

GoldStar

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

FOUR À MICRO-ONDES

MANUEL DE L'UTILISATEUR

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

GMV1580TW
GMV1580TB

Pièce n°. MFL57914801
Imprimé en Chine

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	2	Entrée congelée.....	15
MESURES DE PRÉVENTION	3	Pommes de terre	15
Mesures de prévention importantes.....	3	Cuisson automatique	16
Quelques précautions à prendre pour éviter une exposition dangereuse aux micro-ondes.....	4	Guide de cuisson pour la cuisson automatique.....	16
RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS		Réchauffage automatique.....	17
RELATIFS À VOTRE FOUR	5	Guide de cuisson pour le réchauffage automatique.....	17
Emplacement du numéro de modèle.....	5	CUISSON	18
Spécifications du four.....	5	Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson	18
Tension assignée.....	5	Poissons et crustacés/mollusques	18
Exigences en électricité	5	Amuse-gueule/sauces/soupes	19
Instructions relatives à la mise à la terre électrique.....	5	Viandes	19
Caractéristiques du four à micro-ondes.....	6	Volaille	21
Panneau des commandes du four.....	7	Pâtes et riz	22
FONCTIONNEMENT	9	ENTRETIEN	23
APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES	9	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	23
Signaux sonores.....	9	La grille de métal.....	23
Horloge.....	9	Nettoyer les filtres pour la graisse.....	23
Interruption de la cuisson.....	9	Remplacement du filtre au charbon.....	23
Verrouillage de sécurité.....	9	Remplacement de la lumière/veilleuse de la hotte.....	24
Ventilateur aspirant.....	10	Remplacement de l'ampoule de la cavité interne du four.....	24
Éclairage de la table de cuisson.....	10	QUESTIONS ET RÉPONSES	24
Décongélation minutée.....	10	GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE DES MICRO-ONDES	25
Cuisson minutée.....	11	AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE	26
Cuisson par étapes.....	11	GARANTIE	28
Niveaux de puissance du four à micro-ondes.....	12		
Décongélation automatique.....	13		
Conseils d'utilisation.....	13		
Conseils pour la décongélation.....	14		
Utilisation de « Quick Touch » (Touche rapide).....	15		
Maïs soufflé.....	15		
Pizza.....	15		

MESURES DE PRÉVENTION IMPORTANTES

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

AVERTISSEMENT - Afin de réduire

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

- **Lire toutes les instructions avant d'utiliser votre four.**
- **Ne laissez pas les enfants utiliser ce four sans supervision.**
- Veuillez lire la section "**PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION DANGEREUSE AUX MICRO-ONDES**" à la page 4.
- N'utilisez le four que pour son usage prescrit dans ce guide d'utilisation. **N'utilisez pas** de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'a pas été conçu pour l'usage industriel ni de laboratoire.
- **N'utilisez ni n'entrez pas** cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près des sources d'humidité - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ni près d'une piscine.
- **Ne vous servez pas** de la cavité interne du four en tant qu'espace de rangement. Ne laissez pas de papiers, cartons, ustensiles de cuisson ni de nourriture dans la cavité lorsque vous n'utilisez pas le four.
- **Nettoyez régulièrement la hotte du ventilateur.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ni sur les filtres.
- Lorsque vous flambez les aliments sous la hotte, ouvrez le ventilateur.
- Ce four a été conçu pour fonctionner au-dessus des cuisinières/plaques de cuisson à gaz ou électriques, mesurant 36 po. de large ou moins.
- Nettoyez les filtres de la hotte du ventilateur avec soin. Des agents de nettoyage corrosifs tels que des nettoyeurs à base de lessive peuvent endommager les filtres.
- **Lorsque vous nettoyez la porte et les surfaces qui la touchent, n'utilisez qu'un savon doux et non abrasif ou des détergents doux et une éponge.**
- **Ne trafiquez pas les commutateurs de sûreté intégrés dans la porte du four.** Le four possède plusieurs commutateurs de sûreté servant à mettre l'appareil hors circuit lorsque la porte est ouverte.
- **Si votre four a été échappé ou endommagé,** apportez-le chez un technicien qualifié avant de le réutiliser.
- **Afin d'éviter tout risque d'incendie:**
 - **Ne cuisez pas trop les aliments.** Les aliments trop cuits peuvent déclencher un incendie dans un four. Surveillez le four de près, surtout si vous y mettez du papier, plastique ou tout autre matériau combustible.
 - **N'entrez pas des items combustibles (pain, biscuits, etc.) dans le four,** car si les éclairs frappent les lignes de tension, le four pourrait se mettre automatiquement en marche.
 - **N'utilisez pas d'attaches de métal dans le four.** Enlevez-les avant de placer l'aliment dans le four.
- **Si un incendie devait se déclarer:**
 - **Gardez la porte du four fermée.**
 - **Mettez le four hors tension.**
 - **Débranchez la fiche de la prise de courant ou coupez le courant dans la boîte du disjoncteur ou des fusibles.**
- **Afin d'éviter tout choc électrique:**
 - **Cet appareil doit être mis à la terre.** Ne le raccordez qu'à une prise de courant mise à la terre de façon adéquate. Référez-vous aux instructions de mise à la terre à la page 5.
 - **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé,** ni si celui-ci ne fonctionne pas normalement ou s'il a été endommagé ou échappé.
 - **N'immergez pas le fil d'alimentation ni la fiche dans l'eau.**
 - **Éloignez le fil d'alimentation des sources de chaleur.**
 - Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié.
- N'installez ce four que si vous respectez les instructions d'installation incluses.
- N'installez pas ce four au-dessus d'un évier.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le rebord du comptoir ou de la table.

MESURES DE PRÉVENTION

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

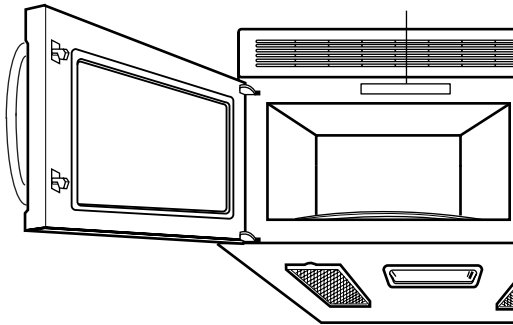
RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À VOTRE FOUR

Nous vous prions de lire attentivement ce guide d'utilisation. Il vous aidera à profiter de toutes les caractéristiques de ce four.

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE

Pour vous procurer des renseignements sur le service ou les pièces de remplacement, LG Electronics CANADA aura besoin du numéro de modèle de votre four à micro-ondes. L'étiquette du numéro de modèle est située à l'avant du four à micro-ondes.

ÉTIQUETTE DU NUMÉRO DE MODÈLE



SPÉCIFICATIONS DU FOUR

Capacité de puissance	1000W (Standard IEC 60705)
Dimensions extérieures	29-7/8 po. x 16-7/16 po. x 15-1/8 po.
Volume de la cavité	1.5 pi. cu.
Poids net	52 lbs

TENSION ASSIGNÉE

- Tension assignée du four: 120V CA 60 Hz
- 14 ampères/1500 watts
(Micro-ondes + lampe de hotte + ventilateur)

EXIGENCES EN ÉLECTRICITÉ

Ce four a été conçu pour fonctionner sur une prise de courant domestique standard de 120V/60Hz. Assurez-vous que le circuit soit d'au moins 15A/20A et que le four à micro-ondes soit le seul appareil sur le circuit. Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner sur une tension de 50Hz ou tout autre circuit que 120V/60 Hz.

