

FOUR À MICRO-ONDES

MANUEL DE L'UTILISATEUR ET GUIDE DE CUISSON

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

GMS-1120TW/GMS-1120TB

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ..... 3-4

- Précaution à exercer pour éviter une éventuelle exposition à l'énergie des micro-ondes..... 3
- Instructions de liaison à la terre..... 3
- Instructions de sécurité importantes 4

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES 5-11

- Spécifications 5
- Installation 5
- Composants et accessoires 6
- Tableau de commande 7
- Guide de sélection des ustensiles de cuisson.... 8-9
- Conseils pour la cuisson aux micro-ondes.... 9-10
- Précautions 10
- Nettoyage 11

Utilisation du four à micro-ondes 12-23

- Réglage de l'horloge 12
- Verrouillage des commandes (pour les enfants) 12

- Ez On 13
- Cuisson de durée définie 13
- Cuisson en plusieurs phases 14
- Les niveaux de puissance de chauffage du four 15
- Contrôle par touche unique 15
- Tableau de contrôle par touche unique 16-17
- Décongélation automatique 18-19
- Tableau de décongélation automatique..... 19-20
- Conseils pour la cuisson 21-23

GUIDE DE CHAUFFAGE/RÉCHAUFFAGE...24-25

TABLEAU DE CUISSON DES LÉGUMES

FRAIS26-27

DIAGNOSTIC 28-32

- Questions et réponses28-30
- Avant de contacter un réparateur 31-32

Vous trouverez le numéro de série à l'arrière de cet appareil.
Aucun autre appareil n'a le même numéro de série. Remplissez la fiche et conservez-la dans vos dossiers comme preuve d'achat.

Date d'achat: _____

Marchand: _____

Adresse du marchand: _____

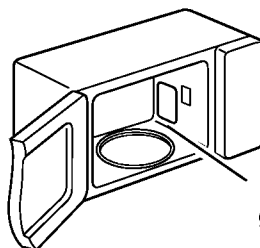
Téléphone du marchand: _____

Modèle: _____

Numéro de série: _____

Notes importantes :

NE PAS enlever le couvercle du guide d'ondes à l'intérieur du four.



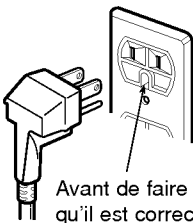
Couvercle du guide d'ondes

PRÉCAUTION À EXERCER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

- **Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte;** le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte peut soumettre toute personne présente à une exposition à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas circonvier ou entraver le fonctionnement des dispositifs d'interverrouillage de sécurité.
- **Ne placer aucun objet entre la face avant du four et la porte,** et veiller à ne pas laisser des saouillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de contact.
- **Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé.** Il est particulièrement important que la porte du four se ferme parfaitement et qu'il n'y ait aucune détérioration :
 - de la porte (déformation),
 - des charnières et loquets (brisés ou desserrés),
 - des joints de la porte et des surfaces de contact.
- **Seul un technicien qualifié est habilité à effectuer des réglages ou réparations sur cet appareil.**

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

Cet appareil doit être électriquement relié à la terre. Advenant un court-circuit, la liaison à la terre de l'appareil permet au courant électrique de retourner à la terre, et protège l'utilisateur contre un choc électrique. Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation qui comporte un conducteur de liaison à la terre et une fiche à trois broches, pour liaison à la terre. On doit brancher cette fiche sur une prise de courant reliée à la terre et correctement installée.



Avant de faire fonctionner l'appareil, vérifier qu'il est correctement relié à la terre

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Une liaison à la terre déficiente suscite un risque de choc électrique. En cas de difficulté de compréhension des instructions de liaison à la terre, ou en cas d'incertitude quant à la qualité de la liaison à la terre de l'appareil, consulter un électricien qualifié; de plus :

1. S'il est nécessaire d'utiliser un câble de rallonge, choisir un câble à 3 conducteurs comportant une fiche de branchement à 3 broches et une prise de raccordement à

3 alvéoles pouvant recevoir la fiche de branchement de l'appareil. La capacité de transport de courant du câble de rallonge doit être égale ou supérieure à la demande de courant de l'appareil, soit. . . .

2. De préférence, ne pas utiliser un câble de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien qualifié d'installer une prise de courant à proximité de l'appareil.

NOTES:

1. Le cordon d'alimentation court fourni avec l'appareil réduit le risque d'emmêlement et de trébuchement.
2. Il est possible d'installer un cordon d'alimentation plus long ou un câble de rallonge; on doit alors exercer les précautions appropriées.
3. En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation long ou d'un câble de rallonge, (1) la capacité de transport de courant du cordon ou du câble de rallonge doit être au moins égale à la demande de courant de l'appareil, (2) le câble de rallonge doit être un câble à 3 conducteurs, avec liaison à la terre, (3) le cordon d'alimentation devrait être placé de telle manière qu'il ne pende pas sur le bord du comptoir de cuisine ou d'une table, afin que des enfants ne puissent tirer dessus et que personne ne risque de trébucher en passant.

SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les instructions de sécurité ci-dessous expliquent comment utiliser le four sans risque de dommages corporels ou matériels.

AVERTISSEMENT - Pour réduire le risque de brûlure, choc électrique, incendie, dommages corporels ou exposition à une dose excessive d'énergie des micro-ondes :

1. Lire la totalité des instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et respecter les **PRÉCAUTIONS À EXERCER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES** présentées à la page 3 de ce manuel.
3. Cet appareil doit être électriquement relié à la terre. Utiliser uniquement une prise de courant reliée à la terre. Voir les **INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE**, à la page 3 de ce manuel.
4. Lors de l'installation et du choix de l'emplacement de cet appareil, respecter les instructions fournies.
5. Certains produits comme œufs entiers et contenants fermés – par exemple un pot de verre fermé – peuvent exploser; on ne doit pas les chauffer dans ce four.
6. Utiliser cet appareil uniquement pour les applications prévues et décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser dans cet appareil, un produit chimique corrosif ou susceptible d'émettre des vapeurs. Ce type de four est spécifiquement conçu pour les opérations de chauffage, cuisson ou déshydratation de produits alimentaires. Il n'est pas prévu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
7. Comme pour tout autre appareil ménager, une supervision attentive des enfants présents est nécessaire.
8. Ne pas faire fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
9. Seul un personnel technique qualifié est habilité à exécuter des travaux sur cet appareil. Pour toute opération d'inspection, réparation ou réglage, contacter le plus proche établissement de service agréé.
10. Ne pas recouvrir ou obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
11. Ne pas remettre cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil à proximité d'eau – par exemple près de l'évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine, etc.
12. Ne pas immerger le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement dans de l'eau.
13. Ne pas approcher le cordon d'alimentation d'une surface chauffée.
14. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
15. Pour le nettoyage des surfaces de la porte et du four qui entrent en contact lors de la fermeture de la porte, utiliser uniquement un savon ou détergent doux et non abrasif appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.
16. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - a. Ne pas cuire excessivement les aliments. Surveiller attentivement l'appareil s'il a fallu placer dans la cavité un article de papier, plastique ou autre matériau combustible pour faciliter la cuisson.
 - b. Enlever les attaches de fil métallique des sachets de plastique ou de papier, avant de les placer dans le four.
 - c. En cas d'inflammation d'un matériau placé à l'intérieur du four, **LAISSER LA PORTE DU FOUR FERMÉE**; arrêter le four; débrancher le cordon d'alimentation ou interrompre l'alimentation au niveau du tableau de distribution électrique de la maison.
 - d. Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser des produits de papier, ustensiles de cuisson ou aliments dans la cavité du four lorsqu'il n'est pas utilisé.
17. Ne pas chauffer dans ce four les aliments d'un bébé (biberons ou petits pots); le contenu chauffé non uniformément pourrait brûler l'enfant.
18. Éviter de chauffer dans le four des récipients à goulot étroit, comme un flacon de sirop.
19. Éviter d'utiliser un produit corrosif ou émetteur de vapeur, comme sulfure ou chlorure.
20. Un liquide chauffé dans un récipient d'une forme particulière (particulièrement un récipient cylindrique) peut subir un échauffement excessif local. Le liquide peut émettre des projections accompagnées d'un fort bruit pendant ou après le chauffage, ou lors de l'addition d'un ingrédient (café instantané, etc.), ce qui peut détériorer le four ou provoquer des blessures. Quel que soit le récipient utilisé, pour l'obtention du meilleur résultat, remuer le liquide plusieurs fois avant de le soumettre au chauffage. Veiller à toujours remuer un liquide plusieurs fois avant de le réchauffer.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

SPÉCIFICATIONS

MODÈLE	GMS-1120TW/GMS-1120TB
Alimentation électrique	120 V CA, 60 Hz
Consommation d'énergie	1500 W
Énergie restituée (micro-ondes)	*1100 W
Fréquence	2450 MHz
Dimensions externes (l x h x p)	20 ¹ / ₈ po x 12 po x 15 ⁵ / ₁₆ po
Dimensions de la cavité (l x h x p)	13 ⁷ / ₈ po x 9 ⁹ / ₁₆ po x 14 ⁹ / ₁₆ po
Capacité de la cavité du four	1.1 pi. cu.

