



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

FOUR À MICRO-ONDES

MANUEL DE L'UTILISATEUR

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

LMV-2031SB
LMV-2031SS
LMV-2031SW

Node Pièce: 3828W5A3387
Imprimé en Corée



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 four excessivement.

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

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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

- (a) Ne pas tenter de faire fonctionner le four avec la porte est 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 et la porte, ni laisser la saleté ou des résidus s'accumuler sur les joints de la porte.
- (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 pas être réglé ni réparé sauf par des personnes qualifiées.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES	2	GUIDE DE CUISSON POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE	15
TABLE DES MATIÈRES	3	INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT DU CAPTEUR	16
SÉCURITÉ	4	GUIDE DE CUISSON PAR CAPTEUR	16
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	4	MAÏS À ÉCLATER	16
RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS	5	POMME DE TERRE	16
EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE	5	LÉGUMES	17
DONNÉES TECHNIQUES DU FOUR	5	RÉCHAUFFER (CAPTEUR)	17
EXIGENCES ÉLECTRIQUES	5	TABLEAU DE CUISSON PAR CAPTEUR	18
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	5	TABLEAU DE RÉCHAUD PAR CAPTEUR	18
CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES	6	DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	19
CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE CONTRÔLE	7	TABLEAU DE CONVERSION DE POIDS	19
FONCTIONNEMENT	9	CONSEILS SUR LE FONCTIONNEMENT	19
APPRENDRE À CONNAÎTRE LE FOUR À MICRO-ONDES	9	TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	20
PENDULE	9	CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION	22
RÉGLAGE AU CHOIX	9	DÉCONGÉLATION Q	22
VERROUILLAGE ENFANT	10	CUISSON	23
MARCHE AISÉE	10	GUIDE DE RECETTES	23
MINUTERIE	10	POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON	26
ÉCLAIRAGE DE MINUTERIE	10	POISSON ET FRUITS DE MER	26
GARDER CHAUD	11	HORS-D'ŒUVRE, SAUCES, SOUPES	27
PLUS/MOINS	11	VIANDE	27
ÉCLAIRAGE HAUT-BAS-ARRÊT	11	VOLAILLE	29
VENTILATEUR À 5 NIVEAUX	11	ENTRETIEN	30
TOUCHE AUTOMATIQUE	12	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	30
TABLEAU DE TOUCHE AUTOMATIQUE	12	SUPPORT EN MÉTAL	30
RAMOLLIR	13	NETTOYAGE DES FILTRES À GRAISSE	30
TABLEAU POUR FAIRE RAMOLLIR	13	REPLACEMENT DU FILTRE AU CHARBON ...30	
FONDRE	13	REPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE	31
TABLEAU POUR FAIRE FONDRE	13	QUESTIONS ET RÉPONSES	31
CUISSON À PUISSANCE ÉLEVÉE	14	GUIDE DES USTENSILES POUR MICRO-ONDES	32
CUISSON À NIVEAUX DE PUISSANCE FAIBLES	14	GUIDE DE DÉPANNAGE	33
CUISSON AVEC PLUS D'UN CYCLE DE CUISSON	14	AVANT D'EFFECTUER UN APPEL DE SERVICE	33
		GARANITE	34

SÉCURITÉ

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 excessive à l'énergie micro-ondes.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser le four.

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

Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES** données à la page 2.

Ne pas utiliser de vapeurs ou produits chimiques corrosifs, comme du sulfure et chlore 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 laisser du papier, des ustensiles ou des aliments dans la cavité si le four n'est pas utilisé.

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.

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

Faire attention au moment de nettoyer les filtres. Des produits nettoyants corrosifs comme les nettoyants pour four peuvent endommager les filtres.

Ne pas manipuler les interrupteurs de sécurité intégrés de 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.

Pour flamber des aliments, mettre la hotte en circuit. 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 trop surcuire peuvent causer un incendie dans le four. Surveiller le four surtout si l'on utilise du papier, du plastique ou 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 incendie devait commencer :

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 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.

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

Éloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.

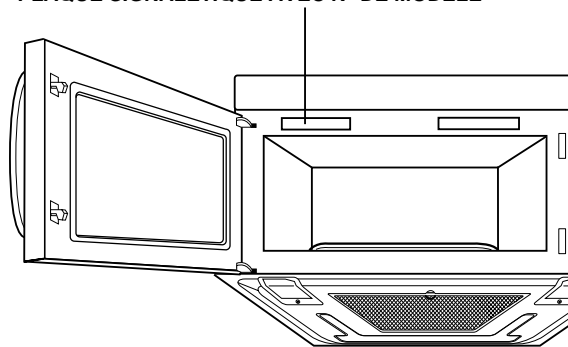
RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

Lire le guide du propriétaire. Il indique comment utiliser toutes les 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 du four à micro-ondes. Ce numéro est situé à l'avant comme illustré ci-dessous.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE AVEC N° DE MODÈLE



DONNÉES TECHNIQUES DU FOUR

Puissance de sortie	1 100W (IEC 60705)
Dimensions extérieures	29-15/16" x 16-7/16" x 15-5/8"
Volume de la cavité	2,0 pi cu
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 autres que 120 volts, 60 Hz.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

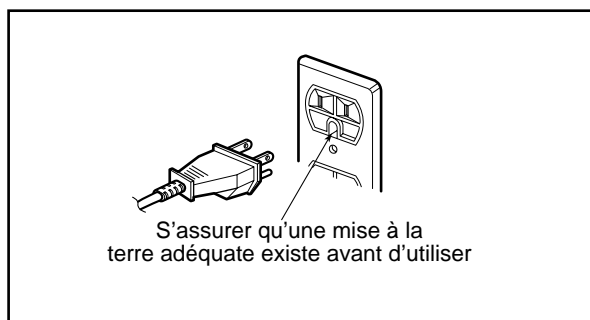
Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un chemin pour le courant électrique. Le four à micro-ondes est doté d'un cordon ayant une broche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur 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 ou un technicien si les instructions de mise à la terre ne sont pas comprises 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. Le cordon doit être sec, ne pas le pincer ni l'écraser.

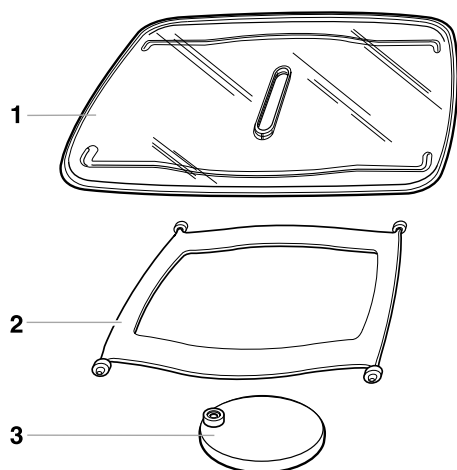
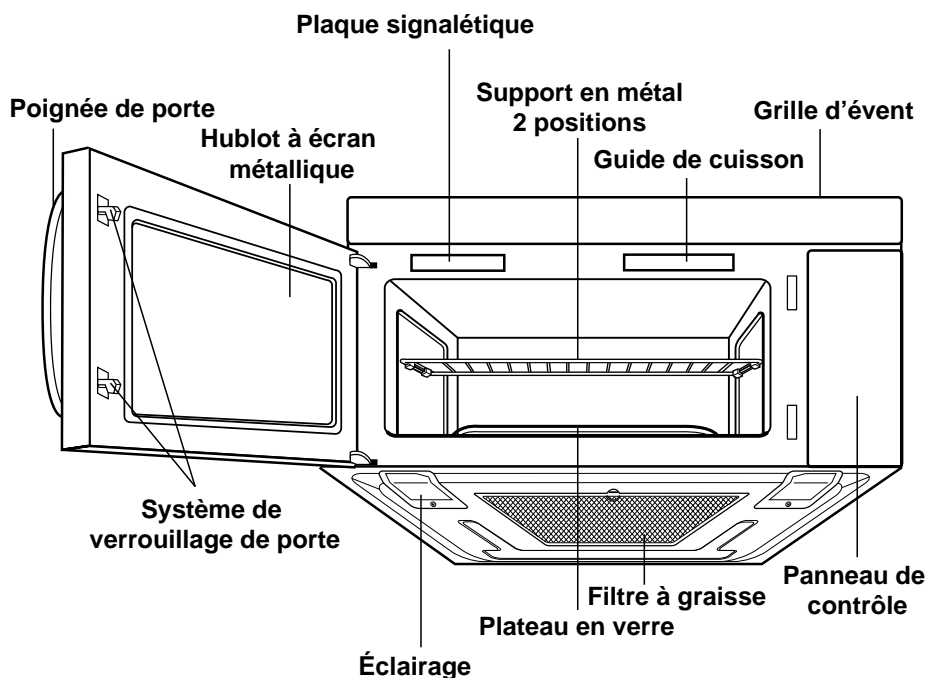
S'il faut utiliser une rallonge, utiliser seulement une rallonge à 3 fils doté d'une fiche à 3 broches et une prise à 3 trous acceptant la fiche de l'appareil. La cote de la rallonge doit être égale ou supérieure à la cote électrique de l'appareil.



