

SEARS

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Nos. DE MODÈLE

85290

85293

85298

85299

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL

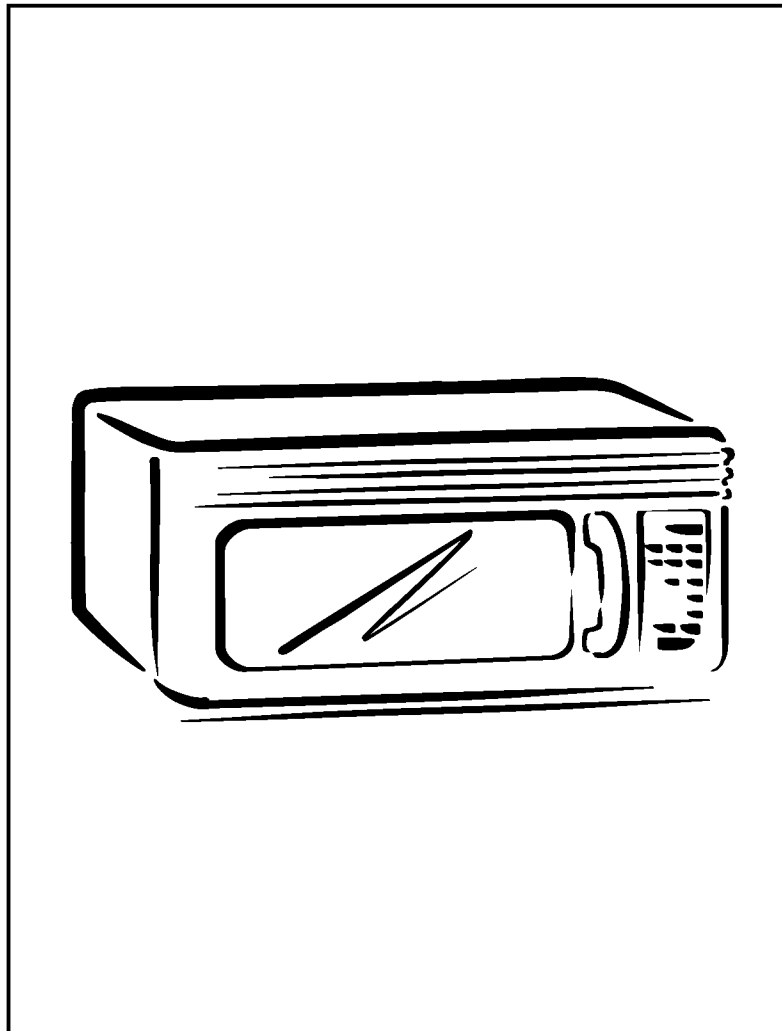
Lisez ce manuel afin de profiter pleinement de toutes les caractéristiques de votre four micro-ondes Kenmore.

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

No. de Modèle _____

No. de Série _____

Conservez cette information pour toute référence ultérieure.



FOUR À MICRO-ONDES

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

*Vendu par Sears du Canada Inc.

Pièce No. 3828W5A3355

SEARS DU CANADA INC., TORONTO M5B 2B8

Table des matières

Table des matières	2	Utilisation cuisson par capteur	19
Mesures de prévention	3	Cuisson par capteur	19
Apprendre à connaître le four à micro-ondes	5	Pomme de terre (exemple).....	19
Fonctionnement du combiné hotte-micro-ondes		Plus/Moins.....	19
ULTRA WAVE ^{MC} de Kenmore.....	5	Tableau de cuisson par capteur	20
Interférence radio	5	Cuisson automatique, réchaud automatique.....	21
Test du micro-ondes.....	6	Tableau cuisson ; réchaud automatique	22
Test des assiettes et casseroles	6	Ramollir, tableau	23
Précautions de sécurité pour le fonctionnement ...	6	Pour fondre, tableau.....	23
Connexion électrique.....	6	Entretien du micro-ondes	24
Caractéristiques du micro-ondes.....	7	Entretien des filtres.....	25
Caractéristiques du panneau de contrôle.....	8	Remplacement de plaque de cuisson et de	
Utilisation du micro-ondes	10	l'éclairage	26
Signaux audibles	10	Conseils de cuisson au micro-ondes	28
Interruption de cuisson	10	Questions et réponses	30
Verrouillage	10	Guide de dépannage	31
Verrouillage enfant	10	Le service de sears	33
Minuterie de cuisine	11	Garantie	34
Ventilateur	11	Le service et les pièces de remplacement	35
Éclairage	11		
Décongélation rapide	11		
Ajout de minute	12		
Cuisson minutée.....	12		
Cuisson multi étape.....	12		
Niveaux de puissance de micro-ondes	13		
Décongélation automatique.....	14		
Tableau de décongélation automatique	15		
Tableau de décongélation automatique (suite) ...	16		
Conseils pour décongélation	17		
Réchaud	17		
Mijoter.....	18		

Mesures de prévention

MESURES DE PRÉVENTION IMPORTANTES

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

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

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser votre four.
- Ne laissez pas les enfants utiliser ce four sans supervision.
- Veuillez lire la section "PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION DANGEREUSE AUX MICRO-ONDES" à la page 4.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in its manual. **Do not use** corrosive chemicals or vapors, in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- N'utilisez le four que pour son usage prescrit dans ce guide d'utilisation. **N'utilisez pas** de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'a pas été conçu pour l'usage industriel ni de laboratoire.
- **N'utilisez ni n'entreposez pas** cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près des sources d'humidité - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ni près d'une piscine.
- **Nettoyez régulièrement la hotte du ventilateur.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ni sur les filtres.
- Lorsque vous flambez les aliments sous la hotte, ouvrez le ventilateur.
- Ce four a été conçu pour fonctionner au-dessus des cuisinières/plaques de cuisson à gaz ou électriques, mesurant 36 po. de large ou moins.
- Nettoyez les filtres de la hotte du ventilateur avec soin. Des agents de nettoyage corrosifs tels que des nettoyeurs à base de lessive peuvent endommager les filtres.
- **Lorsque vous nettoyez la porte et les surfaces qui la touchent, n'utilisez qu'un savon doux et non abrasif ou des détergents doux et une éponge.**

- **Ne trafiquez pas les commutateurs de sûreté intégrés dans la porte du four.** Le four possède plusieurs commutateurs de sûreté servant à mettre l'appareil hors circuit lorsque la porte est ouverte.
- **Si votre four a été échappé ou endommagé,** apportez-le chez un technicien qualifié avant de le réutiliser.
- **Afin d'éviter tout risque d'incendie:**
 - **Ne cuisez pas trop les aliments.** Les aliments trop cuits peuvent déclencher un incendie dans un four. Surveillez le four de près, surtout si vous y mettez du papier, plastique ou tout autre matériau combustible.
 - **N'entreposez pas des items combustibles (pain, biscuits, etc.) dans le four,** car si les éclairs frappent les lignes de tension, le four pourrait se mettre automatiquement en marche.
 - **N'utilisez pas d'attaches de métal dans le four.** Enlevez-les avant de placer l'aliment dans le four.
- **Si un incendie devait se déclarer:**
 - **Gardez la porte du four fermée.**
 - **Mettez le four hors tension.**
 - **Débranchez la fiche de la prise de courant ou coupez le courant dans la boîte du disjoncteur ou des fusibles.**
- **Afin d'éviter tout choc électrique:**
 - **Cet appareil doit être mis à la terre.** Ne le raccordez qu'à une prise de courant mise à la terre de façon adéquate.
 - **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé,** ni si celui-ci ne fonctionne pas normalement ou s'il a été endommagé ou échappé.
 - **N'immergez pas le fil d'alimentation ni la fiche dans l'eau.**
 - **Éloignez le fil d'alimentation des sources de chaleur.**
 - Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié.
- N'installez ce four que si vous respectez les instructions d'installation incluses.
- N'installez pas ce four au-dessus d'un évier.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le rebord du comptoir ou de la table.

Mesures de prévention

- **Pour éviter de cuire certains types d'aliments de la mauvaise façon.**
 - **Ne réchauffez pas les biberons ni tout type d'aliments pour bébés.** Un réchauffage inégal peut causer des blessures graves à l'enfant.
 - **Ne réchauffez pas les bouteilles dont l'ouverture est petite,** telles que les bouteilles de syrop.
 - **Ne faites pas de friture dans le four à micro-ondes.**
 - **Ne faites pas vos conserves maison dans votre four à micro-ondes.**
 - **Ne cuisez pas les aliments suivants:** oeufs entiers dans leur coquille; de l'eau qui contient de l'huile ou du gras; des contenants scellés ou des pots en verre fermés. Ces items peuvent exploser.
- **N'utilisez pas ce four à des fins commerciales ni industrielles.** Il a été conçu à des fins domestiques seulement.
- Ne recouvrez ni n'obstruez pas les ouvertures de ce four à micro-ondes.
- Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.
 - **Ne laissez pas** la pellicule grise de certains emballages pour les fours à micro-ondes toucher à la cavité interne du four. Placez l'emballage dans un plat pour fours à micro-ondes.
- **Ne cuisez pas** des aliments directement sur la surface du four, sous l'assiette de verre. Servez-vous d'un plat à l'épreuve des micro-ondes.
 - Si vous utilisez un plat brunisseur, élevez-le d'au moins 3/16ième po. au-dessus du plancher du four. Veuillez lire et suivre attentivement les instructions du plat brunisseur. Si vous utilisez mal le plat brunisseur, vous pourriez endommager le fond du four.
- **Préservez la grille de métal:**
 - Enlevez la grille de métal du four lorsque vous ne l'utilisez pas.
 - **N'utilisez pas la grille de métal** lorsque le four est vide.
 - La grille de métal peut devenir très chaude en cours de cuisson. Servez-vous de mitaines à four pour la retirer après la cuisson.
 - **N'utilisez pas** de papier d'aluminium ni de contenants de métal sur la grille de métal.
- Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié. Pour tout appel de service, estimation ou ajustement, entrez en communication avec le centre de service le plus près de chez vous.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

- **N'essayez pas de faire fonctionner ce four en laissant la porte ouverte** car si vous réussissez à l'utiliser avec la porte ouverte, vous risquez de vous exposer aux micro-ondes. Il est crucial de ne pas tenter de déjouer ni d'altérer les systèmes sécuritaires de verrouillage de l'appareil.
- **Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé.** Il est surtout important de vérifier si la porte du four se referme adéquatement et s'il n'y a pas de dommage aux pièces suivantes :
 - la porte (tordue).
 - les charnières et les loquets (brisés ou lâches).
 - les joints d'étanchéité des portes.
- **Ne placez pas d'objets entre la devanture du four et la porte;** de plus, évitez de laisser les résidus de détergents ni la poussière s'accumuler sur les joints d'étanchéité.
- **Le four ne doit pas être manipulé, ajusté ni réparé** par personne d'autre qu'un technicien qualifié.

