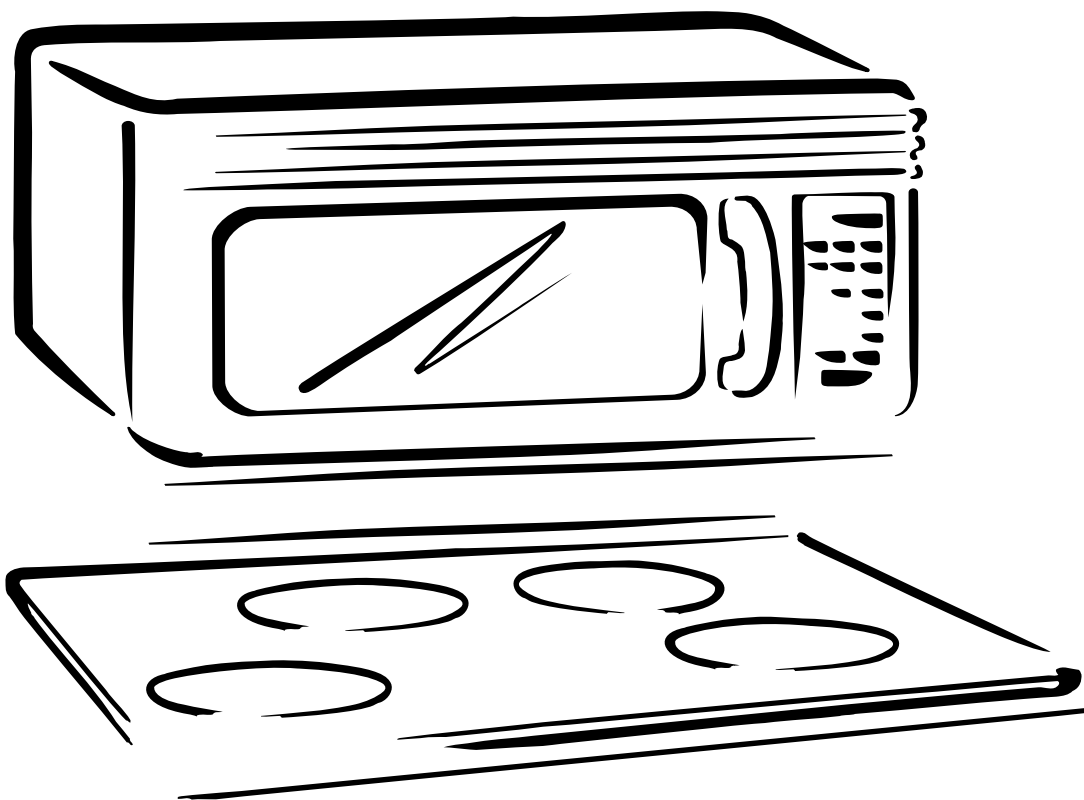




Microwave Hood Combination  
Use & Care Guide

Four à micro-ondes à hotte intégrée  
Guide d'utilisation et d'entretien

Models/Modèles 85470 85479 85473



ENGLISH

FRANÇAIS

# Table des matières

Garantie.....	36
Sécurité du four à micro-ondes.....	37
Apprendre à connaître le four à micro-ondes..	40
Fonctionnement du four à micro-ondes.....	40
Brouillage électrique.....	40
Meilleurs résultats de cuisson.....	40
Guide des batteries de cuisine.....	41
Mesures de sécurité de fonctionnement.....	41
Connexion électrique.....	41
Fiche technique.....	42
Caractéristiques du four à micro-ondes.....	42
Caractéristiques du panneau de commande...	43
Conseils pour la cuisson au four à micro-ondes.....	45~46
Utilisation du four à micro-ondes.....	47
Signaux sonores.....	47
Interruption de la cuisson.....	47
Horloge.....	47
Verrouillage de sécurité.....	47
Ventilateur aspirant.....	48
Minuterie de cuisine.....	48
Minuterie pour arrêt automatique du ventilateur .....	48
Éclairage de la table de cuisson.....	48
Marche-arrêt du plateau rotatif .....	49
Décongélation rapide.....	49
Ajouter une minute.....	49
Cuisson minutée.....	49
Cuisson en deux étapes.....	50
Niveaux de puissance du four à micro-ondes.....	51
Décongélation automatique.....	52
Tableau pour la décongélation automatique.....	53
Tableau pour la décongélation automatique (suite).....	54
Conseils pour la décongélation.....	55
Garder au chaud.....	55
Ramollir.....	56
Fondre .....	56
Tableau pour faire ramollir les aliments.....	56
Tableau pour faire fondre les aliments.....	56
Utilisation de la cuisson par capteur.....	57~58
Cuisson par capteur.....	57
Pommes de terre (exemple).....	57
Tableau pour la cuisson par capteur.....	58
Cuisson automatique.....	59
Réchauffage automatique.....	59
Tableau pour la cuisson automatique.....	60
Tableau pour le réchauffage automatique.....	60
Entretien du four à micro-ondes .....	61
Entretien des filtres.....	62~63
Remplacement des ampoules pour l'éclairage du four et de la table de cuisson.....	63~64
Questions et réponses.....	65
Dépannage.....	66~67
Service Sears.....	68
Service.....	Couverture arrière

## Garantie limitée d'un an

Si cet appareil électroménager est installé, utilisé et entretenu conformément à toutes les directives fournies et qu'il présente une défaillance attribuable à un défaut de matériau ou de fabrication dans l'année qui suit la date d'achat, composez le 1 800 LE-FOYERM (1 800 533-6937) pour faire prendre les dispositions nécessaires pour une réparation gratuite.

Note to client: The number was replaced with the French number indicated on the last page.

La présente garantie couvre seulement les défauts de matériau et de fabrication. Sears NE paiera PAS ce qui suit :

1. Les articles consommables soumis à l'usure normale, y compris, entre autres, les filtres, les courroies, les ampoules électriques et les sacs.
2. Les services d'un technicien pour expliquer à l'utilisateur la bonne façon d'installer, d'utiliser ou d'entretenir le produit.
3. Les services d'un technicien pour nettoyer ou entretenir le produit.
4. Les dommages au produit ou la défaillance de celui-ci s'il n'est pas installé, utilisé ou entretenu conformément à toutes les directives fournies avec le produit.
5. Les dommages au produit ou la défaillance de celui-ci découlant d'un accident, d'une utilisation abusive, d'une mauvaise utilisation ou d'une utilisation à des fins autres que celles prévues.
6. Les dommages au produit ou la défaillance de celui-ci causés par l'utilisation de détergents, de nettoyants, de produits chimiques ou d'ustensiles autres que ceux recommandés dans toutes les directives qui accompagnent le produit.
7. Les dommages aux pièces ou aux systèmes ou la défaillance de ceux-ci découlant de modifications non autorisées apportées au produit.

## Exonération de responsabilité au titre des garanties implicites; limitation des recours

Le seul et exclusif recours du client en vertu de la présente garantie limitée consiste en la réparation du produit selon les modalités de la présente. Les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la plus courte période autorisée par la loi. Sears n'assume aucune responsabilité pour les dommages fortuits ou indirects. Certains États et provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects, ou les limitations de la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier, de sorte que ces exclusions ou limitations peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie s'applique seulement pendant que cet appareil électroménager est utilisé aux États-Unis et au Canada. Cette garantie vous confère des droits légaux précis, et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179  
Sears Canada Inc., Toronto (Ontario) Canada M5B 2B8

# Garantie du four à micro-ondes à hotte intégrée

# Sécurité du four à micro-ondes

## Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons inclus de nombreux messages de sécurité importants dans le présent guide et sur le four à micro-ondes. Lisez et respectez toujours tous ces messages.



Voici le symbole d'avertissement de danger.

Le symbole indique les risques potentiels de décès ou de blessure.

Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole d'avertissement de danger et des mots « DANGER » ou « ATTENTION ». Ces mots signifient :



**DANGER**

**Le non-respect immédiat des consignes entraînera un décès ou des blessures graves.**



**ATTENTION**

**Le non-respect des consignes peut entraîner un décès ou des blessures graves.**

Toutes les consignes de sécurité indiquent les risques potentiels, la façon de réduire les risques de blessure et les conséquences du non-respect des consignes.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez respecter les mesures de sécurité de base, dont les suivantes :

### ATTENTION :

Afin de réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

- Lisez toutes les consignes avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lisez et respectez les « PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES » que vous trouverez à la page 6.
- Le four à micro-ondes doit être mis à la terre. Branchez-le uniquement sur une prise mise à la terre. Consultez les « CONSIGNES DE MISE À LA TERRE » que vous trouverez aux pages 4, 5 et 6.
- Installez ou placez le four à micro-ondes conformément aux consignes d'installation qui accompagnent le produit.
- Certains produits, comme des œufs entiers dans leur coquille, et les contenants scellés, comme des bocaux fermés, peuvent éclater et ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes.
- Utilisez le four à micro-ondes uniquement aux fins indiquées dans le présent guide. N'utilisez pas de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce type de four est conçu précisément pour réchauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- Comme pour tout appareil, il est nécessaire de surveiller les enfants lorsque ceux-ci l'utilisent.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas adéquatement, s'il est endommagé ou si on le laisse tomber.

**CONSERVEZ CES CONSIGNES**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Seul un réparateur qualifié peut réparer le four à micro-ondes. Appelez une entreprise de réparation autorisée pour faire faire un examen, une vérification ou un réglage.
- Consultez les consignes de nettoyage de la surface de la porte dans la section « Entretien du four à micro-ondes ».
- Pour réduire les risques d'incendie dans la cavité du four :
  - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez le four à micro-ondes lorsque vous y placez du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles pour faciliter la cuisson.
  - Enlevez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer les sacs dans le four.
  - Si les matières à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte fermée, arrêtez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du panneau à disjoncteurs.
  - N'utilisez pas la cavité à des fins de rangement. Ne laissez pas d'articles en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité du four lorsque vous n'utilisez pas le four.
- Vous pouvez utiliser ce four à micro-ondes au-dessus d'une cuisinière à gaz ou d'une cuisinière électrique.
- Vous pouvez installer ce four à micro-ondes au-dessus d'une cuisinière d'une largeur maximale de 36 pouces (91 cm).
- Nettoyez souvent la hotte d'aspiration – ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Faites attention lorsque vous nettoyez le filtre de la hotte d'aspiration. Les produits de nettoyage corrosifs, comme les nettoyants pour four à base de soude, peuvent l'endommager.
- Vous ne devez pas insérer des aliments ou des ustensiles en métal surdimensionnés dans le four à micro-ondes car cela risque de causer un incendie ou un choc électrique.
- N'utilisez pas de tampons de récurage en métal. Des morceaux pourraient se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, causant un risque de choc électrique.
- Ne placez rien sur le dessus du four à micro-ondes lorsque celui-ci fonctionne.
- Ne couvrez pas ou ne bloquez pas les ouvertures du four à micro-ondes.
- N'entreposez pas le four à micro-ondes à l'extérieur. N'utilisez pas le four à micro-ondes près d'une source d'eau, par exemple, près d'un évier, dans un sous-sol, près d'une piscine ou dans un endroit semblable.
- N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Tenez le cordon à l'écart des surfaces chauffées.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir.
- N'installez pas le four à micro-ondes au-dessus d'un évier.
- Ne couvrez pas les grilles ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraînera une surchauffe du four.
- Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans que l'ébullition paraisse en raison de la tension à la surface du liquide. Les bulles ne sont pas toujours visibles lorsque vous retirez le contenant du four. Le liquide très chaud pourrait donc déborder lorsque vous y insérez une cuillère ou un autre ustensile. Pour réduire les risques de blessure :
  - 1) Ne faites pas surchauffer le liquide.
  - 2) Remuez le liquide avant de le faire chauffer et à mi-réchauffage.
  - 3) N'utilisez pas de contenants à paroi droite avec un goulot étroit.
  - 4) Après le chauffage, laissez le contenant reposer un bref instant dans le four à micro-ondes avant de le retirer.
  - 5) Faites extrêmement attention lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.

**CONSERVEZ CES CONSIGNES**

## PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte, car cela pourrait entraîner une exposition à l'énergie nocive des micro-ondes. Il est important de ne pas modifier la fermeture de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant et la porte du four, et ne laissez pas de saleté ou de résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et que les parties suivantes ne soient pas endommagées :
  - (1) Porte (courbée).
  - (2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés).
  - (3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Seul un réparateur qualifié peut régler ou réparer le four.