Pour 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 IMPORTANTS

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES



1. Plateau en verre
2. Support
3. Moyeu

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

Pour installer

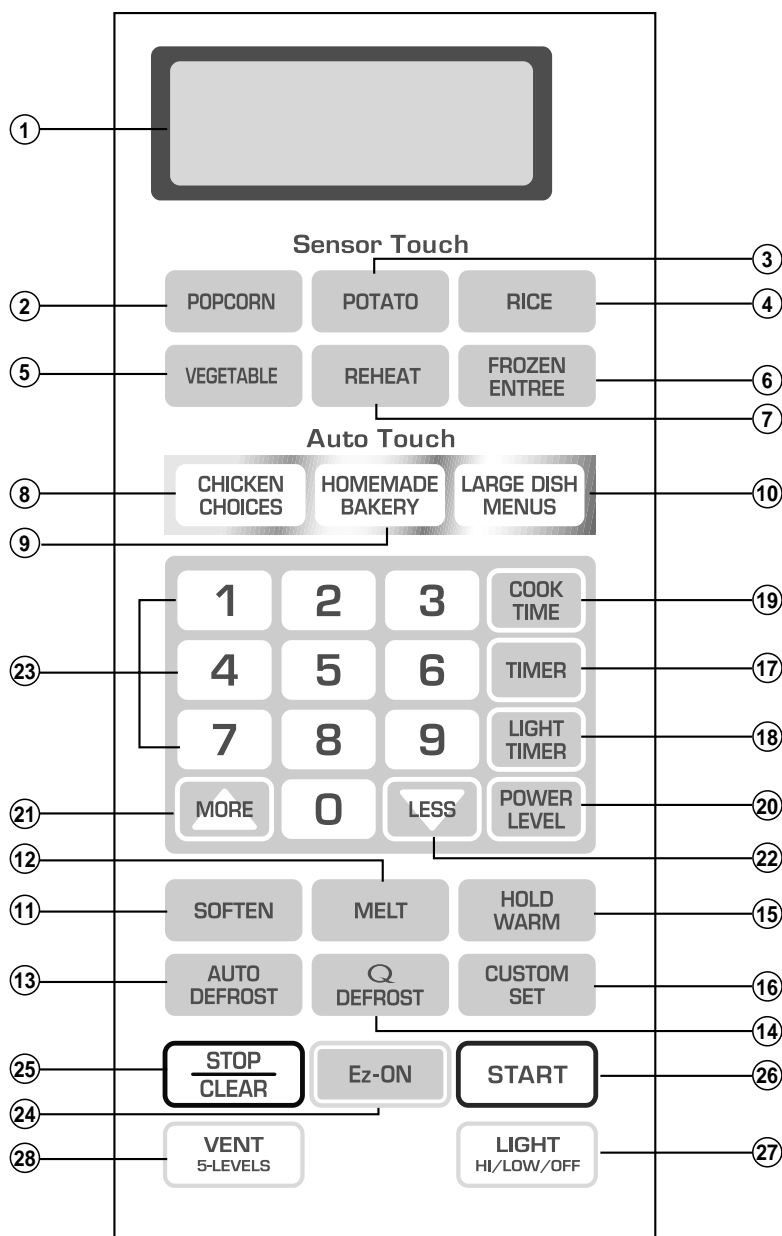
1. Placer le support dans le fond de la cavité.
2. Placer le plateau en verre sur le support.

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

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

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 IMPORTANTS

- 1. Affichage.** Comprend une pendule et des voyants indiquant l'heure, les réglages de temps de cuisson, puissances, quantités, poids et les fonctions sélectionnées.
- 2. Maïs à éclater.** Presser cette touche pour faire du maïs à éclater avec le capteur.
- 3. Pommes de terre.** Presser cette touche pour cuire sans entrer la durée et la puissance
- 4. Riz.** Presser cette touche pour faire cuire du riz.
- 5. Légumes.** Presser cette touche pour cuire sans entrer la durée et la puissance.
- 6. Plats surgelés.** Presser cette touche pour cuire un plat surgelé.
- 7. Réchauffer :** Presser cette touche pour réchauffer une casserole, une assiette, soupe, sauce et pizza.
- 8. Choix poulet.** Presser cette touche pour cuire des ailes de poulets, de pépites, poulet épicé ou mexicain.
- 9. Pâtisserie maison.** Presser cette touche pour cuire petits pains, muffins, crêpe, pain français.
- 10. Grands plats.** Presser cette touche pour faire cuire lasagne, poulet entier, casserole.
- 11. Ramollir.** Presser cette touche pour faire ramollir la crème glacée, fromage en crème, beurre, jus congelé
- 12. Fondre.** Presser cette touche pour faire fondre du chocolat, du fromage, beurre ou guimauve.
- 13. Décongélation automatique.** Presser cette touche pour sélectionner le type d'aliment et décongeler par poids.
- 14. Décongélation rapide.** Décongélation rapide pour 1 lb de bœuf haché.
- 15. Garder chaud.** Presser cette touche pour garder les aliments cuits chauds dans le four jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.
- 16. Réglage au choix.** Presser cette touche pour changer les réglages par défaut pour la pendule, le son, la vitesse d'affichage et le poids de décongélation.
- 17. Minuterie.** Presser cette touche pour régler la minuterie de cuisine.
- 18. Éclairage de minuterie.** Presser cette touche pour l'éclairage de minuterie.
- 19. Cuisson minutée.** Presser cette touche suivie des touches numériques pour régler une durée de cuisson.
- 20. Niveau de puissance.** Presser cette touche pour sélectionner un niveau de puissance de cuisson.
- 21. Plus.** Presser cette touche pour ajouter 10 secondes au temps de cuisson à chaque pression
- 22. Moins.** Presser cette touche pour soustraire 10 secondes au temps de cuisson à chaque pression.
- 23. Touches numériques.** Presser les touches numériques pour entrer la durée de cuisson, le niveau de puissance, les quantités ou le poids.
- 24. Marche aisée.** Presser cette touche pour régler et mettre en marche rapidement à puissance 100 %.
- 25. Arrêt/efface.** Presser cette touche pour effacer une commande incorrecte, annuler un programme pendant la cuisson ou effacer l'affichage
- 26. Marche.** Presser cette touche pour mettre en marche une fonction. Si l'on ouvre la porte une fois la cuisson commencée, presser de nouveau sur cette touche.
- 27. Éclairage élevé, faible, arrêt.** Presser pour mettre l'éclairage en position élevée, faible ou arrêt
- 28. Ventilateur à 5 vitesses.** Presser pour choisir une des vitesses.

FONCTIONNEMENT

APPRENDRE À CONNAÎTRE LE FOUR À MICRO-ONDES

Cette section présente le concept de la cuisine au micro-ondes et donne les notions de base nécessaires pour faire fonctionner l'appareil. Lire l'information avant d'utiliser.

ATTENTION

Pour éviter tout risque de dommages à la propriété et de blessures, ne pas utiliser de faïence, d'aluminium, d'ustensiles en métal ou d'ustensiles à garniture en métal dans le four.

ATTENTION

Pour éviter tout risque de dommages à la propriété et de blessures, ne pas faire fonctionner le four à vide.

PENDULE

Ce four est doté d'une pendule 12 heures.

Exemple pour régler 8 h

CUSTOM SET

1. Presser la touche **CUSTOM SET.**

1

2. Presser la touche **1.**

8

0

0

3. Entrer l'heure à l'aide des touches numériques.

START

4. Presser la touche **START.**

1

5. Presser la touche **1** (1 pour AM et 2 pour PM).

START

6. Presser la touche **START.**

RÉGLAGE AU CHOIX

L'on peut changer les valeurs par défaut pour la pendule, la tonalité, la vitesse d'affichage et le poids pour la décongélation. Suivre le tableau suivant.

NUMÉRO	FONCTION	NUMÉRO	RÉSULTAT
1	pendule	-	-
2	contrôle bœuf marche-arrêt	1	tonalité marche
		2	tonalité arrêt
3	affichage	1	vitesse lente
		2	vitesse normale
		3	vitesse rapide
4	sélection mode poids décongélation	1	lb
		2	kg

Exemple pour changer le mode poids décongélation (de lb à kg)

CUSTOM SET

1. Presser la touche **CUSTOM SET.**

4

2. Presser la touche **4.**

2

3. Presser la touche **2.**

FUNCTIONNEMENT

VERROUILLAGE ENFANT

L'on peut verrouiller le panneau de contrôle pour éviter que le four soit accidentellement mis en marche ou utilisé par des enfants.