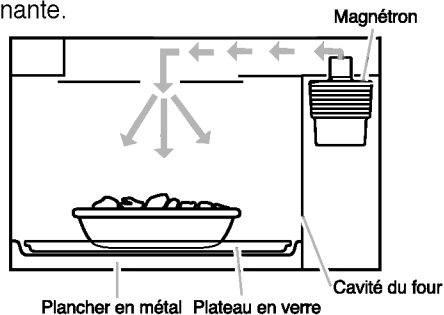
Apprendre à connaître le four à micro-ondes

Cette section présente les concepts de la cuisson au four à micro-ondes. Elle donne aussi les notions de base nécessaires pour faire fonctionner l'appareil. Lire cette information avant d'utiliser le micro-ondes.

FUNCTIONNEMENT DU COMBINÉ HOTTE-MICRO-ONDES ULTRA WAVE^{MC} KENMORE

L'énergie micro-ondes n'est pas chaude. Les aliments produisent leur propre chaleur et c'est ce qui cuit les aliments. Les micro-ondes sont comme les ondes télé, radio ou lumineuses. L'on ne peut les voir, mais l'on voit ce qu'elles font.

Un magnétron dans le four à micro-ondes produit les micro-ondes. Celles-ci se déplacent dans le four au contact des aliments qui tournent sur la plaque tournante.



La plaque tournante en verre du four permet aux micro-ondes de passer. Elles rebondissent sur un plancher en métal, reviennent vers le plateau en verre et sont absorbées par les aliments.

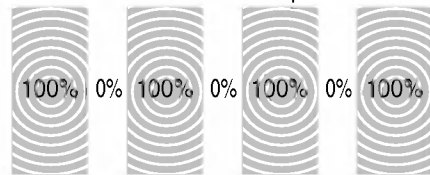
Les micro-ondes passent à travers de la plupart du verre, papier et plastique sans les chauffer afin que les aliments absorbent l'énergie. Les micro-ondes rebondissent sur les contenants en métal, l'énergie n'est pas absorbée par les aliments.

Système d'inversion de micro-ondes ULTRA WAVE

offre un meilleur rendement de cuisson aux micro-ondes pour la décongélation, la cuisson et le réchauffage rapide et uniforme des aliments. Ce système est une technologie éprouvée qui donne un faisceau constant de puissance micro-ondes (haut, moyen et faible réels).

Les fours à micro-ondes conventionnels

fonctionnent à puissance élevée seulement. Pour atteindre un niveau de puissance de 70 %, le four doit fonctionner 70 % du temps à la puissance élevée et 30 % en position arrêt.



Le système ULTRA WAVE donne une puissance continue, pour décongeler plus uniformément et en minimisant la surcuisson des aliments et les éclaboussures.



Cuisson par capteur

Le système ULTRA WAVE est doté des fonctions de cuisson par capteur. Un capteur d'humidité dans la cavité du four détecte l'humidité émise par les aliments. Le capteur ajuste les durées de cuisson selon les différents types et quantités d'aliments. La cuisson par capteur élimine les devinettes.

Pour de meilleurs résultats

- **Toujours cuire les aliments** pour la plus petite durée de cuisson recommandée. Vérifier pour voir comment cuit l'aliment.
- **Brasser, tourner ou réarranger** les aliments à environ mi-chemin du temps de cuisson pour toutes les recettes. Ceci assure une cuisson uniforme.
- **S'il n'y a pas de couvercle pour un plat**, utiliser du papier ciré ou des essuie-tout pour four à micro-ondes ou une pellicule plastique. Ne pas oublier de retourner un coin de la pellicule plastique pour que la vapeur s'échappe.

Interférence radio

L'utilisation d'un four à micro-ondes peut causer des interférences à la radio, télé ou à d'autres appareils. Lorsque ceci se produit, l'on peut réduire ou enlever :

Nettoyer la porte et les joints du four.

Régler l'antenne réceptrice de la radio ou du téléviseur.

Éloigner le récepteur du four à micro-ondes.

Brancher le four à micro-ondes sur un circuit différent afin que le four à micro-ondes et le récepteur soient branchés sur des circuits différents.

Test du micro-ondes

Pour tester l'appareil, mettre environ 1 tasse d'eau froide dans un contenant en verre dans le four. Fermer la porte.

S'assurer qu'elle s'enclenche. Cuire à 100 % pendant 1 minute. Après ce délai, l'eau devrait être chaude.

Test des assiettes et casseroles

Tester assiettes et casseroles avant d'utiliser.

Pour ce faire, mettre au four avec une tasse d'eau à côté. Cuire à 100 % pendant une minute. **Si l'assiette devient chaude, ne pas utiliser.** Certains plats (mélamine, céramique, etc.) absorbent l'énergie micro-ondes et deviennent trop

chauds pour être manipulés et ralentissent les durées de cuisson. La cuisson dans des contenants en métal non conçus pour le micro-ondes peuvent endommager le four tout comme les attaches en métal, doublure en aluminium, agrafes, etc.).

Précautions de sécurité pour le fonctionnement

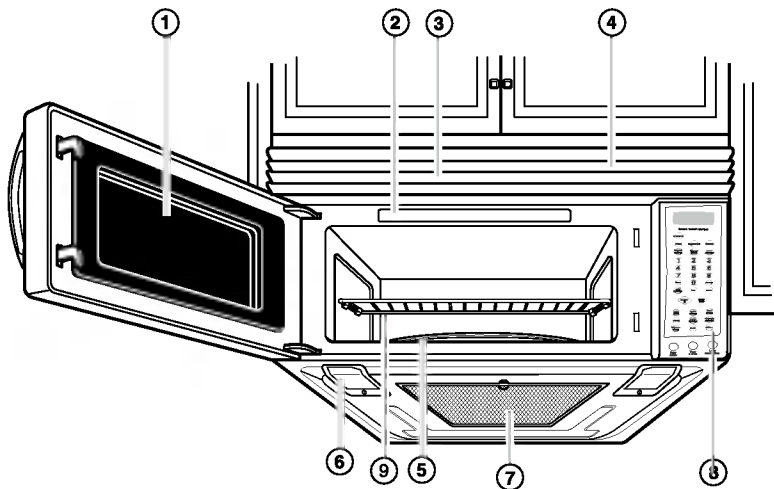
- **Ne jamais** s'appuyer sur la porte ni laisser un enfant s'y balancer.
- **Utiliser des mouflés.** L'énergie micro-ondes ne chauffe pas les contenants, mais la chaleur des aliments peut le faire.
- **Ne pas** utiliser de journaux et autres papiers imprimés.
- **Ne pas** faire sécher des fleurs, fruits, herbes, bois, papier, vêtements, etc.
- **Ne pas** faire fonctionner l'appareil s'il est vide. La durée de vie du produit peut être réduite. Si l'on pratique la programmation de l'appareil, **mettre** un contenant d'eau à l'intérieur. Il est normal que la porte du four semble se voiler après l'utilisation.
- **Ne pas** faire fondre de la paraffine dans le four. Elle ne fondra pas puisqu'elle laisse passer les micro-ondes.
- **Ne pas** faire fonctionner l'appareil si la plaque en verre n'est pas adéquatement placée et qu'elle bouge librement. Elle peut tourner dans un sens ou dans l'autre. **S'assurer** que la plaque en verre est bien placée dans la cavité. **Manipuler la plaque en verre avec soin** au moment de la retirer du four afin de ne pas la briser. Si elle est craquelée ou brisée, communiquer avec le marchand pour une plaque de rechange.
- **Lorsque l'on utilise un plat à brunir**, le fond du plat doit être à au moins 3/16 po au-dessus de la plaque tournante. Suivre les directives fournies avec le plat à brunir.
- **NE jamais cuire ni chauffer un œuf entier dans sa coquille.** L'accumulation de vapeur à l'intérieur peut le faire exploser et endommager le four. **Couper** les œufs cuits durs avant de chauffer. Dans de rares cas, les œufs pochés ont explosé. **Couvrir et laisser** une période d'attente d'une minute avant de couper.
- **Pour de meilleurs résultats, brasser tout liquide plusieurs fois pendant la cuisson ou le réchauffage.** Les liquides chauffés dans certains contenants cylindriques peuvent surchauffer. Ils peuvent éclabousser pendant ou après la cuisson ou si l'on ajoute des ingrédients, café en poudre, sachet de thé, etc. Ceci peut endommager le four.
- Les micro-ondes peuvent ne pas atteindre le centre d'un rôti. La chaleur se répand depuis l'extérieur vers le centre comme la cuisson ordinaire. Ceci est une des raisons pour laquelle il faut laisser reposer certains aliments (comme rôti, pomme de terre) quelques minutes après la cuisson.
- **NE pas faire de friture dans le four.** Les ustensiles pour micro-ondes ne conviennent pas et il est difficile de conserver une température adéquate pour la friture.
- **Ne pas surcuire les pommes de terre.** À la fin du temps de cuisson recommandé, les pommes de terre doivent être légèrement fermes car elles continuent de cuire pendant le temps d'attente. **Après la cuisson au micro-ondes**, laisser les pommes de terre reposer 5 minutes. Elles terminent la cuisson.

Connexion électrique

Si le secteur électrique ou la tension de la prise est inférieur à 110 volts, les temps de cuisson peuvent

être plus longs. Demander à un électricien qualifié de vérifier le système électrique.

Caractéristiques du micro-ondes



Ce four à micro-ondes est conçu pour rendre l'expérience culinaire agréable et productive. Voici les caractéristiques de base de l'appareil.

- 1. **Fenêtre écran en métal.** Cet écran empêche les micro-ondes de s'échapper. Il est conçu comme un écran afin de voir les aliments qui cuisent.
- 2. **Plaque signalétique donnant les numéros de modèle et de série ainsi qu'un guide de cuisson.**
- 3. **Filtre au charbon** (derrière la grille d'évent).

4. Grille d'évent

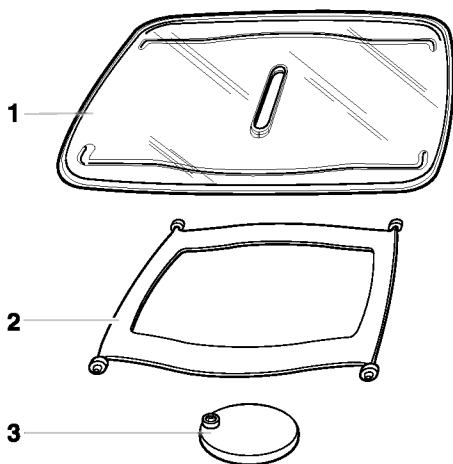
5. **Plateau en verre** déplace les aliments pendant la cuisson pour une cuisson uniforme. Il doit être en place pour un bon fonctionnement.

