



site Web:<http://www.lg.ca>

FOUR À MICRO-ONDES

MANUEL DE L'UTILISATEUR

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

LMV2081SB
LMV2081SW
LMV2081SS

N° de pièce: MFL56516406
Imprimé en Chine

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	2	Tableau d'amollissement	18
SÉCURITÉ	3	Tableau de fonte	18
Instructions importantes de sécurité	3	Décongélation automatique	19
Précautions pour éviter l'exposition		Décongélation rapide	19
Possible à l'énergie excessive micro-ondes	4	Décongélation minutée	20
RENSEIGNEMENTS	5	Conseils pour la décongélation	20
Emplacement du numéro de modèle	5	Grille métallique	20
Caractéristiques techniques du four	5	CUISSON	21
Exigences électriques	5	Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson	21
Instructions de mise à la terre	5	Poissons et crustacés/mollusques	21
Caractéristiques du four à micro-ondes	6	Tableau de cuisson pour poissons et	
Caractéristiques du panneau de contrôle	7	Crustacés/mollusques	21
FONCTIONNEMENT	9	Amuse-gueule/sauces/soupes	22
Le four à micro-ondes	9	Viandes	22
Horloge	9	Tableau de cuisson des viandes	23
Minuterie	9	Poulet	24
Ventilateur	9	Tableau de cuisson de poulet	24
Réglage de la durée automatique de ventilation	9	Pâtes et riz	25
Interrupteur de lampe	9	Tableau de cuisson des pâtes	25
Verrouillage pour les enfants	10	Tableau de cuisson du riz	25
Cuisson sur mesure	10	ENTRETIEN	26
Marche aisée	10	Instructions	26
Maintien au chaud	10	Grille métallique	26
Réglage personnalisé	11	Nettoyage du filtre à graisse	26
Plus/moins	11	Remplacement du filtre à charbon	27
Cuisson aux niveaux de puissance élevés	11	Remplacement de la lampe de surface de	
Cuisson aux niveaux de puissance inférieurs	11	cuisson/veilleuse	27
Programme de cuisson à plusieurs phases	11	Remplacement de la lampe du four	27
Guide de cuisson pour les niveaux de		USTENSILES RECOMMANDÉS	28
Puissance inférieurs	12	Guide des ustensiles pour four à micro-ondes	28
Instructions de cuisson avec capteur	13	GUIDE DE DÉPANNAGE	29
Guide de cuisson avec capteur	13	Avant de contacter un service	
Augmentation/diminution de la durée de		de dépannage	29
cuisson	13	Questions et réponses	30
maïs à éclater	13	GARANTIE LIMITÉE	31
Cuisson avec capteur	14		
Réchauffage avec capteur	14		
Choix poulet	14		
Amollissement	15		
Fusion	15		
Tableau de cuisson avec capteur	16		
Tableau de réchauffage avec capteur	16		
Tableau pour le poulet	17		

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Les instructions de sécurité ci-dessous indiquent comment utiliser le four et éviter des dommages au four ainsi que des blessures.

⚠ AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition à l'énergie micro-ondes excessive.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser le four.

Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans supervision.

Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS SPÉCIFIQUES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE** à la page 4.

Ne pas utiliser de vapeurs ou produits chimiques corrosifs, comme du sulfide et chloreure dans l'appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.

Ne pas utiliser ni ranger cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser l'appareil près d'une source d'eau, telle qu'un évier, sous-sol humide ou une piscine.

Ne pas utiliser la cavité interne du four en tant qu'espace de rangement. Ne pas laisser du papier, des ustensiles ou des aliments dans la cavité si le four n'est pas utilisé.

Nettoyer la hotte de ventilation fréquemment. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou dans les filtres de la hotte.

Faire attention au moment de nettoyer les filtres de la hotte. Des produits nettoyants corrosifs comme les nettoyants pour four contenant de l'hydroxyde de sodium peuvent endommager les filtres.

Ne pas manipuler les interrupteurs de sécurité intégrés sur la porte du four. Le four est doté de plusieurs interrupteurs de sécurité intégrés pour s'assurer que l'alimentation est hors circuit lorsque la porte est ouverte.

Mettre le ventilateur en marche si l'on fait griller des aliments sous la hotte.

Modèle conçu pour une utilisation avec des appareils de cuisson à gaz et électrique de 36 po ou moins.

Ne pas utiliser ce four à des fins commerciales. Il est conçu pour un usage résidentiel seulement.

Au moment de nettoyer la porte et les surfaces

près de la porte, utiliser seulement du savon ou du détergent doux non abrasif et une éponge ou un chiffon doux.

Si le four a été échappé ou endommagé, le faire vérifier entièrement par un technicien qualifié avant de l'utiliser de nouveau.

Pour éviter les risques d'incendie :

- **Ne pas surcuire les aliments.** Les aliments qui sont très surcuits peuvent causer un incendie dans le four. Surveiller le four surtout si l'on utilise du papier, du plastique ou d'autres produits combustibles dans le four.

- **Ne pas ranger des produits combustibles (pain, biscuits, etc.) dans le four,** car si la foudre frappe les lignes électriques, cela peut mettre le four en circuit.

- **Ne pas utiliser d'attaches en métal dans le four.** S'assurer de vérifier les articles avant de les mettre dans le four.

- Si un feu se déclare dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur. Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.

En cas d'incendie :

Laisser la porte fermée.

Mettre le four hors circuit.

Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au fusible ou coupe-circuit.

Pour éviter les chocs électriques :

Cet appareil doit être mis à la terre. Le brancher seulement sur une prise appropriée mise à la terre. Voir **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** à la page 5.

Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas comme il faut ou s'il a été endommagé ou échappé.

Ne pas immerger le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau.

Éloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.

Faites attention quand la porte est ouverte, Vous risquez de vous faire blesser.

SÉCURITÉ

Pour éviter une cuisson inadéquate des aliments

- **Ne pas faire chauffer de biberons ni d'aliments pour enfants.** Le chauffage non uniforme peut se produire et causer des blessures.
- **Ne pas chauffer des contenants étroits**, comme des bouteilles de sirop.
- **Ne pas frire d'aliments dans le micro-ondes.**
- **Ne pas faire de conserve dans le four à micro-ondes.**

Ne pas chauffer les articles suivants dans le micro-ondes : œuf entier dans la coquille, eau avec huile ou gras, contenant scellé, pot en verre fermé. Ces articles peuvent exploser.

Ne pas couvrir ni obstruer les ouvertures du four.

Utiliser le four pour l'usage auquel il est destiné, décrit dans ce guide.

Ne pas faire fonctionner le four s'il est vide.

Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.

Préserver le plancher du four :

Ne pas surchauffer le "plancher du four excessivement.

Ne pas laisser le film gris de certains emballages de cuisson toucher au plancher du four. Mettre l'emballage dans une assiette allant au micro-ondes.

Ne pas faire cuire directement sur le plancher du four ou la plaque tournante. Utiliser un plat allant au micro-ondes.

Éloigner le plat à brunir d'au moins 3/16 po du plancher. Lire et suivre attentivement les instructions fournies avec le plat à brunir. S'il est mal utilisé, le plancher peut être endommagé.

Installer ou placer cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies.

Le service de cet appareil doit être effectué par un technicien qualifié seulement. Communiquer avec le centre de service autorisé concernant la vérification, la réparation et l'entretien.

Comme pour tout autre appareil, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite supervision.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE EXCESSIVE MICRO-ONDES.

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, puisque ceci peut causer une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou modifier les verrouillages de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objet entre le devant du four et la porte, ni laisser la saleté ou des résidus s'accumuler sur les surfaces des joints.

(c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme adéquatement et qu'il n'y a pas de dommage à :

- (1) la porte (pliée)
- (2) charnières et crochets (brisés ou lâches)
- (3) joints de porte et surfaces des joints.

(d) Le four ne doit être réglé et ajusté que par des techniciens compétents.

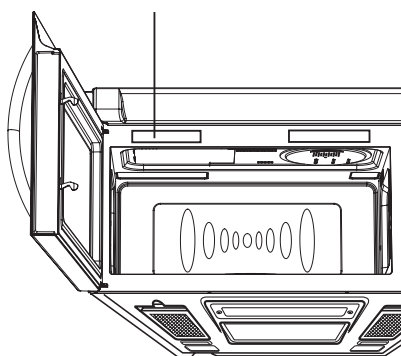
RENSEIGNEMENTS

Lire le présent manuel de l'utilisateur. Il indique comment utiliser toutes les merveilleuses caractéristiques de ce four à micro-ondes.

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE

Pour obtenir un service ou des pièces de rechange, le centre de service demandera le numéro de modèle complet du four à micro-ondes. Ce numéro est situé à l'avant comme illustré ci-dessous.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE AVEC N° DE MODÈLE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU FOUR

Puissance de sortie	1000 W (IEC60705)
Dimensions extérieures	29 ¹⁵ / ₁₆ po x 16 ⁷ / ₁₆ po x 15 ⁵ / ₈ po
Volume de la cavité	2.0 pi³
Poids net	60 lb

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Ce four est conçu pour fonctionner sur une prise standard de 120 volts, 60 Hz. S'assurer que le circuit a au moins 15 ou 20 ampères et que le four à micro-ondes est le **seul sur le circuit**. Il n'est pas conçu pour fonctionner sur un circuit de 50 Hz ou n'importe quel autre circuit, sauf pour un de 120 volts, 60 Hz.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil 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 fournissant une voie d'échappement au courant électrique. Le four à micro-ondes est doté d'un cordon ayant une broche de mise à la terre.

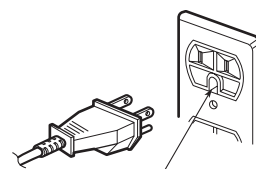
La fiche doit être branchée sur une prise adéquatement installée et mise à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT - Une utilisation inadéquate de la mise à la terre peut causer un choc électrique.

Consulter un électricien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou en cas de doute sur la mise à la terre de l'appareil.

Puisque cet appareil s'ajuste sous une armoire, le cordon d'alimentation est court. Voir les instructions d'installation concernant l'emplacement du cordon d'alimentation. Garder le cordon au sec, ne pas le pincer ni l'écraser.

S'il faut utiliser une rallonge, utiliser seulement une rallonge à 3 fils dotée d'une fiche à 3 broches et une prise à 3 trous acceptant la fiche de l'appareil. La cote de la rallonge doit être égale ou supérieure à la cote électrique de l'appareil.