*CARACTÉRISTIQUES SELON NORME IEC 60705
Spécifications sujettes à modification sans préavis.

INSTALLATION

A. Circuits

Pour des raisons de sécurité, on doit brancher ce four sur un circuit 15 ou 20 A, qui ne devrait alimenter aucun autre appareil électrique ou luminaire. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.

B. Avertissement - Tension

La tension disponible sur la prise de courant murale doit être identique à celle spécifiée sur la plaque signalétique du four (à l'arrière ou sur le côté du tableau de commande du four). L'alimentation du four sous une tension plus élevée serait dangereuse, et peut susciter un incendie ou autre type d'accident provoquant une détérioration du four. Une tension inférieure peut ralentir la cuisson. Advenant que le four ne fonctionne pas correctement, même s'il est alimenté sous la tension correcte, débrancher puis rebrancher la fiche.

C. Choix de l'emplacement du four

On peut facilement installer le four à micro-ondes dans la cuisine, une salle commune, ou partout ailleurs dans la résidence. Il suffit de placer le four sur une surface plane comme plan de travail d'une cuisine, ou sur un chariot spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Ne pas placer le four au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique. Il est important que l'air puisse circuler librement autour du four. Veiller à laisser un espace libre d'au moins 4 po au-dessus, sur les côtes et à l'arrière du four, pour l'air puisse circuler correctement.

D. Ne pas obstruer les événements d'aération

Il faut que l'air puisse circuler librement par tous les événements d'aération pendant la cuisson. Si les événements d'aération sont obstrués ou recouverts, le four peut surchauffer. Dans ce cas, un dispositif de sécurité sensible à la température déclenche automatiquement l'arrêt du four. Le four ne pourra pas fonctionner avant qu'il se soit suffisamment refroidi.

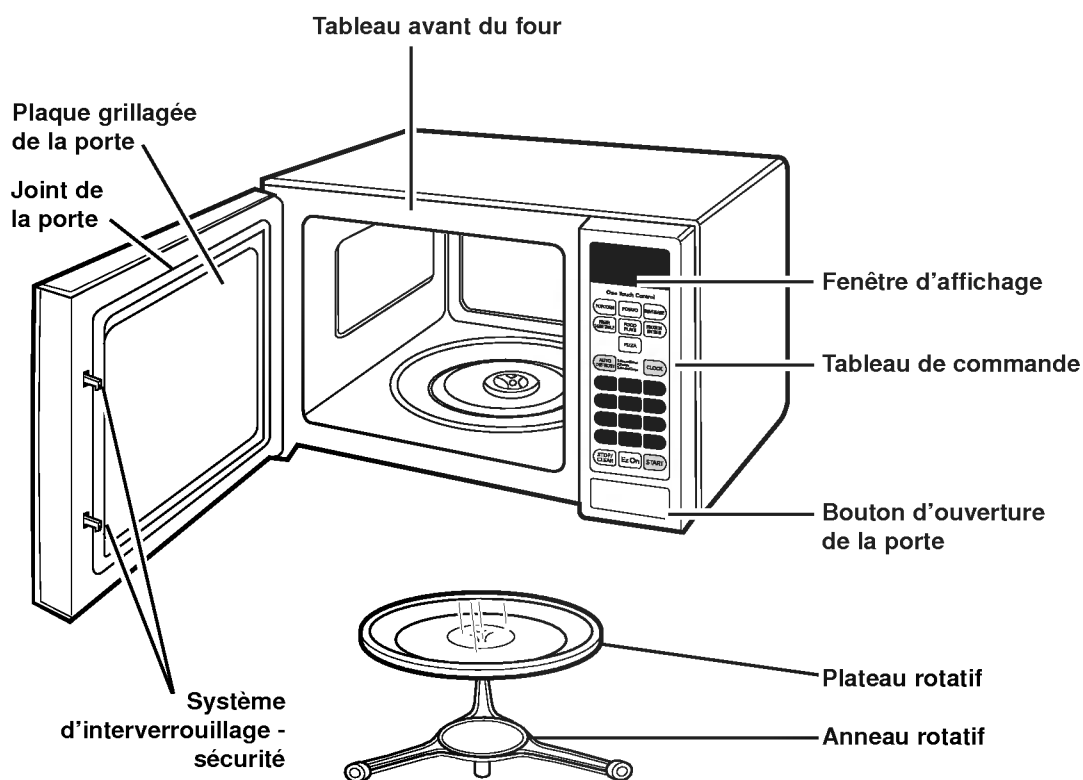
E. Radio-interférences

1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut perturber la réception des ondes de radio ou de télévision.
2. S'il y a des interférences, appliquer les mesures suivantes pour les éliminer ou les réduire :
 - a. Nettoyer la porte et les surfaces de contact entre la porte et le four.
 - b. Réorienter l'antenne du récepteur de radio ou de télévision.
 - c. Modifier la position relative du four à micro-ondes et du récepteur de télévision ou de radio.
 - d. Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
 - e. Brancher le four à micro-ondes sur une prise de courant différente, afin que le four à micro-ondes et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.

COMPOSANTS ET ACCESSOIRES

Le four à micro-ondes est fourni avec les accessoires suivants :

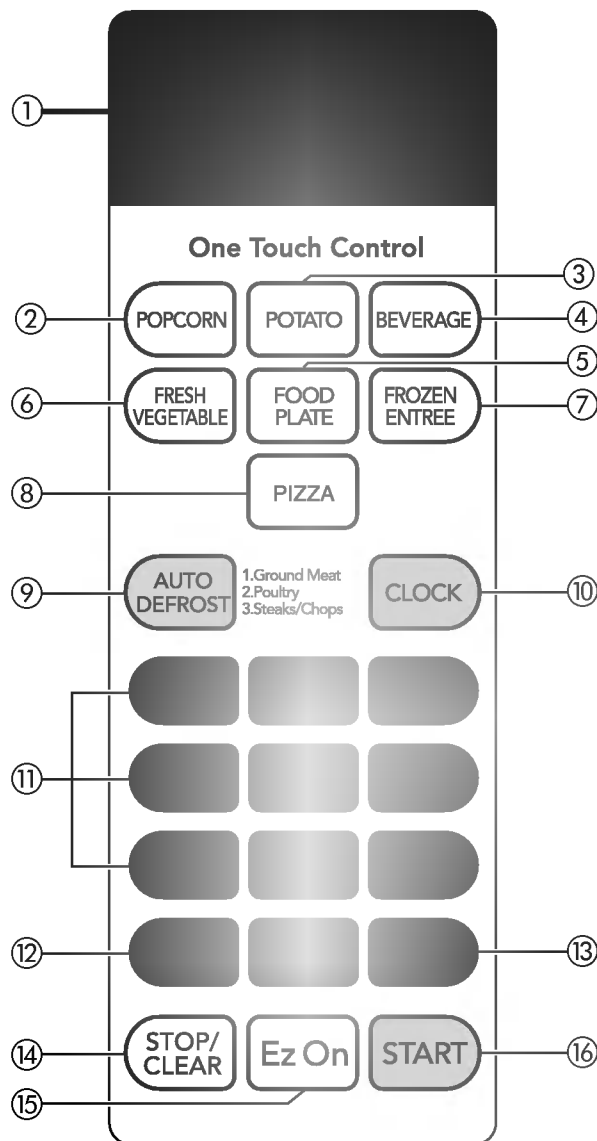
- 1 Manuel d'utilisation et d'entretien
- 1 Plateau rotatif de verre
- 1 Anneau rotatif



NOTE : Ce four à micro-ondes est conçu uniquement pour une application résidentielle. Son utilisation dans une application commerciale est déconseillée.