## Alimentation

Respectez tous les codes et règlements en vigueur. Une alimentation électrique de 120 volts, 60-Hz, c.a. seulement, et de 15 ou 20 ampères est requise. Un fusible à fusion lente est recommandé. Il est également recommandé d'utiliser un circuit distinct pour l'appareil électroménager.

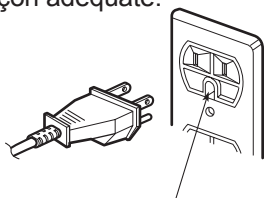
## ⚠ DANGER



**Risque de choc électrique**  
 Branchez sur une prise triphasée mise à la terre. N'enlevez pas la broche de mise à la terre. N'utilisez pas un adaptateur. N'utilisez pas une rallonge électrique. Le non-respect de ces consignes peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

## DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE

- **Pour tous les appareils électroménagers branchés à l'aide d'un cordon :** Le four à micro-ondes doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant de s'échapper par le fil de mise à la terre. Le four à micro-ondes comprend un cordon d'alimentation doté d'un fil de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise qui est installée et mise à la terre de façon adéquate.



Vérifiez s'il y a une broche de mise à la terre avant d'utiliser l'appareil

## ⚠ ATTENTION :

Une mise à la terre inadéquate peut causer un choc électrique. Faites appel à un électricien ou à un réparateur qualifié si vous ne comprenez pas les directives de mise à la terre ou si vous n'êtes pas certain que l'appareil est mis à la terre de façon adéquate. N'utilisez pas une rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un réparateur qualifié d'installer une prise près du four à micro-ondes.

- **Pour un appareil connecté en permanence :** Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'une personne ne trébuche ou ne s'emmêle dans le cordon. Le four à micro-ondes doit être connecté à un système de câblage métallique permanent mis à la terre, ou un conducteur de protection doit être en fonction avec les conducteurs de circuit et connecté à la borne de terre ou à la borne sur le four à micro-ondes.

## CONSERVEZ CES DIRECTIVES

# Apprendre à connaître le four à micro-ondes

Cette section porte sur les concepts de la cuisson au four à micro-ondes. Vous y trouverez également les notions élémentaires que vous devez connaître pour utiliser un four à micro-ondes. Veuillez lire ces renseignements avant d'utiliser votre four à micro-ondes.

## Fonctionnement du four à micro-ondes

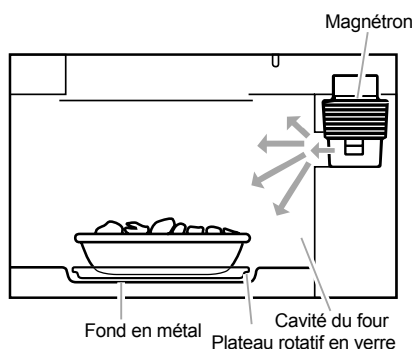
**Les fours à micro-ondes sont sécuritaires.** L'énergie des micro-ondes n'est pas chaude. Elle permet aux aliments de générer leur propre chaleur, et c'est cette chaleur qui fait cuire les aliments.

Les micro-ondes sont comme les ondes télévisuelles, radioélectriques ou lumineuses. Vous ne pouvez pas les voir, mais vous pouvez voir ce qu'elles font.

Un **magnétron** dans le four à micro-ondes produit les micro-ondes. Les micro-ondes se déplacent dans le four afin d'entrer en contact avec les aliments qui tournent sur le plateau rotatif.

Les micro-ondes traversent le **plateau rotatif** du four à micro-ondes. Elles rebondissent ensuite sur le fond en métal, traversent de nouveau le plateau rotatif en verre, puis sont absorbées par les aliments.

Comme les **micro-ondes** traversent la plupart des articles en verre, en papier et en plastique sans les chauffer, les aliments absorbent l'énergie. Les micro-ondes rebondissent sur les contenants en métal, alors les aliments n'absorbent pas l'énergie.



## Brouillage électrique

L'utilisation du four à micro-ondes peut causer des interférences sur une radio, un téléviseur ou un appareil semblable. S'il y a lieu, vous pouvez réduire ou éliminer les interférences de la façon suivante :

- Nettoyez la porte et les surfaces d'étanchéité du four.
- Ajustez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Placez le récepteur loin du four à micro-ondes.
- Branchez le four à micro-ondes sur une prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient branchés sur des circuits différents.

## Meilleurs résultats de cuisson

- Faites toujours cuire les aliments pendant la plus courte période de cuisson recommandée. Vérifiez la cuisson des aliments. Au besoin, appuyez sur la touche « Add Minute » (Ajouter une minute) pendant que le four fonctionne ou à la fin du cycle de cuisson (consultez la section « Utilisation de la fonction Add minute (Ajouter une minute) »).
- Remuez, retournez ou réarrangez les aliments vers la mi-cuisson, pour toutes les recettes. Cela assurera une cuisson uniforme des aliments.
- Si un plat n'a pas de couvercle, utilisez du papier ciré, des essuie-tout qui vont au four à micro-ondes ou une pellicule plastique. N'oubliez pas de retourner un coin de la pellicule plastique pour laisser la vapeur s'échapper pendant la cuisson.

## Guide des batteries de cuisine

La plupart des batteries de cuisine non métalliques et résistant à la chaleur vont au four à micro-ondes.

Toutefois, pour vérifier un plat avant de l'utiliser, suivez ces étapes :

1. Placez le plat vide dans le four à micro-ondes.
2. Versez 1 tasse (250 ml) d'eau dans une tasse graduée en verre et placez celle-ci dans le four, à côté du plat.
3. Faites chauffer au four à micro-ondes à pleine puissance pendant une minute. Si le plat est chaud, vous ne devriez pas l'utiliser pour la cuisson au four à micro-ondes.

## Mesures de sécurité de fonctionnement

- Ne vous appuyez jamais sur la porte et ne laissez pas un enfant se balancer sur la porte lorsqu'elle est ouverte.
- Utilisez des poignées thermorésistantes. L'énergie des micro-ondes ne chauffe pas les contenants, mais la chaleur provenant des aliments peut le faire.
- N'utilisez pas de papier journal ou d'autre papier imprimé dans le four.
- Ne faites pas sécher des fleurs, des fruits, des fines herbes, du bois, du papier, des gourdes ou des vêtements dans le four.
- Ne mettez pas le four à micro-ondes en marche lorsqu'il est vide. Cela peut en réduire la durée utile. Si vous vous exercez à programmer le four, placez un contenant d'eau dans le four. Il est normal que la porte du four ait une apparence ondulée lorsque le four fonctionne depuis un bon moment.
- N'essayez pas de faire fondre de la paraffine dans le four. La paraffine ne fondra pas dans un four à micro-ondes parce que les micro-ondes la traversent.
- Ne faites fonctionner le four à micro-ondes que si le plateau rotatif en verre est fixé bien en place et tourne librement. Le plateau rotatif peut tourner dans un sens ou dans l'autre. Vérifiez si le plateau rotatif est placé du bon côté dans le four. Manipulez le plateau rotatif avec soin lorsque vous le retirez du four afin d'éviter de le briser. Si le plateau rotatif se fêle ou se brise, communiquez avec votre détaillant pour obtenir un plateau de rechange.
- Lorsque vous utilisez un plat à brunir, vous devez placer le fond du plat au moins 3/16 po au-dessus du plateau rotatif. Suivez les directives fournies avec le plat à brunir.
- Ne faites jamais cuire ou réchauffer un œuf entier dans sa coquille. L'accumulation de vapeur dans les œufs entiers peut les faire éclater et possiblement endommager le four. Tranchez les œufs durs avant de les faire chauffer. En de rares occasions, il est arrivé que des œufs pochés éclatent. Couvrez les œufs pochés et laissez-les reposer pendant une minute avant de les trancher.
- Pour de meilleurs résultats, remuez les liquides plusieurs fois pendant que vous les faites chauffer ou réchauffer. Les liquides chauffés dans certains contenants (particulièrement les contenants en forme de cylindre) peuvent surchauffer. Les liquides peuvent éclater en émettant un bruit fort pendant le réchauffage ou après celui-ci, ou lorsque vous y ajoutez des ingrédients (grains de café, sachets de thé, etc.). Cela peut causer des blessures ou endommager le four à micro-ondes.
- Il est possible que les micro-ondes n'atteignent pas le centre d'un rôti. La chaleur se propage au centre depuis les parties extérieures cuites, comme la cuisson dans un four ordinaire. C'est une des raisons pour lesquelles on doit remuer certains aliments pendant la cuisson ou en laisser reposer certains autres (par exemple, les rôtis ou les pommes de terre au four) pendant un certain temps après la cuisson.
- Ne faites rien frire dans le four à micro-ondes. Les ustensiles utilisables au four à micro-ondes ne conviennent pas, et c'est difficile de maintenir une température de friture adéquate.
- Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. À la fin du temps de cuisson recommandé, les pommes de terre doivent être légèrement fermes parce qu'elles continueront de cuire pendant le temps de repos. Après la cuisson au four à micro-ondes, laissez les pommes de terre reposer pendant cinq minutes. Elles finiront de cuire pendant ce temps de repos.

## Connexion électrique

Si l'alimentation électrique ou la tension de la prise est inférieure à 110 volts, les temps de cuisson peuvent être plus longs. Demandez à un électricien qualifié de vérifier le système électrique de votre maison.

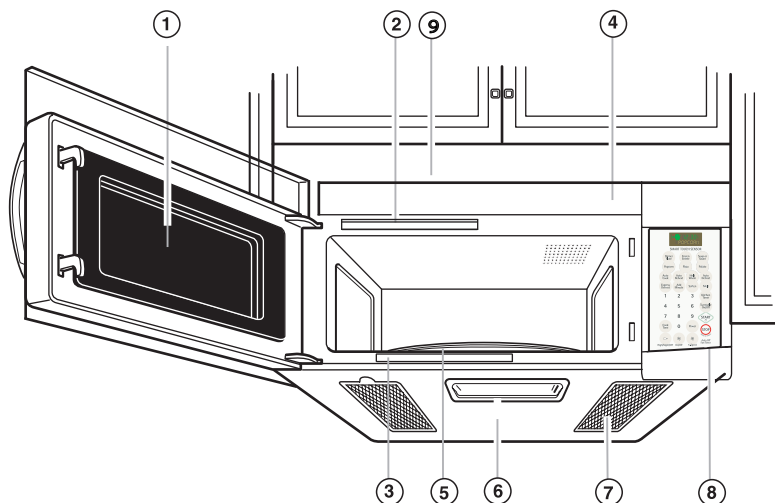
## Fiche technique

Alimentation électrique	120 V, c.a., 60 Hz
Consommation nominale	1 500 watts
Puissance des micro-ondes	*1 000 watts
Courant nominal	14,0 A
Dimensions hors tout (LxHxP)	29 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> PO x 16 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> PO x 15 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> PO
Dimensions de la cavité du four (LxHxP)	21 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> PO x 9 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> PO x 14 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> PO
Capacité de la cavité du four	1,6 pi3

\*IEC 60705 RATING STANDARD = \*NORME CEI 60705

La fiche technique peut être modifiée sans préavis.

## Caractéristiques du four à micro-ondes



Votre four à micro-ondes est conçu pour rendre votre expérience de cuisson aussi agréable et fructueuse que possible. Pour vous aider à utiliser le four rapidement, voici une liste des caractéristiques de base :

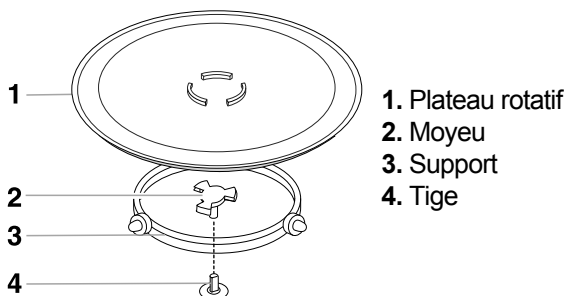
1. **Hublot doté d'un écran métallique** L'écran empêche les micro-ondes de s'échapper et est conçu comme un hublot pour vous permettre de voir les aliments pendant la cuisson.
2. **Plaque des numéros de modèle et de série**
3. **Étiquette du guide de cuisson**
4. **Grille de ventilation**

5. **Plateau rotatif.** Le plateau rotatif fait tourner les aliments pendant la cuisson pour assurer une cuisson plus uniforme. Il doit être placé dans le four pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.
6. **Éclairage de la table de cuisson**
7. **Filtres à graisses.** Consultez la section « Entretien des filtres ».
8. **Panneau de commande.** Appuyez sur les touches de ce panneau pour exécuter toutes les fonctions.
9. **Filtre à charbon** (derrière la grille de ventilation)

Le plateau rotatif tourne dans le sens inverse chaque fois que l'on ouvre ou que l'on ferme la porte. Cela aide à assurer une cuisson uniforme. N'utilisez pas le four à micro-ondes si le plateau rotatif n'est pas en place.