Cette fonction est très pratique aussi pour nettoyer le panneau de contrôle. Elle empêche la programmation accidentelle.

Exemple pour régler le verrouillage enfant



1. Presser la touche **START/CLEAR**.



2. Presser et maintenir la touche **0** plus de 4 secondes. **LOCKED** figure à l'affichage avec 2 tonalités.

Exemple pour annuler le verrouillage enfant



1. Presser et maintenir la touche **0** pendant 4 secondes. **LOCKED** disparaît de l'affichage avec 2 tonalités.

MARCHE AISÉE

Une touche économique, cette commande simple permet de mettre en marche et régler rapidement le micro-ondes sans presser la touche **START**.

Exemple pour marche aisée pendant 2 minutes.

1. Presser la touche **Ez-ON** 4 fois. Le four commence la cuisson et affiche le compte à rebours.

REMARQUE

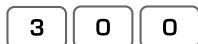
En pressant cette touche, ceci ajoute 30 secondes jusqu'à 3 minutes. Après 3 minutes, chaque pression ajoute une minute jusqu'à 99 minutes, 59 secondes.

MINUTERIE

Utiliser le micro-ondes comme une minuterie jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.

Exemple pour régler 3 minutes

1. Presser la touche **TIMER**.



2. Entrer la durée en utilisant les touches numériques.

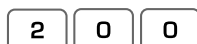
3. Presser la touche **START**. Lorsque la minuterie a terminé, l'on entendra 7 tonalités et **END** figure à l'affichage.

ÉCLAIRAGE DE MINUTERIE

L'on peut régler l'éclairage pour une mise en ou hors circuit automatique en tout temps. L'éclairage s'allume à la même heure tous les jours.

Exemple pour mise en circuit à 2 h et hors circuit à 7 h

1. Presser la touche **LIGHT TIMER**.



2. Entrer l'heure désirée pour la mise en circuit.

3. Presser la touche **START**.

4. Presser la touche **1** (presser 1 pour AM et 2 pour PM)

5. Presser la touche **START**.



6. Entrer l'heure de mise hors circuit.

7. Presser la touche **START**.

8. Presser la touche **1** (presser 1 pour AM et 2 pour PM)

9. Presser la touche **START**.

REMARQUE : Pour remettre l'heure de mise en et hors circuit, répéter les étapes 1 à 9.

Exemple pour annuler l'éclairage

1. Presser la touche **LIGHT TIMER**.



2. Presser la touche **STOP/CLEAR**.

REMARQUE : Si l'on désire annuler pendant le fonctionnement, presser la touche

FONCTIONNEMENT

GARDER CHAUD

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

Exemple pour garder chaud	
	1. Presser la touche HOLD WARM .
	2. Presser la touche START .

REMARQUES

- La fonction garder chaud fonctionne jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.
- Les aliments cuits couverts doivent être couverts pendant la fonction garder chaud.
- Pâtisserie (tarte, chaussons, etc.) doivent être découvertes pendant cette fonction.
- Repas complet gardé chaud dans une assiette doit être couvert.

Pour que la fonction garder chaud suive automatiquement un autre cycle :

Pendant la programmation des instructions de cuisson, presser HOLD WARM avant de presser START. Lorsque le dernier cycle de cuisson est terminé, l'on entendra 2 tonalités et HOLD WARM figure à l'affichage.

L'on peut régler cette fonction pour suivre la décongélation automatique et la cuisson multi-étape.

PLUS/MOINS

En utilisant les touches MORE ou LESS, la cuisson par capteur et la durée peuvent être réglées pour cuire les aliments plus ou moins longtemps. Presser MORE pour ajouter 10 secondes au temps de cuisson, à chaque pression. Presser LESS pour supprimer 10 secondes au temps de cuisson, à chaque pression

ÉCLAIRAGE HAUT, BAS, ARRÊT



Presser la touche LIGHT une fois pour un éclairage élevé, deux fois pour nuit et trois fois pour mettre hors circuit.

VENTILATEUR À 5 NIVEAUX



MODE	Touche
Haut	1 fois
Moyen/haut	2 fois
Moyen/bas	3 fois
Bas	4 fois
Arrêt	5 fois

REMARQUE : Si la température depuis la cuisinière ou la plaque de cuisson sous le four à micro-ondes devient trop chaude, le ventilateur du combiné passe automatiquement au niveau 4 pour protéger le four

FONCTIONNEMENT

TOUCHE AUTOMATIQUE

Cette fonction permet de préparer des aliments pour micro-ondes sans sélectionner des durées et des niveaux de puissance. Il y a des niveaux préréglés pour 3 catégories d'aliments : choix poulet, pâtisseries maison, grands plats.

Exemple pour cuire 6 onces d'ailes de poulet

CHICKEN CHOICES

1. Presser la touche **CHICKEN CHOICE**.

1

2. Choisir la catégorie.

Catégorie	Touche
Ailes de poulet	1
Pépites de poulet	2
Poulet épicé	3
Poulet mexicain	4

1

3. Presser la touche **1**.

Quantité	Touche
6 onces	1
12 onces	2

Exemple pour cuire 2 tranches de pain français

HOMEMADE BAKERY

1. Presser la touche **HOMEMADE BAKERY**.

3

2. Choisir la catégorie.

Catégorie	Touche
Petit pain/muffin	1
Crêpe	2
Pain français	3

2

3. Touch **2** pad.

Quantité	Touche
1 tranche	1
2 tranches	2
3 tranches	3
4 tranches	4

TABLEAU DE TOUCHE AUTOMATIQUE

FONCTION	CODE	CATÉGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITÉ
Choix poulet	1	Ailes de poulet surgelées, précuites	Placer en une seule rangée autour de l'assiette.	6 ou 12 onces
	2	Pépites de poulet surgelées ou précuites	Placer en une seule rangée autour de l'assiette.	4 ou 8 onces
	3	Poulet épicé	Voir guide de recettes page 23	2 ou 4 portions
	4	Poulet mexicain	Voir guide de recettes page 23	2 ou 4 portions
Pâtisserie maison	1	Petit pain – muffin	Placer sur une assiette ou un plateau	1, 2, 3, 4 (frais)
	2	Crêpe	Placer en pile de 3 dans une assiette appropriée. Remarque : Chauffer la garniture pendant 20 à 30 secondes avant d'ajouter.	3 ou 6 surgelées
	3	Pain français	Avant de servir, ajouter le beurre, le sirop, la confiture, etc.	1, 2, 3, 4 tranches
Grands plats	1	Lasagne	Préparer tel qu'indiqué et couvrir d'une pellicule plastique. Avant de servir, vérifier les pâtes au centre du plat. Placer sous le gril quelques minutes si désiré. Voir guide de recette, page 23.	4 à 6 portions
	2	Poulet entier	Préparer tel qu'indiqué et couvrir d'une pellicule plastique. Avant de servir, vérifier si la température centrale est de 170 °F, 76 °C. Placer sous le gril quelques minutes si désiré. Voir guide de recettes, page 24.	3 à 4 lb
	3	Casserole	Voir guide de recettes page 24.	6 à 8 portions

FONCTIONNEMENT

RAMOLLIR

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

Exemple pour une pinte de crème glacée	
SOFTEN	1. Presser la touche SOFTEN .
2	2. Choisir la catégorie Presser 2 pour la crème glacée.
2	3. Presser la touche 2 .
	Lorsque la durée est terminée, l'on entendra 4 tonalités et COOK END figure.

FONDRE

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

Exemple pour 8 onces de chocolat	
MELT	1. Presser la touche MELT .
2	2. Choisir la catégorie Presser 2 pour chocolat
2	3. Presser la touche 2 .
	Lorsque la durée est terminée, l'on entendra 4 tonalités et COOK END figure.

TABLEAU POUR FAIRE RAMOLLIR

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

TABLEAU POUR FAIRE FONDRE

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

FONCTIONNEMENT

CUISSON À PUISSANCE ÉLEVÉE

Exemple pour cuire un aliment 8 minutes 30 secondes

8

3

0

1. Entrer le temps de cuisson.

START

2. Presser la touche **START**.
Lorsque le temps est écoulé, l'on entendra 4 tonalités et **COOK END** figure à l'affichage.

CUISSON À NIVEAUX DE PUISSANCE FAIBLES

La cuisson à puissance élevée ne donne pas toujours les résultats espérés pour les aliments qui requièrent une cuisson plus basse, comme des rôtis, etc. Il y a 10 réglages en plus du niveau élevé.