TABLEAU DE COMMANDE

1. **AFFICHEUR.** L'afficheur comprend une horloge et des témoins lumineux pour l'affichage de heure, temps de cuisson, et fonctions de cuisson utilisées.
2. **POPCORN (TOUCHE UNIQUE).** Appuyer sur cette touche pour souffler au micro-ondes un sachet de pop-corn, sans devoir entrer la puissance de chauffage ou la durée.
3. **POMMES DE TERRE (TOUCHE UNIQUE).** Appuyer sur cette touche pour cuire jusqu'à 4 pommes de terre, sans devoir entrer la puissance de chauffage ou la durée.
4. **BREUVAGE (TOUCHE UNIQUE).** Appuyer sur cette touche pour chauffer jusqu'à deux tasses d'un liquide, sans devoir entrer la puissance de chauffage ou la durée.
5. **PLAT D'ALIMENTS (TOUCHE UNIQUE).** Appuyer sur cette touche pour chauffer un plat d'aliments, sans devoir entrer la puissance de chauffage ou la durée.
6. **LÉGUMES FRAIS.** Appuyer sur cette touche pour cuire des légumes frais, sans devoir entrer la puissance de chauffage ou la durée.
7. **METS CUIITS AU FOUR.** Appuyer sur cette touche pour réchauffer jusqu'à 4 articles, sans devoir entrer la puissance de chauffage ou la durée.
8. **PIZZA (TOUCHE UNIQUE).** Appuyer sur cette touche pour chauffer jusqu'à trois portions d'une pizza réfrigérée, sans devoir entrer la puissance de chauffage ou la durée.
9. **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.** Appuyer sur cette touche pour décongeler viande, volaille ou poisson; il suffit d'entrer le poids.
10. **HORLOGE.** Appuyer sur cette touche pour entrer l'heure.
11. **CLAVIER NUMÉRIQUE.** Appuyer sur ces touches pour entrer temps de cuisson, puissance de chauffage, quantité ou poids.
12. **TEMPS DE CUISSON.** Appuyer sur cette touche pour définir un temps de cuisson.
13. **PUISSANCE DE CHAUFFAGE.** Appuyer sur cette touche pour sélectionner une puissance de chauffage.
14. **ARRÊT/EFFACEMENT.** Appuyer sur cette touche pour commander l'arrêt du four ou l'effacement de l'information entrée.
15. **EZ ON.** Appuyer sur cette touche pour définir une période de cuisson de 30 secondes à 99 minutes, 59 secondes avec une puissance de 100 %.
16. **MISE EN MARCHÉ.** Appuyer sur cette touche pour rendre active une valeur entrée ou une fonction sélectionnée (sauf les fonctions TOUCHE UNIQUE et EZ ON, qui sont automatiques).



VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

GUIDE DE SÉLECTION DES USTENSILES DE CUISSON

On peut utiliser en sécurité dans le four à micro-ondes la plupart des ustensiles non métalliques résistants à la chaleur. On peut cependant tester un ustensile avant de l'utiliser, comme suit :

1. Placer l'ustensile vide dans le four à micro-ondes.
2. Placer dans le four, à côté de l'ustensile, un récipient à mesure en verre contenant une tasse d'eau.
3. Exécuter une période de chauffage d'une minute au niveau de puissance de 100%. Si l'ustensile s'échauffe, il est préférable de ne pas l'utiliser pour la cuisson au four à micro-ondes.

UTILISER	NE PAS UTILISER
<p>Verre résistant à la chaleur</p> <ul style="list-style-type: none">• Verre traité pour résister à une chaleur intense, comme plats utilitaires, plats à pain, plats à tarte, plats à gâteaux, récipients à mesure, ustensiles pour mets en sauce et bols sans garniture métallique. <p>Faïence/porcelaine</p> <ul style="list-style-type: none">• Bols, tasses, vaisselle de service et plats, sans garniture métallique. <p>Plastique</p> <ul style="list-style-type: none">• Lors de l'utilisation d'une feuille de plastique pour recouvrir un mets, veiller à ce que le plat soit suffisamment profond pour que la feuille de plastique ne touche pas les aliments. Lors du chauffage du mets, la feuille de plastique pourrait fondre aux points de contact avec les aliments.• Placer la feuille de plastique par-dessus l'ustensile sans la tendre, et appliquer fermement la zone périphérique de la feuille sur les bords du plat.• Relever un angle de la feuille de plastique pour ménager un évent. Ceci permettra à l'excès de vapeur de s'échapper.• Utiliser des articles de plastique – plats, tasses, récipients semi-rigides pour congélateur, et sachets de plastique – seulement pour une cuisson de brève durée. Surveiller le comportement de ces articles, car très souvent le plastique peut s'amollir sous l'effet de la chaleur émise par les aliments.	<p>Ustensiles métalliques</p> <ul style="list-style-type: none">• Tout article métallique réfléchit les micro-ondes et les empêche d'atteindre les aliments, ce qui suscite une cuisson non uniforme. Éviter de placer dans le four des articles comme brochettes métalliques, thermomètre, barquettes d'aluminium.• Les ustensiles métalliques peuvent provoquer la formation d'arcs (une décharge de courant électrique). Les arcs ainsi formés peuvent détériorer le four à micro-ondes. <p>Décoration métallique</p> <ul style="list-style-type: none">• Ne pas utiliser des plats ou ustensiles, etc., comportant une bande métallique ou une garniture métallique. <p>Ustensile Centura^{MC}</p> <ul style="list-style-type: none">• La compagnie Corning recommande de ne pas utiliser pour la cuisson au micro-ondes les ustensiles Centura et certaines tasses Corelle^{MC} à anse fermée. <p>Papier d'aluminium</p> <ul style="list-style-type: none">• Éviter d'employer des feuilles d'aluminium de grande taille, parce qu'elles ralentissent la cuisson et peuvent provoquer la formation d'arcs.• Utiliser éventuellement de petits morceaux de feuille d'aluminium pour protéger les extrémités des ailes et pilons des volailles.• Veiller à ce que les morceaux de feuille d'aluminium soient placés à au moins 1 po des parois et de la porte du four. <p>Bois</p> <ul style="list-style-type: none">• Les articles de bois (bol, planche, panier) s'assèchent sous l'effet des micro-ondes et peuvent se fissurer dans le four. <p>Récipients à fermeture étanche</p> <ul style="list-style-type: none">• Un ustensile fermé de manière étanche peut exploser. Veiller à laisser une ouverture pour que la vapeur puisse s'échapper d'un ustensile couvert.

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

GUIDE DE SÉLECTION DES USTENSILES DE CUISSON (suite)

UTILISER	NE PAS UTILISER
<p>Papier</p> <ul style="list-style-type: none">• On peut utiliser dans le four à micro-ondes des articles de papier résistant aux micro-ondes, comme serviettes de papier, papier paraffiné, essuie-tout et assiettes de papier, sans garniture métallique.• Avant d'utiliser un quelconque produit de papier dans le four à micro-ondes, consulter l'information de l'étiquette du fabricant.	<p>Papier Kraft</p> <ul style="list-style-type: none">• Éviter d'utiliser des sacs de papier kraft (brun, marron). Ce matériau absorbe la chaleur et peut brûler. <p>Attaches métalliques</p> <ul style="list-style-type: none">• Enlever toujours les attaches métalliques; elles peuvent s'échauffer et provoquer un incendie.

CONSEILS POUR LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

BRUNISSAGE

Une pièce de viande ou de volaille à teneur élevée en matières grasses brunit légèrement lorsqu'on la cuit pendant 10 ou 15 minutes. Pour brunir un aliment soumis à une cuisson plus courte, badigeonner un agent de brunissage comme sauce Worcestershire, sauce au soja ou sauce barbecue.

RECOUVREMENT

Un ustensile couvert retient la chaleur et la vapeur, et la cuisson est plus rapide. Utiliser un couvercle ou une feuille de plastique résistant aux micro-ondes (laisser un angle relevé pour que l'excès de vapeur puisse s'échapper). Le couvercle d'un ustensile de verre (pour mets en sauce) peut devenir très chaud pendant la cuisson. Manipuler les ustensiles prudemment. Une feuille de papier paraffiné contribue à la rétention de la chaleur, et empêche les projections d'atteindre les parois du four. Lors du réchauffage d'articles à base de pain, utiliser du papier paraffiné, des essuie-tout ou des serviettes de papier. Pour absorber l'excès d'humidité, envelopper les sandwichs et aliments gras dans des serviettes de papier.

ESPACEMENT

Répartir les divers articles, par exemple des pommes de terre, gâteaux et hors-d'œuvre, sur un cercle, en les espaçant d'au moins un pouce. On obtient ainsi une cuisson plus uniforme.

REMUAGE

Le fait de remuer un mets permet de répartir les saveurs et de redistribuer la chaleur. Exécuter toujours le remuage depuis l'extérieur et vers le centre du plat. Les aliments qui se trouvent sur la périphérie du plat s'échauffent d'abord.

RETOURNEMENT

Pour qu'un aliment de grande taille – rôti, volaille entière – soit cuit uniformément d'un bord à l'autre, on doit le retourner au cours de la cuisson. Retourner également les morceaux de poulet et côtelettes.

RÉPARTITION

Ne pas empiler les aliments. Répartir les morceaux en une seule couche sur le plat pour obtenir une cuisson plus uniforme. Comme la cuisson d'un aliment dense est plus lente, placer les parties épaisses (viande, volaille, poisson, légumes) vers l'extérieur du plat.

ÉVALUATION DU DEGRÉ DE CUISSON

La cuisson des aliments dans un four à micro-ondes est plus rapide; on doit donc évaluer plus fréquemment l'avancement de la cuisson.