INSTRUCTIONS RELATIVES À LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

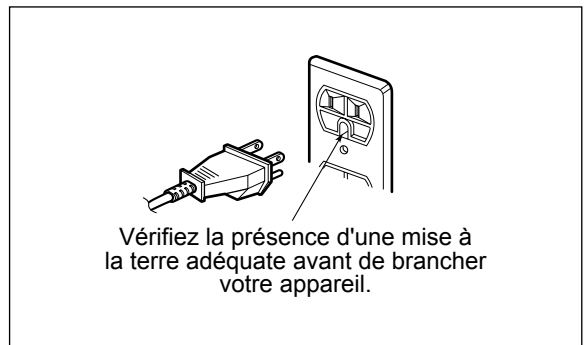
Vous devez effectuer la mise à la terre de cet appareil. S'il devait survenir un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en procurant au courant une route alternative. Cet appareil est muni d'un fil adéquat et d'une fiche dont l'une des broches sert à la mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise bien installée et possédant la mise à la terre.

MISE EN GARDE - Une mauvaise

utilisation de la prise avec broche de mise à la terre pourrait présenter un risque de choc électrique.

Référez-vous à un électricien qualifié si vous ne comprenez pas toutes les instructions se rapportant à la mise à la terre ou si vous croyez que l'appareil n'est pas mis à la terre de façon adéquate. Puisque cet appareil s'installe sous les armoires, nous vous fournissons un cordon d'alimentation court. Référez-vous aux instructions d'installation séparées pour les directives sur le placement adéquat du cordon. Gardez le cordon d'alimentation au sec et ne le pincez pas d'aucune manière.

Si vous devez utiliser un cordon d'extension, n'utilisez qu'un cordon à 3 fils avec broche de mise à la terre, que vous insérerez dans une prise de courant à trois fentes pouvant recevoir le cordon de l'appareil. La tension assignée du cordon d'extension devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil.

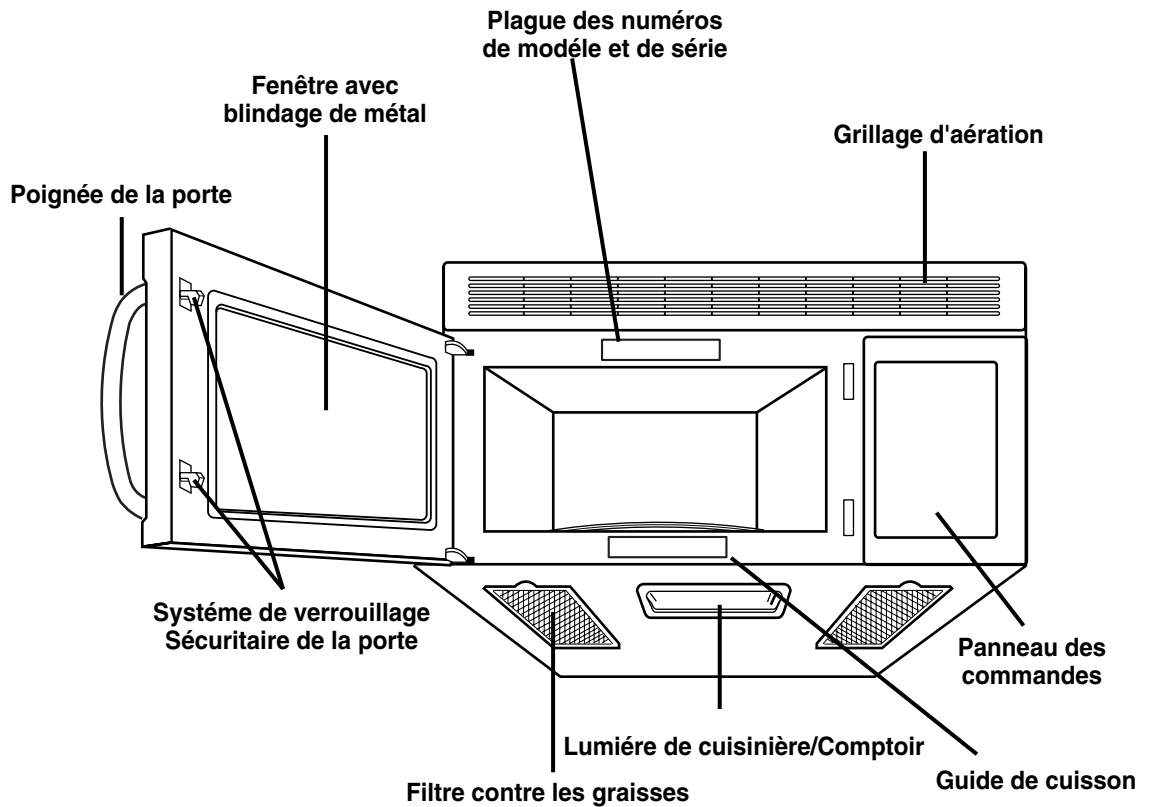


Raccord permanent de l'appareil:

Si vous optez pour un raccord permanent, cet appareil doit être branché à un système de filage en métal permanent et mis à la terre, ou à un conducteur avec prise de terre, parallèle aux conducteurs du circuit et raccordé aux bornes de mise à la terre du four.

