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

FOUR À MICRO-ONDES

MANUEL DE L'UTILISATEUR

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL
AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHE.

MV-1565S
MV-154SJ

Pièce n°. 3828W5A2022
Imprimé en Corée



TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES....2

MESURES DE PRÉVENTION....3

Mesures de prévention importantes....3

Précautions à prendre pour minimiser une exposition aux micro-ondes....4

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À VOTRE FOUR....5

Emplacement du numéro de modèle....5

Spécifications du four....5

Tension assignée....5

Exigences en électricité....5

Instructions se rapportant à la mise à la terre électrique....5

Caractéristiques du four à micro-ondes....6

Panneau des commandes du four....7

FONCTIONNEMENT....9

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES....9

Horloge....9

Minuterie....9

Minuterie de la lumière....9

Réglage élevé/faible/hors circuit du ventilateur....10

Réglage élevé/faible/hors circuit de la lumière....10

Mise en marche/arrêt de la table tournante....10

Verrouillage de sécurité à l'épreuve des enfants....10

Aide....10

Garde-au-chaud....10

Set sur mesure....11

Ez On....11

Cuisson sur mesure....11

Plus(+)/Moins(-)....12

Cuisson à puissance élevée....12

Cuisson à puissance minimale....12

Cuisson à plus d'un cycle....12

Guide de la cuisson à puissance minimale....13

FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON AUTOMATIQUE (AVEC CAPTEUR)....14

Guide de cuisson automatique....14

Ajouter ou enlever du temps de cuisson....15

Maïs soufflé....15

Légumes....15

Pizza....15

Pommes de terre....16

Cuisson....16

Réchauffage....16

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE....17

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE....18

GRILLE DE MÉTAL À DEUX POSITIONS....20

CUISSON....21

Pour Obtunir Les Meilleurs Résultats De Cuisson..21

Poisson et Mollusques....21

Amuse-gueule/Sauces/Soupes....22

Viandes....22

Volaille....24

Pâtes et Riz....25

ENTRETIEN....26

ENTRETIEN ET NETTOYAGE....26

La grille de métal....26

Nettoyer les filtres pour la graisse....26

Remplacement du filtre à charbon(optionnel)....26

Remplacement de la lumière/ veilleuse de la hotte....27

Remplacement de l'ampoule de la cavité interne du four....27

QUESTIONS ET RÉPONSES....27

GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE DES MICRO-ONDES....28

AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE....29

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 endomager 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 4.
- N'utilisez le four que pour son usage prescrit dans ce guide d'utilisation. **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'entreposez 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.
- 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.
- 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.
- **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.**
- **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.
- **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 trop les aliments.** Les aliments trop 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'entreposez pas des items combustibles (pain, biscuits, etc.) dans le four,** car si les éclairs frappent les lignes de tension, le four pourrait se mettre automatiquement en marche.
  - **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 5.
  - **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.**
  - Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié.
- N'installez ce four que si vous respectez les instructions d'installation incluses.
- N'installez pas ce four au-dessus d'un évier.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le rebord du comptoir ou de la table.

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.
- **N'utilisez pas ce four à des fins commerciales ni industrielles.** Il a été conçu à des fins domestiques seulement.
- Ne recouvrez ni n'obstruez pas les ouvertures de ce four à micro-ondes.
- Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.
  - **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.
- **Préservez la grille de métal:**
  - Enlevez la grille de métal du four lorsque vous ne l'utilisez pas.
  - **N'utilisez pas la grille de métal** lorsque le four est vide.
  - La grille de métal peut devenir très chaude en cours de cuisson. Servez-vous de mitaines à four pour la retirer après la cuisson.
  - **N'utilisez pas** de papier d'aluminium ni de contenants de métal sur la grille de métal.
- 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

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

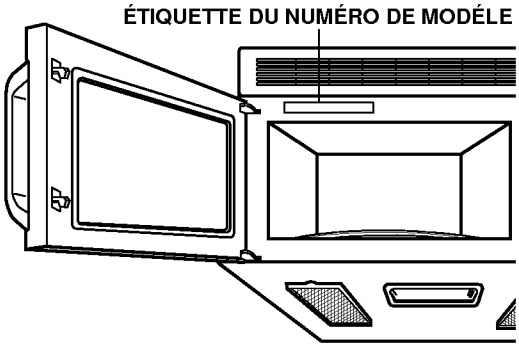
- **N'essayez pas de faire fonctionner ce four en laissant la porte ouverte** car si vous réussissez à l'utiliser avec la porte ouverte, vous risquez de vous exposer aux micro-ondes Il est crucial de ne pas tenter de déjouer ni d'altérer les systèmes sécuritaires de verrouillage de l'appareil.
- **Ne 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.

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.



SPÉCIFICATIONS DU FOUR

Capacité de puissance	1000W (Standard IEC 705)
Dimensions extérieures	29-15/16 po. x 16-7/16 po. x 15-3/8 po.
Volume de la cavité	1,5 pi. cu.
Poids net	65 lbs

TENSION ASSIGNÉE

- Tension assignée du four: 120V CA 60 Hz
- 14 ampères/1500 watts
  (Micro-ondes + lampe de hotte + ventilateur)

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.