Exemple pour cuire un aliment 7 minutes 30 secondes à puissance 70 %

7

3

0

1. Entrer le temps de cuisson

POWER
LEVEL

2. Presser la touche **POWER LEVEL**.

7

3. Entrer le niveau de puissance.

START

4. Presser la touche **START**.
Lorsque le temps est écoulé, l'on entendra 4 tonalités et **COOK END** figure à l'affichage.

CUISSON AVEC PLUS D'UN CYCLE DE CUISSON

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes demandent plus d'un niveau de puissance pendant un certain temps. L'on peut régler le four pour passer à un autre cycle (jusqu'à 3) automatiquement si le premier cycle est la décongélation ou au moins une puissance 0 %.

Exemple pour cuire un aliment pendant 3 minutes à 100 % et à 70 % pendant 7 minutes 30 secondes.

3

0

0

1. Entrer la première durée de cuisson.

COOK
TIME

2. Presser la touche **COOK TIME**.

7

3

0

3. Entrer la deuxième durée de cuisson.

POWER
LEVEL

4. Presser la touche **POWER LEVEL**.

7

5. Entrer le niveau de puissance.

START

6. Presser la touche **START**.
Lorsque le temps est écoulé, l'on entendra 4 tonalités et **COOK END** figure à l'affichage.

FONCTIONNEMENT

GUIDE DE CUISSON POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE

Les neuf niveaux de puissance en plus de la puissance élevée permettent de choisir le meilleur niveau pour les aliments à cuire. La liste ci-dessous donne les niveaux

de puissance et des exemples d'aliments à cuire pour chaque niveau et la quantité de puissance micro-ondes utilisée.

NIVEAU DE PUISSANCE	SORTIE MICRO-ONDES	UTILISATION
10 élevé	100%	<ul style="list-style-type: none">• Bouillir de l'eau• Cuire du bœuf haché• Faire des bonbons• Cuire des légumes et fruits frais• Cuire le poisson et la volaille• Préchauffer un pain à brunir
9	90%	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer rapidement des tranches de viande• Sauter des oignons, céleri et poivron vert
8	80%	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer• Cuire des œufs brouillés
7	70%	<ul style="list-style-type: none">• Cuire du pain et des céréales• Cuire des plats au fromage, veau• Cuire des gâteaux, muffins, petits gâteaux, etc.
6	60%	<ul style="list-style-type: none">• Cuire les pâtes
5	50%	<ul style="list-style-type: none">• Cuire la viande, volaille entière• Cuire crème anglaise• Cuire poulet entier, dinde, côtes levées, rôti avec os, etc.
4	40%	<ul style="list-style-type: none">• Cuire des viandes moins tendres• Réchauffer des aliments surgelés
3	30%	<ul style="list-style-type: none">• Décongeler de la viande, volaille, fruits de mer• Cuire de petites quantités d'aliments• Terminer la cuisson de casserole, ragoût et certaines sauces
2	20%	<ul style="list-style-type: none">• Ramollir le beurre et le fromage en crème• Chauffer de petites quantités d'aliments
1	10%	<ul style="list-style-type: none">• Ramollir la crème glacée• Faire lever la pâte
0		<ul style="list-style-type: none">• Temps de repos

FONCTIONNEMENT

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT DU CAPTEUR

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

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

GUIDE DE CUISSON PAR CAPTEUR

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

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

MAÏS À ÉCLATER

Cette fonction permet de cuire du maïs à éclater de type emballage commercial. Utiliser un seul sac à la fois. Pour de meilleurs résultats, utiliser des sacs frais.

Exemple pour faire du maïs à éclater

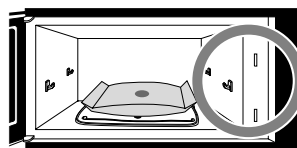
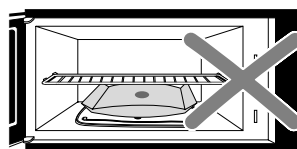
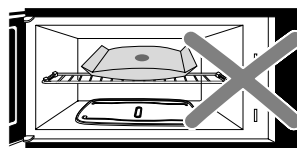
POPCORN

1. Presser la touche **POPCORN**. Lorsque le temps est écoulé, l'on entendra 4 tonalités et **COOK END** figure à l'affichage.

⚠ ATTENTION

NE pas laisser le four à micro-ondes sans surveillance.

Au moment de faire du maïs à éclater de type commercial, retirer le support du four; ne pas placer le sac de maïs à éclater sur ou sous le support.



POMME DE TERRE

Permet de faire cuire de 1 à plusieurs pommes de terre sans avoir à sélectionner une durée et un niveau de puissance.

REMARQUE

- **Avant la cuisson**, percer les pommes de terre plusieurs fois avec une fourchette
- **Après la cuisson**, laisser reposer 5 minutes.

Exemple pour cuire 2 pommes de terre

POTATO

1. Presser la touche **POTATO**. Lorsque le temps est écoulé, l'on entendra 4 tonalités et **COOK END** figure à l'affichage.

FUNCTIONNEMENT

LÉGUMES

Cette fonction est pré-réglée pour 3 catégories d'aliments, **légumes frais, surgelés ou en conserve**.

Exemple pour réchauffer des légumes surgelés

VEGETABLE

1. Presser la touche **VEGETABLE**.

2

2. Choisir la catégorie.

Catégorie	Touche
Frais	1
Surgelé	2
Conserve	3

Lorsque le temps est écoulé, l'on entendra 4 tonalités et **COOK END** figure à l'affichage.

REMARQUE:

Placer les légumes en conserve dans un bol ou une casserole pour micro-ondes. Couvrir d'une pellicule plastique avec évent. Laisser reposer 5 minutes.

RÉCHAUFFER (CAPTEUR)

Cette fonction permet de réchauffer des aliments sans sélectionner de durée ou de puissance.

Elle est pré-réglée pour 4 catégories d'aliments : **assiette, soupe/sauce, casserole et pizza**.

Exemple pour réchauffer une casserole

REHEAT

1. Presser la touche **REHEAT**.

3

2. Choisir la catégorie.

Catégorie	Touche
Assiette	1
Soupe/sauce	2
Casserole	3
Pizza	4

Lorsque le temps est écoulé, l'on entendra 4 tonalités et **COOK END** figure à l'affichage.

FONCTIONNEMENT

TABLEAU DE CUISSON PAR CAPTEUR

CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Maïs à éclater	Pour faire du maïs à éclater emballer commercialement. Faire éclater un seul sac à la fois. Pour de meilleurs résultats, utiliser un sac frais. Placer le sac dans le micro-ondes au centre de la plaque tournante.	Paquet de 3,0 à 3,5 onces
Pomme de terre	Percer chaque pomme de terre avec une fourchette et placer autour du bord du plateau à un pouce d'écart. Après la cuisson, laisser reposer 5 minutes.	1 à 4 moyennes (environ 8 à 10 onces chacune)
Riz	Ajouter deux fois la quantité d'eau au riz. Utiliser un grand contenant pour micro-ondes pour éviter que l'eau déborde du plat. Couvrir d'une pellicule plastique ou d'un couvercle.	1/2 à 2 tasses
Légumes frais	Préparer comme désiré, laver et laisser un résidu d'eau sur les légumes. Placer dans un contenant pour micro-ondes approprié. Ajouter la quantité d'eau adéquate pour la quantité (1 à 2 tasses – 2 cuillères à table ; 3 à 4 tasses – 4 cuillères à table). Couvrir avec une pellicule de plastique avec évent. Après la cuisson, laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses
Légumes surgelés	Retirer de l'emballage, rincer à l'eau courante. Placer dans un contenant pour micro-ondes approprié. Ajouter la quantité d'eau adéquate pour la quantité (1 à 2 tasses – 2 cuillères à table ; 3 à 4 tasses – 4 cuillères à table). Couvrir avec une pellicule de plastique avec évent. Après la cuisson, laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses
Légumes en conserve	Retirer de la boîte de conserve. Placer dans un contenant pour micro-ondes approprié. Couvrir avec une pellicule de plastique avec évent. Après la cuisson, laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses
Plats surgelés	Enlever l'emballage extérieur. Fendre le couvercle. Si le contenant ne va pas au micro-ondes, placer dans une assiette. Couvrir d'une pellicule plastique avec évent (percer avec une fourchette 3 fois). Après la cuisson, laisser reposer 3 minutes.	10 à 21 onces

TABLEAU DE RÉCHAUD PAR CAPTEUR

CATÉGORIE	TOUCHE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Assiette (capteur)	1	Placer dans un plat peu profond. Couvrir avec une pellicule plastique avec évent. Laisser reposer 3 minutes	1 à 2 portions
Soupe/sauce (capteur)	2	Placer dans une casserole peu profonde. Couvrir avec une pellicule plastique avec évent. Après la cuisson, brasser et laisser reposer 3 minutes	1 à 4 tasses
Casserole (capteur)	3	Couvrir avec une pellicule plastique avec évent. Après la cuisson, brasser et laisser reposer 3 minutes	1 à 4 tasses
Pizza	4	Cette fonction est pour les restes de pizza. Placer sur un essuie-tout dans une assiette pour micro-ondes.	1 à 3 tranches de 5 onces chacune

FONCTIONNEMENT

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

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

Exemple pour 1,2 lb de bœuf haché

**AUTO
DEFROST**

1. Presser la touche **AUTO
DEFROST**.

1

2. Choisir la catégorie

Catégorie	Touche
Viande	1
Volaille	2
Poisson	3
Pain	4

1

2

3. Entrer le poids.

START

4. Presser la touche **START**.

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

START

5. Fermer la porte et redémarrer.
Lorsque le temps est écoulé, l'on entendra 4 tonalités et **COOK END** figure à l'affichage.

