



website: <http://www.lg.ca>

FOUR À MICRO ONDES

MANUEL DE L'UTILISATEUR

VEILLES À LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT TOUTE UTILISATION

LMV1651SS

P/NO.: 3828W5A8321
Imprime en Chine

TABLES DES MATIÈRES

TABLES DES MATIÈRES	2	Pomme de terre	15
SECURITE	3	Legumes.....	15
Mesures de securite importantes.....	3	Cuisson.....	15
Precautions pour eviter toute		Rechauffer.....	15
Exposition a une énergie a	4	Indications pour la cuisson par capteur.....	16
micro-ondes excessive		Indications pour rechauffer avec	16
INFORMATION	5	le systeme de capteur	
Emplacement du numero de modele.....	5	Decongelation automatique	17
Specifications techniques du four	5	Tableau de conversion de poids	17
Caracteristiques electriques.....	5	Astuces de decongelation	17
Specifications electriques.....	5	Tableau de decongelation automatique	18
Instructions de mise a la terre	5	Duree de decongelation	20
Caracteristiques techniques.....	6	Décongélation accélérée	20
du four a micro-ondes		Grille Metallique	20
Tableau de controle du four	7	Tableau des durees de decongelation.....	20
FONCTIONNEMENT.....	9	CUISSON	21
A propos de votre four a micro-ondes.....	9	Pour obtenir la meilleure cuisson	21
Horloge	9	Poissons et Fruits de Mer	21
Minuterie de cuisine.....	9	Amuse-bouches/Sauces/Soupes.....	22
Reglage personnalise.....	9	Viande.....	22
Verrou enfant.....	10	Tableau de cuisson de la viande.....	23
Ventilateur.....	10	Volaille.....	24
Lampe forte/faible/eteinte.....	10	Pates et Riz.....	25
Programme lampe	10	MAINTENANCE	26
Ez-On.....	11	Entretien et nettoyage	26
Tenir Chaud.....	11	La grille metallique	26
Cuisson personnalisee	11	Nettoyage les filtres a graisse	26
Plus/Moins	11	Remplacement du filtre a charbon.....	26
Cuisson a forte puissance	12	Remplacement de la lampe pour	27
Cuisson a puissance moyenne	12	la table de travail	
Cuire avec plusieurs cycles de cuisson.....	12	Remplacement de la lampe du four.....	27
Guide de cuisson a puissance moyenne	13	Questions & Reponses.....	27
Instructions d'utilisation du capteur.....	14	Guide des ustensiles pour micro-ondes	28
Guide de cuisson par capteur	14	AVANT DE FAIRE APPEL À UN	
Augmenter ou ecourter le temps	14	RÉPARATEUR	29
de cuisson		GARANTIE	31
Popcorn	14		
Pizza	15		

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT - Afin de réduire le risque de brûlures, d'électrocutions, d'incendie, de blessures corporelles ainsi que les risques d'exposition à une énergie à micro-ondes excessive.

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- **Lisez et respectez les " PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE À MICRO-ONDES EXCESSIVE " page 4.**
- Cet appareil doit être mis à la terre. Reportez-vous aux "INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE", page 5.
- Installez et positionnez cet appareil en suivant les consignes d'installation fournies.
- Certains produits (œufs) ou éléments (récipients fermes, bocaux en verre hermétiques) peuvent exploser et ne doivent donc pas être utilisés avec ce four.
- Utilisez cet appareil conformément aux indications du manuel. Ne pas utiliser de substances corrosives ni la vapeur. Ce four a été spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il ne doit pas être utilisé à des fins industrielles ou en laboratoire.
- Une surveillance rapprochée est indispensable en cas d'utilisation par des enfants.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise est endommagée, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou en cas de chute.
- Toute réparation doit être effectuée par un agent de réparation agréé. Contactez votre centre de réparation agréé le plus proche pour tout diagnostic, réparation ou réglage.
- Ne pas couvrir ni bloquer les différentes ouvertures de l'appareil.
- Ne pas conserver l'appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser à proximité de l'eau (par exemple près d'un évier, d'une piscine, dans une cave humide, ou un endroit similaire.)
- Ne pas immerger le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau.
- Conservez le câble d'alimentation éloigné de la surface chauffante.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre depuis le coin d'une table ou d'un comptoir.
- Lorsque vous nettoyez la surface de la porte et la partie du four en contact avec la porte, veillez à n'utiliser que des détergents doux et non abrasifs, avec une éponge ou un chiffon doux.
- Afin de réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - Ne pas faire trop cuire la nourriture. Utilisez l'appareil avec précaution lorsque du papier, du plastique ou toute autre substance inflammable est insérée dans le four pour faciliter la cuisson.
 - Retirez les attaches et fermoirs des sacs plastiques ou papiers avant de les insérer dans le four.
 - Si le contenu du four prend feu, maintenez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le câble d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.
 - Ne pas utiliser l'intérieur du four comme rangement. Ne pas y laisser de papiers, de nourriture ou d'ustensiles de cuisines lorsque vous n'utilisez pas votre appareil.
- Les liquides comme l'eau, le thé ou le café, peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans pour autant paraître en état d'ébullition. En effet, lorsque vous retirez votre récipient, il se peut que vous ne voyiez aucune bulle ou signe d'ébullition. **CEPENDANT, CES LIQUIDES SURCHAUFFÉS PEUVENT EXPLOSER SOUDAINEMENT LORSQUE VOUS BOUGEZ LE RÉCIPIENT OU QUE VOUS INTRODUISEZ UNE CUILLÈRE OU TOUT AUTRE USTENSILE DANS LE LIQUIDE.** Par conséquent, afin de réduire le risque de blessure :
 - Ne pas faire surchauffer les liquides.
 - Remuez le liquide avant et au milieu de la cuisson.
 - Ne pas utiliser de récipients droits munis d'une ouverture étroite
 - Après la cuisson, laissez le récipient quelques instants dans le micro-ondes sans le toucher.
 - Soyez extrêmement vigilant lorsque vous insérez une cuillère ou toute ustensile dans le récipient.

SÉCURITÉ

- Nettoyez la hotte de ventilation frequemment. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur les conduits ou les filtres
- Si des aliments s'enflamment sous la hotte, allumez le ventilateur.
- Nettoyez le filtre du ventilateur/hotte avec precaution. Les detergents corrosifs, comme le nettoie four a base de lessive peuvent endommager le filtre.
- Ne pas utiliser au dessus de cuisinieres a gaz ou electriques.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS POUR EVITER TOUTE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE À MICRO-ONDES EXCESSIVE...

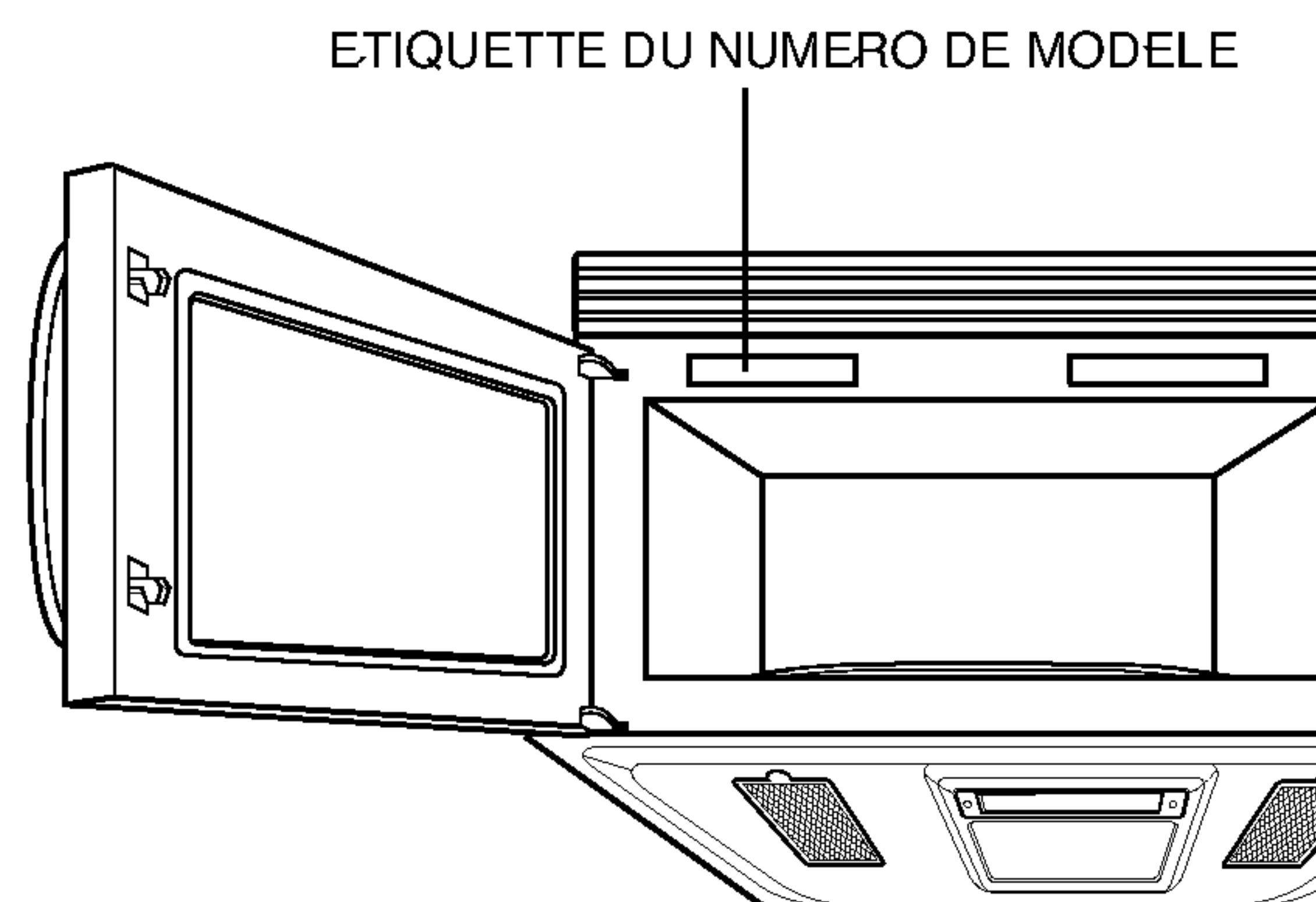
- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte car ceci peut vous exposer a l'energie a micro-ondes. Il est important de ne pas repousser ou alterer les verrous de securite.
- (b) Ne pas placer d'objet entre l'avant du four et la porte afin d'eviter que ne s'accumule de la poussiere ou d'autres residus sur la surface du joint.
- (c) Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommage. Il est tres important que la porte ferme correctement et que les elements suivants ne soient pas endommages :
 - (1) La porte (deformee).
 - (2) Les charnieres et les loquets (casses ou desserres).
 - (3) Les joints de la porte et dureste de l'appareil
- (d) Le four ne peut etre regle ou repare que par un reparateur qualifie.

INFORMATION

Merci de bien vouloir lire ce manuel. Il vous enseignera comment utiliser l'ensemble des fonctionnalités de votre four à micro-ondes.

EMPLACEMENT DU NUMERO DE MODELE

Pour toute demande d'informations au service après-vente, ou toute demande d'échange de pièces, LG Electronics Canada va vous demander le numéro de modèle complet du four à micro-ondes. Ce numéro est indiqué sur le côté gauche du tableau de contrôle, comme le montre l'image ci-dessous.



SPECIFICATIONS TECHNIQUES DU FOUR

Puissance émise 1000W (Standard IEC 60705)
Dimensions extérieures 29-15/16" x 16-7/16" x 15-3/8"
Capacité intérieure 1,6 Cu.ft
Poids Net 53 lbs

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

- * Caractéristiques électriques du four : 120V CA 60Hz.
- * 13,3 Amp./1560 Watts (Four + Lampe + Ventilateur).

2 1500

SPECIFICATIONS ELECTRIQUES

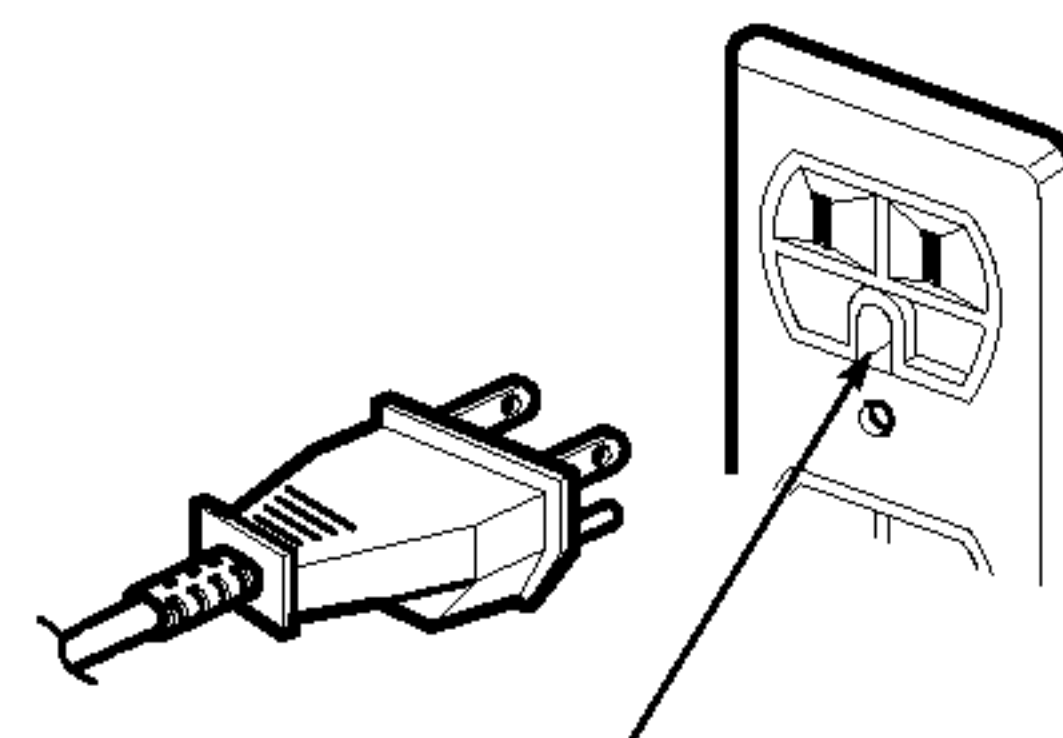
Le four a été conçu pour fonctionner à partir d'une prise de courant domestique standard de 120V/60Hz. Assurez-vous que le circuit supporte au minimum 15A ou 20A, et que votre four à micro-ondes soit l'unique appareil du circuit. Il n'a pas été conçu pour fonctionner avec 50Hz ou tout autre circuit qui ne soit pas de 120V/60Hz.

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un conducteur de terre au courant électrique. Le câble de cet appareil dispose d'un conducteur de terre ainsi que d'une prise de mise à la terre. Branchez la prise dans votre prise murale mise à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT - En cas de mauvaise utilisation de la prise de mise à la terre, vous risquez de vous électrocuter.

Faites appel à un électricien si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre, ou si vous ne savez pas si votre appareil a été bien mis à la terre. Cet appareil tient dans un meuble, c'est pourquoi il dispose d'un câble d'alimentation court. Reportez-vous aux instructions d'installation supplémentaires pour placer convenablement le câble d'alimentation. Veillez à conserver le câble d'alimentation électrique à sec, à ne pas l'étrangler ni l'écraser. Si vous devez rajouter une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils disposant d'une prise de mise à la terre à 3 broches et d'une prise d'entrée à 3 trous correspondant à la prise de votre appareil. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être égales ou supérieures aux caractéristiques électriques de l'appareil.