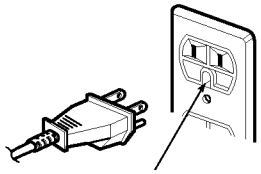
INSTRUCTIONS RELATIVES À LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

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

MISE EN GARDE - Une mauvaise utilisation de la prise avec broche de mise à la terre pourrait présenter un risque de choc électrique.

Référez-vous à un électricien qualifié 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 assignéa du cordon d'extension devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil.

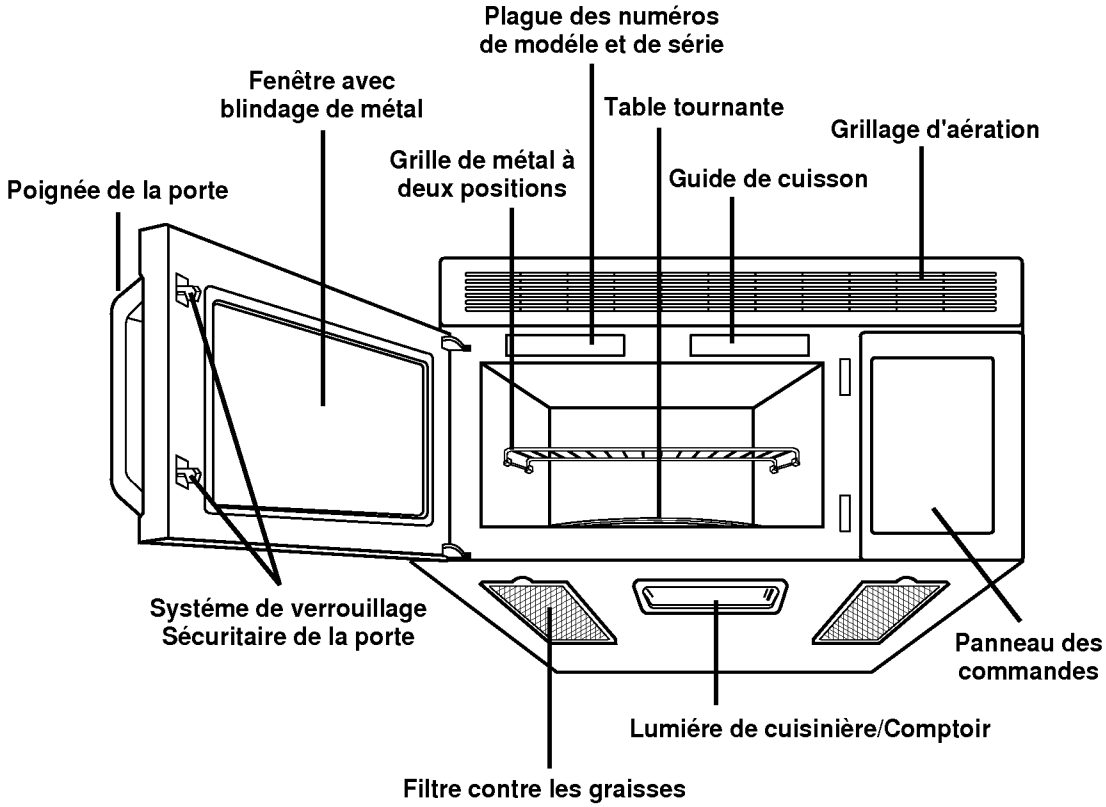


Vérifiez la présence d'une mise à la terre adéquate avant de brancher votre appareil.