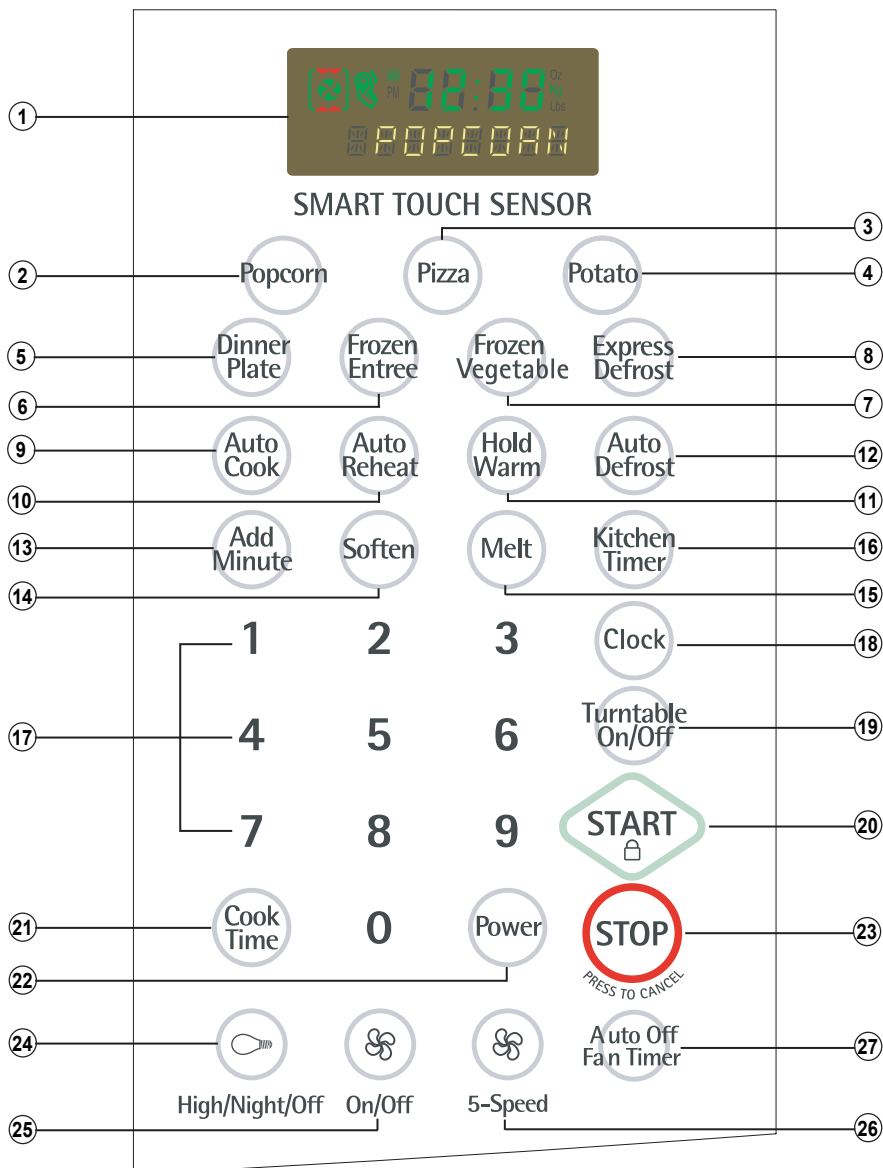
### Installation :

1. Placez le support dans le fond du four.
2. Placez le plateau rotatif sur le support. Insérez les lignes incurvées en relief au centre du plateau rotatif entre les trois rayons du moyeu. Les galets du support devraient se loger à l'intérieur de la cannelure sous le plateau rotatif.






## Caractéristiques du panneau de commande

Le panneau de commande du four à micro-ondes vous permet de sélectionner une fonction de cuisson rapidement et facilement. Il vous suffit d'appuyer sur la touche requise. Vous trouverez ci-dessous une liste de toutes les touches du panneau de commande. Pour de plus amples renseignements au sujet de ces caractéristiques, consultez la section « Utilisation du four à micro-ondes ».



**1. Affichage.** L'affichage comprend une horloge et des indicateurs qui indiquent l'heure, le réglage du temps de cuisson, la puissance de cuisson, la quantité, le poids et la fonction de cuisson sélectionnés.

**2. Popcorn (Mais soufflé).** Appuyez sur cette touche pour faire éclater du maïs soufflé au moyen du capteur. Le capteur indiquera la durée de cuisson selon la quantité d'humidité détectée dans le maïs soufflé. Retirez la grille en métal avant de faire éclater le maïs soufflé.

3. **Pizza.** Appuyez sur cette touche pour faire réchauffer une ou plusieurs tranches de pizza sans entrer un temps de cuisson ou une puissance.
4. **Potato (Pommes de terre).** Appuyez sur cette touche pour faire cuire des pommes de terre sans entrer un temps de cuisson ou une puissance.
5. **Dinner Plate (Assiette de dîner).** Appuyez sur cette touche pour faire cuire des aliments sans entrer un temps de cuisson ou une puissance.
6. **Frozen Entree (Entrée congelée).** Appuyez sur cette touche pour faire cuire une entrée congelée de 10 à 20 onces (284 à 567 g) sans entrer un temps de cuisson ou une puissance.
7. **Frozen Vegetable (Légumes congelés).** Appuyez sur cette touche pour faire cuire des aliments sans entrer un temps de cuisson ou une puissance.
8. **Express Defrost (Décongélation rapide).** Appuyez sur cette touche pour faire décongeler rapidement des aliments. Le message « GROUND BEEF 1.0 LBS TOUCH START » (BŒUF HACHÉ 1 LB APPUYEZ SUR « START ») s'affichera.
9. **Auto Cook (Cuisson automatique).** Appuyez sur cette touche pour faire cuire des aliments que l'on peut réchauffer au four à micro-ondes sans entrer un temps de cuisson ou une puissance.
10. **Auto Reheat (Réchauffage automatique).** Appuyez sur cette touche pour faire réchauffer des aliments que l'on peut réchauffer au four à micro-ondes sans entrer un temps de cuisson ou une puissance.
11. **Hold Warm (Garder au chaud).** Appuyez sur cette touche pour garder des aliments cuits au chaud dans le four pendant un maximum de 99 minutes, 59 secondes. Vous pouvez utiliser cette fonction seule ou la programmer pour qu'elle soit activée automatiquement à la fin d'un autre cycle de cuisson.
12. **Auto Defrost (Décongélation automatique).** Appuyez sur cette touche, puis sur les touches numériques pour faire décongeler des viandes congelées en fonction du poids.
13. **Add Minute (Ajouter une minute).** Appuyez sur cette touche pour faire cuire des aliments pendant une minute à pleine puissance ou pour ajouter des minutes supplémentaires au cycle de cuisson, à la puissance réglée.
14. **Soften (Ramollir).** Appuyez sur cette touche pour ramollir du beurre, de la crème glacée, du fromage à la crème ou du jus congelé.
15. **Melt (Fondre).** Appuyez sur cette touche pour faire fondre du beurre ou de la margarine, du chocolat, du fromage ou des guimauves.
16. **Kitchen Timer (Minuterie de cuisine).** Appuyez sur cette touche pour régler la minuterie de cuisine.
17. **Number Pads (Touches numériques).** Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson, la puissance de cuisson, la quantité, le poids ou la catégorie d'aliments.
18. **Clock (Horloge).** Appuyez sur cette touche pour entrer l'heure.
19. **Turntable On/Off (Marche-arrêt du plateau rotatif).** Appuyez sur cette touche pour arrêter le plateau rotatif. Le message « T/TABLE OFF » (ARRÊT DU PLATEAU ROTATIF) s'affichera.
20. **START (MISE EN MARCHÉ).** Appuyez sur cette touche pour mettre une fonction en marche. Si vous ouvrez la porte après avoir mis le four en marche, appuyez de nouveau sur **START (MISE EN MARCHÉ)**.
21. **Cook Time (Temps de cuisson).** Appuyez sur cette touche, puis sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson.
22. **Power (Puissance).** Après avoir réglé le temps de cuisson, appuyez sur cette touche, puis sur une touche numérique pour régler la quantité d'énergie micro-onde libérée pour cuire les aliments. Plus le chiffre est élevé, plus la puissance des micro-ondes ou la « rapidité de cuisson » sera élevée.
23. **STOP (ARRÊT).** Appuyez sur cette touche pour supprimer une commande incorrecte, annuler un programme pendant la cuisson ou effacer l'affichage.
24. **Light (  ) (Éclairage).** Appuyez sur cette touche pour régler l'éclairage à High (Fort), Night (Doux) ou Off (Arrêt).
25. **Fan (  ) On/Off (Marche-arrêt du ventilateur).** Appuyez sur cette touche pour mettre en marche ou arrêter le ventilateur.
26. **Fan (  ) 5 Speed (5 vitesses du ventilateur).** Appuyez sur cette touche pour choisir l'une des cinq vitesses du ventilateur.
27. **Auto Off Fan timer (Minuterie pour arrêt automatique du ventilateur).** Appuyez sur cette touche, puis sur une touche numérique pour programmer l'arrêt automatique du ventilateur.

**REMARQUE :** Un signal de programmation se fait entendre chaque fois que vous appuyez sur une touche. **Si vous essayez d'entrer** une directive incorrecte, vous n'entendrez aucun signal. Appuyez sur la touche STOP (ARRÊT) et entrez de nouveau les directives.

## CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

### Quantité d'aliments

- **Si vous augmentez ou diminuez** la quantité d'aliments que vous préparez, vous devrez également modifier le temps de cuisson requis pour ces aliments. Par exemple, si vous doublez une recette, ajoutez un peu plus de la moitié du temps de cuisson original. Vérifiez la cuisson et, au besoin, ajoutez plus de temps, par petites tranches.

### Température de départ des aliments

- **Plus la température des aliments** placés dans le four à micro-ondes est basse, plus la cuisson est longue. Il faut moins de temps pour réchauffer des aliments à la température ambiante que des aliments froids provenant du réfrigérateur.

### Composition des aliments

- **Les aliments à teneur élevée en matières grasses et en sucre** seront réchauffés plus rapidement que les aliments à teneur élevée en eau. Les matières grasses et le sucre atteindront également une température plus élevée que l'eau pendant la cuisson.
- **Plus les aliments sont denses**, plus il faut du temps pour les faire chauffer. Pour faire chauffer des aliments « très denses », comme la viande, il faut plus de temps qu'il n'en faut pour faire chauffer des aliments plus légers et poreux, comme un gâteau éponge.

### Taille et forme

- **Les petits morceaux d'aliments** cuiront plus rapidement que les gros morceaux. De plus, des morceaux de forme semblable cuiront plus uniformément que des morceaux de forme différente.
- **Pour ce qui est des aliments de différentes épaisseurs**, les parties minces cuiront plus rapidement que les parties épaisses. Placez les parties les plus minces des ailes et des cuisses de poulet au centre du plat.

### Remuer et retourner les aliments

- **En remuant et en retournant les aliments**, la chaleur se propage rapidement au centre du plat, et cela évite la cuisson excessive des bords extérieurs des aliments.

### Couvrir les aliments

- **Réduire les éclaboussures**
- **Raccourcir** le temps de cuisson
- **Garder** les aliments moelleux

Vous pouvez utiliser n'importe quel couvercle qui laisse passer les micro-ondes. Consultez la section « Apprendre à connaître le four à micro-ondes » pour connaître les matières que les micro-ondes peuvent traverser.

### Libération de la pression dans les aliments

- **Plusieurs aliments** (par exemple, les pommes de terre au four, les saucisses, les jaunes d'œuf et certains fruits) sont recouverts d'une pelure ou d'une membrane bien serrée. De la vapeur peut s'accumuler sous la membrane pendant la cuisson, faisant éclater les aliments. Pour libérer la pression et éviter un éclatement, **percez** ces aliments à l'aide d'une fourchette, d'un pique-olive ou d'un cure-dent avant de les faire cuire.