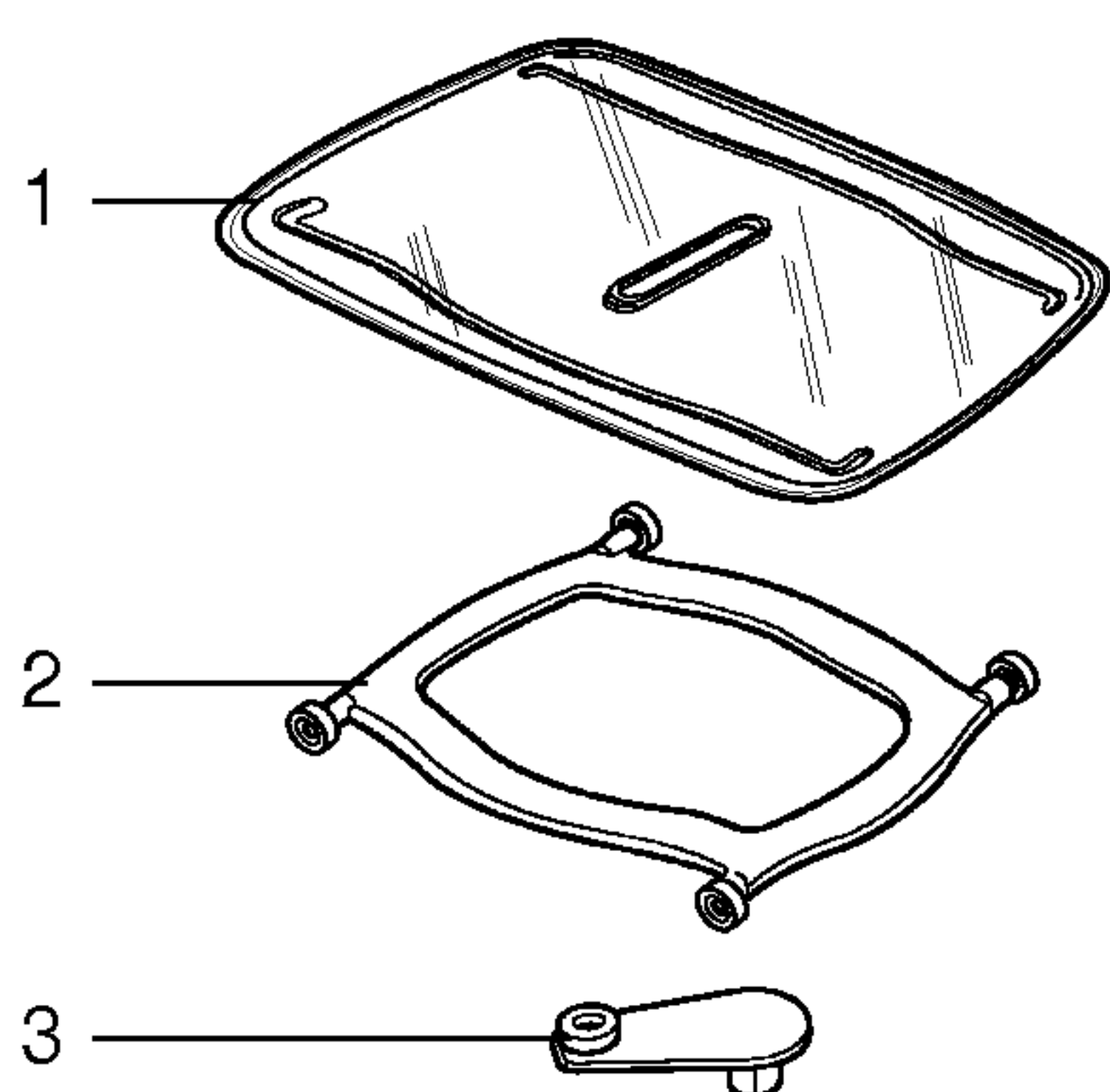
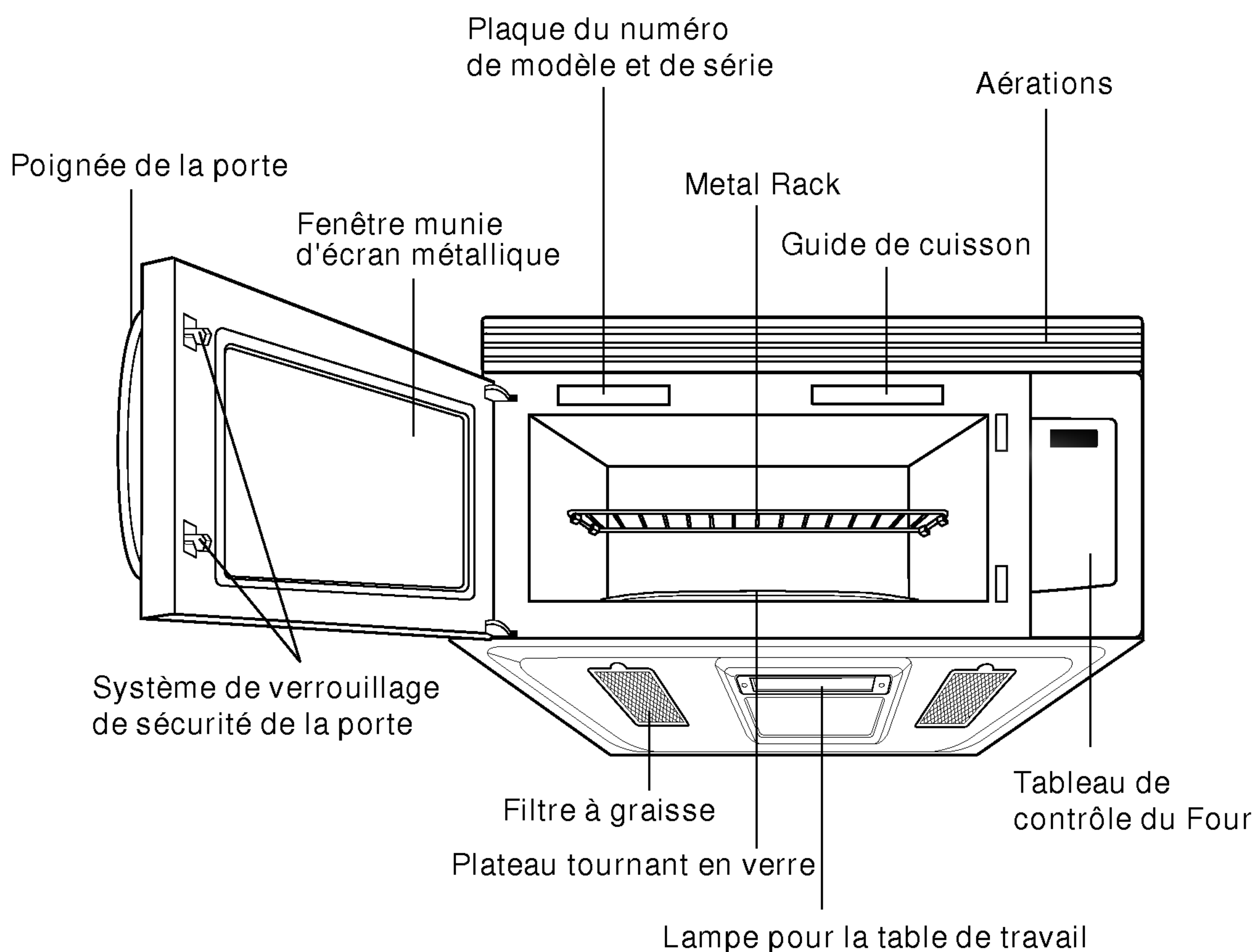


Verifiez que l'appareil ait bien été mis à la terre avant toute utilisation.

Si vous laissez votre appareil branché en permanence : L'appareil doit être branché à un réseau électrique permanent, mis à la terre et métallique, ou bien un conducteur de protection doit être installé avec les conducteurs du circuit et être branché à la borne de terre ou mener à l'appareil.

INFORMATION

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES



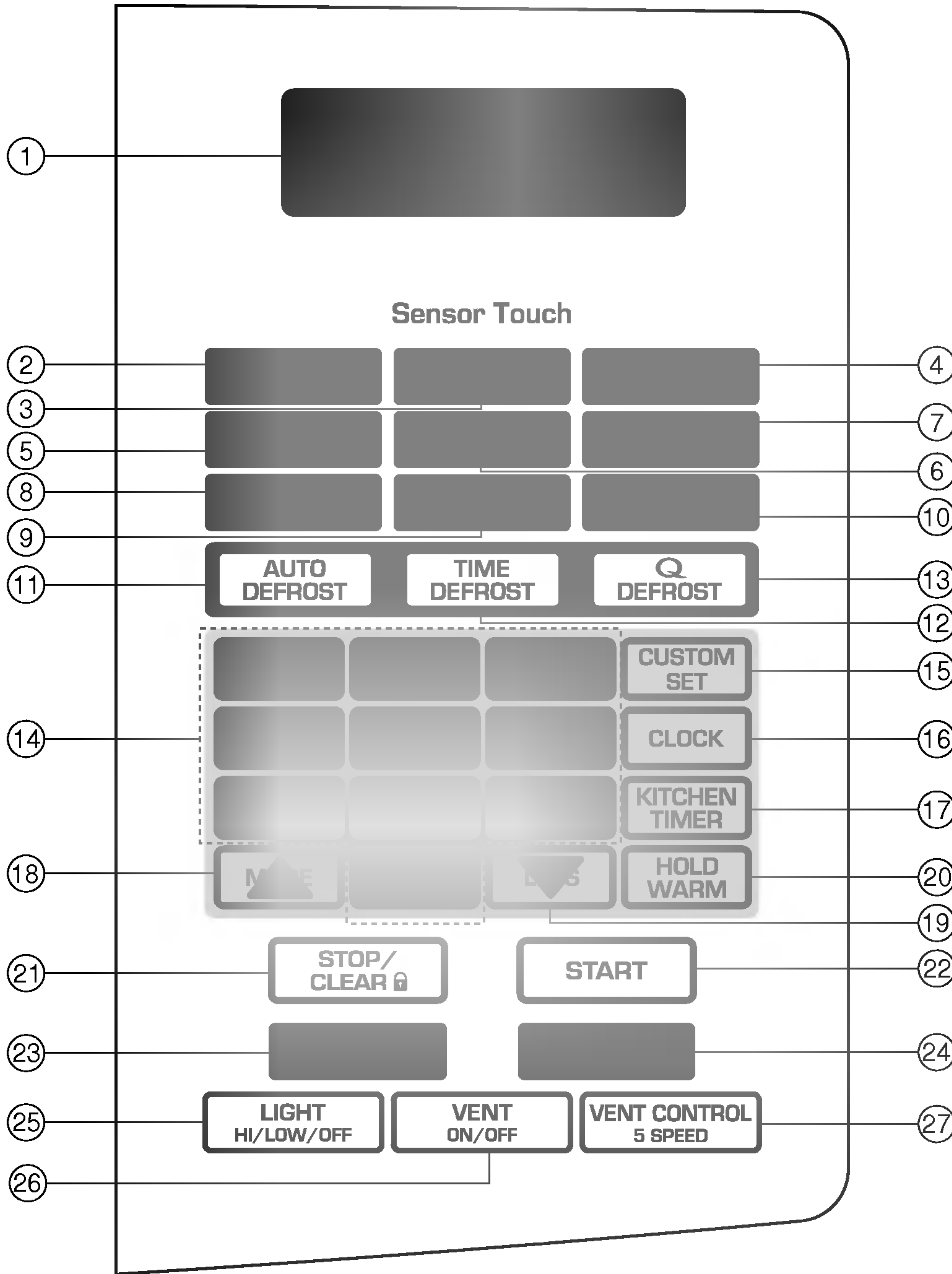
1. Plateau de verre
2. Support
3. Moyeu

Le plateau de verre bouge dans les directions afin que la nourriture cuise encore plus uniformément. Ne pas utiliser le four sans le plateau de verre.

Pour l'installer:

1. Placer le support à l'intérieur du four.
2. Placer le plateau de verre sur le support. Ajustez la rainure surélevée et creusée du dessous du plateau de verre entre les roulettes du moyeu. Les roulettes du support doivent s'insérer dans les encoches situées sous le plateau de verre.

TABLEAU DE CONTRÔLE DU FOUR



INFORMATION

1. **AFFICHAGE** : Le système d'affichage comprend une horloge ainsi que différents indicateurs vous donnant l'heure, la durée de cuisson programmée, et les fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **POPCORN** : Appuyez sur cette touche pour faire du popcorn dans votre micro-onde. Les capteurs renseigneront le four quant à la durée de cuisson en fonction de la quantité d'humidité détectée à partir du pop corn.
3. **POTATO (POMME DE TERRE)** : Appuyez sur cette touche pour cuire des pommes de terre. Les capteurs renseigneront le four quant à la durée de cuisson en fonction de la quantité d'humidité détectée à partir de la pomme de terre.
4. **PIZZA** : Appuyez sur cette touche pour réchauffer une pizza. Les capteurs renseigneront le four quant à la durée de cuisson en fonction de la quantité d'humidité détectée à partir de la pizza.
5. **VEGETABLE** : Appuyez sur cette touche pour cuire des légumes. Les capteurs renseigneront le four quant à la durée de cuisson en fonction de la quantité d'humidité détectée à partir des légumes.
6. **COOK (CUISSON)** : Appuyez sur cette touche pour cuire un plat congelé, un ragout ou du riz. Les capteurs renseigneront le four quant à la durée de cuisson en fonction de la quantité d'humidité détectée à partir de la nourriture.
7. **REHEAT (RÉCHAUFFER)** : Appuyez sur cette touche pour réchauffer un plateau repas, une soupe/sauce ou un ragout. Les capteurs renseigneront le four quant à la durée de cuisson en fonction de la quantité d'humidité détectée à partir de la nourriture.
8. **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONALISÉE)** : Appuyez sur cette touche pour rappeler un programme de cuisson précédemment sauvegardé.
9. **TIME COOK (DURÉE DE CUISSON)** : Appuyez sur cette touche pour régler une durée de cuisson.
10. **POWER LEVEL** : Appuyez sur cette touche pour régler la puissance de cuisson.
11. **AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)** : Viande, volaille, poisson. Appuyez sur cette touche pour sélectionner le type de nourriture et pour la décongeler en fonction de son poids.
12. **TIME DEFROST (DURÉE DE DÉCONGÉLATION)** : Appuyez sur cette touche pour décongeler d'autres types d'aliments congelés.
13. **Q DEFROST (DÉCONGÉLATION ACCÉLÉRÉE)** : Cette touche vous permet d'actionner la fonction Décongelation Accélérée pour des aliments congelés d'une livre.
14. **CHIFFRE** : Appuyez sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson, la puissance ou le poids.
15. **CUSTOM SET (RÉGLAGE PERSONALISÉ)** : Appuyez sur cette touche pour modifier les réglages par défaut du four en ce qui concerne le son, l'horloge, la vitesse d'affichage et le poids de décongelation.
16. **CLOCK (HORLOGE)** : Appuyez sur cette touche pour renseigner l'heure.
17. **KITCHEN TIMER (MINUTERIE DE CUISINE)** : Appuyez sur cette touche pour renseigner la durée de la minuterie.
18. **MORE (PLUS)** : À chaque pression de cette touche, vous rajoutez 10 secondes à la durée de cuisson.
19. **LESS (MOINS)** : À chaque pression de cette touche, vous ôtez 10 secondes à la durée de cuisson.
20. **HOLD WARM (TENIR CHAUD)** : Appuyez sur cette touche pour conserver chaud des plats cuisinés dans votre four à micro-ondes jusqu'à 59 minutes et 99 secondes.
21. **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** : Appuyez sur cette touche pour arrêter le four ou pour effacer toutes les entrées.
22. **START (DÉMARRER)** : Appuyez sur cette touche pour lancer une fonction. Si vous ouvrez la porte une fois la cuisson démarrée, appuyez de nouveau sur START.
23. **LIGHT TIMER (PROGRAMME LAMPE)** : Appuyez sur cette touche pour régler la durée de la lampe.
24. **Ez-ON** : Appuyez sur cette touche pour sélectionner et lancer rapidement la fonction Puissance 100%.
25. **LIGH HI/LOW/OFF (LAMPE FORTE/FAIBLE/ÉTEINTE)** : Appuyez sur cette touche pour allumer la lampe.
26. **VENT ON/OFF (VENTILATEUR MARCHE/ARRÊT)** : Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre le ventilateur.
27. **VENT CONTROL 5 SPEED (CONTRÔLE 5 VITESSES DU VENTILATEUR)** : Appuyez sur cette touche pour sélectionner une des 5 vitesses du ventilateur.

AVERTISSEMENT:

NE PAS UTILISER LE FOUR VIDE SANS AUCUN ALIMENT À L'INTÉRIEUR.

À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.

Cette section vous presente les concepts de la cuisine au four a micro-ondes ainsi que les connaissances de bases que vous devez posseder pour utiliser votre appareil. Veuillez a bien lire ces informations avant toute utilisation.

⚠️ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter tout risque de blessures corporelles et de dommages matériels, ne pas utiliser de grès, de papier aluminium, d'ustensiles métalliques ou recouverts de métal dans le four à micro-ondes.

HORLOGE (CLOCK)

Lorsque vous branchez pour la premiere fois votre four ou bien a la suite d'une coupure de courant, l'ecran indiquera "PLEASE SET TIME OF DAY " (MERCI DE REGLER L'HEURE). Si vous ne reglez pas l'heure " : " apparaîtra a l'ecran jusqu'a ce que vous appuyez sur " CLOCK ".