REMARQUE :
Si l'on n'ouvre pas la porte, l'affichage reprend le compte à rebours.

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

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

TABLEAU DE CONVERSION DE POIDS

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

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

POIDS ÉQUIVALENTS

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

CONSEILS SUR LE FONCTIONNEMENT

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

FONCTIONNEMENT

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Réglage viande

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

FONCTIONNEMENT

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION (SUITE)

Réglage volaille

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

Réglage pour poisson

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

FONCTIONNEMENT

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION (SUITE)

Réglage pour le pain

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

CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

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

DÉCONGÉLATION Q

Cette fonction permet de décongeler rapidement 1,0 lb de bœuf haché. Le four règle automatiquement le temps de décongélation pour le bœuf haché.

Exemple pour décongeler le bœuf haché



1. Presser la touche **Q DEFROST**.



2. Presser la touche **START**.

CUISSON

GUIDE DE RECETTES

Poulet épicé - 2 portions (doubler les ingrédients pour 4 portions)

- 1 1/2 lb de morceaux de poulet sans peau
- 1/2 c. à thé de poivre de Cayenne
- 1 c. à table de paprika
- 1/2 c. à thé de poivre
- 1/2 tasse de sauce piquante ou 1 c. à table de sauce Tabasco
- 1/2 tasse de sauce barbecue

Mélanger tout ensemble dans un plat de 8 x 8 ou un plat semblable et couvrir d'une pellicule plastique. Cuire à poulet épicé (Spicy chicken). Brasser et servir tel quel ou placer au gril quelques minutes pour brunir.

Poulet mexicain - 2 portions (doubler les ingrédients pour 4 portions)

- 1/2 oignon moyen, haché
- 1/2 poivron vert en dés
- 1/2 tasse de pois surgelés
- 1/2 tasse de riz à grain long
- 1 tasse d'eau
- 1 1/2 lb de morceaux de poulet sans peau (pilon, cuisse, etc.)
- 1 c. à thé de cumin
- Sel et poivre au goût
- 1/2 tasse d'olives vertes avec piment

Placer les oignons et les poivrons dans un plat de 8 x 8 et mettre au micro-ondes pendant 3 minutes. Ajouter les pois, le riz, l'eau, salsa, poulet et cumin. Saler et poivrer.

Couvrir d'une pellicule plastique et cuire à poulet mexicain (mexican chicken). Ajouter les olives et servir tel quel ou placer au gril quelques minutes pour brunir.

Lasagne

- 1 lb de bœuf haché
- 4 tasses de sauce à spaghetti préparée
- 2 tasses de fromage ricotta ou cottage
- 1 gros œuf battu
- 1 c. à table d'herbes italiennes séchées
- 1 boîte de lasagne prête pour le four (12 pâtes)
- 1 lb de fromage Monterey Jack ou mozzarella râpé
- 1 tasse de fromage parmesan râpé

Placer le bœuf haché dans un plat pour micro-ondes de 6 tasses et mettre au micro-ondes à puissance élevée pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il ne soit plus rosé. Défaire le bœuf haché. Ajouter la sauce, l'œuf et les herbes. Mélanger le fromage, étendre le quart de la sauce au fond d'un plat de 13 x 9 et étendre 3 pâtes. Ajouter le tiers du fromage sur les pâtes et un autre quart de sauce sur le fromage. Ajouter une autre rangée de pâte et superposer les ingrédients. Couvrir avec une pellicule plastique. Cuire à lasagne. Laisser reposer 5 minutes avant de servir. Servir avec de la crème sure.

CUISSON

Poulet entier

- 4 poulets de Cornouaille, environ 1 lb chacun, sans les abats
- Sel et poivre au goût
- Assaisonnement pour poulet

Placer les poulets dans un plat de 13 x 9, poitrine en dessous et couvrir avec une pellicule plastique.

Cuire à poulet entier (Whole chicken).

Après 15 minutes, tourner les poulets, assaisonner et badigeonner avec de la sauce à brunir.

Recouvrir et cuire le reste du temps.

Placer dans un four chaud pendant 10 minutes pour brunir.

Poulet entier

- 3 à 4 lb de poulet à frire
- 2 c. à table de romarin frais ou séché, haché
- Sel et poivre au goût

Assaisonner le poulet et placer, poitrine en dessous, dans un plat de 13 x 9.

Couvrir d'une pellicule plastique et cuire à poulet entier (Whole chicken)

Vider les jus et tourner le poulet, poitrine sur le dessus et placer dans un four chaud pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit croustillant et doré.

Casserole (côtelette de porc)

- 1 1/2 lb de petites pommes de terre rouge, en morceaux
- 1 oignon moyen, haché
- 1 grosse pomme, sans cœur et en dés
- 1 lb de choucroute
- 1 boîte 10 onces de crème de champignon
- 1 tasse de crème sure
- 2 lb de côtelettes de porc, 1/2 po d'épaisseur
- Sel et poivre au goût

Placer les pommes de terre et les oignons dans un plat de 13 x 9 pour micro-ondes.

Couvrir d'une pellicule plastique et mettre au micro-ondes à puissance élevée pendant 3 minutes.

Entre-temps, mélanger la pomme, choucroute, soupe et crème sure.

Verser le mélange sur les pommes de terre et les oignons et étendre les côtelettes sur le dessus.

Assaisonner et couvrir d'une pellicule plastique.

Cuisse à Casserole. Brasser à la tonalité.

Servir tel quel ou placer au grill quelques minutes pour faire brunir.

CUISSON

Casserole (jambon et saucisse Jambalaya)

- 3 tasses de morceaux de saucisses fumées
- 2 tasses de jambon cuit
- 1 oignon moyen, haché
- 1 petit poivron vert, haché
- 3 gousses d'ail émincées
- 1/2 tasse de persil haché
- 4 c. à table de pâte de tomates
- 1 boîte de tomates avec chili
- 1 tasse de riz à grain long
- 2 tasses d'eau
- Sel et poivre au goût

Placer les 5 premiers ingrédients dans un plat de 13 x 9 et mettre au micro-ondes pendant 5 minutes. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.

Couvrir d'une pellicule plastique et cuire à Casserole. Brassier à la tonalité.

Casserole (bœuf aux nouilles)

- 2 lb de bœuf haché maigre
- 1 oignon moyen haché
- 1 gros poivron vert haché
- 4 gousses d'ail émincées
- 2 boîtes de 14 onces de tomates à l'étuvée
- 4 c. à table de granules de bœuf
- 8 onces de nouilles aux œufs séchées
- Sel et poivre au goût

Défaire le bœuf haché dans un plat de 13 x 9 avec les oignons, le poivron et l'ail.

Mettre au micro-ondes à puissance élevée pendant 4 minutes, brassier et remettre 4 minutes.

Entre-temps, dissoudre les granules de bœuf dans les tomates à l'étuvée.

Brassier les nouilles et les tomates dans le mélange de bœuf et couvrir d'une pellicule plastique.

Cuire à Casserole. Brassier à la tonalité.

CUISSON

OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS

Pour obtenir les meilleurs résultats du four à micro-ondes, lire et suivre les directives ci-dessous.

Température de rangement : Les aliments du congélateur ou du réfrigérateur prennent plus de temps à cuire que ceux à la température de la pièce. Le temps de cuisson des recettes dans ce guide est en fonction d'une température normale.

Dimension : Les petits morceaux sont plus rapides à cuire que les plus larges, s'ils sont de même format et forme, ils cuisent plus uniformément. Pour une cuisson uniforme, réduire la puissance lorsque les morceaux sont gros.

Humidité naturelle : Les aliments très humides cuisent plus uniformément car l'énergie micro-ondes est attirée par les molécules d'eau.

Brasser les aliments de l'extérieur vers l'intérieur pour distribuer uniformément la chaleur et pour mieux cuire. Un brassage constant n'est pas nécessaire

Tourner les aliments comme les côtelettes, pommes de terre, rôtis, chou-fleur à mi-cuisson afin d'exposer tous les côtés à l'énergie micro-ondes.