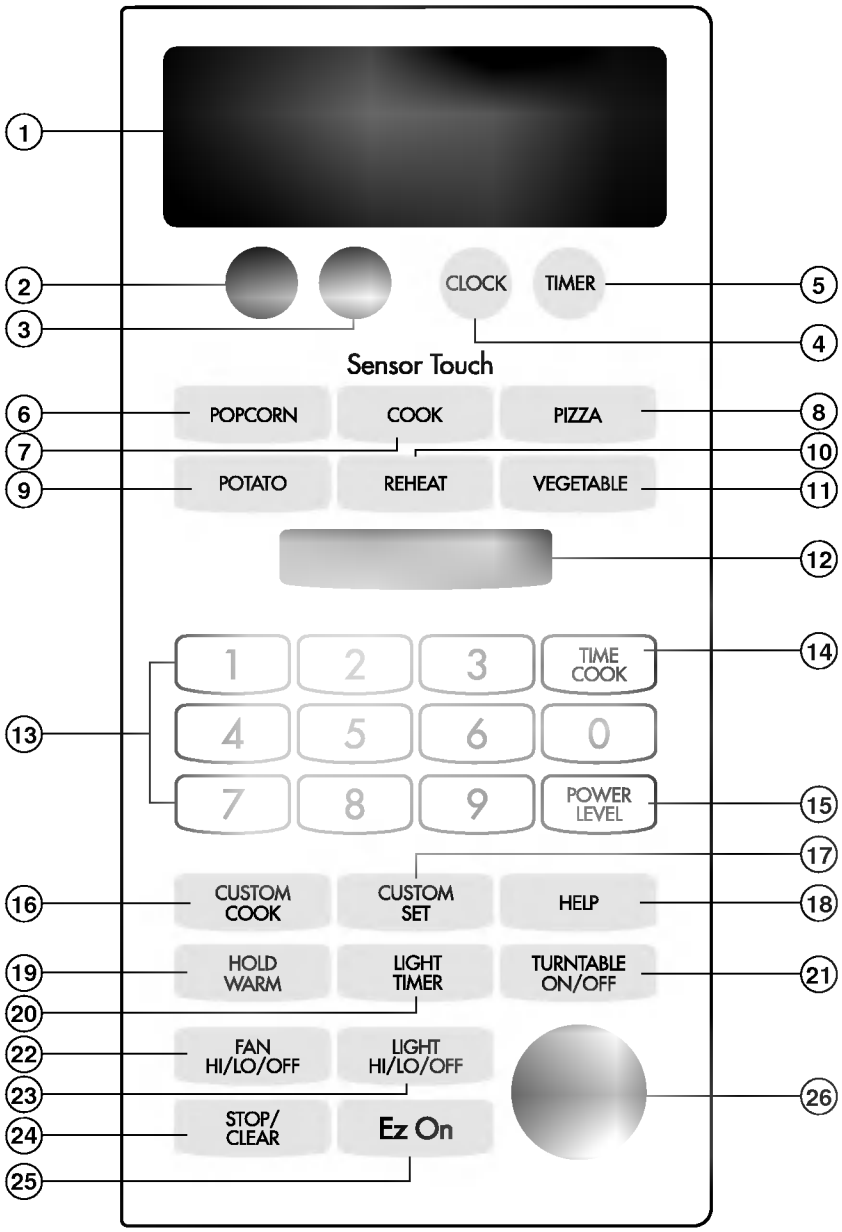
Raccord permanent de l'appareil:
Si vous optez pour un raccord permanent, cet appareil doit être branché à un système de filage en métal permanent et mis à la terre, ou à un conducteur avec prise de terre, parallèle aux conducteurs du circuit et raccordé aux bornes de mise à la terre du four.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES



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. **PLUS "MORE(+)":** Appuyez sur MORE(+) et vous ajouterez 10 secibdes à ka dyrée de la cuisson. Référez-vouz à la page 12 pour plus de détails.
3. **MOINS "LESS(-)":** Appuyez sur LESS(-) et vous soustrairez 10 secibdes du temps de cuisson. Référez-vouz à la page 12 pour plus de détails.
4. **HORLOGE "CLOCK":** Cette touche sert à entrer l'heure du jour. Voir à la page 9 pour plus de détails.
5. **MINUTERIE "TIMER":** Cette touche sert à activer la minuterie du four. Voir à la page 9 pour plus de détails.
6. **MAÏS SOUFFLÉ "POPCORN":** Appuyez sur cette touche lorsque vous faites éclater du maïs dans votre four à micro-ondes. Le capteur révèlera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte du maïs soufflé. Référez-vous à la page 15 pour plus de détails.
7. **CUISSON "COOK":** Appuyez sur cette touche pour cuire les plats congelés, les plats cuisinés et le riz. Le capteur révèlera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte de la nourriture. Référez-vous à la page 16 pour plus de détails.
8. **PIZZA:** Appuyez sur cette touche lorsque vous faites cuire une pizza, sans choisir une durée de cuisson ni un niveau de puissance. Référez-vous à la page 15 pour plus de détails.
9. **POMME DE TERRE "POTATO":** Appuyez sur cette touche pour cuire des pommes de terre. Le capteur révèlera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte de chaque pomme de terre. Référez-vous à la page 16 pour plus de détails.
10. **RÉCHAUFFAGE "REHEAT":** Apuyez sur cette touche afin de réchauffer des plats cuisinés, des assiettes de souper et les soupes/sauces. Le capteur révèlera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte de la nourriture. Référez-vous à la page 16 pour plus de détails.
11. **LÉGUMES "VEGETABLE":** Appuyez sur cette touche pour réchauffer les légumes. Le capteur révèlera au four la durée de la cuisson selon le taux d'humidité qu'il détecte des légumes. Référez-vous à la page 15 pour plus de détails.
12. **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.
13. **TOUCHES NUMÉRIQUES:** Servez-vous de ces numéros pour entrer la durée de cuisson, le niveau de puissance, les quantités ou les poids.
14. **DURÉE DE CUISSON:** Appuyez sur cette touche afin de régler la durée de la cuisson.
15. **NIVEAU DE PUISSANCE:** appuyez sur cette touche afin de choisir un niveau de puissance.
16. **CUISSON SUR MESURE "CUSTOM COOK":** Cette touche sert à rappeler les instructions de cuisson préalablement entrés en mémoire. Référez-vous à la page 11 pour plus de détails.
17. **SET 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 11 pour plus de détails.
18. **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.
19. **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 10 pour plus de détails.
20. **MINUTERIE DE LA LUMIÈRE "LIGHT TIMER":** Appuyez sur cette touche afin d'activer la minuterie de la lumière. Voir à la page 9 pour plus de détails.
21. **MISE EN MARCHE/ARRÊT DE LA TABLE TOURNANTE "TURNTABLE ON/OFF":** Cette touche sert à activer/désactiver la table tournante. "T/TABLE OFF" apparaîtra à l'affichage. Voir à la page 10 pour plus de détails.
22. **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 10 pour plus de détails.
23. **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 10 pour plus de détails.
24. **ARRÊT/ANNULATION "STOP/CLEAR":** Cette touche sert à arrêter le four ou annuler toutes les entrées de données.
25. **EZ ON:** Appuyez sur cette touche pour commander une opération de cuisson d'une minute au niveau de puissance de 100%. Référez-vous à la page 11 pour plus de détails.
26. **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".