### Utilisation du temps de repos

- **Laissez toujours les aliments reposer** à l'intérieur ou à l'extérieur du four à la fin de la cuisson. Le temps de repos après la décongélation et la cuisson permet à la température de se répartir uniformément à l'intérieur des aliments, améliorant les résultats de cuisson. Pour le temps de repos à l'intérieur du four, vous pouvez programmer la puissance « 0 » pour la deuxième étape du cycle de cuisson. Consultez la section « Cuisson en deux étapes ».
- **La durée du temps de repos** varie selon la quantité et la densité des aliments à cuire. Parfois, le temps qu'il vous faut pour retirer les aliments du four et les apporter à la table suffit. Toutefois, pour les grosses quantités d'aliments plus denses, le temps de repos requis peut aller jusqu'à 10 minutes.

### Disposition des aliments

Pour obtenir de meilleurs résultats, placez les aliments de façon uniforme dans l'assiette. Vous pouvez procéder de plusieurs façons :

- **Si vous faites cuire plusieurs portions d'un même aliment**, comme des pommes de terre au four, **placez-les en cercle** pour une cuisson uniforme.
- **Lorsque vous faites cuire des aliments de forme ou d'épaisseur irrégulières, comme des poitrines de poulet**, placez la partie la plus petite ou la plus mince vers le centre de l'assiette où elle sera chauffée en dernier.
- **Placez les fines tranches de viande** les unes par-dessus les autres.
- **Lorsque vous faites cuire ou réchauffer un poisson entier**, pratiquez des entailles dans la peau – cela évitera les craquelures.
- **Évitez** que des aliments ou un contenant ne touchent le haut ou les côtés du four. Cela évitera la formation d'arcs. Un arc est une étincelle qui peut endommager l'intérieur du four.

### Utilisation du papier d'aluminium

Il ne faut pas utiliser de contenants en métal dans un four à micro-ondes. Toutefois, il y a quelques exceptions. Si vous avez acheté des aliments qui sont préemballés dans un contenant en papier d'aluminium, consultez les directives sur l'emballage. Lorsque vous utilisez des contenants en papier d'aluminium, le temps de cuisson peut être plus long car les micro-ondes ne pénètrent que le dessus des aliments. Si vous utilisez des contenants en papier aluminium et que vous n'avez pas les directives sur l'emballage, suivez ces directives :

## CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES (SUITE)

**Utilisation du papier d'aluminium (suite)**

- **Placez** le contenant dans un bol en verre et ajoutez juste assez d'eau pour couvrir le fond du contenant, pas plus de  $\_po$  (0,64 cm) de haut. Cela permet de faire chauffer le fond du contenant de façon uniforme.
- **Enlevez toujours** le couvercle pour éviter d'endommager le four.
- **Utilisez uniquement** des contenants non endommagés.
- **N'utilisez pas** de contenants mesurant plus de  $\_po$  (1,9 cm) de haut.
- **Le contenant doit être** au moins à moitié plein.
- Pour éviter la formation d'arcs, vous devez laisser un espace d'au moins  $\_po$  (0,64 cm) entre le contenant en aluminium et les parois du four, ainsi qu'entre deux contenants en aluminium.
- **Placez toujours** le contenant sur le plateau rotatif.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments qui peuvent cuire rapidement, comme les extrémités des ailes ou des cuisses de poulet.
- Il faut habituellement deux fois plus de temps pour faire chauffer des aliments dans un contenant en papier d'aluminium que dans un contenant en plastique, en verre, en porcelaine ou en papier d'aluminium.

Le temps de cuisson varie selon le type de contenant que vous utilisez.

- **Laissez reposer** les aliments pendant deux ou trois minutes après le chauffage pour que la température se répartisse uniformément dans tout le contenant.

**À ne pas faire dans un four à micro-ondes**

- **N'utilisez pas** le four à micro-ondes pour mettre des aliments en conserve. Les pots en verre fermés peuvent éclater et endommager le four.
- **N'utilisez pas** le four à micro-ondes pour stériliser des articles (biberons, etc.). C'est difficile de garder le four à la température élevée qui est requise pour la stérilisation.

# Utilisation du four à micro-ondes

La présente section vous indique la façon d'utiliser chaque fonction. Veuillez la lire attentivement.

## SIGNAUX SONORES

Des signaux sonores sont disponibles pour vous guider lorsque vous réglez et utilisez le four :






- Une tonalité de programmation se fera entendre chaque fois que vous appuyez sur une touche.
- Sept tonalités indiquent la fin du compte à rebours de la minuterie de cuisine.
- Quatre tonalités indiquent la fin d'un cycle de cuisson.

## HORLOGE

La première fois que vous branchez votre four à micro-ondes ou après une panne de courant, l'affichage indique « PLEASE SET TIME OF DAY » (VEUILLEZ RÉGLER L'HEURE). Si vous ne réglez pas l'heure, « : » sera affiché jusqu'à ce que vous appuyez sur la touche « Clock » (Horloge).

Exemple : Pour régler l'horloge à 10 h 30.

**Appuyez sur :**      **L'affichage indique :**

-  :
-  : ENTER TIME OF DAY (ENTRER L'HEURE)
-  10:30 TOUCH START (APPUYER SUR « START »)
-  10:30 AM TOUCH 1 (AVANT-MIDI, APPUYER SUR 1)  
PM TOUCH 2 (APRÈS-MIDI, APPUYER SUR 2)
-  AM 10:30 TOUCH START (APPUYER SUR « START »)
-  AM 10:30

**REMARQUE :** Vous pouvez passer de « AM » à « PM » en appuyant sur 1 ou 2 après la 4e étape.

## INTERRUPTION DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter le four pendant un cycle en ouvrant la porte. Le four arrête de chauffer et le ventilateur s'arrête, mais l'éclairage reste allumé.

**Pour remettre le four en marche,** fermez la porte et appuyez sur la touche « START » (MISE EN MARCHÉ).



**Si vous ne voulez pas poursuivre la cuisson, ouvrez la porte et appuyez sur la touche « STOP » (ARRÊT).**

## VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

Utilisez cette caractéristique de sécurité pour verrouiller le panneau de commande lorsque vous nettoyez le four ou pour vous assurer que des enfants n'utiliseront pas le four sans surveillance.


**Pour régler le verrouillage de sécurité :**

**Appuyez sur :**      **L'affichage indique :**

-  L'heure
-  Appuyez jusqu'à ce que « LOCKED » (VERROUILLÉ) s'affiche (environ 4 secondes).

**Pour annuler le verrouillage de sécurité :**

**Appuyez sur:**      **L'affichage indique:**

-  Appuyez jusqu'à ce que « LOCKED » ne soit plus affiché (environ 4 secondes).

## VENTILATEUR ASPIRANT

Les deux touches centrées au bas du panneau de commande contrôlent le ventilateur aspirant à cinq vitesses.

**Exemple : Pour régler la vitesse du ventilateur aspirant au niveau 4.**

**Appuyez sur : L'affichage indique :**

1.  *LEVEL 1 (NIVEAU 1)*  
On/Off

Le dernier réglage est affiché jusqu'à ce que vous sélectionniez le niveau de vitesse du ventilateur.


2.  *LEVEL 4 (NIVEAU 4)*  
5 Speed

Appuyez jusqu'au niveau 4.

3.  *FAN OFF (ARRÊT DU VENTILATEUR)*  
On/Off

Arrêtez le ventilateur lorsque vous le souhaitez.

**REMARQUE :** Si la température de la cuisinière ou de la table de cuisson sous le four devient trop élevée, le ventilateur aspirant de la hotte se mettra automatiquement en marche au NIVEAU 5 pour protéger le four.

Il peut fonctionner jusqu'à une heure pour refroidir le four. Lorsque cela se produit, la touche  ne permettra pas d'arrêter le ventilateur. Vous ne pouvez pas arrêter le ventilateur aspirant pendant la cuisson au four à micro-ondes.

## MINUTERIE POUR ARRÊT AUTOMATIQUE DU VENTILATEUR

Utilisez cette touche pour régler le temps de fonctionnement du ventilateur.

Vous pouvez le régler à 1, 3, 5, 10 ou 30 minutes.

**Exemple : Pour régler le temps de fonctionnement à 3 minutes au niveau 3.**


**Appuyez sur : L'affichage indique :**

1.  *LEVEL 1 (NIVEAU 1)*  
On/Off

Le dernier réglage est affiché jusqu'à ce que vous sélectionniez le niveau de vitesse du ventilateur.

2.  *LEVEL 3 (NIVEAU 3)*  
5 Speed

Pulse hasta que aparezca el Nivel 3.

3.  *OFF (ARRÊT DU VENTILATEUR ASPIRANT AU BOUT)*  
Deux fois défile sur l'affichage.

Le ventilateur de la hotte s'arrêtera automatiquement à la fin du temps réglé.

Le tableau suivant indique la façon d'utiliser la minuterie pour arrêt automatique du ventilateur.


Appuyez sur la touche	Temps de fonctionnement du ventilateur
Une fois	1 minute
Deux fois	3 minutes
Trois fois	5 minutes
Quatre fois	10 minutes
Cinq fois	30 minutes

## MINUTERIE DE CUISINE

Vous pouvez utiliser le four à micro-ondes en guise de minuterie de cuisine. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes et 59 secondes.

**Exemple : Pour régler la minuterie à 3 minutes.**

**Appuyez sur : L'affichage indique :**

 *: ENTER TIME IN MIN AND SEC (ENTRER LE TEMPS EN MIN ET EN S)*

2.  *3:00 TOUCH START (APPUYER SUR « START »)*

 *3:00*


Compte à rebours

## ÉCLAIRAGE DE LA TABLE DE CUISSON

La touche au bas et à gauche du panneau de commande contrôle l'éclairage de la table de cuisson.

**Exemple : Pour régler l'éclairage à « HIGH » (FORT).**

**Appuyez sur : L'affichage indique :**

1.  *LIGHT HI (ÉCLAIRAGE FORT)*  
High/Night/Off

Une fois pour un éclairage fort.  
Deux fois pour un éclairage doux.



2.  *LIGHT OFF (ARRÊT DE L'ÉCLAIRAGE)*  
High/Night/Off

Pour éteindre l'éclairage, appuyez une ou deux fois sur la touche, selon le réglage de l'éclairage.

## MARCHE-ARRÊT DU PLATEAU ROTATIF CUISSON MINUTÉE

Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, laissez le plateau rotatif en marche. Vous pouvez l'arrêter pour les grands plats.

**Appuyez sur :** L'affichage indique :

1.  *OFF T/TABLE*  
(ARRÊT DU PLATEAU ROTATIF)
2.  *ON T/TABLE*  
(MISE EN MARCHE DU PLATEAU ROTATIF)

Appuyez sur la touche « Turntable On/Off » (Marche-arrêt du plateau rotatif) pour mettre en marche ou arrêter le plateau rotatif.



**MISE EN GARDE :** Le plateau rotatif peut parfois devenir chaud au toucher pendant et après la cuisson. Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.

## DÉCONGÉLATION RAPIDE

Le four est doté d'une fonction de décongélation rapide. La fonction « Express Defrost » vous permet de décongeler rapidement 1 lb de bœuf haché seulement.

**Exemple :** Pour faire décongeler 1 lb de bœuf haché

**Appuyez sur :** L'affichage indique :



1.  *1.0 LBS (1 LB)*  
*TOUCH START*  
(APPUYER SUR « START »)  
Compte à rebours
2.  *EXPRESS DEFROST*  
(DÉCONGÉLATION RAPIDE)  
défile sur l'affichage.

## AJOUTER UNE MINUTE

Cette touche simplifiée vous permet de gagner du temps et de régler rapidement le four à micro-ondes pour une cuisson à pleine puissance sans que vous ayez à appuyer sur la touche « START » (MISE EN MARCHE).

**Exemple :** Pour faire cuire des aliments pendant deux minutes.

**Appuyez sur :** L'affichage indique :

1.  L'heure
2.  *2:00*  
Deux fois Compte à rebours et POWER 100 (PLEINE PUISSANCE).

**REMARQUE :** Chaque fois que vous appuyez sur « ADD MINUTE » (AJOUTER UNE MINUTE), 1 minute est ajoutée, jusqu'à concurrence de 99 minutes et 59 secondes.

Cette fonction vous permet de programmer une puissance et un temps de cuisson précis. Pour obtenir de meilleurs résultats, 10 niveaux de puissance sont disponibles, en plus de la pleine puissance. Consultez le tableau des niveaux de puissance du four à micro-ondes à la page 16 pour obtenir de plus amples renseignements.

