



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

# FOUR À MICRO-ONDES

## MANUEL DE L'UTILISATEUR

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

**LMV1940DW**  
**LMV1940DB**

**N°/P 3828W5A4328**  
**Imprimé en Corée**

# TABLE DES MATIÈRES

<b>TABLE DES MATIÈRES</b> .....	<b>2</b>	Une commande de contact .....	14
<b>MESURES DE PRÉVENTION</b> .....	<b>3</b>	Maïs soufflé .....	14
Mesures de prévention importantes.....	<b>3</b>	Pommes de terre “potato” .....	14
<b>Précautions à prendre pour éviter une exposition dangereuse aux micro-ondes</b> .....	<b>4</b>	Cuisson .....	14
		Pizza .....	14
		Guide de une commande de contact .....	15
<b>RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS</b>		Réchauffage .....	16
<b>RELATIFS À VOTRE FOUR</b> .....	<b>5</b>	Brevages “beverage” .....	16
Emplacement du numéro de modèle.....	5	Guide de réchauffage .....	16
Spécifications du four.....	5	Décongélation rapide .....	17
Tension assignée .....	5	Décongélation automatique .....	17
Exigences en électricité .....	5	Quelques trucs sur la décongélation automatique ...	17
Instructions se rapportant à la mise à la terre électrique.....	5	Tableau de décongélation automatique.....	18
Caractéristiques du four à micro-ondes .....	6	Grille de métal à deux positions .....	19
Panneau des commandes du four.....	7		
<b>FONCTIONNEMENT</b> .....	<b>9</b>	<b>CUSSION</b> .....	<b>20</b>
<b>APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE</b>		Pour Obtenir Les Meilleurs Résultats De Cuisson ...	20
<b>FOUR À MICRO ONDES</b> .....	<b>9</b>	Poisson et Millusques.....	20
Horloge.....	9	Amuse-gueule/Sauces/Soupes.....	21
Minuterie pratique .....	9	Viandes .....	21
Minuterie de la lumière .....	9	Volaille.....	23
Réglage élevé/faible/hors circuit du ventilateur.....	10	Pâtes et Riz.....	24
Mise en marche/arrêt de la table tournante.....	10	<b>ENTRETIEN</b> .....	<b>25</b>
Verrouillage de sécurité à l'épreuve des enfants	10	<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	<b>25</b>
Réglage élevé/faible/hors circuit de la lumière.....	10	La grille de métal .....	25
Réglage sur mesure .....	10	Nettoyer les filtres pour la graisse .....	25
Aide .....	11	Remplacement du filtre à charbon .....	25
Garde-au-chaud .....	11	Remplacement de la lumière/ veilleuse de la hotte .....	26
Ez-On (Minute additionnelle).....	11	Remplacement de l'ampoule de la cavité interne du four .....	26
Plus/Moins.....	11	Questions et réponses .....	26
Cuisson personnalisée .....	12	Guide des Plats à l'épreuve des micro-ondes.....	27
Cuisson à puissance minimale .....	12		
Cuisson à puissance élevée .....	12	<b>AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE</b> ...	<b>28</b>
Guide de la cuisson à puissance minimale .....	13		
		<b>GARANTIE</b> .....	<b>30</b>

# MESURES DE PRÉVENTION

## MESURES DE PRÉVENTION IMPORTANTES

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

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

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

## MESURES DE PRÉVENTION

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

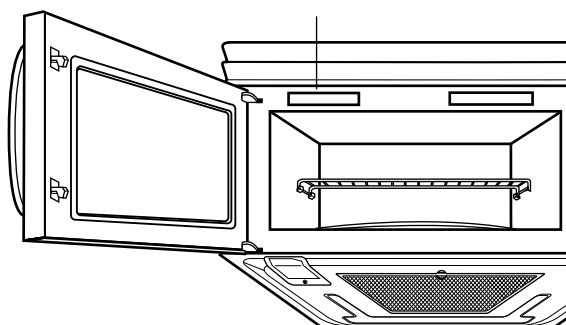
# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À VOTRE FOUR

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

## EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE

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

### ÉTIQUETTE DU NUMÉRO DE MODÈLE



## SPÉCIFICATIONS DU FOUR

Capacité de puissance	1,050W(Standard IEC 60705)
Dimensions extérieures	29-15/16 po. x 16-7/16 po. x 15-5/8 po.
Volume de la cavité	1,9 pi. cu.
Poids net	60 lbs.

## TENSION ASSIGNÉE

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

## EXIGENCES EN ÉLECTRICITÉ

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

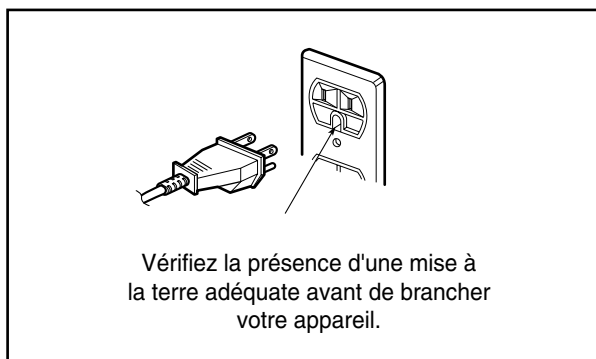
## INSTRUCTIONS RELATIVES À LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

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

**MISE EN GARDE - Une mauvaise utilisation de la prise avec broche de mise à la terre pourrait présenter un risque de choc électrique.**