PÉRIODE D'ATTENTE

On doit fréquemment soumettre un mets à une période d'attente de 2 à 15 minutes après l'avoir retiré du four. Il suffit habituellement de couvrir le mets pendant cette période d'attente pour retenir la chaleur. Dans la plupart des cas, on doit retirer un mets du four alors qu'il n'est pas encore parfaitement cuit; la cuisson se poursuit pendant la période d'attente. Pendant cette période d'attente, la température interne d'un aliment augmente d'environ 10 °F.

Suite à la page suivante

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

CONSEILS POUR LA CUISSON AUX MICRO-ONDES (suite)

ÉCRAN DE PROTECTION

Pour éviter une cuisson excessive dans certaines parties d'un plat rectangulaire ou carré, il peut être nécessaire de protéger ces parties avec de petits morceaux de feuille d'aluminium, qui réduiront l'exposition de ces parties aux micro-ondes. On peut également recouvrir les extrémités des ailes et pilons d'une volaille avec de la feuille d'aluminium pour empêcher une cuisson excessive. **Veiller à toujours placer ces morceaux de feuille d'aluminium à au moins 1 po des parois du four**, pour qu'il n'y ait pas de formation d'arcs.

PERÇAGE

On doit toujours percer la coquille, peau ou membrane de certains aliments, pour qu'ils n'éclatent pas. C'est le cas pour jaunes et blancs d'œuf, hot-dogs, huîtres et autres mollusques, et certains légumes comme pommes de terre et courge.

PRÉCAUTIONS

- Placer le four sur le plan de travail de telle manière que la surface avant de la porte soit située à trois pouces ou plus du bord du comptoir, pour éviter tout risque de basculement du four lors de l'utilisation normale.
- Pour la programmation du four, appuyer fermement au centre de chaque touche; le contact du doigt entre les touches ne produit aucun effet. Lorsqu'on appuie correctement sur une touche, l'appareil émet un signal sonore. Ne pas appuyer simultanément sur plusieurs touches.
- Ne pas heurter la surface du tableau de commande avec cuillère, fourchette, ustensile, etc.; ceci pourrait le briser.
- Procéder toujours avec prudence pour retirer un ustensile du four. Certains plats absorbent la chaleur rayonnée par les aliments au cours de la cuisson, et ils peuvent être chauds. Pour d'autre information, consulter le Guide de sélection des ustensiles présenté à une page précédente de cette section.
- Ne pas immerger un ustensile dans de l'eau immédiatement après la cuisson pour le rincer. Ce choc thermique pourrait le briser. Laisser également le plateau rotatif refroidir avant de le retirer du four.
- Ne jamais faire fonctionner le four lorsqu'il est vide. Il faut toujours qu'il y ait dans le four un aliment ou de l'eau, capable d'absorber l'énergie des micro-ondes.
- Ne pas utiliser le four pour sécher un journal ou des vêtements. Ces articles peuvent s'enflammer.
- Utiliser un thermomètre qui a été approuvé pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lors de l'utilisation du four, il faut toujours que le plateau rotatif soit en place.
- Ne pas utiliser le four à micro-ondes pour cuire des œufs dans leur coquille. La pression qui s'établira dans un œuf en provoquera l'éclatement.
- Pour la cuisson de pop-corn au micro-ondes, on doit exercer plusieurs précautions :
 - Utiliser uniquement un récipient compatible avec les micro-ondes, ou un emballage commercial conçu pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
 - Ne jamais essayer de faire éclater le pop-corn dans un sachet de papier qui n'est pas homologué pour l'exposition aux micro-ondes.
 - Une cuisson excessive peut provoquer l'émission de fumée ou l'inflammation.
 - Ne pas essayer de nouveau de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté initialement.
 - Ne pas réutiliser les sachets de pop-corn.
 - Écouter le son émis pendant l'éclatement des grains. Arrêter le four lorsque l'intervalle entre les éclatements atteint 2 à 3 secondes.
 - Ne pas laisser le four à micro-ondes sans surveillance pendant l'opération d'éclatement des grains de maïs.
 - Respecter le mode d'emploi figurant sur le sachet.

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

NETTOYAGE

NOTE : Avant de nettoyer le four, débrancher le cordon d'alimentation. Si ce n'est pas possible, ouvrir la porte du four pour éviter une mise en marche accidentelle.

INTÉRIEUR

Essuyer les surfaces internes et externes du four avec un linge doux, imbibé d'une solution de détergent doux. Rincer ensuite, et essuyer pour sécher. Exécuter cette opération de nettoyage chaque semaine, ou plus fréquemment si c'est nécessaire. Ne jamais utiliser une poudre à récurer ou un tampon à récurer. L'accumulation excessive de projections d'huile sur le plafond de la cavité sera difficile à éliminer si on attend trop longtemps. Frotter la surface avec une serviette de papier humidifiée pour enlever les taches dues aux projections, particulièrement après la cuisson de poulet ou de bacon.

PIÈCES AMOVIBLES

Le plateau rotatif et l'anneau rotatif sont amovibles. On doit laver ces pièces à la main dans de l'eau tiède (pas très chaude), avec un détergent doux et un linge doux. Ensuite, bien rincer et sécher avec un linge doux. Ne jamais utiliser poudre de nettoyage, laine d'acier ou tampon à récurer.

- On peut nettoyer le plateau rotatif dans l'évier. Veiller à ne pas érafler/écailler les bords, car ensuite le plateau rotatif pourrait se briser au cours d'une utilisation.
- Nettoyer l'anneau rotatif à intervalles réguliers.

PORTE

Pour maximiser la performance et la sécurité, veiller à ne pas laisser de la graisse ou des débris alimentaires s'accumuler sur la face interne de la porte et sur le cadre avant du four. Nettoyer fréquemment ces surfaces avec un détergent doux, puis rincer et sécher par essuyage. Ne jamais utiliser une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer.



Après le nettoyage du tableau de commande, appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour effacer toute information qui aurait pu être entrée accidentellement pendant le nettoyage du tableau de commande. Veiller également à réinstaller le plateau rotatif et l'anneau rotatif à la position correcte.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE



Quand le four est initialement branché ou quand le courant est rétabli après une interruption, l'affichage indique 0.

Exemple : Pour régler l'horloge pour 11:11.

Appuyer sur : **L'afficheur présente :**

1.  Une fois. 

2.  Une fois. 

3.  Quatre fois. 


4.  Pour commander la mise en marche de l'horloge. 

VERROUILLAGE DES COMMANDES (POUR LES ENFANTS)

On peut utiliser cette fonction de sécurité pour désactiver le tableau de commande; ainsi, aucune commande ne pourra être entrée, par exemple pendant le nettoyage du four ou par des enfants en l'absence d'un adulte.

Pour activer la fonction de VERROUILLAGE DES COMMANDES :


Appuyer sur : **L'afficheur présente :**

1.  Une fois. Horloge.

2.  Maintenir la pression jusqu'à ce que le message L apparaisse sur l'afficheur. 

Pour annuler le verrouillage des commandes :

Appuyer sur : **L'afficheur présente :**

 Maintenir la pression jusqu'à ce que le message L disparaisse de l'afficheur. Horloge.

EZ ON

Cette fonction à commande rapide permet de commander une période de cuisson à la puissance maximale (100 %) pouvant atteindre 99 minutes, 59 secondes.

Exemple : Pour une période de cuisson de 1 minutes.

Appuyer sur :

1.  Deux fois.

L'afficheur présente :



(décompte de la période de cuisson)

CUISSON DE DURÉE DÉFINIE

Cette fonction permet à l'utilisateur de sélectionner un temps de cuisson et une puissance chauffage spécifique. En plus du niveau de puissance maximale (100%), l'appareil propose 10 niveaux de puissance de chauffage. Pour d'autre information, consulter le tableau des puissances de chauffage à la page 15.

NOTE : Si on ne sélectionne pas une puissance de chauffage, le four sélectionne automatiquement la puissance maximale (100 %).

Exemple : Pour une cuisson de 5 minutes, 30 secondes au niveau de puissance 80 %.

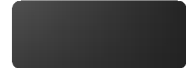
Appuyer sur :

1.  Une fois.

L'afficheur présente :




2. 
pour sélectionner un temps de cuisson de 5 minutes, 30 secondes.



3.  Une fois.



4.  Pour sélectionner le niveau de puissance 80 %.



5.  Pour commander la mise en marche du four.



(Décompte de la période de cuisson)

CUISSON EN PLUSIEURS PHASES











Certaines recettes stipulent un processus de cuisson en plusieurs phases, avec une puissance de chauffage différente pour chaque phase. Il est possible de programmer le four à micro-ondes pour une telle cuisson comportant trois phases successives.











NOTE : Si la fonction AUTO DEFROST/ DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE est utilisée, cela doit être la première phase du processus.

Exemple : Opération de cuisson en deux phases.

Appuyer sur :

L'afficheur présente :

-  Une fois. 
-  Pour définir une première phase de cuisson de 3 minutes. 
-  Une fois. 
-  Pour sélectionner la puissance de chauffage 80 % pour la seconde phase. 
-  Une fois. 