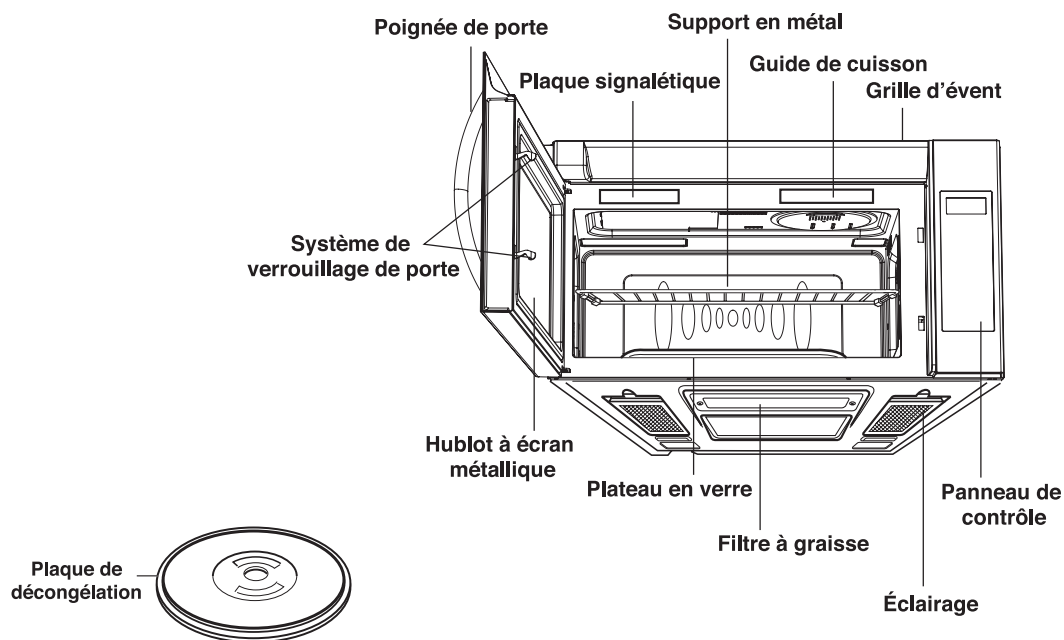


S'assurer qu'une mise à la terre adéquate existe avant d'utiliser

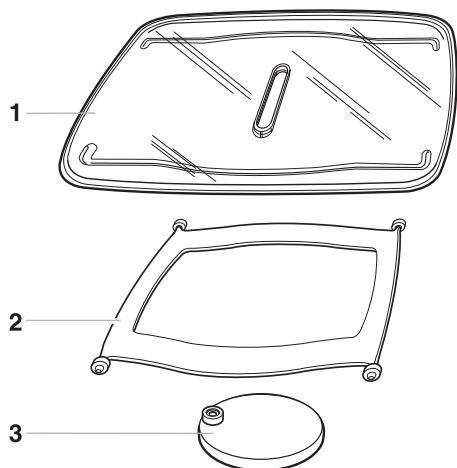
Pour un appareil branché en permanence :
Le four à micro-ondes doit être branché sur un système de câblage permanent, métallique et mis à la terre ou un conducteur de mise à la terre d'équipement doit agir avec les conducteurs de circuit et branché sur la borne de mise à la terre de l'équipement ou le fil du micro-ondes.

RENSEIGNEMENTS

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES



Utiliser la PLAQUE DE DÉCONGÉLATION fournie, pour décongeler complètement des aliments volumineux.



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

Pour installer

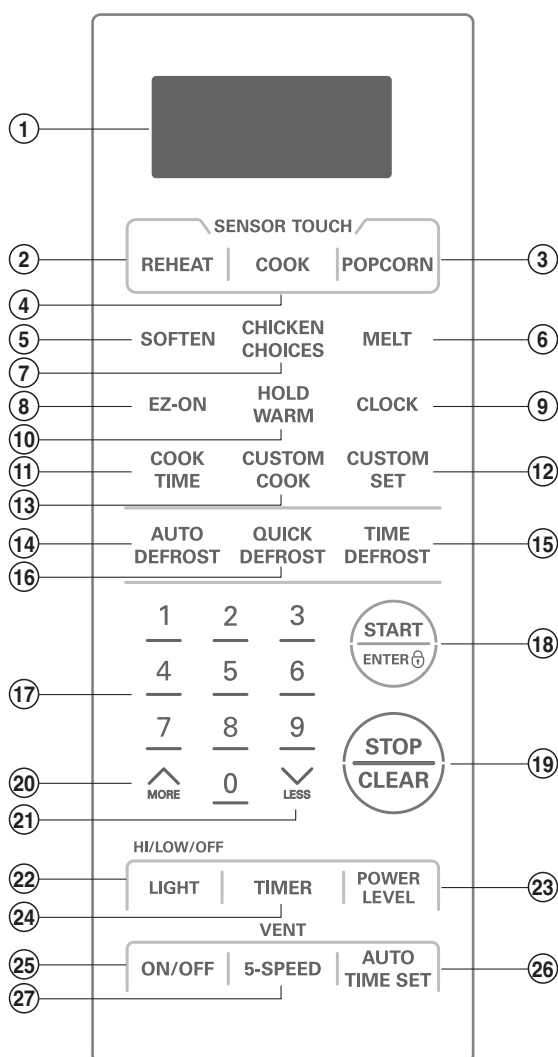
1. Placer le support dans le fond de la cavité.
2. Placer le plateau en verre sur le support. Ajuster les rainures sous le plateau en verre entre les roulettes. Les roulettes du support doivent s'ajuster à l'intérieur du bord du plateau en verre.

1. Plateau en verre
2. Support
3. Moyeu

RENSEIGNEMENTS

CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Le panneau de contrôle permet de sélectionner les fonctions de cuisson désirées rapidement et facilement. Il suffit de presser les touches nécessaires. La liste suivante donne les touches de fonctions et numériques. Pour plus de détails, voir la section **FONCTIONNEMENT**.



RENSEIGNEMENTS

REMARQUE : Style et caractéristiques variables selon le modèle.

1. **AFFICHEUR :** L'afficheur inclut une horloge et des indicateurs; il indique l'heure, les durées de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **CLOCK (HORLOGE) :** Appuyer sur cette touche pour entrer l'heure exacte.
3. **CUSTOM COOK (CUISSON SUR MESURE) :** Appuyer sur cette touche pour le rappel d'une opération de cuisson antérieurement programmée dans la mémoire de l'appareil.
4. **COOK (CUISSON) :** Appuyer sur cette touche pour commander la cuisson de divers mets : pomme de terre au four, légumes, casserole, riz et mets surgelés. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le mets.
5. **TIME DEFROST (DÉCONGÉLATION MINUTÉE) :** Appuyer sur cette touche pour commander la décongélation de la plupart des autres aliments surgelés.
6. **AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE) :** Pour viande, volaille, poisson et pain. Appuyer sur cette touche pour sélectionner le type d'aliment et commander la décongélation en fonction du poids.
7. **HOLD WARM (MAINTIEN AU CHAUD) :** Appuyer sur cette touche pour maintenir la température d'un mets cuit dans le four à micro-ondes, pendant une période qui peut atteindre 90 minutes.
8. **NUMBER (TOUCHES NUMÉRIQUES) :** Utiliser les touches numériques pour entrer les valeurs de durée de cuisson, niveau de puissance, quantité ou poids.
9. **EZ - ON (MARCHÉ AISÉE) :** Presser cette touche pour régler et mettre en marche rapidement à puissance 100 %.
10. **MELT (FONTE) :** Appuyer sur cette touche pour commander la fonte du beurre, du chocolat, du fromage et des guimauves.
11. **SOFTEN (AMOLLISSEMENT) :** Appuyer sur cette touche pour amollir le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème et les jus congelés.
12. **VENT 5-SPEED (VENTILATEUR – 5 VITESSES) :** Appuyer sur cette touche pour choisir l'une des 5 vitesses de ventilateur.
13. **VENT ON/OFF (VENTILATEUR –MARCHÉ/ARRÊT) :** Appuyer sur cette touche pour commander la mise en marche ou l'arrêt du ventilateur.
14. **LIGHT HI/LOW/OFF (INTERRUPTEUR DE LAMPE) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'allumage de la lampe d'éclairage.
15. **TIMER (MINUTERIE) :** Presser cette touche pour régler la minuterie de cuisine.
16. **CUSTOM SET (RÉGLAGE PERSONNALISÉ) :** Presser cette touche pour changer les réglages automatiques pour l'horloge, le son, la vitesse d'affichage et le poids de décongélation.
17. **REHEAT (RÉCHAUFFAGE) :** Appuyer sur cette touche pour commander le réchauffage de divers mets: pizza, assiette de dîner, soupe/sauce et casserole. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le mets.
18. **POPCORN (MAÏS À ÉCLATER) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'éclatement du maïs dans le four à micro-ondes. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le maïs à éclater.
19. **QUICK DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE) :** Cette touche commande une opération de décongélation rapide pour 1 lb d'aliments surgelés.
20. **CHICKEN CHOICES (CHOIX POULET) :** Presser cette touche pour cuire des ailes de poulets, pépites, poulet épicé ou à la mexicaine.
21. **COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) :** Appuyer sur cette touche pour régler la durée de cuisson.
22. **START/ENTER (MISE EN MARCHÉ/ENTRÉE) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'exécution d'une fonction. Si l'on ouvre la porte du four après le déclenchement d'une cuisson, appuyer de nouveau sur START/ENTER pour reprendre la cuisson.
23. **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACEMENT) :** Appuyer sur cette touche pour arrêter le four ou effacer toute l'information entrée.
24. **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE) :** Appuyer sur cette touche pour sélectionner le niveau de puissance de chauffage.
25. **LESS (MOINS) :** Appuyer sur cette touche pour réduire de dix secondes (chaque pression) la durée de cuisson déjà programmée.
26. **MORE (PLUS) :** Appuyer sur cette touche pour ajouter dix secondes à la durée de cuisson (chaque pression).
27. **VENT AUTO TIME SET (DURÉE AUTO. DE VENTILATION) :** Appuyer sur cette touche pour la programmation d'une durée de ventilation (1, 3, 5, 10, et 30 minutes).

FONCTIONNEMENT

LE FOUR À MICRO-ONDES

On décrit dans cette section les principes de fonctionnement du four à micro-ondes ainsi que les connaissances de base qui vous permettront de l'utiliser. Lire ces informations avant d'utiliser le four.

ATTENTION

Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, ne pas faire fonctionner le four sans avoir placé un aliment dans la cavité.

Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, ne pas placer dans le four des articles comme les suivants : vaisselle ou ustensile en grès, feuille d'aluminium, ustensile métallique ou ustensile avec garniture métallique.

HORLOGE

L'appareil est doté d'une horloge (format 12 heures).

Exemple : Pour régler l'horloge sur 8 h 00.

CLOCK

8 0 0



1. Appuyer sur la touche **CLOCK**.
2. Entrer l'heure exacte à l'aide des touches numériques.
3. Appuyer sur la touche **START/ ENTER**. (Appuyer sur 1 pour AM/matin et sur 2 pour PM/soir.)
4. Appuyer sur la touche **START/ ENTER**.

MINUTERIE

On peut utiliser l'horloge du four à micro-ondes comme minuterie, pour décompter une période d'autant que 99 minutes, 99 secondes.

Exemple : Réglage pour une période de décompte de 3 minutes.

TIMER

3 0 0



1. Appuyer sur la touche **TIMER**.
2. Entrer la durée de décompte à l'aide des touches numériques.
3. Appuyer sur la touche **START/ENTER**. Lorsque la période de décompte est écoulée, l'appareil émet des signaux sonores et affiche **END (FIN)**.

VENTILATEUR

Le ventilateur permet d'évacuer la vapeur d'eau et d'autres vapeurs émises par les aliments sur la table de cuisson. Il possède 5 vitesses.

Exemple : Pour le niveau 4.

ON/OFF

5-SPEED

1. Appuyer sur la touche **ON/OFF**. L'afficheur indique le dernier niveau avant de choisir un autre niveau de vitesse du ventilateur.
2. Appuyer sur cette touche jusqu'à l'apparition du niveau 4 à l'afficheur.