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

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



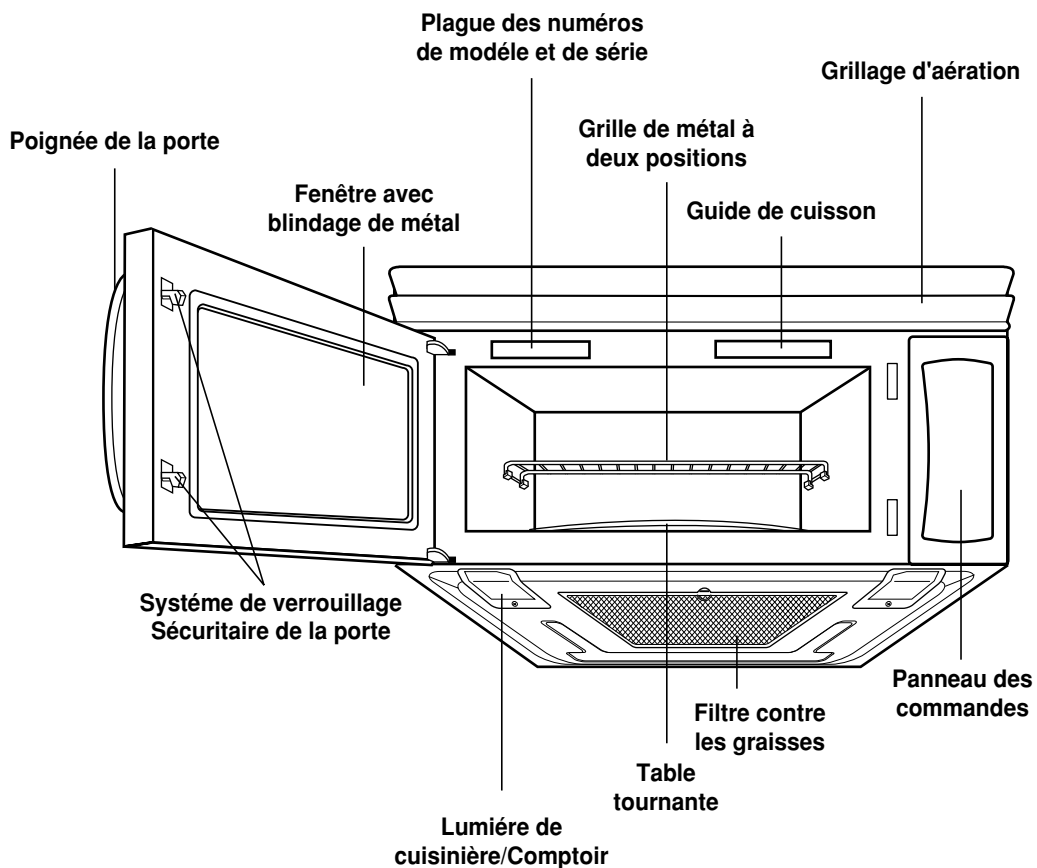
Vérifiez la présence d'une mise à la terre adéquate avant de brancher votre appareil.

Raccord permanent de l'appareil:

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

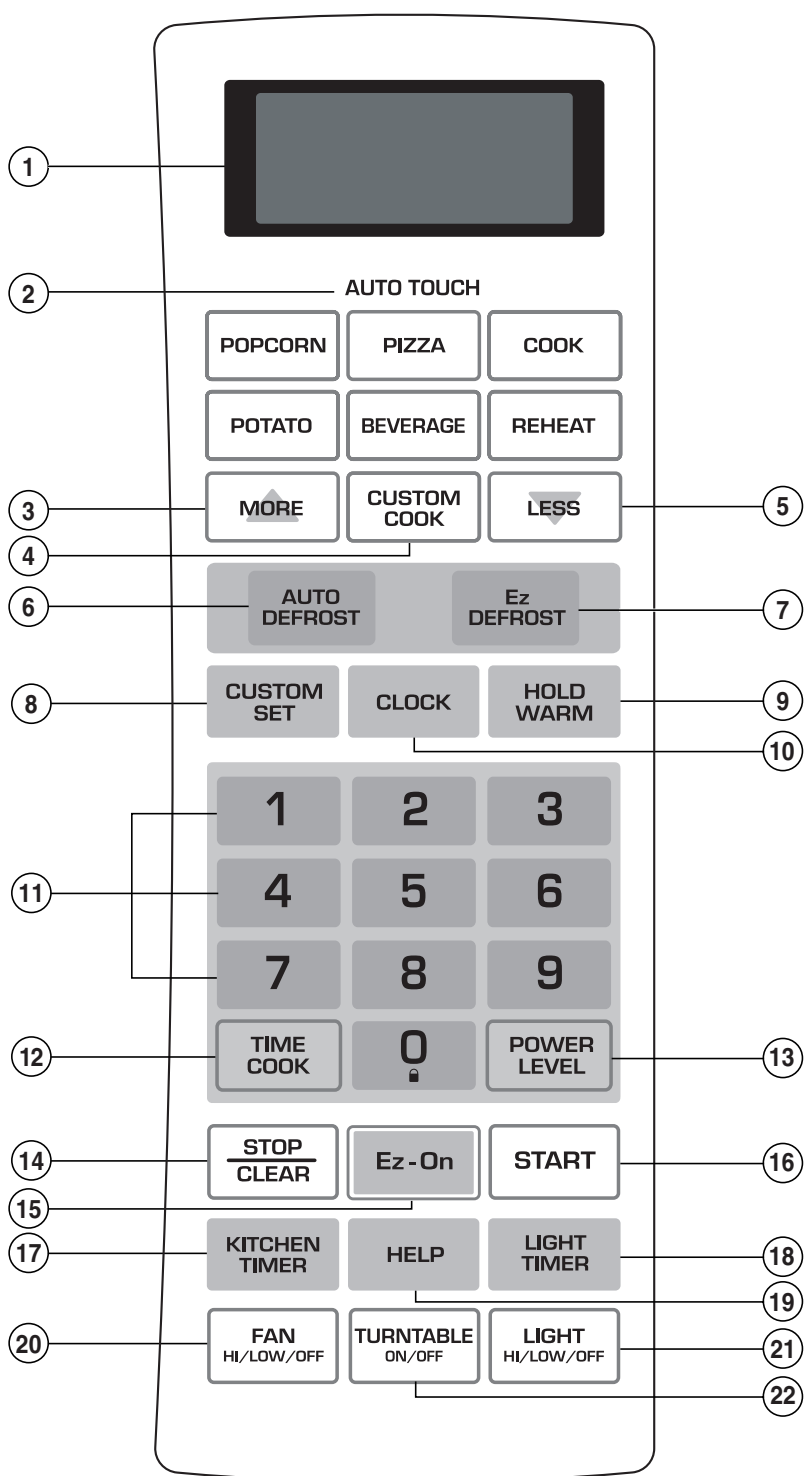
# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

## CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES



# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

## PANNEAU DES COMMANDES DU FOUR



# RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

1. **AFFICHAGE “DISPLAY”**: L’affichage contient une horloge et des voyants qui vous indiqueront l’heure de la journée, les réglages de la durée de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **CUISSON AUTOMATIQUE** : Référez-vous à la page ⑭ pour plus de détails.
3. **PLUS “MORE”**: Appuyez sur MORE et vous ajouterez 10 secondes à la durée de la cuisson. Référez-vous à la page ⑪ pour plus de détails.
4. **CUISSON PERSONNALISÉE “CUSTOM COOK”**: Cette touche sert à rappeler les instructions de cuisson préalablement entrés en mémoire. Référez-vous à la page ⑫ pour plus de détails.
5. **MOINS “LESS”**: Appuyez sur LESS et vous soustrairez 10 secondes du temps de cuisson. Référez-vous à la page ⑪ pour plus de détails.
6. **DÉCONGÉLATION “DEFROST”**: Décongeler viandes, volailles, Biftecks-côtelettes. Choisissez le type de nourriture en appuyant sur la touche appropriée et décongelez les aliments par le poids. Référez-vous à la page ⑰ pour plus de renseignements.
7. **DÉCONGÉLATION RAPIDE “EZ DEFROST”**: Trois séquences de décongélation rapide sont pré-réglées dans le four. Référez-vous à la page ⑰ pour plus de renseignements.
8. **RÉGLAGE SUR MESURE**: Cette touche sert à changer les réglages pré-ajustés par défaut dans le four, tels que ceux du son, de l’horloge, de la vitesse de l’affichage et du poids de la décongélation. Voir à la page ⑩ pour plus de détails.
9. **TOUCHE DE GARDE-AU-CHAUD “HOLD WARM”**: Cette touche sert à conserver la chaleur des aliments dans le four à micro-ondes pendant 99 minutes. Consultez la page ⑪ pour plus de détails.
10. **HORLOGE “CLOCK”**: Cette touche sert à entrer l’heure du jour. Voir à la page ⑨ pour plus de détails.
11. **TOUCHES NUMÉRIQUES**: Servez-vous de ces numéros pour entrer la durée de cuisson, le niveau de puissance, les quantités ou les poids.
12. **TEMPS CUISSON “TIME COOK**: Utiliser pour régler le temps de cuisson manuellement.
13. **PUISSANCE DE CHAUFFAGE**: Appuyez sur cette touche pour sélectionner une puissance de chauffage.
14. **ARRÊT/ANNULATION “STOP/CLEAR”**: Cette touche sert à arrêter le four ou annuler toutes les entrées de données.
15. **MINUTE ADDITIONNELLE “EZ-ON”**: Appuyer sur cette touche pour commander une opération de cuisson d’une minute au niveau de puissance de 100%. Référez-vous à la page ⑪ pour plus de détails.
16. **DÉPART “START”**: Cette touche sert à partir une fonction. Si, après avoir débuté la cuisson, vous ouvrez la porte du four, appuyez de nouveau sur la touche “START”.
17. **MINUTERIE PRATIQUE “KITCHEN TIMER”**: Cette touche sert à activer la minuterie du four. Voir à la page ⑨ pour plus de détails.
18. **MINUTERIE DE LA LUMIÈRE “LIGHT TIMER”**: Appuyez sur cette touche afin d’activer la minuterie de la lumière. Voir à la page ⑨ pour plus de détails.
19. **AIDE “HELP”**: Appuyez sur cette touche afin d’apprendre à connaître chaque fonction du four. Référez-vous à la page ⑪ pour plus de détails.
20. **RÉGLAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/HORS CIRCUIT DU VENTILATEUR “FAN HI/LOW/OFF”**: Appuyez sur cette touche lorsque vous désirez mettre le ventilateur en marche/arrêt. Voir à la page ⑩ pour plus de détails.
21. **RÉGLAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/HORS CIRCUIT DE LA LUMIÈRE “LIGHT HI/LOW/OFF”**: Appuyez sur cette touche afin d’allumer/éteindre la lumière de la cuisinière/comptoir. Référez-vous à la page ⑩ pour plus de détails.
22. **MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE TOURNANTE “TURNTABLE ON/OFF”**: Cette touche sert à activer/désactiver la table tournante. “T/TABLE OFF” apparaîtra à l’affichage. Voir à la page ⑩ pour plus de détails.

# FONCTIONNEMENT


## APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

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


### HORLOGE

Ce four est muni d'une horloge de 24 heures.


**Par exemple: Régler à 8:00 AM.**




1. Appuyez sur **Stop/Clear**.



2. Appuyez sur **Clock**.  
(Appuyez une fois sur AM, deux fois sur PM.)



3. Entrez l'heure en utilisant le clavier des touches numériques.




4. Appuyez sur **Start**.


### MINUTERIE PRATIQUE

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes comme minuterie. Celle-ci peut compter les minutes, jusqu'à un maximum de 99 minutes, 99 secondes.


**Par exemple: Compter 3 minutes.**




1. Appuyez sur **Stop/Clear**.



2. Appuyez sur **Kitchen Timer**.



3. Entrez l'heure en utilisant le clavier des touches numériques.




4. Appuyez sur **Start**.  
Lorsque le temps est écoulé, vous entendrez septième long bip et **TIMER END** apparaîtra à l'affichage.


### MINUTERIE DE LA LUMIÈRE

Vous pouvez régler la lumière du four pour qu'elle s'allume et s'éteigne automatiquement aux moments désirés. La lumière s'allume au même moment à tous les jours, jusqu'à ce que vous la réinitialisiez.


**Par exemple: Allumer à 2:00 AM; éteindre à 7:00 AM.**




1. Appuyez sur **Stop/Clear**.




2. Appuyez sur **Light Timer**.  
(Appuyez une fois sur AM, deux fois sur PM.)




3. Entrez l'heure à laquelle vous voulez que la lumière s'allume.



4. Appuyez de nouveau sur **Light Timer**. (Appuyez une fois sur AM, deux fois sur PM.)




5. Entrez l'heure où vous voulez que la lumière s'éteigne.




6. Appuyez sur **Light Timer**.

**REMARQUE;** pour reprogrammer la lumière à une heure de mise en/hors circuit différente, répétez les étapes 2 à 6.


**Par exemple: Annuler la MINUTERIE DE LA LUMIÈRE.**



1. Appuyez sur **Light Timer**.



2. Appuyez sur **Stop/Clear**.

**REMARQUE;** Si l'on désire annuler le fonctionnement de la minuterie voyant(LIGHT TIMER), presser la touch  .

# FONCTIONNEMENT

## RÉGLAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/HORS CIRCUIT DU VENTILATEUR



Le ventilateur aspire la vapeur et les autres fumées provenant de la surface de cuisson. Appuyez une fois sur la touche FAN afin d'obtenir la vitesse rapide du ventilateur, deux fois pour la vitesse lente et trois fois pour fermer celui-ci.

**REMARQUE:** si la température devient trop chaude autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte se mettra automatiquement en marche, au réglage FAIBLE, afin d'aérer le four. Il peut fonctionner pendant une heure afin de refroidir le four. Lorsque ceci se produit, vous ne pouvez fermer le ventilateur manuellement.

## MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE TOURNANTE



Pour de meilleurs résultats de cuisson, laissez la table tournante en fonction. Vous pouvez la désactiver pour les assiettes trop grandes. Appuyez sur la touche TURNTABLE ON/OFF pour activer/désactiver la table tournante.

### REMARQUE:

- Il se peut que la table tournante soit trop chaude. Veillez à ne pas prendre la table tournante pendant ni après la cuisson.
- La table tournante est automatiquement désactivée lorsque vous utilisez la sonde thermique.