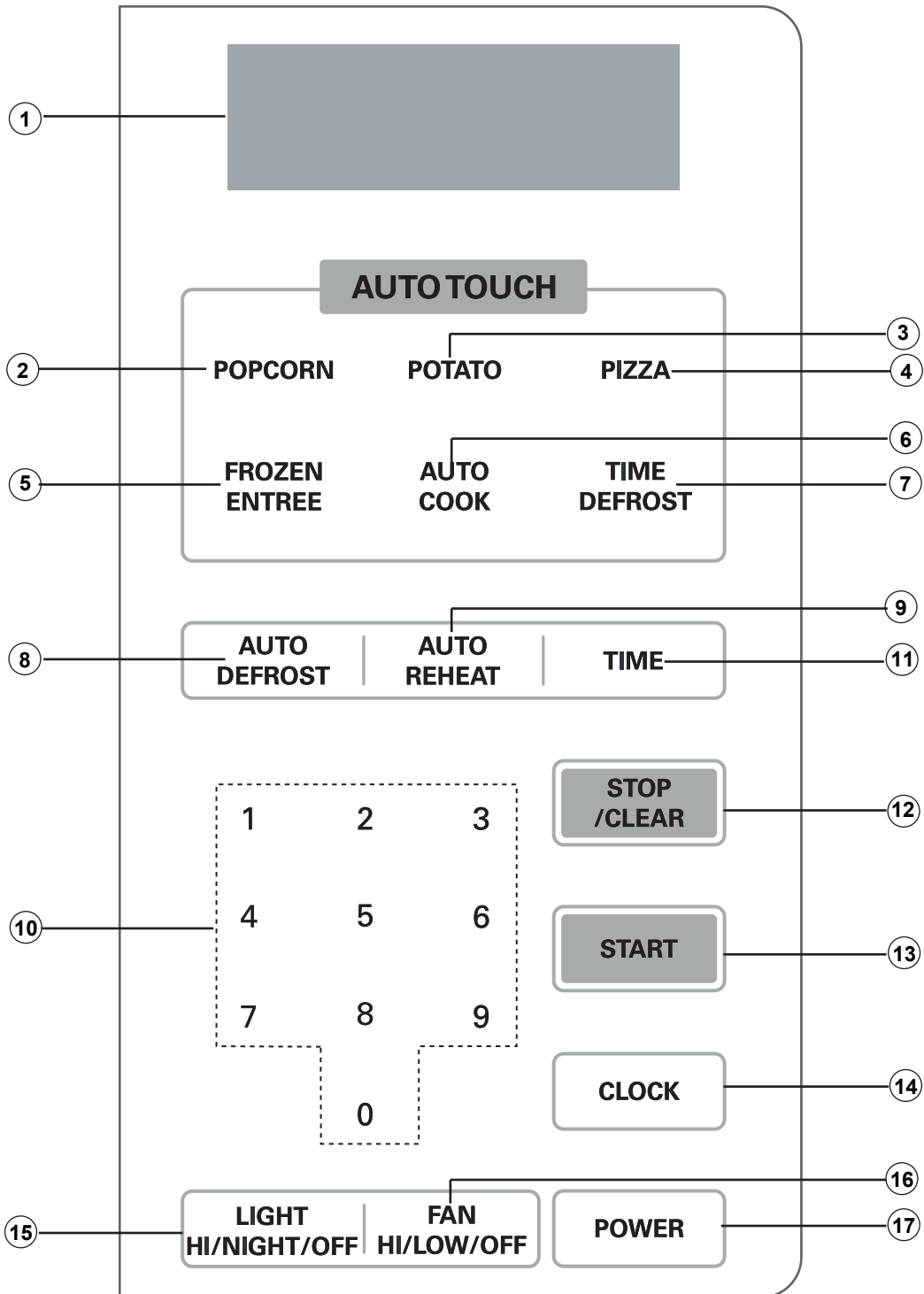
RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES



RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

PANNEAU DES COMMANDES DU FOUR



RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

- 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 (MAÏS SOUFLÉ).** Appuyez sur cette touche pour faire éclater un des deux formats de sacs de maïs soufflé sans entrer un temps de cuisson ou une puissance.
- 3. POTATO (POMMES DE TERRE).** Appuyez sur cette touche pour faire cuire jusqu'à quatre pommes de terre sans entrer un temps de cuisson ou une puissance.
- 4. PIZZA.** Appuyez sur cette touche pour faire réchauffer une ou plusieurs tranches de pizza sans entrer un temps de cuisson ou une puissance.
- 5. 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.
- 6. 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.
- 7. TIME DEFROST (DÉCONGÉLATION MINUTÉE).** Appuyez sur cette touche pour régler un temps de décongélation.
- 8. AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE).** Appuyez sur cette touche, puis sur les touches numériques pour faire décongeler des viandes congelées en fonction du poids.
- 9. 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.
- 10. 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.
- 11. TIME (DURÉE).** Appuyez sur cette touche, puis sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson.
- 12. STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER).** Appuyez sur cette touche pour supprimer une commande incorrecte, annuler un programme pendant la cuisson ou effacer l'affichage.
- 13. 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).
- 14. CLOCK (HORLOGE).** Appuyez sur cette touche pour entrer l'heure.
- 15. LIGHT (ÉCLAIRAGE).** Appuyez sur cette touche pour régler l'éclairage à High (Fort), Night (Doux) ou Off (Arrêt).
- 16. FAN (VENTILATEUR).** Appuyez sur cette touche pour régler le ventilateur High (Haute vitesse), à Low (Basse vitesse) ou à Off (Arrêt).
- 17. 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.

REMARQUE : Si vous essayez d'entrer une directive incorrecte, vous n'entendrez aucun signal. Appuyez sur « STOP/Clear » (ARRÊT/Effacer) et entrez de nouveau les directives.

FONCTIONNEMENT

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Cette section décrit les concepts de la cuisson par micro-ondes et vous introduira aux instructions de base pour que vous puissiez faire fonctionner votre four à micro-ondes. Veuillez lire les renseignements suivants avant d'utiliser votre appareil.

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.

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).




HORLOGE

La première fois que vous branchez votre four à micro-ondes ou après une panne de courant, l'affichage indique « : ».

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 (AM ou PM).

Appuyez sur : L'affichage indique :

1.  :
2.  12 : 00
3. 1 0 3 0 10 : 30
4.  10 : 30

REMARQUES :



- Si vous entrez une heure incorrecte et que vous appuyez sur « Clock » (Horloge), vous ne pouvez pas régler l'heure. Entrez la bonne heure.
- Si vous appuyez sur « STOP/Clear » (ARRÊT/Effacer) pendant le réglage de l'heure, l'affichage indiquera l'heure réglée la dernière fois ou « : » si aucune heure n'a été réglée.

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 :

1.  :
2.  Appuyez jusqu'à ce que la lettre « L » s'affiche (environ quatre secondes).

Pour annuler le verrouillage de sécurité :

Appuyez sur : L'affichage indique :

1.  Appuyez jusqu'à ce que la lettre « L » ne soit plus affichée (environ quatre secondes).

FONCTIONNEMENT

VENTILATEUR ASPIRANT

La touche centrée au bas du panneau de commande contrôle le ventilateur aspirant à deux vitesses.

Exemple : Pour régler la vitesse du ventilateur aspirant.

Appuyez sur : L'affichage indique :

1. **FAN** :
HI/LOW/OFF

Une fois pour « HIGH » (HAUTE)
Deux fois pour « Low » (BASSE)

2. **FAN** :
HI/LOW/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 réglage « HIGH » (HAUTE VITESSE) pour protéger le four.

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

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 la décongélation à deux minutes.

Appuyez sur : L'affichage indique :

1. **LIGHT** :
HI/NIGHT/OFF

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

2. **LIGHT** :
HI/NIGHT/OFF

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

DÉCONGÉLATION MINUTÉE

La touche « TIME DEFROST » (DÉCONGÉLATION MINUTÉE) permet de décongeler des aliments pendant une durée sélectionnée.

Exemple : Pour régler la décongélation à deux minutes.

Appuyez sur : L'affichage indique :

1. **TIME** : 0
DEFROST

2. 2 0 0 2 : 00

3. **START** À la fin de la décongélation minutée, quatre tonalités se feront entendre.

FONCTIONNEMENT

CUISSON MINUTÉE

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 15 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. TIME** : 0
- 2. 5 3 0** 5 : 30
- 3. POWER** P - HI
- 4. 8** P - 80
- 5. START** Compte à rebours et « **COOK** » (CUISSON).