Appuyer sur la touche **ON/OFF** pour arrêter le ventilateur lorsqu'on le désire.

REMARQUE : Si la température augmente excessivement à partir de la cuisinière ou de la table de cuisson sous le four, le ventilateur de la hotte se met en marche automatiquement au NIVEAU 4, pour protéger le four.

Le ventilateur peut ainsi fonctionner pendant une période d'une heure pour le refroidissement du four. Lorsque ceci se produit, on ne peut commander l'arrêt du ventilateur avec la touche **ON/OFF**.

RÉGLAGE DE LA DURÉE AUTOMATIQUE DE VENTILATION

Exemple : Arrêt du ventilateur après 30 minutes au niveau 4.

ON/OFF

5-SPEED

AUTO
TIME SET

1. Appuyer sur la touche **ON/OFF**.
2. Appuyer sur cette touche jusqu'à l'apparition du niveau 4 à l'afficheur.
3. Appuyer 5 fois sur cette touche.

INTERRUPTEUR DE LAMPE

HI/LOW/OFF
LIGHT

Appuyer une fois sur **LIGHT HI/LOW/OFF** pour commander l'allumage avec l'intensité

maximale; appuyer une deuxième fois pour l'éclairage plus faible et une troisième fois pour éteindre la lampe.

FONCTIONNEMENT

VERROUILLAGE POUR LES ENFANTS

Il est possible de désactiver le tableau de commande pour empêcher la mise en marche du four à micro-ondes, accidentellement ou par des enfants.

La fonction de verrouillage est également utile lorsqu'on doit nettoyer le tableau de commande; ceci empêche l'entrée accidentelle de commandes durant le nettoyage.

Exemple : Verrouillage du tableau de commande.



1. Appuyer sur **STOP/CLEAR**.



2. Maintenir la pression sur **START/ENTER** pendant plus de 4 secondes. **LOCKED (VERROUILLÉ)** apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet 2 signaux sonores.

Exemple : Déverrouillage du tableau de commande.



1. Maintenir la pression sur **START/ENTER** pendant plus de 4 secondes. **LOCKED (VERROUILLÉ)** disparaît de l'afficheur et l'appareil émet 2 signaux sonores.

CUISSON SUR MESURE

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

Exemple : programmer pendant deux minutes.



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

CUSTOM
COOK

2. Appuyez sur **CUSTOM COOK**.

2 0 0

3. Entrez la durée de la cuisson.



4. Appuyez sur **START/ENTER**.

Exemple : rappeler la mémoire.



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

CUSTOM
COOK

2. Appuyez sur **CUSTOM COOK**.



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

MARCHE AISÉE

Cette touche de commande qui sauve du temps permet de commander la mise en marche du four à micro-ondes sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche **START/ENTER**.

Exemple : Sélection d'une période de chauffage de 2 minutes.

EZ-ON

1. Appuyer 4 fois sur la touche **EZ - ON**. Le four se met en marche et affiche le décompte de la durée de cuisson.

MAINTIEN AU CHAUD

Il est possible de maintenir au chaud un mets cuit dans le four, pendant une période qui peut atteindre 90 minutes. On peut utiliser la fonction de **MAINTIEN AU CHAUD** indépendamment, ou automatiquement après l'exécution d'un programme de cuisson.

Exemple : Utilisation de la fonction de **MAINTIEN AU CHAUD**.

HOLD
WARM

1. Appuyer sur **HOLD WARM**.



2. Appuyer sur **START/ENTER**.

REMARQUES :

- La durée de **MAINTIEN AU CHAUD** peut atteindre 90 minutes.
- Durant cette période, maintenir couvert un mets **qui a été cuit couvert**.
- Ne pas couvrir un **article de pâtisserie** (tarte, chausson, etc.) durant son **MAINTIEN AU CHAUD**.
- Un **repas complet** qu'on **MAINTIENT AU CHAUD** sur une assiette peut être couvert durant cette période.

Type d'aliment	Quantité recommandée
Liquide	1 à 2 tasses (237 à 473 mL)
Sec	5 à 10 onces (142 à 284 g)

Pour activer automatiquement la fonction de MAINTIEN AU CHAUD après l'exécution d'un autre programme de cuisson :

- Durant la programmation des instructions de cuisson, appuyer sur la touche **HOLD WARM** avant d'appuyer sur la touche **START/ENTER**.
- Après l'exécution de la dernière opération du programme de cuisson, l'appareil émet 2 signaux sonores, et **HOLD WARM** apparaît sur l'afficheur.
- On peut commander une durée de **MAINTIEN AU CHAUD** après une période de **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE** ou après un programme de cuisson en plusieurs phases.

FONCTIONNEMENT

RÉGLAGE PERSONNALISÉ

Il est possible de modifier les valeurs automatiques du four pour signaux sonores, horloge, vitesse d'affichage et poids de décongélation.

Voir le tableau qui suit.

Touche	Function	N°	Résultat
1	Signal sonore ACTIF/INACTIF	1 2	ACTIF INACTIF
2	Affichage de l'horloge	1 2	ACTIF INACTIF
3	Vitesse de défilement de l'afficheur	1 2 3	Basse Normale Haute
4	Poids pour décongélation	1 2	lb kg

Exemple: Pour permuter le mode de sélection du poids pour la décongélation (entre lb et kg).

CUSTOM
SET

1. Appuyer sur la touche
CUSTOM SET.

4

2. Appuyer sur la touche 4.

2

3. Appuyer sur la touche 2.

PLUS/MOINS

Les touches **MORE** et **LESS** permettent de modifier la durée de cuisson pour une opération de cuisson préprogrammée ou pour une période de cuisson minutée.

Chaque pression sur la touche **MORE** ajoute 10 secondes à la durée de cuisson. Chaque pression sur la touche **LESS** réduit la durée de cuisson de 10 secondes.

CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE ÉLEVÉS

Exemple : Période de cuisson de 8 minutes 30 secondes au niveau de puissance 100 %.

8 0 0

1. Entrer la durée de cuisson.



2. Appuyer sur **START/ENTER.**

Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE INFÉRIEURS

L'emploi de la puissance de chauffage HIGH (ÉLEVÉE) ne produit pas toujours les meilleurs résultats avec les aliments qui nécessitent une cuisson plus lente, comme rôti, mets à cuire au four ou entremets. En plus de la puissance ÉLEVÉE, le four offre un choix de 10 niveaux de puissance de chauffage.

Exemple : Période de cuisson de 7 minutes 30 secondes, au niveau de puissance 70 %.

7 3 0

1. Entrer la durée de cuisson.



2. Appuyer sur la touche
POWER LEVEL.

7

3. Entrer le niveau de puissance.



4. Appuyer sur **START/ENTER.**
Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

Voir le guide de cuisson pour les niveaux de puissance inférieurs à la page 12.

PROGRAMME DE CUISSON À PLUSIEURS PHASES

Pour l'obtention des meilleurs résultats, certaines recettes stipulent l'emploi d'un niveau de puissance de chauffage pendant une certaine période, puis d'un autre niveau de puissance de chauffage durant une autre période. On peut programmer le four pour qu'il exécute successivement jusqu'à trois périodes de chauffage si la première période est une opération de décongélation.

Exemple : Cuisson d'un mets pendant 3 minutes au niveau de puissance 100 %, puis durant 7 minutes 30 secondes au niveau de puissance 70 %.

3 0 0

1. Entrer la durée de cuisson pour la première période.

COOK
TIME

2. Appuyer sur la touche **COOK TIME.**

7 3 0

3. Entrer la durée de cuisson pour la seconde période.



4. Appuyer sur la touche
POWER LEVEL.

5

5. Entrer le niveau de puissance pour la seconde période.



6. Appuyer sur **START/ENTER.**

Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON).**

FONCTIONNEMENT

GUIDE DE CUISSON POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE INFÉRIEURS

L'appareil offre un choix de 10 niveaux de puissance de chauffage en plus de la puissance HIGH (ÉLEVÉE); on peut ainsi choisir le niveau de puissance le plus approprié pour l'aliment à cuire. Le tableau ci-dessous permet de choisir le niveau de puissance approprié pour divers aliments.

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE DU FOUR	UTILISATION
10 (Puissance élevée)	100%	• Ébullition d'eau. • Cuisson de boeuf haché. • Préparation de bonbons/confiserie. • Cuisson de légumes et fruits frais. • Cuisson de poisson ou volaille. • Préchauffage d'un plat de brunissage. • Réchauffage de boissons. • Tranches de bacon.
9	90%	• Réchauffage rapide de tranches de viande. • Cuisson d'oignons, de céleri et poivrons verts (sautés).
8	80%	• Réchauffage. • Cuisson d'oeufs brouillés.
7	70%	• Cuisson de pains et de produits de céréales. • Cuisson de mets à base de fromage, veau. • Cuisson de gâteaux, muffins, carrés au chocolat, petits gâteaux, etc.
6	60%	• Cuisson de pâtes.
5	50%	• Cuisson de viande, volaille entière. • Cuisson d'entremets. • Cuisson de poulet entier, dinde, côtes de porc, rôti de côtes, rôti de longe.
4	40%	• Toute cuisson de pièces de viande moins tendres. • Réchauffage de mets préparé surgelé.
3	30%	• Décongélation de viande, volaille et produits de la mer. • Cuisson d'une petite quantité d'aliments. • Fin de cuisson pour mets en cocotte, ragoûts et certaines sauces.
2	20%	• Amollissement de beurre et fromage à la crème. • Chauffage d'une petite quantité d'aliments.
1	10%	• Amollissement de crème glacée. • Levée de pâte à pain (avec levure).
0	0%	• Temps de repos.

FONCTIONNEMENT

INSTRUCTIONS DE CUISSON AVEC CAPTEUR

La fonction de cuisson avec capteur permet de commander la cuisson de la plupart de vos mets favoris sans devoir sélectionner une durée de cuisson et une puissance de chauffage. L'appareil affiche la catégorie d'aliment durant la période de détection initiale. Le four à micro-ondes détermine automatiquement la durée de cuisson nécessaire pour chaque mets ou aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité émise par l'aliment, il détermine et affiche la durée de cuisson restante; Observer les recommandations suivantes pour obtenir les meilleurs résultats pour une cuisson avec capteur :

1. Les aliments à cuire devraient être à la température normale de conservation.
2. Veiller à ce que le plateau en verre et la surface extérieure du récipient soient secs pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
3. Recouvrir les aliments avec un couvercle, du papier paraffiné ou une feuille de plastique (pour four à micro-ondes).
4. Ne pas ouvrir la porte du four ni appuyer sur la touche STOP/CLEAR durant la période de détection. Lorsque la période de détection est écoulée, le four émet 2 signaux sonores, et la durée de cuisson restante apparaît sur l'afficheur. À partir de ce moment, on peut ouvrir la porte du four pour remuer ou retourner les aliments ou pour modifier leur répartition.

GUIDE DE CUISSON AVEC CAPTEUR

Pour obtenir les meilleurs résultats lors d'une cuisson avec capteur, employer les récipients et couvertures appropriés avec les aliments.