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.

HORLOGE

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

Par exemple: régler à 8:00 AM.



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**



2. Appuyez sur **CLOCK.** (Appuyez une fois sur AM, deux fois sur PM.)



3. Entrez l'heure en utilisant le clavier des touches numériques.



4. Appuyez sur **CLOCK.**

MINUTERIE

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: compter 3 minutes.



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**



2. Appuyez sur **TIMER.**



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



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

MINUTERIE DE LA LUMIÈRE

Vous pouvez régler la lumière du four pour qu'elle s'allume et s'éteigne automatiquement aux moments désirés. La lumière s'allume au même moment à tous les jours, jusqu'à ce que vous la réinitialisiez.

Par exemple: allumer à 2:00 am; éteindre à 7:00 AM.



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**



2. Appuyez sur **LIGHT TIMER.** (Appuyez une fois pour AM, deux fois pour PM.)



3. Entrez l'heure à laquelle vous voulez que la lumière s'allume.



4. Appuyez de nouveau sur **LIGHT TIMER.** (Appuyez une fois pour AM, deux fois pour PM.)



5. Entrez l'heure où vous voulez que la lumière s'éteigne.



6. Appuyez sur **START.**

REMARQUE; pour reprogrammer la lumière à une heure de mise en/hors circuit différente, répétez les étapes 2 à 6.

Par exemple: annuler la MINUTERIE DE LA LUMIÈRE.



1. Appuyez sur **LGHT TIMER.**



2. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**

REMARQUE; Si l'on désire annuler le fonctionnement de la minuterie voyant(LIGHT TIMER), presser la touch 

.

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 pour obtenir l'éclairage le plus fort, deux fois pour la lumière de nuit et trois fois pour l'éteindre.

MISE EN MARCHE/ARRÊT DE LA TABLE TOURNANTE

TURNTABLE ON/OFF

Pour de meilleurs résultats de cuisson, laissez la table tournante en fonction. Vous pouvez la désactiver pour les assiettes trop grandes. Appuyez sur la touche TURNTABLE ON/OFF" pour activer/désactiver la table tournante.

REMARQUE:

- **Il se peut que la table tournante soit trop chaude.** Veillez à ne pas prendre la table tournante pendant ni après la cuisson.
- **Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.**

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.

Par exemple: activer le verrouillage à l'épreuve des enfants.

STOP/ CLEAR

1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**

0

2. Appuyez sur la touche **0** 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.

0

1. Appuyez sur la touche **0** 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.

AIDE

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".

STOP/ CLEAR

1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**

HELP

2. Appuyez sur **HELP.**

POPCORN

3. Appuyez sur **POPCORN.**

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.

STOP/ CLEAR

1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**

HOLD WARM

2. Appuyez sur **HOLD WARM.**

3. Appuyez sur **START.**

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.

SET SUR MESURE

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	SET SUR MESURE	NUMÉRO	RÉSULTAT
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 **STOP/CLEAR.**



2. Appuyez sur **CUSTOM SET.**



3. Appuyez sur le numéro **4.**



4. Appuyez sur le numéro **2.**

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.**

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



Appuyez quatre fois sur la touche de mise en marche simplifiée **Ez On.**

Le four débute sa cuisson et le compte à rebours apparaît à l'affichage.

REMARQUES:
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 secondes.

CUISSON SUR MESURE

La cuission sur mesure vous permet de rappeler une instruction de cuisson prélablement programmée dans la mémoire et de commencer immédiatement l'étape de cuisson.

Par exemple: programmer pendant deux minutes.



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**



2. Appuyez sur **CUSTOM COOK.**



3. Entrez la durée de la cuisson.



4. Appuyez sur **START.**

Par exemple: rappeler la mémoire.



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**



2. Appuyez sur **CUSTOM COOK.**



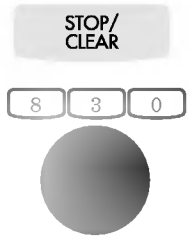
3. Appuyez sur **START.**
Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **END** apparaîtront à l'affichage.

PLUS(+) / MOINS(-)

En utilisant les touches MORE(+) ou LESS(-), vous pouvez ajuster tous les pré-programmes cuisson et de cuisson par minuterie pour augmenter ou diminuer la durée de la cuisson.
Appuyez sur MORE(+) et vous ajouterez 10 secondes à la durée de la cuisson, appuyez sur LESS(-) et vous soustrairez 10 secondes du temps de cuisson.