CUISSON PAR ÉTAPES

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

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

Appuyez sur : L'affichage indique :

- 1. TIME** : 0
- 2. 3 0 0** 3 : 00
Pour régler un temps de cuisson de 3 minutes pour la première étape.
- 3. POWER** P - HI
- 4. 8** P - 80
Pour régler la puissance de cuisson à 80 % pour la première étape.
- 5. TIME** : 0
- 6. 7 0 0** 7 : 00
Pour régler un temps de cuisson de 7 minutes pour la deuxième étape.
- 7. POWER** P - HI
- 8. 5** P - 50
pour régler la puissance de cuisson à 50 % pour la deuxième étape.
- 9. START** Compte à rebours et « **COOK** » (CUISSON).
- 10.** Lorsque la première étape est terminée et que la deuxième commence, vous entendrez deux brèves tonalités.

FONCTIONNEMENT

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

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.

FONCTIONNEMENT

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le four comprend trois séquences de décongélation préréglées. 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. Trois différents niveaux de décongélation sont fournis.

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

*Les poids disponibles sont de 0,1 à 6,0 lb.

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

Appuyez sur : L'affichage indique :

1. **AUTO DEFROST** *dEF1*
2. **1 2** *1.2*
pour entrer le poids
3. **START** Compte à rebours

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.

Ce tableau 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.

ALIMENT	APPUYEZ SUR « Auto Defrost » (Décongélation automatique)	POIDS QUE VOUS POUVEZ RÉGLER (dixièmes de livre)
Viande	1 vece(s)	0,1 à 6,0 (45 g à 2 722 g)
Volaille	2 vece(s)	0,1 à 6,0 (45 g à 2 722 g)
Poisson	3 vece(s)	0,1 à 6,0 (45 g à 2 722 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 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	.10	
3.2	.20	
4.0	.25	Un quart de livre
4.8	.30	
6.4	.40	
8.0	.50	Une demi-livre
9.6	.60	
11.2	.70	
12.0	.75	Trois-quarts de livre
12.8	.80	
14.4	.90	
16.0	1.00	Une livre

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.

FONCTIONNEMENT

Utilisation de « Quick Touch » (Touche rapide)

Le menu du four a été préprogrammé pour cuire des aliments automatiquement. Indiquez au four ce que vous voulez. Laissez alors le four à micro-ondes cuire les aliments sélectionnés.

MAÏS SOUFLÉ

La fonction « Popcorn » (Maïs soufflé) vous permet de faire éclater des sacs de 3,0 et de 3,5 onces de maïs soufflé pour micro-ondes en emballage commercial. Faites éclater un seul sac à la fois. Si vous utilisez un éclateur à maïs, suivez les directives du fabricant. Pour régler correctement le four à micro-ondes, respectez le tableau ci-dessous :

Exemple : Pour faire éclater un sac de 3,0 oz.

Appuyez sur : L'affichage indique :

POPCORN 3.0

une fois pour un sac
de 3,5 oz
deux fois pour un sac
de 3,0 oz

Compte à rebours et
« **COOK** » (CUISSON).

À la fin du temps de cuisson, quatre bips se font entendre, et « **End** » (Fin) s'affiche.

PIZZA

La fonction « Pizza » vous permet de faire réchauffer jusqu'à trois tranches de pizza.

Par tranche, on entend une tranche de cinq onces.

REMARQUE :

- Placez sur une assiette basse et un essuie-tout.
- Ne la couvrez pas.

Exemple : Pour réchauffer deux tranches de pizza.

Appuyez sur : L'affichage indique :

PIZZA 2

1. une fois pour une tranche
2. deux fois pour deux tranches

3. trois fois pour trois tranches Compte à rebours et
« **COOK** » (CUISSON).

À la fin du temps de cuisson, quatre bips se font entendre, et « **End** » (Fin) s'affiche.

ENTRÉE CONGELÉE

La fonction « Frozen Entree » (Entrée congelée) vous permet de faire cuire des entrées congelées en emballage commercial de 10 et de 20 onces (XX et XX g) sans entrer un temps de cuisson ou une puissance. Retirez le plat de la boîte. N'enlevez pas la pellicule d'emballage, mais faites-y une entaille pour laisser échapper la vapeur.

Exemple : Pour réchauffer une entrée congelée de 20 oz.

FROZEN 20 0 2
ENTREE

1. une fois pour une entrée de 10 oz
2. deux fois pour une entrée de 20 oz Compte à rebours et
« **COOK** » (CUISSON).

À la fin du temps de cuisson, quatre bips se font entendre, et « **End** » (Fin) s'affiche.

POMMES DE TERRE

La fonction « Potato » (Pommes de terre) vous permet de faire cuire des pommes de terre selon des temps et des puissances de cuisson pré-réglés. Vous pouvez sélectionner une à quatre pommes de terre.

REMARQUE :

- Les temps de cuisson reposent sur une pomme de terre moyenne de huit onces.
- Avant la cuisson, percez plusieurs fois la pomme de terre au moyen d'une fourchette.
- Après la cuisson, laissez reposer pendant cinq minutes.

Exemple : Pour faire cuire deux pommes de terre.

Appuyez sur : L'affichage indique :

POTATO 2

1. une fois pour une pomme de terre
2. deux fois pour deux pommes de terre
3. trois fois pour trois pommes de terre Compte à rebours et
« **COOK** » (CUISSON).
4. quatre fois pour quatre pommes de terre

À la fin du temps de cuisson, quatre bips se font entendre, et « **End** » (Fin) s'affiche.

FONCTIONNEMENT

CUISSON AUTOMATIQUE

La fonction « Auto Cook » (Cuisson automatique) comprend quatre catégories préréglées pour la cuisson.

Exemple : Pour faire cuire deux tasses de plat en cocotte.

Appuyez sur : L'affichage indique :

1. AUTO COOK *RC-4*

Choisissez la catégorie d'aliments.

Catégorie Appuyez sur la touche

Légumes frais	1 fois
Légumes congelés	2 fois
Riz	3 fois
Plat en cocotte	4 fois

Appuyez sur : L'affichage indique :

2. 2 Compte à rebours et « COOK » (CUISSON).

Entrez la quantité/les portions.

Catégorie	Nombre de tasses
Légumes frais	1 à 4 tasses
Légumes congelés	1 à 4 tasses
Riz	1 à 2 tasses
Plat en cocotte	1 à 4 tasses

À la fin du temps de cuisson, quatre bips se font entendre, et « End » (Fin) s'affiche.