6. Éclairage

7. **Filtre à graisse.** Voir « Entretien des filtres ».

8. **Panneau de contrôle.** Presser les touches pour effectuer les fonctions.

9. **Tablette de cuisson.** Utiliser pour avoir plus d'espace pendant la cuisson de plus d'un plat à la fois.



- 1. Plateau en verre
- 2. Support
- 3. Moyeu

Le plateau en verre se déplace dans les deux directions pour une cuisson plus uniforme. NE pas faire fonctionner le four à micro-ondes sans le plateau en place.

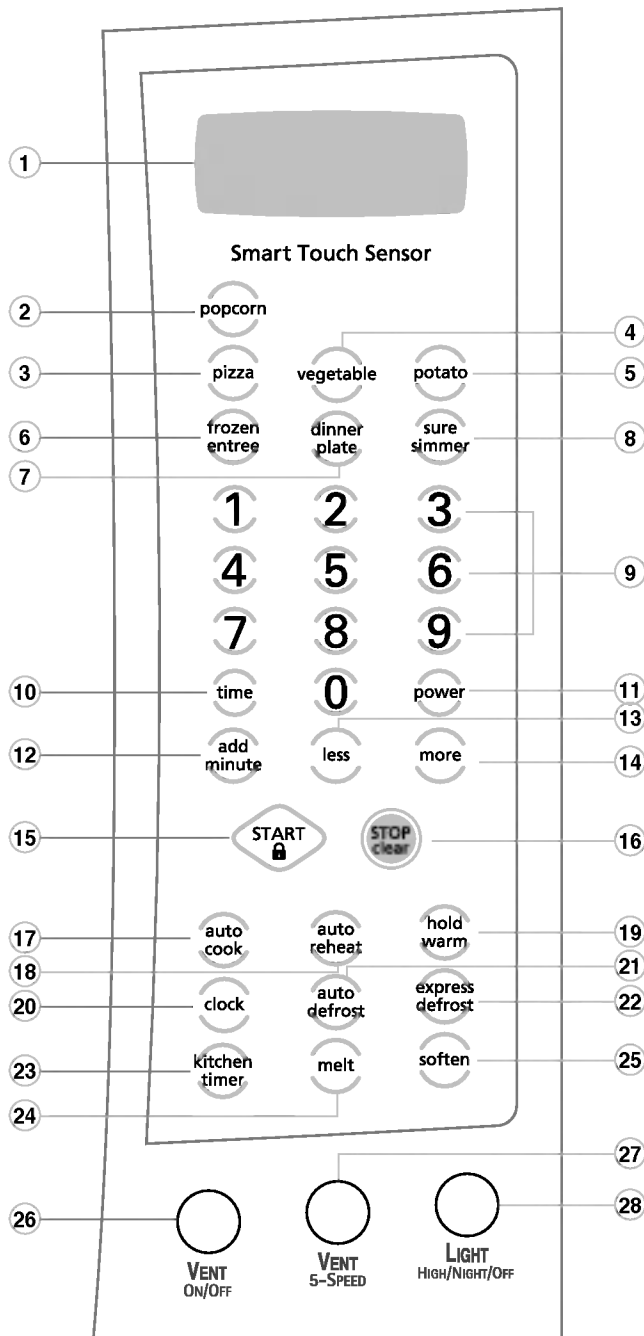
Pour installer

- 1. Placer le support dans le fond de la cavité.
- 2. Placer le plateau en verre sur le support.

Ajuster les rainures au fond du plateau en verre entre les roulettes. Les roulettes du support doivent s'ajuster à l'intérieur du bord du plateau en verre.

Caractéristiques du panneau de contrôle

Le panneau de contrôle permet de sélectionner les fonctions de cuisson rapidement et facilement. Il suffit de presser les touches nécessaires. Ce qui suit est une liste de toutes les commandes et des touches numériques situées sur le panneau de contrôle. **Pour plus de détails sur ces caractéristiques, voir la section « Utilisation du four à micro-ondes ».**



1. Affichage. Comprend une pendule et des voyants indiquant l'heure, les réglages de temps de cuisson, puissances, quantités, poids et les fonctions sélectionnées.

2. Mais à éclater. Presser cette touche pour faire du maïs à éclater avec le capteur. Le capteur du four indique la durée selon la quantité d'humidité détectée dans le maïs à éclater.

- 3. Pizza.** Presser cette touche pour réchauffer une ou plusieurs tranches de pizza sans entrer le temps de cuisson ou la puissance.
- 4. Légumes.** Presser cette touche pour cuire sans entrer la durée et la puissance.
- 5. Pommes de terre.** Presser cette touche pour cuire sans entrer la durée et la puissance.
- 6. Plats surgelés.** Presser cette touche pour cuire un plat surgelé de 10 à 21 onces sans entrer la durée et la puissance.
- 7. Plat.** Presser cette touche pour cuire sans entrer la durée et la puissance.
- 8. Mijoter.** Presser cette touche pour faire mijoter des soupes, ragoûts, etc.
- 9. Touches numériques.** Presser ces touches pour entrer les temps de cuisson, puissances, quantité, poids et catégorie d'aliments.
- 10. Temps de cuisson.** Presser cette touche suivie des touches numériques pour régler le temps de cuisson.
- 11. Puissance.** Presser cette touche une fois le temps de cuisson entré, suivi des touches numériques pour régler la quantité d'énergie micro-ondes pour cuire les aliments. Plus le chiffre est haut, plus la puissance est élevée.
- 12. Ajout minute.** Presser cette touche pour cuire pendant 1 minutes à puissance 100 % ou pour ajouter des minutes à la puissance de cuisson réglée.
- 13. Moins.** Presser cette touche pour soustraire 10 secondes au temps de cuisson à chaque pression.
- 14. Plus.** Presser cette touche pour ajouter 10 secondes au temps de cuisson à chaque pression.
- 15. Marche.** Presser cette touche pour mettre en marche une fonction. Si l'on ouvre la porte une fois la cuisson commencée, presser de nouveau sur cette touche.
- 16. Arrêt/efface.** Presser cette touche pour effacer une commande incorrecte, annuler un programme pendant la cuisson ou effacer l'affichage.
- 17. Cuisson automatique.** Presser cette touche pour cuire des aliments sans entrer le temps de cuisson ou la puissance.
- 18. Réchaud automatique.** Presser cette touche pour cuire sans entrer la durée et la puissance.
- 19. Réchaud.** Presser cette touche pour garder les aliments cuits chauds dans le four jusqu'à 99 minutes, 99 secondes. Cette fonction peut être utilisée seule ou suivre automatiquement un cycle de cuisson.
- 20. Pendule.** Presser pour entrer l'heure.
- 21. Décongélation automatique.** Presser cette touche suivie des touches numériques pour décongeler de la viande selon le poids.
- 22. Décongélation expresse.** Presser cette touche pour décongeler. "GROUND BEEF 1.0 LBS TOUCH START" figure à l'affichage.
- 23. Minuterie pour cuisine.** Presser cette touche pour régler la minuterie.
- 24. Fondre.** Presser cette touche pour faire fondre du chocolat, du fromage, beurre ou guimauve.
- 25. Ramollir.** Presser cette touche pour faire ramollir la crème glacée, fromage en crème, beurre, jus congelé.
- 26. Ventilateur marche/arrêt.** Presser pour marche ou arrêt.
- 27. Ventilateur à 5 vitesses.** Presser pour choisir une des vitesses.
- 28. Éclairage élevé, nuit, arrêt.** Presser pour mettre l'éclairage en position élevée, de nuit ou arrêt.

REMARQUE : Si l'on tente d'entrer des instructions inadéquates, il n'y a pas de tonalité. Presser **STOP/clear** et entrer de nouveau les instructions.

Utilisation du micro-ondes

Cette section donne les instructions de fonctionnement de chaque fonction. Lire ces instructions attentivement.

SIGNAUX AUDIBLES










Les signaux audibles sont disponibles pour aider effectuer les réglages et utiliser le four.

- **Tonalité de programmation** chaque fois que l'on presse une touche.
- **Signal à 7 tonalités** à la fin du compte à rebours de la minuterie.
- **Signal à 4 tonalités** à la fin d'un cycle de cuisson.

PENDULE

Lorsque le four à micro-ondes est branché la première fois ou après une panne de courant, l'affichage indique « RÉGLER L'HEURE ». Si l'heure n'est pas réglée, « : » figure à l'affichage jusqu'à ce que l'on presse « pendule ».

Exemple pour 10 h 30

Presser	Affichage indique
1. 	:
2. 	: ENTER TIME OF DAY
3.    	10 : 30 TOUCH START
4. 	10 : 30 AM TOUCH 1 PM TOUCH 2
5. 	AM 10 : 30 TOUCH START
6. 	AM 10 : 30

REMARQUE : L'on peut alterner entre AM et PM en pressant 1 ou 2 après l'étape 4.

INTERRUPTION DE CUISSON

L'on peut arrêter le four pendant un cycle en ouvrant la porte. Le four arrête la cuisson et le ventilateur s'arrête, mais l'éclairage demeure.

Pour remettre en marche la cuisson, fermer la porte et **presser START**.



Si l'on ne désire pas poursuivre la cuisson, ouvrir la porte et presser STOP/CLEAR.

VERROUILLAGE ENFANT

Utiliser cette caractéristique de sécurité pour verrouiller le panneau de contrôle au moment de nettoyer le four ou pour empêcher les enfants d'utiliser l'appareil sans supervision.


Pour régler

Presser **Affichage indique**

1.  Heure
2.  Presser et maintenir jusqu'à ce que « LOCKED » figure à l'affichage (environ 4 secondes).

Pour annuler

Presser **Affichage indique**

1.  Presser et maintenir jusqu'à ce que « LOCKED » disparaisse de l'affichage (environ 4 secondes).

MINUTERIE DE CUISINE

L'on peut utiliser l'appareil comme une minuterie. L'on peut régler jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.

Exemple pour 3 minutes

Presser **Affichage indique**

1.  : ENTER TIME IN MIN AND SEC

2.    3 : 00 TOUCH START

3.  3 : 00
MINUTERIE et temps comptant à rebours

VENTILATEUR

Le bas du panneau de contrôle actionne le ventilateur à 5 vitesses.