CUISSON À PUISSANCE ÉLEVÉE

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

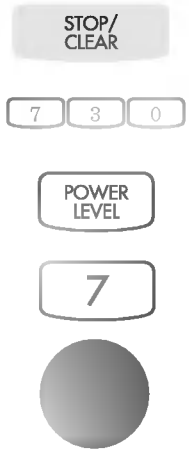


1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
2. Entrez la durée de la cuisson.
3. Appuyez sur **START.**
   Lorsque la cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **END** (FIN) apparaîtront à l'écran.

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 neuf réglages de puissance en plus de la position "HIGH".

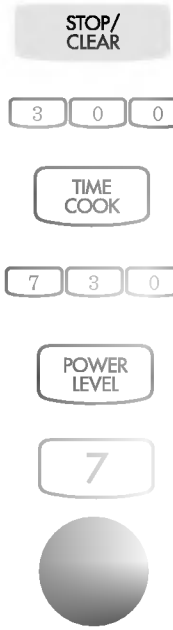
Par exemple: cuire des aliments pendant 7 minutes, 30 secondes, à 70% de sa puissance.



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
2. Entrez la durée de la cuisson.
3. Appuyez sur **POWER LEVEL.**
4. Entrez le niveau de puissance.
5. Appuyez sur **START.**
   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 progrmmer votre four pour qu'il change automatiquement d'un cycle à un autre, jusqu'à un maximum de trois cycles.



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**
2. Entrez la première durée de la cuisson.
3. Appuyez sur **TIME COOK.**
4. Entrez la seconde durée de la cuisson.
5. Appuyez sur **POWER LEVEL.**
6. Entrez le niveau de puissance.
7. Appuyez sur **START.**
   Lorsque la durée de cuisson est terminée, vous entendrez quatre bips et vous verrez les lettres **END** à l'affichage.

FONCTIONNEMENT

GUIDE DE LA CUISSON À PUISSANCE MINIMALE

Les neuf niveaux de puissance, en plus de la position "HI" (élevé), vous permettent de choisir le meilleur niveau de puissance pour les aliments que vous désirez apprêter.

Vous trouverez ci-dessous des exemples de mets et les meilleurs niveaux de puissance pour les apprêter, ainsi que le pourcentage de la puissance totale que vous utilisez.

NIVEAU DE PUISSANCE	CAPACITÉ DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	UTILISATION
10 (Élevé) "HI"	100%	• 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%	• Réchauffer rapidement des tranches de viande. • Faire sauter les oignons, céleris et poivrons verts.
8	80%	• Tous les réchauffages. • Cuire les oeufs brouillés.
7	70%	• Cuire rapidement les produits de céréales. • Cuire les mets avec fromage, le veau. • Cuire les gâteaux, muffins, brownies et les petits fours.
6	60%	• Cuire les pâtes.
5	50%	• 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%	• Cuire les coupes de viande moins tendres. • Réchauffer les plats cuisinés congelés.
3	30%	• 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%	• Amollir le beurre et le fromage à la crème. • Réchauffer de petites quantités de nourriture.
1	10%	• Amollir la crème glacée. • Faire lever la pâte à pain.
0		• Temps de repos.

FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON AUTOMATIQUE (AVEC CAPTEUR)

Le capteur vous permet de cuire la plupart de vos mets préférés sans choisir de temps de cuisson ni de niveaux de puissance. L'affichage indiquera "SENSING" (DÉTECTION) pendant la période initiale de détection. Le four détermine automatiquement la durée de cuisson requise pour chaque type d'aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité en provenance de la nourriture, il révèlera au four le temps qu'il reste à la cuisson. L'affichage indiquera le temps résiduel de la cuisson. Pour obtenir de meilleurs résultats en utilisant le capteur, suivez les recommandations suivantes.

1. La nourriture cuite à l'aide du capteur devrait être à la température de la pièce.
2. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, les contenants de verre et leur extérieur devraient être secs.
3. Les aliments doivent être recouverts lâchement de pellicule plastique, de papier ciré ou d'un couvercle.
4. N'ouvrez pas la porte et ne touchez pas à la touche "STOP/CLEAR" pendant la période de détection. Lorsque la détection est terminée, le four émet deux bips et la durée résiduelle de cuisson apparaîtra dans la fenêtre d'affichage. À ce moment-là, vous pourrez ouvrir la porte et brasser, retourner et réorganiser la nourriture.

GUIDE DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le choix de contenants et couvercles adéquats aideront à vous donner de meilleurs résultats de cuisson lors de la cuisson automatique par capteur.

1. Utilisez toujours des contenants à l'épreuve des micro-ondes et recouvrez-les de couvercles ou de pellicule plastique adéquats.
2. N'utilisez jamais de pellicules plastique qui scelle les aliments. Ces pellicules peuvent empêcher la vapeur de s'échapper et trop cuire les aliments.
3. Remplissez les contenants de nourriture selon leur grosseur. Pour de meilleurs résultats, remplissez-les au moins jusqu'à la moitié.
4. Assurez-vous que l'extérieur et l'intérieur du contenant soient secs avant de placer les aliments au four. Des gouttes d'eau qui perlent sur le contenant se transforment en vapeur et peuvent induire le capteur en erreur.