**REMARQUE :** Si vous ne choisissez pas un niveau de puissance, le four cuira automatiquement à pleine puissance.

**Exemple :** Pour faire cuire des aliments pendant 5 minutes et 30 secondes à une puissance de 80 %.

**Appuyez sur :** L'affichage indique :

1.  *: ENTER COOKING TIME*  
(ENTRER LE TEMPS DE CUISSON)
2.    *5 : 30 TOUCH START OR POWER LEVEL (APPUYER SUR « START » OU « POWER »)*
3.  *POWER 100 (PLEINE PUISSANCE)*  
*ENTER POWER LEVEL 0 TO 10*  
(ENTRER LE NIVEAU DE PUISSANCE DE 0 À 10)
4.  *5 : 30 POWER 80 TOUCH START*  
(PUISSANCE 80, APPUYER SUR « START »)
5.  Compte à rebours et « POWER 80 » (PUISSANCE 80).

## CUISSON EN DEUX ÉTAPES

Certaines recettes nécessitent différents niveaux de puissance pendant un cycle de cuisson afin d'assurer de meilleurs résultats. Vous pouvez programmer le four à deux niveaux de puissance pendant le cycle de cuisson.


**Exemple : Pour régler un cycle de cuisson en deux étapes.**


**Appuyez sur : L'affichage indique :**

1.  : ENTER COOKING TIME  
(ENTRER LE TEMPS DE CUISSON)

2.  3 : 00 TOUCH START OR POWER  
LEVEL (APPUYER SUR  
« START » OU « POWER »)

Pour régler un temps de cuisson de 3 minutes pour la première étape.

3.  POWER 100 (PLEINE PUISSANCE)  
3 : 00 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10  
(ENTRER LE NIVEAU DE  
PUISSANCE ENTRE 0 ET 10)


4.  8 3 : 00 POWER 80 TOUCH START  
(PUISSANCE 80, APPUYER SUR  
« START »)


Pour régler la puissance de cuisson à 50 % pour la deuxième étape.

5.  : ENTER COOKING TIME  
(ENTRER LE TEMPS DE CUISSON)


6.  7 : 00 TOUCH START OR POWER  
LEVEL (APPUYER SUR  
« START » OU « POWER »)

Pour régler un temps de cuisson de 7 minutes pour la deuxième étape.

7.  POWER 100 (PLEINE PUISSANCE)  
7 : 00 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10  
(ENTRER LE NIVEAU DE  
PUISSANCE ENTRE 0 ET 10)

8.  5 7 : 00 POWER 50 TOUCH START  
(PUISSANCE 50, APPUYER SUR « START »)

Pour régler la puissance de cuisson à 50 % pour la deuxième étape.

9.  Compte à rebours et  
« POWER 80 »  
(PUISSANCE 80)

10. Lorsque la première étape est terminée et que la deuxième commence, vous entendrez deux brèves tonalités.

## NIVEAUX DE PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES

Certaines recettes nécessitent différents niveaux de puissance pour assurer de meilleurs résultats. Plus la puissance de cuisson est basse, plus la cuisson est lente. Chaque chiffre de 1 à 9 représente un pourcentage différent de la pleine puissance de cuisson.

Le tableau ci-dessous indique le pourcentage de la puissance de cuisson de chaque chiffre, ainsi que le nom de la puissance de cuisson généralement utilisé.

Il vous indique également quand utiliser chaque puissance de cuisson. Suivez les recettes ou les directives sur les emballages, s'il y a lieu.

**REMARQUE :** Consultez un livre de recettes fiable pour connaître les temps de cuisson pour un four à micro-ondes d'une puissance de 1 000 watts.

Puissance de CUISSON	NIVEAU	QUAND L'UTILISER
100 % de la pleine puissance	High (Élevé)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour faire chauffer rapidement des aliments prêts-à-servir et des aliments à teneur élevée en eau, comme les soupes et les boissons.</li> <li>• Pour faire cuire des coupes de viande tendre, du bœuf haché ou du poulet.</li> </ul>
9 = 90 % de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour faire chauffer des potages.</li> </ul>
8 = 80 % de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour faire chauffer du riz, des pâtes alimentaires ou des plats en cocotte.</li> </ul>
7 = 70 % de la pleine puissance	Medium-High (Moyen-élevé)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour les aliments qui doivent être cuits et chauffés à une puissance inférieure à la puissance élevée (par exemple, le poisson entier et les pains de viande) ou pour les aliments qui cuisent trop rapidement.</li> <li>• Pour réchauffer une portion individuelle.</li> </ul>
6 = 60 % de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour la cuisson qui nécessite une attention particulière, comme les plats au fromage ou aux œufs, les crèmes-dessert et les crèmes anglaises.</li> <li>• Pour terminer la cuisson de plats en cocotte.</li> </ul>
5 = 50 % de la pleine puissance	Medium (Moyen)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour faire cuire du jambon, un poulet entier et du bœuf braisé.</li> <li>• Pour faire mijoter des ragoûts.</li> </ul>
4 = 40 % de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour faire fondre du chocolat.</li> <li>• Pour faire chauffer des pâtisseries.</li> </ul>
3 = 30 % de la pleine puissance	Medium-Low, Defrost (Moyen-bas, décongélation)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour faire décongeler manuellement les aliments comme le pain, le poisson, la viande, le poulet et les aliments précuits.</li> </ul>
2 = 20 % de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée.</li> </ul>
1 = 10 % de la pleine puissance	Low (Bas)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour garder les aliments chauds.</li> <li>• Pour réchauffer légèrement les fruits.</li> </ul>
0 = 0 % de la pleine puissance	None (Aucun)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour le temps de repos des aliments dans le four.</li> </ul>

**REMARQUE :** Vous pouvez également utiliser la touche « Power » (Puissance) en guise de minuterie de cuisine. Entrez un temps de cuisson, puis entrez le chiffre « 0 » comme puissance de cuisson. Le four effectuera le compte à rebours du temps de cuisson, sans cuire.


## DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le four comprend quatre séquences de décongélation pré-réglées. La fonction de décongélation automatique vous offre la meilleure méthode de décongélation des aliments congelés. Le guide de cuisson vous indiquera la séquence de décongélation qui est recommandée pour les aliments que vous faites décongeler. Aux fins de commodité accrue, la fonction de décongélation automatique comprend un signal sonore intégré qui vous rappelle de vérifier, de retourner, de séparer ou de réarranger les aliments pour obtenir de meilleurs résultats de décongélation. Quatre différents niveaux de décongélation sont fournis.

- 1 MEAT (VIANDE)
- 2 POULTRY (VOLAILLE)
- 3 FISH (POISSON)
- 4 BREAD (PAIN)

Exemple : Pour faire décongeler 1,2 lb de bœuf haché.

Appuyez sur : L'affichage indique :

1.  MEAT TOUCH 1 (VIANDE, APPUYER SUR 1)  
POULTRY TOUCH 2 (VOLAILLE, APPUYER SUR 2)  
FISH TOUCH 3 (POISSON, APPUYER SUR 3)  
BREAD TOUCH 4 (PAIN, APPUYER SUR 4)
2.  MEAT ENTER WEIGHT (VIANDE, ENTRER LE POIDS)
3.  y  1.2 LBS {1,2 LB}  
TOUCH START (APPUYER SUR « START » pour entrer le poids)
4.  Compte à rebours et DEFROST (DÉCONGÉLATION)

### REMARQUE :

Lorsque vous appuyez sur la touche « START » (MISE EN MARCHE), l'affichage indique le compte à rebours du temps de décongélation. Le four émettra un bip pendant le cycle de décongélation. À ce moment-là, ouvrez la porte et retournez, séparez ou réarrangez les aliments. Enlevez toute partie qui est décongelée. Remettez les parties congelées dans le four et appuyez sur « START » (MISE EN MARCHE) pour poursuivre le cycle de décongélation.

### CONSEILS D'UTILISATION

- Pour obtenir de meilleurs résultats, retirez le poisson, les mollusques et crustacés, la viande et la volaille de leur emballage original en plastique ou en papier. Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et le jus près des aliments, ce qui peut faire cuire la surface externe des aliments.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, disposez la viande hachée en forme de beigne avant de la congeler. Lorsque vous la faites

décongeler, enlevez la viande décongelée au moment où un bip se fait entendre et poursuivez la décongélation.

- Placez les aliments dans un contenant peu profond ou sur une grille de rôtissage pour micro-ondes pour recueillir le jus de cuisson.

Le tableau ci-dessous indique les types d'aliments ainsi que les poids que vous pouvez régler pour chaque type d'aliments. Pour obtenir de meilleurs résultats, desserrez ou enlevez l'emballage des aliments.

ALIMENTS	APPUYEZ SUR Auto Defrost (Décongélation automatique)	POIDS QUE VOUS POUVEZ RÉGLER (dixièmes de livre)
Viande	1	De 0,1 à 6,0 (45 g à 2,7 kg)
Volaille	2	De 0,1 à 6,0 (45 g à 2,7 kg)
Poisson	3	De 0,1 à 6,0 (45 g à 2,7 kg)
Pain	4	De 0,1 à 1,0 (45 g à 450 g)

### Tableau de conversion des poids

Vous êtes probablement habitué aux poids des aliments en livres et en onces, ces dernières étant des fractions d'une livre (par exemple, 4 onces équivalent à  $\frac{1}{4}$  livre). Toutefois, pour entrer le poids des aliments en mode de décongélation automatique, vous devez préciser les livres et les dixièmes de livre.

Si le poids indiqué sur l'emballage est en fractions de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

Poids équivalent	
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 demi-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 POUR LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

### Réglage pour la viande

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	DIRECTIVES SPÉCIALES
<b>BOEUF</b>			Au début du cycle de décongélation, protégez la partie étroite de la viande de forme irrégulière ou les parties grasses des coupes de viande avec du papier d'aluminium.
Bœuf haché, en vrac	VIANDE	Enlevez les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Retournez. Remettez le reste dans le four.	Ne décongelez pas moins de 1/4 lb de viande. Disposez la viande en forme de beigne pour la congeler.
Bœuf haché, en galettes	VIANDE	Séparez et réarrangez.	Ne décongelez pas moins de 1/4 lb de viande. Disposez la viande en forme de beigne pour la congeler.
Bifteck de ronde	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes de papier d'aluminium.	Ne décongelez pas des boulettes de moins de 2 oz. Enfoncez le centre lorsque vous les mettez à congeler.
Bifteck de filet	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.
Bœuf en cubes	VIANDE	Enlevez les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Séparez le reste. Remettez le reste dans le four.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.
Bœuf braisé, palette	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.
Côte de bœuf	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.
Rôti de croupe enroulé	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.
<b>AGNEAU</b>			
En cubes	VIANDE	Enlevez les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Séparez le reste. Remettez le reste dans le four.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.
Côtelettes (1 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Séparez et réarrangez.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.
<b>PORC</b>			
Côtelettes (1/2 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Séparez et réarrangez.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.
Hot-dogs	VIANDE	Séparez et réarrangez.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.
Côtes levées Côtes à la paysanne	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.
Saucisses, chaînons	VIANDE	Séparez et réarrangez.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.
Saucisses, en vrac	VIANDE	Enlevez les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Retournez. Remettez le reste dans le four.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.
Rôti de longe, désossé	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.

## TABLEAU POUR LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (SUITE)

### Réglage pour la volaille

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	DIRECTIVES SPÉCIALES
<b>POULET</b> Entier (jusqu'à 6 lb)	VOLAILLE	Retournez (terminez la décongélation en plaçant la poitrine vers le bas). Couvrez les parties chaudes de papier d'aluminium.	Placez le poulet dans une assiette qui va au four à micro-ondes, poitrines vers le haut. Terminez la décongélation en l'immergeant dans l'eau froide. Retirez les abattis lorsque le poulet est partiellement décongelé.
Découpé		Séparez les morceaux et réarrangez-les. Retournez. Couvrez les parties chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.  Terminez la décongélation en l'immergeant dans l'eau froide.
<b>POULET DE CORNOUILLES</b> Entier	VOLAILLE	Retournez. Couvrez les parties chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes. Terminez la décongélation en l'immergeant dans l'eau froide.
<b>DINDE</b> Poitrine (jusqu'à 6 lb)	VOLAILLE	Retournez. Couvrez les parties chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes. Terminez la décongélation en l'immergeant dans l'eau froide.