Placer les zones délicates, comme pointes d'asperge, vers le centre du plat.

Arranger les aliments de forme variée, comme les morceaux de poulet ou steak de saumon, mettre les côtés épais vers l'extérieur.

Protéger avec de petits morceaux de papier aluminium les zones qui cuisent plus rapidement, comme les bouts d'ailes et les extrémités des cuisses de poulet.

Laisser reposer. Après avoir retiré les aliments du micro-ondes, couvrir avec du papier d'aluminium ou un couvercle et laisser reposer pour terminer la cuisson du centre et éviter la surcuisson de l'extérieur. Les temps de repos dépendent de la densité des aliments.

Envelopper dans du papier ciré ou essuie-tout : les sandwiches et autres aliments contenant du pain pré-cuit doivent être enveloppés avant de mettre au four pour éviter le dessèchement.

Poisson et fruits de mer Directives générales pour la cuisson

- Préparer le poisson pour la cuisson.
 - Faire dégeler entièrement le poisson ou les fruits de mer.
 - Arranger les morceaux non uniformes, épaisseur vers l'extérieur. Arranger les fruits de mer en une seule rangée pour une cuisson uniforme.
 - Le type de couvercle utilisé dépend de la façon de cuire. Le poisson poché nécessite un couvercle ou une pellicule plastique avec évent.

- Le poisson cuit, pané ou en sauce nécessite d'être légèrement couvert avec du papier ciré pour que la panure demeure croustillante et la sauce d'éclabousser.
- Toujours régler pour la cuisson la plus courte. Le poisson est cuit lorsqu'il devient opaque et que les sections épaisses commencent à s'effriter. Les fruits de mer sont cuits lorsqu'ils passent de rose à rouge et que la chair est opaque et ferme.
- Le tableau ci-dessous donne des directives spécifiques avec le niveau de puissance et les réglages de durée de cuisson pour la plupart des poissons et fruits de mer.

Tableau de cuisson

POISSON	NIVEAU	DURÉE	DIRECTIVES
Filets	Élevé	3 1/2 à 4 1/2 minutes	Arranger le poisson en une seule rangée, épaisseur vers l'extérieur, dans un plat pour micro-ondes de 1 1/2 pinte. Badigeonner de beurre fondu et assaisonner, si désiré. Cuire couvert d'une pellicule plastique avec évent. Laisser reposer 2 minutes. Si l'on cuit plus d'une livre de poisson, tourner à mi-cuisson.
Steak	Élevé	4 1/2 à 5 1/2 minutes	
Entier	7	4 1/2 à 6 minutes	
Pétoncles	Élevé	3 1/2 à 5 minutes	Arranger en une seule rangée. Préparer comme ci-dessus, brasser au lieu de tourner.
Crevettes, non décortiquées	Élevée	3 1/2 à 5 minutes	

CUISSON

Hors-d'œuvre, sauces, soupes

Cuisson de hors-d'œuvre : conseils et technique

Recommandé

- Des craquelins croustillants comme des toasts melba, etc. sont idéals pour l'utilisation au micro-ondes. Attendre le moment de servir pour ajouter les garnitures. Placer un essuie-tout sous les craquelins pendant la cuisson afin d'absorber l'humidité.
- Arranger en cercle pour une cuisson uniforme.
- Mélanger la garniture pour distribuer la chaleur et réduire le temps de cuisson.

Sauces : conseils et technique

- Utiliser une casserole pour micro-ondes ou une tasse à mesurer de 2 à 3 fois le volume de la sauce.
- Les sauces faites avec de l'amidon de maïs épaississent plus rapidement.

Soupes : conseils et technique

- Cuire la soupe dans un plat pour micro-ondes contenant le double du volume de la recette pour éviter le débordement, surtout si l'on utilise de la crème ou du lait.
- Généralement, couvrir avec une pellicule plastique avec évent ou un couvercle pour micro-ondes.
- Couvrir les aliments pour conserver l'humidité. Découvrir pour qu'ils soient croustillants.
- Éviter la surcuisson en utilisant le temps minimum suggéré. Ajouter plus de temps au besoin après avoir vérifié les aliments.

Non recommandé

- Les hors-d'œuvre avec un enduit croustillant ou pâtisserie feuilletée seront meilleurs dans un four conventionnel à chaleur sèche.
- Les pains peuvent être réchauffés au micro-ondes, mais ils ne deviennent pas croustillant.
- Faire cuire les sauces faites avec de l'amidon de maïs ou de la farine non couvertes pour les brasser 2 à 3 fois pendant la cuisson pour une meilleure consistance.
- Pour adapter les sauces conventionnelles, réduire la quantité de liquide légèrement.
- Brasser occasionnellement aide à mélanger les saveurs, distribuer la chaleur et réduire le temps de cuisson.
- Au moment de convertir une recette de soupe conventionnelle pour la cuisson au micro-ondes, réduire le liquide, le sel et les assaisonnements forts.

Viande

Cuisson de la viande : directives générales

- Préparer la viande pour la cuisson
 - Décongeler entièrement
 - Enlever l'excès de gras pour éviter les éclaboussures.
 - Placer la viande, le côté gras en dessous, dans un plat pour micro-ondes.
 - Utiliser un sac de cuisson pour le fou pour les coupes moins tendres.
 - Arranger la viande, épaisseur vers l'extérieur.
 - Couvrir avec du papier ciré pour éviter les éclaboussures.
- Vérifier la viande pendant la cuisson
 - Enlever les jus pour réduire les éclaboussures et empêcher la surcuisson.
 - Protéger les portions délicates ou osseuses avec de petites bandes de papier aluminium.

REMARQUE:

Éloigner le papier aluminium **d'au moins 1 po** des parois du four et ne pas couvrir plus d'un tiers de la viande, en tout temps.

Laisser la viande reposer couverte pendant 10 à 15 minutes. La température interne de la viande peut augmenter de 5 à 10°F pendant le temps de repos.

Le tableau de la page suivante donne des directives détaillées, niveau de puissance et temps de cuisson pour la plupart des coupes de viande.

CUISSON

Tableau de cuisson de la viande

VIANDE	NIVEAU	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Bœuf Gallettes frais ou décongelée (4 onces chacune) 1 galette 2 gallettes 4 gallettes	Élevé	1 à 1 1/2 minute 1 1/2 à 2 minutes 2 1/2 à 3 1/2 minutes	Former les gallettes avec un creux au centre. Placer sur un support pour micro-ondes. Badigeonner avec une sauce à brunir, si désiré. Couvrir de papier ciré. Tourner à mi-cuisson. Laisser reposer 1 minute.
Rôti de surlonge 3 à 4 lb)	5	8 à 10 minutes par lb Saignant (135 °F) 11 à 13 minutes par lb Médium (155 °F)	Placer le gras en dessous sur le support pour micro-ondes. Ajouter l'assaisonnement et couvrir de papier ciré. Tourner à mi-cuisson et protéger au besoin. Retirer du four lorsque la température désirée est atteinte. Laisser reposer dans du papier aluminium 15 minutes (température pouvant augmenter de 10 °F).
Agneau Rôti, roulé sans os (3 à 4 lb)	5	11 à 12 minutes par lb Saignant (135 °F) 12 à 13 minutes par lb Médium (145 °F) Bien cuit (155 °F)	Placer le gras en dessous sur le support pour micro-ondes. Badigeonner avec une marinade ou assaisonnement désiré comme romarin, thym ou marjolaine. Couvrir de papier ciré. Tourner après 15 minutes et de nouveau après 30 minutes. Protéger au besoin. Retirer du four lorsque la température désirée est atteinte. Laisser reposer dans du papier aluminium 15 minutes (température pouvant augmenter de 10 °F).
Porc Tranches de bacon 2 tranches 4 tranches 6 tranches	Élevé	1 1/2 à 2 minutes 2 1/2 à 3 minutes 3 1/2 à 4 1/2 minutes	Placer sur un support pour micro-ondes. Couvrir d'essuie-tout. Après la cuisson, laisser reposer 1 minute.
Côtelettes 5 à 7 onces chacune 2 côtelettes 4 côtelettes	3	18 à 20 minutes par lb 15 à 17 minutes par lb	Placer les côtelettes dans un plat pour micro-ondes. Ajouter l'assaisonnement désiré et couvrir d'une pellicule plastique avec évent. Cuire jusqu'à ce qu'elles ne soient plus rosées ou que la température interne atteigne 170 °F. Tourner à mi-cuisson. Laisser reposer 5 minutes (température pouvant augmenter de 10 °F).
Longe de porc, roulée sans os 3 1/2 à 4 1/2 lb	3	25 à 27 minutes par lb	Placer la longe dans un sac à cuisson sur une assiette pour micro-ondes. Ajouter l'assaisonnement ou la sauce à brunir, si désiré. Fermer le sac de façon lâche avec attache pour micro-ondes. Après la cuisson, laisser reposer dans le sac 15 minutes (température pouvant augmenter de 10 °F). La température interne devrait atteindre 170 °F avant de servir.
Saucisses fraîches ou surgelées, décongelées (1 à 2 onces chacune) 2 4 6 10 (paquet de 8 onces)	Élevé	45 à 60 secondes 1 à 1 1/2 minute 1 1/2 à 2 minutes 1 1/2 à 2 minutes	Percer la peau et placer sur un support pour micro-ondes. Couvrir de papier ciré ou d'un essuie-tout. Tourner à mi-cuisson. Après la cuisson, laisser reposer couvertes 1 minute.