GUIDE DE CUISSON POUR LA CUISSON AUTOMATIQUE

CODE	CATÉGORIE	CANTIDAD	DIRECTIVES
1	LÉGUMES FRAIS	1 tasse	Placez dans un bol ou une cocotte qui va au four à micro-ondes. Ajoutez de l'eau selon la quantité. Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Laissez reposer 3 minutes. * 1 à 2 tasses : ajoutez 2 c. à soupe d'eau. * 3 à 4 tasses : ajoutez 2 c. à soupe d'eau.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
2	LÉGUMES CONGELÉS	1 tasse	Placez dans un bol ou une cocotte qui va au four à micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Laissez reposer 3 minutes. * 1 à 2 tasses : ajoutez 2 c. à soupe d'eau. * 3 à 4 tasses : ajoutez 2 c. à soupe d'eau.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
3	RIZ	1 tasse	Placez dans un bol ou une cocotte qui va au four à micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Remuez et laissez reposer 5 minutes.
		2 tasses	
4	PLAT EN COCOTTE	1 tasse	Placez dans un bol ou une cocotte qui va au four à micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Remuez et laissez reposer 3 minutes.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	

FONCTIONNEMENT

RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

La fonction « Auto Reheat » (Réchauffage automatique) comprend quatre catégories préréglées pour le réchauffage.

Exemple : Pour faire réchauffer deux portions d'une assiette de dîner.

Appuyez sur : L'affichage indique :

1. **AUTO REHEAT** *rH-i*

Choisissez la catégorie d'aliments.

Catégorie	Appuyez sur la touche
Assiette de dîner	1 fois
Soupe/sauce	2 fois
Plat en cocotte	3 fois
Petit pain/muffin	4 fois

Appuyez sur : L'affichage indique :

2. **2** Compte à rebours et « **COOK** » (CUISSON).

Entrez la quantité/les portions.

Catégorie	Nombre de tasses/d'articles
Assiette à dîner	1 à 2 portions
Soupe/sauce	1 à 4 tasses
Plat en cocotte	1 à 4 tasses
Petit pain/muffin	1 à 4

À la fin du temps de cuisson, quatre bips se font entendre, et « **End** » (**Fin**) s'affiche.

GUIDE DE CUISSON POUR LE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

CODE	CATÉGORIE	PORTION	DIRECTIVES
1	ASSIETTE DE DÎNER	1 portion (10 oz)	Placez dans une assiette basse. Couvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Laissez reposer 3 minutes.
		2 portions (15 oz)	
2	SOUPE/SAUCE	1 tasse	Placez dans une cocotte peu profonde qui va au four à micro-ondes. Couvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Remuez et laissez reposer 3 minutes.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
3	PLAT EN COCOTTE	1 tasse	Placez dans un bol ou une cocotte qui va au four à micro-ondes. Couvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Note to client: Is "vented" missing in the text?
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
4	PETIT PAIN/MUFFIN	1 (2 oz)	Remuez et laissez reposer 3 minutes. Placez sur un essuie-tout. Ne le couvrez pas.
		2 (4 oz)	
		3 (6 oz)	
		4 (8 oz)	

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 manuel 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'eau cuit plus uniformément, parce que les molécules d'eau absorbent l'énergie des micro-ondes.
- **Remuer** les aliments comme mets en sauce 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, à 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, darnes 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.
- **Période d'attente** : 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 cette période d'attente, sans risque de cuisson excessive des parties externes. La durée de la période d'attente dépendra de la densité de l'aliment 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

- Préparation du 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 film de plastique (avec évent) 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.
- Le tableau de cuisson ci-dessous présente des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des poissons et crustacés.

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 litre) pour four à micro-ondes. Badigeonner avec du beurre fondu et assaisonner au goût. Recouvrir avec une feuille de plastique (avec évent). Après la cuisson, ajouter une période d'attente 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.
Darnes 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 (toast 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 papier 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 classique, réduire légèrement la quantité de liquide.

Cuisson des soupes : 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 feuille de plastique (avec ÉVENT).
- 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 épices fortes. Erreurs à éviter :
- Il est préférable d'employer la chaleur sèche d'un four conventionnel 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 croustillante.

VIANDES

Cuisson des viandes : Directives générales

- Préparation de 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 de la 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 une période d'attente 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 la période d'attente.

Le tableau de cuisson (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
BOEUF Hamburgers, frais ou décongelés (4 oz /113 g chacun) 1 steakette 2 steakettes 4 steakettes	HI (puissance élevée)	1 - 1 1/2 minutes 1 1/2 - 2 minutes 2 1/2 - 3 1/2 minutes	Former une dépression au centre de chaque steakette. 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'1 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 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).
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	1 1/2 - 2 minutes 2 - 3 minutes 4 - 5 minutes 7 - 8 minutes	Placer les tranches de bacon sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier essuie-tout. Placer le plat de rôtissage pour micro-ondes sur la grille métallique du four. Ajouter une période d'attente 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 feuille de plastique (avec évent). 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 une période d'attente 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 une période d'attente 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 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 - 1 1/2 minutes 1 1/2 - 2 minutes 1 3/4 - 2 minutes	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 une période d'attente d'1 minute, sous couvert.

CUISSON

VOLAILLE

Cuisson de volaille : Directives générales

- Préparation d'une volaille 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 une période d'attente 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 VOLAILLE

VOLAILLE	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Morceaux de poulet (2 ¹ / ₂ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)	HI (puissance élevée)	4 ¹ / ₂ - 5 ¹ / ₂ 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 une période d'attente de 5 minutes, sous couvert.
Poulet entier (3 à 3 ¹ / ₂ 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 une période d'attente 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 de Cornouailles entiers (1 à 1 ¹ / ₂ 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 une période d'attente 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 servis.

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 un mets en sauce, sélectionner une durée de cuisson inférieure à la durée minimum, pour que le produit demeure ferme.
- Prévoir une période d'attente 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 7 ¹ / ₂ - 8 ¹ / ₂ minutes	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 feuille de plastique (avec évent) pour les spaghettis et les lasagnes. Utiliser un couvercle ou une feuille de plastique (avec évent) 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 minutes 5 ¹ / ₂ - 6 ¹ / ₂ minutes	Effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à l'ébullition de l'eau.
Lasagnes 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 oz (227 g) de lasagnes	HI 5	7 - 8 minutes 11 - 12 ¹ / ₂ minutes	Remuer les pâtes; effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres.
Nouilles aux oeufs 6 tasses (1,4 L) d'eau Ajouter 4 tasses (946 mL) de nouilles	HI 5	8 - 10 minutes 5 ¹ / ₂ - 6 ¹ / ₂ minutes	Égoutter dans une passoire.

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

RIZ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Grains longs 2 ¹ / ₄ tasses (533 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 3	5 - 7 minutes 19 minutes	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.
Riz brun 2 ¹ / ₂ tasses (593 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 3	4 ¹ / ₂ - 5 ¹ / ₂ minutes 28 minutes	Recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique (avec évent) pour micro-ondes. Effectuer la cuisson selon les indications du tableau ou jusqu'à l'ébullition de l'eau.
Mélange riz à grains longs/riz sauvage 2 ¹ / ₃ tasses (552 mL) d'eau Ajouter 1 paquet de 6 oz (170 g)	HI 3	4 - 5 minutes 24 minutes	Introduire le riz en remuant, et tout assaisonnement. 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 une période d'attente de 5 à 10 minutes dans le récipient couvert.
Riz à cuisson rapide 1 tasse (237 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI	2 - 3 minutes	Remuer avec une fourchette pour décoller les grains. 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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Maintenez la cavité interne et la surface extérieure propres afin de conserver au four à micro-ondes sa performance initiale et ce, en toute sécurité. Faites particulièrement attention de ne pas laisser la nourriture ni la graisse s'accumuler sur le hublot de la porte interne ni sur le cadre avant du four.