### MISE EN GARDE:

Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.

## VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ À L'ÉPREUVE DES ENFANTS

Vous pouvez verrouiller le panneau frontal afin d'empêcher que le four à micro-ondes ne parte automatiquement ou qu'il soit utilisé par des enfants.

### Activer le verrouillage à l'épreuve des enfants.



1. Appuyez sur **Stop/Clear**.



2. Appuyez sur 0 ou commencez pendant plus de 4 secondes.

Les lettres **LOCKED** (verrouillé) apparaîtront à l'écran d'affichage et deux bips se feront entendre.

### Activer le verrouillage à l'épreuve des enfants.



1. Appuyez sur 0 ou commencez pendant plus de 4 secondes.

Les lettres **LOCKED** (verrouillé) apparaîtront à l'écran d'affichage et deux bips se feront entendre.

## RÉGLAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/HORS CIRCUIT DE LA LUMIÈRE



Appuyez une fois sur la touche LIGHT pour obtenir l'éclairage le plus fort, deux fois pour la lumière de nuit et trois fois pour l'éteindre.

## RÉGLAGE SUR MESURE

Vous pouvez changer les valeurs par défaut de la sonorité du bip, l'horloge, la vitesse de l'affichage et poids de la décongélation. Consultez le tableau suivant pour plus de renseignements.

NUMÉRO	FONCTION	NUMÉRO	RÉSULTAT
1	Commande de mise en/hors circuit des bips	1	Son activé
		2	Son désactivé
2	Commande de l'affichage de l'horloge	1	Horloge activée
		2	Horloge désactivée
3	Affichage	1	Vitesse lente
		2	Vitesse normale
		3	Vitesse rapide
4	Sélection du mode de décongélation automatique	1	Lbs
		2	Kg

### Par exemple: Changer le mode de décongélation par le poids (de lbs à kg).



1. Appuyez sur **Stop/Clear**.



2. Appuyez sur **Custom Set**.



3. Appuyez sur le numéro **4**.



4. Appuyez sur le numéro **2**.

# FONCTIONNEMENT

## AIDE

L'affichage de l'aide (HELP) vous donne des renseignements et des trucs utiles. Appuyez sur la touche HELP, puis choisissez une touche.

**Par exemple: Apprendre les détails concernant le départ rapide "POPCORN".**



1. Appuyez sur **Stop/Clear**.



2. Appuyez sur **Help**.



3. Appuyez sur **Popcorn**.

## GARDE-AU-CHAUD

Vous pouvez garder les aliments au chaud dans votre four à micro-ondes, en toute sécurité, pendant une période maximale de 99 minutes. Utilisez le garde-au-chaud seul ou suivant immédiatement un cycle de cuisson.

**Par exemple: Utiliser le garde-au-chaud.**



1. Appuyez sur **Stop/Clear**.



2. Appuyez sur **Hold Warm**.



3. Appuyez sur **Start**.

## REMARQUES

- Le garde-au-chaud fonctionne pendant un maximum de 99 minutes.
- Les aliments que vous recouvrez pendant la cuisson doivent également être recouverts pendant le garde-au-chaud.
- Les pâtisseries (tartes, chaussons, etc.) devraient être recouverts pendant le garde-au-chaud.
- Les repas complets que vous gardez au chaud dans une assiette doivent être recouverts pendant le garde-au-chaud.

## Ez-On (MINUTE ADDITIONNELLE)

La fonction Ez-On vous permet de cuire des aliments pendant 30 secondes à 100% de la puissance de chauffage ou d'ajouter une minute additionnelle au programme de cuisson. On peut également utiliser cette touche pour prolonger le temps de cuisson en multiples de 1 minute, jusqu'à 99 minutes, 59 secondes.

**Example: To cook for 1 minutes.**



1. Appuyez sur **Stop/Clear**.



2. Appuyez sur **Ez-On** deux fois. Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **END (FIN)** apparaîtront à l'affichage.

## PLUS / MOINS

En utilisant les touches MORE ou LESS, vous pouvez ajuster tous les programmes de CUISSON À UNE TOUCHE et de CUISSON PAR MINUTERIE pour augmenter ou diminuer la durée de la cuisson. Appuyez sur MORE et vous ajouterez 10 secondes à la durée de la cuisson, appuyez sur LESS et vous soustrairez 10 secondes du temps de cuisson.

**Par exemple: Ajuster la touche de cuisson à une touche (mais soufflé) pour en prolonger la durée.**



1. Appuyez sur **Stop/Clear**.



2. Appuyez sur **Popcorn**.



3. Appuyez sur le numéro **1**.



4. Appuyez sur **More**.

**REMARQUE :** Appuyez sur la touche **PLUS(MORE)** ou **MOINS(LESS)** pendant le décompte du four.

# FONCTIONNEMENT

## CUISSON PERSONNALISÉE

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

### Par exemple: Programmer pendant deux minutes.



1. Appuyez sur **Stop/Clear**.



2. Appuyez sur **Custom Cook**.



3. Appuyez la durée de la cuisson.



4. Appuyez sur **Start**.

### Par exemple: Rappeler la custom cook.



1. Appuyez sur **Stop/Clear**.



2. Appuyez sur **Custom Cook**.



3. Appuyez sur **Start**.  
Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **END** (FIN) apparaîtront à l'affichage.

## CUISSON À PUISSANCE MINIMALE

La cuisson à puissance élevée ne vous donne pas toujours le meilleur rendement en ce qui concerne les aliments qui doivent cuire plus lentement, tels que des rôtis, des plats cuisinés ou des crèmes anglaises. Votre four possède neuf réglages de puissance en plus de la position HIGH.

### Par exemple: Cuire des aliments pendant 7 minutes, 30 secondes, à 70% de sa puissance.



1. Appuyez sur **Stop/Clear**.



2. Appuyez la durée de la cuisson.



3. Appuyez sur **Power**.



4. Entrez le niveau de puissance.



5. Appuyez sur **Start**.  
Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **END** (FIN) apparaîtront à l'affichage.

## CUISSON À PUISSANCE ÉLEVÉE

### Par exemple: Cuire des aliments pendant 8 minutes, 30 secondes.



1. Appuyez sur **Stop/Clear**.



2. Appuyez la durée de la cuisson.



3. Appuyez sur **Start**.  
Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **END** (FIN) apparaîtront à l'affichage.

# FONCTIONNEMENT

## GUIDE DE LA CUISSON À PUISSANCE MINIMALE

Les neuf niveaux de puissance, en plus de la position "HI" (élevé), vous permettent de choisir le meilleur niveau de puissance pour les aliments que vous désirez apprêter.