CUISSON

Volaille

Cuisson de la volaille : directives générales

- Préparer la volaille pour la cuisson
 - Décongeler entièrement
 - Arranger les morceaux, épaisseur vers l'extérieur. Pour les pilons, les arranger comme les rayons d'une roue.
 - Couvrir le plat de papier ciré pour réduire les éclaboussures.
 - Utiliser un produit pour brunir ou cuire avec une sauce pour donner une apparence dorée.
- Surveiller la volaille pendant la cuisson.
 - Vider et jeter les jus accumulés.
 - Protéger les portions minces et osseuses avec de petites bandes de papier aluminium pour empêcher la surcuisson. Éloigner le papier aluminium des parois et autres morceaux d'aluminium d'au moins 1 po.
- La volaille est cuite lorsqu'elle n'est plus rosée et que les jus sont clairs. La température de la viande devrait être entre 180 et 185 °F.
- Laisser reposer après la cuisson, couverte avec du papier aluminium, pendant 10 minutes.

Le tableau ci-dessous donne les directives détaillées, les niveaux de puissance, les temps de cuisson pour la plupart des coupes.

Tableau de cuisson de la volaille

VOLAILLE	NIVEAU	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Morceaux de poulet 2 1/2 à 3 lb	Élevé	4 1/2 à 5 1/2 minutes par lb	Laver, enlever le surplus d'eau et cuire. Placer les morceaux en une seule rangée, épaisseur vers l'extérieur, dans un plat pour micro-ondes. Badigeonner avec du beurre ou un agent brunissant et assaisonner, si désiré. Couvrir de papier ciré. Cuire jusqu'à ce qu'ils ne soient plus rosés et que les jus sont clairs. Laisser reposer couvert 5 minutes.
Poulet entier 3 à 3 1/2 lb	Élevé	12 à 13 minutes par lb	Laver, enlever le surplus d'eau et cuire. Placer les poitrines en dessous sur un support pour micro-ondes. Badigeonner avec du beurre ou un agent brunissant et assaisonner, si désiré. Couvrir de papier ciré. Cuire 1/3 du temps. Tourner les poitrines vers le haut, badigeonner avec du beurre ou un agent brunissant. Remettre le papier ciré. Cuire 1/3 du temps estimé. Protéger au besoin. Cuire le dernier tiers ou jusqu'à ce que le poulet ne soit plus rosé et que les jus sont clairs. Laisser reposer après la cuisson, couverte avec du papier aluminium, pendant 10 minutes (température pouvant augmenter de 10 °F). La température de la viande devrait être entre 180 et 185 °F.
Poulet de Cornouailles entier 1 à 1 1/2 lb chacun	Élevé	6 à 7 minutes par lb	Laver, enlever le surplus d'eau et cuire. Attacher les ailes et pattes. Placer les poitrines en dessous sur un support pour micro-ondes. Couvrir de papier ciré. Tourner à mi-cuisson. Protéger les extrémités avec du papier aluminium. Retirer et jeter les jus. Badigeonner avec du beurre ou un agent brunissant et assaisonner, si désiré. Cuire jusqu'à ce que le poulet ne soit plus rosé et que les jus sont clairs. Retirer du four lorsque la température désirée est atteinte. Laisser reposer dans du papier aluminium 5 minutes. (Température pouvant augmenter de 10 °F). La température de la viande devrait être entre 170 °F.

ENTRETIEN

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour un meilleur rendement et la sécurité, nettoyer l'intérieur et l'extérieur. Faire attention à garder propre le panneau de porte intérieur et le cadre avant.

Ne jamais utiliser de poudre ou tampons abrasifs.

Essuyer l'intérieur et l'extérieur du four à micro-ondes ainsi que le couvercle inférieur de la hotte avec un chiffon doux et de l'eau tiède (non chaude) et une solution de détergent doux. Rincer et essuyer. Utiliser un produit nettoyant pour le chrome pour polir les surfaces chromées, en métal et aluminium. Essuyer les éclaboussures immédiatement avec un essuie-tout, surtout après la cuisson du poulet et du bacon. Nettoyer le four hebdomadairement ou plus souvent, au besoin.

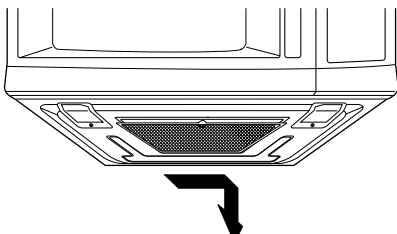
SUPPORT EN MÉTAL

Laver le support en métal avec un savon doux et une brosse en nylon doux. Sécher complètement. Ne pas utiliser d'abrasif pour nettoyer.

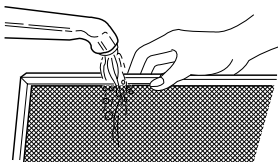
NETTOYAGE DES FILTRES À GRAISSE

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

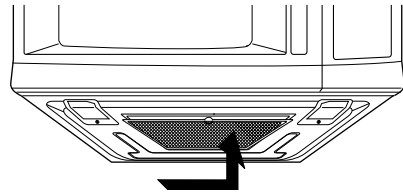
1. **Débrancher** l'alimentation ou le four à micro-ondes.
2. **Pour enlever le filtre**, le faire glisser vers l'arrière. Tirer vers le bas, le filtre devrait sortir.



3. Faire tremper le filtre dans l'eau chaude et du détergent doux. Frotter pour enlever la saleté et la graisse. Rincer et assécher. **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.



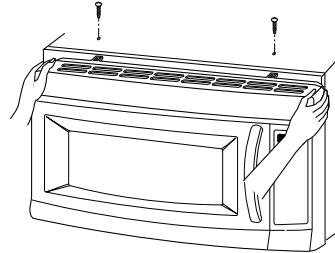
5. **Rebrancher** l'alimentation ou le four à micro-ondes.

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

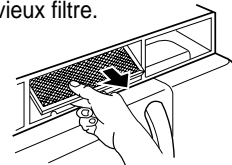
REPLACEMENT DU FILTRE AU CHARBON

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

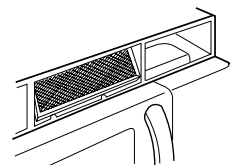
1. **Débrancher** l'alimentation ou le four à micro-ondes.
2. Enlever les vis de fixation de la grille d'évent.



3. Incliner la grille vers l'avant, puis soulever pour enlever.
4. Enlever le vieux filtre.



5. Faire glisser le nouveau filtre au charbon en place. Le filtre devrait rester à angle, comme illustré.

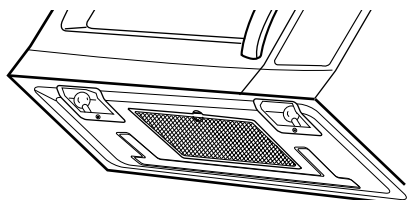


6. Faire glisser le bas de la grille d'évent en place. Pousser le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Remettre les vis.
7. Rebrancher l'alimentation ou le four à micro-ondes.

ENTRETIEN

REPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE

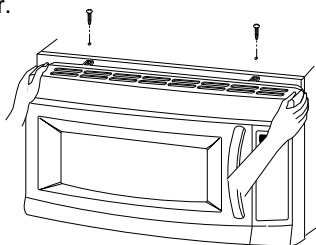
1. Débrancher l'alimentation ou le four à micro-ondes.



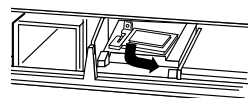
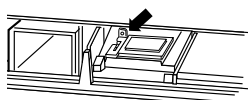
2. Enlever les vis du couvercle de l'ampoule.
3. Remplacer l'ampoule par une ampoule 35 watts de type candélabre.
4. Remettre le couvercle et les vis.
5. Rebrancher l'alimentation ou le four à micro-ondes.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

1. Débrancher l'alimentation ou le four à micro-ondes.
2. Enlever les vis du couvercle de l'ampoule.
3. Incliner le couvercle vers l'avant, puis soulever pour enlever.