### Réglage pour le poisson

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SON DU BIP	DIRECTIVES SPÉCIALES
<b>POISSON</b> Filets	POISSON	Retournez. Séparez les filets lorsqu'ils sont partiellement décongelés, si cela est possible.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes. Séparez délicatement les filets sous l'eau froide.
Darnes	POISSON	Séparez et réarrangez.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes. Faites couler de l'eau froide sur les filets pour terminer la décongélation.
Entier	POISSON	Retournez.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes. Couvrez la tête et la queue de papier d'aluminium. Faites attention pour que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés du four à micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant le poisson dans l'eau froide.
<b>MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS</b> Chair de crabe	POISSON	Détachez. Retournez.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.
Queues de homard	POISSON	Retournez et réarrangez.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.
Crevettes	POISSON	Séparez et réarrangez.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.
Pétoncles	POISSON	Séparez et réarrangez.	Placez dans une assiette qui va au four à micro-ondes.

## CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

- Lorsque vous utilisez la fonction de décongélation automatique, le poids que vous devez entrer est le poids net en livres et en dixièmes de livre (le poids de l'aliment, moins celui du contenant).
- Avant de commencer, vérifiez si vous avez enlevé toutes les attaches métalliques des sacs d'aliments congelés et remplacez-les par des ficelles ou des élastiques.
- Ouvrez les contenants comme les boîtes en carton avant de les placer dans le four.
- Faites toujours une entaille dans les pochettes ou les emballages en plastique.
- Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, enlevez le papier d'aluminium et placez les aliments dans un contenant approprié.
- S'il y a lieu, faites une entaille dans la peau des aliments congelés, comme des saucisses.
- Pliez les pochettes en plastique qui renferment les aliments pour assurer une décongélation uniforme.
- Sous-estimez toujours le temps de décongélation. Si les aliments décongelés sont encore gelés au centre, remettez-les dans le four à micro-ondes pour poursuivre la décongélation.
- Le temps de décongélation varie selon le degré de congélation des aliments.
- La forme de l'emballage influe sur la rapidité de la décongélation des aliments. Les emballages peu profonds seront décongelés plus rapidement qu'un bloc épais.
- Lorsque les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Les morceaux séparés se décongèlent plus facilement.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments comme les ailes de poulet, les extrémités des cuisses de poulet, les queues de poisson ou les parties qui commencent à devenir chaudes. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le fond du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement intérieur du four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, laissez les aliments reposer après la décongélation. (Pour de plus amples renseignements sur le temps de repos, consultez la section « Conseils pour la cuisson au four à micro-ondes ».)
- Retournez les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Séparez et retirez les aliments, au besoin.

## GARDER AU CHAUD

Vous pouvez garder au chaud et en toute sécurité des aliments dans le four à micro-ondes, jusqu'à 99 minutes et 59 secondes (environ 1 heure et 40 minutes). Vous pouvez utiliser cette fonction seule ou la programmer pour qu'elle soit activée automatiquement à la fin d'un autre cycle de cuisson.

**Exemple : Pour utiliser la fonction « Hold Warm » (Garder au chaud).**

**Appuyez sur : L'affichage indique :**

- 

*HOLD WARM*  
(GARDER AU CHAUD)  
*TOUCH START*  
(APPUYER SUR « START »)
- 

*Compte à rebours*  
*HOLD WARM*  
(GARDER AU CHAUD)  
*défile sur l'affichage.*

Une fois terminée, « COOK END » (FIN DE LA CUISSON) s'affichera et quatre tonalités se feront entendre.

**Pour que la fonction « Hold Warm » (Garder au chaud) soit activée automatiquement à la fin d'un autre cycle :**

- Pendant que vous entrez les directives de cuisson, appuyez sur « Hold Warm » (Garder au chaud) avant d'appuyer sur « START » (MISE EN MARCHÉ).
- À la fin du dernier cycle de cuisson, vous entendrez deux tonalités. « Hold Warm » (Garder au chaud) s'affichera pendant que le four continue de fonctionner.
- Vous pouvez programmer la fonction « Hold Warm » (Garder au chaud) pour qu'elle soit activée automatiquement après « Auto Defrost » (Décongélation automatique), « Cook » (Cuisson) ou la cuisson en deux étapes.

**REMARQUES :**

- La fonction « Hold Warm » (Garder au chaud) fonctionne jusqu'à de 99 minutes et 59 secondes.
- Ouvrir la porte du four annule la fonction « Hold Warm » (Garder au chaud). Fermez la porte et appuyez sur « Hold Warm » (Garder au chaud), puis sur « START » (MISE EN MARCHÉ) pour réactiver la fonction, le cas échéant.
- Les aliments cuits avec un couvercle doivent être couverts lorsque « Hold Warm » (Garder au chaud) est activé.
- Les pâtisseries (tartes, chaussons, etc.) ne doivent pas être couvertes lorsque « Hold Warm » (Garder au chaud) est activé.
- Les repas complets gardés au chaud dans une grande assiette doivent être couverts lorsque « Hold Warm » (Garder au chaud) est activé.
- N'utilisez pas plus d'un cycle complet de « Hold Warm » (Garder au chaud) (environ 1 heure et 40 minutes). La qualité de certains aliments se détériorera si ce temps est prolongé.

## RAMOLLIR

Le four utilise une faible puissance pour ramollir les aliments (le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème et les jus congelés). Consultez le tableau ci-dessous.

Exemple : Pour ramollir une chopine de crème glacée.

Appuyez sur : L'affichage indique :

1.  *SELECT MENU 1 TO 4*  
(CHOISIR LE MENU DE 1 À 4)
2.  *ICE CREAM (CRÈME GLACÉE)*  
*TOUCH 1 TO 3*  
(APPUYER SUR UNE TOUCHE ENTRE 1 ET 3)
3.  *1 PINT TOUCH START (1 CHOPINE,*  
*APPUYER SUR « START »)*
4.  *Compte à rebours*  
*ICE CREAM (CRÈME GLACÉE)*  
*défile sur l'affichage.*



Quatre bips se font entendre pour indiquer la fin du temps de cuisson, et « **COOK END** » (**FIN DE LA CUISSON**) s'affiche.

## FONDRE

Le four utilise une faible puissance pour faire fondre les aliments (le beurre ou la margarine, le chocolat, les guimauves ou le fromage fondu). Consultez le tableau ci-dessous.

Exemple : Pour faire fondre 8 oz (225 g) de chocolat.

Appuyez sur : L'affichage indique :

1.  *SELECT MENU 1 TO 4*  
(CHOISIR LE MENU DE 1 À 4)
2.  *CHOCOLATE (CHOCOLAT)*  
*TOUCH 1 TO 2 (APPUYER SUR 1 OU 2)*
3.  *8 oz*  
*TOUCH START*  
(APPUYER SUR « START »)
4.  *Compte à rebours*  
*CHOCOLATE (CHOCOLAT)*  
*défile sur l'affichage*

Quatre bips se font entendre pour indiquer la fin du temps de cuisson, et « **COOK END** » (**FIN DE LA CUISSON**) s'affiche.

## TABLEAU POUR FAIRE RAMOLLIR LES ALIMENTS

CODE	CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
1	Beurre	Déballez et placez dans un contenant allant au four à micro-ondes. Le beurre sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.	1, 2 ou 3 bâtonnets
2	Crème glacée	Placez le contenant dans le four. La crème glacée sera assez ramollie pour la prendre plus facilement.	Chopine, pinte, demi-gallon
3	Fromage à la crème	Déballez et placez dans un contenant allant au four à micro-ondes. Le fromage à la crème sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.	3 ou 8 oz (85 ou 225 g)
4	Jus congelé	Enlevez le dessus. Placez le contenant dans le four. Le jus congelé sera assez ramolli pour se mélanger facilement avec de l'eau.	6, 12 ou 16 oz (170, 350 ou 450 g)

## TABLEAU POUR FAIRE FONDRE LES ALIMENTS

CODE	CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
1	Beurre ou margarine	Déballez et placez dans un contenant allant au four à micro-ondes. Il n'est pas nécessaire de couvrir le beurre. Remuez à la fin du cycle jusqu'à ce que la margarine ou le beurre soit complètement fondu.	1, 2 ou 3 bâtonnets
2	Chocolat	Vous pouvez utiliser des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat à cuire. Déballez les carrés et placez-les dans un contenant allant au four à micro-ondes. Remuez à la fin du cycle jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.	4 ou 8 oz (115 ou 225 g)
3	Fromage	Utilisez uniquement du fromage fondu. Coupez-le en cubes. Placez en couche simple dans un contenant allant au four à micro-ondes. Remuez à la fin du cycle jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.	8 ou 16 oz (225 ou 450 g)
4	Guimauves	Vous pouvez utiliser de grosses guimauves ou des guimauves miniatures. Placez-les dans un contenant allant au four à micro-ondes. Remuez à la fin du cycle jusqu'à ce que les guimauves soient complètement fondues.	5 ou 10 oz (140 ou 285 g)

# Utilisation de la cuisson par capteur

## CUISSON PAR CAPTEUR

### DIRECTIVES D'UTILISATION DU CAPTEUR

La fonction « Sensor Cook » (Cuisson par capteur) vous permet de faire cuire la plupart de vos aliments favoris sans que vous ayez à choisir un temps de cuisson ou un niveau de puissance. Le four détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine humidité dans les aliments, il indique au four le temps de cuisson. L'affichage indiquera le temps de cuisson restant. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez les recommandations ci-dessous.

- Les aliments cuits au moyen du capteur doivent être à la température d'entreposage normale.
- Le plateau en verre et l'extérieur du contenant doivent être secs pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.
- Il faut toujours recouvrir lâchement les aliments d'une pellicule plastique, de papier ciré ou d'un couvercle allant au four à micro-ondes.
- N'ouvrez pas la porte ou n'appuyez pas sur la touche « STOP/Clear » (ARRÊT/Effacer) pendant le temps de détection. À la fin du temps de détection, le four émet deux bips et le temps de cuisson restant s'affiche. Vous pouvez alors ouvrir la porte du four pour remuer, retourner ou réarranger les aliments.

### GUIDE DE LA CUISSON PAR CAPTEUR

Des contenants et des couvercles appropriés aident à obtenir de bons résultats pour la cuisson par capteur.

- Utilisez toujours des contenants allant au four à micro-ondes et couvrez-les au moyen d'un couvercle ou d'une pellicule plastique, en laissant une ouverture.
- N'utilisez jamais de couvercles hermétiques en plastique. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper et causer une cuisson excessive des aliments.
- Agencez la quantité d'aliments à la taille du contenant. Les contenants doivent être au moins à moitié pleins pour obtenir de meilleurs résultats.
- Assurez-vous que l'extérieur du contenant et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de placer des aliments dans le four. Les gouttes d'humidité se transformant en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.

## POMMES DE TERRE (EXEMPLE)

La cuisson par capteur vous permet de faire cuire la plupart de vos aliments favoris sans que vous ayez à choisir un temps de cuisson ou un niveau de puissance.

**Exemple : Pour faire cuire des pommes de terre.**

**Appuyez sur : L'affichage indique :**



L'heure



Compte à rebours  
BAKED POTATO  
(POMMES DE TERRE  
AU FOUR)  
défile sur l'affichage.

À la fin du temps de cuisson, quatre bips se font entendre, et « **COOK END** » (**FIN DE LA CUISSON**) s'affiche.

## TABLEAU POUR LA CUISSON PAR CAPTEUR

CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
« Dinner Plate » (Assiette de dîner)	Placez les aliments à faire chauffer dans une assiette à dîner ou un plat semblable. Recouvrez les aliments d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. À la fin de la cuisson, laissez reposer 3 minutes.	1 ou 2 portions
« Frozen Entree » (Entrée congelée)	Retirez l'emballage-présentoir. Faites une entaille dans le couvercle. Si les aliments ne sont pas dans un contenant allant au four à micro-ondes, placez-les dans une assiette. Recouvrez-les d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. À la fin de la cuisson, laissez reposer 3 minutes.	10 à 20 oz
« Potato » (Pommes de terre)	Percez chaque pomme de terre au moyen d'une fourchette et placez-les autour du bord du plateau du four, en laissant au moins un pouce entre chacune. À la fin de la cuisson, laissez reposer 5 minutes.	1 à 4 moyennes approx. (8 à 10 oz chacune)
« Frozen Vegetable » (Légumes congelés)	Retirez les légumes de l'emballage et rincez-les sous l'eau du robinet. Placez-les dans un contenant allant au four à micro-ondes de taille adéquate. Ajoutez de l'eau selon la quantité. (1 à 2 tasses : 2 cuillères à soupe; 3 à 4 tasses : 4 cuillères à soupe). Recouvrez-les au moyen d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. À la fin de la cuisson, remuez et laissez reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses
« Popcorn » (Maïs soufflé)	La fonction « Popcorn » vous permet de faire éclater du maïs soufflé pour micro-ondes en emballage commercial. Faites éclater un seul sac à la fois. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez un sac de maïs soufflé frais. Placez le sac de maïs soufflé pour micro-ondes préemballé au centre du plateau rotatif. Avant de faire éclater le maïs soufflé, retirez la grille en métal du four.	Paquet de 3,0 à 3,5 oz
« Pizza »	Il s'agit d'une fonction pour réchauffer les restes de pizza. Placez un essuie-tout dans une assiette allant au four à micro-ondes et déposez-y la pizza.	1 à 3 tranches (5 oz chacune)

## CUISSON AUTOMATIQUE

La fonction « Auto Cook » (Cuisson automatique) vous permet de faire chauffer des aliments apprêtés pour la cuisson au micro-ondes sans que vous ayez à choisir le temps de cuisson ou le niveau de puissance. La fonction « Auto Cook » (Cuisson automatique) comprend des puissances de cuisson pré-réglées pour six catégories d'aliments : riz, plat en cocotte, bacon, céréales, morceaux de poulet et soupe.

