSUREZ-VOUS** de posséder suffisamment d'espace. Référez-vous au schéma 3 ci-dessous pour calculer l'espace de dégagement minimal sur le plan vertical et horizontal.
- Ce four à micro-ondes peut être installé au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique d'une largeur n'excédant pas 36 po.

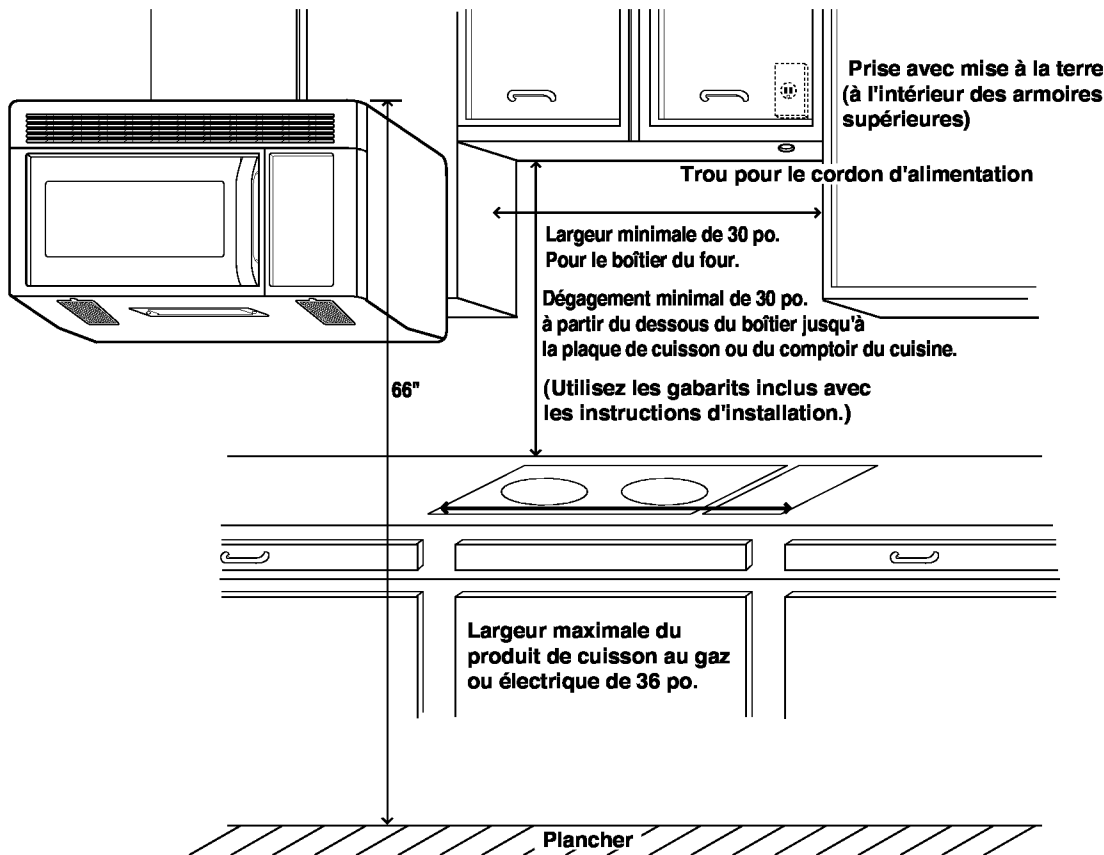


Schéma 3

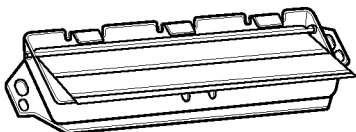
Installation

PIÈCES, OUTILS, MATÉRIAUX

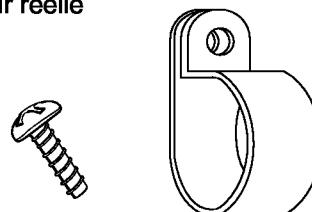
VOICI LA LISTE DES PIÈCES INCLUSES :

REMARQUE : il se peut que vous n'ayez pas à utiliser toutes ces pièces, selon vos besoins de ventilation.

Connecteur de conduit/registre
(pour la ventilation du toit ou du mur)
Pas la grandeur réelle



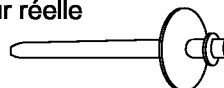
Une attache pour cordon d'alimentation et
une vis de montage de couleur foncée
(pour retenir le cordon d'alimentation)
Grandeur réelle



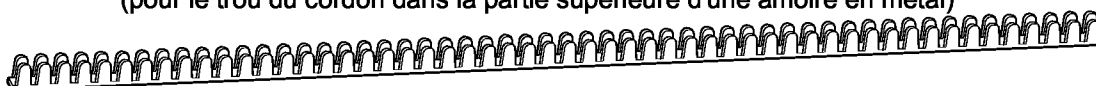
Deux vis à tarauder - Grandeur réelle
(pour attacher le connecteur du conduit/registre)



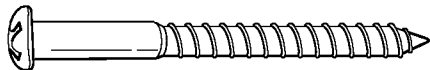
Une broche de verrouillage et un écrou
Grandeur réelle



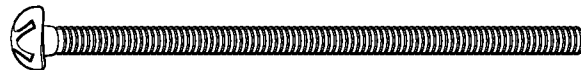
Un manchon pour cordon d'alimentation - Grandeur réelle
(pour le trou du cordon dans la partie supérieure d'une armoire en métal)



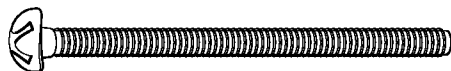
Quatre vis à tête ronde 1/4 po. x 2 po.
Grandeur réelle (pour les trous des montants)