-     Pour définir une seconde phase de cuisson de 7 minutes.
-  Une fois. 
-  Pour sélectionner la puissance de chauffage 50 % pour la seconde phase. 
-  Pour commander la mise en marche du four. 

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

LES NIVEAUX DE PUISSANCE DE CHAUFFAGE DU FOUR

Le four à micro-ondes propose 10 niveaux de puissance de chauffage, utilisables pour la cuisson d'une variété de mets et aliments. Pour des suggestions, consulter le tableau ci-dessous :

Tableau des puissances de chauffage du four à micro-ondes

Puissance	Utiliser
10 (High)	<ul style="list-style-type: none"> • Ébullition d'eau. • Confiserie. • Cuisson de morceaux de volaille, poisson et légumes. • Cuisson de pièces de viande tendre. • Volaille entière.
9	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffage de riz, pâtes et légumes.
8	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffage rapide d'un mets préparé. • Réchauffage de sandwiches.
7	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson d'un mets avec œufs, lait et fromage. • Cuisson de gâteaux ou pain. • Fusion de chocolat.
6	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson du veau. • Cuisson d'un poisson entier. • Cuisson d'entremets et puddings.
5	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson de jambon, volaille entière et agneau. • Cuisson de rôti de côtes, pointe de surlonge.
4	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation de viande, et fruits de mer.
3	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson des pièces de viande moins tendre. • Cuisson des rôtis et côtelettes de porc.
2	<ul style="list-style-type: none"> • Bref réchauffage des fruits. • Amollissement du beurre.
1	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien de la température pour mets en sauce et mets principal. • Amollissement du beurre et du fromage en crème.
0	<ul style="list-style-type: none"> • Période d'attente.

CONTRÔLE PAR TOUCHE UNIQUE

Utiliser cette fonction pour cuire un mets sans devoir entrer un temps de cuisson et une puissance de chauffage. Pour d'autre information, voir ci-dessous le tableau de un contrôle de touche.

Exemple : pour la préparation de pop-corn – sachet de 3.5 oz.

Appuyer sur :

L'afficheur présente :

1.  Une fois.



Le four débutera la cuisson que vous avez choisie sans avoir besoin d'appuyer sur la touche de départ START.

Exemple 2 : cuisson de 1 pomme de terre.

Appuyer sur :

L'afficheur présente :

1.  Une fois.



Le four débutera la cuisson que vous avez choisie sans avoir besoin d'appuyer sur la touche de départ START.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

TABLEAU DE CONTRÔLE PAR TOUCHE UNIQUE

NOTE : Il n'est pas nécessaire de couvrir les mets mentionnés dans ce tableau pour une cuisson commandée par TOUCHE UNIQUE, sauf si ceci est stipulé.

Touche	Portions	Quantité	Mode d'emploi
POPCORN	3.5 oz. 3.0 oz. 1.75 oz.	3.5 oz. 3.0 oz. 1.75 oz.	<ul style="list-style-type: none"> • Procéder conformément aux instructions qui figurent sur l'emballage. • Utiliser un sachet de pop-corn spécialement préparé pour la cuisson au micro-ondes. • Ne pas essayer de faire éclater de nouveaux les grains qui n'ont pas éclaté initialement. • Faire éclater seulement un sachet à la fois. • Ne pas laisser le four à micro-ondes sans surveillance pendant la préparation du pop-corn.
BREUVAGE	1 tasse 2 tasses	8 oz. 16 oz.	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser une tasse ou un récipient conçu pour l'exposition aux micro-ondes. • Remuer après le réchauffage.
POMME DE TERRE	1 ea 2 ea 3 ea 4 ea	8-10 oz. chacun	<ul style="list-style-type: none"> • Placer les pommes de terre au centre du four, sur une serviette de papier. • Percer plusieurs fois la peau des pommes de terre avec une fourchette. • Après la cuisson, prévoir une période d'attente de 5 minutes.
METS SURGELÉ	10 oz.	10 oz.	<ul style="list-style-type: none"> • Procéder conformément aux instructions qui figurent sur l'emballage. • Exemple pour une lasagne congelée avec sauce à la viande, poulet avec riz, tranche de poitrine de dinde avec riz et légumes.
ASSIETTE D'ALIMENTS	1 portion 2 portions	8 oz. 16 oz.	<ul style="list-style-type: none"> • Répartir les aliments sur le plateau du four à micro-ondes. • Placer les morceaux de viande épais et gros morceaux de légumes vers l'extérieur du plat. • Couvrir d'une feuille de plastique, en laissant un évent. • Après la cuisson, prévoir une période d'attente de 2 minutes.

Suite à la page suivante

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Tableau de contrôle de cuisson par touche unique (suite)

Touche	Portions	Quantité	Mode d'emploi
LÉGUMES FRAIS	1 tasse 2 tasses 3 tasses 4 tasses	8 oz. 16 oz. 24 oz. 32 oz.	<ul style="list-style-type: none">• Préparer les légumes (laver et couper morceaux de ½ po).• Pour la plupart des légumes, une période d'attente de 2 à 3 minutes est nécessaire pour la finition de la cuisson. 1 tasse – ajouter 2 c. à soupe d'eau 2 tasses – ajouter 2 c. à soupe d'eau 3 tasses – ajouter 4 c. à soupe d'eau 4 tasses – ajouter 4 c. à soupe d'eau
PIZZA	1 portion 2 portions 3 portions	5 oz. 10 oz. 15 oz.	<ul style="list-style-type: none">• Placer la pizza réfrigérée sur le plateau au centre du four à micro-ondes.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

La touche AUTO DEFROST permet de commander une opération de décongélation, sans qu'il soit nécessaire d'entrer le temps de cuisson ou la puissance de chauffage. Trois opérations de décongélation sont préprogrammées, pour viande hachée, volaille et steaks/côtelettes. Voir le tableau de décongélation automatique à la page suivante.

NOTES :

- Pour faciliter l'utilisation, la fonction de décongélation automatique comporte l'émission d'un signal sonore qui indique à quel moment il convient d'inspecter, retourner, séparer ou réarranger les aliments. Le four émet un signal sonore deux fois au cours de l'opération de décongélation. Lors de l'émission de chaque signal sonore, ouvrir la porte du four, et retourner, séparer ou réarranger les aliments. Enlever tout morceau déjà décongeler. Remettre les morceaux encore congelés dans le four, et appuyer sur la touche START pour poursuivre le programme de décongélation.
- On peut ainsi décongeler des aliments d'un poids de 0.1 à 6.0 lb (0.1-4.0 kg).

Pour obtenir les meilleurs résultats :

- Retirer poisson, fruits de mer, viande, volaille de leur emballage fermé de papier ou de plastique. Sinon, l'emballage peut retenir la vapeur et les jus au contact des aliments, ce qui provoquera la cuisson de la surface externe des morceaux.
- Avant la congélation, former des anneaux (genre beignets) avec la viande hachée. Lors de la décongélation, retirer la viande hachée décongelée du four lors de l'émission du signal sonore, et poursuivre la décongélation du reste.
- Placer les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille de rôtissage au four à micro-ondes pour récupérer le liquide qui s'écoule.
- Lorsqu'on les retire du four, la zone centrale des aliments devrait être encore pratiquement gelée.

Suite à la page suivante

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (suite)

Exemple : décongélation de bœuf haché, 1,2 lb.

Appuyer sur :

1.  Une fois.

L'afficheur présente :



2.  Pour entrer 1,2



3. 

pour commander la mise en marche du four.

Le décompte commence.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Catégorie	Touche du clavier	Aliments à décongeler	Signal sonore de rappel	Période d'attente
VIANDE HACHÉE	une fois	Bœuf Bœuf haché	Retourner. Retirer les morceaux décongelés et séparer les autres morceaux. Remettre dans le four.	5 min.
		Viande en cubes pour ragoût	Retourner. Retirer les morceaux décongelés avec une fourchette.	5 min.
		Viande en steakettes pour hamburgers	Retourner.	5 min.
		Bœuf braisé	Retourner. Couvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium.	10-20 min.
		Rôti de côtes, Rôti de croupe, Rôti de palette	Comme ci-dessus.	10-20 min. 10-20 min.
		Porc Bacon, Hot dogs	Retourner.	2 min.
		Sections de saucisse en steakettes	Retourner. Retourner.	5 min. 5 min.
		Rôti, côtes	Retourner. Recouvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium.	10-20 min.
		Agneau Côtes	Retourner. Recouvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium	10-20 min.
		Rôti	Comme ci-dessus	10-20 min.