4. Soulever le porte-ampoule.



5. Remplacer l'ampoule par une ampoule 30 watts.
6. Remplacer le porte-ampoule si endommagé.
7. Faire glisser le bas de la grille d'évent en place. Pousser le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Remettre les vis.
8. Rebrancher l'alimentation ou le four à micro-ondes.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Est-ce que l'on peut actionner le micro-ondes sans le plateau en verre ou le déplacer pour mettre un grand plat ?

Non. Si l'on enlève ou déplace le plateau en verre, les résultats ne seront pas satisfaisants. Les plats utilisés dans le four doivent correspondre au plateau en verre.

Est-ce que l'on peut utiliser des plats en métal ou aluminium dans le four ?

L'on peut utiliser du papier aluminium pour protéger des sections ou des plateaux pas plus de 1,9 cm de haut afin que les aliments puissent absorber l'énergie micro-ondes. Ne jamais laisser le métal toucher aux parois ou à la porte.

Parfois la porte semble voilée. Est-ce normal ?

Cette apparence est normale et ne modifie pas le fonctionnement du four.

Le plateau en verre ne bouge pas.

Le plateau en verre est mal placé. Il doit être du bon côté et reposer fermement sur le moyeu. Le support ne fonctionne pas correctement. Retirer le plateau en verre et mettre le four en marche. La cuisson sans le plateau peut donner des résultats insatisfaisants.

Que veut dire temps de repos ?

Les aliments doivent être déplacés du four et couverts pour un temps de cuisson additionnel pour terminer la cuisson. Ceci libère le four pour cuire d'autres plats.

Est-ce que je peux faire du maïs à éclater dans le four à micro-ondes ? Comment obtenir de meilleurs résultats ?

Oui. Suivre les indications sur l'emballage du maïs à éclater. Ne pas utiliser des sacs en papier ordinaire. Ne pas refaire cuire les grains non éclatés. Ne pas faire le maïs à éclater dans un plat en verre.

Pourquoi y a-t-il de la vapeur qui sort de l'évent d'échappement ?

La vapeur est normalement produite pendant la cuisson. Le four a été conçu pour ventiler la vapeur par les événements.

ENTRETIEN

GUIDE DES USTENSILES POUR MICRO-ONDES

UTILISER	NE PAS UTILISER
<p>VERRE POUR FOUR (traité pour chaleur intense) Plat, plat pour pain, assiette à tarte, moule à gâteau, tasses à mesurer le liquide, casserole et bol sans bordure métallique.</p> <p>PORCELAINE Bol, tasse, assiette de service sans bordure métallique.</p> <p>PLASTIQUE Pellicule plastique (comme couvercle) – mettre la pellicule de façon lâche sur le plat et presser les côtés. Faire un évent en retournant légèrement un côté afin de permettre à la vapeur de s'échapper. Le plat doit être assez profond afin que la pellicule ne touche pas aux aliments. Lorsque les aliments chauffent, la pellicule plastique peut fondre si elle touche aux aliments. Utiliser des assiettes en plastique, tasse, contenants semi-rigides pour congélateur et sac en plastique seulement pour de courtes périodes de cuisson. Utiliser ces produits avec soin, ils peuvent fondre à cause de la chaleur des aliments.</p> <p>PAPIER Essuie-tout, papier ciré, serviette de papier et assiette de papier sans motif ou garniture métallique. Rechercher l'étiquette du fabricant concernant l'utilisation pour le four à micro-ondes.</p>	<p>USTENSILES EN MÉTAL Forme un écran à l'énergie micro-ondes et produit une cuisson non uniforme. Éviter les brochettes, thermomètre et plateau en aluminium. Ces ustensiles en métal peuvent voiler, pouvant endommager l'appareil.</p> <p>DÉCORATION MÉTALLIQUE Tout article doté de garniture en métal. Les bordures en métal interfèrent avec la cuisson normale et peuvent endommager le four.</p> <p>PAPIER ALUMINIUM Éviter d'utiliser de grandes feuilles, elles réduisent la cuisson et peuvent voiler. Utiliser des petits morceaux pour protéger les pilons de poulet et les ailes. Éloigner tout papier aluminium des parois.</p> <p>BOIS Bol et planche en bois peuvent sécher et se fendre ou craqueler. Les paniers agissent de la même façon.</p> <p>USTENSILES HERMÉTIQUES S'assurer de laisser une ouverture afin que la vapeur puisse s'échapper. Percer les sacs en plastique avant la cuisson. Des sacs hermétiques peuvent exploser.</p> <p>PAPIER BRUN Éviter l'utilisation des sacs en papier brun. Ils absorbent trop de chaleur et peuvent brûler.</p> <p>USTENSILES ÉCAILLÉS OU BRISÉS Tout ustensile écaillé ou craquelé peut se briser.</p> <p>ATTACHE EN MÉTAL Retirer les attaches. Elles deviennent très chaudes et peuvent causer un incendie.</p>

GUIDE DE DÉPANNAGE

AVANT D'EFFECTUER UN APPEL DE SERVICE

Vérifier la liste suivante afin de ne pas effectuer un appel de service inutile. Vérifier ce guide afin de revoir les informations données.

Si rien ne fonctionne

Vérifier si le fusible est grillé ou si le coupe-circuit est déclencher.

Vérifier si le four est adéquatement branché sur le circuit électrique de la maison.

Vérifier si les contrôles sont bien réglés.

Si l'éclairage intérieur ne fonctionne pas

Vérifier si l'ampoule est lâche ou défectueuse.

Le four ne cuit pas

Vérifier si le panneau de contrôle a bien été programmé.

Vérifier si la porte ferme adéquatement.

Vérifier si la touche START a été pressée.

Vérifier si la sonde a été insérée adéquatement dans la prise.

Vérifier si la minuterie n'a pas été enclenchée au lieu d'une fonction de cuisson.

Si le four prend plus de temps que la normale pour cuire ou cuit trop rapidement

S'assurer que le niveau de puissance est programmé adéquatement.

Si la pendule ne donne pas toujours la bonne heure

Vérifier si le cordon d'alimentation est bien branché sur la prise.

S'assurer que le four est le seul appareil sur le circuit électrique.

Si les aliments ne cuisent pas uniformément.

S'assurer que les aliments sont de forme uniforme.

S'assurer que les aliments sont complètement décongelés avant la cuisson.

Vérifier l'emplacement des bandes de papier aluminium pour empêcher la surcuisson.

Les aliments ne sont pas assez cuits.

Vérifier la recette pour s'assurer que les directives ont été observées (durée, quantité et niveau de puissance).

S'assurer que le four à micro-ondes est sur un circuit différent.

S'assurer que les aliments sont complètement décongelés avant la cuisson.

Les aliments sont trop cuits.

Vérifier la recette pour s'assurer que les directives ont été observées (durée, quantité et niveau de puissance).

Si des étincelles se produisent

S'assurer d'utiliser des plats pour micro-ondes.

S'assurer que des attaches métalliques n'ont pas été utilisées.

S'assurer que le four ne fonctionne pas à vide.

S'assurer que le support en métal (si utilisé) est bien installé sur les 4 supports.

Si l'affichage indique le compte à rebours mais que le four ne cuit pas

Vérifier si la porte est bien fermée.

Vérifier si la minuterie n'a pas été enclenchée au lieu d'une fonction de cuisson.

LG ELECTRONICS CANADA, INC.
GARANTIE LIMITÉE - Canada

GARANTIE : Si votre produit LG (le « produit ») s'avère défectueux en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie spécifiée ci-après, LG Canada réparera ou remplacera à sa discrétion le produit sur réception de la preuve d'achat originale fournie par le détaillant. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original du produit chez un détaillant et ne s'applique qu'à un produit distribué au Canada par LG Canada ou par un distributeur canadien autorisé. La garantie ne s'applique qu'aux produits situés et utilisés au Canada.

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)	
Four-hotte / micro-ondes à convection / micro-ondes encastré / tout four à micro-ondes	Garantie prolongée sur les pièces seulement
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	Cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale
Pièces et main-d'œuvre (service à domicile; four-hotte et micro-ondes à convection) (pièces internes fonctionnelles seulement)	Magnétron seulement

- ⊗ Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- ⊗ Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remanufacturés.
- ⊗ Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE.

LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.

La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, suivant les lois provinciales applicables. Toute clause de la présente garantie qui invalide ou modifie une condition ou garantie implicite aux termes d'une loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, et ce, sans affecter les autres clauses de la garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

1. Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
2. La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
3. Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
4. Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
5. Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures et/ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine de la livraison.
10. Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
11. Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
12. L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
13. Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
14. Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
15. Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
16. L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
17. Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Tous les coûts associés aux circonstances exclues ci-dessus seront assumés par le consommateur.

Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, téléphonez-nous ou visitez notre site Web :

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au <http://www.lg.ca>

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :