



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

FOUR À MICRO-ONDES

MANUEL DE L'UTILISATEUR ET GUIDE DE CUISSON

LIRE COMPLÈTEMENT CE MANUEL DE
L'UTILISATEUR AVANT D'UTILISER LE FOUR

LMC1541SW

LMC1541SB

LMC1543SS

N°/P 3828W5A4208
Imprimé en Corée

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ.....	3-4	Cuisson par détecteur.....	17
Précautions à exercer afin d'éviter une éventuelle exposition à l'énergie des micro-ondes	3	Maïs soufflé par détecteur	17
Instructions de mise à la terre	3	Réchauffage par détecteur	17
Importantes instructions de sécurité	4	Guide de cuisson par détecteur	18-20
COMPRÉHENSION DU FOUR		Guide de réchauffage par détecteur	21
À MICRO-ONDES	5-11	Automatique/minutée décongélation	22
Spécifications.....	5	Décongélation automatique	22
Installation.....	5	Tableau de décongélation automatique	23
Pièces et accessoires	6	Décongélation minutée	24
Tableau de commande	7	Décongélation rapide	24
Guide de cuisson comparative	8	COMPRÉHENSION DU FOUR	
Guide de sélection des ustensiles de cuisson....	9	À CONVECTION	25
Utilisation de la grille du four	9	Conseils pour la cuisson par convection	25
Conseils pour la cuisson aux micro-ondes	10	Précautions	25
Précautions	11	UTILISATION DU FOUR À CONVECTION ..	26-33
Nettoyage	11	Cuisson automatique	26
UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES ..	12-24	Rôtissage automatique	26
Réglage de l'horloge.....	12	Guide de cuisson au four automatique	27
Mise en marche et arrêt de la minuterie.....	12	Guide de rôtissage automatique	28
Système de verrouillage pour enfants	12	Cuisson par convection	29
Fonction EZ On.....	12	Guide de cuisson par convection	30-32
Chaud-au-garde	13	COMPRÉHENSION DU FOUR COMBINÉE.....	33
Mise en marche/pause	13	Conseils pour la cuisson combinée	33
Effacement	13	Recommandations pour la cuisson combinée	33
Plus/Moins	14	Précautions	33
Réglage personnalisé	14	Cuisson combinée	33
Tableau de réglage personnalisé	14	UTILISATION DU FOUR COMBINÉE.....	34
Cuisson minutée	15	Guide pour la cuisson combinée	34
Aide	15	GUIDE DE CHAUFFAGE/RÉCHAUFFAGE.....	35
Cuisson à plusieurs programmes	16	GUIDE DE CUISSON DES LÉGUMES FRAIS..	36
Niveaux de puissance des micro-ondes	16	DÉPANNAGE	37-39
Instructions de fonctionnement par touche de détecteur	17	Questions et réponses.....	37-38
		Avant de faire un appel de service	39
		GARANTIE	40

Vous trouverez le numero de sèrie à avant de cet appareil.
Aucun autre appareil n'a le même numéro de série. Remplissez la fiche et conservez-la dans vos dossiers comme preuve d'achat.

Date d'achat: _____

Marchand: _____

Adresse du marchand: _____

Téléphone du marchand: _____

Modèle: _____

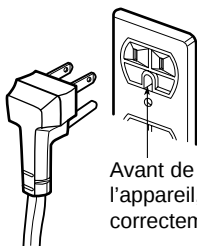
Numéro de série: _____

PRÉCAUTION À EXERCER AFIN D'ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

- **Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte;**
le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte peut soumettre toute personne présente à une exposition à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas circonvier ou entraver le fonctionnement des dispositifs d'interverrouillage de sécurité.
- **Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé.**
Il est particulièrement important que la porte du four se ferme parfaitement et qu'il n'y ait aucune détérioration :
 - de la porte (déformation),
 - des charnières et loquets (brisés ou desserrés),
 - des joints de la porte et des surfaces de contact.
- **Ne placer aucun objet entre la face avant du four et la porte,** et veiller à ne pas laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de scellement.
- **Seul un technicien qualifié est habilité à effectuer des réglages ou réparations** sur cet appareil.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre. Advenant un court-circuit, la liaison à la terre de l'appareil permet au courant électrique de retourner à la terre, et protège l'utilisateur contre un choc électrique. Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation qui comporte un conducteur de liaison à la terre et une fiche à trois broches, pour liaison à la terre. On doit brancher cette fiche sur une prise de courant reliée à la terre et correctement installée.



Avant de faire fonctionner l'appareil, vérifier qu'il est correctement relié à la terre

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Une liaison à la terre déficiente suscite un risque de choc électrique. En cas de difficulté de compréhension des instructions de liaison à la terre, ou en cas d'incertitude quant à la qualité de la liaison à la terre de l'appareil, consulter un électricien qualifié. Instructions de liaison à la terre :

1. S'il est nécessaire d'utiliser un câble de rallonge, choisir un câble à 3 conducteurs comportant une fiche de branchement à 3 broches et une prise de

raccordement à 3 alvéoles pouvant recevoir la fiche de branchement de l'appareil. La capacité de transport de courant du câble de rallonge doit être égale ou supérieure à la demande de courant de l'appareil, ou. . .

2. Ne pas utiliser un câble de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien qualifié d'installer une prise de courant à proximité de l'appareil.

REMARQUES :

1. Le cordon d'alimentation court fourni avec l'appareil, réduit le risque d'emmêlement et de trébuchement.
2. Il est possible d'installer un cordon d'alimentation plus long ou un câble de rallonge, si on exerce les précautions appropriées.
3. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation ou d'un câble de rallonge, (1) la capacité de transport de courant du cordon ou du câble de rallonge doit être au moins égale à la demande de courant de l'appareil, (2) le câble de rallonge doit être un câble à 3 conducteurs, avec liaison à la terre et, (3) le cordon d'alimentation devrait être placé de telle manière qu'il ne pende pas sur le bord du comptoir de cuisine ou d'une table, afin que des enfants ne puissent tirer dessus et que personne ne risque de trébucher en passant.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Les instructions de sécurité suivantes vous indiqueront comment utiliser votre four pour éviter de vous blesser ou d'endommager votre four.

- AVERTISSEMENT** - Pour réduire le risque de brûlures, choc électrique, incendie, dommages corporels ou exposition à une dose excessive d'énergie des micro-ondes:
1. Lire la totalité des instructions avant d'utiliser l'appareil.
 2. Lire et respecter les **PRÉCAUTIONS À EXERCER AFIN D'ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES** présentées à la page 3 de ce manuel.
 3. Cet appareil doit être branché sur une prise avec mise à la terre. Branchez-le seulement sur une prise de courant correctement reliée à la terre. Voir «**Instructions de mise à la terre**» à la page 3 de ce manuel.
 4. Lors de l'installation et du choix de l'emplacement de cet appareil, respecter les instructions fournies.
 5. Certains produits comme œufs entiers et contenants fermés – par exemple un bocal de verre fermé – peuvent exploser; on ne doit pas les chauffer dans ce four.
 6. Utiliser cet appareil uniquement pour les applications prévues et décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser dans cet appareil, un produit chimique corrosif ou susceptible d'émettre des vapeurs. Ce type de four est spécifiquement conçu pour les opérations de chauffage, cuisson ou assèchement de produits alimentaires. Il n'est pas prévu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
 7. Comme pour tout autre appareil ménager, une supervision étroite des enfants présents est nécessaire.
 8. Ne pas faire fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
 9. Seul un personnel technique qualifié est habilité à exécuter des travaux sur cet appareil. Pour toute opération d'inspection, réparation ou réglage, contacter le plus proche établissement de service autorisé.
 10. Ne pas recouvrir ou obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
 11. Ne pas remiser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil à proximité d'eau – par exemple près de l'évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine, etc.
 12. Ne pas immerger le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement dans de l'eau.
 13. Ne pas approcher le cordon d'alimentation d'une surface chauffée.
 14. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
 15. Pour le nettoyage des surfaces de la porte et du four qui entrent en contact lors de la fermeture de la porte, utiliser uniquement un savon ou détergent doux et non abrasif, appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.
 16. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - a. Ne pas cuire excessivement les aliments. Surveiller étroitement l'appareil s'il a fallu placer dans la cavité un article de papier, plastique ou autre matériau combustible pour faciliter la cuisson.
 - b. Enlever les attaches de fil métallique des sacs de plastique ou de papier, avant de les placer dans le four.
 - c. En cas d'inflammation d'un matériau placé à l'intérieur du four, **LAISSER LA PORTE DU FOUR FERMÉE** : arrêter le four; débrancher le cordon d'alimentation ou interrompre l'alimentation au niveau du tableau de distribution électrique de la maison.
 - d. Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser des produits de papier, ustensiles de cuisson ou aliments dans la cavité du four, lorsqu'il n'est pas utilisé.
 17. Ne pas chauffer dans ce four les aliments pour bébé (biberons ou petits bocal). Le contenu chauffé non uniformément pourrait brûler l'enfant.
 18. Éviter de chauffer dans le four des récipients à goulot étroit comme bouteille de sirop.
 19. Éviter d'utiliser un produit corrosif ou émetteur de vapeur comme sulfure ou chlorure.
 20. Un liquide chauffé dans un récipient d'une forme particulière (particulièrement récipient cylindrique) peut subir un échauffement excessif local. Le liquide peut émettre des projections accompagnées d'un fort bruit pendant ou après le chauffage, ou lors de l'addition d'ingrédients (café instantané, etc.) ce qui peut détériorer le four ou provoquer des blessures. Quel que soit le récipient utilisé, pour l'obtention du meilleur résultat, remuer le liquide plusieurs fois avant de le soumettre au chauffage. Veiller à toujours remuer le liquide plusieurs fois entre les réchauffages.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

COMPRÉHENSION DU FOUR À MICRO-ONDES

SPÉCIFICATIONS

MODÈLE		LMC1541SW/LMC1541SB/LMC1543SS
Alimentation électrique		120 V AC, 60 Hz
Consommation d'énergie	micro-ondes	1 500 W
	convection	1 500 W
Capacité de puissance	micro-ondes	1 000W*
	convection	1 500W
Fréquence		2 450 MHz
Courant	micro-ondes	13 A
	convection	13 A
Dimensions externes (l x h x p)		22 ⁵ / ₈ " x 14 ⁷ / ₈ " x 20"
Dimensions de la cavité (l x h x p)		15 ¹ / ₄ " x 10 ⁷ / ₈ " x 15 ¹ / ₄ "
Capacité de la cavité du four		1,5 pi ³

*CARACTÉRISTIQUES SELON LA NORME IEC 60705

Spécifications sujettes à modification sans préavis.

INSTALLATION

A. Circuits

Pour des raisons de sécurité, on doit brancher ce four sur un circuit de 20 A, qui ne devrait alimenter aucun autre appareil électrique ou lumineux. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.

B. Avertissement - tension

La tension disponible sur la prise de courant murale doit être identique à celle spécifiée sur la plaque signalétique du four (à avant ou sur le côté du tableau de commande du four). L'alimentation du four sous une tension plus élevée serait dangereuse, et peut susciter un incendie ou autre type d'accident provoquant une détérioration du four. Une tension inférieure peut ralentir la cuisson. Advenant que le four ne fonctionne pas correctement, même s'il est alimenté sous la tension correcte, débrancher et rebrancher la fiche.

C. Choix de l'emplacement du four

Votre four à micro-ondes peut être facilement placé dans votre cuisine, salle de famille, ou n'importe où dans votre maison. Placer le four sur une surface plane telle qu'un dessus de comptoir de cuisine ou d'une table spécialement conçue pour four à micro-ondes à au moins 100 cm (39,4 po) au-dessus du sol. Ne pas placer le four au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique. Il est important que l'air circule librement autour du four. Laisser au moins 2 po d'espace au sommet, aux côtés et à l'arrière du four pour une ventilation appropriée.

REMARQUES :

- Ne jamais placer le plateau tournant à l'envers dans le four.

- Vous pouvez encastrer votre four à micro-ondes dans un mur ou un placard en utilisant les trousse de garniture mentionnées à la section «Trousse d'encastrement».

D. Ne pas obstruer les événements d'aération

Il faut que l'air puisse circuler librement par tous les événements d'aération pendant la cuisson. Si les événements d'aération sont obstrués ou recouverts pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer. Dans ce cas, un dispositif de sécurité, sensible à la température, déclenche automatiquement l'arrêt du four. Le four ne pourra pas fonctionner avant qu'il se soit suffisamment refroidi.

E. Interférences radio

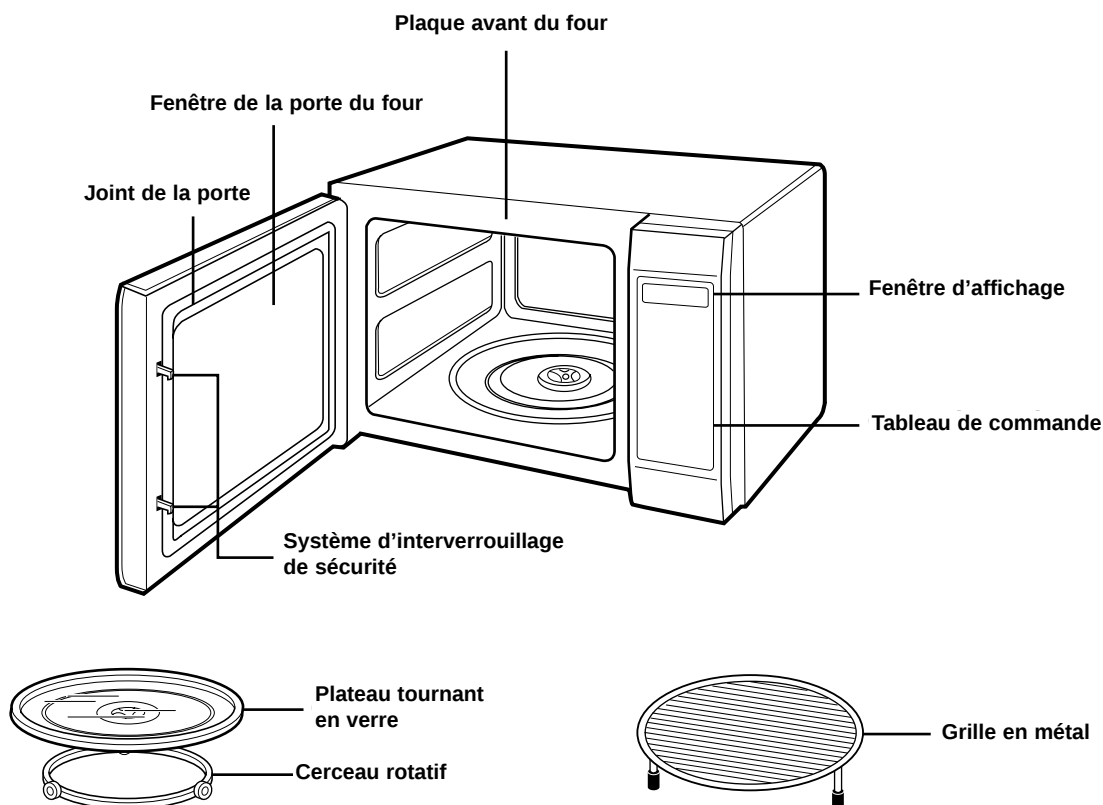
1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut perturber la réception des ondes de radio ou de télévision.
2. S'il y a des interférences, appliquer les mesures suivantes pour les éliminer ou les réduire :
 - a. Nettoyer la porte et les surfaces de contact entre la porte et le four.
 - b. Réorienter l'antenne réceptrice du récepteur de radio ou de télévision.
 - c. Modifier la position relative du four à micro-ondes et du récepteur de télévision ou de radio.
 - d. Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
 - e. Brancher le four à micro-ondes sur une prise de courant différente, afin que le four à micro-ondes et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.

COMPRÉHENSION DU FOUR À MICRO-ONDES

PIÈCES ET ACCESSOIRES

Le four à micro-ondes est fourni avec les accessoires suivants :

- 1 Manuel du propriétaire et guide de cuisson
- 1 Plateau tournant en verre
- 1 Cerceau rotatif
- 1 Grille en métal

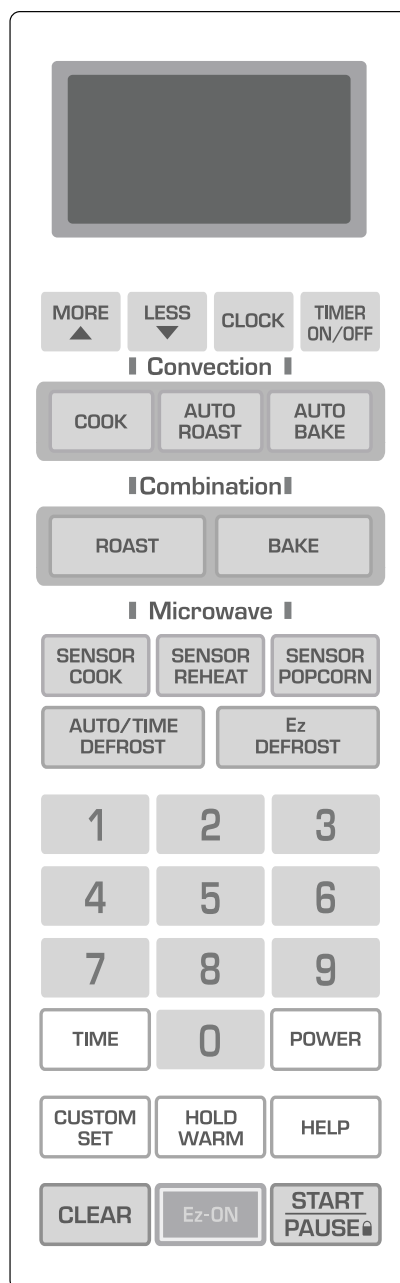


REMARQUE : Ce four à micro-ondes est conçu uniquement pour une utilisation résidentielle.
Son utilisation dans un usage commercial est déconseillée.

COMPRÉHENSION DU FOUR À MICRO-ONDES

TABLEAU DE COMMANDE

1. **AFFICHEUR** : L'afficheur comprend une horloge et des témoins lumineux pour l'affichage de l'heure, temps de cuisson, et fonctions de cuisson utilisées.
2. **CUISSON AUTOMATIQUE/AUTO BAKE** : Appuyer sur cette touche pour la cuisson automatique des aliments.
3. **RÔTISSAGE AUTOMATIQUE/AUTO ROAST** : Appuyer sur cette touche pour le rôti automatique des aliments.
4. **CUISSON PAR CONVECTION/CONVECTION COOK** : Appuyer sur cette touche pour cuire manuellement par convection.
5. **RÔTISSAGE COMBINÉ/COMBINATION ROAST** : Appuyer sur cette touche pour la cuisson combinée avec rôti.
6. **CUISSON COMBINÉE/COMBINATION BAKE** : Appuyer sur cette touche pour la cuisson combinée au four.
7. **CUISSON PAR DÉTECTEUR/SENSOR COOK** : Appuyer sur cette touche pour cuire sans entrer une puissance ou une durée de cuisson.
8. **MAÏS SOUFFLÉ PAR DÉTECTEUR/SENSOR POP-CORN** : Appuyer sur cette touche pour faire éclater du maïs sans entrer une puissance ou une durée de cuisson.
9. **RÉCHAUFFAGE PAR DÉTECTEUR/SENSOR REHEAT** : Appuyer sur cette touche pour réchauffer un plat sans entrer une puissance ou une durée de cuisson.
10. **PLUS/MORE** : Chaque fois qu'on appuie sur cette touche, on ajoute du temps pour la cuisson par détecteur, cuisson minutée, et autres fonctions du four, ou pour augmenter la température de cuisson par convection.
11. **MOINS/LESS** : Chaque fois qu'on appuie sur cette touche, on diminue le temps pour la cuisson par détecteur, cuisson minutée, et autres fonctions du four, ou pour diminuer la température de cuisson par convection.
12. **HORLOGE/CLOCK** : Appuyer sur cette touche pour entrer l'heure.
13. **MINUTERIE – MARCHÉ/ARRÊT/TIMER – ON/OFF** : Appuyer sur cette touche pour utiliser le four à micro-ondes comme minuterie de cuisine.
14. **RÉGLAGE PERSONNALISÉ/CUSTOM SET** : Appuyer sur cette touche pour la commande de signal sonore, arrêt ou marche de l'horloge, vitesse de déroulement de l'affichage, arrêt ou marche de démonstration ou, affichage en lb °F/kg/°C.
15. **CHAUD-AU-GARDE/HOLD WARM** : Appuyer sur cette touche pour conserver chauds les aliments cuits dans votre four à micro-ondes.
16. **AIDE/HELP** : Appuyer sur cette touche pour afficher des renseignements sur les caractéristiques.
17. **AUTO/MINUTÉE DÉCONGÉLATION/AUTO/TIME DEFROST** : Appuyer sur cette touche pour décongeler les aliments en entrant leur poids ou le temps de cuisson.
18. **DÉCONGÉLATION RAPIDE/EZ-DEFROST** : Appuyer sur cette touche pour décongeler rapidement les aliments.
19. **MISE EN MARCHÉ FACILE/EZ ON** : Appuyer sur cette touche pour définir une période de cuisson de 1 à 99 minutes, 59 secondes avec une puissance de chauffage de 100 %.
20. **TOUCHES NUMÉRIQUES** : Appuyer sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson, le niveau de puissance, les quantités ou les poids.
21. **TEMPS/TIME** : Appuyer sur cette touche pour régler un temps de cuisson.
22. **POWER/PUISSANCE** : Appuyer sur cette touche pour déterminer le niveau de puissance.
23. **MISE EN MARCHÉ-PAUSE/START-PAUSE** : Appuyer sur cette touche pour démarrer toutes les fonctions, arrêter la cuisson sans ouvrir la porte, ou faire une pause durant la cuisson.
24. **EFFACEMENT/CLEAR** : Appuyer sur cette touche pour effacer toutes les entrées durant la cuisson et la programmation.



COMPRÉHENSION DU FOUR À MICRO-ONDES

GUIDE DE CUISSON COMPARATIVE

La cuisson à l'aide de votre nouveau four offre une grande variété d'options pour la préparation des aliments : cuisson par micro-ondes, cuisson par convection et cuisson combinée.

La cuisson aux micro-ondes utilise des ondes radio courtes de haute fréquence. Le mouvement des micro-ondes à travers les aliments engendre la chaleur et cuit la plupart des aliments plus vite que la méthode conventionnelle, tout en retenant leur texture et leur fraîcheur naturelles. La cuisson aux micro-ondes chauffe les aliments directement, et non pas l'ustensile de cuisson ou l'intérieur du four. Le réchauffage est facile et la décongélation est particulièrement pratique parce qu'il faut consacrer moins de temps à la préparation des aliments.

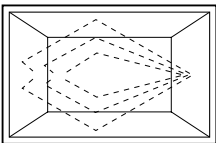
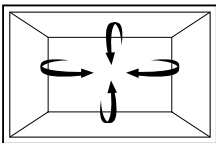
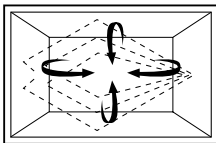
La cuisson par convection fait circuler constamment l'air chaud autour des aliments, créant un brunissement

égal et enferme la saveur par une motion constante de l'air chaud à la surface des aliments.

La cuisson combinée combine l'énergie des micro-ondes avec la convection pour une cuisson rapide et précise, tout en brunissant et donnant une texture croustillante à la perfection.

On peut utiliser la cuisson aux micro-ondes, la cuisson par convection, ou la cuisson combinée pour une cuisson minutée. Il s'agit tout simplement de régler d'avance le temps de cuisson désiré et le four s'arrête automatiquement.

Le guide suivant montre d'un coup d'œil la différence entre la cuisson aux micro-ondes, par convection, et combinée.

	MICRO-ONDES	CONVECTION	CUISSON COMBINÉE
MÉTHODE DE CUISSON	 L'énergie des micro-ondes est distribuée également dans le four pour une cuisson rapide et à fond des aliments.	 L'air chaud circule autour des aliments pour produire une surface brune et pour enfermer les jus.	 L'énergie des micro-ondes et la chaleur par convection s'unissent pour une cuisson en moitié moins de temps que les fours conventionnels, en brunissant et en enfermant les jus.
SOURCE DE CHALEUR	Énergie des micro-ondes.	Air chauffé en circulation.	Énergie des micro-ondes et air chauffé en circulation.
TRANSMISSION DE CHALEUR	Chaleur produite dans l'aliment par la pénétration instantanée de l'énergie.	Chaleur transmise de l'extérieur à l'intérieur des aliments.	Les aliments chauffent par l'énergie instantanée, par pénétration et transmission de chaleur de l'extérieur des aliments.
AVANTAGES	• Cuisson rapide de haute efficacité. • Le four et l'espace immédiat ne sont pas chauds. • Nettoyage facile.	• Aide à brunir et conserver la saveur des aliments. • Cuisson de quelques aliments plus rapide qu'avec les fours conventionnels.	• Diminue le temps de cuisson à l'aide de l'énergie des micro-ondes. • Brunissement et texture croustillante provenant de la chaleur par convection.
Lisez ce guide pour apprendre ce que les nombreuses différentes fonctions de votre four à micro-ondes/convection/combinée peuvent faire. Vous trouverez également une grande variété de méthodes de cuisson et de programmes destinés à votre style de vie.			

COMPRÉHENSION DU FOUR À MICRO-ONDES

GUIDE DE SÉLECTION DES USTENSILES DE CUISSON

Cuisson aux micro-ondes

On peut utiliser en sécurité dans le four à micro-ondes la plupart des ustensiles non métalliques résistant à la chaleur. Cependant, on peut tester un ustensile avant de l'utiliser, comme suit :

1. Placer l'ustensile vide dans le four à micro-ondes.
2. Placer dans le four, à côté de l'ustensile, un récipient à mesurer en verre contenant une tasse d'eau.
3. Exécuter une période de chauffage d'une minute au niveau de puissance de 100 %. Si l'ustensile s'échauffe, il est préférable de **ne pas** l'utiliser pour la cuisson au four à micro-ondes.

Cuisson par convection

- On recommande des plats en métal pour tout type de produits cuits, mais surtout lorsqu'il est important de dorer ou rendre croustillants les aliments.
- Les plats foncés ou en fini métallique terne conviennent le mieux pour les pains et les tartes, parce qu'ils absorbent la chaleur et produisent une croûte croustillante.
- Les plats en aluminium brillant conviennent mieux aux gâteaux, biscuits ou muffins, parce que ces plats reflètent la chaleur et aident à produire une croûte légère et tendre.
- Les récipients en verre ou en vitrocéramique, ou les plats à cuisson conviennent le mieux pour les recettes avec des œufs et du fromage, grâce à la facilité de nettoyage du verre.

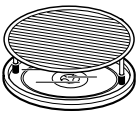
Cuisson combinée

- Les récipients en verre ou en vitrocéramique sont recommandés. S'assurer de ne pas utiliser des ustensiles avec une bande métallique ou une garniture métallique car ils peuvent provoquer la formation d'arcs (une décharge de courant électrique). Les arcs ainsi formés peuvent détériorer la paroi ou la caisse du four ou endommager l'ustensile de cuisson.
- On peut utiliser un ustensile en plastique (résistant aux micro-ondes jusqu'à 450°F), mais il n'est pas recommandé pour les aliments qui demandent une texture croustillante et un brunissement, car le plastique transmet mal la chaleur.

USTENSILE	MICRO-ONDES	CONVECTION	COMBINÉE
Verre, vitrocéramique résistants à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Céramique, porcelaine	Oui (Ne pas utiliser de porcelaine avec garniture dorée ou argentée.)	Oui	Oui
Ustensiles en métal	Non	Oui	Non
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Plastique résistant aux micro-ondes	Oui	Non	Oui*
Pellicule de plastique, papier ciré	Oui	Non	Non
Produits de papier	Oui	Non	Non
Paille, osier et bois	Oui	Non	Non

*Utiliser des ustensiles de cuisson au four à micro-ondes qui sont résistants jusqu'à 450°F

UTILISATION DE LA GRILLE DU FOUR

	MICRO-ONDES	CONVECTION	COMBINÉE
	Non	Oui	Oui

COMPRÉHENSION DU FOUR À MICRO-ONDES

CONSEILS POUR LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

BRUNISSEMENT

Une pièce de viande ou de volaille à teneur élevée en matières grasses brunit légèrement lorsqu'on la cuit au moins pendant 10 à 15 minutes. Pour brunir un aliment soumis à une cuisson plus courte, badigeonner un agent de brunissement comme une sauce Worcestershire, sauce au soja ou sauce barbecue.

RECOUVREMENT

Un ustensile couvert retient la chaleur et la vapeur, et la cuisson est plus rapide. Utiliser un couvercle ou une pellicule de plastique résistant aux micro-ondes (laisser un angle relevé pour que l'excès de vapeur puisse s'échapper). Le couvercle d'un ustensile de verre pour mets en sauce peut devenir très chaud pendant la cuisson. Manipuler les ustensiles prudemment. Une feuille de papier ciré contribue à la rétention de la chaleur, empêche les projections d'atteindre les parois du four. Lors du réchauffage d'articles de pain, utiliser du papier ciré, des essuie-tout ou des serviettes de papier. Pour absorber l'excès d'humidité, envelopper les sandwiches et aliments gras dans des essuie-tout.

ESPACEMENT

Répartir les divers articles, par exemple des pommes de terre, gâteaux et hors-d'oeuvre sur un cercle, en les espaçant d'au moins un pouce. On obtient ainsi une cuisson plus uniforme.

REMUAGE

Le fait de remuer un mets permet de répartir les saveurs et de redistribuer la chaleur. Toujours exécuter le remuage depuis l'extérieur et vers le centre du plat. Les aliments qui se trouvent sur la périphérie du plat s'échauffent d'abord.

RETOURNEMENT

Pour qu'un aliment de grande taille – rôtis, volaille entière – soit cuit uniformément au-dessus et au-dessous, on doit le retourner au cours de la cuisson. Retourner également les morceaux de poulet et côtelettes.

RÉPARTITION

Ne pas empiler les aliments. Répartir les morceaux en une seule couche sur le plat pour obtenir une cuisson plus uniforme. Comme la cuisson d'un aliment dense est plus lente, placer les portions plus épaisses, viande, volaille, poisson, légumes, vers l'extérieur du plat.

ÉVALUATION DU DEGRÉ DE CUISSON

La cuisson des aliments dans un four à micro-ondes est plus rapide; on doit donc évaluer plus fréquemment l'avancement de la cuisson.

DURÉE D'ATTENTE

On doit fréquemment soumettre un mets à une période d'attente de 2 à 15 minutes après l'avoir retiré du four. Il suffit habituellement de couvrir le mets pendant cette période d'attente pour retenir la chaleur. Dans la plupart des cas, on doit retirer un mets du four alors qu'il n'est pas encore parfaitement cuit; la cuisson se poursuit pendant la période d'attente. Pendant cette période d'attente, la température interne d'un aliment augmente d'environ 10°F.

ÉCRAN DE PROTECTION

Pour éviter une cuisson excessive dans certaines parties d'un plat rectangulaire ou carré, il peut être nécessaire de protéger ces parties avec de petits morceaux de feuilles d'aluminium, qui réduiront l'exposition de ces parties aux micro-ondes. On peut également recouvrir les extrémités des ailes et pilons d'une volaille avec une feuille d'aluminium pour empêcher une cuisson excessive. Veiller à **toujours placer ces morceaux de feuilles d'aluminium à au moins 1 po des parois du four** pour qu'il n'y ait pas de formation d'arcs.

PERÇAGE

On doit toujours percer la coquille, pelure ou membrane de certains aliments, pour qu'ils n'éclatent pas. C'est le cas pour le jaune et le blanc d'œuf, saucisses, huîtres et autres mollusques, et certains légumes comme les pommes de terre et courge.

COMPRÉHENSION DU FOUR À MICRO-ONDES

PRÉCAUTIONS

- Placer le four sur le comptoir de manière que la surface avant de la porte soit située à trois pouces ou plus du bord du comptoir, pour éviter tout risque de basculement du four lors de l'utilisation normale.
- Pour la programmation du four, appuyer fermement au centre de chaque touche; le contact du doigt entre les touches ne produit aucun effet. Lorsqu'on appuie correctement sur une touche, l'appareil émet un signal sonore. Ne pas appuyer simultanément sur plusieurs touches.
- Ne pas heurter la surface du tableau de commande avec cuillères, fourchettes, ustensiles, etc. Ceci pourrait le briser.
- Procéder toujours avec prudence pour retirer un ustensile du four. Certains plats absorbent la chaleur rayonnée par les aliments au cours de la cuisson, et peuvent être chauds. Pour d'autres renseignements, consulter le « Guide de sélection des ustensiles de cuisson » présenté à une page précédente de cette section.
- Ne pas rincer un ustensile dans l'eau immédiatement après la cuisson. Ce choc thermique pourrait le briser. Laisser également le plateau tournant refroidir avant de le retirer du four.
- Ne jamais faire fonctionner le four lorsqu'il est vide. Il faut toujours qu'il y ait dans le four un aliment ou de l'eau, capable d'absorber l'énergie des micro-ondes.
- Ne pas utiliser le four pour sécher un journal ou des vêtements. Ces articles peuvent s'enflammer.
- Utiliser un thermomètre qui a été approuvé pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lors de l'utilisation du four, il faut toujours que le plateau tournant soit en place.
- Ne pas utiliser le four à micro-ondes pour cuire des œufs dans leur coquille. La pression qui s'établira dans un œuf en provoquera l'éclatement.
- Pour la cuisson de popcorn aux micro-ondes, on doit exercer plusieurs précaution :
 - Utiliser uniquement un récipient compatible avec les micro-ondes, ou un emballage commercial conçu pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
 - Ne jamais essayer de faire éclater le popcorn dans un sac de papier qui n'est pas conçu pour l'exposition aux micro-ondes.
 - Une cuisson excessive peut provoquer l'émission de fumée ou l'inflammation.
 - Ne pas essayer de faire éclater des grains qui n'ont pas éclaté la première fois.
 - Ne pas réutiliser les sacs de popcorn.
 - Écouter le son émis pendant l'éclatement des grains. Arrêter le four lorsque l'intervalle entre les éclatements est de 2 à 3 secondes.
 - Ne pas laisser le four à micro-ondes sans surveillance pendant l'opération d'éclatement des grains de maïs.
 - Respecter le mode d'emploi sur le sac.

NETTOYAGE

REMARQUE : Avant de nettoyer le four, débrancher le cordon d'alimentation. Si ce n'est pas possible, ouvrir la porte du four pour éviter une mise en marche accidentelle.

INTÉRIEUR

Essuyer les surfaces internes et externes du four avec un linge doux, imbibé d'une solution de détergent doux. Ensuite, rincer, et essuyer pour sécher. Exécuter cette opération de nettoyage chaque semaine, ou plus fréquemment, si c'est nécessaire. Ne jamais utiliser une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer. L'accumulation excessive de projections d'huile sur le plafond de la cavité sera difficile à éliminer si on attend trop longtemps. Frotter la surface avec un essuie-tout humidifié pour enlever les taches de projections, particulièrement après la cuisson de poulet ou de bacon.

PIÈCES AMOVIBLES

Le plateau tournant et le cerceau rotatif sont amovibles. On doit laver ces pièces à la main dans l'eau tiède (pas très chaude), avec un détergent doux et un linge doux. Ensuite bien rincer et sécher avec un linge doux. Ne

jamais utiliser poudre de nettoyage, laine d'acier ou tampons à récurer.

- On peut nettoyer le plateau tournant dans l'évier. Veiller à ne pas érafler/écailler les bords, car ensuite le plateau tournant pourrait se briser au cours d'une utilisation.
- Nettoyer le cerceau rotatif à intervalle régulier.

PORTE

Pour maximiser la performance et la sécurité, veiller à ne pas laisser de la graisse ou des débris alimentaires s'accumuler sur le panneau interne de la porte et sur le cadre avant du four. Nettoyer fréquemment ces surfaces avec un détergent doux, puis rincer et sécher par essuyage. Ne jamais utiliser une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer.

Après le nettoyage du tableau de commande, appuyer sur la touche CLEAR pour effacer toute information qui aurait pu être entrée accidentellement pendant le nettoyage du tableau de commande. Veiller également à réinstaller le plateau tournant et le cerceau rotatif à la position correcte.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lors du branchement initial du four ou après une interruption du courant électrique, le contenu intégral de l'afficheur apparaît sur l'afficheur.

Réglage de l'horloge à 12:30.	
1. Appuyer sur la touche Clear .	
2. Appuyer sur la touche Clock . Les mots ENTER TIME OF DAY apparaîtront sur l'afficheur.	
3. Entrer l'heure correcte en appuyant sur les chiffres en séquence. TOUCH START apparaîtra sur l'afficheur.	
4. Appuyer sur la touche Start/Pause/Mise en marche/Pause .	

TIMER ON/OFF/MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT DE LA MINUTERIE

La touche **Timer On/Off** fonctionne comme une minuterie de cuisine pour une durée allant jusqu'à 99 minutes 99 secondes et peut être utilisée à tout moment, même quand le four fonctionne.

Pour un réglage de 3 minutes.	
1. Appuyer sur la touche Clear .	
2. Appuyer sur la touche Timer On/Off . Les mots ENTER TIME IN MIN AND SEC apparaîtront sur l'afficheur.	
3. Entrer l'heure en appuyant sur les chiffres en séquence. TOUCH TIMER apparaîtra sur l'afficheur.	
4. Appuyer sur la touche Timer On/Off .	

Pour annuler la minuterie à tout moment, Appuyer sur la touche **Timer On/Off**.

REMARQUES :

- Pour régler la minuterie lorsque le four fonctionne, Appuyer sur la touche **Timer On/Off** et entrer le temps désiré en appuyant sur les touches numériques, puis appuyer de nouveau sur **Timer On/Off**. Le compte à rebours de la minuterie apparaîtra sur l'afficheur pendant quatre secondes, ensuite le temps de cuisson sera de nouveau affiché.

- On peut vérifier la minuterie à tout moment pendant que le four fonctionne en appuyant sur la touche **Timer On/Off**.
- Pour annuler la minuterie, appuyer deux fois sur la touche **Timer On/Off**.

SYSTÈME DE VERROUILLAGE POUR ENFANTS

Il s'agit d'une caractéristique unique de sécurité qui empêche le fonctionnement accidentel du four par les enfants. Une fois que le réglage **CHILD LOCK** est fait, aucune cuisson ne peut être faite.

Pour régler le système de verrouillage pour enfants.	
1. Appuyer et maintenir la touche Start/Pause , jusqu'à ce que LOCKED apparaisse sur l'afficheur et que deux signaux sonores sont émis. Si l'horloge est déjà réglée, l'heure du jour apparaîtra sur l'afficheur.	

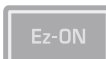
Si le système de verrouillage pour enfants est réglé pendant qu'une autre touche de cuisson est activée, le message **LOCKED** apparaîtra à l'écran.

Pour annuler le système de verrouillage pour enfants.	
1. Appuyer et maintenir la touche Start/Pause , jusqu'à ce que LOCKED disparaisse de l'afficheur.	

Une fois que le système de verrouillage pour enfants est désactivé, l'heure du jour apparaît sur l'afficheur et les fonctions de cuisson du four fonctionnent normalement.

FONCTION EZ-ON

Une caractéristique pour économiser du temps; cette touche permet de régler et de mettre en marche la cuisson sans appuyer sur la touche **Start/Pause**.

Pour une cuisson de 2 minutes	
1. Appuyer sur la touche Clear .	
2. Appuyer deux fois sur la touche Ez-On .	 x 2
3. À la fin du temps de cuisson, quatre signaux sonores seront émis. Le four s'arrêtera.	

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

HOLD WARM/CHAUD-AU-GARDE

On peut en toute sécurité garder au chaud les aliments cuits dans le four à micro-ondes pendant une période allant jusqu'à 99 minutes. La fonction **HOLD WARM** peut être utilisée seule, ou à la suite d'un programme de cuisson minutée.

Pour utiliser HOLD WARM.

1. Placer les aliments cuits et chauds dans le four et fermer la porte.

2. Appuyer sur la touche **Clear**.

CLEAR

3. Appuyer sur la touche **HOLD WARM. TOUCH START** apparaîtra sur l'afficheur.

HOLD
WARM

4. Appuyer sur la touche **Start/Pause**. WARM apparaîtra sur l'afficheur.

START
PAUSE

Pour programmer HOLD WARM pour suivre automatiquement un autre programme de cuisson :

- Après avoir entré les instructions de cuisson minutée, Appuyer sur la touche **HOLD WARM** avant d'appuyer sur la touche **Start/Pause**.
- Lorsque le dernier programme de cuisson est terminé, deux signaux sonores seront émis. "WARM" apparaîtra sur l'afficheur pendant que le four fonctionne.

REMARQUES :

- L'ouverture de la porte ou la fonction **Clear** annule la fonction **HOLD WARM**. Fermer la porte et appuyer sur la touche **HOLD WARM**, puis sur la touche **Start/Pause** si une durée prolongée du programme **HOLD WARM** est désirée.
- Les aliments couverts durant la cuisson doivent être couverts durant le programme **HOLD WARM**.
- Les pâtisseries (tartes, chaussons, etc.) doivent être découverts durant le programme **HOLD WARM**.
- Les repas complets gardés au chaud sur une assiette doivent être couverts durant le programme **HOLD WARM**.
- Ne pas utiliser plus d'un programme complet **HOLD WARM**. La qualité de certains aliments pourrait se détériorer si la durée est prolongée.

REMINDER/RAPPEL

La caractéristique de rappel peut être utilisée comme un réveil-matin, sans la mise en marche du four.

L'heure de rappel peut être réglée pour activer le four jusqu'à 12 heures plus tard.

START/PAUSE/MISE EN MARCHE/PAUSE

Appuyer sur cette touche pour :

1. Mettre en marche la fonction que vous réglez.
2. Faire une pause temporaire du four pendant la cuisson.
 - Appuyer de nouveau sur cette touche pour remettre le four en marche après la pause.

CLEAR/EFFACEMENT

Appuyer sur cette touche pour :

1. Annuler un programme durant la cuisson.
2. Effacer ou régler de nouveau la programmation.

UTILISATION DU MICRO-ONDES

MORE/LESS – PLUS/MOINS

Les touches **More** et **Less** permettent d'ajuster la durée de la période de cuisson pour diverses fonctions du four. Chaque pression sur la touche **More/Plus** augmente de 10 secondes la durée de la période de cuisson. Chaque pression sur la touche **Less/Moins** réduit de 10 secondes la durée de la période de cuisson.

Pour ajuster le maïs soufflé par détecteur (SENSOR POPCORN) pour une cuisson prolongée.

1. Appuyer sur la touche **Sensor Popcorn**.
Le four cuira l'aliment automatiquement avec le système de détecteur.
2. Appuyer sur la touche **More**. Le temps de cuisson qui reste sera augmenté de 10 secondes.

REMARQUES :

- **More** et **Less** n'ajustent pas le temps de cuisson pour les fonctions **DEFROST/DÉCONGÉLATION** et **HOLD WARM/CHAUD-AU-GARDE**.
- Utiliser **More** et **Less** durant le programme de cuisson.
- Pour la cuisson par convection, **More** et **Less** sont utilisées comme touches de sélection de température.

CUSTOM SET/RÉGLAGE PERSONNALISÉ

Programmer le four à micro-ondes pour activer ou désactiver l'horloge et les modes de démonstration, ajuster le volume sonore, ajuster la vitesse de déroulement de l'afficheur, et pour passer de livres à kilogrammes et des degrés Celsius aux degrés Fahrenheit.

Pour arrêter l'horloge.

1. Appuyer sur la touche **Custom Set**.
2. Appuyer sur la touche 2. **CLOCK ON TOUCH1** apparaît sur l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche 2. **CLOCK OFF/HORLOGE ARRÊTÉE**.

CUSTOM
SET

2

2

TABLEAU DE RÉGLAGE PERSONNALISÉ

Fonction	Touche numérique	Choix
Contrôle du son	1	Muet, faible, moyen, fort
Horloge – mise en marche/arrêt	2	Horloge activée/désactivée
Vitesse de déroulement	3	Lente, Normale, Rapide
Lb/°F / KG/°C	4	Lb/°F ou Kg/°C
Démo marche/arrêt	5	Démonstration activée/désactivée

REMARQUE : Lors du branchement initial du cordon d'alimentation, les paramètres établis par défaut sont les suivants : son actif, horloge active, vitesse normale, lb/°F, démonstration désactivée.

REMARQUE : Pour remettre l'horloge en marche, répéter les étapes 1 à 3.

UTILISATION DU MICRO-ONDES

CUISSON MINUTÉE

Cette caractéristique vous laisse programmer un temps et une puissance de cuisson. Il existe 10 réglages de niveaux de puissance en plus de la puissance HIGH (100 %). Consulter le tableau intitulé «Niveaux de puissance des micro-ondes», page 16 pour plus de renseignements.

Pour une cuisson de 5 minutes 30 secondes à puissance de 80 %.

1. Appuyer sur la touche **Time**.

ENTER COOKING TIME apparaît sur l'afficheur.

TIME

2. Appuyer sur les touches **5, 3 et 0**.

5

3

0

TOUCH START OR POWER apparaît sur l'afficheur.

3. Appuyer sur la touche **Power**.

ENTER POWER LEVEL 1-10 apparaît sur l'afficheur.

POWER

4. Appuyer sur la touche **8**.

P-80 TOUCH START apparaît sur l'afficheur.

8

5. Appuyer sur la touche **Start/Pause**.

START
PAUSE

6. À la fin du temps de cuisson, quatre signaux sonores seront émis. Le four s'arrêtera.

HELP/AIDE

La touche **Help** affiche des renseignements sur les caractéristiques et des conseils utiles. Appuyer sur la touche **Help**, puis choisir une touche de caractéristique.

Pour en apprendre davantage sur le réglage personnalisé.

1. Appuyer sur la touche **Help**.

HELP

2. Appuyer sur la touche **Custom set**.

CUSTOM
SET

REMARQUE : Si vous ne choisissez pas un niveau de puissance, le four cuira automatiquement à la puissance HIGH (100 %).

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

CUISSON À PLUSIEURS PROGRAMMES

Pour obtenir les meilleurs résultats, certaines recettes demandent différentes puissances de cuisson au cours de différentes étapes d'un programme de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour passer d'un niveau d'intensité à un autre, jusqu'à deux étapes.

Pour régler un programme de cuisson à deux cycles.

- Appuyer sur la touche **Time**.
ENTER COOKING TIME apparaîtra sur l'afficheur. TIME
- Appuyer sur la touche **5, 3, et 0**. **TOUCH START OR POWER** apparaîtra sur l'afficheur. 5 3 0
- Appuyer sur la touche **Power**.
ENTER POWER LEVEL 1-10 apparaîtra sur l'afficheur. POWER
- Appuyer sur la touche **8**.
P-80 TOUCH START apparaîtra sur l'afficheur. 8
- Appuyer sur la touche **Time**.
ENTER COOKING TIME apparaîtra sur l'afficheur. TIME
- Appuyer sur les touches **3, 0 et 0**. **TOUCH START OR POWER** apparaîtra sur l'afficheur. 3 0 0
- Appuyer sur la touche **Power**.
ENTER POWER LEVEL 1-10 apparaîtra sur l'afficheur. POWER
- Appuyer sur la touche **3**.
P-30 TOUCH START apparaîtra sur l'afficheur. 3
- Appuyer sur la touche **Start/Pause**. START PAUSE
- Lorsque la première étape est terminée, deux courts signaux sonores sont émis alors que le four commence la deuxième étape de cuisson.
- À la fin du temps de cuisson, quatre signaux sonores sont émis. Le four s'arrête.

REMARQUE : Si vous utilisez la caractéristique AUTO DEFROST/DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE comme l'une des étapes de cuisson, cette fonction doit être programmée à la première étape.

NIVEAUX DE PUISSANCE DES MICRO-ONDES

Le four à micro-ondes comporte 10 niveaux de puissance de chauffage, utilisables pour la cuisson d'une variété d'aliments. Pour des suggestions, consulter le tableau ci-dessous :

Tableau des puissances

Niveau de puissance	Utilisation
10 (élevée)	- Eau bouillante. - Confiserie. - Cuisson de morceaux de volaille, poisson et légumes. - Cuisson de pièces de viande tendre. - Volaille entière.
9	Réchauffage de riz, pâtes et légumes.
8	- Réchauffage rapide d'un mets préparé. - Réchauffage de sandwiches.
7	- Cuisson d'un mets avec œufs, lait et fromage. - Cuisson de gâteaux ou pain. - Fusion de chocolat.
6	- Cuisson du veau. - Cuisson d'un poisson entier. - Cuisson de crème anglaise et puddings.
5	- Cuisson de jambon, volaille entière et agneau. - Cuisson de côtes de bœuf, filets.
4	Décongélation de viande, volaille et fruits de mer.
3	- Cuisson des morceaux de viande moins tendres. - Cuisson de rôtis et côtelettes de porc.
2	- Bref réchauffage des fruits. - Amollissement du beurre.
1	- Maintien de la température pour mets en sauce et mets principal. - Amollissement du beurre et du fromage à la crème.
0	Période d'attente.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT PAR TOUCHE DE DÉTECTEUR

Un détecteur détecte la vapeur des aliments et ajuste automatiquement le temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson. C'est facile et pratique car le four vous guidera, étape par étape, pour la cuisson ou le réchauffage des aliments. Le menu du détecteur, avec de nombreux choix d'aliments populaires est programmé pour cuire ou réchauffer parfaitement les aliments, chaque fois.

Pour plus de renseignements au sujet des programmes de cuisson par la touche du détecteur voir «Guide de cuisson par détecteur» aux pages 18-20. Ce guide offre des instructions spécifiques pour la cuisson et le chauffage d'une variété d'aliments.

- Le système de touche par détecteur fonctionne en détectant une accumulation de vapeur.
- S'assurer que la porte demeure fermée.
- Une fois que la vapeur est détectée, deux signaux sonores sont émis.
- L'ouverture de la porte ou une pression sur la touche **Clear** avant que la vapeur soit détectée, annule le procédé. Le four s'arrêtera.
- Avant d'utiliser la touche du détecteur, s'assurer que le plateau tournant en verre est sec, pour obtenir les meilleurs résultats.

Catégories :

Cuisson par détecteur
Maïs soufflé par détecteur
Réchauffage par détecteur

SENSOR COOK/CUISSON PAR DÉTECTEUR

SENSOR COOK vous permet de cuire la plupart des vos aliments préférés sans avoir à choisir les temps de cuisson et les niveaux de puissance. Le four détermine automatiquement le temps de cuisson nécessaire à chaque aliment.

La cuisson par détecteur a 10 catégories d'aliments.

Pour cuire des METS CONGELÉS.

1. Appuyer sur la touche **Clear**.
2. Appuyer sur la touche **Sensor Cook**. **SELECT MENU 0-9** apparaîtra sur l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche **4**. **SENSING** apparaîtra sur l'afficheur. Le four cuira automatiquement les aliments par le système de détecteur.

CLEAR

SENSOR
COOK

4

SENSOR POPCORN/MAÏS SOUFFLÉ PAR DÉTECTEUR

SENSOR POPCORN vous permet de préparer du maïs soufflé commercialement enveloppé pour les micro-ondes (1,75 à 3,5 oz).

Pour obtenir les meilleurs résultats :

- Utiliser du maïs à éclater frais.
- Placer seulement un sac de maïs à éclater enveloppé pour micro-ondes au centre du plateau tournant.

Pour une quantité de 3,5 oz.

1. Appuyer sur la touche **Clear**.
2. Appuyer sur la touche **Sensor Popcorn**. Le four cuira automatiquement l'aliment par le système de détecteur.

CLEAR

SENSOR
POPCORN

REMARQUES :

- Ne pas essayer de réchauffer ou de cuire des graines de maïs qui n'ont pas éclaté.
- Ne pas utiliser les dispositifs pour éclater le maïs éclaté dans le four à micro-ondes avec cette caractéristique.
- Si vous utilisez un appareil pour faire éclater le maïs au four à micro-ondes, essayez-le sur le détecteur. Il existe de nombreux appareils disponibles et les résultats peuvent varier.
- EN AUCUN CAS vous devez utiliser une machine pour faire éclater le maïs qui concentre l'énergie des micro-ondes.

SENSOR REHEAT/RÉCHAUFFAGE PAR DÉTECTEUR

Cette caractéristique vous permet de réchauffer des aliments préalablement cuits, à la température ambiante ou réfrigérés, sans choisir des temps de cuisson et des niveaux de puissance.

Le réchauffage par détecteur comporte 3 catégories : assiette avec repas, soupe/sauce, mets en sauce.

Pour réchauffer un mets en sauce.

1. Appuyer sur la touche **Clear**.
2. Appuyer sur **Sensor Reheat**. **SELECT MENU 1-3** apparaît sur l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche **3**. **SENSING** apparaîtra sur l'afficheur. Le four cuira automatiquement les aliments par un système de détecteur.

CLEAR

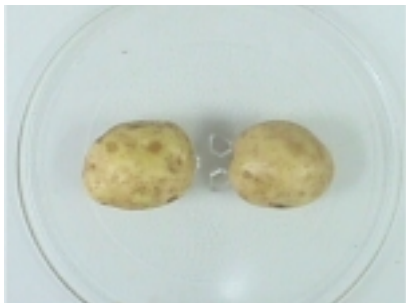
SENSOR
REHEAT

3

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

GUIDE DE CUISSON PAR DÉTECTEUR

1. POMMES DE TERRE



Pour cuire des pommes de terre :

La portion est de 1 à 4 pommes de terre moyennes, environ 8 à 10 oz (225 g à 280 g) chacune.
Percer chaque pomme de terre plusieurs fois avec une fourchette et placer autour du bord du plateau du four, à au moins 1 po (2,5 cm) d'espace.

2. LÉGUMES FRAIS



Pour cuire des légumes frais :

La portion est de 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L).
Placer les légumes humides dans un contenant pour four à micro-ondes.
Ajouter 2 à 4 c. à soupe d'eau. Couvrir avec une pellicule de plastique et aérer.
La plupart des légumes ont besoin d'être remués en cours de cuisson; ils ont également besoin d'une période de repos de 2 à 3 minutes après la cuisson.

3. LÉGUMES CONGELÉS



Pour cuire des légumes congelés :

La portion est de 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L).
Retirer l'emballage et placer les légumes dans un contenant pour four à micro-ondes.
Ajouter 2 à 4 c. à soupe d'eau. Couvrir avec une pellicule de plastique et aérer.
La plupart des légumes ont besoin d'être remués en cours de cuisson; ils ont également besoin d'une période de repos de 2 à 3 minutes après la cuisson.

4. METS CONGELÉS



Pour cuire un mets congelé :

Portion du mets : 10 à 20 oz (280 g à 560 g).
Retirer de l'emballage extérieur. Dégager le couvercle sur trois côtés.
Si le mets n'est pas dans un contenant résistant au micro-ondes, le mettre sur une assiette et couvrir l'assiette d'une pellicule de plastique et aérer.
La plupart des mets ont besoin d'une période de repos de 2 à 3 minutes après la cuisson.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

GUIDE DE CUISSON PAR DÉTECTEUR

5. RIZ



Pour cuire le riz :

La portion est de 1 à 2 tasses.

Suivre le mode d'emploi sur l'emballage pour les quantités d'ingrédients.

Mettre le riz et le liquide (eau, bouillon de poulet ou de légumes) dans un contenant résistant au four à micro-ondes, et couvrir avec un couvercle ou une pellicule de plastique et aérer.

La plupart des mets ont besoin d'une période de repos de 2 à 3 minutes après la cuisson.

6. METS EN SAUCE



Pour cuire des mets en sauce :

La portion est de 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L).

Combiner les ingrédients selon la recette dans un contenant de 1 à 2 pintes (1 à 2L).

Couvrir avec une pellicule de plastique et aérer.

Après la cuisson, accorder une période de repos de 3 minutes.

7. VIANDE HACHÉE



Pour cuire la viande hachée :

La portion est de 4 à 32 oz (¼ à 2 lb).

Répartir la viande dans un contenant résistant au four à micro-ondes.

Assaisonner et couvrir d'une pellicule de plastique.

Aérer le couvercle pour une viande bien cuite.

Couvrir le contenant pour une viande moyennement cuite (telle que la viande pour être employée dans un autre mets et pour être cuite encore plus).

8. POISSON/FRUITS DE MER



Pour cuire le poisson/ruits de mer :

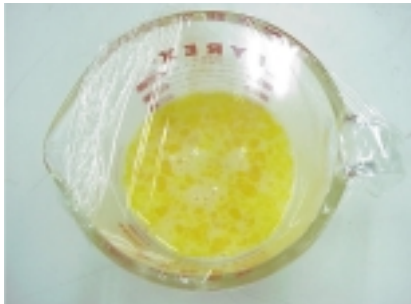
La portion est de 4 à 32 oz (¼ à 2 lb).

Placer l'aliment autour des côtés d'un contenant résistant au four à micro-ondes. Assaisonner et ajouter ¼ à ½ tasse (60 à 125 mL) de liquide (vin, eau, salsa, etc.), si désiré. Recouvrir d'une pellicule de plastique et aérer.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

GUIDE DE CUISSON PAR DÉTECTEUR

9. ŒUFS BROUILLÉS



Pour cuire des œufs brouillés :

La portion est de 2 à 5 œufs.

Casser les œufs dans une tasse à mesurer de 4 tasses (1L) ou un contenant de 1 pinte (1L). Ajouter une cuillerée à soupe (15 mL) de lait ou d'eau par œuf et battre. Couvrir d'une pellicule de plastique et aérer. Lorsque la cuisson est achevée, retirer du four, remuer et accorder 1 à 2 minutes de temps de repos.

10. PIZZA CONGELÉE



Pour cuire une pizza congelée :

Utiliser seulement une pizza congelée préparée pour utilisation dans un four à micro-ondes.

Ne pas couvrir (le genre qui vient avec un plateau de cuisson).

Le format est de 1 ou 2 pizzas.

Suivre le mode d'emploi sur l'emballage.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

GUIDE DE RÉCHAUFFAGE PAR DÉTECTEUR

1. ASSIETTE AVEC REPAS



Pour réchauffer une assiette avec repas :

La portion est d'environ 8 à 16 oz (225 g à 450 g).

Placer les aliments à chauffer sur une assiette ou un plat semblable.

Couvrir avec une pellicule de plastique et aérer.

2. SOUPE/SAUCE



Pour réchauffer une soupe/sauce :

La portion est de 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L).

Placer l'aliment à réchauffer dans un plat profond.

Couvrir d'une pellicule de plastique et aérer.

3. METS EN SAUCE



Pour réchauffer un mets en sauce :

La portion est de 1 à 4 tasses (250 mL à 1L).

Placer l'aliment à chauffer dans un plat profond.

Couvrir d'une pellicule de plastique et aérer.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

AUTO/TIME/ DEFROST AUTOMATIQUE/MINUTÉE DÉCONGÉLATION

La caractéristique de Auto/Minutée décongélation vous donne deux façons de décongeler des aliments surgelés. Appuyer sur la touche **Auto/Time Defrost** une fois pour la décongélation automatique ou deux fois pour la décongélation minutée.

AUTO DEFROST/ DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Quatre choix de décongélation sont pré-réglés dans le four. La caractéristique de décongélation vous offre la meilleure méthode de décongélation d'aliments surgelés. La liste de décongélation automatique montre quel réglage de décongélation est recommandé pour l'aliment que vous désirez décongeler. Avec la caractéristique de décongélation automatique, le four règle automatiquement le temps de décongélation pour chaque aliment d'après le poids que vous entrez. Pour plus de commodité, la caractéristique de décongélation automatique comprend un mécanisme incorporé de signaux sonores qui vous rappellent de vérifier, de tourner, de séparer ou de redispenser l'aliment durant le programme de décongélation. Quatre niveaux différents de décongélation sont offerts :

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

Après avoir appuyé sur la touche **Auto/Time Defrost** une fois, choisir la catégorie d'aliments en appuyant sur une touche numérique : 1(VIANDE), 2 (VOLAILLE), 3 (POISSON), et 4 (PAIN). Les poids disponibles pour la viande, la volaille et le poisson sont de 0,1 à 6,0 lb (0,1 à 4 kg). Les poids disponibles pour le pain sont de 0,1 à 1 lb (0,1 à 0,5 kg).

Pour décongeler 1,2 lb de viande.

1. Appuyer sur la touche **Clear**.

CLEAR

2. Appuyer sur la touche **Auto/Time Defrost** une fois.
MEAT TOUCH1
POULTRY TOUCH2
FISH TOUCH3
BREAD TOUCH4
apparaît sur l'afficheur.

AUTO/TIME
DEFROST

3. Appuyer sur la touche 1.
ENTER WEIGHT apparaît sur l'afficheur.

1

4. Entrer le poids en appuyant sur les touches 1 et 2.
1.2 LB TOUCH START
apparaît sur l'afficheur.

1

2

5. Appuyer sur la touche **Start/Pause**.

START
PAUSE

REMARQUE : Après avoir appuyé sur **Start/Pause**, l'afficheur compte à rebours le temps de décongélation. Le four émettra un signal sonore durant le programme de décongélation. À ce moment, ouvrir la porte et retourner, séparer ou redispenser l'aliment au besoin. Retirer toute portion qui est dégelée, puis retourner les portions congelées au four et Appuyer sur la touche **Start/Pause** pour reprendre le programme de décongélation. **Le four ne s'arrêtera pas durant le signal sonore, excepté si la porte est ouverte.**

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Pour obtenir les meilleurs résultats :

- Retirer le poisson, les crustacés, la viande et la volaille de leur emballage (enveloppe) original en papier ou en plastique. Autrement, l'enveloppe retiendra la vapeur et le jus près des aliments, ce qui peut causer à la surface externe de l'aliment de cuire.
- Façonner la viande en forme de galettes avant la congélation. Lors de la décongélation, enlever en grattant la viande décongelée lorsque le signal sonore est émis et continuer la décongélation.
- Placer les aliments dans un plat à cuisson en verre peu profond ou sur une grille de rôtissage au four à micro-ondes avec plats pour recueillir les gouttes.
- Les aliments devraient être encore glacés en quelque sorte au centre lorsqu'ils sont retirés du four.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Séquence	Aliment
1. VIANDE 0,1 à 6,0 lb (0,1 à 4,0 kg)	BOEUF Boeuf haché, bifteck de ronde, cubes pour ragoûts, filets, morceaux à braiser, bifteck de côte, rôtis de croupe, palette désossée, pâtés de hamburger. AGNEAU Côtelettes (épaisseur 1 po), palette roulée. PORC Côtelettes (épaisseur ½ po), hot dogs, entrecôtes, côtes désossées, rôti roulé, saucisse VEAU Côtelettes (1 lb, épaisseur ½ po).
2. VOLAILLE 0,1 à 6,0 lb (0,1 à 4,0 kg)	VOLAILLE Entière (moins de 4 lb). Découpée, poitrines (désossée) POULET DE CORNOUAILLES Entier DINDE Poitrine (moins de 6 lb)
3. POISSON 0,1 à 6,0 lb (0,1 à 4,0 kg)	POISSON Filets, steaks entiers CRUSTACÉS Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles
4. PAIN 0,1 à 1,0 lb (0,1 à 0,5 kg)	MUFFINS BRIOCHES

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

TIME DEFROST/ DÉCONGÉLATION MINUTÉE

La décongélation minutée vous permet de décongeler des aliments pendant un temps choisi.

Pour décongeler pendant 3 minutes.

1. Appuyer sur la touche **Clear**. 
2. Appuyer sur la touche **Auto/Time Defrost** deux fois. **ENTER DEFROST TIME** apparaît sur l'afficheur.  x 2
3. Appuyer sur la touche **3, 0** et **0. TOUCH START** apparaît sur l'afficheur.   
4. Appuyer sur la touche **Start/Pause** pour la mise en marche. 
5. Retourner l'aliment lorsque le four émet un signal sonore.
6. À la fin du temps de décongélation, quatre signaux sonores seront émis. Le four s'arrêtera.

EZ-DEFROST/DÉCONGÉLATION RAPIDE

La caractéristique Ez-defrost/Décongélation rapide vous offre une méthode de décongélation rapide pour 1 lb d'aliments congelés. Le four règle automatiquement le temps de décongélation pour chaque aliment. Trois réglages de décongélation rapide sont préréglés dans le four. Choisir une catégorie en appuyant sur la touche numérique : 1 (Viande), 2 (Volaille), 3 (Poisson).

Pour décongeler 1 lb de viande.

1. Appuyer sur la touche **Clear**. 
2. Appuyer sur la touche **Ez-Defrost**. **MEAT TOUCH1**, **POULTRY TOUCH2**, **FISH TOUCH3** apparaît sur l'afficheur. 
3. Appuyer sur la touche **1**. **TOUCH START** apparaît sur l'afficheur. 
4. Appuyer sur la touche **Start/Pause** pour la mise en marche. 

REMARQUE : Le four émettra un signal sonore une fois durant le programme de décongélation. À ce moment, ouvrir la porte et retourner, séparer ou redresser l'aliment.

COMPRÉHENSION DU FOUR À CONVECTION

CONSEILS POUR LA CUISSON PAR CONVECTION

Cette section vous donne des instructions et des procédés de cuisson pour l'opération de chaque fonction de convection. Veuillez lire ces instructions attentivement.

La cuisson par convection fait circuler de l'air chaud dans la cavité du four avec un ventilateur. Le déplacement constant de l'air entoure l'aliment pour chauffer rapidement la portion externe, créant ainsi un brunissement égal et des saveurs enfermées, grâce au mouvement constant de l'air chaud sur les surfaces des aliments. Votre four utilise la cuisson par convection chaque fois que vous utilisez des touches de commande de cuisson par convection. **N'UTILISEZ PAS LE FOUR SANS QUE LE PLATEAU TOURNANT SOIT EN PLACE.**

1. **Vous pouvez cuire** des aliments avec la grille de cuisson en métal sur le plateau tournant.
2. **Ne couvrez pas** le plateau tournant ou la grille en métal avec du papier d'aluminium. Cette feuille entrave le débit d'air qui cuit l'aliment.
3. **Les plats à pizza ronds** sont d'excellents ustensiles de cuisson pour de nombreux articles de cuisson par convection seulement. Choisissez des plats qui n'ont pas de longues poignées.
4. **Utilisez la cuisson par convection** pour des articles tels que soufflés, pains, biscuits, gâteaux des anges, pizza et pour la cuisson de certaines viandes et certains poissons.
5. **Il n'est pas nécessaire d'utiliser** des techniques spéciales pour adapter vos recettes préférées à la cuisson par convection; toutefois, vous pouvez avoir besoin de réduire certaines températures ou de réduire certains temps de cuisson des directives de cuisson au four à convection. Voir exemples dans le tableau de cette section.
6. **Lors de la cuisson** de gâteaux, biscuits, pains, brioches ou autres aliments cuits au four, la plupart des recettes demandent un préchauffage. Préchauffer le four vide, comme vous le feriez pour un four conventionnel. Vous pouvez commencer par des aliments épais plus lourds tels que les viandes, les mets en sauce et la volaille, sans préchauffage.
7. **Des ustensiles de cuisson** ou ustensiles en métal à l'épreuve de la chaleur peuvent être utilisés pour la cuisson par convection.
8. **Comme dans le cas de la cuisson conventionnelle**, la distance des aliments de la source de chaleur affecte les résultats de cuisson. Consultez le tableau de ce guide d'utilisation et d'entretien.
9. **Utilisez des ustensiles en métal** seulement pour la cuisson par convection. Ne jamais utiliser ces ustensiles pour la cuisson au four à micro-ondes ou la cuisson combinée, puisque la formation d'arcs et des dommages au four peuvent survenir.
10. **Après le préchauffage**, si vous n'ouvrez pas la porte, le four se maintiendra automatiquement à la température préchauffée pendant 30 minutes.

PRÉCAUTIONS

- La cavité du four, la porte, le plateau tournant, le cerceau rotatif, les grilles en métal et les ustensiles de cuisson deviendront très chauds. UTILISEZ DES MITAINES DE FOUR ÉPAISSES lorsque vous retirez un aliment, un ustensile de cuisson, la grille en métal, et le plateau tournant du four, après la cuisson par convection.
- N'utilisez pas des contenants légers en plastique, des emballages de plastique, ou des produits en papier durant un programme de cuisson par convection.

UTILISATION DU FOUR À CONVECTION

Cette section vous donne des instructions pour le fonctionnement de la cuisson automatique par convection et la cuisson combinée. Vous pouvez choisir parmi 8 aliments populaires en utilisant Auto Roast/Rôtissage automatique et Auto Bake/Cuisson automatique.

AUTO BAKE/CUISSON AUTOMATIQUE

Auto Bake cuit automatiquement au four les pizzas, muffins, et biscuits congelés et frites congelées.

Certains aliments demandent un temps de préchauffage. Lorsque vous faites cuire des muffins et des biscuits, placer l'aliment sur la grille après le programme de préchauffage.

Pour la cuisson de 6 muffins.

1. Appuyer sur la touche **Clear**.
2. Appuyer sur la touche **Auto Bake**.
FROZEN PIZZA TOUCH1
MUFFINS TOUCH2
BISCUIT/DINNER ROLL/B.
STICK TOUCH3
FROZEN FRENCH FRIES
TOUCH4
apparaîtra sur l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche **2** pour les muffins. **USE RACK AND 6 CUP**
MUFFIN PAN NO FOOD IN
OVEN
apparaîtra sur l'afficheur.
4. Appuyer sur la touche **Start/Pause**.

CLEAR

AUTO
BAKE

2

START
PAUSE

Après la fin du programme de préchauffage, le four émettra un signal sonore et des directives seront affichées durant la cuisson automatique. Suivre les instructions. Ouvrir la porte et placer le moule à muffins sur la grille. Fermer la porte.

5. Appuyer sur la touche **Start/Pause**.

START
PAUSE

REMARQUES :

- La pizza congelée et les frites congelées n'ont pas de temps de préchauffage.
- Auto Bake peut être programmé avec **More/Less**. Lorsque vous désirez ajuster le temps du programme pré-réglé, utiliser **More** ou **Less** après l'étape 3.
- Consulter le «Guide de cuisson au four automatique» à la page 27 pour plus de renseignements.

AUTO ROAST/RÔTISSAGE AUTOMATIQUE

Auto Roast rôtit automatiquement le bœuf, le poulet entier, les poitrines de dinde et le porc.

Pour le rôtissage d'un poulet entier (3 lb).

1. Appuyer sur la touche **Clear**.
2. Appuyer sur la touche **Auto Roast**.
BEEF TOUCH1 WHOLE
CHICKEN TOUCH2 TURKEY
BREAST TOUCH3 PORK
TOUCH4
apparaîtra sur l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche **2** pour un poulet entier.
USE RACK ENTER 2.5 – 6
LBS apparaîtra sur l'afficheur.
4. Appuyer sur les touches **3, 0**, pour régler le poids désiré.
3.0 LBS TOUCH START
apparaîtra sur l'afficheur.
5. Appuyer sur la touche **Start/Pause**.

CLEAR

AUTO
ROAST

2

3

0

START
PAUSE

REMARQUES :

- Le rôtissage automatique peut être programmé avec **More/Less**. Lorsque vous désirez ajuster le temps du programme pré-réglé, utilisez **More** ou **Less** après l'étape 4.
- Le poids disponible pour chaque aliment est différent. Consulter le «Guide de rôtissage automatique» à la page 28.

REMARQUE :

Pour améliorer la cuisson, la pizza surgelée et tout autre menu pour rôtir automatiquement utilisent des caractéristiques de cuisson par micro-ondes et convection. Lorsque l'on utilise ces menus, consulter le guide de cuisson aux deux pages suivantes concernant les casseroles appropriées. Les casseroles inadéquates peuvent causer une mauvaise cuisson ou du voilage.

UTILISATION DU FOUR À CONVECTION

GUIDE DE CUISSON AU FOUR AUTOMATIQUE

1. PIZZA CONGELÉE



Pour cuire une pizza congelée :

Placer la pizza congelée directement sur la grille en métal. Pour obtenir les meilleurs résultats, un plat à pizza n'est pas nécessaire.

Utiliser une pizza congelée de 12 po avec croûte mince. Si on utilise une pizza à croûte qui lève, ajouter 10 à 20 minutes de temps de cuisson au four par convection à 450°F.

Après la cuisson au four, retirer la pizza du four.

2. MUFFINS



Pour cuire des muffins :

Utiliser une boîte de mélange à muffins.

Placer la grille métallique sur le plateau tournant.

Utiliser un moule pour 6 muffins; placer le moule sur la grille.

Après le **PRÉCHAUFFAGE**, placer l'aliment dans le four.

3. BISCUITS/BRIOCHES/BAGUETTES



Pour cuire des biscuits, brioches ou baguettes :

Placer les biscuits de 1 à 2 po d'espace sur une tôle à pizza ronde de 12 po ou une tôle à biscuits sur la grille en métal.

Pour obtenir les meilleurs résultats, faire cuire un plat de biscuits, brioches ou baguettes à la fois. Laisser la grille refroidir 10 minutes après la cuisson.

Après le **PRÉCHAUFFAGE**, placer la nourriture dans le four.

4. FRITES CONGELÉES



Pour cuire des frites congelées :

Utiliser des frites préparées d'avance.

Répartir les frites sur un plat de 12 po ou plusieurs plats.

Placer le plat de 12 po ou plusieurs plats sur la grille métallique.

Ne pas chevaucher ou placer des frites les unes sur les autres.

Pour des frites plus croustillantes, utiliser **MORE** pour ajouter un temps de cuisson additionnel.

Après la cuisson, enlever le plat ou les plats du four.

Le poids varie de 4 à 16 oz.

UTILISATION DU FOUR À CONVECTION

GUIDE DE RÔTISSAGE AUTOMATIQUE

1. BŒUF



Pour cuire un rôti de bœuf :

Peser le rôti et étancher à sec avec des essuie-tout.

Placer le rôti sur la grille en métal.

Placer une assiette résistant au four à micro-ondes ou à l'épreuve de la chaleur, sur le plateau tournant pour capter les gouttes.

Après la cuisson, couvrir le rôti de bœuf d'une tente de papier d'aluminium et laisser au repos 5 à 10 minutes.

Le poids peut varier de 2 à 4 lb.

2. POULET ENTIER



Pour cuire un poulet entier :

Peser le poulet entier. Enlever les abats et le cou et les jeter.

Laver à fond l'intérieur et l'extérieur du poulet à l'eau froide.

Étancher le poulet avec des essuie-tout. Attacher les pattes

avec de la ficelle. Badigeonner l'extérieur du poulet avec du beurre fondu ou de la margarine. Placer la poitrine du poulet vers le haut sur la grille en métal. Placer un plat résistant au four à micro-ondes ou à l'épreuve de la chaleur sur le plateau tournant pour capter les gouttes.

Après la cuisson, couvrir le poulet d'une tente de papier d'aluminium et laisser au repos 10 minutes.

Le poids peut varier de 2,5 à 6 lb.

3. POITRINE DE DINDE



Pour cuire une poitrine de dinde :

Peser la poitrine de dinde et étancher avec des essuie-tout.

Badigeonner la poitrine de dinde avec du beurre fondu et placer l'aliment sur la grille en métal. Placer un plat résistant au four à micro-ondes ou à l'épreuve de la chaleur sur le plateau tournant pour capter les gouttes.

Après la cuisson, couvrir la poitrine de dinde d'une tente de papier d'aluminium et laisser au repos 5 à 10 minutes.

Le poids peut varier de 3 à 6 lb.

4. RÔTI DE PORC



Pour cuire un rôti de porc :

Peser le rôti et étancher avec des essuie-tout. Placer le rôti sur la grille en métal. Placer un plat résistant au four à micro-ondes ou à l'épreuve de la chaleur, sur le plateau tournant pour capter les gouttes.

Après la cuisson, couvrir le rôti d'une tente de papier d'aluminium et laisser au repos 5 à 10 minutes.

Le poids peut varier de 2 à 4 lb.

UTILISATION DU FOUR À CONVECTION

CUISSON PAR CONVECTION

Durant la cuisson par convection, un élément de chauffage est utilisé pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. La gamme de température de cuisson par convection varie de 225°F à 450°F et 100°F peut être programmé. Il est préférable de réchauffer le four lors de la cuisson par convection.

Pour régler la cuisson par convection à 325°F pendant 45 minutes avec préchauffage.

Pour le préchauffage :

1. Appuyer sur la touche **Clear**.

CLEAR

2. Appuyer sur la touche **Convection Cook**.
350F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR START OR ENTER COOKING TIME apparaîtra sur l'afficheur.

COOK

3. Appuyer une fois sur la touche **Less** pour le réglage à 325°F.
325F TOUCH START FOR PREHEAT OR ENTER COOKING TIME apparaîtra sur l'afficheur.

LESS
▼

4. Appuyer sur la touche **Start/Pause**.
PREHEAT 325F apparaîtra sur l'afficheur.

START
PAUSE

Pour la cuisson :

5. Après le préchauffage, **PLACE FOOD ON RACK** apparaîtra sur l'afficheur. Ouvrir la porte, placer l'aliment sur la grille du four et fermer la porte.
ENTER COOKING TIME apparaîtra sur l'afficheur.

6. Appuyer une fois sur les touches **4, 5, 0, 0** pour régler le temps de cuisson. **TOUCH START** apparaîtra sur l'afficheur.

4 5 0 0

7. Appuyer sur la touche **Start/Pause**.

START
PAUSE

À la fin du temps de cuisson, quatre signaux sonores seront émis et **END/FIN** apparaîtra sur l'afficheur.

Pour régler la cuisson par convection à 375°F pendant 45 minutes sans préchauffage.

Pour la cuisson :

1. Placer l'aliment sur la grille du four et fermer la porte.

2. Appuyer sur la touche **Clear**.

CLEAR

3. Appuyer sur la touche **Convection Cook**.
350F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR START OR ENTER COOKING TIME apparaîtra sur l'afficheur.

COOK

4. Appuyer une fois sur la touche **More** pour un réglage à 375°F.
375F TOUCH START FOR PREHEAT OR ENTER COOKING TIME apparaîtra sur l'afficheur.

MORE
▲

5. Appuyer une fois sur les touches **4, 5, 0, 0** pour régler le temps de cuisson.
TOUCH START apparaîtra sur l'afficheur.

4 5 0 0

6. Appuyer sur la touche **Start/Pause**.

START
PAUSE

À la fin du temps de cuisson, quatre signaux sonores seront émis et **END/FIN** apparaîtra sur l'afficheur.

REMARQUES :

- En utilisant **More/Less** dans la cuisson par convection, on peut régler la température désirée.
- La gamme de températures possède 10 étapes de 225°F à 450°F, y compris 100°F (levée de la pâte).
- Utiliser **More/Less** pour augmenter/diminuer la température de 25°F après avoir appuyé sur la touche **Convection**. (La température par défaut est de 350°F.)

REMARQUES :

- Lorsque le four atteint la température réglée de préchauffage, cinq signaux sonores seront émis et le four conservera automatiquement la température pendant 30 minutes.
- La température du four baisse très rapidement lorsque la porte est ouverte; toutefois, ceci ne devrait pas empêcher l'aliment d'être complètement cuit durant le temps normal de cuisson.

UTILISATION DU FOUR À CONVECTION

GUIDE DE CUISSON PAR CONVECTION

1. Utilisez toujours une grille accessoire en métal lors de la cuisson par convection. (Voir page 6).
2. Les ustensiles de cuisson en aluminium conduisent la chaleur rapidement. Pour la plus grande partie de la cuisson par convection, un fini clair et brillant donne les meilleurs résultats, parce qu'il empêche le brunissement excessif durant le temps nécessaire à la cuisson du centre. Les plats avec fond terne (fini satiné) sont recommandés pour les moules à gâteaux et les moules à tartes pour obtenir le meilleur brunissement de la base.
3. Les finis foncés ou ternes, le verre et le pyroceram absorbent la chaleur ce qui peut donner des croûtes sèches et croustillantes.
4. Le préchauffage du four est recommandé lors de la cuisson d'aliments par convection.
5. Pour empêcher une chaleur inégale et économiser l'énergie, ouvrez la porte aussi rarement que possible pour vérifier la cuisson.

ALIMENT		Temp. du four	Temps (min)	Commentaires
Pains	Biscuits	400°F	10 à 12	Les biscuits réfrigérés en canettes prennent de 2 à 4 minutes de moins.
	Pain de maïs	400°F	15 à 20	
	Muffins	400°F	18 à 24	Retirer des moules immédiatement et les refroidir légèrement sur une grille.
	Popovers	350°F	30 à 40	Percer chaque popover avec une fourchette après les avoir retirés du four pour permettre à la vapeur de s'échapper.
	Pain aux fruits ou aux amandes	350°F	55 à 65	L'intérieur sera moite et tendre.
	Pains de levure	375°F	18 à 25	Graisser légèrement la tôle à cuisson.
	Brioche simple ou sucrée	350°F	13 à 16	
Gâteaux	Gâteau des anges	350°F	40 à 50	Renverser et laisser refroidir dans le moule.
	Gâteau au fromage	350°F	60 à 65	Après la cuisson, éteindre le four et laisser le gâteau dans le four pendant 30 minutes avec la porte entrouverte.
	Gâteau au café	350°F	25 à 30	
	Petits gâteaux en moule	350°F	15 à 20	L'intérieur sera moite et tendre.
	Gâteau aux fruits (pain)	300°F	80 à 90	
	Pain au gingembre	350°F	35 à 40	
	Gâteaux au beurre, mélanges à gâteau (2 étages)	350°F	30 à 40	Utiliser 2 tablettes. La tablette supérieure peut cuire en moins de temps.
	Gâteau à centre conique	350°F	40 à 50	Graisser et saupoudrer le moule.
	Quatre quarts	350°F	60 à 70	Refroidir 10 minutes dans le moule avant de le renverser sur une grille.
Biscuits	Tablettes	350°F	35 à 45	Utiliser le même temps pour les biscuits en tablettes d'un mélange.
	Deposés ou tranchés	375°F	10 à 14	Utiliser le même temps pour les biscuits tranchés provenant d'un mélange.

UTILISATION DU FOUR À CONVECTION

ALIMENT		Temp. du four	Temps (min)	Commentaires
Fruits, autres desserts	Pommes ou poires cuites	350°F	30 à 40	Faire cuire dans un ustensile de cuisson à côtés peu profonds.
	Pudding au pain	300°F	35 à 40	Le pudding est prêt lorsque le couteau inséré au centre ressort propre.
	Choux à la crème	400°F	30 à 35	Percer les choux deux fois avec un cure-dents pour relâcher la vapeur après 25 minutes de cuisson.
	Crème anglaise (individuelle)	350°F	45 à 50	Placer les moules dans un plat à cuisson. Verser 1 po d'eau bouillante autour des moules.
	Coquilles de meringue	300°F	30 à 35	Lorsque la cuisson est terminée, éteindre le four et laisser les coquilles au repos dans le four une heure pour sécher.
Tartes, Pâtisseries	Congelées	375°F	40 à 45	Suivre le mode d'emploi de l'emballage.
	Garnies de meringue	325°F	13 à 16	Suivre le mode d'emploi de l'emballage.
	Deux croûtes	400°F	50 à 55	Suivre le mode d'emploi de l'emballage.
	Quiche	350°F	30 à 35	Laisser reposer 5 minutes avant de couper.
	Coquilles de pâtisserie	400°F	10 à 16	Percer la pâtisserie avec une fourchette pour empêcher le rétrécissement.
Mets en sauce	Mets combinés de viande, poulet, fruits de mer	350°F	20 à 40	Le temps de cuisson varie selon la quantité du mets en sauce et les ingrédients.
	Pâtes alimentaires	350°F	25 à 45	Le temps de cuisson varie selon la quantité du mets en sauce et les ingrédients.
	Pommes de terre, en escalopes	350°F	55 à 60	Laisser reposer 5 minutes avant de servir.
	Légumes	350°F	25 à 35	Le temps de cuisson varie selon la quantité du mets en sauce et les ingrédients.
Aliments minute	Pâte à pain congelée	350°F	30 à 35	Suivre le mode d'emploi sur l'emballage.
	Repas congelés	350°F	20 à 25	Suivre le mode d'emploi sur l'emballage.
	Mets principal congelé	350°F	50 à 60	Suivre le mode d'emploi sur l'emballage.
	Brioches et pizzas congelées	400°F	8 à 10	Suivre le mode d'emploi sur l'emballage.
	Pâtés impériaux			
	Pizza	425°F	15 à 25	Suivre le mode d'emploi sur l'emballage.
	Biscuits tranchés et cuits	375°F	13 à 15	Laisser reposer quelques minutes avant de démouler pour refroidir.
Mets principaux	Pains de viande	325°F	55 à 60	Laisser reposer 5 minutes après la cuisson.
	Ragoût cuit au four	325°F	80 à 90	Brunir la viande avant de la combiner avec liquide et légumes.
	Steak haché	350°F	60 à 70	Laisser reposer 2 minutes après la cuisson.
	Poivrons farcis	350°F	40 à 45	Utiliser des poivrons verts, rouges ou jaunes.
Légumes	Demi-courges	375°F	55 à 60	Percer la pelure à plusieurs endroits. Ajouter ¼ tasse d'eau au plat. Retourner les moitiés de courges avec le côté coupé vers le haut après 30 minutes de cuisson et recouvrir.
	Pommes de terre au four	425°F	50 à 60	Percer la pelure avec une fourchette avant la cuisson au four.
	Pommes de terre deux fois cuites	400°F	25 à 30	Percer la pelure avec une fourchette avant la cuisson au four.

UTILISATION DU FOUR À CONVECTION

VIANDES		MINUTES/LB	TEMP. DU FOUR
Bœuf	Côte (2 à 4 lb)		
	Saignant	21 à 26	325°F
	Moyen	26 à 31	325°F
	À point	31 à 36	325°F
	Côte désossée, Haut de surlonge		
	Saignant	25 à 30	325°F
	Moyen	30 à 35	325°F
	À point	35 à 40	325°F
	Filet de bœuf		
	Saignant	12 à 16	325°F
	Moyen	16 à 20	325°F
	Morceau à braiser (2 ½ à 3 lb)		
	Bas de palette, Croupe	45 à 50	325°F
Jambon	En conserve (3 lb – complètement cuit)	20 à 25	325°F
	Filet (5 lb – complètement cuit)	20 à 25	325°F
	Jarret (5 lb – complètement cuit)	17 à 20	325°F
Agneau	Avec os (2 à 4 lb)		
	Moyen	21 à 26	325°F
	À point	26 à 31	325°F
	Désossé (2 à 4 lb)		
	Moyen	25 à 30	325°F
	À point	29 à 34	325°F
Porc	Avec os (2 à 4 lb)	26 à 30	325°F
	Désossé (2 à 4 lb)	32 à 36	325°F
	Côtelettes de porc (épaisseur ½ à 1 po)		
	2 côtelettes	12 à 15	325°F
	4 côtelettes	15 à 18	325°F
	6 côtelettes	18 à 25	325°F
Volaille	Poulet entier (2 ½ à 3 ½ lb)	25 à 35	375°F
	Morceaux de poulet (2 ½ à 3 ½ lb)	13 à 16	350°F
	Poulet de Cornouailles Non farci (1 à 1 ½ lb)	10 à 15	375°F
	Farci (1 à 1 ½ lb)	15 à 20	375°F
	Canard (4 à 5 lb)	19 à 21	375°F
	Poitrine de dinde (4 à 6 lb)	21 à 25	325°F
	Poisson, entier (3 à 5 lb)	10 à 15	400°F
	Queues de homard (6 à 8 oz chacune)	12 à 17	350°F

COMPRÉHENSION DU FOUR COMBINÉE

CONSEILS POUR LA CUISSON COMBINÉE

Cette section vous donne des instructions pour chaque fonction de cuisson combinée. Veuillez lire attentivement ces instructions. Parfois, la cuisson combinée par micro-ondes et par convection est suggérée pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson puisque le temps de cuisson est diminué pour les aliments qui normalement requièrent un plus long temps de cuisson. Ce procédé de cuisson garde aussi les viandes plus juteuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur. Lors de la cuisson combinée, la chaleur de convection et l'énergie des micro-ondes alternent automatiquement. Votre four a deux réglages préprogrammés qui facilitent la cuisson avec la chaleur de convection et l'énergie des micro-ondes automatiquement.

RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON COMBINÉE

1. **Les viandes** peuvent être rôties directement sur la grille en métal ou dans un plat peu profond placé sur la grille. Lors de l'utilisation de la grille en métal, veuillez vérifier le tableau de cuisson pour des renseignements sur l'emploi approprié.
2. **Des morceaux moins tendres** de bœuf peuvent être rôtis et attendris en utilisant les sacs de cuisson pour four.
3. **Lors de la cuisson**, vérifiez le degré de cuisson après la fin de la cuisson. Si l'aliment n'est pas complètement prêt, laissez reposer au four quelques minutes pour compléter la cuisson.

PRÉCAUTIONS

1. Tous les ustensiles de cuisson utilisés pour la cuisson combinée doivent pouvoir aller au four à micro-ondes et être à l'épreuve de la chaleur.
2. Au cours de la cuisson combinée, certains ustensiles de cuisson au four peuvent causer la formation d'arcs lorsqu'ils sont en contact avec les parois du four ou les grilles accessoires en métal. Les arcs déchargent l'électricité qui survient lorsque les micro-ondes entrent en contact avec le métal.
 - Si la formation d'arcs survient, placer un plat à l'épreuve de la chaleur entre l'ustensile de cuisson et la grille en métal.
 - Si la formation d'arcs survient avec d'autres ustensiles de cuisson au four, ne pas les utiliser pour la cuisson combinée.

CUISSON COMBINÉE

Ce four a deux réglages programmés d'avance qui facilitent la cuisson par convection et par micro-ondes automatiquement.

	Température du four	Puissance des micro-ondes
Cuisson de rôti combinée	350°F	40 %
Cuisson au four combinée	375°F	10 %

Pour le rôtissage avec cuisson combinée pendant 45 minutes.

1. Placer l'aliment sur la grille du four et fermer la porte.

2. Appuyer sur la touche **Clear**.

CLEAR

3. Appuyer sur la touche **Combination Roast**.
350F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR ENTER COOKING TIME apparaîtra sur l'afficheur.

ROAST

4. Appuyer sur les touches **4, 5, 0, 0** pour régler le temps de cuisson.
TOUCH START.

4 5 0 0

5. Appuyer sur la touche **Start/Pause**.

START
PAUSE

À la fin du temps de cuisson, quatre signaux sonores seront émis et **END/FIN** apparaîtra sur l'afficheur.

REMARQUES :

- La température peut être ajustée; toutefois, la puissance des micro-ondes ne peut pas être ajustée.
- En utilisant la fonction **More/Less/Plus/Moins** dans la cuisson combinée, vous pouvez ajuster la température par tranche de 25°F après l'étape 3. (La température par défaut est à 350°F.)

UTILISATION DU FOUR À CUISSON COMBINÉE

GUIDE POUR LA CUISSON COMBINÉE

VIANDES		TEMP. DE CUISSON COMBINÉE	MIN/LB
Bœuf	Côte (2 à 4 lb)		
	Saignant	300°F	11 à 14
	Moyen	300°F	14 à 17
	À point	300°F	17 à 20
	Côte désossée, Haut de surlonge		
	Saignant	300°F	11 à 14
	Moyen	300°F	14 à 17
Jambon	À point	300°F	17 à 20
	Filet de bœuf		
	Saignant	300°F	14 à 17
	Moyen	300°F	17 à 20
	Palette, croupe ou morceau à braiser (2½ à 3 lb) (Utiliser un sac de cuisson pour des meilleurs résultats.)	275°F	30 à 40
	Retourner au milieu du temps de cuisson.		
	En conserve (3 lb – complètement cuit)	300°F	15 à 18
Agneau	Filet (5 lb – complètement cuit)	300°F	15 à 18
	Jarret (5 lb – complètement cuit)	300°F	15 à 18
	Retourner au milieu du temps de cuisson.		
	Avec os (2 à 4 lb)		
	Moyen	300°F	13 à 18
	À point	300°F	18 à 23
	Désossé (2 à 4 lb)		
Porc	Moyen	300°F	14 à 19
	À point	300°F	19 à 24
	Retourner au milieu du temps de cuisson.		
	Avec os (2 à 4 lb)	300°F	13 à 16
	Désossé (2 à 4 lb)	300°F	14 à 17
	Côtelettes de porc (épaisseur ¾ à 1 po)		
	2 côtelettes	350°F	10 à 13
Volaille	4 côtelettes	350°F	13 à 16
	6 côtelettes	350°F	16 à 19
	Retourner au milieu du temps de cuisson.		
	Poulet entier (2½ à 6 lb)	375°F	18 à 20
	Morceaux de poulet (2½ à 6 lb)	375°F	15 à 18
	Poulet de Cornouailles		
	Non farci	375°F	18 à 25
Fruits de mer	Farci	375°F	23 à 30
	Canard	375°F	15 à 18
	Poitrine de dinde (4 à 6 lb)	300°F	11 à 15
	Retourner la poitrine vers le haut au milieu du temps de cuisson.		
	Poisson		
	Filets 1 lb	350°F	7 à 10
	Queues de homard (6 à 8 oz chacune)	350°F	10 à 15
Fruits de mer	Crevettes (1 à 2 lb)	350°F	8 à 13
	Pétoncles (1 à 2 lb)	350°F	8 à 13

GUIDE DE CHAUFFAGE/RÉCHAUFFAGE

Pour chauffer ou réchauffer avec succès dans un four à micro-ondes, il est important de tenir compte de plusieurs directives. Mesurer la quantité de l'aliment pour déterminer le temps de réchauffage requis. Répartir les aliments en cercle pour obtenir les meilleurs résultats. Le chauffage d'aliments qui sont à la température ambiante est plus rapide que lorsqu'ils sortent du réfrigérateur. Dans le cas des conserves, retirer les aliments de la boîte pour les placer dans un récipient pour four à micro-ondes. Le chauffage des aliments sera plus uniforme si on les recouvre avec un couvercle (pour four à micro-ondes) ou d'une pellicule de plastique avec fentes d'aération. Après la période de chauffage, retirer prudemment le couvercle pour éviter des brûlures par la vapeur. Pour le réchauffage d'un mets cuit, tenir compte des instructions au tableau suivant.

ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Viandes en tranches 3 tranches (épaisseur ¼ po)	1-2 minutes	Placer les tranches de viande sur un plat résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et aérer. Remarque : La présence d'une sauce aide la viande à rester juteuse.
Morceaux de poulet 1 poitrine 1 patte et 1 cuisse	2-3½ minutes 1½-3 minutes	Placer les morceaux de poulet sur un plat résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et aérer.
Filet de poisson (6-8 oz)	2-4 minutes	Placer le poisson sur un plat résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et aérer.
Lasagne 1 portion (10½ oz)	4-6 minutes	Placer la lasagne sur un plat résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et aérer.
Mets en sauce 1 tasse 4 tasses	1-3½ minutes 5-8 minutes	CUIRE couvert dans un plat résistant aux micro-ondes. Remuer au milieu de la cuisson.
Mets en sauce – Crème ou fromage 1 tasse 4 tasses	1½-3 minutes 3½-5½ minutes	CUIRE couvert dans un plat résistant aux micro-ondes. Remuer au milieu de la cuisson.
Boulettes de viande ou bœuf à barbecue 1 sandwich (½ tasse de garniture de viande) sans pain à hamburger	1-2½ minutes	Réchauffer séparément la garniture et le pain. Cuire la garniture couverte dans un plat résistant aux micro-ondes. Remuer une fois. Chauffer le pain tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessous.
Purée de pommes de terre 1 tasse 4 tasses	1-3 minutes 5-8 minutes	CUIRE couvert dans un plat résistant aux micro-ondes. Remuer une fois pendant la cuisson.
Fèves cuites 1 tasse	1½ -3 minutes	CUIRE couvert dans un plat résistant aux micro-ondes. Remuer une fois pendant la cuisson.
Ravioli ou pâtes en sauce 1 tasse 4 tasses	2½-4 minutes 7½-11 minutes	CUIRE couvert dans un plat résistant aux micro-ondes. Remuer une fois pendant la cuisson.
Riz 1 tasse 4 tasses	1½-3½ minutes 4-6½ minutes	CUIRE couvert dans un plat résistant aux micro-ondes. Remuer une fois pendant la cuisson.
Petit pain à sandwich ou rond 1 pain	15-30 secondes	Envelopper dans un essuie-tout et placer sur la grille en verre résistant au four à micro-ondes.
Légumes 1 tasse 4 tasses	1½-2½ minutes 4-6 minutes	CUIRE couvert dans un plat résistant aux micro-ondes. Remuer une fois pendant la cuisson.
Soupe 1 portion (8 oz)	1½-2½ minutes	CUIRE couvert dans un plat résistant aux micro-ondes. Remuer une fois pendant la cuisson.

GUIDE DE CUISSON DES LÉGUMES FRAIS

Légumes	Quantité	Temps de cuisson à puissance maximale (minutes)	Instructions	Temps de repos
Artichauts (8 oz chacun)	2 moyens 4 moyens	5-8 10-13	Préparer. Ajouter 2 c. à thé d'eau et 2 c. à thé de jus. Couvrir.	2-3 minutes
Asperges fraîches, pointes	1 lb	3-6	Ajouter ½ tasse d'eau. Couvrir.	2-3 minutes
Haricots verts et jaunes	1 lb	7-11	Ajouter ½ tasse d'eau dans un récipient de 1½ pinte. Remuer au milieu de la cuisson.	2-3 minutes
Betteraves fraîches	1 lb	12-16	Ajouter ½ tasse d'eau dans un récipient de 1½ pinte avec couvercle. Réarranger. au milieu de la cuisson.	2-3 minutes
Brocolis frais, pointes	1 lb	4-8	Placer le brocoli dans un plat allant au four. Ajouter ½ tasse d'eau.	2-3 minutes
Choux frais, haché	1 lb	4-7	Ajouter ½ tasse d'eau dans un récipient de 1½ pinte avec couvercle. Remuer au milieu de la cuisson.	2-3 minutes
Carottes fraîches, en tranches	2 tasses	2-4	Ajouter ¼ tasse d'eau dans un récipient de 1 pinte avec couvercle. Remuer au milieu de la cuisson.	2-3 minutes
Chou-fleur, frais, entier	1 lb	7-11	Préparer. Ajouter ¼ tasse d'eau dans un récipient de 1½ pinte avec couvercle. Remuer au milieu de la cuisson.	2-3 minutes
Bouquet frais, céleri frais, tranché	2 tasses 4 tasses	2½-4½ 6-8	Trancher. Ajouter ½ tasse d'eau dans un récipient de 1½ pinte avec couvercle. Remuer au milieu de la cuisson.	2-3 minutes
Maïs frais	2 épis	5-9	Décortiquer. Ajouter 2 c. à soupe d'eau dans un récipient de 1½ pinte avec couvercle.	2-3 minutes
Champignons frais, tranchés	½ lb	2-3½	Placer les champignons dans un récipient de 1½ pinte avec couvercle. Remuer au milieu de la cuisson.	2-3 minutes
Navets frais, en tranches	1 lb	4-8	Ajouter ½ tasse d'eau dans un récipient de 1½ pinte avec couvercle. Remuer au milieu de la cuisson.	2-3 minutes
Petits pois frais	4 tasses	7-10	Ajouter ½ tasse d'eau dans un récipient de 1½ pinte avec couvercle. Remuer au milieu de la cuisson.	2-3 minutes
Patates douces, entières (6-8 oz chacune)	2 moyennes 4 moyennes	5-10 7-13	Perçer plusieurs fois les patates douces avec une fourchette. Placer sur deux essuie-tout. Retourner au milieu de la cuisson.	2-3 minutes 2-3 minutes
Pommes de terre blanches Entières au four (6-8 oz chacune)	2 pommes de terre 4 pommes de terre	5-8 10-14	Perçer plusieurs fois les pommes de terre avec une fourchette. Placer sur deux essuie-tout. Retourner au milieu de la cuisson.	2-3 minutes 2-3 minutes
Épinard frais, en feuilles	1 lb	4-7	Ajouter ½ tasse d'eau dans un récipient de 2 pintes avec couvercle.	2-3 minutes
Courges fraîches	1 moyenne	6-8	Couper la courge en deux. Enlever les graines. Placer dans un récipient allant au four de 8 x 8 po. Couvrir.	2-3 minutes
Courgettes fraîches, en tranches	1 lb	4½-7½	Ajouter ½ tasse d'eau dans un récipient de 1½ pinte avec couvercle. Remuer au milieu de la cuisson.	2-3 minutes
Courgettes fraîches, entières	1 lb	6-9	Perçer. Placer sur deux essuie-tout. Retourner au milieu de la cuisson.	2-3 minutes

DÉPANNAGE

Questions et Réponses

Fonctionnement du four

Questions	Réponses
Pourquoi la lampe du four n'est-elle pas allumée pendant la cuisson?	Si la lampe du four ne s'allume pas, plusieurs raisons peuvent exister. Avez-vous : • Sélectionné un temps de cuisson? • Appuyé sur la touche START/MISE EN MARCHÉ?
Pourquoi voit-on de la vapeur sortir par l'évent d'aération?	De la vapeur est normalement émise pendant la cuisson. La conception du four à micro-ondes permet l'évacuation de cette vapeur.
Le fonctionnement du four vide peut-il causer une détérioration du four?	Oui. Ne jamais faire fonctionner le four lorsqu'il est vide ou sans le plateau tournant en verre.
Les micro-ondes peuvent-elles traverser la grille de la porte?	Non. La grille métallique réfléchit les micro-ondes vers l'intérieur de la cavité. Les orifices ne laissent passer que la lumière. Ils ne laissent pas passer les micro-ondes.
Pourquoi l'appareil émet-il un signal sonore lorsqu'on appuie sur une touche du tableau de commande?	Le signal sonore indique que les paramètres de programmation ont été entrés.
Une cuisson de trop longue durée peut-elle faire subir des dommages au four à micro-ondes?	Comme avec tout autre appareil de cuisson, il est possible de trop cuire un aliment, jusqu'au point où il émet de la fumée et peut même s'enflammer, ce qui peut alors faire subir des dommages à l'intérieur du four. Il est toujours préférable de rester au voisinage du four pendant la cuisson.
Lors du branchement initial du four, il peut ne pas fonctionner correctement. Quel est le problème?	Le micro-ordinateur qui contrôle le four peut temporairement devenir embrouillé et ne pas fonctionner tel que programmé quand on branche le four pour la première fois ou quand le courant électrique revient après une panne de courant. Débrancher le four de la prise résidentielle de 120 volts et le rebrancher pour activer de nouveau le micro-ordinateur.
Pourquoi peut-on voir une réflexion de lumière autour du châssis externe?	Cette lumière provient de la lampe du four, située entre la cavité du four et la paroi externe du four.
Que signifient les divers signaux sonores que j'entends pendant le fonctionnement du four à micro-ondes?	Les sons de déclic proviennent d'un commutateur mécanique qui commande l'alimentation intermittente du magnétron du four. Le bourdonnement avec déclic provient du magnétron, lorsqu'il est alimenté par intermittence par l'intermédiaire d'un commutateur mécanique. Les variations de la vitesse du ventilateur sont dues à des variations momentanées de la tension d'alimentation, au début et à la fin des périodes d'alimentation du magnétron.

Aliments

Questions	Réponses
Quel est le problème lorsqu'on trouve des taches foncées ou des zones sèches et dures sur des aliments cuits au four?	Une zone tachée, sèche ou dure indique une cuisson excessive. Réduire le temps de cuisson ou de réchauffage.
Pourquoi les œufs éclatent-ils parfois?	Lors de la cuisson d'œufs (œufs pochés, œufs frits ou cuisson au four) le jaune peut éclater du fait de l'accumulation de vapeur à l'intérieur de sa membrane. Pour éviter ceci, il suffit de percer le jaune, avant la cuisson. MISE EN GARDE : Ne jamais cuire des œufs dans leur coquille dans le four à micro-ondes.

Questions et réponses (suite)

Aliments

Question	Réponses
Pourquoi les œufs brouillés sont-ils parfois un peu secs après la cuisson?	Une cuisson excessive assèche les œufs, même si on emploie la même recette à chaque fois. Il peut être nécessaire de modifier le temps de cuisson pour diverses raisons : • Selon la taille des œufs. • Œufs à la température ambiante, ou sortant du réfrigérateur. • La cuisson des œufs se poursuit pendant la période de repos.
Est-il possible de faire éclater du maïs dans un four à micro-ondes?	Oui, lorsqu'on emploie l'une des deux méthodes décrites ci-dessous : (1) avec un dispositif conçu spécialement pour l'éclatement des grains de maïs dans un four à micro-ondes (2) utilisation de grains de maïs à popcorn, préparés spécialement pour l'éclatement au four à micro-ondes (conformément aux recommandations de puissance de chauffage et temps de cuisson) Appliquer scrupuleusement les instructions fournies par le fabricant du produit, et ne pas laisser le four sans surveillance pendant l'opération d'éclatement. Ne pas poursuivre l'opération au-delà du temps suggéré, même si tous les grains de maïs n'ont pas éclaté. Une cuisson excessive peut provoquer l'inflammation du produit dans le four. MISE EN GARDE : • Ne jamais faire éclater des grains de maïs dans un sac de papier kraft, et ne pas poursuivre le chauffage des grains qui n'ont pas éclaté. • Ne pas placer les grains de maïs à éclater (produit commercial préparé) directement sur le plateau tournant de verre. Pour éviter un chauffage excessif du plateau tournant de verre, placer le sac de maïs à éclater sur une assiette. • Écouter les bruits d'éclatement des grains de maïs. Mettre fin à l'opération lorsque les sons d'éclatement ne sont émis qu'à intervalles de 2 à 3 secondes. • Ne pas laisser le four à micro-ondes sans surveillance pendant l'opération d'éclatement du maïs. • Respecter les instructions fournies sur le sac du produit.
Pourquoi les pommes cuites éclatent-elles parfois lorsqu'on les cuit au micro-ondes?	La matière interne de la pomme se dilate au cours de la cuisson, et il faut enlever la pelure de la moitié supérieure de chaque pomme. Comme dans le cas des méthodes de cuisson conventionnelle, la matière interne de la pomme se dilate au cours de la cuisson.
Pourquoi des pommes de terre cuites au four à micro-ondes ont-elles parfois des brûlures?	Si le temps de cuisson est trop long, les pommes de terre peuvent s'enflammer. À la fin de la période de cuisson recommandée, les pommes de terre devraient être encore légèrement fermes. MISE EN GARDE : Éviter une cuisson excessive.
Pourquoi une période de repos est-elle recommandée après une période de cuisson au four à micro-ondes?	La période de repos consécutive à la cuisson permet à la chaleur de se répartir plus uniformément et à la cuisson de se terminer. La durée de la période de repos nécessaire dépend de la densité des aliments.
Pourquoi faut-il un temps de cuisson plus long pour des aliments sortant du réfrigérateur?	Comme avec une méthode de cuisson conventionnelle, la température des aliments avant la cuisson affecte la durée totale de l'opération de cuisson. Il faut plus de temps pour cuire un aliment qui sort du réfrigérateur que lorsqu'il est à la température ambiante.

DÉPANNAGE

Avant de faire un appel de service

L'utilisateur peut souvent trouver lui-même la solution d'un problème de fonctionnement. Advenant que le four à micro-ondes ne fonctionne pas correctement, trouver la description du problème observé dans la liste ci-dessous et essayer la solution proposée.

Si le four à micro-ondes ne peut toujours pas fonctionner correctement, contacter le plus proche établissement de service autorisé. Le personnel des établissements de service autorisé est en mesure d'effectuer le diagnostic et les réparations nécessaires.

Problèmes	Causes possibles
Le four ne se met pas en marche	• Cordon d'alimentation branché? • Porte fermée? • Temps de cuisson sélectionné?
Formation d'arcs ou étincelles	• Utilisez-vous un ustensile approuvé pour les micro-ondes? • Four vide?
Heure affichée incorrecte	• Avez-vous essayé de régler l'horloge?
Cuisson inégale des aliments.	• Utilisation d'un ustensile approuvé? • Plateau tournant en verre présent dans le four? • Avez-vous remué/retourné le mets au cours de la cuisson? • Les aliments étaient-ils complètement décongelés? • Réglage correct de l'appareil pour temps de cuisson/puissance de chauffage?
Cuisson excessive des aliments	• Réglage correct de l'appareil pour temps de cuisson/puissance de chauffage?
Cuisson insuffisante des aliments	• Utilisation d'un ustensile approuvé? • Les aliments étaient-ils complètement décongelés? • Réglage correct de l'appareil pour temps de cuisson/puissance de chauffage? • Évent de ventilation obstrué?
Décongélation incorrecte	• Utilisation d'un ustensile approuvé? • Réglage correct de l'appareil pour temps de cuisson/puissance de chauffage? • Avez-vous remué/retourné le mets au cours du programme de décongélation?

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 :

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>

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :

Memo