N'utilisez jamais de poudres ni de tampons à récurer. Essayez l'intérieur et l'extérieur du four à micro-ondes, ainsi que le couvercle de la hotte, situé sous le four, à l'aide d'une solution de nettoyage tiède (et non chaude) et peu concentrée, ainsi qu'un chiffon doux. Ensuite, rincez et essuyez. Servez-vous d'un nettoyeur et d'un poli pour le chrome afin de nettoyer les surfaces de métal, chrome et aluminium. Essayez immédiatement les éclaboussures avec un essuie-tout, surtout après avoir cuit du poulet ou du bacon. Nettoyez votre four une fois par semaine ou plus si nécessaire.

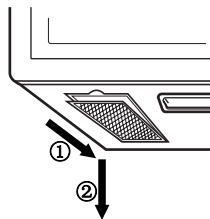
LA GRILLE DE MÉTAL

Utilisez une solution de nettoyage douce pour nettoyer la grille et frottez-la avec un tampon à récurer en nylon. Asséchez-la complètement. N'utilisez pas de tampons de récurage ni de solvants (de type aérosol) abrasifs.

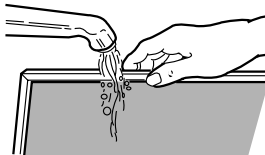
NETTOYER LES FILTRES POUR LA GRAISSE

Retirez les filtres à mailles de fer pour la graisse situés sur le couvercle de la hotte, sous le four: lavez-les dans l'évier au moins une fois par mois.

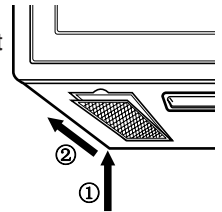
1. Pour retirer les filtres à graisse, faites glisser chacun d'eux sur le côté, puis tirez les filtres vers le bas. Le filtre tombe alors.



2. Faites tremper les filtres dans l'eau chaude et une solution de nettoyage douce. Rincez et secouez pour les assécher. **N'utilisez pas d'ammoniaque pour nettoyer un filtre à mailles d'aluminium et ne le lavez pas au lave-vaisselle. L'aluminium ternira.**



3. Pour réinstaller les filtres, glissez-les dans leur emplacement sur le côté, puis poussez-les vers le haut et vers l'avant pour les verrouiller.

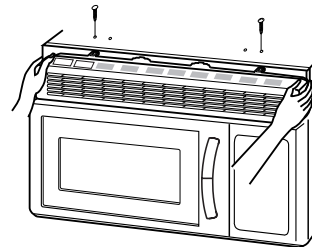


REMARQUE : ne faites pas fonctionner la hotte sans que les filtres ne soient en place.

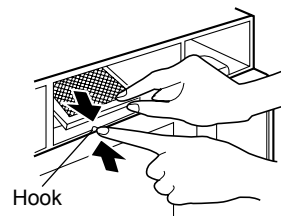
REPLACEMENT DU FILTRE AU CHARBON

Si votre four est ventilé vers l'intérieur, vous devriez remplacer le filtre au charbon à tous les 6 à 12 mois, même plus souvent si nécessaire. Le filtre au charbon ne peut être nettoyé.

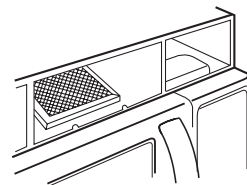
1. Retirez les deux vis de montage de la grille de ventilation (les deux vis du milieu).



2. Penchez la grille vers l'avant, puis retirez-la à l'extérieur.
3. Retirez le vieux filtre.



4. Mettez un nouveau filtre en place. Le filtre devrait être appuyé selon l'angle illustré ci-dessous.

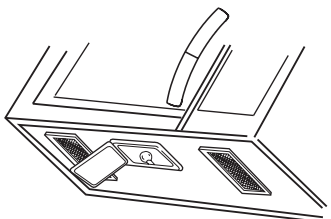


5. Glissez le fond du couvercle de ventilation en place. Poussez sur le dessus jusqu'à ce qu'il soit solidement en place. Vissez les vis de montage. Remettez la tension de la source d'alimentation principale en circuit.

ENTRETIEN

REPLACEMENT DE LA LUMIÈRE/VEILLEUSE DE LA HOTTE

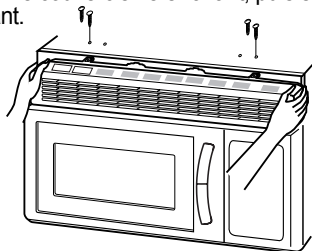
1. Débranchez l'alimentation à partir du panneau électrique ou débranchez le cordon d'alimentation.



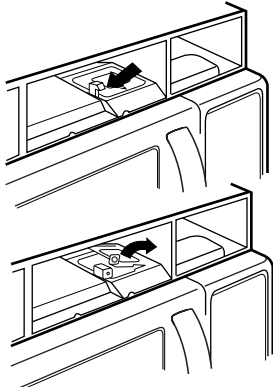
2. Retirez les vis du couvercle de la lumière de la hotte.
3. Dévissez l'ampoule (ou les ampoules) brûlée(s) et remplacez-la (les) avec une (des) ampoule(s) de 30 watts.
4. Remplacez le couvercle de la lumière de la hotte.
5. Remettez l'alimentation en circuit.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA CAVITÉ INTERNE DU FOUR

1. Débranchez l'alimentation à partir du panneau électrique ou débranchez le cordon d'alimentation.
2. Dévissez les vis de montage du couvercle de ventilation (les deux vis du milieu).
3. Penchez le couvercle vers l'avant, puis sortez-le en le soulevant.



4. Soulevez le support de l'ampoule.



5. Remplacez avec une ampoule pour appareils électroménagers de 30 ou 40 watts.
6. Remplacez le support de l'ampoule et vissez la vis de montage.
7. Glissez le dessus du couvercle de ventilation en place. Poussez-le par le fond jusqu'à ce qu'il soit fixé en position. Vissez les vis de montage. Remettez l'alimentation en circuit à la source.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Q. Puis-je utiliser une grille pour réchauffer ou cuire sur deux niveaux à la fois dans mon four à micro-ondes?

A. N'utilisez que la grille fournie avec votre four à micro-ondes. L'utilisation de toute autre grille pourrait diminuer la performance de la cuisson et même produire un amorçage d'arc (étincelles), ce qui endommagerait votre four.

Q. Puis-je utiliser des plats de métal ou d'aluminium dans mon four à micro-ondes?

A. Le seul métal que l'on puisse utiliser parcimonieusement dans le four est le papier d'aluminium; on s'en sert pour protéger (n'utilisez que des petits morceaux plats). On peut aussi se servir de plats d'aluminium peu profonds (leur profondeur ne doit pas excéder 3/4 po. et ils doivent être remplis de nourriture afin d'absorber l'énergie des micro-ondes). Ne laissez jamais le métal toucher à la cavité interne ni à la porte du four.