Exemple : Régler l'heure à 8h00

CLOCK

1. Appuyez sur la touche CLOCK (Appuyez une fois pour AM et deux fois pour PM).

8 0 0

2. Renseignez l'heure a l'aide des touches numeriques.

START

3. Appuyez sur la touche START.

⚠️ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter tout risque de blessures corporelles et de dommages matériels, ne pas utiliser le four à micro-ondes à vide.

MINUTERIE DE CUISINE (KITCHEN TIMER)

Vous pouvez utiliser votre four a micro-ondes comme une minuterie pour une duree pouvant aller jusqu'a 99 minutes et 59 secondes.

Exemple : Pour régler la minuterie à 3 minutes

KITCHEN
TIMER

1. Appuyez sur la touche KITCHEN TIMER.

3 0 0

2. Renseignez l'heure a l'aide des touches numeriques.

START

3. Appuyez sur la touche START. Lorsque le temps est ecole, vous entendrez 7 bips sonores, puis END (FIN) s'affichera.

RÉGLAGE PERSONALISÉ (CUSTOM SET)

Vous pouvez modifier les reglages par default pour les sons, l'horloge, la vitesse d'affichage et le poids de decongelation.

CHIFFRE	FONCTION	CHIFFRE	RÉSULTAT
1	Marche / Arret Son	1	Marche Son
		2	Arret Sound
2	Controle de l'horloge	1	Marche Horloge
		2	Arret Horloge
3	Affichage	1	Vitesse Lente
		2	Vitesse Normale
		3	Vitesse Rapide
4	Selection du mode de decongelation au poids	1	Lbs.
		2	Kg.

Exemple : Pour modifier le mode de décongélation au poids (de Lbs à Kg)

CUSTOM
SET

1.Appuyez sur la touche CUSTOM SET.

4

2. Appuyez sur la touche 4.

2

3. Appuyez sur la touche 2.

VERROU ENFANT

Vous pouvez verrouiller le tableau de contrôle afin d'éviter que votre four ne soit mis en marche accidentellement ou utilisé par les enfants. La fonction Verrou Enfant est aussi utile lorsque vous souhaitez nettoyer le tableau de contrôle. Cette fonction empêche de tout dérégler lors du passage du chiffon.

Exemple : Pour activer le verrou enfant

**STOP/
CLEAR**

1. Appuyez sur la touche STOP/CLEAR.
2. Maintenez appuyée la touche STOP/CLEAR pendant plus de 4 secondes. LOCKED apparaît dans la fenêtre d'affichage en même temps que 2 bips sonores sont émis.

Exemple : Pour désactiver le verrou enfant.

**STOP/
CLEAR**

1. Maintenez appuyée la touche STOP/CLEAR pendant plus de 4 secondes. LOCKED disparaît de la fenêtre d'affichage en même temps que 2 bips sonores sont émis. Le four est prêt à être utilisé.

VENTILATEUR

Le ventilateur évacue la vapeur et les fumées de la surface de cuisson. 5 vitesses disponibles

Exemple pour le niveau 4

**VENT
ON/OFF**

1. Appuyez sur la touche VENT ON/OFF. Ceci montre la dernière vitesse jusqu'à ce que vous sélectionniez une nouvelle vitesse du ventilateur.

**VENT CONTROL
5 SPEED**

2. Appuyez sur la touche VENT CONTROL 5 SPEED jusqu'à ce que LEVEL 4 apparaisse à l'écran.

Appuyez sur la touche VENT ON/OFF pour éteindre le ventilateur lorsque vous le désirez.

REMARQUE :

- Si la température de la cuisinière ou de la table de cuisson située sous le four devient trop élevée, le ventilateur aspirant de la hotte d'aspiration s'enclenche automatiquement pour protéger le four.
- Le ventilateur peut rester enclenché jusqu'à une heure pour refroidir le four. Dans ce cas, la touche VENT ON/OFF (MARCHE/ARRÊT VENTILATEUR) ne pourra pas éteindre le ventilateur.

LAMPE FORTE/FAIBLE/ÉTEINTE (LIGH HI/LOW/OFF)

**LIGHT
HI/LOW/OFF**

Appuyez sur la touche LIGH HI/LOW /OFF (LAMPE FORTE/FAIBLE/ÉTEINTE) une fois pour une lumière forte, deux fois pour une lumière de nuit ou trois fois pour éteindre la lampe.

PROGRAMME LAMPE (LIGHT TIMER)

Vous pouvez programmer la lampe pour qu'elle s'allume ou s'éteigne automatiquement à n'importe quel moment. La lampe s'allume tous les jours à la même heure jusqu'à que vous réinitialisiez le réglage.

Exemple : Démarrage à 2h00, Arrêt à 7h00.



1. Appuyez sur la touche LIGHT TIMER. (1 pression pour AM et 2 pour PM).



2. Entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que la lampe s'allume.



3. Appuyez de nouveau sur la touche LIGHT TIMER. (1 pression pour AM et 2 pour PM).



4. Entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que la lampe s'éteigne.

START

5. Appuyez sur START.

REMARQUE: Pour modifier l'heure de démarrage et d'arrêt de la lampe, refaites les étapes 1 à 5.

Exemple : Pour désactiver le PROGRAMME LAMPE



1. Appuyez sur la touche LIGHT TIMER.

**STOP/
CLEAR**

2. Appuyez sur la touche STOP/CLEAR.

REMARQUE: Pour désactiver le LIGHT TIMER (Programme Lampe) pendant son fonctionnement, appuyez sur la

**LIGHT
HI/LOW/OFF**

touche.

Ez-ON

Il s'agit d'une touche d'accès rapide qui vous permet de régler et de lancer rapidement votre four à micro-ondes sans avoir besoin d'appuyer sur la touche START.

Exemple : Pour régler Ez-ON pour 2 minutes

 1. Appuyez 4 fois sur la touche Ez-ON. Le four commence la cuisson et affiche le temps restant.

REMARQUE :
Chaque pression de la touche Ez-ON ajoute 30 secondes jusqu'à une durée maximum de 3 minutes, puis chaque pression rajoute 1 minute jusqu'à une durée de 99 minutes et 59 secondes.

TENIR CHAUD (HOLD WARM)

Vous pouvez conserver des plats cuisinés dans votre four à micro-ondes jusqu'à 99 minutes et 59 secondes. Vous pouvez utiliser la fonction HOLD WARM ou suivre un cycle de cuisson normal.

Exemple : Pour tenir au chaud.

 1. Appuyez sur la touche HOLD WARM.

 2. Appuyez sur START.

- REMARQUE :
- La fonction HOLD WARM peut fonctionner jusqu'à 99 minutes et 59 secondes.
 - La nourriture déjà cuisée doit être couverte pendant la fonction HOLD WARM.
 - Les pâtisseries (tartes, chaussons, etc.) ne doivent pas être couvertes pendant la fonction HOLD WARM.
 - Les repas complets conservés au chaud dans une assiette peuvent être couverts pendant la fonction HOLD WARM.

Type de nourriture	Quantité Recommandée
Liquide	1-2 tasses
Seche	5-10 ozs.

- Pour activer la fonction HOLD WARM (TENIR CHAUD) automatiquement, lancez un cycle différent :
- Lorsque vous programmez la cuisson, appuyez sur la touche HOLD WARM avant d'appuyer sur START.
 - Lorsque le dernier cycle de cuisson se termine, vous entendrez deux signaux sonores et " HOLD WARM " apparaîtra sur l'écran du four.
 - Vous pouvez programmer la fonction HOLD WARM à la suite de la fonction AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE) ou à la suite d'un cycle multiple de cuisson.

CUISSON PERSONALISÉE (CUSTOM COOK)

Cette fonction vous permet de rappeler un programme de cuisson précédemment sauvegardé, et de lancer la cuisson rapidement.

Exemple : Pour cuire pendant 2 minutes.

 1. Appuyez sur la touche CUSTOM COOK.

 2. Entrez la durée de cuisson.

 3. Appuyez sur START.

Exemple : Pour rappeler la programmation de votre recette préférée.

 1. Appuyez sur la touche CUSTOM COOK.

 2. Appuyez sur START.
À la fin du temps de cuisson, 4 signaux sonores sont émis, et END s'affiche à l'écran.

PLUS/MOINS (MORE/LESS)

En utilisant les touches MORE ou LESS, tous les programmes de cuisson préenregistrés et les durées de cuisson indiquées peuvent être modifiées pour augmenter ou raccourcir la durée de cuisson.

Exemple :

 1. Chaque pression de la touche MORE rajoute 10 secondes de cuisson.

 2. Chaque pression de la touche LESS supprime 10 secondes de cuisson.

CUISSON À FORTE PUISSANCE

Exemple : Pour cuire de la nourriture pendant 8 minutes et 30 secondes.

1. Indiquez la durée de cuisson.

START

2. Appuyez sur START.
A la fin du temps de cuisson, 4 signaux sonores sont émis, et END s'affiche à l'écran.

CUISSON À PUISSANCE MOYENNE

La cuisson à forte puissance ne donne pas toujours les meilleurs résultats avec les aliments qui nécessitent une cuisson plus lente, comme les rôtis, les pâtisseries ou les crèmes. Votre four dispose de 10 niveaux de puissance en plus de la position HIGH (FORTE).

Exemple : Pour cuire de la nourriture pendant 7 minutes et 30 secondes à puissance 70%.

1. Indiquez la durée de cuisson.

2. Appuyez sur la touche POWER LEVEL (PUISSANCE).

7

3. Indiquez la puissance souhaitée.

START

4. Appuyez sur START.
A la fin du temps de cuisson, 4 signaux sonores sont émis, et END s'affiche à l'écran.
Reportez-vous au guide de cuisson (p14) pour le niveau de puissance.

CUIRE AVEC PLUSIEURS CYCLES DE CUISSON

Pour obtenir de meilleurs résultats, certaines recettes demandent une puissance de cuisson pendant une certaine durée, puis une autre puissance de cuisson pour une durée supplémentaire. Votre four a été conçu pour passer automatiquement d'un cycle de cuisson à un autre, jusqu'à 3 cycles différents si le premier est le mode de décongelation.

Exemple : Pour cuire de la nourriture pendant 3 minutes à puissance 100%, puis à puissance 70% pendant 7 minutes et 30 secondes.

1. Indiquez le premier temps de cuisson.

2. Appuyez sur la touche TIME COOK.

3. Indiquez le second temps de cuisson.

4. Appuyez sur la touche POWER LEVEL.

7

5. Indiquez le niveau de puissance.

START

6. Appuyez sur START.
A la fin du temps de cuisson, 4 signaux sonores sont émis, et END s'affiche à l'écran.

FONCTIONNEMENT

GUIDE DE CUISSON À PUISSANCE MOYENNE

Les 10 niveaux de cuisson en plus de la position "HIGH " (FORTE) vous permettent de sélectionner la puissance de cuisson correspondant le mieux à la nourriture que vous souhaitez cuisiner.

Vous trouverez ci-dessous les différents niveaux de puissance avec des exemples d'aliments correspondants à chaque niveau, ainsi que la puissance que vous utilisez de votre four à micro-ondes.

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE DU FOUR	UTILISATION
10 Forte	100%	- Faire bouillir de l'eau - Cuire de la viande hachée. - Faire des friandises - Cuire oignon, celeri, poivron vert. - Cuire du poisson et de la pâtisserie. - Préchauffer un plat brunisseur. - Réchauffer des boissons. - Tranches de bacon. Placez les ustensiles sur la grille métallique du four.
9	90%	- Réchauffer rapidement des tranches de viande. - Cuire oignon, celeri, poivron vert.
8	80%	- Réchauffer. - Faire des œufs brouillés
7	70%	- Faire cuire du pain ou des produits à base de céréales. - Cuire des plats à base de fromage ou de veau. - Cuire gâteaux, brioches, brownies et petits gâteaux.
6	60%	- Faire cuire des pâtes.
5	50%	- Cuire viande et volaille. - Cuire des morceaux de viande moins tendres. - Faire un poulet entier, une dinde entière, des côtes de porc, un pavé de porc et un rôti d'agneau.
4	40%	- Cuire des morceaux de viande moins tendres. - Réchauffer des plats congelés.
3	30%	- Pour décongeler viande, volaille et fruits de mer. - Cuire de petites quantités de nourriture. - Terminer la cuisson de ragout, sauté et autres sauces.
2	20%	- Faire fondre du beurre ou du fromage. - Réchauffer de petites quantités de nourriture.
1	10%	- Ramollir de la crème glacée. - Faire monter la pâte levée
0		- Temps d'attente.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU CAPTEUR

Le Capteur de Cuisson vous permet de cuire la plupart de vos plats préférés sans devoir sélectionner la puissance et la durée de cuisson. Le four détermine automatiquement le temps de cuisson adéquat pour chaque aliment. Lorsque le capteur interne détecte un certain taux d'humidité s'échappant de la nourriture, il informe le four sur la durée de cuisson restante. Le temps restant s'affiche alors à l'écran. Pour de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez en fonction du capteur, suivez les recommandations suivantes :

1. La nourriture cuisée avec le système de capteur doit être à la température de conservation normale.
2. Le plateau de verre et plus généralement l'intérieur du four à l'exception du récipient doivent être complètement secs afin d'assurer un meilleur résultat.
3. La nourriture doit être recouverte (pas hermétiquement) avec un film plastique pour micro-ondes, du papier cire ou un couvercle.
4. Ne pas ouvrir la porte et ne pas appuyer sur la touche STOP/CLEAR pendant le fonctionnement des capteurs. Une fois terminé, le four émet deux signaux sonores et affiche à l'écran le temps de cuisson restant. Des lors, vous pouvez ouvrir la porte pour mélanger, tourner ou accommoder la nourriture.

GUIDE DE CUISSON PAR CAPTEUR

Des récipients et couvercles appropriés permettent d'obtenir de meilleurs résultats avec la cuisson par capteur.

1. Utilisez toujours des récipients pour micro-ondes et couvrez-les avec un couvercle ou un film plastique.
2. Ne jamais utiliser de couvercles plastiques hermétiques. La vapeur ne pourrait pas s'échapper, et la nourriture serait trop cuite.
3. Choisissez le récipient en fonction de la quantité de nourriture. Remplissez les récipients au moins à moitié pour de meilleurs résultats.
4. Assurez-vous que l'intérieur du four à l'exception du récipient soit complètement sec avant d'y insérer de la nourriture. Le capteur peut être trompé par l'humidité une fois qu'elle se transforme en vapeur.

AUGMENTER OU ÉCOURTER LE TEMPS DE CUISSON

En utilisant les touches MORE ou LESS, tous les réglages de capteur et de durée de cuisson peuvent être modifiés pour augmenter ou écourter la durée de cuisson. Chaque pression de la touche MORE rajoute 10 secondes de cuisson. Chaque pression de la touche LESS supprime 10 secondes de cuisson.

POPCORN

La fonction POPCORN vous permet de faire du pop corn spécialement emballé pour micro-ondes. Faites seulement un sachet à la fois. Pour de meilleurs résultats, utilisez des sachets de popcorn récents.