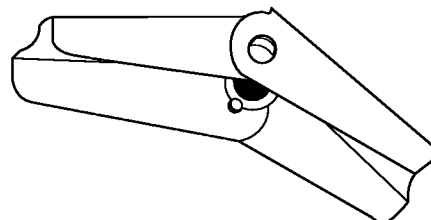
Quatre boulons à ailettes de 1/4 po. x 3 po.
Grandeur réelle (pour les trous du mur de placoplâtre)



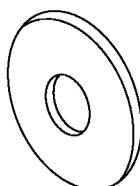
Deux boulons de 1/4 po. x 2 po. ou 3 po.
Grandeur réelle
(Pour solidifier le boîtier à l'armoire supérieure)



Quatre ailettes à ressort - Grandeur réelle
(pour les boulons à ailettes)



Deux écrous - Grandeur réelle
(pour les deux boulons
de l'armoire supérieure)



REMARQUE : Il faut installer au moins deux vis à tête carrée dans un montant 2 po x 4 po et quatre boulons d'ancrage dans le mur. : la surface de montage doit pouvoir soutenir un poids de 150 lbs.

Installation

PIÈCES, OUTILS, MATÉRIAUX

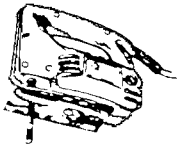
VOICI LA LISTE DU MATÉRIEL QUE VOUS AVEZ BESOIN POUR FAIRE L'INSTALLATION :

Un morceau de carton ou tout autre matériel épais pour recouvrir le comptoir.

Du ruban adhésif transparent
(pour coller les gabarits au mur)

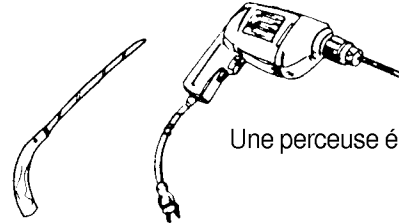


Un détecteur de madriers ou un long clou mince.



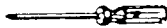
Scie sauteuse (pour couper les trous
de ventilateur pour l'aération du toit
ou du mur)

Une scie passe-partout (pour le trou du fil d'alimentation)



Une perceuse électrique

Un tournevis Phillips (pour les vis)



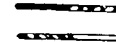
Mèches à bois de 3/8 po. et 3/4 po.



Un crayon



Mèches de 1/2 po.
et 3/16 po.



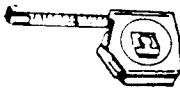
Un tournevis plat (pour les boulons)



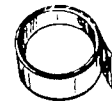
Ligne à plomb



Un ruban à mesurer (de métal, si possible)



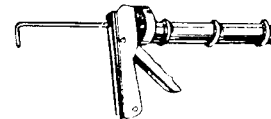
Ruban à conduit



Cisailles à tôle ou de ferblantier



Pistolet à calfeutrer



- Si vos murs sont faits de brique ou de maçonnerie, vous aurez besoin d'outils spéciaux.
- Les conduits dont vous pouvez avoir besoin ne sont pas inclus. Tous les capuchons de mur et de toit doivent avoir un registre pour le retour d'air.

Installation

ÉTAPE 1: PRÉPARA RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

AVERTISSEMENT

**ÉVITEZ LES RISQUES DE CHOC ÉLECTRIQUE!
CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE!**

Une mauvaise mise à la terre pourrait occasionner un choc électrique ou des blessures graves.

- **N'ENLEVEZ PAS, SOUS AUCUN PRÉTEXTE, LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE ÉLECTRIQUE!** Cet appareil **DOIT** être mis à la terre!

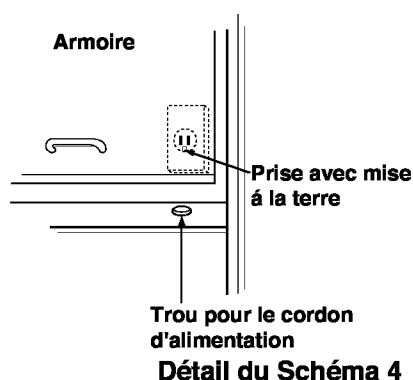
1. Placez la prise de courant avec mise à la terre de ce four dans l'armoire au-dessus du four, tel qu'illustré au schéma 4.

REMARQUE : la prise doit être raccordée à un circuit CA de 120V, 60Hz seulement, dédié spécifiquement au four à micro-ondes, avec une tension de 15 ou 20 ampères avec fusibles.

IMPORTANT : VOUS DEVEZ faire installer cette prise si vous n'en possédez pas une.

2. Vous pourrez faire le trou pour le cordon d'alimentation (voir le schéma 4) plus tard lorsque vous préparerez le mur et l'armoire supérieure, au cours de l'étape 4.

REMARQUE : N'utilisez pas de fil d'extension. Gardez le cordon au sec : ne le pincez pas et ne l'écrasez pas.



Installation

ÉTAPE 2: PRÉPAREZ LE SYSTÈME DE VENTILATION

⚠ AVERTISSEMENT - DANGER D'INCENDIE

LA VENTILATION DE CE FOUR DOIT ÊTRE ADÉQUATE!

REMARQUE : les conduits dont vous avez besoin pour évacuer l'air ne sont pas inclus avec votre four. Vous trouverez au schéma 9 les types de raccords et les longueurs de conduits.