AJOUTER OU ENLEVER DU TEMPS DE CUISSON

Si la fonction du capteur prend trop de temps ou pas assez, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de la cuisson d'un dixième, après avoir choisi la fonction. Cette augmentation/diminution ne peut être effectuée qu'avant le départ de la cuisson.

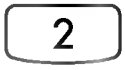
Par exemple: si vous désirez augmenter la durée de cuisson du capteur pour cuire un plat cuisiné.



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**



2. Appuyez sur **COOK.**



3. Choisissez la catégorie de nourriture.



4. Appuyez sur le numéro **9.**

Durée de cuisson	Touche du clavier numérique
Pour augmenter	7
Normal	8
Pour augmenter	9

MAÏS SOUFFLÉ "POPCORN"

La fonction du maïs soufflé vous permet de faire éclater des sacs de maïs soufflé dans les emballages commerciaux. Ne faites éclater qu'un sac à la fois. Pour de meilleurs résultats, utilisez des sacs de maïs frais.

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



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**



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

LÉGUMES "VEGETABLE"

La fonction "VEGETABLE" possède 3 catégories d'aliments: **frais (fresh), congelés (frozen) et en boîte (canned).**

Par exemple: réchauffer des légumes congelés.



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**



2. Appuyez sur **VEGETABLE.**



3. Choisissez la catégorie de nourriture.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Frais	1
Congelé	2
En boîte	3

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

PIZZA

La fonction "PIZZA" vous permet de réchauffer une ou plusieurs pointes de pizza sans devoir entrer des temps de cuisson ni des niveaux de puissance.

Par exemple: réchauffer deux pointes de pizza.



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**



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

POMME DE TERRE "POTATO"

La fonction "POTATO" vous permet de cuire une ou plusieurs pommes de terre sans devoir entrer des temps de cuisson ni des niveaux de puissance.

REMARQUE:

- **Avant de cuire les pommes de terre,** percez-les à plusieurs endroits avec une fourchette.
- **Après la cuisson,** laissez-les reposer pendant 5 minutes.

Par exemple: cuire 2 pommes de terre.



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**



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

CUISSON "COOK"

La fonction de cuisson vous permet de cuire des aliments prêts pour le four à micro-ondes sans devoir entrer des temps de cuisson ni des niveaux de puissance. La CUISSON PAR CAPTEUR possède trois catégories d'aliments: **Mets congelés, Plats cuisinés et le Riz.**



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**



2. Appuyez sur **COOK.**



3. Choisissez la catégorie de nourriture.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Mets congelés (Frozen Entree)	1
Plats cuisinés (Casserole)	2
Riz (Rice)	3

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

RÉCHAUFFAGE "REHEAT"

La fonction de RÉCHAUFFAGE vous permet de réchauffer des aliments sans devoir entrer de temps de cuisson ni de niveaux de puissance.
Le RÉCHAUFFAGE possède 3 catégories d'aliments:
Plats cuisinés, Assiettes de souper et Soupes/sauces.

Par exemple: réchauffer un plat cuisiné.



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**



2. Appuyez sur **REHEAT.**



3. Choisissez la catégorie d'aliments désirée.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Plats cuisinés (Casserole)	1
Assiettes de souper (Dinner plate)	2
Soupes/Sauces (Soup/Sauce)	3

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

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Votre four à micro-ondes possède trois séquences préréglées 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.



1. Appuyez sur **STOP/CLEAR.**



2. Appuyez sur **AUTO DEFROST.**



3. Choisissez la catégorie d'aliments désirée.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Vlandes	1
Volailles	2
Poissons	3



4. Entrez le poids.



5. Appuyez sur **START.**

6. Au tiers de la durée de décongélation, l'affichage vous invitera à retourner les aliments. Ouvrez la porte, retournez la nourriture et protégez les parties chaudes.



7. Refermez la porte et repartez le four.
8. Au 2/3 de la durée de décongélation, l'affichage vous invitera à retourner les aliments. Répétez les étapes 6 et 7. Lorsque la décongélation sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **END** (FIN) seront affichées.

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

Tableau de conversion du poids

Vous avez probablement l'habitude de mesurer le poids de vos aliments en livres et en onces, qui sont des fractions d'une livre (par exemple, 4 onces équivaut à 1/4 livre).

Toutefois, 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 dizièmes 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 préréglé fait partie du programme de décongélation. Utilisez-le pour de meilleurs résultats.

TABLEAU DE LA 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 dans une assiette 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'aloyau, désossé	MEAT	Retournez Recouvrez les endroits chauds d'aluminium.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes.