1. Toujours utiliser un récipient pour four à micro-ondes et recouvrir avec un couvercle ou une pellicule de plastique qui a une petite ouverture.
2. Ne jamais placer un couvercle ou pellicule de plastique étanche sur un récipient; ceci empêche l'évacuation de la vapeur et peut provoquer une cuisson excessive.
3. Adapter la quantité de nourriture à la taille du récipient. Pour obtenir les meilleurs résultats, remplir un récipient à 50 % ou plus.
4. Avant de placer les aliments dans le four, vérifier que les surfaces internes du four et les surfaces externes du récipient sont sèches. La transformation en vapeur des gouttes d'humidité peut provoquer une détection incorrecte par le capteur.

AUGMENTATION/DIMINUTION DE LA DURÉE DE CUISSON

Avec les touches MORE ou LESS, tous les réglages pour une cuisson minutée et avec capteur peuvent être modifiés pour donner une durée de cuisson plus longue ou plus courte. En appuyant sur la touche MORE, on ajoute dix secondes de durée de cuisson à chaque pression. En appuyant sur LESS, on soustrait dix secondes de durée de cuisson à chaque pression.

MAÏS À ÉCLATER

Cette fonction permet de faire éclater au four à micro-ondes les grains de maïs des sachets commerciaux de 3,0 et 3,5 oz (85 et 99 g) Faites éclater un seul sachet à la fois. Dans le cas de l'emploi d'un éclateur de maïs pour four à micro-ondes, observer les instructions du fabricant.

Exemple : Préparation de maïs à éclater.



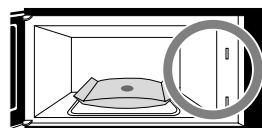
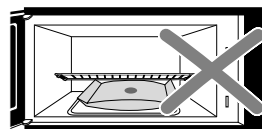
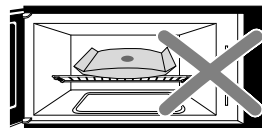
1. Appuyer sur la touche **POPCORN**. Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON)**.

- Quantité recommandée : 3,0 à 3,5 oz (85 à 99 g).

⚠ ATTENTION

NE PAS laisser le four à micro-ondes sans surveillance durant une opération d'éclatement de maïs.

Lors de l'éclatement du maïs en sachet commercial, retirer la grille du four; ne pas placer le sachet de maïs à éclater sur ou sous la grille.



FONCTIONNEMENT

CUISSON AVEC CAPTEUR

La CUISSON AVEC CAPTEUR permet de commander la cuisson d'aliments communs prêts pour le micro-ondes, sans devoir sélectionner d'abord la durée de cuisson et la puissance de chauffage. La fonction CUISSON AVEC CAPTEUR offre des puissances de chauffage programmées pour 7 catégories d'aliment.

Exemple : Cuisson du riz.

COOK

6

1. Appuyer sur la touche **COOK.**

2. Choisir la catégorie d'aliment.

TABLEAU DE CUISSON AVEC CAPTEUR*

Catégorie	Touche	Quantité
Pommes de terre	1	1 à 4
Légumes frais	2	1 à 4 tasse(s)
Légumes surgelés	3	1 à 4 tasse(s)
Légumes en conserve	4	1 à 4 tasse(s)
Casserole	5	1 à 4 tasse(s)
Riz	6	1/2 à 2 tasse(s)
Mets surgelés	7	10 à 21 oz

* 1 tasse = 227 g ou 237 mL
1 oz = 28 g ou 30 mL

Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON)**.

RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR

Le RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR permet de commander la cuisson d'aliments communs prêts pour le micro-ondes sans devoir sélectionner d'abord la durée de cuisson et le niveau de puissance.

Exemple: Réchauffage de 2 tranche de pizza.

REHEAT

1

1. Appuyer sur la touche **REHEAT.**

2. Choisir la catégorie d'aliment.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR*

Catégorie	Touche	Quantité
Tranche de pizza	1	1 à 3 part(s)
Assiette de dîner	2	1 à 2 portion(s)
Soupe/sauce	3	1 à 4 tasse(s)
Casserole	4	1 à 4 tasse(s)

* 1 tasse = 227 g ou 237 mL

CHOIX POULET

Le four utilise une puissance réduite pour la cuisson du poulet (ailes, pépites, poulet épicé et à la mexicaine). Voir le tableau suivant.

Exemple : Cuisson d'ailes de poulet de 6 oz (170 g).

CHICKEN CHOICES

1

1



- Appuyer sur la touche **CHICKEN CHOICES.**
- Choisir la catégorie d'aliment. Appuyer sur la touche 1 pour « ailes de poulets ».
- Choisir la quantité. Appuyer sur la touche 1 pour 6 oz (170 g).
- Appuyer sur **START/ENTER.**

TABLEAU DE CHOIX POULET

Catégorie	Touche	Quantité
Ailes de poulet	1	6 , 12 oz
Pépites de poulet	2	4 , 8 oz
Poulet épicé	3	2, 4 portions
Poulet à la mexicaine	4	2, 4 portions

* 1 oz = 28 g ou 30 mL

FONCTIONNEMENT

AMOLLISSEMENT

Le four utilise une puissance basse pour amollir les aliments comme le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème et les jus congelés. Voir le tableau suivant.

Exemple: Amollissement d'1 pinte (0,95 L) de crème glacée.

SOFTEN 2 2 	1. Appuyer sur la touche SOFTEN. 2. Choisir la catégorie d'aliment. Appuyer sur la touche 2 pour « crème glacée ». 3. Choisir la quantité. Appuyer sur la touche 2 pour 1 pinte (0,95 L). 4. Appuyer sur START/ENTER.
--	---

TABLEAU D'AMOLLISSEMENT*

Catégorie	Touche	Quantité
Beurre	1	1/2/3 bâtonnets
Crème glacée	2	Chopine, pinte, demi-gallon
Fromage à la crème	3	3, 8 oz
Jus congelés	4	6, 12, 16 oz

* 1 oz = 28 g ou 30 mL; 1/2 gal. = 1,9 L;
1 pinte = 0,95 L; 1 chopine = 0,5 L

FONTE

Le four utilise une fonte basse pour la fusion d'aliments (comme le beurre ou la margarine, le chocolat, les guimauves ou les préparations à partir de fromage fondu). Voir le tableau suivant.

Exemple : Fonte de 8 oz (227 g) de chocolat.

MELT 2 2 	1. Appuyer sur la touche MELT. 2. Choisir la catégorie d'aliment. Appuyer sur la touche 2 pour « chocolat ». 3. Choisir la quantité. Appuyer sur 2 pour 8 oz (227 g). 4. Appuyer sur START/ENTER.
--	---

TABLEAU DE FONTE*

Catégorie	Touche	Quantité
Beurre/margarine	1	1/2/3 bâtonnets
Chocolat	2	4, 8 oz
Fromage	3	8, 16 oz
Guimauves	4	5, 10, oz

* 1 oz = 28 g ou 30 mL

FONCTIONNEMENT

TABLEAU DE CUISSON AVEC CAPTEUR

CATÉGORIE		DIRECTIVES	QUANTITÉ
Pommes de terre		Percer chaque pomme de terre à l'aide d'une fourchette et les placer sur le pourtour du plateau, en les espaçant d'au moins 1 pouce (2,5 cm).	1 à 4, moyennes, approx. 8 à 10 oz (227 à 284 g) chacune
LÉGUMES	Légumes frais	Les préparer comme on le désire, les laver et laisser un peu d'eau sur les légumes. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions appropriées et recouvert d'une pellicule de plastique, avec ouverture.	1 à 4 tasse(s) (237 à 946 mL)
	Légumes surgelés	Les retirer du paquet, les rincer sous l'eau courante pour éliminer le givre. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions appropriées et recouvert d'une pellicule de plastique, avec ouverture.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
	Légumes en conserve	Les retirer de leur boîte. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions appropriées et recouvert d'une pellicule de plastique, avec ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Casserole		Réunir les ingrédients selon la recette, dans un plat de 1 à 2 pintes (1 à 2 L). Faire cuire en mettant une pellicule de plastique, avec ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Riz		Ajouter deux fois la quantité d'eau au riz. Choisir un récipient pour four à micro-ondes suffisamment grand pour empêcher l'eau de déborder à l'ébullition. Recouvrir le récipient d'une pellicule de plastique ou d'un couvercle.	$\frac{1}{2}$ à 2 tasses (118 à 473 mL)
Mets surgelé		Le retirer de l'emballage. Faire une fente dans le couvercle. Si le récipient n'est pas prévu pour four à micro-ondes, placer le contenu sur une assiette recouverte d'une pellicule de plastique, avec évent.	10 à 21 oz (284 à 595 g)

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR

CATÉGORIE		DIRECTIVES	QUANTITÉ
Tranche de pizza		Ceci est une fonction de réchauffage pour un reste de pizza. Placer la pizza sur du papier essuie-tout, sur une assiette compatible avec les micro-ondes.	1 à 3 part(s) (3 à 5 oz/ 85 à 142 g chacune)
Assiette de dîner		La placer sur une assiette peu profonde, recouverte d'une pellicule de plastique, avec ouverture. Laisser reposer 3 minutes.	1 à 2 portion(s)
Soupe/sauce		Placer dans un plat pour four à micro-ondes peu profond, recouvert d'une pellicule de plastique, avec ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasse(s) (237 à 946 mL)
Casserole		Couvrir le plat contenant le mets avec une pellicule de plastique, avec ouverture. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasse(s) (237 à 946 mL)

FONCTIONNEMENT

TABLEAU POUR LE POULET

CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Ailes de poulet surgelées, précuites	Les disposer en couche simple sur le pourtour d'une assiette à dîner ou d'un plat.	6 ou 12 oz (170 ou 340 g)
Pépites de poulet surgelées, précuites	Les disposer en couche simple sur le pourtour d'une assiette à dîner.	4 ou 8 oz (113 ou 227 g)
Poulet épicé	- 2 portions (doubler les ingrédients pour 4 portions) • 1 1/2 lb (0,8 kg) de morceaux de poulet, sans peau • 1 cuillère à thé de poivre de Cayenne • 1 1/2 cuillère à soupe de paprika • 1/2 cuillère à thé de poivre • 1/2 tasse (118 mL) de sauce épicée ou 1 cuillère à soupe de sauce Tabasco • 1/2 tasse (118 mL) de sauce barbecue au choix Mélanger le tout dans un plat en verre de 8 x 8 po (20 x 20 cm) ou équivalent et recouvrir d'une pellicule de plastique. Faire cuire au réglage « Spicy chicken ». Remuer et servir tel quel ou placer sous un gril quelques minutes, pour améliorer la couleur.	2 ou 4 portions
Poulet à la mexicaine	- 2 portions (doubler les ingrédients pour 4 portions) • 1/2 oignon moyen, haché • 1/2 poivron vert, en dés • 1/2 tasse (118 mL) de petits pois congelés • 1/2 tasse (118 mL) de riz à grains longs • 1 tasse (237 mL) d'eau • 1/2 tasse (118 mL) de salsa • 1 1/2 lb (0,8 kg) de morceaux de poulet, pattes, cuisses, poitrines, ailes ou une combinaison de tous les morceaux, sans peau • 1 cuillère à thé de cumin • Sel et poivre au goût • 1/2 tasse (118 mL) d'olives vertes avec piments Placer les oignons et les poivrons dans un plat en verre de 8 x 8 po (20 x 20 cm) ou équivalent, et faire cuire aux micro-ondes pendant 3 minutes. Ajouter les petits pois, le riz, l'eau, la salsa, le poulet et le cumin. Assaisonner de sel et de poivre. Recouvrir d'une pellicule plastique et faire cuire au réglage « Mexican chicken ». Ajouter les olives et servir tel quel ou placer sous un gril quelques minutes, pour améliorer la couleur.	2 ou 4 portions