Vous trouverez ci-dessous des exemples de mets et les meilleurs niveaux de puissance pour les apprêter, ainsi que le pourcentage de la puissance totale que vous utilisez.

NIVEAU DE PUISSANCE	CAPACITÉ DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	UTILISATION
10 (Élevé) "HI"	100%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire bouillir de l'eau.</li><li>• Cuire le boeuf haché.</li><li>• Faire des bonbons.</li><li>• Cuire des fruits et légumes frais.</li><li>• Cuire le poisson et la volaille.</li><li>• Préchauffer le plat brunisseur.</li></ul>
9	90%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffer rapidement des tranches de viande.</li><li>• Faire sauter les oignons, céleris et poivrons verts.</li></ul>
8	80%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tous les réchauffages.</li><li>• Cuire les oeufs brouillés.</li></ul>
7	70%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire rapidement les produits de céréales.</li><li>• Cuire les mets avec fromage, le veau.</li><li>• Cuire les gâteaux, muffins, brownies et les petits fours.</li></ul>
6	60%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire les pâtes.</li></ul>
5	50%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire les viandes, poule entière.</li><li>• Cuire la crème anglaise.</li><li>• Cuire un poulet entier, dinde, côtes levées, rôti de côtes roisées, rôti de surlongé.</li></ul>
4	40%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire les coupes de viande moins tendres.</li><li>• Réchauffer les plats cuisinés congelés.</li></ul>
3	30%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer.</li><li>• Cuire de petites quantités de nourriture.</li><li>• Finir la cuisson des plats cuisinés, ragoûts et certaines sauces.</li></ul>
2	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Amollir le beurre et le fromage à la crème.</li><li>• Réchauffer de petites quantités de nourriture.</li></ul>
1	10%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Amollir la crème glacée.</li><li>• Faire lever la pâte à pain.</li></ul>
0		<ul style="list-style-type: none"><li>• Temps de repos.</li></ul>

# FONCTIONNEMENT

## UNE COMMANDE DE CONTACT

Le menu du four a été préprogrammé pour la cuisson automatique de mets. Il suffit d'indiquer au four quelle cuisson il doit exécuter. Laisser ensuite le four cuire parfaitement le mets choisi.

## MAÏS SOUFLÉ

La fonction de maïs soufflé vous permet de faire éclater des sacs de 1,75, 3,0 et 3,5 onces de maïs soufflé dans les emballages commerciaux. Ne faites éclater qu'un sac à la fois. Si vous utilisez une machine à faire éclater le maïs, suivez les instructions du fabricant. Pour régler correctement votre four à micro-ondes, suivez ce tableau:

Poids des sacs - onces	1,75	3,0	3,5
Numéro de la touche	1	2	3

### Par exemple: faire éclater un sac de 3,0 oz

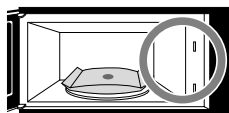
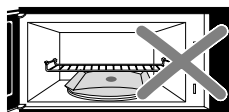
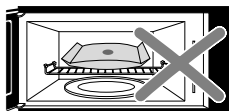
POPCORN

1. Appuyez sur **Popcorn**.

2

2. Appuyez sur le numéro **2**.  
Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **END (FIN)** apparaîtront à l'affichage.

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



## POMMES DE TERRE "POTATO"

La fonction "POTATO" vous permet de cuire des pommes de terre en utilisant les durées préprogrammées et les niveaux de puissance. Vous pouvez choisir de cuire de 1 à 4 pommes de terre.

### REMARQUES:

- Le temps de réchauffage est basé sur une pomme de terre de 8 onces.
- Avant de procéder à la cuisson, percez plusieurs fois la pomme de terre avec une fourchette.
- Lorsque la cuisson est terminée, laissez l'aliment au repos pendant 5 minutes, dans un enrobage d'aluminium.

### Par exemple: cuire 2 pommes de terre

POTATO

1. Appuyez sur **Potato**.

2

2. Appuyez sur le numéro **2**.  
Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **END (FIN)** apparaîtront à l'affichage.

## CUISSON

La cuisson vous procure quatre catégories de préprogrammés de cuisson.

### Par exemple: cuire 2 tranches de riz

COOK

1. Appuyez sur **Cook**.

3

2. Choisissez la catégorie d'aliments désirée.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Légumes frais	1
Légumes congelés	2
Riz	3
Plats cuisinés	4

2

3. Entrez la quantité/portions

Catégorie	Touche du clavier numérique
Légumes frais	1-4 tasses
Légumes congelés	1-4 tasses
Riz	1-2 tasses
Plats cuisinés	1-4 tasses

Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **END (FIN)** apparaîtront à l'affichage.

## PIZZA

La fonction "PIZZA" vous permet de cuire de 1 à 3 pointes de pizza.

### REMARQUES:

- Placez dans une assiette plate & sur un essuie-tout.
- Ne recouvrez pas.

### Example: To reheat 2 slices of Pizza.

PIZZA

1. Appuyez sur **Pizza**.

2

2. Appuyez sur le numéro **2**.  
Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **END (FIN)** apparaîtront à l'affichage.

# FONCTIONNEMENT

## GUIDE DE UNE COMMANDE DE CONTACT

CODE	CATÉGORIE	QUANTITÉ	DIRECTIVES
1	LÉGUMES FRAIS	1 tasse de légumes et 2 cuillers à table d'eau	Placez dans un bol à l'épreuve des micro-ondes. Ajoutez la quantité d'eau selon les directives ci-contre. Recouvrez de pellicule plastique (percée). Laissez reposer 5 minutes.
		2 tasses de légumes et 1/4 tasse d'eau	
		3 tasses de légumes et 1/3 tasse d'eau	
		4 tasses de légumes et 1/2 tasse d'eau	
2	LÉGUMES CONGELÉS	1 tasse	Placez dans un bol à l'épreuve des micro-ondes. Recouvrez de pellicule plastique (percée). Laissez reposer 5 minutes.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
3	RIZ	1 tasse de riz à grain long et 2-1/4 tasses d'eau	Dans un grand plat à l'épreuve des micro-ondes, mélangez l'eau, le riz, la margarine et le sel. Recouvrez d'un couvercle à l'épreuve des micro-ondes ou de pellicule plastique (percée). Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.
		2 tasses de riz à grain long et 4-1/4 tasses d'eau	
4	PLATS CUISINÉS	1 tasse	Placez dans un bol à l'épreuve des micro-ondes. Recouvrez de pellicule plastique (percée).
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	

# FONCTIONNEMENT

## RÉCHAUFFAGE

La fonction de RÉCHAUFFAGE vous offre quatre catégories de pré-réglages.