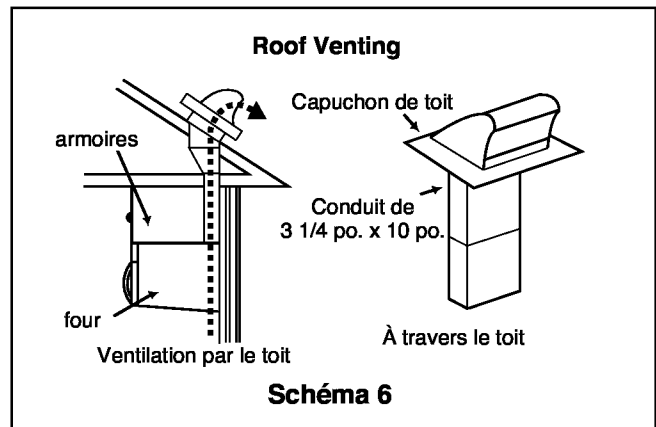
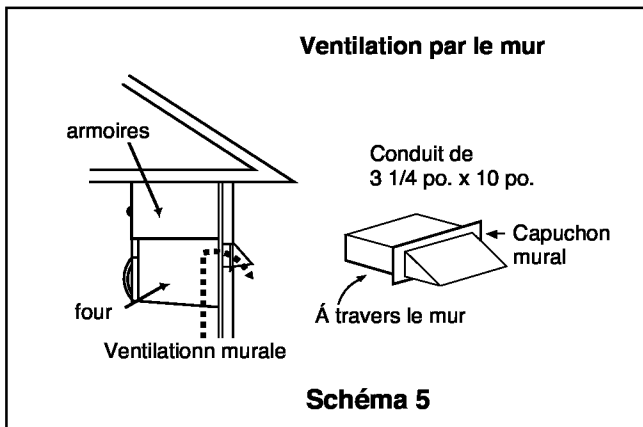
Il y a trois façons d'aérer adéquatement votre four :

Ventilation par le toit Si votre four est situé sur un mur extérieur, près du toit, tel que démontré aux schémas 6 (conduit de 3 1/4 po. x 10 po.) et 8 (tuyau rond de 6 po.).

Ventilation par le mur Si votre four est situé sur un mur extérieur, au premier étage de votre maison, tel que démontré aux schémas 5 (conduit de 3 1/4 po. x 10 po.) et 8 (tuyau rond de 6 po.).

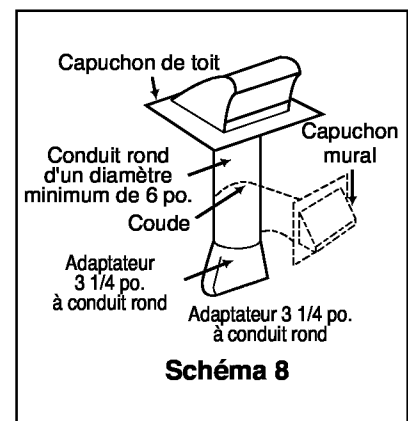
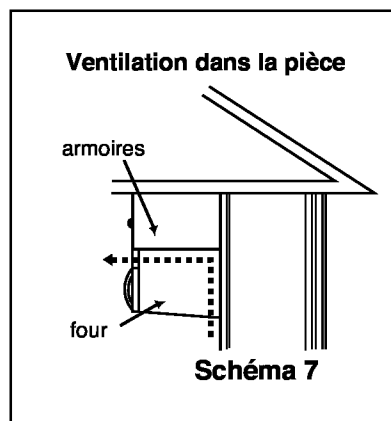
Ventilateur de la pièce Si votre four est situé sur un mur interne de votre maison, tel qu'illustré au schéma 7.

REMARQUE : si vous choisissez d'évacuer l'air par l'arrière (sur le toit ou au mur), assurez-vous de posséder le dégagement nécessaire pour accommoder le conduit d'échappement à l'intérieur du mur.



N'OUBLIEZ PAS CECI LORSQUE VOUS INSTALLEZ LE SYSTÈME DE VENTILATION:

- Gardez la longueur des conduits et le nombre de coudes et de raccords à un minimum afin que la ventilation s'effectue efficacement. Référez-vous aux exemples de la page prochain.
- Conservez la même grandeur de conduits.
- N'installez pas deux coudes côte à côte.
- Utilisez du ruban à conduits afin de sceller tous les joints du système de ventilation.
- Utilisez du calfeutrage pour sceller le mur extérieur ou l'ouverture du toit autour du capuchon.



Installation

ÉTAPE 2: PRÉPAREZ LE SYSTÈME DE VENTILATION

RACCORDS STANDARDS

REMARQUE : si le conduit présent est rond, vous devez utiliser un adaptateur de forme "rectangulaire à rond", en posant un conduit d'extension rectangulaire de 3 po. entre l'ensemble du registre et l'adaptateur afin d'empêcher le registre d'évacuation de coller.

LONGUEUR DU CONDUIT

La longueur totale du système de conduits, comprenant les conduits droits, coudes, raccords et capuchons de mur ou de toiture **ne doit pas dépasser 140 pieds**.

Pour une performance optimale, n'utilisez pas plus de trois coudes de 90°, et faire en sorte que la longueur soit la plus courte possible.

Vous trouverez ci-dessous les raccords standards ainsi que leurs longueurs équivalentes en pieds.





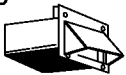


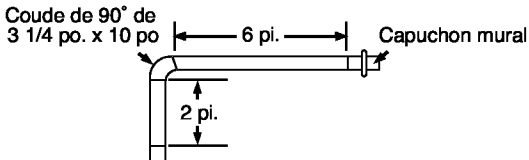
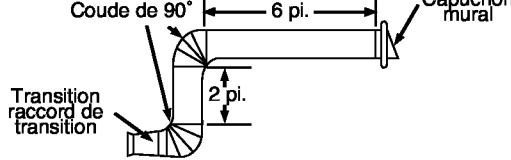
<p>1</p>  <p>3 1/4 po. x 10 po. à 6" = 5 pi.</p>	<p>2</p>  <p>Capuchon pour toiture de 3 1/4 po. x 10 po. = 24 pi.</p>	<p>3</p>  <p>Coude de 90° de 3 1/4 po. x 10 po. = 25 pi.</p>	
<p>4</p>  <p>Coude de 90° = 10 pi.</p>	<p>5</p>  <p>Capuchon mural de 3 1/4 po. x 10 po. = 40 pi.</p>	<p>6</p>  <p>Coude de 45° = 5 pi.</p>	<p>7</p>  <p>Coude plat de 3 1/4 po. x 10 po. = 10 pi.</p>

Schéma 9

Afin de calculer la longueur équivalente de chaque morceau de conduit, référez-vous aux exemples ci-dessous.... transition

POUR LES SYSTÈMES DE 3 1/4 PO. X 10 PO.		Exemples		POUR LES SYSTÈMES ROUNDS DE 6 PO.	
					