Exemple : Pour faire du popcorn



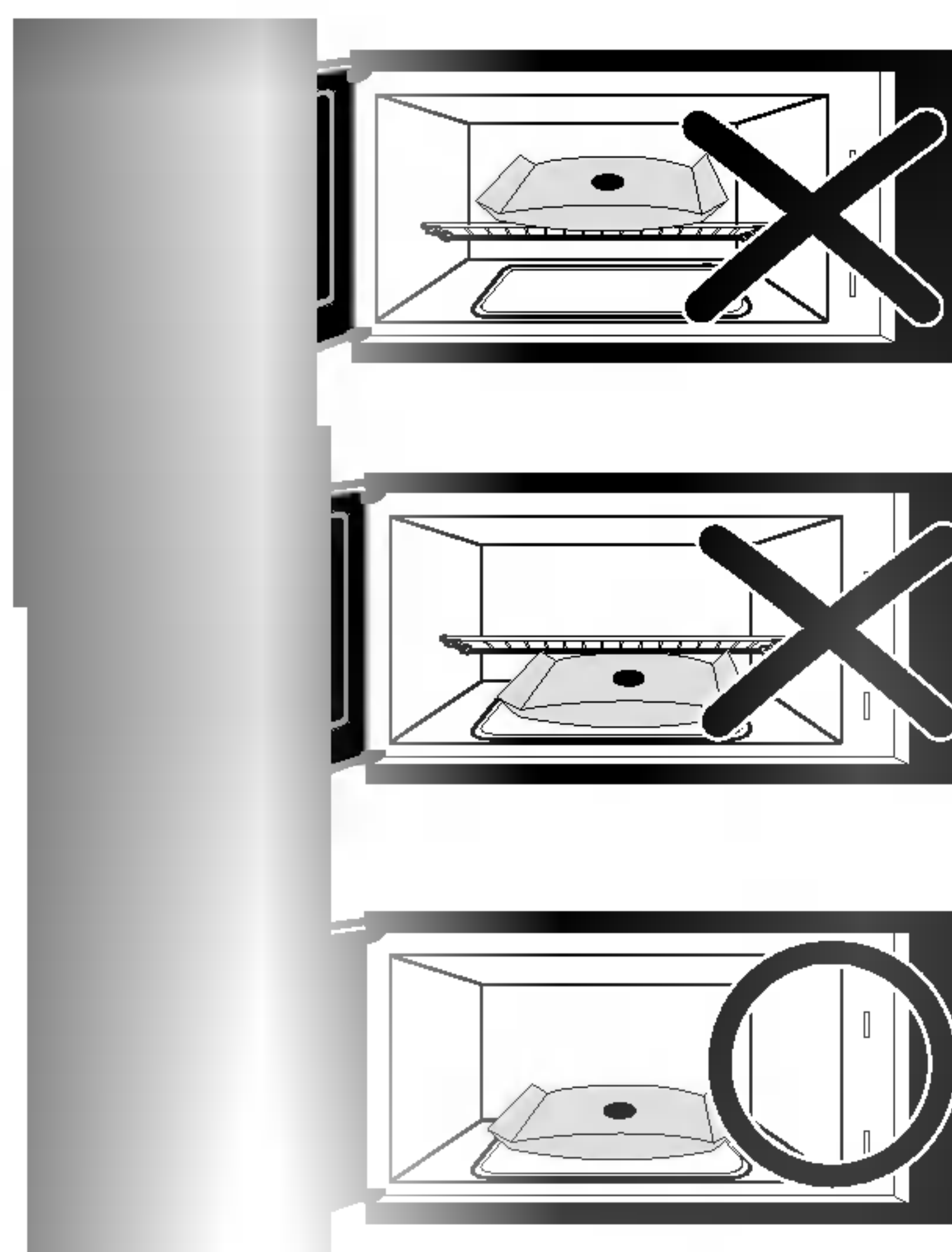
1. Appuyez sur la touche POPCORN. À la fin du temps de cuisson, le four émet 4 signaux sonores, et END s'affiche à l'écran.

• Quantité recommandée : entre 3 et 3,5 oz



AVERTISSEMENT

Ne pas laisser le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites du popcorn. Retirez la grille du four car vous ne devez pas placer le sachet de popcorn sur ou sous cette grille.



PIZZA

La fonction PIZZA vous permet de réchauffer une ou plusieurs parts de pizza sans devoir sélectionner la durée et la puissance de cuisson.

Exemple : Pour réchauffer 2 parts de pizza



1. Appuyez sur la touche PIZZA.
À la fin du temps de cuisson, le four émet 4 signaux sonores, et END s'affiche à l'écran.

POTATO (POMME DE TERRE)

La touche POTATO vous permet de cuire une ou plusieurs pommes de terres sans devoir sélectionner la durée et la puissance de cuisson.

Exemple : Pour cuire deux pommes de terre



1. Appuyez sur la touche POTATO.
À la fin du temps de cuisson, le four émet 4 signaux sonores, et END s'affiche à l'écran.

VEGETABLE (LÉGUME)

La fonction VEGETABLE (LÉGUME) dispose de différents niveaux de puissance programmes correspondant à 3 catégories de produits : Frais, Congelés et en Conserve.

Exemple : Pour cuire des légumes congelés.



1. Appuyez sur la touche VEGETABLE.



2. Sélectionnez la catégorie correspondante.

Catégorie	Appuyez sur la touche
Frais	1
Congele	2
Conserve	3

À la fin du temps de cuisson, le four émet 4 signaux sonores, et END s'affiche à l'écran.

COOK (CUISSON)

La fonction COOK vous permet de cuire des recettes classiques pour micro-ondes sans devoir programmer la durée ni la puissance de cuisson. La fonction COOK dispose de différents niveaux de puissance programmes correspondant à 3 catégories de produits : Plats Congelés, Ragoût et Riz.

Exemple : Pour faire cuire du riz.



1. Appuyez sur la touche COOK



2. Sélectionnez la catégorie correspondante

Catégorie	Appuyez sur la touche
Plats congelés	1
Ragout	2
Riz	3

À la fin du temps de cuisson, le four émet 4 signaux sonores, et END s'affiche à l'écran.

REMARQUE :

- Utilisez seulement du riz long pour la cuisson par capteur. Reportez-vous à la page 26 pour la cuisson d'autres sortes de riz.

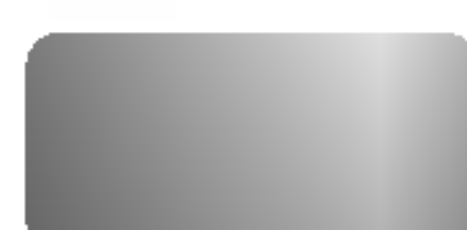
REHEAT (RÉCHAUFFER)

La fonction REHEAT vous permet de réchauffer de la nourriture sans devoir programmer la durée ni la puissance de cuisson. Elle dispose de différents niveaux de puissance programmes correspondant à 3 catégories de produits : Plateau repas, Soupe/Sauce et Ragoût.

Exemple : Pour réchauffer un ragoût.



1. Appuyez sur la touche REHEAT.
2. Sélectionnez la catégorie correspondante



Catégorie	Appuyez sur la touche
Plateau repas	1
Soupe / Sauce	2
Ragout	3

À la fin du temps de cuisson, le four émet 4 signaux sonores, et END s'affiche à l'écran.

FONCTIONNEMENT

INDICATIONS POUR LA CUISSON PAR CAPTEUR

Catégorie	Consigne		Quantité
Pomme de Terre	Piquez chaque pomme de terre avec une fourchette, puis placez-les sur le plateau du four autour de l'encoche, à 2 centimètres l'une de l'autre.		1 à 4 moyenne approx 227-284g chacune
LEGUMES	Legumes frais	Preparez comme desiré, lavez, et gardez le reste de l'eau avec les légumes. Placez dans un récipient spécial micro-ondes de taille appropriée puis couvrez d'un film plastique et évacuez l'air.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
	Legumes congelés	Retirez de l'emballage, puis rincez à l'eau courante. Placez dans un récipient spécial micro-ondes de taille appropriée puis couvrez d'un film plastique et évacuez l'air.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
	Legumes en conserve	Retirez de la boîte de conserve. Placez dans un récipient spécial micro-ondes de taille appropriée puis couvrez d'un film plastique et évacuez l'air. Après la cuisson, remuez et laissez reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Plat congelé	Retirez de l'emballage extérieur. Faites une entaille dans le couvercle. Si l'emballage n'est pas compatible avec les micro-ondes, placez le contenu dans une assiette puis couvrez-la d'un film en plastique et évacuez l'air.		10 à 21 oz (284 à 595 g)
Ragout	Mélangez les ingrédients selon la recette dans une casserole de 1 ou 2 litres. Couvrez avec un film plastique, évacuez l'air puis faites cuire. Après la cuisson, remuez et laissez reposer 3 minutes.		1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Riz	Ajoutez 2 volumes d'eau pour un volume de riz. Utilisez un récipient pour micro-ondes assez grand pour éviter que l'eau en ébullition ne déborde. Couvrez avec un film plastique ou un couvercle.		1/2 à 2 tasses

INDICATIONS POUR RÉCHAUFFER AVEC LE SYSTÈME DE CAPTEUR

Catégorie	Consigne		Quantité
Pizza	Pour réchauffer un reste de pizza. Placez sur une serviette en papier dans une assiette résistante aux micro-ondes.		1 à 3 parts (3 à 5 oz/ 85 à 142 g chacune)
Plateau repas	Placez dans une assiette plate. Couvrez avec un film plastique laissant passer l'air. Laissez reposer 3 minutes.		1 à 2 assiettes
Soupe/Sauce	Placez dans une casserole pour micro-ondes. Couvrez avec un film plastique qui laisse passer l'air. Après la cuisson, remuez et laissez reposer 3 minutes.		1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Ragout	Couvrez le plat contenant le ragout avec un film plastique puis évacuez l'air. Après la cuisson, remuez et laissez reposer 3 minutes.		1 à 4 tasses (237 à 946 mL)

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le four dispose de trois programmes de decongelation. La fonction de decongelation vous permet de decongeler au mieux vos aliments congeles car le four deduit automatiquement la duree de decongelation pour chaque aliment en fonction du poids que vous indiquez. Pour une meilleure utilisation, la fonction DECONGELATION AUTO MATIQUE dispose d'un signal sonore qui vous rappelle de verifier, d'eteindre, de separer ou d'arranger la nourriture pendant le cycle de decongelation. 3 options de decongelation sont a votre disposition :

- 1. VIANDE
- 2. VOLAILLE
- 3. POISSON

Apres avoir appuye une fois sur la touche AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTO MATIQUE), selectionnez la categorie d'aliment. Le poids possible pour la viande, la volaille et le poisson va de 45,4g a 2,7kg.

Exemple : Pour décongeler **1,2 lbs** de viande.



1. Appuyez sur la touche AUTO DEFROST

2. Selectionnez la categorie de nourriture

3. Indiquez le poids

4. Appuyez sur START

REMARQUE :

- Apres avoir appuye sur START, l'ecran affiche le décompte du temps restant. Le four émet un bip sonore pendant le cycle de decongelation. A ce moment, ouvrez la porte puis tournez, separez ou arrangez la nourriture si necessaire. Retirez toutes parties qui ont décongelé puis remettez les aliments toujours congeles dans le four et rappuyez sur START pour continuer le
- Le four ne s'arrête pas pendant le bip sonore à moins que la porte soit ouverte.

TABLEAU DE CONVERSION DE POIDS

Pour indiquer le poids pour la decongelation, vous devez utiliser la livre et les dixiemes de livres. Si le poids indique sur l'emballage utilise les fractions de livres, servez-vous du tableau ci-dessous pour obtenir le poids en valeur decimale.

EQUIVALENCE EN ONCE	VALEUR DÉCIMALE
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.00

ASTUCES DE DÉCONGÉLATION

- Lorsque vous utilisez la fonction DECONGELATION AUTOMATIQUE, le poids à indiquer est le poids net en livres et en dixiemes de livres (poids de la nourriture moins de poids du recipient).
- Utilisez la fonction DECONGELATION AUTOMATIQUE uniquement pour de la nourriture crue. Cette fonction est reellement efficace lorsque les aliments sont au minimum à -18°C (juste sortis d'un vrai congelateur). Si les aliments ont ete conserves dans un refrigerateur-congelateur qui ne maintient pas une temperature inferieure à -15°C, indiquez un poids inferieur que la realite (pour un cycle de decongelation plus court) afin d'eviter que la nourriture ne cuise.
- Si la nourriture est restée jusqu'à 20 minutes hors du congelateur, indiquez un poids inferieur à la realite.
- La forme de l'emballage modifie la duree de decongelation. Les emballages rectangulaires creux permettent une décongélation plus rapide que les blocs epais.
- Séparez les différentes parties lorsqu'elles commencent à decongeler, afin de faciliter la suite de la decongelation.
- Vous pouvez utiliser des petits morceaux de papier pour proteger les aliments comme des ailes, des cuisses de poulets, des queues de poissons. Cependant le papier aluminium ne doit pas toucher les parois du four. L'aluminium provoque la formation d'arcs electriques, ce qui peut endommager le revêtement du four.
- Protéger les zones de nourriture qui commencent chauffer avec des petits morceaux de papier aluminium.
- Pour une décongélation uniforme et complète, utilisez le plateau de decongelation.
- Pour de meilleurs résultats, placez la nourriture que vous souhaitez decongeler sur une grille pour micro-ondes. Ceci evite que le jus chaud de viande ne cuise la nourriture pendant le cycle de decongelation.

FONCTIONNEMENT

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Viande

ALIMENT	RÉGLAGE	AU BIP SONORE	CONSIGNES PARTICULIÈRES
BOEUF			La viande de forme irrégulière et longue ainsi que les morceaux gras doivent être protégés au niveau des zones fines et grasses avec du papier aluminium au début du cycle de décongelation.
Boeuf hache, en vrac	VIANDE	Retirez les parties décongelées avec une fourchette. Retournez, puis remettez le reste au four.	Ne pas décongeler moins de 100g. Congelez en forme de beignet.
Boeuf hache, Steak	VIANDE	Séparez et arrangez.	Ne pas décongeler les steaks de moins de 50g. Appuyez sur le centre au moment de la congélation. Placez sur une grille pour micro-ondes.
Bifteck	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium	Placez sur une grille pour micro-ondes.
Filet mignon	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium	Placez sur une grille pour micro-ondes.
Bœuf en cubes	VIANDE	Retirez les parties décongelées avec une fourchette. Retournez, puis remettez le reste au four.	Placez dans un plat à rôtir pour micro-ondes.
Morceaux à braiser, Palette	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium.	Placez sur une grille pour micro-ondes.
Côte de boeuf	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium.	Placez sur une grille pour micro-ondes.
Rôti de boeuf	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium.	Placez sur une grille pour micro-ondes.
AGNEAU			
Morceaux pour ragout	VIANDE	Retirez les parties décongelées avec une fourchette. Retournez, puis remettre le reste au four.	Placez dans un plat à rôtir pour micro-ondes.
Côtelettes (2,5 cm d'épaisseur)	VIANDE	Séparez et arrangez.	Placez sur une grille pour micro-ondes.
PORC			
Côtelettes (1,25 cm d'épaisseur)	VIANDE	Séparez et arrangez.	Placez sur une grille pour micro-ondes.
Hot Dogs	VIANDE	Séparez et arrangez.	Placez sur une grille pour micro-ondes.
Côtes, Longe	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium.	Placez sur une grille pour micro-ondes.
Saucisse, Chaînon	VIANDE	Séparez et arrangez.	Placez sur une grille pour micro-ondes.
Saucisse en vrac	VIANDE	Retirez les parties décongelées avec une fourchette. Retournez, puis remettez le reste au four.	Placez sur une grille pour micro-ondes.
Longe rôtie, désossée	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat à rôtir pour micro-ondes.

FONCTIONNEMENT

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (suite)

Volaille

ALIMENT	RÉGLAGE	AU BIP SONORE	CONSIGNES PARTICULIÈRES
POULET Entier (moins de 1,8kg)	VOLAILLE	Retournez (Terminez la decongelation avec la poitrine vers le bas). Couvrez les parties rechauffees avec du papier aluminium.	Placez le poulet avec la poitrine vers la haut sur une grille pour micro-ondes. Terminez la decongelation en le plongeant dans l'eau froide. Retirez les abats lorsque le poulet est partiellement decongele.
En morceaux		Separez et arrangez. Retournez. Couvrez les parties rechauffees avec du papier aluminium.	Placez sur une grille pour micro-ondes. Terminez la decongelation en le plongeant dans l'eau froide.
POULE Entier	VOLAILLE	Retournez. Couvrez les parties rechauffees avec du papier aluminium.	Placez sur une grille pour micro-ondes. Terminez la decongelation en le plongeant dans l'eau froide.
DINDE Poitrine (Moins de 2,7kg)	VOLAILLE	Retournez. Couvrez les parties rechauffees avec du papier aluminium.	Placez sur une grille pour micro-ondes. Terminez la decongelation en la plongeant dans l'eau froide.

Poisson

ALIMENT	RÉGLAGE	AU BIP SONORE	CONSIGNES PARTICULIÈRES
POISSON Filets	POISSON	Retournez. Separez les filets lorsqu'ils sont partiellement decongeles si possible.	Placez dans un plat a micro-ondes. Separez les filets avec precaution sous l'eau froide.
Steaks	POISSON	Separez et arrangez.	Placez dans un plat a micro-ondes. Versez de l'eau froide pour terminer la decongelation.
Entier	POISSON	Retournez.	Placez dans un plat a micro-ondes. Couvrez la tete et la queue avec du papier aluminium; Faites en sorte que le papier ne touche pas les parois du four. Terminez la decongelation en passant sous eau froide.
FRUITS DE MER			
Crabe	POISSON	Cassez et retournez	Placez dans un plat a micro-ondes.
Queues de homard	POISSON	Retournez et arrangez.	Placez dans un plat a micro-ondes.
Crevette	POISSON	Separez et arrangez.	Placez dans un plat a micro-ondes.
Petonscles	POISSON	Separez et arrangez.	Placez dans un plat a micro-ondes.