Exemple pour niveau 4

Presser **Affichage indique**

1.  LEVEL 1
VENT ON/OFF

Ceci indique le dernier niveau jusqu'à la sélection d'un autre niveau.

2.  LEVEL 4
VENT 5-SPEED

Presser jusqu'au niveau 4.

3.  OFF
VENT ON/OFF

Mettre hors circuit lorsque désiré.

REMARQUE : Si la température depuis la cuisinière ou la plaque de cuisson sous le four à micro-ondes devient trop chaude, le ventilateur du combiné passe automatiquement au niveau 5 pour protéger le four.

Il peut demeurer en circuit jusqu'à une heure pour refroidir le four. Lorsque ceci se produit, la touche VENT ne met pas le ventilateur hors circuit.

ÉCLAIRAGE

La touche dans le côté inférieur droit du panneau de contrôle actionne l'éclairage.

Exemple pour élevée

Presser **Affichage indique**

1.  HIGH
LIGHT HIGH/NIGHT/OFF
une fois pour élevé, deux fois pour nuit

2.  OFF
LIGHT HIGH/NIGHT/OFF


Pour mettre hors circuit, presser la touche une ou deux fois selon le réglage de l'éclairage.

DÉCONGÉLATION RAPIDE

Une séquence de décongélation expresse est programmée dans l'appareil. Cette fonction offre une méthode de décongélation rapide pour le bœuf haché 1,0 lb seulement.

Exemple pour 1 lb de boeuf haché.

Presser **Affichage indique**

1.  GROUND BEEF 1.0 LBS TOUCH START
express defrost

2.  Compte à rebours et défile à l'affichage
START

NIVEAUX DE PUISSANCE DE MICRO-ONDES

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes demandent différentes puissances de cuisson. Plus la puissance est basse, plus la cuisson est lente. Chaque numéro de 1 à 9 représente un pourcentage de puissance.

Le tableau suivant donne les pourcentages de puissance de cuisson que représentent les touches.

Il indique aussi l'utilisation de chaque puissance. Suivre la recette ou les instructions données sur l'emballage.

PUISSANCE DE CUISSON	NOM	UTILISATION
100%	Élevé	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffer rapidement plusieurs aliments contenant beaucoup d'eau, comme les soupes et les breuvages. • Cuisson de coupes tendres, bœuf haché
9 = 90%		<ul style="list-style-type: none"> • Chauffer des soupes crémeuses
8 = 80%		<ul style="list-style-type: none"> • Chauffer du riz, pâtes ou casseroles
7 = 70%	Moyen-élevé	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire et chauffer des aliments qui nécessitent une puissance plus basse (poisson entier et pain de viande) ou si les aliments cuisent trop rapidement. • Réchauffer une assiette.
6 = 60%		<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson qui requiert une attention particulière comme le fromage, les œufs, etc.
5 = 50%	Moyen	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson du jambon, volaille entière, pot au feu • Mijoter des ragoûts
4 = 40%		<ul style="list-style-type: none"> • Faire fondre du chocolat • Réchauffer des pâtisseries
3 = 30%	Moyen-faible, décongélation	<ul style="list-style-type: none"> • Décongeler manuellement des aliments, comme le pain, poisson, viandes, volailles, aliments précuits.
2 = 20%		<ul style="list-style-type: none"> • Ramollir le beurre, le fromage, crème glacée
1 = 10%	Faible	<ul style="list-style-type: none"> • Garder au chaud • Enlever la fraîcheur des fruits

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Quatre séquences de décongélation sont préétablies. Cette caractéristique offre la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés. Le guide de cuisson indique les séquences recommandées pour les aliments à décongeler. Pour plus de commodité, la décongélation automatique comprend un mécanisme de tonalité intégré qui rappelle qu'il faut vérifier, tourner, séparer ou réarranger les aliments.

1. **VIANDE**
2. **VOLAILLE**
3. **POISSON**
4. **PAIN**

Exemple pour 1,2 lb de bœuf haché

Presser

Affichage indique

1. 

*MEAT TOUCH 1
POULTRY TOUCH 2
FISH TOUCH 3
BREAD TOUCH 4*

2. 

*0.0 Lb5
ENTER WEIGHT*

3.  et 
pour entrer le poids

*1.2 Lb5
TOUCH START*

4. 

Compte à rebours et
DÉCONGÉLATION

REMARQUE

Lorsque l'on presse la touche START, l'affichage passe au compte à rebours. Le four émet une tonalité pendant le cycle de décongélation. À ce moment, ouvrir la porte et tourner, séparer ou réarranger les aliments. Enlever toute portion décongelée. Remettre les portions encore congelées dans le four et presser START pour poursuivre le cycle.

Conseils de fonctionnement

- Pour de meilleurs résultats, retirer le poisson, les fruits de mer, la viande et la volaille de son emballage d'origine. Autrement, l'emballage conserve la vapeur et les jus près des aliments ce qui peut faire cuire la surface extérieure des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, former la viande hachée en forme de beigne avant de décongeler. Pendant la décongélation, gratter la viande décongelée lorsque la tonalité retentit et continuer la décongélation.
- Placer les aliments dans un plat peu profond ou sur un support pour capter les égouttements.

Ce tableau montre les sélections d'aliment et les poids. Pour de meilleurs résultats, enlever ou soulever les couvercles ou autres.

ALIMENTS	PRESSER décongélation automatique	POIDS À RÉGLER (dixième de livre)
Viande	1	0,1 à 6,0 (45 à 2722 g)
Volaille	2	0,1 à 6,0 (45 à 2722 g)
Poisson	3	0,1 à 6,0 (45 à 2722 g)
Pain	4	0,1 à 1,0 (45 à 450 g)

Tableau de conversion de poids

L'on est habitué au poids en livres et en onces comme des fractions de livre (par exemple 4 onces = 1/4 lb) Toutefois, pour entrer le poids des aliments pour la décongélation automatique, il faut spécifier le poids en dixième de livre.

Si le poids sur l'emballage est en fraction de livre, utiliser le tableau suivant pour convertir en décimales.

POIDS ÉQUIVALENTS

ONCES	POIDS EN DÉCIMALES
1,6	0,10
3,2	0,20
4,0	0,25 un quart de livre
4,8	0,30
6,4	0,40
8,0	0,50 une demie livre
9,6	0,60
11,2	0,70
12,0	0,75 trois quarts de livre
12,8	0,80
14,4	0,90
16,0	1,00 une livre

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Réglage viande

ALIMENT	RÉGLAGE	TONALITÉ	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
BŒUF			La viande de forme irrégulière et large, coupe grasse doivent avoir les portions étroites ou grasses couvertes d'aluminium au début du cycle de décongélation.
Bœuf haché	MEAT	Retirer les portions décongelées avec une fourchette. Tourner. Mettre le reste au four..	Ne pas décongeler moins de 1/4 lb. Congeler en forme de beignet.
Galette de bœuf haché	MEAT	Séparer et réarranger	Ne pas décongeler des galettes de moins de 2 onces. Presser le centre pour congeler.
Steak	MEAT	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium	Placer sur un support pour micro-ondes.
Filet	MEAT	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium	Placer sur un support pour micro-ondes.
Bœuf à ragoût	MEAT	Enlever les portions décongelées avec une fourchette. Séparer ce qui reste, remettre au four.	Placer sur une assiette pour micro-ondes.
Rôti	MEAT	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium	Placer sur un support pour micro-ondes.
Rôti avec os	MEAT	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium	Placer sur un support pour micro-ondes.
Rôti de croupe	MEAT	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium	Placer sur un support pour micro-ondes.
AGNEAU			
Cubes	MEAT	Enlever les portions décongelées avec une fourchette. Remettre le reste au four.	Placer sur une assiette pour micro-ondes
Côtelettes (1 po d'épaisseur)	MEAT	Séparer et réarranger.	Placer sur un support pour micro-ondes
PORC			
Côtelettes (1/2 po épaisseur)	MEAT	Séparer et réarranger.	Placer sur un support pour micro-ondes
Hot Dogs	MEAT	Séparer et réarranger.	Placer sur un support pour micro-ondes
Côtes levées	MEAT	Tourner, couvrir les portions décongelées avec du papier aluminium	Placer sur un support pour micro-ondes
Saucisses	MEAT	Séparer et réarranger.	Placer sur un support pour micro-ondes
Saucisses en paquet	MEAT	Retirer les portions décongelées avec une fourchette, tourner et remettre le reste au four.	Placer sur un support pour micro-ondes
Rôti sans os	MEAT	Tourner, couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium.	Placer sur un support pour micro-ondes

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE(SUITE)

Réglage des volailles

ALIMENT	RÉGLAGE	TONALITÉ	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
VOLAILLE Entier (jusqu'à 6 lb)	POULTRY	Tourner (finir de décongeler, poitrine en bas) Couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium.	Placer le poulet, poitrine vers le haut sur un plat pour micro-ondes. Terminer de décongeler en immergeant dans l'eau froide. Retirer les abats lorsque le poulet est partiellement décongelé.
Morceaux		Séparer et réarranger Tourner et couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium.	Placer sur un support pour micro-ondes. Terminer de décongeler en immergeant dans l'eau froide
POULET DE CORNOUILLES Entier	POULTRY	Tourner et couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium.	Terminer de décongeler en immergeant dans l'eau froide
DINDE Poitrine (jusqu'à 6 lb)	POULTRY	Tourner et couvrir les zones chaudes avec du papier aluminium.	Terminer de décongeler en immergeant dans l'eau froide

Réglage pour poisson

ALIMENT	ALIMENT	TONALITÉ	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
POISSON Filets	FISH	Tourner et séparer les filets lorsque partiellement décongelés	Placer dans une assiette pour micro-ondes. Séparer délicatement les filets à l'eau froide
Steak	FISH	Séparer et réarranger	Placer dans une assiette pour micro-ondes. Passer à l'eau froide pour terminer la décongélation.
Entier	FISH	Tourner	Placer dans une assiette pour micro-ondes. Couvrir la tête et la queue avec du papier aluminium qui ne doit pas toucher aux parois. Terminer la décongélation en immergeant dans l'eau froide.
FRUITS DE MER Crabe	FISH	Séparer et tourner.	Placer dans une assiette pour micro-ondes.
Queues de homard	FISH	Tourner et réarranger	Placer dans une assiette pour micro-ondes.
Crevettes	FISH	Séparer et réarranger	Placer dans une assiette pour micro-ondes.
Pétoncles	FISH	Séparer et réarranger	Placer dans une assiette pour micro-ondes.