FONCTIONNEMENT

TABLEAU D'AMOLLISSEMENT

CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Beurre	Le sortir de son emballage et le placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Le beurre sera à la température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.	1, 2 ou 3 bâtonnet(s)
Crème glacée	Placer le contenant au four. La crème glacée sera assez molle pour pouvoir s'en servir facilement.	1 chopine, pinte ou 1/2 gal. (1/2 L, 0,95 L, 1,9 L)
Fromage à la crème	L'enlever de son emballage et le placer dans un récipient pour 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 g ou 227 g)
Jus congelé	Enlever le dessus. Le placer dans le four. Le jus congelé sera assez mou pour être facilement mélangé avec de l'eau.	6, 12 ou 16 oz (180, 355 ou 475 mL)

TABLEAU POUR LA FONTE

CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Beurre ou margarine	Le sortir de son emballage et le placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Il n'est pas nécessaire de recouvrir le beurre. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	1, 2 ou 3 bâtonnet(s)
Chocolat	On peut utiliser des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat à cuire. Sortir les carrés de leur emballage et les placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	4 ou 8 oz (113 ou 227 g)
Fromage	Utiliser des préparations à base de fromage fondu seulement. Les découper en cubes. Les placer en une seule couche dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	8 ou 16 oz (227 ou 454 g)
Guimauves	On peut utiliser des guimauves ordinaires ou miniatures. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour parfaire la fonte.	5 ou 10 oz (142 ou 284 g)

FONCTIONNEMENT

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Quatre choix de décongélation sont préprogrammés dans le four. La fonction décongélation offre la meilleure méthode de décongélation des aliments surgelés, le four choisissant automatiquement les durées nécessaires selon chaque aliment, en fonction du poids entré. De plus, la fonction de **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE** comprend un mécanisme de signalisation incorporé qui rappelle à l'utilisateur de vérifier, de retourner, de séparer ou de redresser la nourriture pendant le cycle de décongélation. Quatre options sont disponibles :

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

Après avoir appuyé une fois sur la touche **AUTO DEFROST**, sélectionner la catégorie d'aliment. Les gammes de poids vont de 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg) pour la viande, la volaille et le poisson, et de 0,1 à 1 lb (45 à 454 g) pour le pain.

Exemple: Décongélation de 1,2 lb (0,5 kg) de viande.

**AUTO
DEFROST**

1

1 2



1. Appuyer sur la touche **AUTO DEFROST**.

2. Choisir la catégorie d'aliment.

3. Entrer le poids.

4. Appuyer sur **START/ENTER**.

- Façonner la viande en forme de beignes avant de la congeler. Lors de la décongélation, enlever la viande déjà décongelée sur l'extérieur lorsque le signal sonore retentit, et continuer la décongélation.
- Placer l'aliment dans un plat de cuisson en verre peu profond ou sur une grille de rôtissage aux micro-ondes, afin de récolter les jus.
- L'aliment comportera encore des parties congelées au centre, lorsqu'il sera retiré du four.

TABEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Catégorie	Aliment
VIANDE 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	BŒUF Bœuf haché, bifteck de ronde, cubes de viande à ragoût, bifteck de filet, bœuf braisé, rôti de côtes, rôti de croupe roulé, rôti de palette, galette de hamburger. AGNEAU Côtelettes (1 po/2,5 cm d'épaisseur), rôti roulé. PORC Côtelettes (1/2 po/1,2 cm), hot dogs, côtes levées, côtes la paysanne, rôti roulé, saucisses.
VOLAILLE 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	VOLAILLE Poulet entier (moins de 4 lb/1,8 kg), viande de poitrine coupée (sans os). POULET DE CORNOUAILLES Entier. DINDE Poitrine (moins de 6 lb/4,0 kg).
POISSON 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	POISSON Filets, darnes, entiers. CRUSTACÉS/MOLLUSQUES Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles.
PAIN 0,1 à 1,0 lb (45 g à 454 g)	MUFFINS GÂTEAU ROULÉ

REMARQUE : Après avoir appuyé sur **START/ENTER**, l'afficheur décompte la durée de décongélation. Le four émettra un signal sonore durant le cycle de décongélation. À ce moment, ouvrir la porte et tourner, séparer ou redresser l'aliment selon le besoin. Retirer toutes les portions qui ont décongelé, puis remettre les portions encore congelées dans le four et appuyer sur le bouton **START/ENTER** pour poursuivre le cycle de décongélation. **Le four ne s'arrêtera pas pendant l'émission du signal sonore, à moins que la porte ne soit ouverte.**

Pour de meilleurs résultats :

- Retirer le poisson, les mollusques/crustacés, la viande et la volaille de leur emballage plastique ou papier scellé d'origine. Sinon, l'emballage retient la vapeur et les jus près de l'aliment, ce qui peut entraîner la cuisson de la surface extérieure de l'aliment.

DÉCONGÉLATION RAPIDE

La fonction **DÉCONGÉLATION RAPIDE** permet de commander une période de décongélation rapide pour 1 lb (0,45 kg) d'aliments surgelés. Le four sélectionne automatiquement la durée de décongélation pour le bœuf haché.

Exemple : Décongélation de 1 lb (0,45 kg) de bœuf haché.

**QUICK
DEFROST**



1. Appuyer sur la touche **QUICK DEFROST**.

2. Appuyer sur **START/ENTER**.

FONCTIONNEMENT

DÉCONGÉLATION MINUTÉE

Cette fonction permet à l'utilisateur de choisir la durée de décongélation désirée.

Exemple : Période de décongélation de 2 minutes.

TIME DEFROST	1. Appuyer sur la touche TIME DEFROST .
2 0 0	2. Entrer la durée de décongélation désirée.
	3. Appuyer sur START/ENTER . (La période de décongélation débute).

Lorsque la durée de décongélation est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON)**.

CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

- Pour l'utilisation de la fonction de **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**, on doit entrer le poids net de l'aliment en livres et dixièmes de livres (le poids du récipient plein moins le poids du récipient vide).
- Utiliser la **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE** uniquement pour un aliment cru. Elle produit les meilleurs résultats lorsque l'aliment à décongeler sort du congélateur (température de 0°F/-18 °C). Si l'aliment a été conservé dans le compartiment de congélation d'un réfrigérateur, qui ne maintient pas une température de 5 °F (-15 °C) ou moins, on doit toujours programmer un poids inférieur (correspondant à une durée de décongélation plus courte) pour éviter une cuisson partielle de l'aliment.
- Si l'aliment a été conservé hors du congélateur pendant quelque temps (jusqu'à 20 minutes), entrer un poids inférieur.
- La forme du paquet a une influence sur la durée de décongélation. Un paquet rectangulaire peu profond se décongèle plus rapidement qu'un bloc épais.
- Séparer les morceaux après le début de la décongélation. Les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- On peut utiliser de petits morceaux de feuille d'aluminium pour protéger certaines parties d'un aliment (ailes et extrémité des pattes de poulet, queue de poisson) mais on doit veiller à ce qu'aucun morceau d'aluminium n'entre en contact avec une paroi du four; ceci pourrait provoquer la formation d'arcs/étincelles qui détérioreraient la surface interne du four.

- Protéger avec des morceaux de feuille d'aluminium les parties d'un aliment ou mets qui s'échauffent plus rapidement.
- Pour la production des meilleurs résultats, la durée de décongélation préprogrammée par le four comprend un temps de repos défini.
- Pour l'obtention des meilleurs résultats, placer un aliment à décongeler sur une grille de rôtissage aux micro-ondes; ceci évitera que les jus de viande chauffés durant la décongélation provoquent une cuisson partielle de l'aliment.
- Une **PLAQUE DE DÉCONGÉLATION** est fournie pour décongeler complètement des aliments volumineux. Mettre cette plaque sur le plateau en verre, le côté plastique de la plaque vers le bas. Poser l'article à décongeler directement sur la plaque de décongélation.

GRILLE MÉTALLIQUE

ATTENTION

Pour éviter un risque de dommages matériels :

Ne pas utiliser la grille pour éclater le maïs.

Lors de l'utilisation, la grille doit toujours reposer sur les 4 supports de plastique.

Utiliser la grille uniquement pour faire cuire à cette position.

Ne pas effectuer une cuisson alors que la grille repose sur le bas du four.

La grille métallique offre un espace supplémentaire lors de la cuisson de plusieurs aliments en même temps.

Utilisation de la grille :

1. Placer la grille en bon appui sur les 4 supports de plastique.
- **II NE FAUT PAS** que la grille touche les parois métalliques ou la paroi arrière de la cavité du four.
2. Placer des quantités égales d'aliments **AU-DESSUS** et **AU-DESSOUS** de la grille.
- Il faut que les quantités d'aliments soient approximativement identiques, pour une bonne répartition de l'énergie absorbée.

CUISSON

POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

Lire et observer les directives ci-dessous pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation du four à micro-ondes.

- **Température initiale** : Il faut plus de temps pour cuire un aliment qui sort du réfrigérateur ou du congélateur que s'il était à la température ambiante. Les durées de cuisson indiquées dans ce guide sont celles qui correspondent à des aliments qui se trouvent à la température de conservation normale.
- **Taille** : Les morceaux d'aliment de petite taille cuisent plus rapidement que les morceaux de plus grosse taille; des morceaux de taille et de forme similaire cuisent plus uniformément. Pour une cuisson uniforme, réduire la puissance pour la cuisson d'aliments en morceaux de grande taille.
- **Humidité naturelle** : Un aliment qui contient beaucoup d'humidité cuit plus uniformément, parce que les molécules d'eau absorbent l'énergie des micro-ondes.
- **Remuer** les aliments comme mets en cocotte et légumes, depuis l'extérieur vers le centre du récipient, pour répartir uniformément la chaleur; ceci accélère la cuisson. Il n'est pas nécessaire de remuer constamment.
- **Retourner** les aliments comme côtelettes de porc, pommes de terre, rôti ou chou-fleur entier, vers la mi-cuisson, pour exposer uniformément toutes les faces à l'énergie des micro-ondes.
- **Orienter** vers le centre du plat les parties délicates des aliments (pointes d'asperges, par exemple).
- **Orienter** vers l'extérieur du plat les parties épaisses des morceaux non uniformes (morceaux de poulet, dardes de saumon).
- **Protéger** avec des petits morceaux de feuille d'aluminium les parties d'un aliment qui peuvent cuire plus rapidement, comme extrémité d'aile et extrémité de

pilon de volaille.

- **Temps de repos** : Après avoir retiré le plat du four à micro-ondes, recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique et laisser reposer; la cuisson se poursuit vers le centre durant ce temps de repos, sans risque de cuisson excessive des parties externes. La durée de repos dépendra de la densité et de la surface exposée.
- **Enveloppement dans du papier paraffiné ou dans un essuie-tout** : Pour éviter un assèchement, on devrait envelopper avant le réchauffage aux micro-ondes les sandwichs et de nombreux autres aliments contenant du pain précuit.

POISSONS ET CRUSTACÉS/MOLLUSQUES

Cuisson des poissons et crustacés/mollusques : directives générales

- Préparer le poisson pour la cuisson :
 - Décongeler complètement.
 - Orienter vers l'extérieur du plat les parties épaisses des morceaux non uniformes. Répartir les crustacés et les mollusques en une seule couche pour obtenir une cuisson uniforme.
 - Le type d'article de couverture à utiliser dépend de la méthode de cuisson. Pour un poisson poché, utiliser un récipient recouvert d'un couvercle ou d'un pellicule de plastique (avec ouverture) compatible avec les micro-ondes.
 - Pour poisson au four, poisson pané ou poisson en sauce : recouvrir avec une feuille de papier paraffiné pour éviter la dilution par l'eau.
 - Toujours sélectionner la durée de cuisson la plus courte. Le poisson est cuit lorsque sa chair devient opaque et qu'il est possible de séparer les couches de chair de la partie la plus épaisse. Un crustacé est cuit lorsque la couleur de sa carapace passe de rose à rouge et que sa chair est opaque et ferme.

TABLEAU DE CUISSON POUR POISSONS ET CRUSTACÉS/MOLLUSQUES

POISSONS/ CRUSTACÉS	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Filets de poisson	HI (puissance élevée)	3 1/2-4 1/2 minutes	Répartir en une seule couche; placer la partie la plus épaisse vers le bord externe d'un ustensile de 1,5 pinte (1,5 L) pour four à micro-ondes. Badigeonner avec du beurre fondu et assaisonner au goût. Recouvrir avec une feuille de plastique (avec ouverture). Après la cuisson, ajouter un temps de repos de 2 minutes sous couvert. Pour la cuisson d'une quantité de plus de 1 lb (0,45 kg), retourner le poisson à mi-cuisson.
Dardes de poisson	HI	4 1/2-5 1/2 minutes	
Poisson entier	7	4 1/2-6 minutes	
Pétoncles	HI	3 1/2-5 minutes	Répartir en une seule couche. Préparer selon les instructions ci-dessus, mais remuer au lieu de retourner.
Crevettes, décortiquées	HI	3 1/2-5 minutes	

AMUSE-GUEULE/SAUCES/SOUPES

Cuisson des amuse-gueule : Conseils et techniques

Recommandations :

- Les biscuits croustillants (biscotte melba, biscuits de blé en filaments ou de seigle) conviennent le mieux pour l'utilisation au four à micro-ondes. Attendre que les invités soient présents avant d'ajouter les garnitures. Placer un essuie-tout sous les biscuits pendant la cuisson dans le four à micro-ondes pour l'absorption de l'excès d'humidité.
- Répartir en cercle pour une cuisson uniforme.
- Remuer les trempettes pour répartir la chaleur et minimiser la durée de cuisson.

Cuisson de sauces : Conseils et techniques

- Utiliser un ustensile pour four à micro-ondes, ou une tasse à mesurer en verre dont le volume est 2 à 3 fois le volume de la sauce.
- Une sauce à base de fécule de maïs épaissit plus rapidement qu'une sauce préparée à base de farine.
- Cuire une sauce à base de fécule de maïs ou de farine dans un récipient non couvert, pour pouvoir la remuer 2 ou 3 fois durant la période de cuisson, pour éviter la formation de grumeaux.
- Pour adapter une recette de sauce conventionnelle, réduire légèrement la quantité de liquide.

Cuisson de soupe : Conseils et techniques

- Pour éviter un débordement, particulièrement si la soupe contient de la crème ou du lait, utiliser un récipient pour four à micro-ondes dont le volume est le double de celui des ingrédients de la recette.
- D'une manière générale, recouvrir avec un couvercle ou une pellicule de plastique (avec ouverture).
- Recouvrir pour retenir l'humidité. Ne pas recouvrir lorsqu'on souhaite préserver l'aspect croustillant.
- Sélectionner la durée de cuisson minimum suggérée, pour éviter un excès de cuisson. Augmenter la durée de cuisson seulement après avoir évalué l'avancement de la cuisson des aliments.
- Remuer occasionnellement pour répartir uniformément les saveurs et la chaleur; ceci réduit également la durée de cuisson nécessaire.
- Lors de la conversion d'une recette de soupe conventionnelle pour la cuisson au four à micro-ondes, réduire les quantités de liquide, sel et assaisonnements relevés.

Erreurs à éviter:

- Il est préférable d'employer la chaleur sèche d'un four ordinaire pour les amuse-gueule croustillants ou pâtisseries de pâte feuilletée.
- On peut réchauffer des produits panés au four à micro-ondes, mais la panure ne sera pas crouillante.

VIANDES

Cuisson des viandes: Directives générales

- Préparer la viande pour la cuisson :
 - Décongeler complètement.
 - Enlever l'excès de graisse pour éviter la formation d'éclaboussures.
 - Placer la pièce de viande sur une grille dans un récipient pour four à micro-ondes, côté gras vers le bas.
 - Utiliser un sachet de cuisson au four pour une pièce de viande moins tendre.
 - Orienter les morceaux de telle manière que les parties épaisses soient vers l'extérieur du plat.
 - Recouvrir avec du papier paraffiné qui retiendra les éclaboussures.
- Surveiller la pièce de viande durant la cuisson.
 - Drainer le jus à mesure qu'il apparaît pour minimiser les projections et pour éviter une cuisson excessive de la partie inférieure de la pièce de viande.
 - Protéger avec une feuille d'aluminium les parties minces ou osseuses, pour éviter une cuisson excessive.

REMARQUE: Maintenir un espace de **1 po (2,5 cm) ou plus** entre les morceaux d'aluminium et les parois du four, et ne jamais recouvrir plus de 1/3 du mets avec de la feuille d'aluminium.

- Après avoir retiré le plat du four, ajouter un temps de repos de 10 à 15 minutes (le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium). La température interne pourra encore augmenter de 5 à 10 °F (3 à 5 °C) durant le temps de repos.

Le tableau de cuisson des viandes (page suivante) présente des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des pièces de viande.

CUISSON

TABLEAU DE CUISSON DES VIANDES

VIANDE	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
BŒUF Boeuf haché, frais ou décongelé (4 oz /113 g chacun) 1 galette 2 galettes 4 galettes	HI (puissance)	1-1½ minutes 1½-2 minute(s) 2½-3½ minute(s)	Former une dépression au centre de chaque galette. Placer sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Badigeonner avec un agent de brunissage (le cas échéant). Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner à mi-cuisson. Ajouter une période d'attente d'une minute, sous couvert.
Rôti – pointe de surlonge (3 à 4 lb/1,4 à 1,8 kg)	5	8-10 minutes par lb (0,45 kg) SAIGNANT (135 °F/57 °C) 11-13 minutes par lb (0,45 kg) À POINT (155 °F/68 °C)	Placer le rôti sur une grille de rôtissage aux micro-ondes (côté gras vers le bas). Assaisonner au goût et recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner la pièce de viande à mi-cuisson; si nécessaire, protéger les parties qui s'échauffent plus rapidement. Retirer le rôti du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter un temps de repos de 15 minutes, le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C).
AGNEAU Rôti roulé, sans os (3 à 4 lb/1,4 à 1,8 kg)	5	11-12 minutes par lb (0,45 kg) SAIGNANT (135 °F/57 °C) 12-13 minutes par lb (0,45 kg) À POINT (145 °F/62 °C) 13-14 minutes par lb (0,45 kg) BIEN CUIT (155 °F/68 °C)	Placer le rôti sur une grille de rôtissage aux micro-ondes (côté gras vers le bas). Badigeonner avec la marinade ou assaisonner au goût (romarin, thym, marjolaine). Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner le rôti après 15 minutes de cuisson, puis de nouveau après 30 minutes de cuisson. Si nécessaire, protéger les parties qui s'échauffent rapidement. Retirer le rôti du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter une période d'attente de 15 minutes, le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C).
PORC Tranches de bacon 2 tranches 4 tranches 6 tranches 10 tranches	HI	1½-2 minute(s) 2-3 minute(s) 4-5 minute(s) 7-8 minute(s)	Placer les tranches de bacon sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier essuie-tout. Ajouter un temps de repos de 1 minute après la cuisson.
Côtelettes (5 à 7 oz/ 142 à 198 g, chacune) 2 côtelettes 4 côtelettes	3	18-20 minutes par lb (0,45 kg) 15-17 minutes par lb (0,45 kg)	Placer les côtelettes dans un plat pour cuisson aux micro-ondes. Assaisonner au goût et recouvrir avec une pellicule de plastique (avec ouverture). Cuire jusqu'à ce que la teinte rose disparaisse ou que la température interne atteigne 170 °F (77 °C). Retourner les côtelettes à mi-cuisson. Ajouter un temps de repos de 5 minutes. (La température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C.)
Rôti de longe roulé, sans os (3 1/2 à 4 1/2 lb/1,6 à 2,0 kg)	3	25-27 minutes par lb (0,45 kg) (165 °F/74 °C)	Placer le rôti dans un sachet de cuisson, dans un ustensile pour four à micro-ondes. Assaisonner au goût et ajouter éventuellement un agent de brunissage. Fermer le sac sans serrer. Ajouter un temps de repos de 15 minutes dans le sachet après la cuisson (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). La viande de porc doit atteindre une interne température de 170 °F (77 °C) pour être servie.
Saucisses, fraîches ou surgelées, décongelées (1 à 2 oz/28 à 57 g chacune) 2 saucisses 4 saucisses 6 saucisses 10 saucisses	HI	45-60 secondes 1-1½ minute(s) 1½-2 minute(s) 1¾-2 minute(s)	Percer la peau des saucisses avant de les placer sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier paraffiné ou du papier essuie-tout. Retourner à mi-cuisson. Après la cuisson, ajouter un temps de repos d'une minute, sous couvert.

CUISSON

POULET

Cuisson de poulet : Directives générales

- Préparation d'une choix pour la cuisson :
 - Décongeler complètement.
 - Répartir les morceaux de volaille en plaçant les parties épaisses vers l'extérieur du plat de cuisson. Pour la cuisson de pattes, répartir les pattes comme les rayons d'une roue.
 - Recouvrir le plat de cuisson avec du papier paraffiné qui retiendra les éclaboussures.
 - Pour obtenir une apparence de brunissage, utiliser un agent de brunissage, ou cuire avec une sauce.
- Surveiller le mets durant la cuisson.
 - Retirer et jeter le jus qui s'accumule.

- Protéger les parties minces ou osseuses avec de la feuille d'aluminium, pour éviter une cuisson excessive. Veiller à ne pas approcher les morceaux de feuille d'aluminium à moins de 1 po (2,5 cm) des parois du four et d'autres morceaux de feuille d'aluminium.

- La viande de volaille est cuite lorsque sa teinte n'est plus rose et que le jus qui s'écoule est limpide. Après la cuisson, la température de la viande au niveau des cuisses devrait être de 180 à 185 °F (82 à 85 °C).
- Après la cuisson, ajouter un temps de repos de 10 minutes, sous une feuille d'aluminium.

Le tableau de cuisson ci-dessous présente des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des pièces de volaille.

TABLEAU DE CUISSON DE POULET

POULET	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Morceaux de poulet (2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)	HI (puissance élevée)	4½-5½ minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer les morceaux et bien les égoutter. Placer les morceaux en une seule couche dans un plat pour cuisson aux micro-ondes; orienter les parties épaisses vers l'extérieur. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Recouvrir avec du papier paraffiné. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Ajouter un temps de repos de 5 minutes, sous couvert.
Poulet entier (3 à 3½ lb/1,4 à 1,6 kg)	HI	12-13 minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer à l'eau et bien égoutter. Placer l'oiseau sur une grille de rôtissage aux micro-ondes, poitrine vers le bas. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Recouvrir avec du papier paraffiné. Exécuter la cuisson pendant 1/3 de la durée estimée. Retourner l'oiseau, poitrine vers le haut; badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage. Recouvrir avec du papier paraffiné. Poursuivre la cuisson durant 1/3 de la durée estimée. Si nécessaire, protéger les parties qui cuisent plus rapidement. Poursuivre la cuisson durant le 1/3 restant de la durée estimée, ou jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Ajouter un temps de repos de 10 minutes, sous une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). En fin de cuisson, la température dans une cuisse devrait atteindre 180 à 185 °F (82 à 85 °C).
Poulets Cornish entiers (1 à 1½ lb/0,45 à 0,7 kg, chacun)	HI	6-7 minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer à l'eau et bien égoutter. Attacher les ailes contre le corps, et les pattes avec la queue. Placer les poulets sur une grille pour cuisson à micro-ondes, poitrine vers le bas. Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner les poulets, poitrine vers le haut, vers la mi-cuisson. Protéger avec de la feuille d'aluminium les extrémités osseuses des pilons. Enlever/jeter le jus qui s'écoule. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Retirer les poulets du four lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter un temps de repos de 5 minutes, sous une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). Les poitrines des poulets devraient atteindre une température de 170 °F (77 °C) pour être servies.

CUISSON

PÂTES ET RIZ

La durée de cuisson nécessaire pour la cuisson de pâtes, riz ou céréales est approximativement identique pour la cuisson aux micro-ondes et pour la cuisson conventionnelle, mais la cuisson au four à micro-ondes est beaucoup plus pratique parce qu'on peut utiliser le même plat pour la cuisson et le service. Il n'y a pas besoin de remuer et le goût d'un reste de pâtes réchauffé aux micro-ondes est tout aussi bon.

Cuisson de pâtes ou riz: Conseils et techniques

- Lors de la cuisson d'une quantité de riz ou de pâtes qu'on utilisera dans une cocotte, sélectionner une durée de cuisson inférieure à la durée minimum, pour que le produit demeure ferme.
- Prévoir un temps de repos pour le riz, mais pas pour les pâtes.
- Les tableaux ci-dessous présentent des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des mets à base de pâtes et de riz.

TABLEAU DE CUISSON DES PÂTES

PÂTES	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Spaghettis 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 oz (227 g) de spaghettis	HI (élevée) 5	9-10 minutes 7½-8½ min	Le cas échéant, ajouter la quantité de sel désirée à l'eau chaude du robinet. Utiliser un ustensile de 2 pintes (2 litres) pour cuisson au four à micro-ondes; recouvrir avec une pellicule de plastique (avec ouverture) pour les spaghettis et les nouilles lasagne. Utiliser un couvercle ou une pellicule de plastique (avec ouverture) pour micro-ondes, pour les macaronis et les nouilles aux oeufs.
Macaronis 3 tasses (710 mL) d'eau Ajouter 2 tasses (473 mL) de macaronis	HI 5	6-7 min 5½-6½ min	Effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à l'ébullition de l'eau.
Nouilles à lasagne 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 oz (227 g) de Nouilles à lasagnes	HI 5	7-8 min 11-12½ min	Remuer les pâtes; effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou 4 tasses (946 mL) d'eau, sous couvert. Égoutter dans une passoire.
Nouilles aux oeufs 6 tasses (1,4 L) d'eau Ajouter 4 tasses (946 mL) de nouilles	HI 5	8-10 min 5½-6½ min	

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

RIZ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Grains longs 2¼ tasses (533 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 5	4½-5½ min 14 min	Le cas échéant, combiner le sel nécessaire avec l'eau chaude du robinet, dans un récipient de 2 pintes (2 litres) pour cuisson aux micro-ondes. Recouvrir avec un couvercle ou une pellicule de plastique (avec ouverture) pour micro-ondes.
Riz brun 2½ tasses (593 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 5	4½-5½ min 28 min	Effectuer la cuisson selon les indications du tableau ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Introduire le riz en remuant, et tout assaisonnement.
Mélange riz à grains longs/riz sauvage 2½ tasses (552 mL) d'eau Ajouter 1 paquet de 6 oz (170 g)	HI 5	4-5 min 24 min	Cuire dans le récipient couvert selon les indications du tableau ou jusqu'à ce que l'eau ait été absorbée et que le riz soit tendre. Ajouter un temps de repos de 5 à 10 minutes dans le récipient couvert. Remuer avec une fourchette pour décoller les grains.
Riz à cuisson rapide 1 tasse (237 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI	2-3 min	Faire chauffer l'eau jusqu'à l'ébullition. Introduire le riz dans l'eau bouillante en remuant, et laisser reposer 5 à 10 minutes dans le récipient couvert ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et que le riz soit tendre. Remuer avec une fourchette.

ENTRETIEN

INSTRUCTIONS

Pour optimiser la performance et la sécurité de l'appareil, veiller à la propreté du four, à l'intérieur et à l'extérieur. Veiller particulièrement à empêcher toute accumulation de résidus alimentaires ou de graisse sur le cadre avant du four et la surface interne du panneau de porte. **Ne jamais utiliser un tampon ou un produit en poudre abrasif.**

Essuyer les surfaces internes et externes du four à micro-ondes, y compris le couvercle inférieur de la hotte d'aspiration, avec un chiffon doux et une solution d'eau (pas chaude) tiède et de détergent. Ensuite, rincer et essuyer pour sécher. Sur les surfaces de chrome, métal ou aluminium, utiliser un produit de polissage du chrome. Éliminer immédiatement les éclaboussures avec un papier essuie-tout, particulièrement après la cuisson de poulet ou de bacon. Nettoyer le four chaque semaine, ou plus fréquemment, selon le besoin.

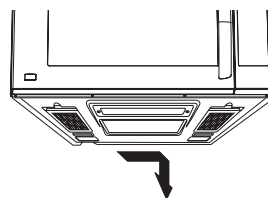
GRILLE MÉTALLIQUE

Laver la grille métallique avec un savon doux et une brosse de récurage douce ou de nylon. Bien sécher. Ne pas utiliser un instrument ou un produit de nettoyage abrasif pour nettoyer la grille.

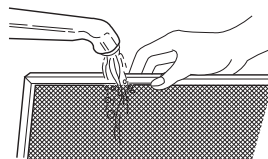
NETTOYAGE DES FILTRES À GRAISSE

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

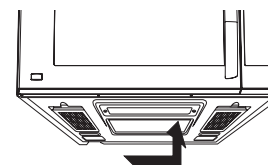
1. Débrancher l'alimentation ou le four à micro-ondes.
2. Pour enlever le filtre, le faire glisser vers l'arrière. Tirer vers le bas; le filtre devrait sortir.



3. Faire tremper le filtre dans l'eau chaude et du détergent doux. Frotter pour enlever la saleté et la graisse. Rincer et sécher. Ne pas nettoyer le filtre avec de l'ammoniaque, des produits corrosifs ni les mettre au lave-vaisselle. Le filtre deviendra noir ou peut s'endommager.



4. Pour réinstaller le filtre, le faire glisser dans le fente arrière, puis pousser pour enclencher en place.



5. Rebrancher l'alimentation ou le four à micro-ondes.

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

ENTRETIEN

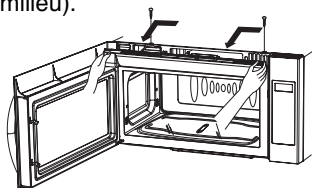
REPLACEMENT DU FILTRE A CHARBON

⚠ ATTENTION

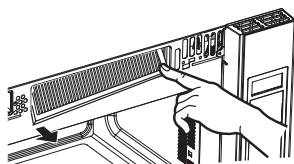
Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, ne jamais faire fonctionner la hotte du four si les filtres ne sont pas en place.

Si le four est ventilé à l'intérieur, il faut remplacer le filtre à charbon tous les 6 à 12 mois, plus souvent au besoin. Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Pour commander un nouveau filtre, communiquer avec le service des pièces au centre de service autorisé.

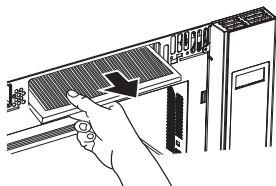
1. Débrancher le four ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de distribution.
2. Ôter les deux vis de montage de la grille d'évent (2 vis au milieu).



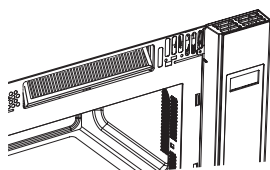
3. Incliner la grille vers l'avant, puis soulever pour enlever.



4. Enlever l'ancien filtre.



5. Mettre en place un filtre à charbon neuf. Le filtre doit être incliné comme on le voit sur l'illustration.



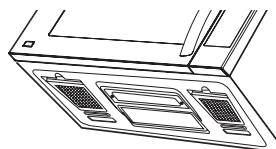
6. Coulisser la partie inférieure de la grille en place. Appuyer sur la partie supérieure jusqu'à emboîtement. Réinstaller les vis de montage. Rétablir l'alimentation électrique de l'appareil, et régler l'horloge.

REPLACEMENT DE LA LAMPE DE SURFACE DE CUISSON/VEILLEUSE

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, porter des gants lors du remplacement d'une ampoule.

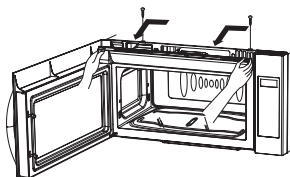
1. Débrancher le four ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de distribution.



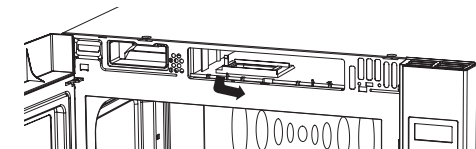
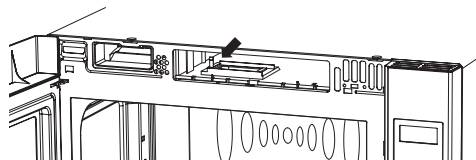
2. Ôter les vis de montage du cabochon.
3. Remplacer chaque ampoule grillée par une ampoule de 20 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et les vis de montage.
5. Rétablir l'alimentation électrique de l'appareil.

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

1. Débrancher le four ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de distribution.
2. Ôter les deux vis de montage de la grille d'évent (2 vis au milieu).
3. Tirer la grille vers l'avant, puis la soulever pour l'enlever.



4. Soulever le porte-ampoule.



5. Remplacer l'ampoule grillée par une ampoule de 30 ou 40 watts pour appareil ménager.
6. Réinstaller le porte-ampoule.
7. Coulisser la partie inférieure de la grille en place. Appuyer sur la partie supérieure jusqu'à emboîtement. Réinstaller les vis de montage. Rétablir l'alimentation électrique de l'appareil.

USTENSILES RECOMMANDÉS

GUIDE DES USTENSILES POUR FOUR À MICRO-ONDES

UTILISER	NE PAS UTILISER
VERRE RÉSISTANT AU FOUR (traité pour chaleur très forte) : Plats de service, moules à pain, plats à tarte, plats à gâteau, tasses à mesurer, cocottes et bols sans bordure métallique. PORCELAINE : Bols, tasses, assiettes et plats à servir sans garniture métallique. PLASTIQUE : Pellicule de plastique (pour recouvrir) -- étirer la pellicule sans la serrer par-dessus le plat et l'appuyer sur les côtés. Prévoir une petite ouverture en retournant légèrement un bord pour permettre à la vapeur de s'échapper. Le plat doit être assez profond pour que la pellicule de plastique ne touche pas la nourriture. Lors du chauffage d'un aliment, la pellicule de plastique risque de fondre si elle est en contact avec l'aliment. N'utiliser tasses, contenants semi-rigides pour congélateur, sachets et plats en plastique que pour une courte durée de cuisson. Le plastique risque de se ramollir par suite de la chaleur des aliments. PAPIER : Papier essuie-tout, papier ciré, serviettes en papier et assiettes en papier sans garniture ou décoration métallique. Voir l'étiquette du fabricant pour confirmer l'utilisation possible dans le four à micro-ondes.	USTENSILES MÉTALLIQUES: Le métal empêche l'énergie des micro-ondes d'atteindre l'aliment, ce qui produit une cuisson inégale. Éviter aussi les brochettes en métal, les thermomètres ou plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent entraîner la production d'arcs électriques risquant d'endommager le four à micro-ondes. DÉCORATION MÉTALLIQUE: Cocottes, assiettes à dîner à bordure ou garniture métallique, etc. Le métal gêne la cuisson normale et peut endommager le four. FEUILLES D'ALUMINIUM: Éviter les grandes feuilles d'aluminium parce qu'elles gênent la cuisson et peuvent entraîner la formation dangereuse d'arcs. Utiliser de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les ailes et les pattes de volaille. S'assurer que TOUT le papier aluminium se trouve à au moins 1 po (2,5 cm) des parois et de la porte du four. BOIS: Les planches et bols en bois vont se dessécher et peuvent se fendiller ou se fendre si on les utilise dans le four à micro-ondes. Les paniers peuvent réagir de la même façon. USTENSILES À COUVERTS HERMÉTIQUEMENT: S'assurer de laisser des ouvertures pour que la vapeur s'échappe des ustensiles qui sont couverts. Percer les sachets de légumes en plastique et autres articles, avant la cuisson. Des sachets hermétiquement fermés risqueraient d'exploser. PAPIER D'EMBALLAGE: Éviter d'utiliser des sacs d'emballage en papier. Ils absorbent trop la chaleur et pourraient brûler. USTENSILES DÉFECTUEUX OU ÉCAILLÉS: Tout ustensile qui est fissuré, écaillé ou défectueux risque de casser dans le four. ATTACHES EN MÉTAL: Retirer les attaches en métal des sachets en papier ou plastique. Elles peuvent s'échauffer et risquent d'entraîner un feu.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Avant de contacter un service de dépannage

Vérifier la liste suivante pour s'assurer qu'un service de dépannage est vraiment nécessaire. Revoir les informations supplémentaires sur les différents articles pour empêcher tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Si rien sur le four ne marche	• vérifier si un fusible n'est pas grillé ou si un disjoncteur est déclenché. • vérifier si le four est correctement raccordé au circuit électrique de la maison. • vérifier que les commandes sont correctement réglées.
Si la lampe intérieure du four ne fonctionne pas	• l'ampoule est peut-être dévissée ou défectueuse.
Si le four ne chauffe pas	• vérifier que le tableau de commande a été correctement programmé. • vérifier que la porte est bien fermée. • vérifier que l'on a bien appuyé sur la touche Start/Enter. • vérifier que la minuterie n'a pas été mise en marche au lieu d'une fonction de cuisson.
Si le four prend plus de temps que d'habitude à cuire ou cuit trop rapidement	• s'assurer que le niveau de puissance est correctement programmé.
Si l'horloge n'indique pas toujours l'heure exacte	• vérifier que le cordon est bien branché dans la prise. • s'assurer que le four est le seul appareil branché sur ce circuit.
Si la nourriture est cuite de façon inégale	• s'assurer que la nourriture est répartie de façon uniforme. • s'assurer que la nourriture est complètement décongelée avant la cuisson. • s'assurer de la disposition des bandes en papier aluminium utilisées pour empêcher une surcuisson.
Si la nourriture n'est pas assez cuite	• vérifier la recette pour s'assurer que toutes les instructions (quantité, durée et niveau de puissance) ont été correctement suivies. • s'assurer que le four à micro-ondes est branché sur un circuit indépendant. • s'assurer que la nourriture est complètement décongelée avant la cuisson.
Si la nourriture est trop cuite	• vérifier la recette pour s'assurer que toutes les instructions (quantité, niveau de puissance, durée, taille du plat) ont été suivies.
En cas d'arcs électriques (étincelles)	• s'assurer que les plats utilisés peuvent supporter les micro-ondes. • s'assurer qu'aucune attache métallique n'a été utilisée. • s'assurer que le four n'a pas été mis en marche alors qu'il était vide. • s'assurer que la grille en métal (le cas échéant) est correctement installée sur ses 4 supports.
Si l'afficheur indique un décompte mais que le four ne cuit pas	• vérifier que la porte est bien fermée. • vérifier que la minuterie n'a pas été mise en marche au lieu d'une fonction de cuisson.
Le ventilateur se met en marche automatiquement	• Si la température devient trop élevée autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte se met automatiquement en marche au réglage de NIVEAU 4 pour refroidir le four. Il peut rester en marche pendant une heure au maximum pour refroidir le four.

GUIDE DE DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout choc électrique qui pourrait entraîner de graves blessures ou même la mort, ne pas retirer le boîtier extérieur. Seul un réparateur autorisé devrait retirer ce boîtier.

QUESTIONS ET RÉPONSES

QUESTION	RÉPONSE
Puis-je utiliser une autre grille dans mon four à micro-ondes pour que je puisse réchauffer ou cuire sur deux grilles en même temps?	N'utiliser que la grille qui est fournie avec le four à micro-ondes. L'utilisation de toute autre grille pourrait entraîner de médiocres performances de cuisson et/ou la production d'arcs et endommager le four.
Puis-je utiliser des ustensiles en métal ou en aluminium dans le four à micro-ondes?	Le métal utilisable comprend le papier aluminium pour protéger certaines parties (utiliser de petits morceaux plats). Ne jamais laisser le métal entrer en contact avec les parois ou la porte.
Parfois, la porte du four à micro-ondes semble onduler. 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 de la nourriture dans le four à micro-ondes?	Lorsque la nourriture devient très chaude, elle conduit la chaleur jusqu'au plat. Utiliser des maniques pour retirer la nourriture après la cuisson. Le plat n'est peut-être pas utilisable dans un four à micro-ondes.
Qu'est-ce que le temps de repos?	Le temps de repos est la période après la sortie du four de l'aliment, couvert, pour continuer la cuisson. Ce processus permet à la cuisson de se terminer, économise de l'énergie et libère le four pour d'autres utilisations.
Puis-je faire éclater du maïs dans le four? Comment obtenir les meilleurs résultats?	Oui. Il est possible de faire éclater du maïs pour four à micro-ondes en suivant les instructions du fabricant ou en utilisant la touche Popcorn préprogrammée. Ne pas utiliser de sachets en papier ordinaire. Utiliser le test d'écoute en arrêtant le four dès que l'on n'entend plus qu'un éclatement toutes les secondes ou toutes les deux secondes. Ne pas essayer de faire éclater des grains qui n'ont pas éclaté. Il est possible d'utiliser des éclateurs de maïs pour four à micro-ondes. Avec ceux-ci, s'assurer de suivre les instructions du fabricant. Ne pas faire éclater de maïs dans des ustensiles en verre.
Pourquoi de la vapeur sort-elle de l'évent?	De la vapeur est normalement produite lors de la cuisson. Le four à micro-ondes a été conçu pour laisser échapper cette vapeur par l'évent.

GARANTIE LIMITÉE

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans des conditions normales d'utilisation pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, laquelle est en vigueur à compter de la date d'achat, LG Electronics, à son choix, réparera ou remplacera le produit sans frais.

La garantie s'applique uniquement au premier acheteur du produit, pendant la période de la garantie, pourvu que ce soit au Canada.

Période de garantie des fours à micro-ondes LG

<u>Composants</u>	<u>Pièces</u>	<u>Main-d'oeuvre</u>
Tous les fours à micro-ondes au-dessus de la cuisinière	1 an	1 an (service à domicile)
Tous les fours à micro-ondes à convection	1 an	1 an (service à domicile)
Tous les fours à micro-ondes intégrés	1 an	1 an (service à domicile)
Tous les autres modèles	1 an	1 an (service à l'atelier)
Magnétron	5 ans	

Aucune autre garantie n'est applicable à ce produit. LA DURÉE DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE, INCLUANT LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE, SE LIMITE À LA DURÉE DE LA GARANTIE EXPRESSE CI-INCLUSE. LG ELECTRONICS NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DE LA PERTE D'UTILISATION DU PRODUIT, DES INCONVÉNIENTS, D'UNE PERTE OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE DIRECT OU CONSÉCUTIF DÉCOULANT DE L'UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, OU DE TOUTE VIOLATION DE TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER, APPLICABLE À CE PRODUIT.

Certaines provinces ou certains territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs ou les limitations de la durée d'une garantie implicite. Ces limitations et exclusions peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous confère des droits légaux précis, et vous avez peut-être d'autres droits qui varient d'une province à l'autre ou d'un territoire à l'autre.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE S'APPLIQUE PAS À CE QUI SUIT :

1. Les déplacements à votre domicile pour livrer, ramasser ou installer un produit, vous montrer comment installer un produit, remplacer des fusibles, brancher des câbles, effectuer des travaux de plomberie ou encore corriger des réparations non autorisées.
2. Les dommages aux produits causés par un accident, des insectes nuisibles, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
3. Les réparations requises lorsque le produit LG est utilisé par un ménage autre qu'unifamilial ou dans des conditions contraires aux directives comprises dans le guide d'utilisation.
4. Les dommages découlant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, ou d'une installation ou d'un entretien inadéquats.
5. Les produits dont les numéros de série ont été modifiés ou enlevés.

Si le produit est installé à l'extérieur du rayon d'action d'un centre de réparation, les frais de transport liés à la réparation du produit ou au remplacement d'une pièce défectueuse seront la responsabilité du propriétaire.

ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Pour obtenir une garantie :

Conservez votre facture comme preuve de la date d'achat.
Vous devez fournir une copie de votre facture lorsque des réparations au titre de la garantie sont effectuées.
Cette garantie est invalide si le numéro de série appliqué en usine a été modifié ou retiré du produit.

Pour obtenir de l'aide concernant le produit ou pour le service à la clientèle :

Composez le 1 888 LG-CANADA (542-2623)
Appuyez sur l'option de menu appropriée, et ayez en main le modèle du produit, les numéros de série et votre code postal.

Pour connaître l'emplacement du centre de réparation autorisé le plus près de chez vous :

Accédez à notre site Web à www.LG.ca (option « Service ») ou composez le 1 888 LG-CANADA (542-2623)
Appuyez sur l'option de menu appropriée, et ayez en main modèle du produit, les numéros de série et votre code postal.

NOTE