REMARQUE : L'aliment a decongeler ne doit pas depasser les 2,7kg .

* Poids possible: entre 45,4g et 2,7kg .

TIME DEFROST (DURÉE DE DÉCONGÉLATION)

Cette fonctionnalite vous permet de choisir la duree de decongelation que vous desirez.

Exemple : Pour décongeler pendant 2 minutes.

TIME DEFROST

START

1. Appuyez sur la touche TIME DEFROST.

2. Indiquez la duree de decongelation que vous souhaitez

3. Appuyez sur START. (Decongelation demarre). A la fin du temps de decongelation, le four emit 4 bips sonores et END s'affiche a l'ecran.

Q DEFROST (DÉCONGÉLATION ACCÉLÉRÉE)

Cette fonctionnalite Q DEFROST est une fonction de decongelation acceleree pour 1 livre de nourriture. Le four selectionne automatiquement la duree de decongelation correspondant a de la viande hachee.

Exemple : Pour décongeler **454g** de viande hachée.

Q DEFROST

START

1. Appuyez sur la touche Q DEFROST

2. Appuyez sur START

GRILLE MÉTALLIQUE

La grille metallique augmente l'espace disponible lorsque vous souhaitez cuire des aliments dans plusieurs recipients.

Pour utiliser la grille :

1. Placez la grille sur les 4 supports du four.
- La grille ne doit PAS toucher les parois ni le fond du four à micro-ondes.
2. Placez le nourriture en quantite egale sur et sous la grille.
- La quantite de nourriture doit etre a peu pres similaire pour que la puissance de cuisson soit bien repartie.

! AVERTISSEMENT

Afin d'éviter tout risque de dommage materiel :

• Ne pas utiliser la grille pour faire du popcorn

• Disposez la grille sur les 4 supports en plastique lors de l'utilisation

• Utilisez la grille uniquement lorsque vous faites cuire la nourriture sur la grille.

• Ne rien faire cuire si la grille est posee au fond du four.

TABLEAU DES DURÉES DE DÉCONGÉLATION

ALIMENT	DURÉE/LIVRE	CONSIGNES
VIANDE Bacon Viande hachee Rotis Steaks, côtelettes et escalopes	2 a 4 minutes 4mn30 a 6 minutes 4mn30 a 6 minutes 4mn30 a 6 minutes	Tournez la viande au bip sonore. Laissez reposer 5 minutes apres la decongelation. Tournez la viande au bip sonore. Laissez reposer 5 minutes apres la decongelation. Tournez la viande au bip sonore. Protegez les parties chaudes avec un film. Laissez reposer 5 a 10 minutes. Idem que ci-dessus.
VOLAILLE Poulet, rotissoire decoupe (2,5 a 3 livres) Poulet, Entier (2 a 3 livres) Poule	4mn20 a 5mn 20 5 a 6 minutes 5 a 7 minutes	Tournez au bip sonore. Protegez les parties chaudes avec un film. Laissez reposer 20 a 30 minutes. Couvrir avec un film. Tournez au bip sonore. Protegez les parties chaudes avec un film. Laissez reposer 20 a 30 minutes. Couvrir avec un film. Tournez au bip sonore. Protegez les parties chaudes avec un film. Laissez reposer 20 a 30 minutes. Couvrir avec un film.
POISSON ET FRUITS DE MER Filets Fruits de mer, petites pieces	4 a 5mn30 4 a 5 minutes	Placez la tout dans une casserole. Tournez et separez la nourriture au bip sonore. Laissez reposer 5 minutes.

REMARQUE:

Les durees de decongelation sont approximatives et servent simplement d'indications

CUISSON

POUR OBTENIR LA MEILLEURE CUISSON

Pour obtenir les meilleurs resultats avec votre four a micro-ondes, lisez et suivez les indications ci-apres.

- **Température de conservation :** La nourriture provenant du refrigerateur prend plus de temps pour cuire que la meme nourriture a temperature ambiante. Les durees indiquees dans ce guide ont ete calculees a partir de la temperature de conservation normale des aliments.
- **Taille :** Les aliments de petite taille cuisent plus rapidement que les gros. Les aliments de taille et de forme similaire ont une duree de cuisson equivalente. Pour une cuisson uniforme, reduisez la puissance de cuisson lorsque vous cuisinez de gros aliments.
- **Hydratation naturelle :** Les aliments tres hydrates cuisent de maniere plus uniforme car l'energie micro-onde est attiree par les molecules d'eau.
- **Remuez les ragouts et les legumes de l'exterieur vers le centre du recipient afin de redistribuer uniformement la chaleur et d'accelerer la cuisson.** Il n'est pas necessaire de melanger constamment.

- **Retournez les aliments tels que les cotelettes de porc, les pommes de terre, les rôtis ou les choux fleurs entiers, au milieu du temps de cuisson afin d'exposer l'ensemble de la surface a l'energie.**
- **Placez les parties delicates des aliments, comme la pointe des asperges, vers le centre du plat.**
- **Protégez avec de petits morceaux de papier aluminium, les parties des aliments qui cuisent plus rapidement, comme le bout des pattes et des ailes de la volaille.**
- **Laissez reposer :** Apres avoir retire la nourriture du four a micro-ondes, couvrir avec un film ou un couvercle puis laissez reposer pour continuer la cuisson du milieu et eviter que l'exterieur ne soit trop cuit. La duree du repos depend de la densite et de la surface de l'aliment.
- **Enveloppez dans du papier ciré ou dans une serviette en papier :** Les sandwiches ainsi que toute autre preparation contenant du pain precuit doivent etre enveloppes avant d'etre passes au micro-ondes afin d'eviter qu'ils ne se dessechent.

Poissons et Fruits de mer

Cuisson de poissons et fruits de mer : indications générales

- **Preparez le poisson pour la cuisson**
 - **Decongelez completement le poisson ou les fruits de mer.**
 - **Disposez les differents morceaux en orientant les parties les plus epaisses vers l'exterieur du plat.** Pour une cuisson uniforme, ne pas superposer les crustaces.
 - **Le type de couvercle va dependre de la cuisson que vous souhaitez realiser.** Pour pocher du poisson, utilisez un couvercle ou un film plastique laissant passer l'air.
 - **Pour les poissons grilles, en croute ou en sauce, couvrez legerement avec du papier cire pour que la croute reste croustillante et que la sauce ne se liquefie pas.**
- **Toujours reglez le temps de cuisson le plus court.** Le poisson est cuit lorsqu'il devient opaque et que la partie la plus epaisse commence a peler. Les crustaces sont cuits lorsqu'ils deviennent rouges et que la chair devient opaque et ferme.
- **Le tableau de cuisson des poissons et fruits de mer ci-dessous vous indique la puissance ainsi que la duree de cuisson pour la plupart des poissons et crustaces.**

Tableau de cuisson des poissons et fruits de mer

POISSON	PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	CONSIGNES
Filets de poisson	FORTE	3mn30 a 4mn30	Disposez les differents morceaux en une seule couche et en orientant les parties epaisses vers l'exterieur du plat a micro-ondes de 1,5L. Passez du beurre fondu et assaisonnez selon votre gout. Faites cuire a couvert avec un film laissant passer l'air. Laissez reposer couvert pendant 2 minutes.
Steaks de poisson	FORTE	4mn30 a 5mn30	
Poisson entier	7	4mn 30 a 6 minutes	
Petoncle	FORTE	3mn30 a 5 minutes	Si le poisson pese plus de 1 livre, retournez-le a mi-cuisson. Disposez en une seule couche. Preparez comme indiquez ci-dessus. Melangez les crustaces au lieu de les retourner.
Crevettes epluchees	FORTE	3mn30 a 5 minutes	

Amuse-bouches / Sauces / Soupes

Cuisson des amuse-bouches : Astuces et techniques

Recommandés :

- Des crackers, comme les biscottes Melba, les biscuits sautés de blé filamente et de seigle sont les plus appropriés pour une utilisation au four à micro-ondes. Attendez le dernier moment pour les garnir. Placez une serviette en papier sous les crackers pendant la cuisson afin d'absorber l'humidité.
- Disposez les amuse-bouches en cercle pour une cuisson plus uniforme.
- Mélanger les sauces pour répartir la chaleur et accélérer la cuisson.

Cuisson des sauces : Astuces et techniques

- Utilisez une casserole pour micro-ondes ou un verre mesureur d'une capacité au moins 2 ou 3 fois supérieure au volume de la sauce.
- Les sauces à base d'amidon de maïs épaississent plus rapidement que les sauces à base de farine.

Cuisson des sauces : Astuces et techniques

- Utilisez un plat pour micro-ondes dont la capacité est 2 fois supérieure au volume des ingrédients utilisés pour éviter que la soupe ne déborde, surtout si vous utilisez de la crème fraîche ou du lait.
- En règle générale, couvrez la soupe en laissant passer l'air avec un film plastique ou un couvercle.
- Couvrez pour conserver l'humidité. Laissez à découvert pour conserver le croustillant.
- Pour ne pas laisser trop cuire, réglez le temps minimum conseillé. Après vérification, rajoutez du temps, si nécessaire.

À ne pas faire

- Pour les amuse-bouches croustillants ou en pâte feuilletée, il vaut mieux utiliser un four traditionnel à chaleur sèche.
- Les aliments panés peuvent être réchauffés au four à micro-ondes mais ils en ressortiront croustillants.
- Faites cuire à découvert les sauces à base d'amidon de maïs ou de farine afin que vous puissiez remuer 2 ou 3 fois en cours de cuisson pour une meilleure consistance.
- Pour adapter une recette traditionnelle d'une sauce, réduisez légèrement la quantité de liquide.
- Remuez de temps en temps pour mélanger les saveurs, répartir la chaleur et raccourcir le temps de cuisson.
- Pour adapter une recette traditionnelle d'une soupe pour la faire au four micro-ondes, réduisez la quantité de liquide, de sel, d'assaisonnement fort.

Viande

Cuisson de la viande : Indications générales

- Préparez la viande pour la cuisson
 - Décongelez complètement
 - Retirez l'excès de gras pour éviter toute projection.
 - Placez la viande, côté gras vers le bas, dans un plat à micro-ondes sur la grille.
 - Utilisez les sacs brunisseurs pour les morceaux les moins tendres.
 - Disposez la viande avec les parties les plus épaisses orientées vers l'extérieur du plat.
 - Couvrez la viande avec du papier cire avant d'éviter toute projection.
- Étirez la viande pendant la cuisson
 - Recoltez le jus au fur et à mesure de la cuisson pour éviter et que le bas de la viande ne cuise trop vite ainsi que les projections.
 - Protégez les parties fines ou osseuses avec un papier aluminium pour éviter qu'elles ne cuisent trop.

REMARQUE : Assurez-vous que le papier aluminium soit à au moins 3cm de la paroi du four et qu'il ne recouvre pas plus du tiers de la viande.

- Après avoir sorti la viande du four, laissez reposer avec le papier aluminium entre 10 et 15 minutes. La température de l'intérieur de la viande peut encore augmenter de 2 à 5°C pendant le repos

Le tableau de cuisson de la viande, page suivante, vous fournit des indications détaillées concernant la puissance et les temps de cuisson de la plupart des morceaux de viande.

CUISSON

Tableau de Cuisson de la Viande

VIANDE	PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	INDICATIONS
Boeuf Hamburgers, Frais ou 1 steak hache 2 steaks haches 4 steaks haches	FORTE	 1mn a 1mn30 1mn a 1mn30 2mn30 a 3mn30	Faites les steaks haches avec un puits au milieu. Placez sur la grille du four a micro-
Roti (3-4 livres)	5	8 a 10 minutes par livre SAIGNANT (55°C) 11 a 13 minutes par livre A POINT (70°C)	Placez le roti, cote gras vers le bas, sur la grille du four a micro-ondes. Assaisonnez selon votre gout et couvrez avec du papier cire. Retournez a mi-cuisson et protegez certaines parties si necessaire. Retirez lorsque la temperature voulue a ete atteinte. Laissez reposer a couvert avec du papier aluminium pendant 15 minutes. (La temperature peut augmenter d'environ 5°C).
Agneau Roti de agneau desosse (3 a 4 livres)	5	11 a 12 minutes par livre SAIGNANT(55°C) 12 a 13 minutes par livre A POINT (62°C) 13 a 14 minutes par livre BIEN CUIT (70°C)	Placez le roti, cote gras vers le bas, sur la grille du four a micro-ondes. Badigeonnez avec une marinade ou des epices (thym, romarin, marjolaine). Couvrez avec du papier cire. Retournez au bout de 15 minutes puis de 30 minutes. Protegez certaines parties si necessaire. Retirez lorsque la temperature voulue a ete atteinte. Laissez reposer a couvert avec du papier aluminium pendant 15 minutes. (La temperature peut augmenter d'environ 5°C).
Porc Tranches de Bacon 2 tranches 4 tranches 6 tranches 10 tranches	FORTE	 1mn30 a 2 mn 2 a 3 minutes 4 a 5 minutes 7 a 8 minutes	Placez les tranches de bacon sur la grille du four a micro-ondes. Couvrez avec des serviettes en papier. Après la cuisson, laissez reposer 1 minute.
Cotelettes (150 a 200g chacune) 2 cotelettes 4 cotelettes	3	 18 a 20 minutes par livre 15 a 17 minutes par livre	Placez les cotelettes dans un plat a micro-ondes. Assaisonnez selon votre gout puis couvrez en laissant passer l'air avec du papier cire. Laissez cuire jusqu'a ce que la viande ne soit plus rosee ou jusqu'a ce que la temperature interne s'eleve a 80°C. Retournez les cotelettes a mi-cuisson. Laissez reposer 5 minutes. (La temperature peut augmenter d'environ 5°C).
Roti, desosse (3,5 livres a 4,5 livres)	3	25 a 27 minutes par livre (75°C) per pound (165°F)	Placez le roti dans un sac de cuisson dans un plat a micro-ondes. Assaisonnez selon votre gout et ajoutez un agent brunissant si necessaire.
Saucisses, Fraîches ou congelees, decongelees (30 a 60g chacune) 2 saucisses 4 saucisses 6 saucisses 10 saucisses	HI	 45 a 60 secondes 1 a 1mn30 1mn30 a 2 minutes 1mn45 a 2 minutes	Percez les saucisses et placez-les sur la grille du four a micro-ondes. Couvrir avec du papier cire ou une serviette en papier. Retournez a mi-cuisson. A la fin, laissez reposer a couvert pendant 1 minute.

CUISSON

Volaille

Cuisson de la volaille : Indications Générales

- Préparez la volaille pour la cuisson.
 - Décongelez complètement
 - Orientez les parties les plus épaisses de la volaille vers l'extérieur du plat à rôtir. Pour cuire des cuisses, disposez comme les rayons d'une roue.
 - Couvrez le plat à rôtir avec du papier cire pour réduire les projections.
 - Utilisez un agent brunisseur ou cuisinez une sauce pour donner une couleur dorée.
- Surveillez la volaille pendant la cuisson.
 - Retirez et conservez le jus au fur et à mesure.
 - Protégez les parties fines ou osseuses avec des morceaux de papier aluminium pour éviter qu'elles ne cuisent trop. Faites en sorte que le papier reste à au moins 3 cm des parois du four et des autres pièces d'aluminium.

- La volaille est cuite lorsque la chair n'est plus rosée, et que les sucs deviennent clairs. Une fois cuite, la température des cuisses doit être entre 85 et 88°C.
- Laissez reposer à couvert avec du papier aluminium pendant 10 minutes.

Le tableau de cuisson de la volaille ci-dessous vous fournit des indications détaillées concernant la puissance et les temps de cuisson de la plupart des morceaux et types de volaille.