**Par exemple: réchauffer 2 portions de assiette d'aliments.**

REHEAT

1. Appuyez sur **Reheat**.

1

2. Choisissez la catégorie d'aliments désirée.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Assiette d'aliments	1
Soupe/sauce	2
Plat cuisiné	3
Petit pain/muffin	4

2

3. Entrez la quantité/portions

Catégorie	Touche du clavier numérique
Assiette d'aliments	1-2 servings
Soupe/sauce	1-4 cups
Plat cuisiné	1-4 cups
Petit pain/muffin	1-4 pieces

Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **END** (FIN) apparaîtront à l'affichage.

## BREUVAGES "BEVERAGE"

La fonction "BEVERAGE" vous permet de réchauffer jusqu'à 2 breuvages.

### REMARQUES:

- Le temps de réchauffage est basé sur une tasse de 8 onces.
- Le contenant peut être bouillant: retirez du four avec le plus grand soin.

**Par exemple: Réchauffer un breuvage de 8 oz**

BEVERAGE

1. Appuyez sur **Beverage**.

1

2. Appuyez sur le numéro 1. Lorsque la durée de cuisson sera terminée, vous entendrez quatre bips et les lettres **END** (FIN) apparaîtront à l'affichage.

## GUIDE DE RÉCHAUFFAGE

CODE	CATÉGORIE	PORTION	DIRECTIVES
1	ASSIETTE D'ALIMENTS	1 portion	Placez dans un plat creux à l'épreuve des micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule plastique.
		2 portions	
2	SOUPE/SAUCE	1 tasse	Placez dans un plat creux à l'épreuve des micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule plastique.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
3	PLAT CUISINÉ	1 tasse	Placez dans un bol ou plat à l'épreuve des micro-ondes. Recouvrez d'une pellicule plastique.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
4	PETIT PAIN/ MUFFIN	1 point	Placez sur un essuie-tout. Ne recouvrez pas.
		2 pointes	
		3 pointes	
		4 pointes	

# FONCTIONNEMENT

## DÉCONGÉLATION RAPIDE

Trois séquences de décongélation rapide sont préprogrammées dans le four. La fonction décongélation rapide vous permet de décongeler rapidement 1 livre d'aliments congelés. Le four règle automatiquement le temps de décongélation pour viande.

### Par exemple: décongeler 1 lbs de boeuf haché.

Ez  
DEFROST

1. Appuyez sur **Ez Defrost**.

START

2. Appuyez sur **Start**.

## DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Votre four à micro-ondes possède trois séquences préprogrammées de décongélation. La décongélation est la meilleure manière de décongeler les aliments congelés. Le **TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**(ci-dessous) vous procure des instructions spéciales pour les trois séquences de décongélation.

### Par exemple: Décongeler 1,2 lbs de boeuf haché.

STOP  
CLEAR

1. Appuyez sur **Stop/Clear**.

AUTO  
DEFROST

2. Appuyez sur **Auto Defrost**.

1

3. Choisissez la catégorie d'aliments désirée.

Catégorie	Touche du clavier numérique
Vlandes	1
Volailles	2
Poissons	3

1

2

4. Entrez le poids.

START

5. Appuyez sur **Start**.

6. Au tiers de la durée de décongélation, l'affichage vous invitera à retourner les aliments. Ouvrez la porte, retournez la nourriture et protégez les parties chaudes.

START

7. Refermez la porte et repartez le four.

8. Lorsque la décongélation sera terminée, vous entendrez trois bips et les lettres **END (FIN)** seront affichées.

**REMARQUE:** si vous n'ouvrez pas la porte dans les trois secondes, l'affichage continuera son compte à rebours.

## Tableau de conversion du poids

Vous avez probablement l'habitude de mesurer le poids de vos aliments en livres et en onces, qui sont des fractions d'une livre (par exemple, 4 onces équivaut à 1/4 livre). Toutefois, pour entrer le poids des aliments dans la DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE, vous devez spécifier les livres et les dixièmes de livres. Si le poids sur l'emballage est en fractions de livres, utilisez le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

POIDS ÉQUIVALENT EN ONCES	CHIFFRE APRÈS LA DÉCIMALE	
1.6	.10	
3.2	.20	
4.0	.25	Un quart de livre
4.8	.30	
6.4	.40	
8.0	.50	Une demi-livre
9.6	.60	
11.2	.70	
12.0	.75	Trois quarts de livre
12.8	.80	
14.4	.90	
16.0	1.00	une livre

## QUELQUES TRUCS SUR LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

- Lorsque vous utilisez la décongélation automatique, le poids que vous devez entrer est le poids net en livres et en dixièmes de livres (le poids de la nourriture moins le contenant).
- N'utilisez la DÉCONGÉLATION que pour les aliments crus. Cette fonction donne les meilleurs résultats lorsque l'aliment à décongeler est au moins à 0°F (pris directement d'un **vrai** congélateur). Si l'aliment a été entreposé dans le congélateur d'un réfrigérateur qui ne maintient pas une température de 5°F ou moins, programmez toujours un poids plus petit (permettant une durée de décongélation moins longue de l'aliment) afin de ne pas cuire la nourriture.
- Si la nourriture est gardée hors du congélateur pendant plus de 20 minutes, réduisez le poids de l'aliment en programmant le four.
- La forme de l'emballage peut affecter la durée de la décongélation. Les emballages rectangulaires peu profonds se décongèlent plus rapidement que les blocs épais.
- Séparez les morceaux au fur et à mesure qu'ils décongèlent. Les morceaux que l'on sépare décongèlent plus rapidement.
- Vous pouvez vous servir de petits morceaux de papier d'aluminium pour recouvrir les aliments tels que les ailes de poulet, les bouts des cuisses et les queues de poisson mais assurez-vous que le papier ne touche pas le rebord du four. Le papier d'aluminium peut endommager la paroi interne du four.
- Protégez les endroits qui commencent à chauffer avec de petits morceaux de papier d'aluminium.
- Un temps de repos préprogrammé fait partie du programme de décongélation. Utilisez-le pour de meilleurs résultats.