Réglage pour le pain

ALIMENT	RÉGLAGE	TONALITÉ	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Bagel Petits pains Muffin Hamburger Hot dog Tranches de pain Miche de pain	BREAD	Tourner et réarranger	Placer sur 3 feuilles d'essuie-tout

CONSEILS POUR DÉCONGÉLATION

- **En utilisant** la décongélation automatique, le poids à entrer est le poids net en livres et dixième de livre (le poids de l'aliment moins celui du contenant).
- **Avant de commencer**, s'assurer que l'on a retiré toute attache en métal et remplacé par des attaches en plastique.
- **Ouvrir les contenants** comme des boîtes avant de les placer au micro-ondes.
- **Toujours fendre** ou percer les sacs ou emballages en plastique.
- **Si l'aliment est emballé dans du papier aluminium**, le retirer et le placer dans un contenant adéquat.
- **Fendre** la peau des aliments surgelés comme des saucisses.
- **Plier** les sacs en plastique pour assurer une décongélation uniforme.
- **Toujours sous-estimer** le temps de décongélation. Si le centre est encore surgelé, remettre au four.
- **La longueur** du temps de décongélation varie selon la dureté de l'aliment surgelé.
- **La forme de l'emballage** peut modifier la vitesse à laquelle l'aliment décongèle. Les emballages peu profonds décongèlent plus rapidement que ceux épais.
- **Lorsque l'aliment commence à décongeler**, séparer les portions, elles décongèleront plus rapidement.
- **Utiliser de petits morceaux de papier aluminium** pour protéger les portions comme ailes de poulet, queue de poisson ou les zones qui sont plus chaudes. S'assurer que le papier aluminium ne touche pas aux parois. Le papier aluminium peut endommager l'intérieur du four.
- **Pour de meilleurs résultats**, laisser les aliments reposer après la décongélation. (Pour plus de détails, voir Conseils sur la cuisson au micro-ondes.)
- **Tourner** les aliments pendant la décongélation et la période de repos. Séparer et enlever au besoin.

RÉCHAUD

L'on peut facilement garder les aliments cuits chauds dans le micro-ondes jusqu'à 99 minutes, 99 secondes (environ 1 heure 40 minutes). Cette fonction peut être utilisée seule ou elle suit un cycle de cuisson.

Exemple pour garder chaud

Presser



Affichage indique

HOLD WARM
TOUCH START



HOLD WARM
Défile à l'affichage

À la fin du réchaud, « END » figure à l'affichage et quatre tonalités retentissent.

Pour que le réchaud suive automatiquement un autre cycle

- **Tout en entrant les instructions de cuisson**, presser **hold warm** avant de presser **START**.
- **Lorsque le dernier cycle de cuisson est terminé**, l'on entendra deux tonalités. « **hold warm** » figure pendant que le four continue de fonctionner.
- L'on peut régler cette option pour suivre la décongélation automatique, la cuisson ou la cuisson multi-étape.

REMARQUES

- **La fonction garder chaud** fonctionne jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.
- **L'ouverture** de la porte annule cette option. Fermer la porte, presser **hold warm**, puis **START** au besoin.
- **Les aliments cuits couverts** doivent être couverts pendant la fonction garder chaud.
- **Pâtisserie** (tarte, chaussons, etc.) doivent être découvertes pendant cette fonction.
- **Repas complet** gardé chaud dans une assiette doit être couvert.
- **Ne pas utiliser** plus d'un cycle « garder chaud » (environ 1 h 40 min). La qualité des aliments peut être modifiées.

MIJOTER

Ce four à micro-ondes permet de faire mijoter des soupes, des casseroles, des ragoûts et autres aliments liquides. Il suffit de régler une durée pour que le four amène les aliments à ébullition, puis fait mijoter pour la durée spécifiée.


REMARQUES

- L'on ne peut modifier la puissance de cuisson et la cuisson de l'option mijoter.
- Cette fonction utilise un capteur qui nécessite 2 minutes 30 secondes pour réchauffer après que le four est branché sur l'alimentation ou après une panne de courant. Si l'on commence à faire mijoter pendant le réchauffage, l'énergie micro-ondes ne sera pas mise en circuit tant que le capteur n'est pas chaud.
- Pour cuire des légumes, augmenter la quantité d'eau de $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ tasse (60 à 125 ml).
- Couvrir le plat avec un couvercle, c'est-à-dire le couvercle fourni avec le plat. Ne pas utiliser de pellicule plastique.


Presser

Affichage indique

1. Placer l'aliment au four et fermer la porte.

2.  : ENTER COOKING TIME

3.  30:00
TOUCH START
Presser les touches numériques pour entrer la durée. Ex. : 30 minutes.

4.  [----] SURE SIMMER
Défile à l'affichage.
Le four amène les aliments à ébullition.

L'aliment mijote pour la durée déterminée.

Pour faire mijoter des aliments comme des pâtes, utiliser un contenant pouvant contenir suffisamment d'eau pour couvrir entièrement pendant la cuisson, comme une casserole de 3 pintes (12 tasses) avec couvercle. Pour les pâtes, ajouter 1 c. à table (15 ml) d'huile à l'eau avant de bouillir. Utilisez la méthode suivante :

Placer le contenant avec de l'eau dans le four et suivre les étapes 2 à 4, régler la durée pour mijoter à 1 seconde. À la fin du signal, placer l'aliment dans l'eau et brasser pour bien couvrir d'eau. Couvrir. Répéter les étapes 2 à 4, en réglant la durée désirée.

L'on peut changer la durée pour mijoter en répétant les étapes 2 à 4.

Utilisation cuisson par capteur

CUISSON PAR CAPTEUR

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT DU CAPTEUR

La cuisson par capteur permet de cuire la plupart des aliments sans sélectionner de durée de cuisson et de niveau de puissance. Le four détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque aliment. Lorsque le capteur intégré détecte une certaine quantité d'humidité dans les aliments, il indique au four la durée de cuisson. L'affichage indique le temps résiduel. Pour de meilleurs résultats, suivre ces recommandations.

- Les aliments cuits avec le système de capteur doivent être à la température normale de rangement.
- Le plateau en verre et l'extérieur du contenant doivent être sec pour de meilleurs résultats.
- Les aliments doivent toujours être couverts de façon lâche avec une pellicule plastique, papier ciré ou couvercle.
- NE pas ouvrir la porte ni presser la touche **STOP/clear** pendant le temps par capteur. Une fois terminé, le four émet deux tonalités et le temps de cuisson résiduel figure à l'affichage. À ce moment l'on peut ouvrir la porte pour brasser, tourner ou réarranger les aliments.

GUIDE DE CUISSON PAR CAPTEUR

Des contenants appropriés et couvercle aident à obtenir de bons résultats.

- Toujours utiliser des contenants pour micro-ondes et les couvercles assortis ou une pellicule plastique entrouverte.
- Ne jamais utiliser des couvercles étanches. Ils empêchent la vapeur de s'échapper et les aliments peuvent surcuire.
- Faire correspondre la quantité avec la grosseur du contenant. Remplir à demi pour de meilleurs résultats.
- S'Assurer que l'extérieur du contenant et l'intérieur du micro-ondes sont secs avant de placer les aliments dans le four. Des gouttelettes d'humidité qui se changent en vapeur peuvent nuire au capteur.

POMME DE TERRE (EXEMPLE)

La cuisson par capteur permet de cuire la plupart des aliments sans sélectionner de durée et de niveau de puissance.

Exemple avec pomme de terre

Presser

Affichage indique

1.



Heure du jour

2.



[] POTATO
Défile à l'affichage

Lorsque le temps de cuisson est terminé, il y aura quatre tonalités et « COOK END » figure à l'affichage.

PLUS/MOINS

En utilisant les touches **more** ou **less**, la cuisson par capteur et la durée peuvent être réglées pour cuire les aliments plus ou moins longtemps.

Presser **more** pour ajouter 10 secondes au temps de cuisson, à chaque pression.

Presser **less** pour supprimer 10 secondes au temps de cuisson, à chaque pression.

TABLEAU DE CUISSON PAR CAPTEUR


CATÉGORIE		DIRECTIVES	QUANTITÉ
Maïs à éclater		Pour faire du maïs à éclater emballer commercialement. Faire éclater un seul sac à la fois. Pour de meilleurs résultats, utiliser un sac frais. Placer le sac dans le micro-ondes au centre de la plaque tournante. Avant de faire éclater le maïs, retirer le support du four (voir page 29)	Paquet de 3,0 à 3,5 onces
Pizza		Fonction de réchauffage pour des restes de pizza. Placer sur un essuie-tout dans une assiette pour micro-ondes.	1 à 3 morceaux (5 onces chacun)
Plats surgelés		Enlever l'emballage extérieur. Fendre le couvercle. Si le contenant ne va pas au micro-ondes, placer dans une assiette. Couvrir d'une pellicule plastique avec évent (percer avec une fourchette 3 fois). Après la cuisson, laisser reposer 3 minutes.	10 à 21 onces
Assiette		Placer les aliments à chauffer dans une assiette. Couvrir d'une pellicule plastique avec évent. Après la cuisson, laisser reposer 3 minutes.	1 à 2 portions
Légumes	Légumes frais	Préparer comme désiré, laver et laisser un résidu d'eau sur les légumes. Placer dans un contenant pour micro-ondes approprié. Ajouter la quantité d'eau adéquate pour la quantité (1 à 2 tasses : 2 cuillères à table ; 3 à 4 tasses : 4 cuillères à table). Couvrir avec une pellicule de plastique avec évent. Après la cuisson, laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses
	Légumes surgelés	Retirer de l'emballage, rincer à l'eau courante. Placer dans un contenant pour micro-ondes approprié. Ajouter la quantité d'eau adéquate pour la quantité (1 à 2 tasses : 2 cuillères à table ; 3 à 4 tasses : 4 cuillères à table). Couvrir avec une pellicule de plastique avec évent. Après la cuisson, laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses
	Légumes en conserve	Retirer de la boîte de conserve. Placer dans un contenant pour micro-ondes approprié. Couvrir avec une pellicule de plastique avec évent. Après la cuisson, laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses
Pomme de terre		Percer chaque pomme de terre avec une fourchette et placer autour du bord du plateau à un pouce d'écart. Après la cuisson, laisser reposer 5 minutes.	1 à 4 moyennes (environ 8 à 10 onces chacune)

CUISSON AUTOMATIQUE

La cuisson automatique permet de chauffer des aliments préparés pour micro-ondes sans sélectionner de durée ou de niveau de puissance. Cette fonction est dotée de puissances de cuisson pré-réglées pour 4 catégories d'aliments : casserole, riz, bacon et céréale chaude.