1 coude à 90° 3 1/4 x 10 po.	= 25 pi.	1 raccord de transition	= 5 pi.	2 coudes à 90°	= 20 pi.
1 bouche de décharge murale	= 40 pi.	1 bouche de décharge murale	= 40 pi.	8 pieds de conduit droit	= 8 pi.
8 pieds de conduit droit	= 8 pi.	8 pieds de conduit droit	= 8 pi.	LONGUEUR TOTALE	= 73 pi.
LONGUEUR TOTALE	= 73 pi.	LONGUEUR TOTALE	= 73 pi.		

Installation

ÉTAPE 3: PRÉPARER LA SOUFFLERIE DU VENTILATEUR

AVERTISSEMENT - DANGER D'INCENDIE

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!

- NE TIREZ PAS SUR LE FILAGE DE LA SOUFFLERIE ET N'ÉTIREZ PAS CELUI-CI! Si vous l'étirez vous pourriez risquer de prendre un choc électrique.

Votre four à micro-ondes vous est expédié avec un ventilateur pour toiture. Vous devez ajuster la soufflerie si vous désirez la ventilation murale ou dans la pièce (recirculation d'air).

Retirez les deux vis qui retiennent la plaque de montage au boîtier du four à micro-ondes. Référez-vous au schéma 10. Retirez la plaque et mettez-la de côté.

INSTALLATION DE LA VENTILATION

PAR LE TOIT :

Passez à l'étape 4.

INSTALLATION DE LA VENTILATION

PAR LE MUR :

1. Retirez une vis de montage et deux vis de la plaque de la soufflerie. Retirez la plaque de la soufflerie du boîtier. Référez-vous au schéma 11.
2. Soulevez soigneusement l'unité de soufflerie et retirez-la du four à micro-ondes.
3. À l'aide de cisailles à tôle ou cisailles de ferblantier, coupez et enlevez les retailles "B". Jetez les retailles. Référez-vous au schéma 12.
4. Remontez le fil de la soufflerie dans le four à micro-ondes. Référez-vous au schéma 13.
5. Rebranchez le fil de la soufflerie dans le four à micro-ondes. Ce fil doit être replacé sous le support. Référez-vous au schéma 14.
6. Remontez l'unité de soufflerie dans le boîtier. Vérifier que les orifices d'évent vers l'arrière sont alignés avec les trous à l'arrière du four. Référez-vous au schéma 15.
7. Réinstallez la plaque de la soufflerie au boîtier de façon à ce que les événements d'évacuation et les ouvertures de la plaque soient alignés. Vissez à l'aide d'une vis de montage de l'unité de soufflerie et les deux vis de la plaque de la soufflerie. Référez-vous au schéma 16.