TABLEAU DE LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (suite)

Réglage des volailles

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
POULET Entier	POULTRY	Retournez. Complétez la décongélation en plaçant la poitrine à l'envers, vers le bas. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium.	Déposez le poulet sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes en plaçant la poitrine vers le haut. Terminez la décongélation en l'immergeant dans l'eau.
En morceaux		Retournez. Recouvrez les endroits chauds d'aluminium. Détachez les morceaux et réorganisez.	Placez sur une grille de rôtissage à l'épreuve des micro-ondes. Terminez la décongélation en plaçant les morceaux dans l'eau froide.
POULETS DE CORNOU-AILLES 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

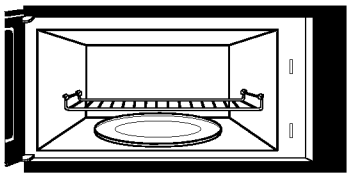
ALIMENT	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
POISSON Filets	FISH	Retournez. Détachez les filets lorsqu'ils sont partiellement décongelés, si possible.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes. Séparez les filets avec soin dans de l'eau froide.
Darnes	FISH	Détachez et réorganisez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes. Passez sous l'eau froide afin de compléter la décongélation.
Entier	FISH	Retournez.	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	FISH	Brisez en morceaux. Retournez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
Queues de homard	FISH	Retournez et réorganisez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
Crevettes	FISH	Détachez et réorganisez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.
Pétoncles	FISH	Détachez et réorganisez.	Déposez dans une assiette à l'épreuve des micro-ondes.

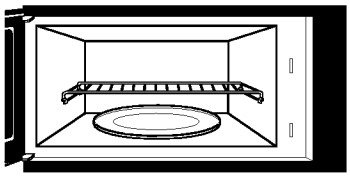
REMARQUE ; Les aliments à décongeler ne doivent pas excéder 6,0lb(4,0kg).

FONCTIONNEMENT

GRILLE DE MÉTAL À DEUX POSITIONS

La grille de métal à deux positions vous donne plus d'espace lorsque vous devez cuire dans plus d'un contenant à la fois. La grille de métal peut être tournée à l'envers pour vous aider à mettre des contenants plus grands dans le fond du four.





REMARQUE:

- **Vous devez déposer la grille sur ses 4 supports lorsque vous l'utilisez.**
- Insérez solidement la grille dans les quatre supports des murs latéraux du four.
- Tournez la grille à l'envers afin de pouvoir insérer des plats plus grands.

MISE EN GARDE :

Ne faites pad fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.

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 á leur température normale de conservation.
- **Taille :** Des morceaux d'aiments 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 :** Aprés 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 évirter un assèchement, avant de les réchauffer au micro-ondes, envelopper les sandwiches 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 poissin, 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 **évents.**
  - 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 1/2-4 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 évents. 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 1/2-5 1/2 minutes	
Poisson entier	7	4 1/2-6 minutes	
Pétoncles	HI	3 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 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 maniére génèrale, 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. No 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 complétement.
  - 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 unt cuisson exessive.

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 tires 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 ciusson 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 rôrissage 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(145 ˚F) 13 à 14 minutes par livre BIEN CUIT(155 ˚F)	Placer le rôti sur la grille de rôtissage de four à micro-ondes. Badigeonner la piéce 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'alminium. (La température peut augmenter de 10 ˚F.)
Porc Tranches de bacon 2 tranches 4 tranches 6 tranches	HI	 1 1/2 à 2 minutes 3 à 3 1/2 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 évents. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la teinte de la viande ne soit plus rose ou que la température interne ait atteint 170F. 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 secondes 1 à 1 1/2 minutes 1 1/2 à 2 minutes 1 3/4 à 2 minutes	Percer 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 techinques 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

- Lorsq ue 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 évents pour les spaghettis et la lasagne. Recouvrir d'un couvercle pour micro-ondes ou d'une feuille de plastique comportant des évents 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 tesse 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 évents. 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. Poursuivvre 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	Faire chauffer l'eau jusqu'à l'ébullition. Verser le riz dans l'eau bouillante et laisser reposer sour couvercle pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le riz ait absorbé l'eau et que le riz soit tendre. Remuer avec une fourchette pour séparer les grains.

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.

N'utilisez jamais de poudres ni de tampons à récurer. 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, rinsez 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.

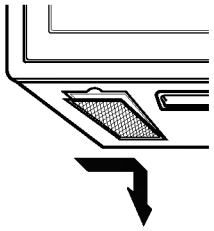
LA GRILLE DE MÉTAL

Utilisez une solution de nettoyage douce pour nettoyer la grille et frottez-la avec un tampon à récurer en nylon. Asséchez-la complètement.
N'utilisez pas de tampons de récurage ni de solvants (de type aérosol) abrasifs.

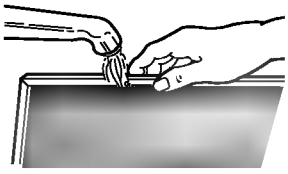
NETTOYER LES FILTRES POUR LA GRAISSE

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.

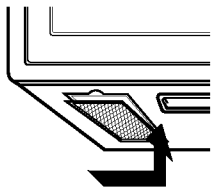
1. Pour enlever chacun des filtres, glissez-les en direction de chaque côté du four. Tirez vers le bas et poussez-les de l'autre côté. Les filtre vont tomber.



2. Faites tremper les filtres dans l'eau chaude et une solution de nettoyage douce. Rincez et secouez pour les assécher. **N'utilisez pas d'ammoniaque pour nettoyer un filtre à mailles d'aluminium et ne le lavez pas au lave-vaisselle. L'aluminium ternira.**



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

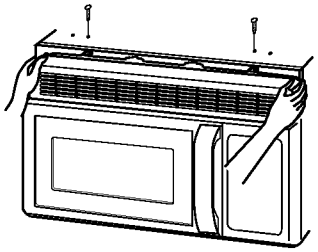


REMARQUE : ne faites pas fonctionner la hotte sans que les filtres ne soient en place.

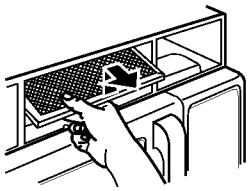
REMPLACEMENT DU FILTRE AU CHARBON

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.

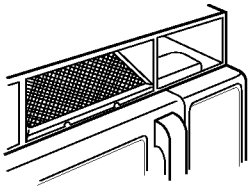
1. Retirez les deux vis de montage de la grille de ventilation (les deux vis du milieu).



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



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

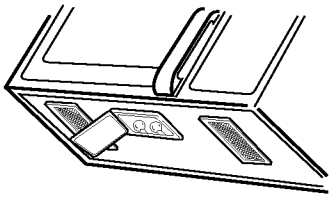


5. Glissez le fond du couvercle de ventilation en place. Poussez sur le dessus jusqu'à ce qu'il soit solidement en place. Vissez les vis de montage. Remettez la tension de la source d'alimentation principale en circuit.

ENTRETIEN

REMPLACEMENT DE LA LUMIÈRE/VEILLEUSE DE LA HOTTE

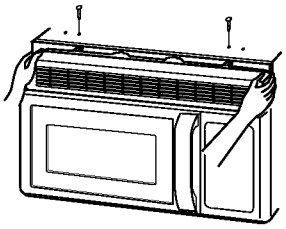
1. Débranchez l'alimentation à partir du panneau électrique ou débranchez le cordon d'alimentation.



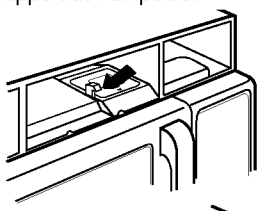
2. Retirez les vis du couvercle de la lumière de la hotte.
3. Dévissez l'ampoule (ou les ampoules) brûlée(s) et remplacez-la (les) avec une (des) ampoule(s) de 30 watts.
4. Replacez le couvercle de la lumière de la hotte.
5. Remettez l'alimentation en circuit.

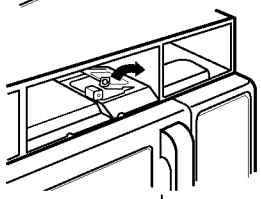
REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA CAVITÉ INTERNE DU FOUR

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. Soulevez le support de l'ampoule.





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

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). On peut aussi se servir de plats d'aluminium peu profonds (leur profondeur ne doit pas excéder 3/4 po. et ils doivent être remplis de nourriture afin d'absorber l'énergie des micro-ondes). 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.

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.

ENTRETIEN

GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE DES MICRO-ONDES

À UTILISER	À NE PAS UTILISER
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. **LA PORCELAINE :** bols, tasses, assiettes de service et plats ne comportant pas de rebords métalliques. **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.** **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.	**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. **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. **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. **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. **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. **LE PAPIER BRUN :** évitez d'utiliser des sacs de papier brun car ils absorbent trop de chaleur et pourraient brûler. **PLATS FÊLÉS OU ÉBRÉCHÉS :** les plats craqués, fêlés ou ébréchés peuvent briser à l'intérieur du four. **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.

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 que la sonde thermique a été correctement insérée dans la douille.
- 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 effectue 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.

AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE

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

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

PROBLÈME	SOLUTION
Le four à micro-onde ne se met pas en marche	Le fil d'alimentation est-il branché? La porte est-elle fermée? Le minutage de la cuisson n'est pas sélectionné. La température n'est pas réglée ou la sonde n'est pas branchée.
Amorçage d'arc (étincelles)	Utilisez des plats de cuisson conçus pour la cuisson au micro-ondes. La sonde n'est pas insérée au bon endroit. Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide.
Heure du jour incorrecte	Reprogrammez la bonne heure.
Le voyant lumineux de la sonde clignote	La sonde n'est pas branchée correctement?
Cuisson inégale des aliments	Utilisez les plats de cuisson recommandés. Retournez ou brassez les aliments. Les aliments n'étaient pas complètement décongelés.
Aliments trop cuits	La sonde n'est pas insérée au bon endroit. Le niveau de puissance et le minutage de la cuisson n'étaient pas réglés correctement. Le réglage thermométrique de cuisson n'est pas le bon.
Aliments pas assez cuits	Utilisez les plats de cuisson recommandés. La sonde n'est pas insérée au bon endroit. Les aliments n'étaient pas complètement décongelés. Le niveau de puissance et le minutage de la cuisson n'étaient pas réglés correctement. Le réglage thermométrique de cuisson n'est pas le bon. Les ouvertures de ventilation sont obstruées.
Décongelation incorrecte	Utilisez les plats de cuisson recommandés. Retournez ou brassez les aliments. Le niveau de puissance et le minutage de la cuisson n'étaient pas réglés correctement.
La lumière du four ne s'allume pas	Le cordon d'alimentation est-il branché? La porte est-elle fermée? Le minutage est-il sélectionné L'ampoule est-elle brûlée?