Exemple pour le riz

Presser Affichage indique

1.  *SELECT MENU / TO 4*
--SEE COOKING GUIDE

2.  *[] RICE*
Défile à l'affichage

Choisir catégorie d'aliments :

CATÉGORIE	PRESSER TOUCHE NUMÉRIQUE	QUANTITÉ
Casserole (capteur)	1	1 à 4 tasses
Riz (capteur)	2	1/2 à 2 tasses
Bacon	3	2 à 4 tranches
Céréale chaude	4	1 à 6 portions


Le four cuit les aliments sauf bacon et céréale chaude par le système de capteur. Lorsque le temps de cuisson est terminé, il y aura quatre tonalités et « COOK END » figure à l'affichage


RÉCHAUD AUTOMATIQUE

Cette option permet de chauffer des aliments sans sélectionner des durées ou des niveaux de puissance. Elle est dotée de puissances de cuisson pré-réglées pour 3 catégories d'aliments : casserole, petit pain/muffin et breuvage.

Exemple pour casserole

Presser Affichage indique

1.  *SELECT MENU / TO 3*
--SEE COOKING GUIDE

2.  *[] CASSEROLE*
Défile à l'affichage

Choisir catégorie d'aliments

CATÉGORIE	PRESSER TOUCHE NUMÉRIQUE	QUANTITÉ
Casserole (capteur)	1	1 à 4 tasses
Petit pain/muffin	2	1 à 6
Breuvage	3	1 à 2 tasses

Le four réchauffe seulement la casserole automatiquement par le système de capteur. Lorsque le temps de cuisson est terminé, il y aura quatre tonalités et « COOK END » figure à l'affichage

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

CATÉGORIE	PRESSER TOUCHE NUMÉRIQUE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Casserole (capteur)	1	Assembler les ingrédients selon la recette dans une casserole de 1 à 2 pintes. Couvrir d'une pellicule de plastique avec évent. Après la cuisson, laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses
Riz (capteur)	2	Placer le riz et le double de quantité d'eau (eau, bouillon de poulet ou de légumes) dans un plat de 2 pintes pour micro-ondes. Couvrir d'une pellicule plastique avec évent. Après la cuisson, laisser reposer 10 minutes. Brasser.	1/2 à 2 tasses. Utiliser du riz à grain moyen ou long. Faire cuire le riz instantané selon les directives sur l'emballage.
Bacon	3	Placer le bacon sur un plat pour micro-ondes. (Assiette avec essuie-tout peut être utilisée.)	2 à 4 tranches
Céréale chaude	4	Préparer selon les directives sur l'emballage et cuire. Bien brasser avant de manger. Utiliser seulement des céréales chaudes instantanées.	1 à 6 portions

TABLEAU DE RÉCHAUD AUTOMATIQUE

CATÉGORIE	PRESSER TOUCHE NUMÉRIQUE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Casserole (capteur)	1	Couvrir d'une pellicule de plastique avec évent. Après la cuisson, laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses
Petit pain/muffin	2	Enlever de l'emballage et placer dans une assiette.	1 à 6 (2 onces chacun)
Breuvage	3	Utiliser une tasse à grande ouverture. Ne pas couvrir. Retirer de l'emballage et placer sur une assiette (<i>Faire attention !</i> Le breuvage sera très chaud ! Parfois les liquides chauffés dans des contenants cylindriques peuvent éclabousser lorsque la tasse est enlevée.)	1 à 2 tasses (240 ml par tasse)

FONDRE

Le four utilise une puissance basse pour faire fondre les aliments (beurre, margarine, chocolat, guimauve, etc.) Voir le tableau ci-dessous.

Exemple pour 8 onces de chocolat

Presser

Affichage indique

1.  Heure du jour
2.  *SELECT MENU / TO 4 -
-SEE COOKING GUIDE*
3.  *CHOCOLATE
TOUCH / TO 2*
4.  **8 onces une fois et
CHOCOLAT**
défile à l'affichage. Compte
à rebours du temps.

RAMOLLIR

Le four utilise une puissance basse pour ramollir les aliments (beurre, crème glacée, fromage en crème et jus de fruits surgelés). Voir le tableau suivant.

Exemple pour 8 onces de chocolat

Presser

Affichage indique

1.  Heure du jour
2.  *SELECT MENU / TO 4 -
-SEE COOKING GUIDE*
3.  *ICE CREAM
TOUCH / TO 3*
4.  **PINTE une fois et
CRÈME GLACÉE**
défile à l'affichage. Compte
à rebours du temps.

TABLEAU POUR FAIRE FONDRE

CODE	CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
1	Beurre ou margarine	Déballer et placer dans un contenant pour micro-ondes. Pas nécessaire de couvrir. Brasser à la fin de la cuisson pour compléter.	1, 2 ou 3 bâtonnets
2	Chocolat	Brisures de chocolat ou carrés peuvent être utilisés. Déballer et placer dans un plat pour micro-ondes. Brasser à la fin du cycle pour compléter.	4 à 8 onces
3	Fromage	Utiliser seulement du fromage fondu seulement. Couper en cubes, placer en une seule rangée dans un plat pour micro-ondes. Brasser à la fin du cycle pour compléter	8 à 16 onces
4	Guimauve	Petites ou grosses. Placer dans un plat pour micro-ondes. Brasser à la fin du cycle pour compléter.	5 ou 10 onces

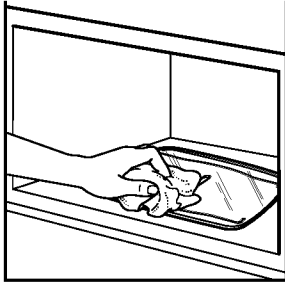
TABLEAU POUR FAIRE RAMOLLIR

CODE	CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
1	Beurre	Déballer et placer dans un contenant pour micro-ondes. Pas nécessaire de couvrir. Brasser à la fin de la cuisson pour compléter.	1, 2 ou 3 bâtonnets
2	Crème glacée	Placer le contenant dans le four. La crème glacée sera suffisamment molle pour la prendre à la cuillère.	Pinte, demi-gallon
3	Fromage en crème	Déballer et placer dans un plat pour micro-ondes. Le fromage à la crème sera à la température de la pièce et prêt à utiliser pour les recettes.	3 ou 8 onces
4	Jus de fruits surgelés	Retirer le couvercle, placer dans le four. Le jus deviendra suffisamment mou pour mélanger à l'eau	6, 12 ou 16 onces

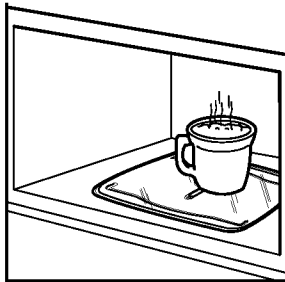
Entretien du micro-ondes

Afin que le four à micro-ondes garde son fini et fonctionne longtemps, il faut l'entretenir. Suivre les instructions suivantes.

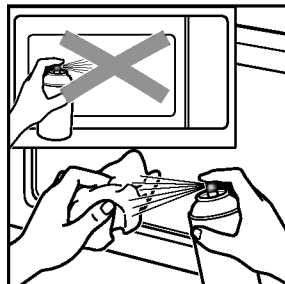
Surfaces intérieures : Laver souvent avec de l'eau savonneuse tiède et une éponge ou un chiffon. **Utiliser seulement un détergent doux non abrasif. S'assurer de garder les zones propres où la porte et le cadre se touchent lorsque fermée.** Bien



essuyer avec un chiffon propre. Avec le temps, des taches peuvent se produire sur les surfaces à cause des particules d'aliments qui éclaboussent pendant la cuisson. Ceci est normal.



Pour les taches tenaces, faire bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur délogera les particules. Pour éliminer les odeurs dans le four, faire bouillir une tasse d'eau avec un peu de jus de citron ou de vinaigre.

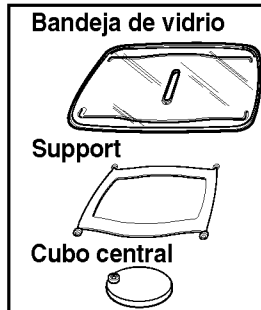


Surfaces extérieures et panneau de contrôle.

Utiliser un chiffon doux aspergé de nettoyant pour vitres. Vaporiser sur le chiffon, non directement sur la surface.

REMARQUE : les nettoyants abrasifs, les tampons de laine d'acier et certains essuie-tout peuvent endommager le panneau de contrôle ainsi que les surfaces intérieure et extérieure.

Pour nettoyer le plateau en verre et le support,



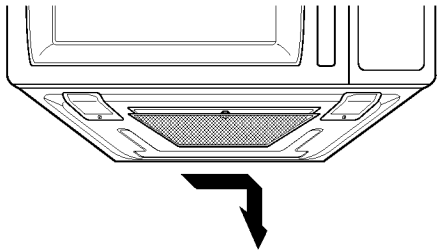
laver dans une eau savonneuse. Pour les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et une éponge à récurer. Le plateau en verre et le support peuvent aller au lave-vaisselle.

ENTRETIEN DES FILTRES

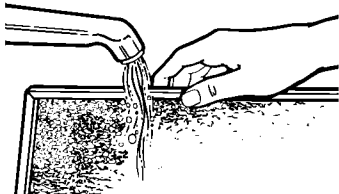
Le filtre à graisse doit être enlevé et nettoyé souvent, au moins une fois par mois.

REMARQUE : Si le combiné hotte-micro-ondes est installé pour faire recirculer l'air, le filtre au charbon (n° de pièce 5230W1A003A0) disponible chez Sears en téléphonant à 1-800-LE-FOYER^{MC}. Le filtre au charbon ne peut pas être nettoyé et doit être remplacé tous les 6 à 12 mois.

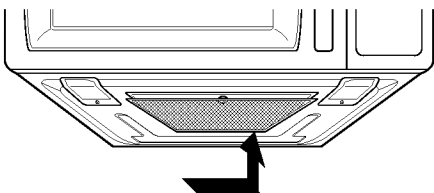
Filtre à graisse (n° de pièce 5230W2A004A)



1. Débrancher le micro-ondes ou l'alimentation.
2. Pour enlever le filtre à graisse, faire glisser chaque filtre vers le côté. Tirer vers le bas et pousser à l'autre extrémité. Le filtre s'enlève.