**Exemple : Pour faire cuire du riz.**

**Appuyez sur : L'affichage indique :**

1.  *SELECT MENU 1 TO 6  
(CHOISIR LE MENU 1 À 6)  
défile sur l'affichage.*
2.  *RICE TOUCH 1 TO 2  
(RIZ, APPUYER SUR 1 OU 2)  
défile sur l'affichage.*
3.  *1 CUP TOUCH START  
(1 TASSE, APPUYER SUR « START »)  
défile sur l'affichage.*
4.  *24:00  
Compte à rebours.*

Choisissez la catégorie d'aliments.

Catégorie	Appuyez sur la touche numérique	Quantité
Riz (Capteur)	1	1 à 2 tasses
Plat en cocotte (Capteur)	2	1 à 4 tasses
Bacon	3	2,4 ou 6tranches
Céréales	4	1 à 4 tasses
Morceaux de poulet	5	4, 8 ou 16 oz
Soupe	6	1 à 4 tasses





Les aliments seront cuits automatiquement au moyen du capteur, sauf le bacon et les céréales chaudes. À la fin du temps de cuisson, quatre bips se font entendre, et « **COOK END** » (**FIN DE LA CUISSON**) s'affiche.

## RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

La fonction « Auto Reheat » (Réchauffage automatique) vous permet de faire réchauffer des aliments sans que vous ayez à choisir un temps de cuisson ou un niveau de puissance. La fonction « Auto Reheat » (Réchauffage automatique) comprend des puissances de cuisson pré-réglées pour trois catégories d'aliments : plat en cocotte, petit pain/muffin et boisson.

**Exemple : Pour faire réchauffer un plat en cocotte.**

**Appuyez sur : L'affichage indique :**

1.  *SELECT MENU 1 TO 3  
(CHOISIR LE MENU DE 1 À 3)  
défile sur l'affichage.*
2.  *CASSEROLE TOUCH 1 TO 4  
(PLAT EN COCOTTE, APPUYER SUR UNE TOUCHE ENTRE 1 ET 4)  
défile sur l'affichage.*
3.  *2 CUPS TOUCH START  
(2 TASSES, APPUYER SUR « START »)  
défile sur l'affichage.*
4.  *5:10  
Compte à rebours.*

Choisissez la catégorie d'aliments.

Catégorie	Appuyez sur la touche numérique	Quantité
Plat en cocotte (Capteur)	1	1 à 4 tasses
Boisson	2	1 à 3 tasses
Petit pain/muffin	3	1 à 4

Seul le plat en cocotte sera réchauffé automatiquement au moyen du capteur. À la fin du temps de cuisson, quatre bips se font entendre, et « **COOK END** » (**FIN DE LA CUISSON**) s'affiche.

## TABLEAU POUR LA CUISSON AUTOMATIQUE

CATÉGORIE	APPUYEZ SUR LA TOUCHE NUMÉRIQUE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
<b>Riz (Capteur)</b>	1	Placez le riz et deux fois plus de liquide (eau, bouillon de poulet ou de légumes) dans un plat de 2 pintes allant au four à micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. À la fin de la cuisson, laissez reposer 10 minutes. Remuez pour obtenir un riz plus léger.	1 à 2 tasses Utilisez du riz à grain mi-long ou long. Faites cuire le riz instantané selon les directives sur l'emballage.
<b>Plat en cocotte (Capteur)</b>	2	Assemblez les ingrédients selon la recette dans une cocotte de 1 ou 2 pintes. Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. À la fin de la cuisson, remuez et laissez reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses
<b>Bacon</b>	3	Placez les tranches de bacon dans une assiette à dîner recouverte d'un essuie-tout et faites-les cuire.	2,4 ou 6 tranches
<b>Céréales</b>	4	Préparez selon les directives sur l'emballage et faites-les cuire. Remuez-les bien avant de les manger. Utilisez uniquement des céréales chaudes instantanées.	1 à 4 tasses
<b>Morceaux de poulet</b>	5	Placez les morceaux de poulet dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture.	4, 8 ou 16 oz
<b>Soupe</b>	6	Pour faire cuire de la soupe dans une tasse. Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. À la fin de la cuisson, remuez et laissez reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses

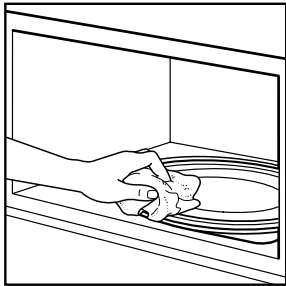
## TABLEAU POUR LE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

CATÉGORIE	APPUYEZ SUR LA TOUCHE NUMÉRIQUE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
<b>Plat en cocotte (Capteur)</b>	1	Recouvrez le plat d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. À la fin de la cuisson, remuez et laissez reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses
<b>Boisson</b>	2	Utilisez une tasse à large ouverture. Ne la couvrez pas. Retirez l'emballage-présentoir et placez la boisson sur une assiette. (Faites attention! La boisson sera très chaude! Parfois, les liquides chauffés dans un contenant cylindrique explosent lorsqu'on déplace la tasse.) Lorsque vous utilisez trois tasses, disposez-les en triangle sur le plateau rotatif.	1 à 3 tasses (240 ml par tasse)
<b>Petit pain/muffin</b>	3	Retirez-les de l'emballage-présentoir et placez-les dans une assiette.	1 à 4 (2 à 3 oz chacun) frais

# Entretien du four à micro-ondes

Pour vous assurer que votre four à micro-ondes conservera sa belle apparence et fonctionnera bien longtemps, vous devez l'entretenir de manière adéquate. Pour ce faire, veuillez suivre attentivement les directives ci-dessous.

**Surfaces intérieures :** Lavez-les souvent avec de



l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon doux.

**Utilisez** uniquement du savon doux et non abrasif ou un détergent doux.

**Veillez à bien nettoyer les zones où la porte et le cadre du four entrent en contact lorsque la porte**

**est fermée.** Essuyez-les bien avec un chiffon propre. Au fil du temps, des taches peuvent apparaître sur les surfaces à cause d'éclaboussures durant la cuisson. Cela est normal.

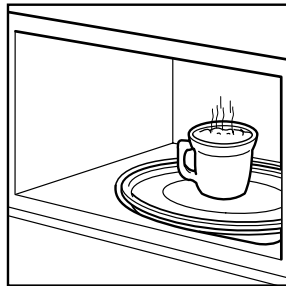
**Nettoyez le plateau rotatif et le support du plateau**

**rotatif avec de l'eau savonneuse.**



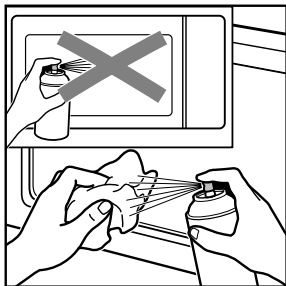
**Support du plateau rotatif**

**rotatif avec de l'eau savonneuse.** Pour les zones très sales, utilisez un nettoyant doux et un tampon à récurer. Le plateau rotatif et le support du plateau rotatif vont au lave-vaisselle.



Pour les taches tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur ramollira la saleté. Pour éliminer les odeurs à l'intérieur du four, faites bouillir une tasse d'eau contenant un peu de jus de citron ou de vinaigre.

**Surfaces extérieures et panneau de commande :**



Utilisez un chiffon doux et du nettoyant à vitre en pulvérisateur. Appliquez le nettoyant sur le chiffon et non pas directement sur le four.

**REMARQUE :** Les nettoyants abrasifs, les tampons de laine d'acier, les chiffons granuleux,

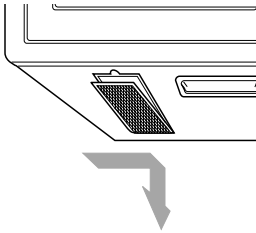
**certains essuie-tout, etc.** peuvent endommager le panneau de commande et les surfaces intérieures et extérieures du four.

## ENTRETIEN DES FILTRES

Il faut enlever et nettoyer souvent les filtres à graisses, au moins une fois par mois.

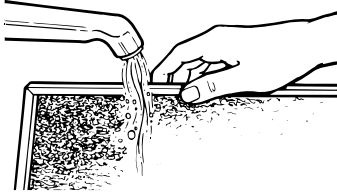
**REMARQUE :** Si votre four à micro-ondes à hotte intégrée est installé pour recycler l'air, vous pouvez vous procurer un filtre à charbon (pièce n° 5230W1A011C) auprès de Sears en composant le 1 800 LE-FOYER<sup>MC</sup> (1 800 533-6937). Le filtre à charbon ne peut être nettoyé et doit être remplacé tous les 6 à 12 mois.

### Filtres à graisses (Pièce n° 5230W1A012C) :

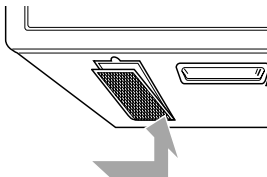


1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation électrique.

2. Pour enlever les filtres à graisses, faites glisser chacun d'eux vers le côté. Tirez-les vers le bas, puis vers l'autre côté. Les filtres se dégageront.



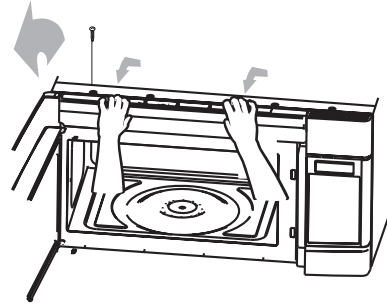
3. Faites tremper les filtres à graisses dans de l'eau chaude et du détergent doux. Frottez pour enlever la saleté et la graisse incrustées. Rincez-les bien et secouez-les pour les sécher. Ne nettoyez pas les filtres avec de l'ammoniaque ou des nettoyants corrosifs comme les nettoyants pour four à base de soude, et ne les mettez pas dans un lave-vaisselle. Cela peut les faire noircir ou les endommager.



4. Pour remplacer les filtres à graisses, insérez-les dans la fente du cadre sur un côté de l'ouverture. Poussez les filtres vers le haut, puis vers l'autre côté pour les enclencher en place.

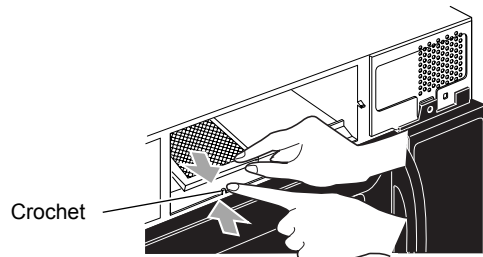
5. Branchez le four à micro-ondes ou rétablissez l'alimentation électrique.

### Filtre à charbon (Pièce n° 5230W1A011C) :



1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation électrique.

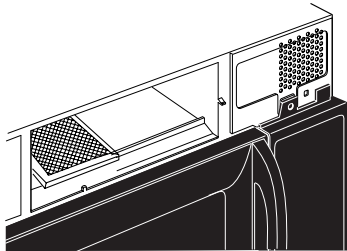
2. Enlevez la vis de montage de la grille de ventilation.



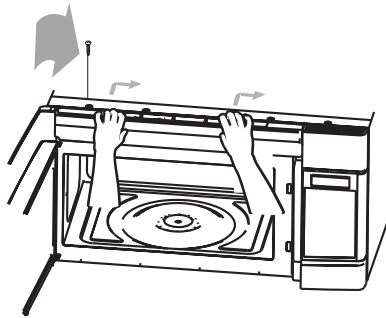
3. Faites glisser la grille vers la gauche et faites-la basculer vers l'avant, puis soulevez-la pour l'enlever.