# FONCTIONNEMENT

## TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Séquence	Aliments	Au bip	Temps d'attente
<b>VIANDE HACHÉE</b>	<b>Boeuf</b> Boeuf haché	Retourner. Retirer les morceaux décongelés et séparer les autres morceaux. Remettre dans le four.	5 min.
	Viande en cubes pour ragoût	Retourner. Retirer les morceaux décongelés avec une fourchette.	5 min.
	Viande en steakettes pour hamburgers	Retourner.	5 min.
	Boeuf braisé	Retourner. Couvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium.	10-20 min.
	Rôti de côtes, Rôti de croupe, Rôti de palette	Comme ci-dessus.	10-20 min. 10-20 min.
	<b>Porc</b> Bacon, Hot dogs	Retourner.	2 min.
	Sections de saucisse en steakettes	Retourner.	5 min.
	Rôti, côtes	Retourner. Recouvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium.	5 min. 10-20 min.
	<b>Agneau</b> Côtes	Retourner. Recouvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium	10-20 min.
	Rôti	Comme ci-dessus	10-20 min.
<b>VOLAILLE</b>	<b>Volaille</b> Poulet entier	Retourner. Placer la poitrine vers le bas pour poursuivre la décongélation. Recouvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium. Séparer et réarranger les morceaux.	10-20 min. Rincer sous l'eau froide du robinet. 5-10 min.
	Morceaux de poulet Poulette de Cornouailles : entière, moitié	Retourner. Recouvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium.	10-20 min. Rincer sous l'eau froide du robinet.
	<b>Dinde</b> Poitrine (moins de 6 lb)	Retourner et répartir les morceaux.	10-20 min. Rincer sous l'eau froide du robinet.
<b>STEAK/ CÔTE-LETTES</b>	<b>Bifteck</b>	Retourner. Couvrir les parties chaudes avec de la feuille d'aluminium.	10-20 min.
	<b>Côtelettes de porc</b>	Comme ci-dessus.	10-20 min.
	<b>Côtelettes d'agneau</b>	Comme ci-dessus.	10-20 min.
	<b>Poisson</b>	Retourner et réarranger. Couvrir la tête et la queue avec de la feuille d'aluminium.	5 min.
	Darnes, poisson entier filets	Retourner. Séparer les filets si possible lorsqu'ils sont partiellement décongelés.	5 min. Rincer à l'eau froide pour séparer.
	<b>Crustacés/ mollusques</b> Viande de crabe, crevettes	Séparer et réarranger les morceaux.	5 min.
Queues de homard Pétoncles	Retourner et réarranger. Retourner et réarranger.	5 min. 5 min.	

**Remarque :** Les aliments à décongeler ne doivent pas excéder 6,0 lb (4,0kg).

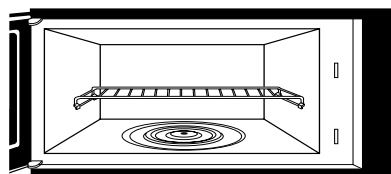
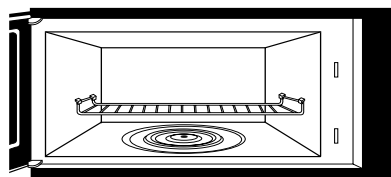
# FONCTIONNEMENT

## GRILLE DE MÉTAL À DEUX POSITIONS

La grille de métal à deux positions vous donne plus d'espace lorsque vous devez cuire dans plus d'un contenant à la fois. La grille de métal peut être tournée à l'envers pour vous aider à mettre des contenants plus grands dans le fond du four.

### REMARQUE:

- Vous devez déposer la grille sur ses 4 supports lorsque vous l'utilisez.
- Insérez solidement la grille dans les quatre supports des murs latéraux du four.
- Tournez la grille à l'envers afin de pouvoir insérer des plats plus grands.



### MISE EN GARDE :

Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans qu'il n'y ait de nourriture à l'intérieur.

# CUISSON

## POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson avec le four à micro-ondes, lire et observer les directives ci-dessous.

- **Température de conservation:** Il faut plus de temps pour cuire un aliment qui sort du réfrigérateur ou du congélateur qu'un aliment qui se trouve à la température ambiante. Les temps de cuisson indiqués dans cette brochure correspondent à des aliments qui se trouvent à leur température normale de conservation.
- **Taille:** Des morceaux d'aliments de petite taille cuisent plus rapidement que des morceaux de grande taille; avec des morceaux de taille et de forme similaires, on obtient une cuisson plus uniforme. Pour cuire uniformément des aliments de grande taille, réduire la puissance de chauffe.
- **Humidité naturelle:** On obtient une cuisson plus uniforme avec des aliments qui contiennent beaucoup d'eau, parce que les molécules d'eau absorbent efficacement l'énergie des micro-ondes.
- **Remuer** certains mets, comme les mets en sauce et les légumes, depuis l'extérieur vers le centre, pour répartir uniformément la chaleur et accélérer la cuisson. Il n'est pas nécessaire de remuer constamment.
- **Retourner** les aliments comme côtes de porc, pommes de terre, rôtis et choux-fleurs, vers le milieu de la cuisson, pour que tous les côtés soient uniformément exposés à l'énergie des micro-ondes.
- **Placer** les parties délicates des aliments, comme la pointe des asperges, vers le centre du plat.
- **Répartir** les aliments de forme non uniforme, comme des morceaux de poulet ou les darnes de saumon, en plaçant la partie la plus épaisse ou la plus charnue vers l'extérieur du plat.
- **Protéger** avec de **petits** morceaux de feuille d'aluminium les parties d'un aliment qui pourraient cuire trop rapidement, comme les extrémités des ailes et des pilons des volailles.
- **Prévoir une période d'attente:** Après avoir retiré un mets du four à micro-ondes, recouvrir le plat avec une feuille d'aluminium ou le couvercle du plat, et laisser le mets en attente pendant quelque temps avant de le servir, pour que la cuisson se poursuive jusqu'au centre, sans qu'il y ait une cuisson excessive des parties périphériques. La durée de la période d'attente dépend de la densité et de l'étendue de la surface des aliments.
- **Enveloppe de papier paraffiné ou serviette de papier:** Pour éviter un assèchement, avant de les réchauffer au micro-ondes, envelopper les sandwiches et autres aliments contenant du pain précuit.

## Poisson et mollusques

### Cuisson des poissons, mollusques et crustacés : Directives générales

- Préparation du poisson pour la cuisson.
  - Décongeler complètement le poisson, les mollusques ou les crustacés.
  - Répartir les morceaux de forme non uniforme en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat. Répartir les mollusques en une seule couche pour obtenir une cuisson uniforme.
  - Le type de couvercle à utiliser dépend du mode de cuisson. Pour un poisson poché, utiliser un récipient avec un couvercle pour cuisson micro-ondes ou une enveloppe de plastique comportant des **événements**.
  - Pour la cuisson d'un poisson au four, avec glaçage, ou en sauce, recouvrir d'une feuille de papier paraffiné pour éviter une dilution de la sauce ou du glaçage.
  - Sélectionner toujours le temps de cuisson le plus court possible. Le poisson est cuit lorsque sa chair devient opaque tandis que les parties les plus épaisses commencent à se détacher. Les crustacés sont cuits lorsque la couleur de leur carapace passe de rose à rouge tandis que la chair est opaque et ferme.
- Le tableau de cuisson ci-dessous présente des directives détaillées, le niveau de puissance et le temps de cuisson à utiliser pour la cuisson de la plupart des poissons, mollusques et crustacés.