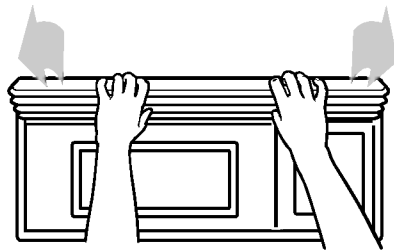
3. Faire tremper le filtre dans l'eau chaude et du détergent doux. Frotter pour enlever la saleté et la graisse. Bien rincer et assécher. Ne pas nettoyer avec de l'ammoniaque, nettoyant corrosif comme les nettoyants pour le four ni les placer au lave-vaisselle. Le filtre deviendra noir ou peut être endommagé.



4. Pour remplacer le filtre, le faire glisser dans la fente du cadre, à l'arrière de l'ouverture. Pousser le filtre vers le haut et pousser le devant pour verrouiller en place.
5. Brancher le micro-ondes ou remettre l'alimentation.

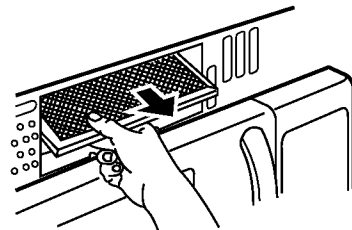
Filtre au charbon (n° de pièce 5230W1A003A0)

1. Débrancher le micro-ondes ou l'alimentation.



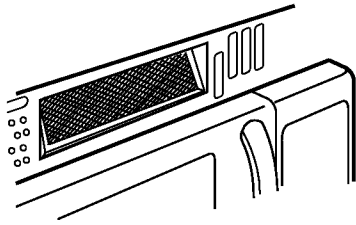
2. Retirer les vis de fixation de la grille d'évent.

3. Pousser le côté inférieur droit du filtre au charbon. Enlever le filtre.
Remove the filter.

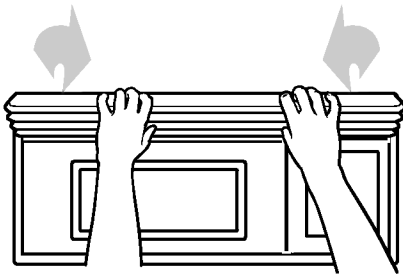


4. Soulever l'arrière du filtre au charbon. Faire glisser le filtre droit.

REPLACEMENT DES AMPOULES DU FOUR ET DE LA HOTTE



5. Faire glisser le nouveau filtre au charbon en place. Le filtre devrait être à angle.



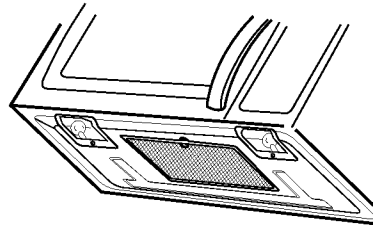
6. Faire glisser le bas de la grille d'évent en place. Pousser le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Remettre les vis de fixation.

7. Brancher le micro-onde ou remettre l'alimentation.

REMARQUE : Ne pas faire fonctionner la hotte si le filtre n'est pas en place.

L'ampoule de la hotte

1. Débrancher le micro-ondes ou couper l'alimentation.



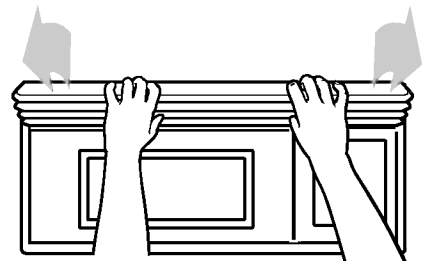
2. Retirer la vis du couvercle de l'ampoule.

3. Remplacer l'ampoule par une ampoule 20 watts à base candélabre (n° de pièce 6912A40002A) disponible chez Sears en téléphonant au 1-800-LE-FOYER^{MC}

4. Brancher le micro-onde ou remettre l'alimentation.

L'ampoule du four

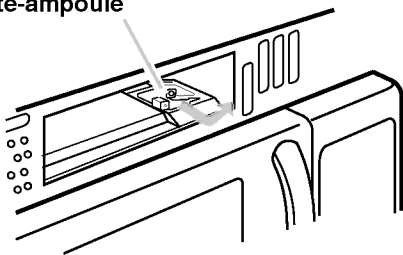
1. Débrancher le micro-ondes ou couper l'alimentation.



2. Enlever les vis de fixation de la grille d'évent.

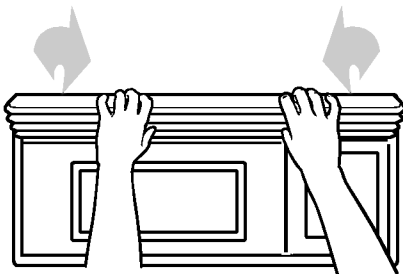
3. Incliner la grille, puis soulever pour enlever.

Porte-ampoule



4. Soulever le porte-ampoule.

5. Remplacer par une ampoule 30 watts à base
candélabre (n° de pièce 3B70067A) disponible
chez Sears en téléphonant au 1-800-LE-FOYER^{MC}.



6. Faire glisser le haut de la grille d'évent en place.
Pousser le bas pour qu'il s'enclenche en place.
Replacer les vis.

7. Brancher le micro-onde ou remettre l'alimentation.

Conseils de cuisson au micro-ondes

Quantité d'aliments

- **Si l'on augmente ou diminue** la quantité d'aliments à préparer, le temps nécessaire pour la cuisson change aussi. Par exemple, si l'on double une recette, ajouter un peu plus que la moitié du temps de cuisson d'origine. Vérifier la cuisson et, au besoin, ajouter du temps en petites tranches.

Température de début des aliments

- **Plus la température est basse** plus il faut du temps pour la cuisson. Les aliments à la température de la pièce seront réchauffés plus rapidement que ceux provenant du réfrigérateur.

Composition des aliments

- **Les aliments avec beaucoup de gras ou de sucre** seront chauffés plus rapidement que ceux contenant beaucoup d'eau. Le gras et le sucre atteindront une température plus élevée que l'eau.
- **Plus un aliment est dense**, plus il faut du temps pour cuire. Des aliments très denses comme la viande prennent plus de temps à cuire qu'un gâteau éponge, plus léger.

Dimension et forme

- **Des morceaux plus petits** cuisent plus rapidement que les gros morceaux. Des morceaux de même forme cuisent plus uniformément que des morceaux de forme variée.
- **Aliments de différentes épaisseurs**, les portions plus minces cuiront plus rapidement que celles plus épaisses. Placer les portions plus minces vers le centre du plat.

Brasser et tourner les aliments

- **Ceci** permet de diffuser la chaleur plus rapidement au centre du plat et éviter la surcuisson sur les bords.

Couvrir les aliments

Couvrir pour :

- **Réduire** les éclaboussures
- **Réduire** le temps de cuisson
- **Garder** les aliments humides

L'on peut utiliser différents articles conçus pour le micro-ondes. Voir « Apprendre à connaître le four à micro-ondes » concernant les plats laissant passer les micro-ondes. Si l'on utilise la fonction par capteur, s'assurer de faire un évent.

Relâcher la pression dans les aliments

- **Certains aliments** (par exemple, pomme de terre, saucisses, jaune d'œuf et certains fruits) sont recouverts d'une peau ou membrane étanche. La vapeur peut s'accumuler à l'intérieur pendant la cuisson, pouvant faire exploser l'aliment. Pour relâcher la pression, percer ces aliments avant la cuisson à l'aide d'une fourchette, cure-dent, etc.

Utilisation du temps de repos

- **Toujours laisser les aliments reposer** après la cuisson ou la décongélation. Ceci permet à la température de s'étendre uniformément dans l'aliment donnant de meilleurs résultats.
- **Longueur du temps de repos** dépend de la quantité d'aliments cuisinés et de la densité. Le temps peut être aussi court que le fait de sortir les aliments du four. Toutefois, avec des aliments plus larges et denses, le temps de repos peut être de 10 minutes.

Arranger les aliments

Pour de meilleurs résultats, placer les aliments uniformément dans l'assiette.

- **Si l'on fait cuire quelques morceaux d'un même aliment**, comme des pommes de terre, les placer en forme d'anneau.
- **Pour des aliments non uniformes ou épais, comme des poitrines de poulet**, placer les sections plus minces ou plus petites vers le centre.
- **Mettre de minces tranches de viandes** une au-dessus des autres.
- **Lorsque l'on cuit ou réchauffe du poisson entier**, faire des entailles pour éviter le craquellement.
- **Ne pas** laisser les aliments ou le contenant toucher les parois du four à micro-ondes. Ceci empêche le voilage.

Utilisation du papier aluminium

Les contenants en métal ne doivent pas être utilisés dans le micro-ondes. Il y a certaines exceptions. Si l'on a acheté des aliments emballés dans un contenant en aluminium, consulter les instructions sur l'emballage. Au moment d'utiliser des contenants en aluminium, les temps de cuisson peuvent être plus longs car les micro-ondes vont pénétrer le dessus de l'aliment. Si l'on utilise des contenants en aluminium sans instructions, faire ce qui suit :

Conseils de cuisson au micro-ondes (suite)

Utilisation du papier aluminium (suite)

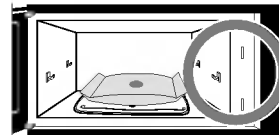
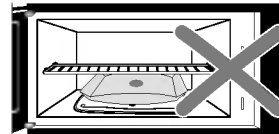
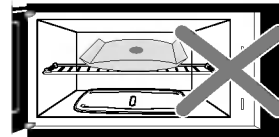
- **Placer** le contenant dans un bol en verre et ajouter de l'eau pour couvrir le bas du contenant, pas plus de 1/4 po (0.64) de haut. Ceci assure le chauffage du fond du contenant.
- **Toujours retirer** le couvercle pour éviter les dommages au four.
- **Utiliser seulement** des contenants non endommagés.
- **Ne pas utiliser** des contenants de plus de 3/4 po (1.9) de haut..
- **Le récipient** doit être au moins à moitié plein.
- **Pour éviter le voilage**, il doit y avoir un minimum de 1/4 po (0.64) entre le contenant en aluminium et les parois du four et entre deux contenants en aluminium.
- **Toujours placer** le contenant sur la plaque tournante.
- **Protéger** les petits morceaux avec du papier aluminium car elles cuisent plus vite.
- **Chauffer les aliments** dans un contenant en aluminium prend habituellement deux fois plus de temps qu'avec du plastique, du papier, du verre. Le temps de cuisson varie selon le type de contenant utilisé.
- **Laisser reposer les aliments** de 2 à 3 minutes après la cuisson pour que la chaleur s'étende uniformément dans le contenant.

Cuisson à ne pas faire dans le four à micro-ondes

- **Ne pas** faire de conserve dans le four. Les pots en verre fermés peuvent exploser, causant des dommages au four.
- **Ne pas** utiliser le four à micro-ondes pour stériliser des objets (biberon, etc.) Il est difficile de garder une température élevée nécessaire à la stérilisation.