4. Soulevez l'arrière du filtre à charbon. Enlevez-le en le faisant glisser bien droit.

## ENTRETIEN DES FILTRES (SUITE)



5. Insérez un filtre à charbon neuf. Le filtre doit reposer à l'angle indiqué.



6. Faites glisser en place le bas de la grille de ventilation. Poussez le haut et faites-le glisser vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Remettez la vis de montage.

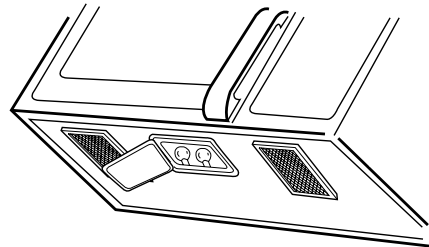
7. Branchez le four à micro-ondes ou rétablissez l'alimentation électrique.

**REMARQUE :** N'utilisez pas la hotte si les filtres à graisses ne sont pas en place.

## REPLACEMENT DES AMPOULES POUR L'ÉCLAIRAGE DU FOUR ET DE LA TABLE DE CUISSON

### Ampoule pour la table de cuisson

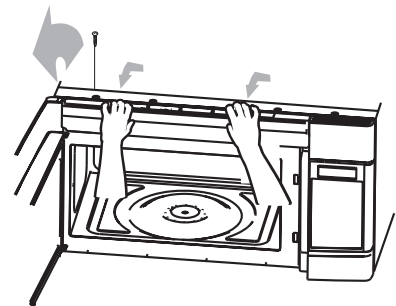
1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation électrique.



2. Enlevez la vis de montage de la grille de ventilation.

3. Remplacez l'ampoule par une autre ampoule de 30 watts à petit culot (pièce n° 6912W3Q001A) que vous pouvez vous procurer auprès de Sears en composant le 1 800 LE-FOYER<sup>MC</sup> (1 800 533-6937).

4. Branchez le four à micro-ondes ou rétablissez l'alimentation électrique.



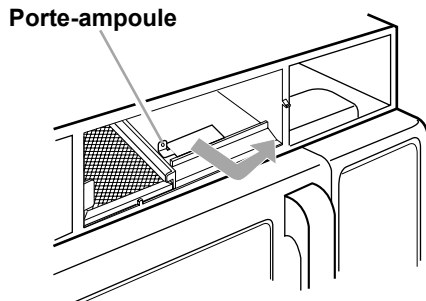
### Ampoule du four

1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation électrique.

2. Enlevez la vis de montage de la grille de ventilation.

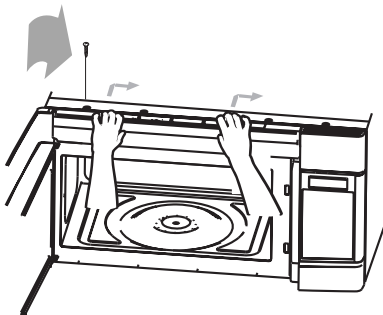
3. Faites glisser la grille vers la gauche et faites-la basculer vers l'avant, puis soulevez-la pour l'enlever.

## REPLACEMENT DES AMPOULES POUR L'ÉCLAIRAGE DU FOUR ET DE LA TABLE DE CUISSON (SUITE)



4. Soulevez le porte-ampoule.

5. Remplacez l'ampoule par une autre ampoule de 30 watts à petit culot (pièce n° 3B70067A) que vous pouvez vous procurer auprès de Sears en composant le 1 800 LE-FOYER<sup>MC</sup> (1 800 533-6937).



6. Faites glisser le bas de la grille de ventilation en place. Poussez le haut et faites-le glisser vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Remettez la vis de montage.

7. Branchez le four à micro-ondes ou rétablissez l'alimentation électrique.

# Questions et réponses

QUESTIONS	RÉPONSES
Puis-je faire fonctionner le four à micro-ondes sans le plateau rotatif ou retourner le plateau rotatif pour y placer un plus grand plat?	Non. Si vous enlevez le plateau rotatif, vous obtiendrez de piètres résultats de cuisson. Les plats utilisés dans le four à micro-ondes doivent loger sur le plateau rotatif.
Puis-je utiliser des casseroles en métal ou en aluminium dans le four à micro-ondes?	Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour protéger les aliments (de petits morceaux plats), de petites brochettes et des plats en papier d'aluminium peu profonds (si le plat ne mesure pas plus de 1,9 cm de haut et qu'il est rempli d'aliments pour absorber l'énergie des micro-ondes). Ne laissez jamais le métal entrer en contact avec les parois ou la porte.
Est-ce normal que le plateau rotatif tourne dans un sens ou dans l'autre?	Oui. Le plateau rotatif inverse le sens de la rotation chaque fois que vous ouvrez ou fermez la porte du four à micro-ondes. Cela assure une cuisson plus uniforme des aliments.
Parfois la porte du four à micro-ondes semble ondulée. Est-ce normal?	Cette apparence est normale et ne modifie pas le fonctionnement du four à micro-ondes.
Quels sont les bourdonnements que j'entends lorsque le four à micro-ondes fonctionne?	C'est le bruit du transformateur lorsque le magnétron se met en marche par intermittence.
Pourquoi le plat devient-il très chaud lorsque je fais cuire des aliments dans le four à micro-ondes? Je croyais que cela ne devait pas se produire.	Lorsque les aliments deviennent très chauds, ils conduisent la chaleur jusqu'au plat. Utilisez des poignées pour retirer les aliments à la fin de la cuisson.
Qu'entend-on par « temps de repos »?	Par « temps de repos », on entend le temps supplémentaire requis pour terminer la cuisson des aliments à la sortie du four. Les aliments doivent être recouverts. Cela libère le four pour la cuisson d'autres aliments.
Pourquoi de la vapeur sort-elle de l'évent?	De la vapeur est normalement produite pendant la cuisson. Le four à micro-ondes a été conçu pour laisser échapper cette vapeur par les événements.
Puis-je faire éclater du maïs dans le four à micro-ondes? Comment puis-je obtenir les meilleurs résultats?	Oui. Vous pouvez faire éclater du maïs pour four à micro-ondes selon les directives du fabricant. N'utilisez pas de sacs en papier ordinaires. N'essayez pas de faire éclater de nouveau des grains qui n'ont pas éclaté. Ne faites pas éclater le maïs dans un plat en verre.

# Dépannage

La plupart des problèmes de cuisson sont causés par de petites choses que vous pouvez trouver et corriger sans aucun outil. Vérifiez la liste ci-après et à la page suivante avant de téléphoner pour demander de l'aide. Si vous ne trouvez pas la solution à votre problème, appelez le service Sears au 1 800 LE-FOYER<sup>MC</sup> (1 800 533-6937).

## LE FOUR À MICRO-ONDES NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE
Rien ne fonctionne.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur une prise triphasée mise à la terre. (Consultez la section « Alimentation » à la page 5 et la section « Connexion électrique » à la page 7.)</li><li>• Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché.</li><li>• Il y a une panne de courant.</li></ul>
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vous utilisez le four en guise de minuterie. Appuyez sur « STOP » (ARRÊT) pour annuler la minuterie de cuisson.</li><li>• La porte n'est pas bien fermée et verrouillée.</li><li>• Vous n'avez pas appuyé sur « START » (MISE EN MARCHÉ).</li><li>• Vous n'avez pas suivi les directives à la lettre.</li><li>• Une fonction que vous avez réglée auparavant est toujours activée. Appuyez sur « STOP » (ARRÊT) pour annuler cette fonction.</li></ul>

## TEMPS DE CUISSON

PROBLÈME	CAUSE
Les aliments ne sont pas assez cuits.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentation électrique vers votre domicile ou les prises de courant est plus basse que la normale. Votre compagnie d'électricité peut vous dire si la tension du réseau est basse. Un électricien ou un réparateur peut vous indiquer si la tension des prises de courant est basse.</li><li>• La puissance de cuisson n'est pas réglée au niveau recommandé. Vérifiez le tableau à la page 16.</li></ul>
L'affichage indique le compte à rebours, mais le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La porte du four n'est pas bien fermée.</li><li>• Vous avez réglé la minuterie du four. Appuyez sur « STOP » (ARRÊT) pour annuler la minuterie de cuisson.</li></ul>

## PLATEAU ROTATIF

PROBLÈME	CAUSE
Le plateau rotatif ne tourne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le plateau rotatif n'est pas bien placé ou est peut-être en mode « OFF » (ARRÊT). Le plateau en verre doit être placé du bon côté et reposer fermement sur la tige centrale.</li> <li>• Le support ne fonctionne pas correctement. Enlevez le plateau rotatif et remettez le four en marche. Si le support ne bouge toujours pas, appelez le service Sears au 1 800 LE-FOYERMC (1 800 533-6937). Sans le plateau rotatif, vous obtiendrez de piètres résultats de cuisson.</li> </ul>

## TONALITÉS

PROBLÈME	CAUSE
Vous n'entendez pas la tonalité de programmation ou de fin de cycle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous n'avez pas entré la bonne commande.</li> </ul>

Si aucun de ces points n'est la cause du problème, appelez le service Sears au 1 800 LE-FOYER<sup>MC</sup> (1 800 533-6937).

# Service

## Contrat-cadre de protection

**Félicitations d'avoir fait un achat intelligent.** Votre nouveau produit Kenmore® est conçu et fabriqué pour assurer un fonctionnement fiable pendant de nombreuses années. Mais à l'instar de tous les produits, il peut nécessiter un entretien préventif ou une réparation de temps à autre.

Le contrat-cadre de protection aide également à prolonger la durée de votre nouveau produit. Voici ce qu'il comprend\* :

- ✓ Les pièces et la main-d'œuvre requises pour contribuer au bon fonctionnement des produits dans des conditions normales d'utilisation, pas seulement en cas de défauts. Notre couverture va bien au-delà de la garantie du produit. Aucune franchise, aucune défaillance fonctionnelle exclue de la couverture - une réelle protection.
- ✓ Le service expert d'une équipe composée de plus de 10 000 techniciens de service agréés Sears, ce qui signifie que vous pouvez faire confiance en la personne qui travaillera sur votre produit.
- ✓ Appels de service illimités et service à l'échelle nationale, aussi souvent que vous voulez de nos services, quand vous les voulez.
- ✓ Garantie « anti-citron » - remplacement du produit couvert si quatre défaillances ou plus se produisent dans les 12 mois.
- ✓ Remplacement du produit si le produit couvert ne peut pas être réparé.
- ✓ Vérification annuelle d'entretien préventif sur demande - sans frais supplémentaires.
- ✓ Aide rapide au téléphone - nous appelons ce service Résolution rapide - soutien téléphonique d'un représentant Sears pour tous les produits. Considérez-nous comme un « guide d'utilisation parlant ».
- ✓ Protection contre les surtensions et les dommages électriques dus aux fluctuations de courant.
- ✓ Protection contre la perte d'aliments de 250 \$ annuellement pour toute altération des aliments qui découle d'une défaillance mécanique d'un réfrigérateur ou congélateur couvert par la garantie.
- ✓ Remboursement de la location si la réparation du produit couvert est plus longue que prévu.
- ✓ Rabais de 10 % sur le prix courant de tout service de réparation non couvert et des pièces installées connexes.

Une fois que vous avez acheté le contrat, il suffit d'un simple coup de fil pour fixer un rendez-vous de service. Vous pouvez appeler à toute heure du jour ou du soir, ou fixer un rendez-vous de service en ligne.

Le contrat-cadre de protection est un achat sans risque. Si vous l'annulez pour quelque raison que ce soit durant la période de garantie du produit, nous vous rembourserons le montant intégral ou un montant calculé au prorata, en tout temps après l'échéance de la période de garantie du produit.

Achetez votre contrat-cadre de protection dès aujourd'hui!

**Certaines limitations et exclusions s'appliquent. Pour les prix et des renseignements supplémentaires aux États-Unis, composez le 1 800 827-6655.**

**\* La couverture au Canada varie sur certains articles. Pour tous les détails, appelez Sears Canada au 1 800-361-6665.**

**Service d'installation Sears**

**Pour l'installation professionnelle Sears d'appareils électroménagers**, d'ouvre-portes de garage, de chauffe-eau et d'autres gros appareils ménagers, aux États-Unis ou au Canada composez le **1 800 LE-FOYERMC (1 800 533-6937)**.

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

Téléphonez au :

**1-800-LE-FOYER<sup>MD</sup>**

(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](http://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<sup>®</sup>**

(1-800-469-4663)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