Tableau de Cuisson de la Volaille

VOLAILLE	PUISS- ANCE	DURÉE DE CUISSON	INDICATIONS
Poulet en morceaux (2,5 à 3 livres)	FORTE	4mn30 à 5mn30 par livre	Avant la cuisson, lavez puis égouttez les morceaux de poulet. Étalez les morceaux dans un plat à rôtir pour micro-ondes en dirigeant les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat. Badigeonnez de beurre ou d'agent brunisseur et d'épices selon votre goût. Couvrez avec du papier cire. Laissez cuire jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que les sucs deviennent clairs. Laissez reposer à couvert pendant 5 minutes.
Poulet Entier (3 à 3,5 livres)	FORTE	12 à 13 minutes par livre	Lavez puis égouttez avant la cuisson. Disposez le poulet dans un plat à rôtir pour micro-ondes, avec la poitrine vers le bas. Badigeonnez de beurre ou d'agent brunisseur et d'épices selon votre goût. Couvrez avec du papier cire. Laissez cuire 1/3 du temps estimé. Retournez, badigeonnez à nouveau de beurre ou d'agent brunisseur. Remplacez le papier cire, et laissez cuire à nouveau 1/3 du temps estimé. Protégez si nécessaire. Laissez cuire le tiers de temps restant jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que les sucs deviennent clairs. Laissez reposer à couvert avec du papier aluminium pendant 10 minutes. (La température peut augmenter d'environ 5°C). Une fois cuite, la température des cuisses doit être entre 85 et 88°C.
Poule entière (1 à 1,5 livre)	FORTE	6 à 7 minutes par livre	Lavez puis égouttez avant la cuisson. Attachez les ailes au corps et les cuisses à la croupe de la poule. Disposez la poule sur la grille du four à micro-ondes, avec la poitrine vers le bas. Couvrez avec du papier cire. Retournez à mi-cuisson. Protégez les os du pilon avec du papier aluminium. Retirez et jetez les sucs. Badigeonnez de beurre ou d'agent brunisseur et d'épices selon votre goût. Laissez cuire jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que les sucs deviennent clairs. Retirez la poule du four une fois que la température désirée a été atteinte. Laissez reposer à couvert avec du papier aluminium pendant 10 minutes. (La température peut augmenter d'environ 5°C). La température de la chair doit être à 75°C au moment de servir.

CUISSON

Pâtes et Riz

La cuisson au four a micro-ondes des pâtes, riz et cereales demande la meme duree que pour la cuisson traditionnelle. Cependant le four a micro-ondes se revele plus pratique car vous pouvez cuire et servir dans le meme plat.

Pas besoin de melanger, et les pâtes rechauffees au four a micro-ondes ont le meme gout que les pâtes fraîchement cuites.

Cuisson des Pâtes et Riz : Astuces et Techniques

- Si vous souhaitez utiliser les pâtes ou le riz dans un ragout, laissez-les cuire moins que necessaire afin qu'elles restent fermes.
- Laissez reposer le riz, mais pas les pâtes.
- Le tableau de cuisson des pâtes et du riz ci-dessous vous fournit des indications detaillees concernant la puissance et les temps de cuisson pour plupart des varietes de pâtes et de riz.

Tableau de cuisson des pâtes

VARIÉTÉ DE PÂTES	PUISS- ANCE	DURÉE DE CUISSON	INDICATIONS
Spaghetti 4 tasses d'eau Ajouter 120g de spaghetti	FORTE 5	9 a 10 minutes 7mn30 a 8mn30	Salez de l'eau chaude a volonte. Utilisez un plat pour micro-ondes de 2 litres, et couvrez en laissant passer l'air avec un film plastique pour les spaghetti et lasagnes. Utilisez un couvercle ou un film plastique pour les macaronis et les nouilles. Faites cuire a forte puissance pendant la duree indiquee dans le tableau, ou jusqu'a ce que l'eau boue. Versez les pâtes, laissez cuire a couvert a puissance 5 pendant la duree indiquee dans le tableau ou jusqu'a ce que les pâtes soient al dente. Egouttez dans une passoire.
Macaroni 3 tasses d'eau Ajouter 2 tasses de macaroni	FORTE 5	6 a 7 minutes 5mn30 a 6mn30	
Lasagnes 4 tasses d'eau Ajouter 120g de lasagnes	FORTE 5	7 a 8 minutes 11mn a 12mn30	
Nouilles Ajouter 4 tasses de nouilles	FORTE 5	8 a 10 minutes 5mn30 a 6mn30	

Rice Cooking Table

VARIÉTÉ DE RIZ	PUISS- ANCE	DURÉE DE CUISSON	INDICATIONS
Riz Long 2 tasses 1/4 d'eau Ajouter une tasse de riz	FORTE 3	5 a 7 minutes 19 minutes	Salez de l'eau chaude a volonte. Utilisez un plat pour micro-ondes de 2 litres, et couvrez en laissant passer l'air avec un film plastique ou un couvercle. Faites cuire a forte puissance pendant la duree indiquee dans le tableau, ou jusqu'a ce que l'eau boue. Versez le riz et l'assaisonnement. Laissez cuire a couvert a puissance 3 pendant la duree indiquee dans le tableau ou jusqu'a ce que l'eau soit absorbee et que le riz soit tendre. Laissez reposer entre 5 et 10 minutes. Separez avec une fourchette.
Brown 2 tasses 1/4 d'eau Ajouter une tasse de riz	FORTE 3	4mn30 a 5mn30 28 minutes	
Mélange de riz long et de riz sauvage 2 tasses 1/3 d'eau Ajouter un sachet de 180g	FORTE 3	4 a 5 minutes 24 minutes	
Cuisson Rapide 1 tasse d'eau Ajouter une tasse de riz	FORTE	2 a 3 minutes	Portez l'eau a ebullition. Versez le riz dans l'eau bouillante et laissez a couvert entre 5 et 10 minutes ou jusqu'a ce que l'eau soit absorbee et que le riz soit tendre Separez avec une fourchette.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour de meilleurs résultats et par mesure de sécurité, conservez propres l'intérieur et l'extérieur de votre four à micro-ondes. Faites particulièrement attention à ne pas laisser de la nourriture ou de la graisse sur le côté intérieur de la porte ou sur le cadre extérieur du four (zone de jointure).

Ne jamais utiliser de poudres agressives ou de grattoirs. Nettoyez l'intérieur comme l'extérieur du four, sans oublier la hotte, avec un chiffon doux et une solution eau/détergent tiède (pas chaude). Puis rincez et essuyez. Utilisez un nettoyant pour chrome et un produit à polir pour les surfaces en chrome, métal et aluminium. Nettoyez immédiatement les projections avec un essuie-tout humide, particulièrement après la cuisson de poulet ou de bacon. Nettoyez votre four une fois par semaine au minimum.

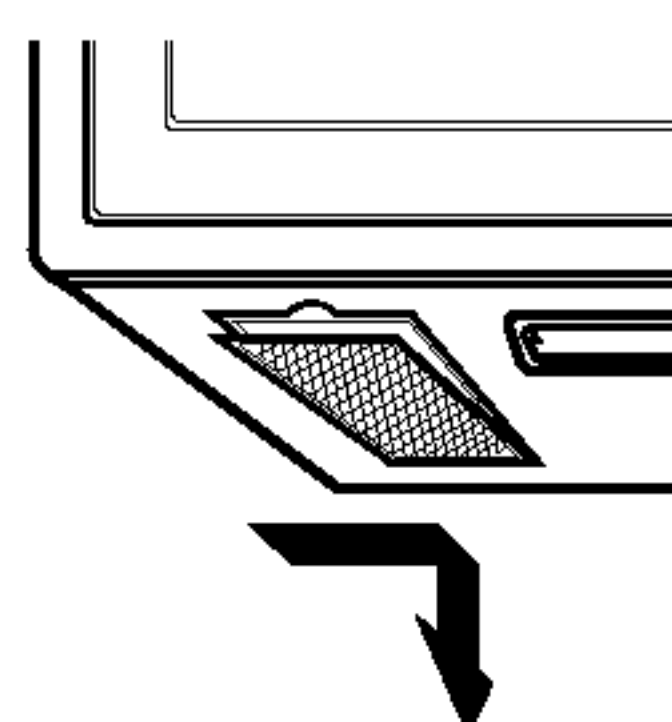
LA GRILLE MÉTALLIQUE

Nettoyez la grille métallique avec un détergent et une éponge à gratter douce ou en nylon. Laissez sécher complètement. Ne pas utiliser des éponges ou détergents abrasifs pour nettoyer la grille.

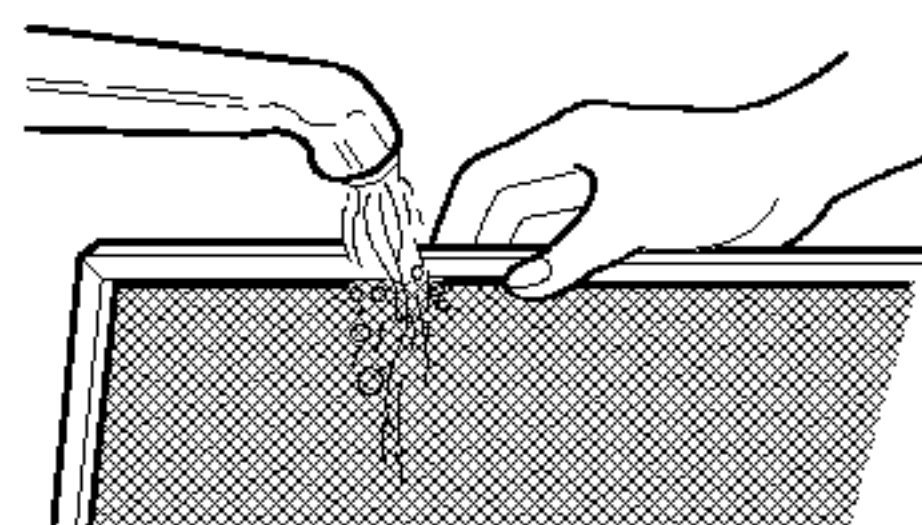
NETTOYER LES FILTRES À GRAISSE

Le filtre à graisse doit être retiré et nettoyé régulièrement, une fois par mois au minimum.

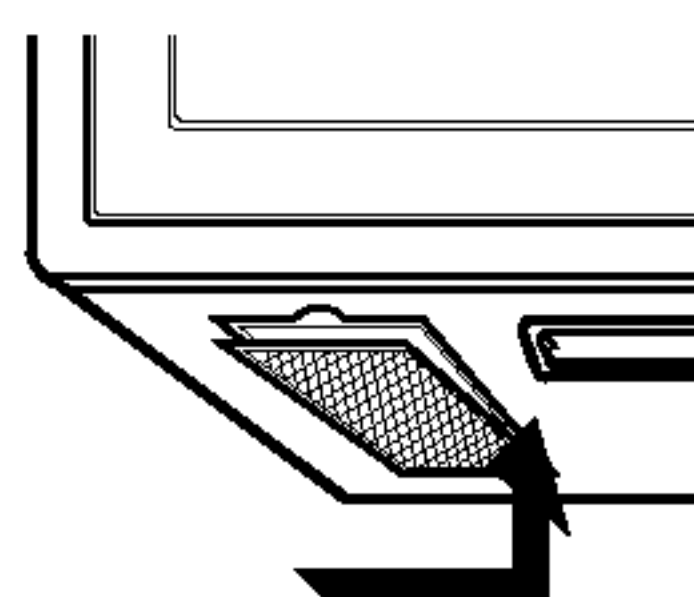
1. Coupez le courant ou débranchez le four à micro-ondes.
2. Pour retirer le filtre à graisse, faites glisser le filtre vers le côté. Tirez le filtre vers le bas et poussez vers l'autre côté. Le filtre doit se détacher.



3. Trempez le filtre à graisse dans de l'eau chaude et du savon. Rincez et secouez pour sécher. Ne pas utiliser d'ammoniaque et ne pas laver avec le lave-vaisselle. L'aluminium deviendrait noir.



4. Pour réinstaller le filtre à graisse, faites-le glisser dans les encoches du fond, puis poussez pour le bloquer.



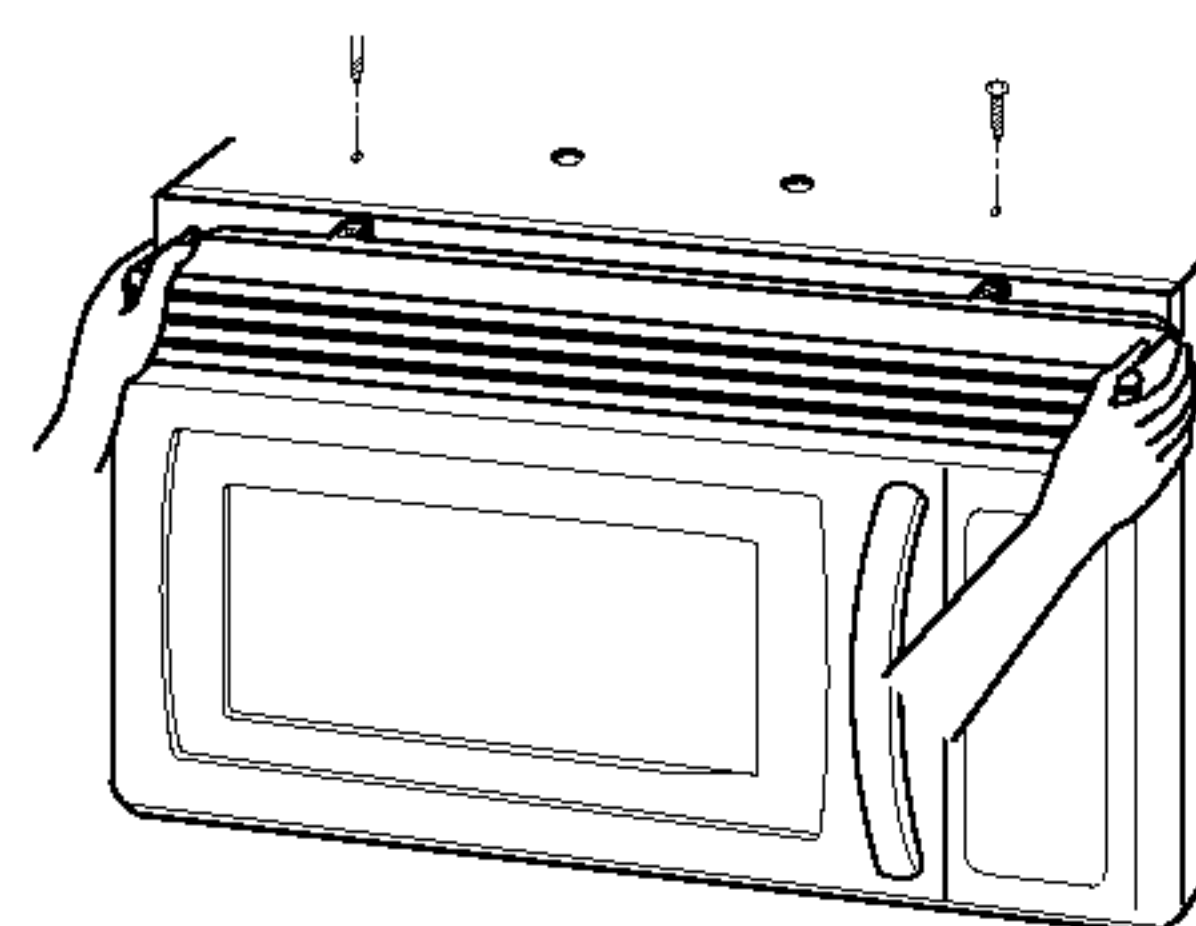
5. Remettez le courant ou rebranchez le four.

REMARQUE : Ne pas utiliser la hotte sans le filtre à graisse.

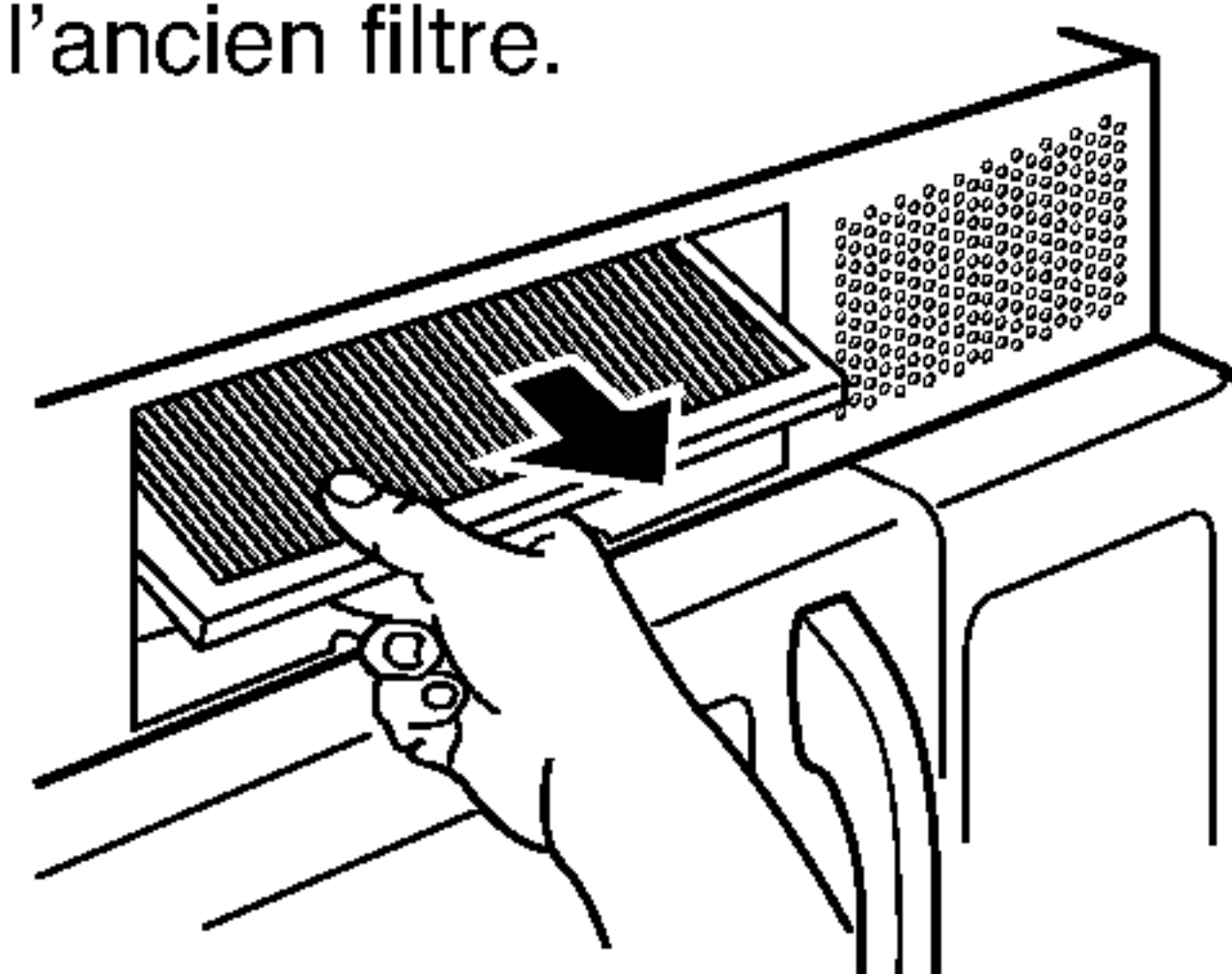
REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

Si l'intérieur de votre four est ventilé, le filtre à charbon doit être remplacé tous les 6/12 mois ou plus souvent si nécessaire. Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Pour commander un nouveau filtre à charbon, contactez le rayon Pièces de Rechange de votre réparateur agréé le plus proche.

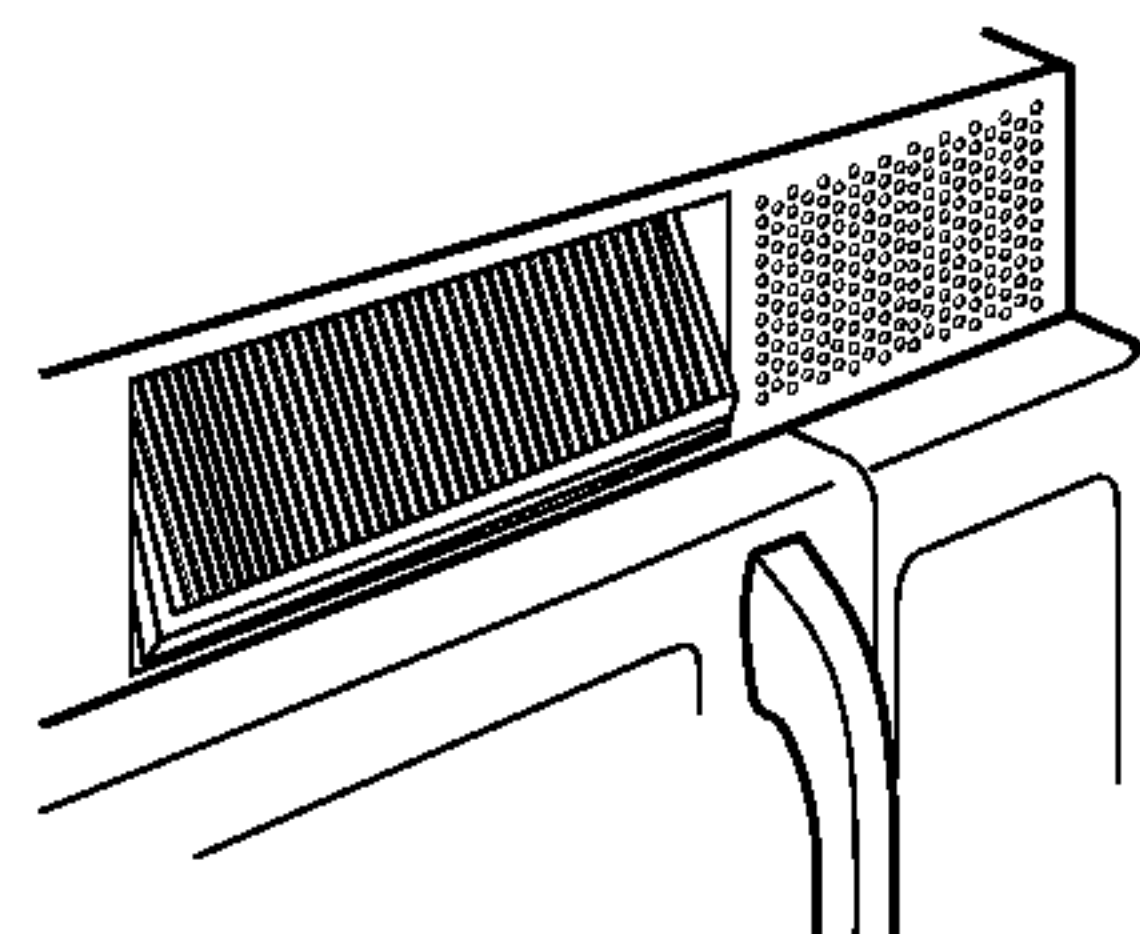
1. Coupez le courant ou débranchez le four à micro-ondes.
2. Retirez les 2 vis de la grille de ventilation.



3. Inclinez la grille vers l'avant, puis soulevez-la pour la retirer.
4. Retirez l'ancien filtre.



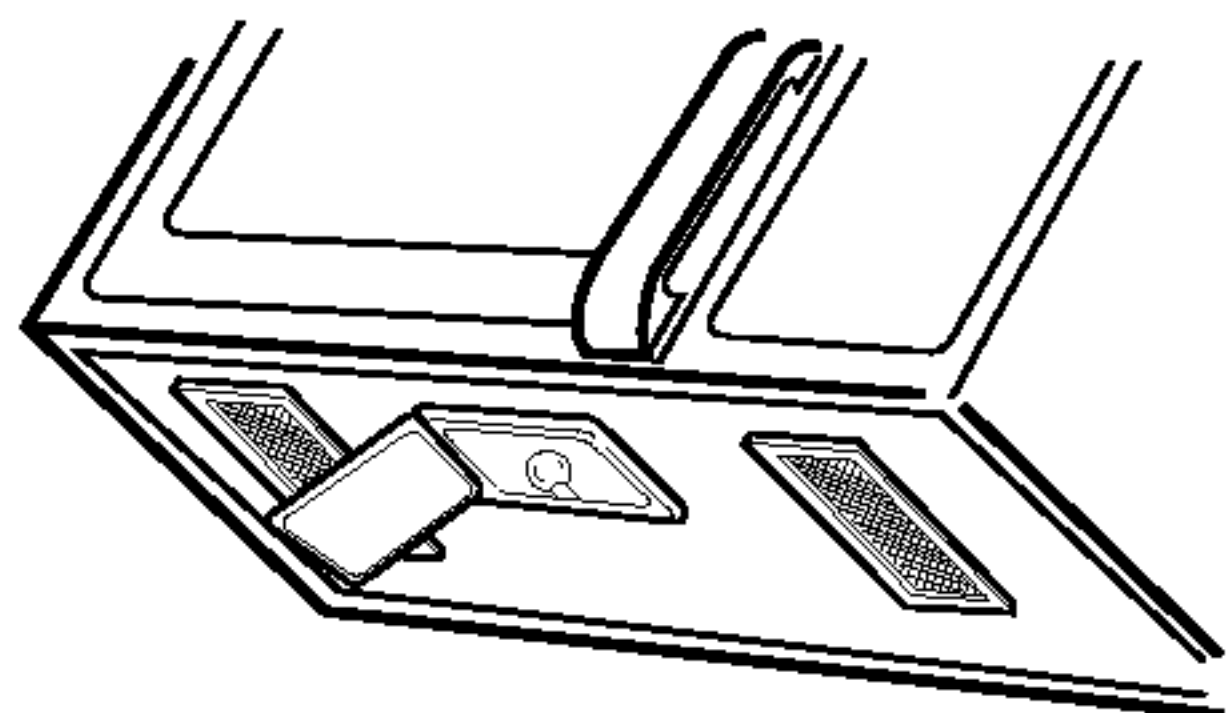
5. Glissez un nouveau filtre à charbon dans son emplacement. Le filtre doit conserver l'inclinaison montrée ci-dessous.



6. Glissez le bas de la grille de ventilation dans son emplacement. Poussez le haut jusqu'à ce qu'il soit en place. Révissez les vis.
7. Remettez le courant ou rebranchez le four.

REPLACEMENT DE LA LAMPE POUR LA TABLE DE TRAVAIL

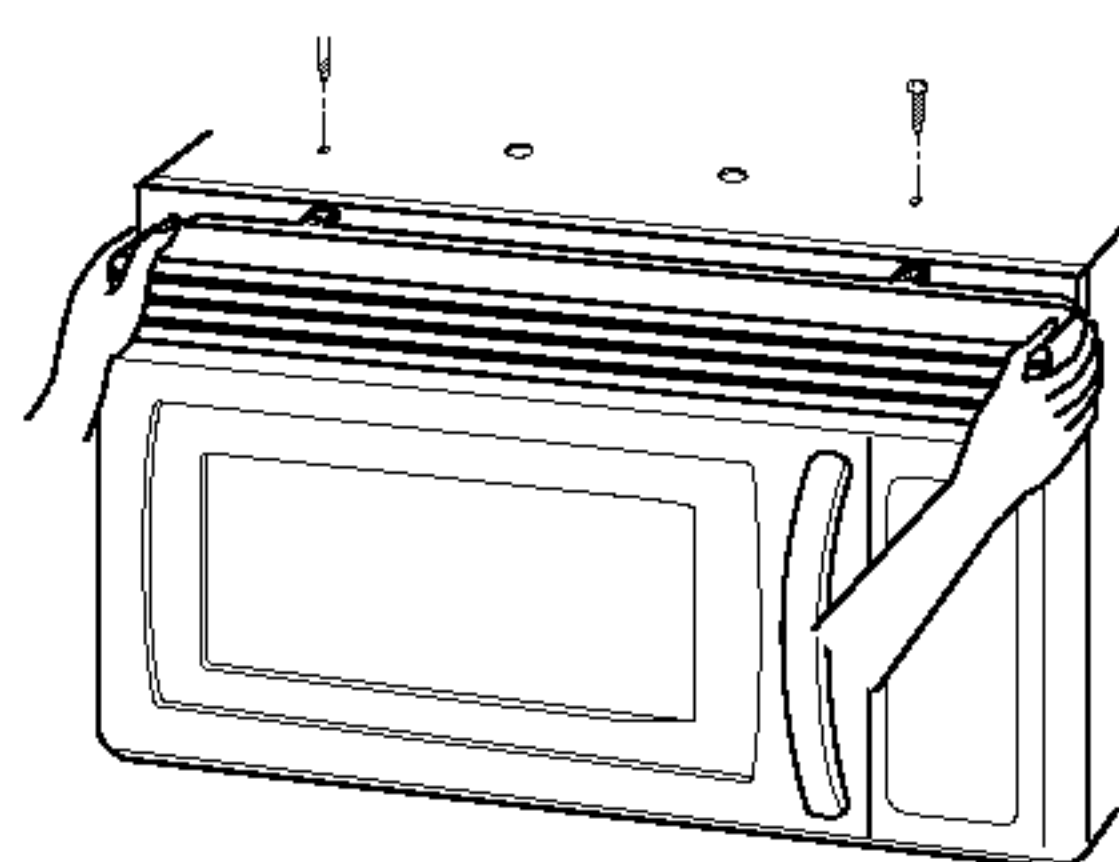
1. Coupez le courant ou débranchez le four à micro-ondes.



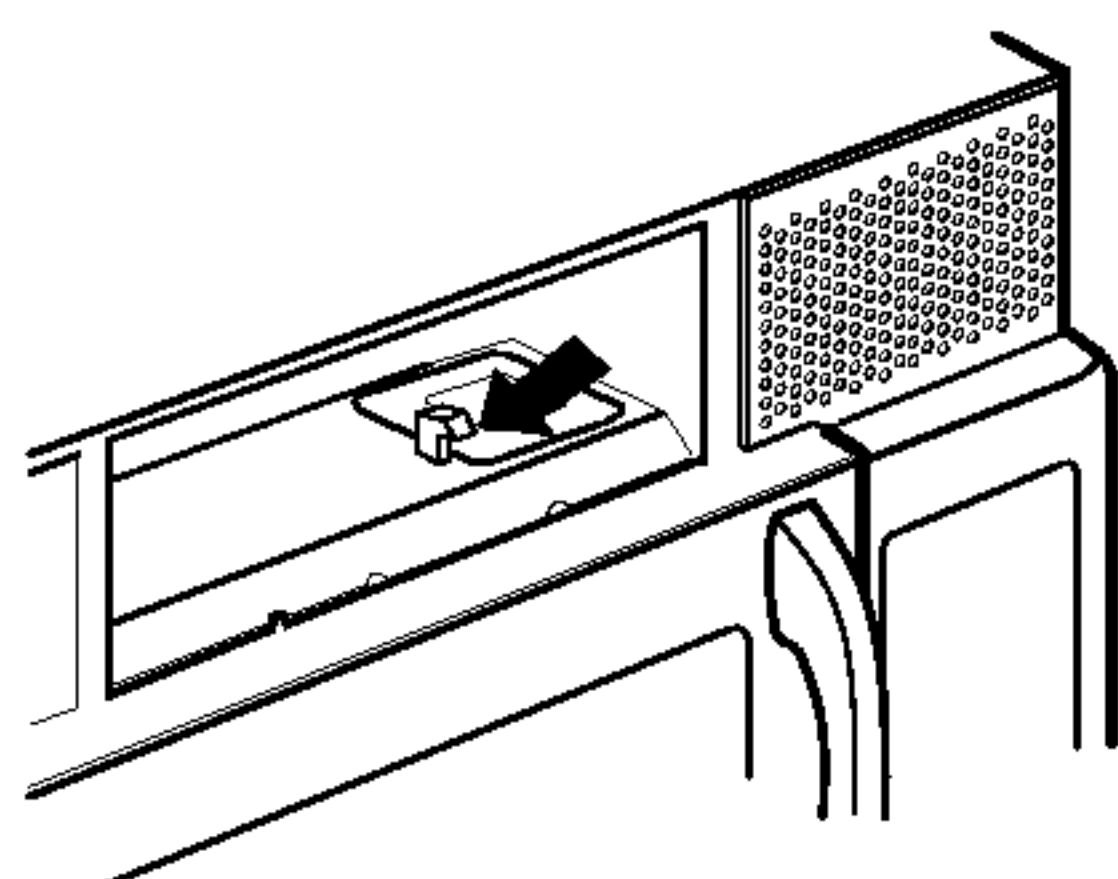
2. Dévissez les vis de la protection de l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule avec une ampoule de 30 ou 40 Watts.
4. Remettez la protection et vissez les vis.
5. Remettez le courant ou rebranchez le four.

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

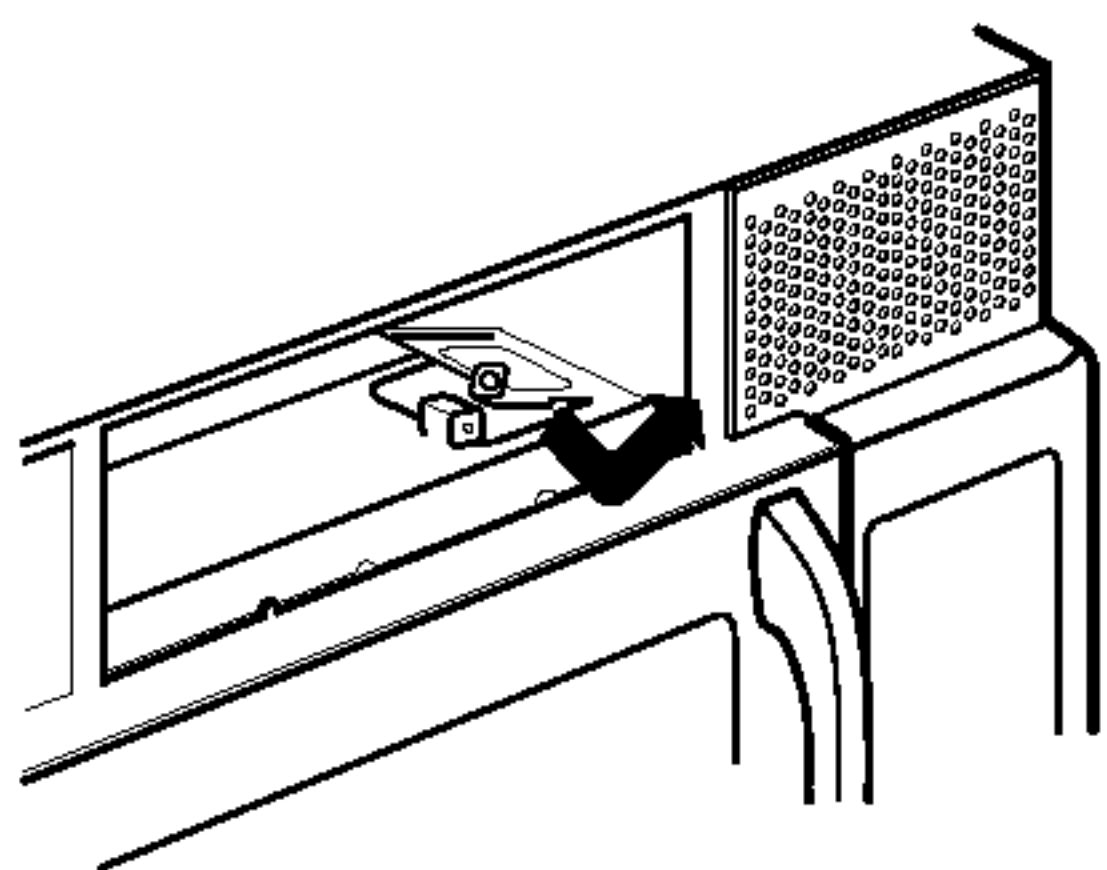
1. Coupez le courant ou débranchez le four à micro-ondes.
2. Dévissez les vis de la grille d'aération (2 vis extérieures).
3. Inclinez la grille en avant, puis soulevez-la pour la retirer.



4. Poussez la hotte.



5. Soulevez le porte-ampoule.



6. Remplacez l'ampoule avec une ampoule de 30 ou 40 Watts.
7. Remettre le porte-ampoule en place.
8. Glisser le bas de la grille de ventilation dans son emplacement. Poussez le haut jusqu'à ce qu'il soit en place. Revissez les vis.
9. Remettez le courant ou rebranchez le four.

Questions & Réponses

- Q. Puis-je utiliser une grille supplémentaire afin de pouvoir cuire sur deux grilles en même temps ?
- R. Utilisez uniquement la grille fournie avec votre four à micro-ondes. L'utilisation d'une autre grille peut diminuer la qualité de cuisson et/ou créer des arcs électriques et endommager votre four.
- Q. Puis-je utiliser sans distinction du métal et de l'aluminium dans mon four à micro-ondes ?
- R. Vous pouvez utiliser du papier aluminium pour protéger (utilisez des morceaux petits et plats). Le métal ne doit jamais toucher la paroi ou la porte du four.
- Q. J'ai l'impression que la porte de mon four est ondulée. Est-ce normal ?
- R. Oui c'est normal, et cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement de votre four.
- Q. Que sont les bruits de souffle que j'entends lorsque mon four fonctionne ?
- R. Il s'agit du bruit qu'émet le transformateur lorsque le magnétron s'allume et s'éteint. Pourquoi les plats chauffent-ils lorsque je réchauffe de la nourriture à l'intérieur ? Lorsque la nourriture chauffe, elle transmet sa chaleur au plat. Utilisez des gants anti-chaleur pour retirer les plats du four. Il se peut que votre plat ne soit pas compatible avec les fours à micro-ondes.
- Q. Que veut dire un temps de repos ?
- R. Un temps de repos signifie que la nourriture doit être retirée du four et couverte pendant un certain temps après la cuisson. Ce processus permet de terminer la cuisson, d'économiser de l'énergie et de libérer le four pour d'autres utilisations.
- Q. Puis-je faire du popcorn dans mon four à micro-ondes ? Quelle est la meilleure façon de procéder ?
- R. Oui. Faites du popcorn emballé en sachet spécial micro-ondes en suivant les instructions du paquet, ou utilisez la touche POPCORN. Ne pas utiliser des sachets en papier ordinaires. Soyez attentif pour arrêter le four dès que vous entendez que le maïs commence à moins éclater (un grain toutes les 1 à 2 secondes). Ne pas essayer de cuire les grains qui n'ont pas éclaté. Vous pouvez aussi utiliser un popper spécial micro-ondes. Dans ce cas, suivez bien les instructions du fabricant. Ne pas faire de popcorn dans des récipients en verre.
- Q. Pourquoi est-ce que de la vapeur s'échappe du ventilateur d'évacuation d'air ?
- R. La vapeur est produite pendant la cuisson. Votre four a été conçu pour évacuer cette vapeur avec le ventilateur.

MAINTENANCE

GUIDE DES USTENSILES POUR MICRO-ONDES

À UTILISER	À NE PAS UTILISER
VERRE ALLANT AU FOUR (traitez pour resister a un e chaleur elevee): Plats a cuire, moules a pain, a tarte, a gateau, verres mesureurs, casseroles et terrines sans dorures metalliques. PORCELAINE : Bols, tasses, assiettes et plats sans dorures metalliques. PLASTIQUE : Film plastique (comme couvercle) – deposez le film plastique grossierement sur les plats et appuyez sur les cotes. Evacuez l'air en soulevant un coin du film. Le plat doit etre suffisamment profond pour que le film plastique ne soit pas en contact avec la nourriture. Lorsque la nourriture chauffe, il se peut que celle-ci fasse fondre le film si elle est en contact direct avec lui. Utilisez des plats ou tasses en plastiques, des recipients semi-rigides pour congelateurs ou des sacs en plastique uniquement pour des cuissons de courte duree. A utiliser avec precaution car le plastique peut ramollir lorsque la nourriture chauffe. PAPIER : De l'essuie-tout, les serviettes en papier, le papier cire et les assiettes en carton sans decoration ou dorures metalliques. Verifiez le logo du fabricant qui indique que le produit peut etre utilise au four a micro-ondes.	USTENSILES EN MÉTAL Le metal protege la nourriture de l'energie micro-onde et rend la cuisson non uniforme. Evitez aussi les brochettes metalliques, les thermometres et les plateaux en aluminium. Les ustensiles metalliques peuvent creer des arcs electriques et donc endommager votre four. DÉCORATIONS MÉTALLIQUES Les plats, assiettes et casseroles ornes ou recouverts de metal, etc. Les decorations metalliques empechent de cuire normalement les aliments et peuvent endommager le four. PAPIER ALUMINIUM Evitez les grandes feuilles de papier aluminium car elles empechent la cuisson et peuvent provoquer des arcs electriques dangereux. Preferez de petits morceaux de papier aluminium pour proteger les ailes et cuisses de poulet. L'aluminium doit etre au minimum a 3cm des parois et de al porte du four. BOIS Les bols et les planches en bois vont secher et peuvent eclater ou se fissurer lorsque vous les utilisez au four a micro-ondes. Les paniers reagissent de la meme façon. USTENSILES RECOUVERTS HERMÉTIQUEMENT Assurez-vous de bien laisser une ouverture pour que la vapeur puisse s'echapper. Percez les sachets en plastique des legumes ou autres aliments avant de les faire cuire. Les sachets hermetiques peuvent exploser. PAPIER GRIS Ne pas utiliser de sac en papier gris. Ils absorbent beaucoup de chaleur et peuvent s'enflammer. USTENSILES ÉCAILLÉS OU FENDUS Tout ustensile ecaille, fendu ou craquele peut se rompre dans le four. ATTACHES MÉTALLIQUES Retirez les attaches metalliques des sachets en plastique ou en papier. Ils chauffent et peuvent prendre feu.

AVANT DE FAIRE APPEL À UN RÉPARATEUR

Verifiez la liste ci-dessous afin de vous assurer qu'il est bien necessaire de contacter le service apres-vente. Une lecture rapide du present manuel et des informations supplementaires sur les elements a verifier peut vous economiser un appel non necessaire.

Si rien dans le four ne fonctionne :

- Verifiez qu'un fusible ou que le disjoncteur n'ait pas saute.
- Verifiez que le four soit correctement branche
- Verifiez que les commandes soient bien reglees.

Si la lampe interne du four ne fonctionne pas :

- L'ampoule peut etre devissee ou grillee.

Si le four ne cuit pas :

- Verifiez que les commandes aient bien ete programmees.
- Verifiez que la porte soit bien fermee
- Verifiez que vous ayez bien appuye sur la touche START.
- Verifiez que vous n'ayez pas lance le programmeur au lieu d'une fonction de cuisson.

Si le four cuit plus vite ou plus lentement que normalement :

- Assurez-vous d'avoir correctement programme la puissance de cuisson.

Si l'heure affichee par l'horloge n'est pas toujours exacte :

- Verifiez que le cable d'alimentation soit bien branche.
- Verifiez que le four soit bien l'unique appareil electrique du circuit.

Si la cuisson n'est pas homogene :

- Verifiez que la nourriture soit uniforme
- Verifiez que la nourriture soit completement decongelee avant de la cuire
- Verifiez la position des papier aluminium utilisees.

Si la nourriture n'est pas assez cuite :

- Verifiez que vous ayez bien suivi les indications de la recette (quantite, duree et puissance de cuisson).
- Verifiez que le four soit bien l'unique appareil electrique du circuit.
- Verifiez que la nourriture soit completement decongelee avant de la cuire.

Si la nourriture est trop cuite :

- Verifiez que vous ayez bien suivi les indications de la recette (quantite, duree et puissance de cuisson)

Si des arcs electriques se forment :

- Assurez-vous d'avoir bien utilise des plats pour micro-ondes
- Assurez-vous d'avoir bien retire les attaches metalliques
- Assurez-vous de ne pas avoir utilise le four a vide
- Si vous avez utilise la grille, assurez-vous qu'elle etait bien placee sur ses 4 supports.

Si le decompte du temps restant s'affiche mais que le four ne cuit pas :

- Verifiez que la porte soit bien fermee
- Verifiez que vous n'ayez pas lance le programmeur au lieu d'une fonction de cuisson.

Le ventilateur se lance automatiquement :

- Si la temperature autour du four devient trop elevee, le ventilateur de la hotte demarre automatiquement pour rafraichir le four. Il peut rester en fonctionnement jusqu'a une heure.

AVANT DE FAIRE APPEL À UN RÉPARATEUR

Vous pouvez très souvent corriger certains problèmes de fonctionnement tout seul. Si votre four ne fonctionne pas normalement, localisez le problème grâce au tableau ci-dessous et essayez la solution correspondante. Si votre four ne fonctionne toujours pas, contactez le centre de réparation agréé le plus proche. Les centres de réparation sont équipés de tout le matériel nécessaire pour vous aider.

PROBLÈME	SOLUTION
Le four ne démarre pas	Est-ce que le câble est bien branché? La porte est-elle fermée? Durée de cuisson n'est pas réglée. Température n'est pas réglée ou la sonde n'est pas branchée.
Arcs électriques ou étincelles	Utilisez de la vaisselle spéciale micro-ondes. Positionnez convenablement la sonde de la température. Ne pas mettre en marche si le four est vide.
Heure incorrecte	Reinitialisez l'horloge.
Lumière de la sonde clignote	La sonde de la température est-elle bien branchée?
Aliments pas cuits de manière uniforme	Utilisez de la vaisselle spéciale micro-ondes. Retournez ou remuez la nourriture. Décongelez complètement la nourriture.
Aliments trop cuits	Positionnez convenablement la sonde de la température. Programmez la bonne durée et la bonne puissance. Utilisez le bon réglage de température.
Aliments pas assez cuits	Utilisez de la vaisselle spéciale micro-ondes. Positionnez convenablement la sonde de la température. Décongelez complètement la nourriture. Programmez la bonne durée et la bonne puissance. Utilisez le bon réglage de température. Vérifiez que les bouches d'aération du four ne soient pas obstruées.
Mauvaise décongélation	Utilisez de la vaisselle spéciale micro-ondes. Retournez ou remuez la nourriture. Programmez la bonne durée et la bonne puissance.
Lampe du four ne s'allume pas	Est-ce que le câble est bien branché? La porte est-elle fermée? Durée de cuisson n'est pas réglée L'ampoule n'a-t-elle pas grillé?

GARANTIE LIMITEE

S'il est prouvé que votre produit comporte un défaut matériel ou de main d'œuvre qui l'empêche de fonctionner normalement pendant la période de garantie ci-dessous explicitée (la période de garantie démarre à partir de la date d'achat), LG Electronics procédera, selon son choix, à la réparation ou au remplacement sans frais du produit. La garantie est uniquement valide pour l'acheteur original du produit, au Canada et pendant la durée de la garantie.

Période de Garantie des Fours à Micro-ondes LG

<u>Composants</u>	<u>Pièces</u>	<u>Main d'œuvre</u>
Four à micro-ondes à hotte intégrée	2 ans	2 ans (Dépannage à domicile)
Four à convection	2 ans	2 ans (Dépannage à domicile)
Four à micro-ondes encastrable	2 ans	2 ans (Dépannage à domicile)
Tous les autres fours à micro-ondes	2 ans	2 ans (Dépannage en magasin)
Magnetron	5 ans	

Aucune autre garantie ne peut s'appliquer à ce produit. LA DUREE DE TOUTE GARANTIE TACITE, Y COMPRIS GARANTIE MARCHANDE, EST LIMITEE A LA DUREE DE LA PRESENTE GARANTIE FORMELLE. LG ELECTRONICS NE SERA PAS RESPONSABLE DE LA PERTE DE LA JOUISSANCE DU PRODUIT, DE LA NUISANCE, DE LA PERTE OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT LIE A L'UTILISATION OU LA NON UTILISATION DE CE PRODUIT ; NE SERA PAS RESPONSABLE DES VIOLATIONS DES GARANTIES TACITES OU FORMELLES, Y COMPRIS DE LA GARANTIE MARCHANDE TACITE, NI DE L'UTILISATION A DES FINS PARTICULIERES, APPLICABLES A CE PRODUIT.

Certaines Provinces ou Territoires ne reconnaissent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects sur la durée d'une garantie implicite. Par conséquent, il se peut que ces limitations ou exclusions ne s'appliquent pas à votre cas.

En plus de la présente garantie qui vous donne (l'acheteur original) des droits légaux particuliers, il se peut que vous jouissiez de droits supplémentaires qui peuvent varier d'une province à une autre ou d'un territoire à un autre.

LA GARANTIE CI-DESSUS NE S'APPLIQUE PAS AUX :

1. Déplacements à votre domicile pour livrer, emporter, installer, expliquer ou remplacer les fusibles, ou pour réaliser des branchements domestiques, des travaux de plomberie ou toute autre réparation non autorisée.
2. Dommages matériels causés par accident, nuisance, incendie, inondations ou catastrophes naturelles.
3. Réparations lorsque votre produit n'est pas utilisé dans le cadre normal prévu (usage domestique) ou dans les cas contraires aux instructions fournies dans le manuel de l'utilisateur.
4. Dommages résultant d'un accident, d'une transformation, d'une mauvaise utilisation, d'un abus ou d'une mauvaise installation ou maintenance.
5. Produits dont le numéro de série a été modifié ou supprimé.

Si le produit est installé hors de la zone de couverture de la garantie, les frais correspondants au transport dus à la réparation du produit ou au remplacement d'une pièce défectueuse, sera à votre charge (propriétaire).

INFORMATION SERVICE CLIENT

Pour faire valoir votre garantie :

Conservez votre contrat de vente pour prouver votre date d'achat. Vous devez fournir une copie de votre ticket de caisse lorsque vous faites valoir votre garantie. La garantie est sans effet si le numéro de série a été modifié ou supprimé.

Pour contacter le service après-vente ou obtenir des informations sur votre produit :

Appelez le 1-888-LG-CANADA (542 2623). Choisissez l'option appropriée du menu, et tenez à votre disposition les numéros de série et de modèle ainsi que votre code postal.

Pour trouver votre centre de réparation agréé le plus proche :

Visitez notre site web www.LG.ca (Option Service) ou appelez le 1-888-LG-CANADA (542 2623). Choisissez l'option appropriée du menu, et tenez à votre disposition les numéros de série et de modèle ainsi que votre code postal.