Retrait du support

- Au moment de faire du maïs à éclater de type commercial, **retirer le support du four**; ne pas placer le sac de maïs à éclater sur ou sous le support.
- Si l'on fait éclater le maïs avec le support, cela peut causer un incendie ou endommager le four à micro-ondes.



Questions et réponses

QUESTIONS	RÉPONSES
Est-ce que l'on peut actionner le micro-ondes sans le plateau en verre ou le déplacer pour mettre un grand plat ?	Non. Si l'on enlève ou déplace le plateau en verre, les résultats ne seront pas satisfaisants. Les plats utilisés dans le four doivent correspondre au plateau en verre.
Est-ce que l'on peut utiliser des plats en métal ou aluminium dans le four ?	L'on peut utiliser du papier aluminium pour protéger des sections ou des plateaux pas plus de 3/4 po (1,9 cm) de haut afin que les aliments puissent absorber l'énergie micro-ondes. Ne jamais laisser le métal toucher aux parois ou à la porte.
Est-il normal que le plateau en verre se déplace dans un sens ou dans l'autre ?	Oui. Le plateau en verre se déplace selon la rotation du moteur lorsque le cycle de cuisson commence.
Parfois la porte semble voilée. Est-ce normal ?	Cette apparence est normale et ne modifie pas le fonctionnement du four.
Pourquoi est-ce que le plat devient chaud ?	Lorsque les aliments cuisent, ils conduisent la chaleur au plat. Il faut utiliser des moufles pour retirer les aliments après la cuisson.
Que veux dire temps de repos ?	Les aliments doivent être déplacés du four et couverts pour un temps de cuisson additionnel pour terminer la cuisson. Ceci libère le four pour cuire d'autres plats.
Pourquoi y a-t-il de la vapeur qui sort de l'évent d'échappement ?	La vapeur est normalement produite pendant la cuisson. Le four a été conçu pour ventiler la vapeur par les événements.
Est-ce que je peux faire du maïs à éclater dans le four à micro-ondes ? Comment obtenir de meilleurs résultats ?	Oui. Suivre les indications sur l'emballage du maïs à éclater. Ne pas utiliser des sacs en papier ordinaire. Ne pas refaire cuire les grains non éclatés. Ne pas faire le maïs à éclater dans un plat en verre.

Guide de dépannage

La plupart des problèmes sont reliés à de petites choses faciles à régler. Vérifier la liste ci-dessous et à la page suivante avant d'effectuer un appel de service. En cas de besoin, téléphoner au centre de service Sears au 1.800.MY.HOME®.

LE FOUR À MICRO-ONDES NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE
Rien ne fonctionne.	<ul style="list-style-type: none">• Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur une prise à 3 trous.• Un fusible est grillé ou le coupe-circuit est déclenché.• Il y a une panne de courant
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• L'on utilise le four comme minuterie. Presser STOP/clear pour annuler la minuterie.• La porte est mal fermée et enclenchée.• La touche START n'a pas été pressée.• Les directives n'ont pas été suivies.• Une fonction précédemment enclenchée est toujours active. Presser STOP/clear pour annuler la fonction.

TEMPS DE CUISSON

PROBLÈME	CAUSE
Les aliments ne sont pas suffisamment cuits.	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentation électrique de la maison ou dans la prise murale est faible ou plus faible que la normale. La compagnie d'électricité peut indiquer si la tension est faible. Un électricien ou un technicien peut indiquer si la tension de la prise est trop faible.• La puissance de cuisson n'est pas au réglage recommandé.
L'affichage indique le compte à rebours, mais pas de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• La porte est mal fermée.• Les contrôles sont réglés pour la minuterie. Presser STOP/clear pour annuler la minuterie.

PLATEAU EN VERRE

PROBLÈME	CAUSE
Le plateau en verre ne bouge pas	<ul style="list-style-type: none"> • Le plateau en verre est mal placé. Il doit être à l'endroit et placé fermement sur le moyeu. • Le support ne fonctionne pas correctement. Enlever le plateau en verre et actionner le four. Si le moyeu ne bouge pas, communiquer avec le centre de service Sears au 1-800-LE-FOYER^{MC}. La cuisson sans le plateau en verre donne de piètres résultats.

TONALITÉS

PROBLÈME	CAUSE
L'on n'entend pas la tonalité de programmation ou de fin de cycle.	<ul style="list-style-type: none"> • La commande appropriée n'est pas entrée.

MESSAGES D'AFFICHAGE

PROBLÈME	CAUSE
« :. » clignote à l'affichage.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a eu une interruption de courant. Rétablir la pendule (voir « pendule » à la page 10).

Si les points susmentionnés ne sont pas la cause du problème, communiquer avec le centre de service Sears au 1-800-LE-FOYER^{MC}.

Le service sears

NOUS EFFECTUONS LE SERVICE SUR TOUT CE QUE NOUS VENDONS

“Nous effectuons le service sur tout ce que nous vendons”:cet énoncé est notre promesse formelle que Sears sera là pour vous en cas de besoin, car nous sommes présents partout à l'échelle du pays: c'est l'assurance que vous pourrez compter sur nous.

Votre four à micro-ondes Kenmore de Sears est d'autant plus précieux lorsque vous savez qu'il y a un Centre de service près de chez-vous, où vous attendent des techniciens qualifiés—des gens professionnels, entraînés spécifiquement dans la connaissance des produits Sears et qui ont les pièces, les outils et les équipements pour honorer notre engagement envers vous.—“Nous effectuons le service sur tout ce que nous vendons!”

POUR QUE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES AIT ENCORE PLUS DE VALEUR, PROCUREZ-VOUS UN PLAN D'ENTRETIEN DE SEARS.

Les fours à micro-ondes Kenmore de Sears sont conçus, fabriqués et testés pour vous donner de nombreuses années de fidèle service. Pourtant, il se peut qu'un appareil de qualité nécessite un entretien de temps à autre.

Le plan d'entretien de Sears est plus qu'une extension de la garantie.

Il procure une protection complète contre les factures de réparation inattendues et tous les inconvénients qui s'ensuivent. Vous avez ainsi l'assurance d'un maximum d'efficacité de la part de votre four à micro-ondes.

Voici un tableau comparatif du Plan d'entretien et de garantie vous démontrant les bénéfices d'une telle protection pour votre four à micro-ondes.

ANNÉES D'UTILISATION PROTECTION	1e ANNÉE	2e ANNÉE	3e ANNÉE	4e ANNÉE	5e ANNÉE
1. Remplacement du magnétron.	G	G	Pièces = G Main-d'oeuvre=PE	Pièces = G Main-d'oeuvre=PE	Pièces = G Main-d'oeuvre=PE
2. Pièces et service requis à cause de défauts dans la fabrication ou de faiblesses dans la main-d'oeuvre.	G	G	PE	PE	PE
3. Ajustements mécaniques et entretien nécessaires.	G	G	PE	PE	PE
4. Toutes les pièces et l'entretien nécessaires au bon fonctionnement non couverts par la garantie.	PE	PE	PE	PE	PE
5. Problèmes non techniques tels que l'explication des instructions, seront sans frais.	PE	PE	PE	PE	PE
6 Entretien préventif annuel sur demande.	PE	PE	PE	PE	PE

G=GARANTIE

PE=PLAN D'ENTRETIEN

COMMUNIQUEZ AUJOURD'HUI AVEC VOTRE REPRESENTANT KENMORE OU VOTRE CENTRE DE SERVICE SEARS AFIN DE VOUS PROCURER UN PLAN D'ENTRETIEN DE SEARS.

GARANTIE

LA GARANTIE DES FOURS À MICRO-ONDES KENMORE

- Pendant “DEUX ANS” à partir de la date d’achat, Sears réparera tout défaut de matériel et de conception sans frais, incluant la main-d’oeuvre. Cette garantie est sujette aux exclusions mentionnées ci-dessous.
- Pendant les “TROIS” prochaines années, Sears remplacera le magnétron sans frais, excluant la main-d’oeuvre.
- Cette garantie s’ajoute à toute garantie statutaire.

CATÉGORIE DE PRODUCT SERVICE

Four à micro-ondes de table
(toutes grandeurs)

Apportez au Centre de service

Four à micro-ondes/convection et hotte

Service à domicile

CE QUI N'EST PAS COUVERT:

1. L'installation.
2. Dommages causés par une tension inadéquate.
3. Dommages causés par une mauvaise utilisation ou abus.
4. Dommages causés par un incendie, inondation, ou désastre naturel.

Nous défendons à qui que ce soit, représentant ou autre, d’offrir une garantie ou d’assumer des responsabilités autres que celles mentionnées ici. Toute entente en dehors des conditions déjà citées, ou qui contredirait ces dernières, deviendra nulle et sans effet. La partie gratuite du service que couvre cette garantie ne s’appliquera qu’aux fours à micro-ondes Kenmore de Sears utilisés à des fins domestiques.

COMMENT OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE

1. Apportez votre four à micro-ondes au Centre de service ou magasin Sears le plus près de chez-vous.
2. Pour le service “à domicile”, contactez le Centre de service ou magasin Sears le plus près de chez-vous.

SEARS DU CANADA INC.
222, Jarvis St. Toronto, Ontario M5B 2B8

Faites-le réparer, à domicile ou à l'atelier!

Téléphonez au :

1-800-LE-FOYER^{MD}

(1-800-533-6937)

24 heures par jour, 7 jours par semaine

Pour la réparation des appareils électroménagers de grandes marques à **votre domicile** ... peu importe le fabricant ou le détaillant!

Pour connaître l'emplacement du **Service des pièces et de l'entretien Sears** le plus proche afin d'apporter à l'atelier des produits tels que des aspirateurs, tondeuses à gazon ou appareils électroniques.

Pour connaître le n° de téléphone du **Service des pièces et de l'entretien Sears** afin de commander les pièces de rechange, accessoires et manuels d'instructions requis pour effectuer vous-même les réparations.

www.sears.ca

Pour acheter ou demander des renseignements sur un contrat d'entretien Sears, téléphonez au :

1-800-361-6665

de 9 h à 23 h du lundi au vendredi (HNE), de 9 h à 16 h le samedi

For service in english :

1-800-4-MY-HOME[®]

(1-800-469-4663)

www.sears.ca



® Marque déposée/™ Marque de commerce de Sears, Roebuck and Co. utilisée en vertu d'une licence de Sears Canada
®/™ Trademarks of Sears, Roebuck and Co. used under license by Sears Canada