Suite à la page suivante

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (suite)

Catégorie	Touche du clavier	Aliments à décongeler	Signal sonore de rappel	Période d'attente
VOLAILLE	deux fois	Volaille Poulet entier	Retourner. Placer la poitrine vers le bas pour poursuivre la décongélation. Recouvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium.	10-20 min. Rincer sous l'eau froide du robinet.
		Morceaux de poulet	Séparer et réarranger les morceaux.	5-10 min
		Poulette de Cornouailles : entière, moitié	Retourner. Recouvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium.	10-20 min Rincer sous l'eau froide du robinet.
		Dinde Poitrine (moins de 6 lb)	Retourner et répartir les morceaux.	10-20 min Rincer sous l'eau froide du robinet.
STEAKS/ CÔTE- LETTES	trois fois	Bifteck	Retourner. Couvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium.	10-20 min
		Côtelettes de porc	Comme ci-dessus.	10-20 min
		Côtelettes d'agneau	Comme ci-dessus.	10-20 min
		Poisson	Retourner et réarranger. Couvrir la tête et la queue avec de la feuille d'aluminium.	5 min
		Darnes, poisson entier filets	Retourner. Séparer les filets si possible lorsqu'ils sont partiellement décongelés.	5 min Rincer à l'eau froide pour séparer.
		Crustacés/ mollusques	Séparer et réarranger les morceaux.	5 min
		Viande de crabe, crevettes	Retourner et réarranger.	5 min
Queues de homard Pétoncles	Retourner et réarranger.	5 min		

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser de la feuille d'aluminium pendant la cuisson.

CONSEILS POUR LA CUISSON

Viande

1. Aucune technique spéciale n'est nécessaire. Il convient de préparer la viande comme pour une cuisson conventionnelle. Assaisonner selon le goût. Décongeler toujours parfaitement la viande avant de la cuire.
2. Placer la viande sur une grille pour rôtissage au micro-ondes ou sur un plat résistant aux micro-ondes; placer l'ensemble sur le plateau rotatif.
3. Programmer la cuisson selon le tableau de cuisson de la viande (ci-dessous). Sélectionner un temps de cuisson plus long pour une pièce de viande de grande taille, et un temps plus court pour une pièce de viande plus petite. Pour les côtelettes épaisses, sélectionner un temps de cuisson plus long.
4. Retourner les pièces de viande une fois au milieu de la période de cuisson.
5. Prévoir une période d'attente de 5-10 minutes après la cuisson (mais recouvrir d'une feuille d'aluminium). Il est très important d'inclure cette période d'attente, qui permet à la cuisson de se terminer.
6. Avant de consommer, vérifier que la viande (particulièrement le porc) est bien cuite.

Tableau de cuisson de la viande

Viande	Puissance de chauffage	Temps de cuisson par livre
BOEUF		
Côtes/côtes roulées		
– Saignant	8	8 à 10 minutes
– Moyen	8	9 à 11 minutes
– Bien cuit	8	10 à 13 minutes
Bœuf haché (brunissage pour mets en sauce)	HIGH (100 %)	5 1/2 à 8 1/2 minutes
Hamburgers, (frais ou décongelés) (4 oz par hamburger)		
– 2 hamburgers	HIGH (100 %)	2 à 4 minutes
– 4 hamburgers	HIGH (100 %)	3 à 5 minutes
PORC		
Filets, tranche de cuisse	8	12 à 16 minutes
Bacon		
– 4 tranches	HIGH (100 %)	2 à 3 minutes
– 6 tranches	HIGH (100 %)	3 à 4 minutes

NOTE : Les temps de cuisson indiqués ci-dessus ne constituent qu'un guide. Tenir compte des préférences et goûts individuels. Le temps de cuisson nécessaire peut varier selon la forme, la coupe et la composition de la pièce de viande ou de l'aliment.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

CONSEILS POUR LA CUISSON (suite)

Volaille

1. Aucune technique spéciale n'est nécessaire. Préparer la volaille comme pour une cuisson conventionnelle. Assaisonner au goût.
2. Veiller à décongeler complètement la volaille. Enlever les abats et tout article métallique.
3. Percer la peau et badigeonner légèrement avec de l'huile végétale, sauf s'il s'agit d'une volaille pré-beurrée.
4. On devrait toujours placer une volaille sur une grille pour rôtissage aux micro-ondes ou dans un plat résistant aux micro-ondes, sur le plateau rotatif.
5. Exécuter la cuisson conformément aux instructions du tableau de cuisson des volailles ci-dessous. Retourner la volaille au milieu de la période de cuisson. Du fait de la forme de la volaille, la cuisson a tendance à ne pas être uniforme, particulièrement dans les parties très osseuses. On doit donc retourner la volaille au cours du rôtissage pour faciliter la cuisson uniforme de ces zones.
6. Prévoir une période d'attente de 5 à 10 minutes après la cuisson (plat recouvert d'une feuille d'aluminium) avant de découper la volaille. Cette période d'attente est importante; elle permet la finition de la cuisson.
7. Avant de consommer, vérifier que la volaille est parfaitement cuite. Une volaille entière est complètement cuite lorsque le jus qui s'écoule est limpide lorsqu'on insère un couteau acéré dans la face interne du pilon. On doit donc insérer ainsi la pointe d'un couteau acéré dans les morceaux de volaille, dans la partie la plus épaisse de la viande, pour vérifier que la chair est ferme et que le jus qui s'écoule est limpide.

Tableau de cuisson de la volaille

Volaille	Puissance de chauffage	Temps de cuisson par livre
POULET		
Entier	8	10 à 14 minutes
Poitrine (avec os)	8	9 à 13 minutes
Portions	8	10 à 16 minutes
DINDE		
Entière	8	10 à 14 minutes

NOTES :

- Les temps de cuisson indiqués ci-dessus ne constituent qu'un guide. Tenir compte des préférences et goûts individuels. Le temps de cuisson nécessaire peut varier selon la forme, la coupe et la composition de la pièce de viande ou de l'aliment.
- Pour une volaille farcie, choisir le temps de cuisson en fonction du poids de la volaille avec la farce.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

CONSEILS POUR LA CUISSON (suite)

Poisson

1. Placer le poisson dans un grand plat non métallique et peu profond, ou un plat pour mets en sauce.
2. Mettre le couvercle de l'ustensile ou recouvrir avec une feuille de plastique résistante aux micro-ondes, perforée.
3. Placer le plat sur le plateau rotatif.
4. Exécuter la cuisson conformément aux instructions du tableau de cuisson du poisson frais, ci-dessous. Le cas échéant on peut ajouter des raclures de beurre.
5. Prévoir une période d'attente avant de servir, selon les indications du tableau de cuisson.
6. Après la période d'attente, vérifier que le poisson est parfaitement cuit. La chair doit être opaque et se détacher facilement.

Tableau de cuisson du poisson frais

Poisson	Puissance de chauffage	Temps de cuisson par livre	Beurre	Période d'attente
Filets de poisson	HIGH	4 à 7 minutes	Ajouter 15 à 30 mL (1 à 2 c. à soupe)	2 à 3 minutes
Maquereau entier, nettoyé et préparé	HIGH	4 à 7 minutes	–	3 à 4 minutes
Truite entière, nettoyé et préparé	HIGH	5 à 8 minutes	–	3 à 4 minutes
Darnes de saumon	HIGH	5 à 7 minutes	Ajouter 15 à 30 mL (1 à 2 c. à soupe)	3 à 4 minutes

GUIDE DE CHAUFFAGE/RÉCHAUFFAGE

Lorsqu'on souhaite chauffer ou réchauffer quelque chose au four à micro-ondes, il est important de tenir compte de plusieurs règles. Mesurer la quantité d'aliments pour déterminer le temps de réchauffage nécessaire. Répartir les aliments en cercle pour obtenir les meilleurs résultats. Le chauffage d'aliments qui sont à la température ambiante est plus rapide que lorsqu'ils sortent du réfrigérateur. Dans le cas de conserves, retirer les aliments de la boîte pour les placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Le chauffage des aliments sera plus uniforme si on les recouvre avec un couvercle (pour four à micro-ondes), ou d'une feuille de plastique avec évent. Après la période de chauffage, retirer prudemment le couvercle pour éviter des brûlures par la vapeur. Pour le réchauffage d'un mets cuit, tenir compte des instructions du tableau suivant.