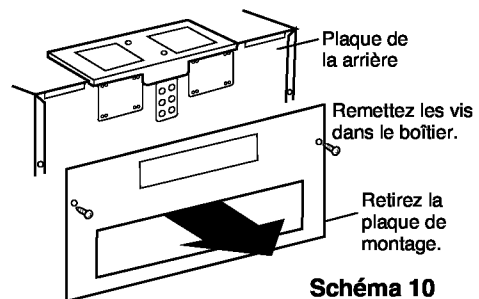


Schéma 10

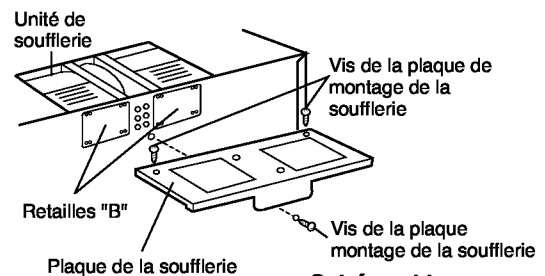


Schéma 11

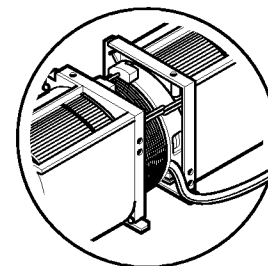


Schéma 13

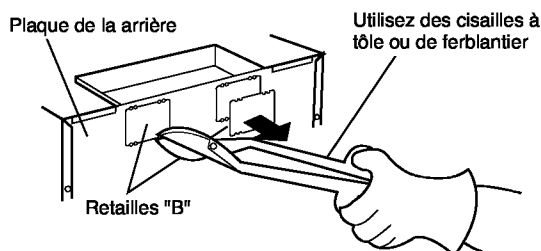


Schéma 12

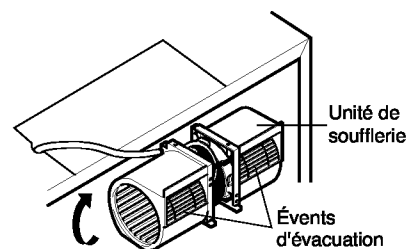


Schéma 14

Installation

ÉTAPE 3: PRÉPARER LA SOUFFLERIE DU VENTILATEUR

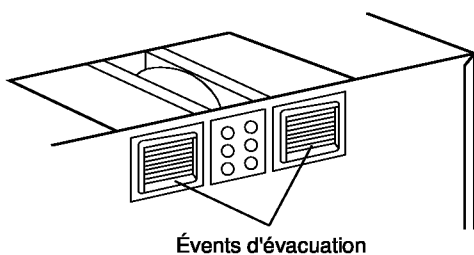


Schéma 15

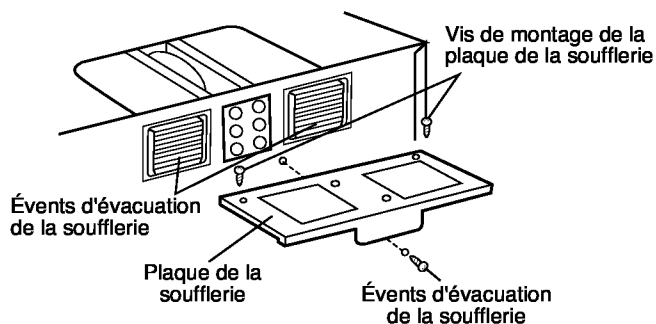


Schéma 16

VENTILATION DANS LA PIÈCE (recirculation d'air) INSTALLATION:

1. Retirez une vis de montage et deux vis de la plaque de la soufflerie. Retirez la plaque de la soufflerie du boîtier. Référez-vous au schéma 17.
2. Soulevez soigneusement l'unité de soufflerie et retirez-la du four à micro-ondes.
3. Tournez la soufflerie de 90° de façon à ce que les événements d'évacuation se trouvent face au devant de l'appareil. Voir le schéma 18.
4. Remplacez la soufflerie dans le four.
5. Réinstallez la plaque de la soufflerie au four à micro-ondes. Vissez à l'aide d'une vis de montage de l'unité de soufflerie et les deux vis de la plaque de la soufflerie. Référez-vous au schéma 19.

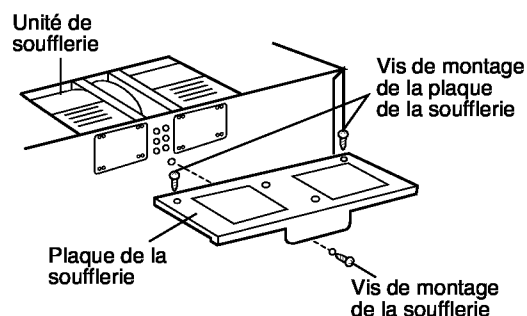


Schéma 17

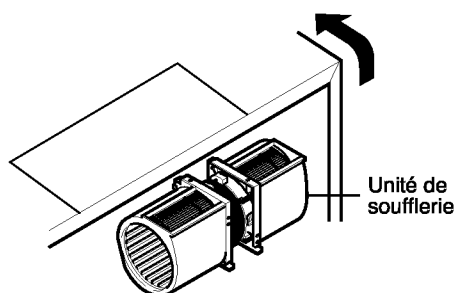


Schéma 18

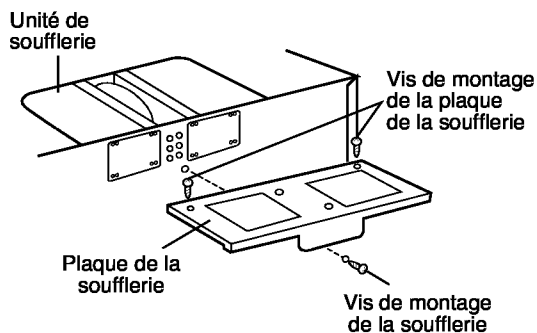


Schéma 19

Installation

ÉTAPE 4: PRÉPARATION DU MUR ET DE L'ARMOIRE SUPÉRIEURE AVANT L'INSTALLATION

MISE EN GARDE

Avant de débuter l'installation du four, **PLACEZ UN MORCEAU DE CARTON OU DE TISSUS ÉPAIS** (une couverture) sur le comptoir ou sur votre four conventionnel afin de le protéger. **N'utilisez pas de recouvrement de plastique.** Vous pourriez endommager vos biens si vous ne protégez pas adéquatement ces surfaces.

AVANT DE DÉBUTER

1. Retirez les matériaux d'expédition et toutes les pièces se trouvant à l'intérieur du four à micro-ondes.
2. Recouvrez le comptoir ou la plaque de cuisson d'une épaisse couverture de protection afin de prévenir les dommages et la saleté. Voir le schéma 20.

REMARQUE : si vous détenez une cuisinière indépendante, débranchez-la et décollez-la du mur en la faisant glisser sur un carton ou un placoplâtre; ceci vous aidera à vous rapprocher de l'armoire et du mur arrière où vous pourrez prendre vos mesures et percer des trous plus facilement.

MESUREZ ET BROCHEZ/COLLEZ LES GABARITS AVEC DU RUBAN ADHÉSIF

1. À l'aide de la ligne à plomb et du ruban à mesurer (en métal), trouvez et marquez la ligne verticale du centre sur le mur arrière, tel que démontré au schéma 21.
2. Trouvez et marquez un ou deux endroits où se trouvent les montants (16 pouces les séparent normalement), puis mesurez et marquez l'endroit où se trouvent les montants dans la zone identifiée comme étant "H" sur le gabarit. Si vous ne pouvez trouver de montants, consultez un entrepreneur en construction.

MISE EN GARDE

N'ESSAYEZ PAS D'INSTALLER CE FOUR À MICRO-ONDES SI VOUS NE TROUVEZ PAS DE MONTANTS.

3. Alignez la ligne à plomb sur le mur avec la ligne centrale du gabarit.
REMARQUE : assurez-vous d'avoir une largeur minimale de 30 po. et que la distance entre le haut du gabarit mural et la cuisinière soit d'au moins 30 po. Voir le schéma 21.
4. Brochez ou collez solidement le gabarit au mur avec du ruban adhésif. Référez-vous au schéma 22.
REMARQUE : si les armoires ne sont pas au niveau, ajustez le gabarit selon celles-ci. Si le rebord des armoires est plus bas que l'arrière, ajustez le gabarit pour qu'il soit de niveau avec l'avant des armoires.
5. Mesurez le bas du cadre de l'armoire supérieure. Découpez les rebords "A", "B" et "C" de la partie supérieure du gabarit afin que celui-ci épouse parfaitement l'espace sous l'armoire. Si l'armoire possède un rebord décoratif, découpez le gabarit afin qu'il remplisse tout l'espace du cadre en retrait. Alignez la ligne centrale du gabarit supérieur avec la ligne centrale du gabarit mural; ensuite, brochez ou collez le gabarit supérieur en place. Consultez le schéma 22.

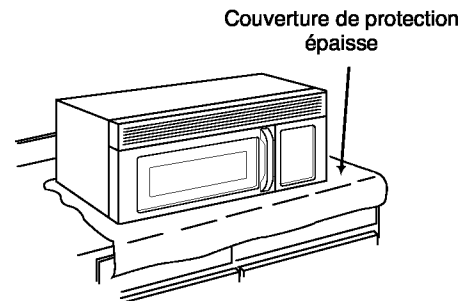


Schéma 20

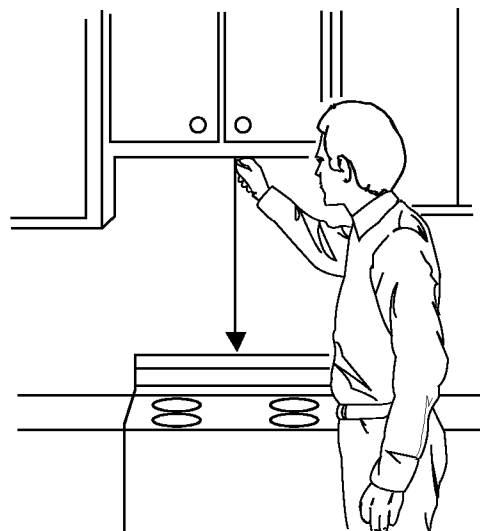


Schéma 21

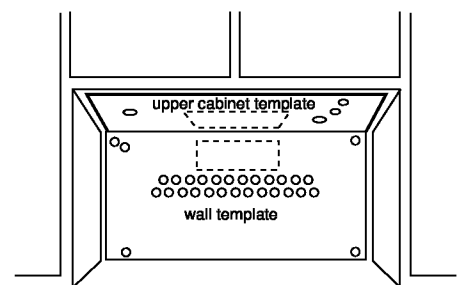


Schéma 22

Installation

ÉTAPE 4: PRÉPARATION DU MUR ET DE L'ARMOIRE SUPÉRIEURE AVANT L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

SOYEZ TRÈS PRUDENT LORSQUE VOUS PERCEZ DES TROUS DANS LE MUR.
Des fils électriques peuvent être dissimulés derrière le mur et vous pourrez vous électrocuter si la perceuse touche l'un d'eux.

PERCEZ LES TROUS DANS LE MUR ET DANS L'ARMOIRE SUPÉRIEURE

1. Trouvez les points "D", "E", "F" et "G" sur le gabarit mural. Percez un trou de 3/16 po. dans n'importe quel point se trouvant devant un madrier. Percez un trou de 3/4 po. si vous percez dans un mur de placo-plâtre.

2. Trouvez le madrier le plus près du centre des endroits marqués d'un "H" et d'un "I" sur le gabarit mural. Percez des trous de 3/16 po. dans le montant à chacun de ces endroits. Si vous ne pouvez trouver de montants, percez des trous de 3/4 po. le plus près possible du centre de ces endroits.

N'INSTALLEZ PAS le four si vous ne possédez pas de montants dans les endroits marqués d'un "H" et d'un "I", ainsi que directement derrière les points "D", "E", "F" et "G". (Consultez un inspecteur en bâtiments).

3. Percez un trou de 3/8 po. aux points "J", "K" et "N" sur le gabarit de l'armoire supérieure.

REMARQUE : si le dessous de l'armoire possède un rebord de 3/4 po. ou plus, utilisez des blocs de remplissage de 2 po. x 2 po. (non inclus) afin de mieux soutenir les boulons. Référez-vous au schéma 23.

• Marquez le centre de chaque bloc et percez un trou de 3/8 po. de diamètre.

• Alignez les blocs sur les deux ouvertures sur le dessus du boîtier du four à micro-ondes et collez-les sur l'armoire avec du ruban adhésif. Référez-vous au schéma 24.

4. Découpez ou percez un trou de 2 po. de diamètre à l'endroit marqué d'un "M" sur le gabarit supérieur (pour le trou du cordon d'alimentation).

Si l'armoire est en métal, vous devrez recouvrir les côtés du trou avec le manchon pour le cordon d'alimentation (inclus) afin d'empêcher le cordon de s'écorcher sur les rebords acérés du métal.

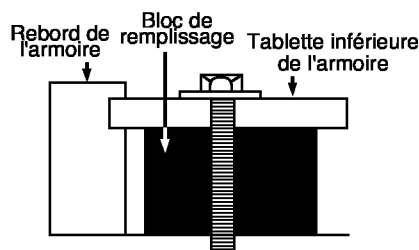


Schéma 23

⚠ AVERTISSEMENT

VOUS DEVEZ RECOUVRIR LES REBORDS DU TROU POUR LE CORDON D'ALIMENTATION AVEC LE MANCHON PRÉVU À CET EFFET. VOUS RISQUEZ D'ENDOMMAGER LE CORDON ET DE VOUS ÉLECTROCUTER SI VOUS N'OBSERVEZ PAS CETTE DIRECTIVE.

5. Découpez les zones de ventilation (à l'aide de la scie sauteuse).

• Ventilation par le toit—découpez l'endroit ombragé marqué d'un "L" sur le gabarit de l'armoire supérieure.

• Ventilation murale—découpez l'endroit ombragé marqué d'un "O" sur le gabarit mural.

• Ventilation dans la pièce—passez à l'étape 5, "INSTALLATION DE LA PLAQUE DE MONTAGE" à la page prochain.

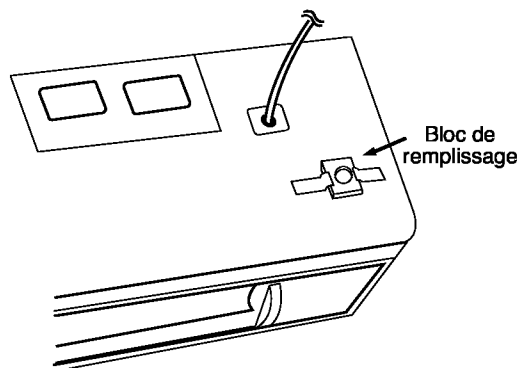


Schéma 24

6. Terminez le travail de finition du système de ventilation que vous avez choisi. Utilisez un composé de calfeutrage pour sceller l'ouverture du mur extérieur ou du toit autour du capuchon mural ou du capuchon sur le toit.

Installation

ÉTAPE 5: INSTALLATION DE LA PLAQUE DE MONTAGE

1. Retirez les gabarits du mur et de l'armoire supérieure.

REMARQUE : si vous faites passer le ventilateur par le mur, assurez-vous d'aligner le connecteur/registre à l'arrière de la plaque de montage avec le conduit de 3 1/4 po. x 10 po. Vérifiez si le registre bouge librement. Consultez le schéma 26.

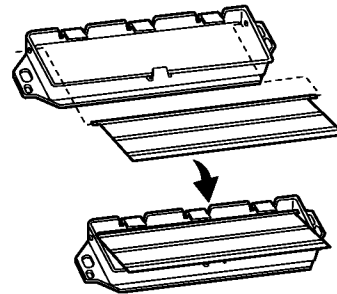


Schéma 25

2. Préparez les boulons à ailettes en apposant une ailette à ressort au bout de chaque boulon, tel que démontré au schéma 27.

3. Appuyez la plaque de montage contre le mur et faites aligner les trous de vis. Référez-vous au schéma 28.

REMARQUE : rappelez-vous de laisser un espace minime correspondant à l'épaisseur du mur entre la tête du boulon à ailettes et la partie du ressort afin que celle-ci puisse s'ouvrir à l'intérieur du mur, tel que démontré au schéma 29.

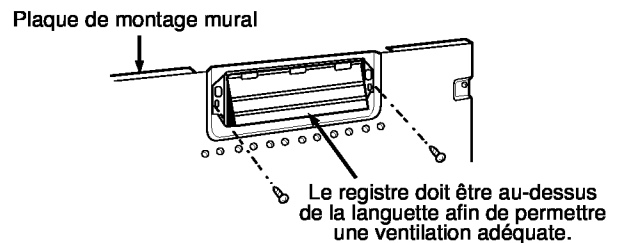


Schéma 26

4. Trouvez les trous des montants (3/16 po.) et insérez les vis à tête ronde à travers la plaque de montage et dans les trous. Consultez le schéma 30.

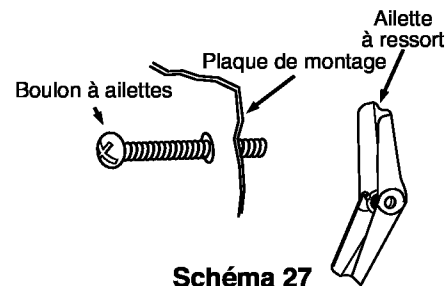


Schéma 27

5. Insérez les boulons à ailettes à travers les trous du placoplâtre (3/4 po.). Serrez les boulons.

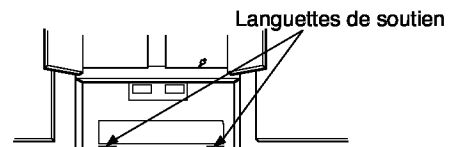


Schéma 28

6. Glissez l'écrou dans la broche de verrouillage et placez-les à l'intérieur de l'armoire supérieure. Vous aurez à les utiliser plus tard, selon les directives de la page suivante. Référez-vous au schéma 31.

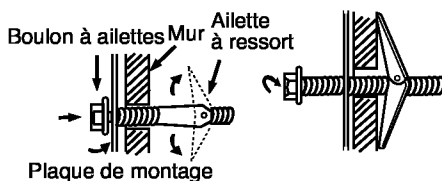


Schéma 29

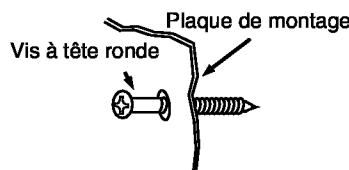


Schéma 30

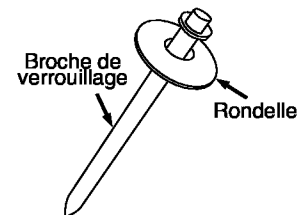


Schéma 31

Installation

ÉTAPE 6: INSTALLER LE FOUR AU MUR

AVERTISSEMENT

Deux personnes sont requises pour soulever ce four à micro-ondes. Vous risquez de vous blesser gravement si vous tentez de soulever seul l'appareil.

1. Soulevez doucement le four à micro-ondes et accrochez aux languettes de fixation (voir schéma 28) situées au bas de la plaque de montage. En passant par l'armoire supérieure, faites passer le cordon d'alimentation par le trou au fond de l'armoire. Référez-vous au schéma 32.
2. Tournez le four vers le haut de façon à ce que le dessus du four repose contre le bas de l'armoire supérieure.
3. Enfoncez la broche de verrouillage dans le trou "N" (trou latéral de gauche) et appuyez dessus afin qu'elle descende complètement. Référez-vous au schéma 33.
4. Couronnez deux boulons de 1/4 po. x 3 po. de deux écrous. Ensuite, insérez les boulons dans chacun des trous de l'armoire supérieure. Serrez les boulons à fond jusqu'à ce que le four soit verrouillé en place. Référez-vous au schéma 34.
5. Retirez la broche de verrouillage et la rondelle.
Si vous sortez la ventilation dans le mur ou dans la pièce, passez au no. 8 à la page suivante.

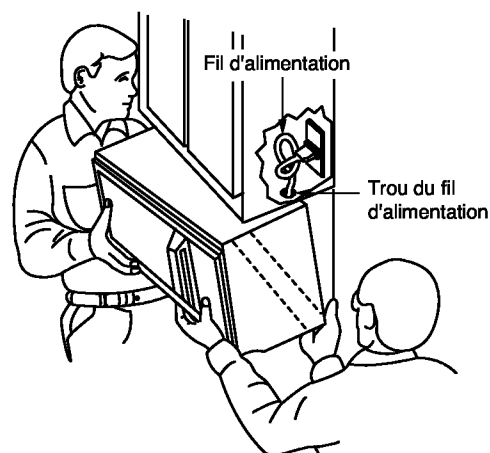


Schéma 32

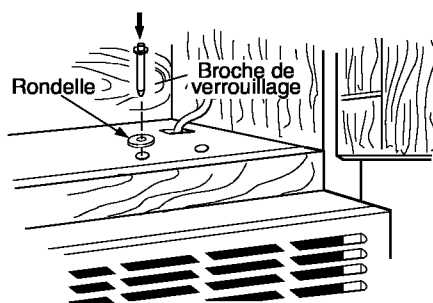


Schéma 33

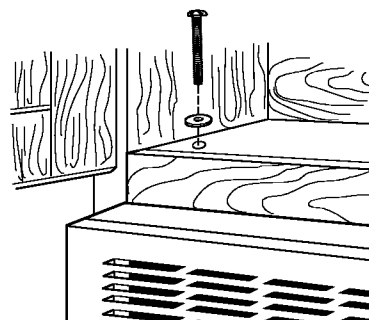


Schéma 34

Installation

ÉTAPE 6: INSTALLER LE FOUR AU MUR

6. Installation avec ventilation sur le toit : alignez le connecteur du registre/conduit avec l'ouverture de ventilation sur le dessus du four à micro-ondes. Le registre devrait se trouver par-dessus la languette. Utilisez deux vis à tarauder (de couleur brillante) afin d'attacher le connecteur du registre/conduit au four à micro-ondes. Référez-vous au schéma 36.

REMARQUE : le connecteur du registre/conduit doit être raccordé au four à micro-ondes après l'installation de celui-ci.

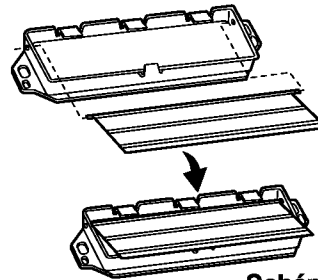


Schéma 35

7. Installation avec ventilation sur le toit : installez le système de conduit à travers l'ouverture de l'armoire. Passez le système de ventilation par le plafond selon la méthode de votre choix. Voir le schéma 37. Consultez l'étape 2 de la section "PRÉPARER LA SOUFFLERIE DU VENTILATEUR", à la page 37. Scellez l'ouverture extérieure sur le toit avec un enduit de calfeutrage, autour du capuchon d'évacuation. Voir le schéma 6 de la page 37.

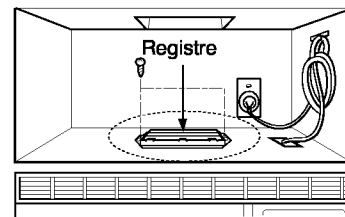
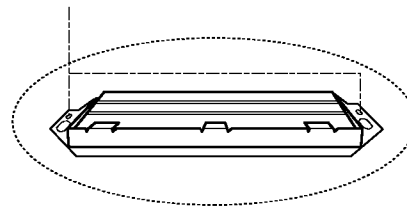


Schéma 36

8. Utilisez la pince du cordon d'alimentation afin d'enrouler celui-ci. Posez la pince du cordon d'alimentation à l'intérieur de l'armoire à l'aide d'une vis, tel que démontré au schéma 37.



Détail du Schéma 36

9. Prenez le filtre en tenant la bague d'une main et l'autre extrémité avec l'autre main. Insérez le bout du filtre sans bague dans l'ouverture et glissez-le vers le centre du four. Insérez le bout du filtre avec bague dans l'ouverture et glissez tout le grillage en direction du côté du four jusqu'à ce que le grillage soit solidement en place. Répétez cette opération pour l'autre filtre. Référez-vous au schéma 38.

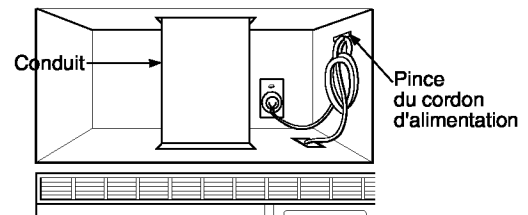


Schéma 37

10. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant.

11. Lisez votre guide d'utilisation et d'entretien afin de connaître le fonctionnement de votre four à micro-ondes.

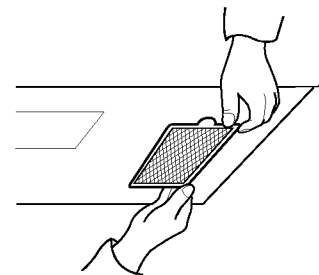


Schéma 38