Q. Parfois la porte du four semble ondulée; est-ce normal?

A. Cette impression est normale et n'affecte en rien le fonctionnement du four.

Q. Quels sont les bourdonnements que j'entends pendant que mon four fonctionne?

A. Vous entendez le bruit du transformateur lorsque le tube magnétron change de cycle.

Q. Pourquoi mon assiette devient-elle chaude lorsque je fais cuire de la nourriture dedans? Je croyais que cela n'était pas censé se produire.

A. Tandis que la nourriture devient chaude, elle transmet sa chaleur à l'assiette. Utilisez simplement des mitaines à four pour retirer la nourriture après la cuisson.

Q. Que signifie le "temps de repos"?

A. Le "temps de repos" signifie qu'après la cuisson, la nourriture doit être sortie et recouverte pendant un certain temps, ce qui permet de terminer la cuisson. Ceci économise l'électricité et libère le four pour une autre utilisation.

Q. Est-ce que je peux faire éclater du maïs soufflé dans mon four à micro-ondes? Comment puis-je obtenir les meilleurs résultats?

A. Oui. Utilisez des emballages commerciaux de maïs à éclater et suivez les directives du fabricant ou servez-vous de la touche programmée "POPCORN". N'utilisez pas de sacs de papier ordinaires. Faites le "test de l'écoute" et arrêtez le four dès que l'éclatement des grains est à toutes les une ou deux secondes. N'essayez pas de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté la première fois. Vous pouvez également utiliser des contenants conçus spécialement pour faire éclater les grains de maïs. Si vous optez pour cette solution, assurez-vous de bien suivre les directives du fabricant du contenant. Ne faites pas éclater du maïs dans des plats en verre.

Q. Pourquoi y a-t-il de la vapeur qui sort du conduit d'évacuation de l'air?

A. Il est normal que la cuisson produise de la vapeur. Votre four à micro-ondes a été conçu pour laisser s'échapper la vapeur par le conduit de ventilation supérieur.

ENTRETIEN

Vous pouvez utiliser d'avantage de plats dans votre four à micro-ondes que sur une cuisinière ou dans un four conventionnel car les micro-ondes les pénètrent en toute sécurité, tout en cuisant les aliments.

Voici une liste des plats dont vous pouvez vous servir sans danger et ceux que vous devez éviter. Afin de vérifier si un plat qui ne se trouve pas dans la liste ci-dessous peut être utilisé en toute sécurité, faites ce qui suit :

1. Déposez le plat vide dans le four à micro-ondes.
2. Mettez 1 tasse d'eau dans une tasse à mesurer en pyrex et placez-la à côté du plat, dans le four.
3. Mettez le four en marche à la puissance maximale (HI) pendant 1 minute.
4. Si, une fois la minute écoulée, vous touchez au plat et qu'il est tiède, cela signifie que vous ne devriez pas l'cuison au micro-ondes car il absorbe trop les micro-ondes.

GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE DES MICRO-ONDES

À UTILISER	À NE PAS UTILISER
<p>LE VERRE À L'ÉPREUVE DES MICRO-ONDES : (traité pour des chaleurs intenses) : plats de service fonctionnels, assiettes à pain, assiettes à tarte et à gâteau, tasses à mesurer le liquide, cocottes et bols qui ne possèdent pas de rebords métalliques.</p> <p>LA PORCELAINE : bols, tasses, assiettes de service et plats ne comportant pas de rebords métalliques.</p> <p>LE PLASTIQUE : les pellicules de plastique (servant à recouvrir) - déposez la pellicule sur le plat sans serrer et faites-la adhérer au plat. Laissez la vapeur s'échapper en retournant légèrement un coin. Le plat devrait être suffisamment creux afin que la pellicule ne touche pas à la nourriture. En chauffant, il se peut que la pellicule fonde là où elle touche aux aliments. N'utilisez que des plats et tasses de plastique ainsi que des contenants semi-rigides pour le congélateur et des sacs de plastique pour une période de cuisson brève. Utilisez ces plats parcimonieusement car la chaleur des aliments peut amollir le plastique.</p> <p>LE PAPIER : les essuie-tout, le papier ciré, les serviettes et assiettes en papier ne comportant pas de rebord ni de dessin en métal. Recherchez l'étiquette du fabricant pour vous assurer qu'ils sont à l'épreuve des micro-ondes.</p>	<p>LES PLATS DE MÉTAL : le métal isole la nourriture des micro-ondes, ce qui produit une cuisson inégale. Évitez d'utiliser des broches de métal, thermomètres ou plateaux d'aluminium. Les plats de métal peuvent provoquer un amorçage d'arc et endommager votre four à micro-ondes.</p> <p>LES DÉCORATIONS DE MÉTAL : toutes les assiettes et plats de cuisson avec rebords de métal. La bordure métallique altère la cuisson et peut endommager le four.</p> <p>LE PAPIER D'ALUMINIUM : évitez d'utiliser de grandes feuilles d'aluminium car elles empêchent la cuisson et peuvent même causer un amorçage d'arc dangereux. Servez-vous de petits morceaux d'aluminium afin de protéger les cuisses et les ailes du poulet. Assurez-vous de tenir TOUT papier d'aluminium à une distance minimale d'un pouce des parois internes et de la porte du four.</p> <p>LE BOIS : les bols et les planches de bois sécheront et peuvent craquer lorsqu'utilisés au four à micro-ondes. Les paniers réagissent de la même façon.</p> <p>LES PLATS REFERMÉS : laissez toujours une ouverture afin de laisser la vapeur s'échapper. Percez les sacs de plastique des légumes avant de procéder à la cuisson. Les plats fermés peuvent exploser.</p> <p>LE PAPIER BRUN : évitez d'utiliser des sacs de papier brun car ils absorbent trop de chaleur et pourraient brûler.</p> <p>PLATS FÊLÉS OU ÉBRÉCHÉS : les plats craqués, fêlés ou ébréchés peuvent briser à l'intérieur du four.</p> <p>ATTACHES AVEC FIL DE MÉTAL: retirez ce type d'attaches des sacs en plastique ou en papier car ils deviennent très chauds et peuvent être la cause d'un incendie.</p>

AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE

Consultez la liste suivante afin de vérifier si vous avez vraiment besoin de faire appel à un technicien. Avant de placer un appel de service, référez-vous à votre guide d'utilisation, en particulier aux sections concernant votre problème particulier.

Aucune des fonctions du four à micro-ondes ne se mettent en marche:

- Vérifiez s'il n'y a pas un fusible sauté ou un disjoncteur hors circuit.
- Vérifiez si le four est bien branché à la source d'électricité de la maison.
- Vérifiez si les commandes sont bien ajustées.

Si l'ampoule interne ne s'allume pas:

- L'ampoule n'est pas bien vissée ou elle est défectueuse.

Si le four ne cuit pas:

- Vérifiez si le panneau des commandes a été bien programmé.
- Vérifiez si la porte est bien fermée.
- Assurez-vous d'avoir appuyé sur la touche de départ "START/ENTER".
- Assurez-vous que la sonde thermique a été correctement insérée dans la douille.
- Assurez-vous de ne pas avoir parti la minuterie au lieu d'une fonction de cuisson.

Si le four prend trop de temps (ou pas assez) à cuire:

- Vérifiez si vous avez choisi la bonne intensité de puissance.

Si l'horloge ne garde pas bien son heure:

- Vérifiez si la fiche d'alimentation est bien enfoncée dans la prise de courant.
- Assurez-vous que le four est le seul appareil électrique sur le circuit.

Si la cuisson des aliments est inégale:

- Assurez-vous de disposer les aliments de façon uniforme.
- Les aliments étaient-ils complètement décongelés avant la cuisson?
- Vérifiez le placement des morceaux d'aluminium utilisés pour empêcher certaines parties de trop cuire.

Si les aliments ne sont pas assez cuits:

- Vérifiez la recette pour voir si vous avez bien suivi toutes les instructions (quantités, durées & niveaux de puissance).
- Assurez-vous que le four soit sur un circuit électrique indépendant.
- Les aliments étaient-ils complètement décongelés avant la cuisson?

Les aliments sont trop cuits:

- Vérifiez la recette pour voir si vous avez bien suivi toutes les instructions (quantités, durées, dimensions des plats & niveaux de puissance).

S'il se produit un amorçage d'arc (étincelles):

- Assurez-vous d'utiliser des plats de cuisson conçus pour la cuisson au micro-ondes.
- N'utilisez jamais d'attaches avec fil de métal.
- Ne faites jamais fonctionner le four quand il est vide.
- Si vous cuisez avec la grille de métal, assurez-vous de bien l'utiliser et qu'elle soit installée sur ses quatre supports.

Si l'affichage indique que la minuterie effectue son compte à rebours mais le four ne cuit pas:

- Assurez-vous que la porte soit bien fermée.
- Vérifiez si vous n'avez pas activé la minuterie à la place d'une fonction de cuisson.

AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE

Vous pouvez fréquemment régler le problème vous-même. Si votre four à micro-ondes ne fonctionne pas adéquatement, identifiez la nature du problème en vous référant à la liste ci-dessous et appliquez les solutions indiquées.

Si votre four à micro-ondes ne donne pas encore son plein rendement, contactez le centre de service autorisé de le plus près de chez-vous; nos techniciens peuvent faire face à toute situation.

PROBLÈME	SOLUTION
Le four à micro-onde ne se met pas en marche	Le fil d'alimentation est-il branché? La porte est-elle fermée? Le minutage de la cuisson n'est pas sélectionné. La température n'est pas réglée ou la sonde n'est pas branchée.
Amorçage d'arc (étincelles)	Utilisez des plats de cuisson conçus pour la cuisson au micro-ondes. La sonde n'est pas insérée au bon endroit. Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide.
Heure du jour incorrecte	Reprogrammez la bonne heure.
Le voyant lumineux de la sonde clignote	La sonde n'est pas branchée correctement?
Cuisson inégale des aliments	Utilisez les plats de cuisson recommandés. Retournez ou brassez les aliments. Les aliments n'étaient pas complètement décongelés.
Aliments trop cuits	La sonde n'est pas insérée au bon endroit. Le niveau de puissance et le minutage de la cuisson n'étaient pas réglés correctement. Le réglage thermométrique de cuisson n'est pas le bon.
Aliments pas assez cuits	Utilisez les plats de cuisson recommandés. La sonde n'est pas insérée au bon endroit. Les aliments n'étaient pas complètement décongelés. Le niveau de puissance et le minutage de la cuisson n'étaient pas réglés correctement. Le réglage thermométrique de cuisson n'est pas le bon. Les ouvertures de ventilation sont obstruées.
Décongélation incorrecte	Utilisez les plats de cuisson recommandés. Retournez ou brassez les aliments. Le niveau de puissance et le minutage de la cuisson n'étaient pas réglés correctement.
La lumière du four ne s'allume pas	Le cordon d'alimentation est-il branché? La porte est-elle fermée? Le minutage est-il sélectionné L'ampoule est-elle brûlée?

GARANTIE LIMITÉE

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

La garantie est valide seulement pour l'acheteur d'origine du produit, pendant la période de garantie, tant et aussi longtemps que cela soit au Canada.

Période de garantie du Four à Micro-Ondes Goldstar

<u>Composant</u>	<u>Pièces</u>	<u>Main-d'oeuvre</u>
Toutes les pièces	1 an	1 an
Magnétron	5 ans	1 an

Aucune autre garantie n'est applicable à ce produit. LA DURÉE DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE, INCLUANT LA GARANTIE IMPLICITE DE COMMERCIALISATION, EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE EXPRESSE INDIQUÉE CI-APRÈS. LG ELECTRONICS NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE POUR LA PERTE D'UTILISATION DE CE PRODUIT, INCONVÉNIENT, PERTE OU TOUT AUTRE DOMMAGE, DIRECT OU INDIRECTS, SURVENANT À LA SUITE DE L'UTILISATION OU DE L'INHABILITÉ À UTILISER LE PRODUIT OU POUR TOUT BRIS DE GARANTIE IMPLICITE OU EXPRESSE, INCLUANT LA GARANTIE IMPLICITE DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, APPLICABLES À CE PRODUIT. Certaines provinces ou territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages indirects ou accessoires de limitation sur la durée d'une garantie implicite, par conséquent, ces limitations peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie vous (l'acheteur d'origine) donne des droits spécifiques légaux et vous pouvez en avoir d'autres qui varient d'une province ou territoire à un autre.

LA GARANTIE SUSMENTIONNÉE NE S'APPLIQUE PAS:

1. Au déplacement de service à domicile pour livrer ou cueillir, installer, instruire ou remplacer un fusible ou rebrancher le câblage résidentiel ou la plomberie ou corriger une réparation non autorisée.
2. Aux dommages au produit causés par accident, vermine, incendie, inondation ou actes de Dieu.
3. Aux réparations lorsque le produit Goldstar est utilisé à des fins autres que normales, utilisation résidentielle unifamiliale ou contraire aux instructions données dans le guide du propriétaire du produit.
4. Aux dommages résultant d'accident, modification, mauvaise utilisation, abus ou installation ou entretien inadéquat.
5. Aux produits modifiés ou dont le numéro de série a été enlevé

Si le produit est installé à l'extérieur de la zone de service normale, tous frais de déplacement nécessaire pour la réparation du produit, ou le remplacement d'une pièce défectueuse seront imputés au propriétaire.

INFORMATION D'AIDE À LA CLIENTÈLE:

Pour obtenir une garantie :

Conserver la facture comme preuve de la date d'achat.
Une copie de la facture doit être présentée lorsqu'un service sous garantie est fourni.
Cette garantie n'est pas valide si le numéro de série apposé en usine a été modifié ou enlevé du produit.

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

Téléphoner au 1.888.LG.CANADA (542.2623)
Presser l'option du menu approprié, et avoir les numéros de modèle et de série et votre code postal sous la main.

Pour obtenir le centre de service autorisé le plus près :

Aller au site web : www.LG.ca (option service) ou téléphoner au 1.888.LG.CANADA (542.2623)
Presser l'option du menu approprié, et avoir les numéros de modèle et de série et votre code postal sous la main.