Mets/aliments	Temps de cuisson (puissance MAXIMALE/HIGH)	Instructions spéciales
Viande en tranches 3 tranches (épaisseur ¼ po)	1 à 2 min	Placer les tranches de viande sur une assiette résistante aux micro-ondes. Recouvrir d'une feuille de plastique avec évent. *Note : La présence d'une sauce permet à la viande de rester juteuse.
Morceaux de poulet 1 poitrine 1 pilon + cuisse	2 à 3½ min 1½ à 3 min	Placer les morceaux de poulet sur une assiette résistante aux micro-ondes. Recouvrir d'une feuille de plastique avec évent.
Filets de poisson (6 à 8 oz.)	2 à 4 min	Placer le poisson sur une assiette résistante aux micro-ondes. Recouvrir d'une feuille de plastique avec évent.
Lasagne 1 portion (10½ oz)	4 à 6 min	Placer la lasagne sur une assiette résistante aux micro-ondes. Recouvrir d'une feuille de plastique avec évent.
Mets en sauce 1 tasse 4 tasses	1 à 3½ min 5 à 8 min	CUIRE le mets dans une marmite couverte pour four à micro-ondes, pour mets en sauce. Remuer une fois au milieu de la période de cuisson.
Mets en sauce – crème ou fromage 1 tasse 4 tasses	1½ à 3 min 3½ à 5½ min	CUIRE le mets dans une marmite couverte pour four à micro-ondes, pour mets en sauce. Remuer une fois au milieu de la période de cuisson.
Sloppy Joe ou Bœuf barbecue 1 sandwich (½ tasse garniture à la viande) sans pain à hamburger	1 à 2½ min	Réchauffer séparément la garniture et le pain. CUIRE la garniture dans une marmite couverte pour four à micro-ondes, pour mets en sauce. Remuer une fois. Réchauffer le pain, selon les indications présentées plus bas dans ce tableau.

Suite à la page suivante

GUIDE DE CHAUFFAGE/RÉCHAUFFAGE (suite)

Mets/aliments	Temps de cuisson (puissance MAXIMALE/HIGH)	Instructions spéciales
Purée de pommes de terre 1 tasse 4 tasses	1 à 3 min 5 à 8 min	CUIRE le mets dans une marmite couverte pour four à micro-ondes, pour mets en sauce. Remuer une fois au milieu de la période de cuisson.
Haricots au four 1 tasse	1½ à 3 min	CUIRE le mets dans une marmite couverte pour four à micro-ondes, pour mets en sauce. Remuer une fois au milieu de la période de cuisson.
Ravioli ou pâtes avec sauce 1 tasse 4 tasses	2½ à 4 min 7½ à 11 min	CUIRE le mets dans une marmite couverte pour four à micro-ondes, pour mets en sauce. Remuer une fois au milieu de la période de cuisson.
Riz 1 tasse 4 tasses	1½ à 3½ min 4 à 6½ min	CUIRE le mets dans une marmite couverte pour four à micro-ondes, pour mets en sauce. Remuer une fois au milieu de la période de cuisson.
Sandwich (petit pain long ou rond) 1 petit pain	15 à 30 s	Placer le sandwich enveloppé d'une serviette de papier sur une grille de verre pour four à micro-ondes.
Légumes 1 tasse 4 tasses	1½ à 2½ min 4 à 6 min	CUIRE le mets dans une marmite couverte pour four à micro-ondes, pour mets en sauce. Remuer une fois au milieu de la période de cuisson.
Soupe 1 portion (8 oz)	1½ à 2½ min	CUIRE le mets dans une marmite couverte pour four à micro-ondes, pour mets en sauce. Remuer une fois au milieu de la période de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON DES LÉGUMES FRAIS

Légumes	Quantité	Temps de cuisson Puissance MAX.	Instructions	Périod d'attente
Artichauts (8 oz chacun)	2-moyen 4-moyen	5 à 8 10 à 13	Préparer. Ajouter 2 c. d'eau et 2 c. à café de jus. Couvrir.	2 à 3 minutes
Asperges, fraîches, pointes	1 lb	3 à 6	Ajouter ½ tasse d'eau. Couvrir.	2 à 3 minutes
Haricots verts et jaunes	1 lb	7 à 11	Ajouter ½ tasse d'eau dans un récipient de 1½ L. Remuer au milieu de la période de cuisson.	2 à 3 minutes
Betteraves, fraîches	1 lb.	12 à 16	Ajouter ½ tasse d'eau dans un récipient de 1½ L. Réarranger au milieu de la période de cuisson.	2 à 3 minutes
Brocoli, frais, (inflorescences)	1 lb	4 à 8	Placer le brocoli dans un plat à pâtisserie. Ajouter ½ tasse d'eau	2 à 3 minutes
Chou, frais, haché	1 lb	4 à 7	Ajouter ½ tasse d'eau dans un récipient couvert de 1½ L. Remuer au milieu de la période de cuisson.	2 à 3 minutes
Carottes fraîches, en tranches	2 tasses	2 à 4	Ajouter ¼ tasse d'eau dans un récipient couvert de 1 L. Remuer au milieu de la cuisson.	2 à 3 minutes
Chou-fleur, frais, entier	1 lb	7 à 11	Tailler. Ajouter ¼ tasse d'eau dans un récipient couvert de 1 L. Remuer au milieu de la cuisson.	2 à 3 minutes
Flowerettes, fraîches Céleri frais, en tranches	2 tasses 4 tasses	2½ à 4½ 6 à 8	Couper en tranches. Ajouter ½ tasse d'eau dans un récipient couvert de 1½ L. Remuer au milieu de la cuisson.	2 à 3 minutes
Maïs frais	2 épis	5 à 9	Éplucher les épis. Ajouter 2 c. à soupe d'eau dans un plat à pâtisserie de 1½ L. Couvrir.	2 à 3 minutes
Champignons, frais, en tranches	½ lb	2 à 3½	Placer les champignons dans un récipient couvert de 1½ L. Remuer au milieu de la cuisson.	2 à 3 minutes
Navets frais, en tranches	1 lb	4 à 8	Ajouter ½ tasse d'eau dans un récipient couvert de 1½ L. Remuer au milieu de la cuisson.	2 à 3 minutes
Petits pois, frais	4 tasses	7 à 10	Ajouter ½ d'eau dans un récipient couvert de 1½ L. Remuer au milieu de la cuisson.	2 à 3 minutes

Suite à la page suivante

TABLEAU DE CUISSON DES LÉGUMES FRAIS (suite)

Légumes	Quantité	Temps de cuisson Puissance MAX.	Instructions	Période d'attente
Patates douces entières (6 à 8 oz ch.)	2-moyennes 4-moyennes	5 à 10 7 à 13	Piquer plusieurs fois les patates douces avec une fourchette avant de les placer sur 2 serviettes de papier. Retourner au milieu de la période de cuisson.	2 à 3 minutes 2 à 3 minutes
Pommes de terre, entières (6 à 8 oz ch.)	2 p.-d-t. 4 p.-d-t.	5 à 8 10 à 14	Piquer plusieurs fois les pommes de terre avec une fourchette avant de les placer sur 2 serviettes de papier. Retourner au milieu de la période de cuisson.	2 à 3 minutes 2 à 3 minutes
Épinards frais, (feuilles)	1 lb	4 à 7	Ajouter ½ tasse d'eau dans un récipient couvert de 2 L.	2 à 3 minutes
Courge fraîche (courgeon, ou butternut)	1-moyen	6 à 8	Couper les courges en deux. Enlever les graines. Placer les moitiés dans un ustensile à pâtisserie de 8 x 8 po. Recouvrir.	2 à 3 minutes
Courgette fraîche, en tranches	1 lb	4½ à 7½	Ajouter ½ tasse d'eau dans un récipient couvert de 1½ L. Remuer au milieu de la cuisson.	2 à 3 minutes
Courgettes fraîches, entières	1 lb	6 à 9	Percer les courgettes avant de les placer sur 2 serviettes de papier. Retourner et réarranger les courgettes au milieu de la période de cuisson.	2 à 3 minutes

DIAGNOSTIC

Questions et réponses

Fonctionnement du four

Question	Réponse
Pourquoi la lampe du four n'est-elle pas allumée pendant la cuisson?	Si la lampe du four ne s'allume pas, il peut y avoir plusieurs raisons. Avez-vous : <ul style="list-style-type: none">• Sélectionné un temps de cuisson?• Appuyé sur la touche START/MISE EN MARCHÉ?• Vérifié que la lampe est en bon état?
Pourquoi voit-on de la vapeur sortir par l'évent d'aération?	De la vapeur est normalement émise pendant la cuisson. La conception du four à micro-ondes permet l'évacuation de cette vapeur.
Le fonctionnement à vide peut-il provoquer une détérioration du four?	Oui. Ne jamais faire fonctionner le four lorsqu'il est vide ou sans le plateau rotatif de verre.
Les micro-ondes peuvent-elles traverser la grille de la porte?	Non. La grille métallique réfléchit les micro-ondes vers l'intérieur de la cavité. Les orifices ne laissent passer que la lumière; ils ne laissent pas passer les micro-ondes
Pourquoi l'appareil émet-il un signal sonore lorsqu'on appuie sur une touche du tableau de commande?	Le signal sonore confirme l'entrée des paramètres de programmation.
Une cuisson de trop longue durée peut-elle faire subir des dommages au four à micro-ondes?	Comme avec tout autre appareil de cuisson, il est possible de trop cuire un aliment, jusqu'au point où il émet de la fumée et peut même s'enflammer. Ceci peut alors faire subir des dommages à l'intérieur du four. Il est toujours préférable de rester au voisinage du four pendant la cuisson.
Lors du branchement initial du four, il ne fonctionne pas correctement. Quel est le problème?	Lors du branchement initial du four, ou lors du rétablissement de l'alimentation électrique après une interruption, le micro-ordinateur qui commande le fonctionnement du four peut réagir d'une manière anormale (temporairement) et ne pas fonctionner conformément à la programmation. Pour réinitialiser le micro-ordinateur, débrancher le four de la prise de courant 120 V, puis le rebrancher.
Pourquoi peut-on voir une réflexion de lumière autour du châssis externe?	Cette lumière provient de la lampe du four, située entre la cavité du four et la paroi externe du four.
Que signifient les divers signaux sonores que j'entend pendant le fonctionnement du four à micro-ondes?	Les sons de déclic proviennent d'un commutateur mécanique qui commande l'alimentation intermittente du magnétron du four. Le bourdonnement avec déclic provient du magnétron, lorsqu'il est alimenté par intermittence par l'intermédiaire d'un commutateur mécanique. Les variations de la vitesse du ventilateur sont dues à des variations momentanées de la tension d'alimentation, au début et à la fin des périodes d'alimentation du magnétron.

DIAGNOSTIC

Questions et réponses (suite)

Aliments

Question	Réponse
Quel est le problème lorsqu'on trouve des taches foncées ou des zones sèches et dures sur des aliments cuits dans le four?	Une zone tachée, sèche ou dure indique une cuisson excessive. Réduire le temps de cuisson ou de réchauffage.
Pourquoi les œufs éclatent-ils parfois?	Lors de la cuisson d'œufs (œufs pochés, œufs frits ou cuisson au four) le jaune peut éclater du fait de l'accumulation de vapeur à l'intérieur de la membrane. Pour éviter ceci, il suffit de percer le jaune avec un cure-dents de bois, avant la cuisson. MISE EN GARDE : Ne jamais cuire des œufs dans leur coquille avec le four à micro-ondes.
Pourquoi les œufs brouillés sont-ils un peu secs après la cuisson?	Une cuisson excessive assèche les œufs, même si on emploie la même recette à chaque fois. Il peut être nécessaire de modifier le temps de cuisson pour diverses raisons : <ul style="list-style-type: none"> • Selon la taille des œufs. • Œufs à la température ambiante, ou sortant du réfrigérateur. • La cuisson des œufs se poursuit pendant la période d'attente.
Est-il possible de faire éclater du maïs dans un four à micro-ondes?	Oui, lorsqu'on emploie l'une des deux méthodes décrites ci-dessous : <ol style="list-style-type: none"> (1) avec un dispositif conçu spécialement pour l'éclatement des grains de maïs dans un four à micro-ondes (2) utilisation de grains de maïs à pop-corn, préparés spécialement pour l'éclatement au four à micro-ondes (conformément aux recommandations de puissance de chauffage et temps de cuisson). <p>Appliquer scrupuleusement les instructions fournies par le fabricant du produit, et ne pas laisser le four sans surveillance pendant l'opération d'éclatement. Ne pas poursuivre l'opération au-delà du temps suggéré, même si tous les grains de maïs n'ont pas éclaté. Une cuisson excessive peut provoquer l'inflammation du produit dans le four.</p> <p>MISE EN GARDE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne jamais faire éclater des grains de maïs dans un sachet de papier kraft, et ne pas poursuivre le chauffage des grains qui n'ont pas éclaté. • Ne pas placer les grains de maïs à éclater (produit commercial préparé) directement sur le plateau rotatif de verre. Pour éviter un échauffement excessif du plateau rotatif de verre, placer le sachet de maïs à éclater sur une assiette. • Écouter les bruits d'éclatement des grains de maïs. Mettre fin à l'opération lorsque les sons d'éclatement ne sont plus émis qu'à intervalles de 2 à 3 secondes. • Ne pas laisser le four à micro-ondes sans surveillance pendant l'opération d'éclatement du maïs. • Respecter les instructions fournies sur le sachet du produit.

DIAGNOSTIC

Questions et réponses (suite)

Aliments (suite)

Question	Réponse
Pourquoi les pommes éclatent-elles parfois lorsqu'on les cuit aux micro-ondes?	La matière interne de la pomme se dilate au cours de la cuisson; il aurait fallu enlever la peau de la partie supérieure de chaque pomme. Comme dans le cas des méthodes de cuisson conventionnelles, la matière interne de la pomme se dilate au cours de la cuisson.
Pourquoi des pommes de terre cuites au four à micro-ondes ont-elles parfois des brûlures?	Si le temps de cuisson est trop long, les pommes de terre peuvent s'enflammer. À la fin de la période de cuisson recommandée, les pommes de terre devraient être encore légèrement fermes. MISE EN GARDE : Éviter une cuisson excessive.
Quelle est la période d'attente recommandée après une période de cuisson au four à micro-ondes?	La période d'attente consécutive à la cuisson permet à la chaleur de se répartir plus uniformément et à la cuisson de se terminer. La durée de la période d'attente nécessaire dépend de la densité des aliments.
Pourquoi faut-il un temps de cuisson plus long pour des aliments sortants du réfrigérateur?	Comme avec une méthode de cuisson conventionnelle, la température des aliments avant la cuisson affecte la durée totale de l'opération de cuisson. Il faut plus de temps pour cuire un aliment qui sort du réfrigérateur que lorsqu'il est à la température ambiante.

DIAGNOSTIC

Avant de contacter un réparateur

L'utilisateur peut souvent trouver lui-même la solution d'un problème de fonctionnement. Advenant que la four à micro-ondes ne fonctionne pas correctement, trouver la description du problème observé dans la liste ci-dessous, et essayer la solution proposée.

Si le four à micro-ondes ne peut toujours pas fonctionner correctement, contacter le plus proche établissement de service agréé GoldStar. Le personnel des établissements de service agréés est en mesure d'effectuer le diagnostic et les réparations nécessaires.

Problème	Causes possibles
Le four ne se met pas en marche	<ul style="list-style-type: none">• Cordon d'alimentation branché?• Porte fermée?• Temps de cuisson sélectionné?
Émission d'arcs ou étincelles	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez-vous un ustensile approuvé pour les micro-ondes?• Four vide?
Heure affichée incorrecte	<ul style="list-style-type: none">• Avez-vous essayé de régler l'horloge?
Cuisson non uniforme des aliments	<ul style="list-style-type: none">• Utilisation d'un ustensile approuvé?• Plateau rotatif de verre présent dans le four?• Avez-vous remué/retourné le mets au cours de la cuisson?• Les aliments étaient-ils complètement décongelés?• Programmation correcte de l'appareil pour temps de cuisson/ puissance de chauffage?
Cuisson excessive des aliments	<ul style="list-style-type: none">• Programmation correcte de l'appareil pour temps de cuisson/ puissance de chauffage?
Cuisson insuffisante des aliments	<ul style="list-style-type: none">• Utilisation d'un ustensile approuvé?• Les aliments étaient-ils complètement décongelés?• Programmation correcte de l'appareil pour temps de cuisson/ puissance de chauffage?• Événements d'aération obstrués?
Décongélation incorrecte	<ul style="list-style-type: none">• Utilisation d'un ustensile approuvé?• Programmation correcte de l'appareil pour temps de cuisson/ puissance de chauffage?• Avez-vous remué/retourné le mets au cours de l'opération de décongélation?

DIAGNOSTIC

COMMISSION FÉDÉRALE DES COMMUNICATIONS (É.-U.) INTERFÉRENCES AVEC LES RADIO-FRÉQUENCES

AVERTISSEMENT :

Cet équipement génère et utilise de l'énergie à des fréquences élevées; s'il n'est pas installé et utilisé convenablement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, il peut générer des interférences perturbant la réception des émissions de radio ou de télévision. Il a été constaté lors de tests que cet appareil respecte les limites imposées aux équipements ISM par les spécifications de la partie 18 des règlements FCC [États-Unis], dont l'objet est d'assurer une protection raisonnable contre de telles interférences dans un environnement résidentiel.

Cependant, rien ne garantit que des interférences ne surviendront pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences qui perturbent la réception des ondes de radio ou de télévision (on peut diagnostiquer cet effet en arrêtant l'équipement puis en le remettant en marche), l'utilisateur devrait essayer l'une ou plusieurs des méthodes suivantes pour éliminer les interférences :

- Réorienter l'antenne du récepteur de radio ou de télévision.
- Modifier la position relative du four à micro-ondes et du récepteur de télévision ou de radio.
- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes sur une prise de courant différente, afin que le four à micro-ondes et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.

Le fabricant décline toute responsabilité au titre d'interférences perturbant la réception des émissions de radio ou de télévision lorsqu'elles sont imputables à une **modification non autorisée** de ce four à micro-ondes. C'est à l'utilisateur qu'incombe la responsabilité d'éliminer de telles interférences.