### Cuisson des poissons, crustacés et mollusques

POISSON	PUISSANCE DE CHAUFFAGE	TEMPS DE CUISSON	DIRECTIVES
Filets de poisson	HI	3 1/2-4 1/2 minutes	Répartir le poisson en une seule couche; placer la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat (plat de 1-1/2 pinte) pour cuisson aux micro-ondes. Le cas échéant, badigeonner avec beurre fondu et assaisonnements. Faire cuire sous une feuille de plastique comportant des événements. Laisser reposer sans recouvrir pendant 2 minutes. Pour cuire plus d'une livre de poisson, retourner le poisson vers le milieu de la période de cuisson.
Steaks de poisson	HI	4 1/2-5 1/2 minutes	
Poisson entier	7	4 1/2-6 minutes	
Pétoncles	HI	3 1/2-5 minutes	Répartir en une seule couche. Préparer conformément aux instructions ci-dessus, mais remuer au lieu de retourner.
Crevettes, nettoyées	HI	3 1/2-5 minutes	

## Amuse-gueule / Sauces / Soupes

### Cuisson des amuse-gueule : Conseils et techniques

#### Recommandations

- Les produits croustillants, comme toasts melba, blé en filaments et biscuits de seigle croustillants sont les meilleurs pour la cuisson aux micro-ondes. Attendre le début de la réception pour ajouter les garnitures. Placer une serviette de papier sous les biscuits pendant la cuisson aux micro-ondes, pour l'absorption de l'excès d'humidité.
- Répartir les amuse-gueule sur un cercle pour obtenir une cuisson uniforme.
- Remuer les garnitures pour uniformiser la température et réduire la durée de la cuisson.

### Cuisson des sauces : Conseils et techniques

- Utiliser un récipient pour four à micro-ondes ou une tasse à mesurer de verre dont le volume est 2 à 3 fois celui de la sauce.
- Une sauce à base de fécule de maïs épaissit plus rapidement qu'une sauce à base de farine.

### Cuisson des soupes : Conseils et techniques

- Pour éviter un débordement, cuire une soupe dans un plat pour cuisson aux micro-ondes dont le volume est le double de celui des ingrédients de la recette, particulièrement si la liste des ingrédients contient de la crème ou du lait.
- D'une manière générale, recouvrir une soupe d'une feuille de plastique comportant des ÉVENTS, ou d'un couvercle pour cuisson aux micro-ondes.
- Recouvrir le plat pour retenir l'humidité. Ne pas couvrir lorsqu'il faut que les ingrédients restent croustillants.
- Pour éviter une cuisson excessive, sélectionner le temps de cuisson minimum suggéré. Si nécessaire, poursuivre la cuisson après avoir déterminé le degré d'avancement.

### Autres recommandations

- Pour les amuse-gueule comportant un glaçage croustillant ou une pâtisserie gonflante, on obtient un meilleur résultat par cuisson sèche dans un four conventionnel.
- Il est possible de réchauffer un produit pané au four à micro-ondes, mais la panure ne sera pas croustillante.
- Cuire une sauce à base de fécule de maïs ou de farine dans un plat non couvert, pour pouvoir la remuer 2 ou 3 fois au cours de la cuisson et pour éviter la formation de grumeaux.

- Pour adapter une recette conventionnelle de sauce, réduire légèrement la quantité de liquide.
- Remuer occasionnellement pour favoriser le mixage des saveurs et uniformiser la température; ceci peut même réduire le temps de cuisson nécessaire.
- Lors de la conversion d'une recette conventionnelle de soupe pour la cuisson aux micro-ondes, réduire les quantités de liquide, de sel et d'assaisonnements forts.

## Viandes

### Cuisson des viandes : Directives générales

- Préparation des viandes avant la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Enlever l'excès de graisse pour minimiser les projections.
  - Placer la pièce de viande sur une grille pour cuisson aux micro-ondes, dans un plat pour micro-ondes, côté gras vers le bas.
  - Pour une pièce de viande relativement dure, utiliser un sac de cuisson.
  - Répartir les pièces de viande de telle manière que les parties les plus épaisses soient orientées vers l'extérieur du plat.
  - Recouvrir la viande d'une feuille de papier paraffiné qui retiendra les projections.
- Surveiller la cuisson.
  - Retirer le jus qui s'accumule pour réduire les projections et éviter une cuisson excessive de la surface inférieure des pièces de viande.
  - Protéger les parties minces ou osseuses avec des morceaux de feuille d'aluminium pour éviter une cuisson excessive.

**NOTE :** Placer les morceaux de feuille d'aluminium à **au moins 1 pouce** des parois du four et ne jamais recouvrir de feuille d'aluminium plus d'un tiers de la viande.

- Laisser la viande reposer pendant 10 à 15 minutes après l'avoir retirée du four recouverte d'une feuille d'aluminium. Pendant cette période d'attente, la température interne pourra augmenter de 5 à 10°F.

Le tableau de cuisson de la page suivante présente des directives détaillées, le niveau de puissance et le temps de cuisson à utiliser pour la cuisson de la plupart des viandes.

# CUISSON

## Cuisson des viandes

METS	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPS DE CUISSON	DIRECTIVES
Boeuf Hamburgers (de 4 oz) Frais ou décongelés 1 hamburger 2 hamburgers 4 hamburgers	HI	1-1/2 minutes 1 1/2 à 2 minutes 2 1/2 à 3 1/2 minutes	Former une dépression au centre chaque hamburger. Placer les hamburgers sur la grille de rôtissage du four à micro-ondes. Le cas échéant, badigeonner de sauce de brunissage. Recouvrir de papier paraffiné. Retourner vers le milieu de la période de cuisson. Période d'attente de 1 minute après la cuisson, sans découvrir.
Rôti de pointe de surlonge (3 à 4 lb)	5	8 à 10 minutes par livre SAIGNANT(135°F) 11 à 13 minutes par livre MOYENNE(155 °F)	Placer le rôti sur la grille de rôtissage du four à micro-ondes. Ajouter l'assaisonnement approprié et recouvrir de papier paraffiné. Retourner la pièce de viande vers le milieu de la période de cuisson; recouvrir/protéger selon le besoin. Retirer le rôti du four lorsque la température désirée est atteinte. Période d'attente de 15 minutes sous feuille d'aluminium. (La température peut augmenter de 10 °F.)
Agneau Rôti d'agneau, désossé, roulé (3 à 4 lb)	5	11 à 12 minutes par livre SAIGNANT(135 °F) 12 à 13 minutes par livre MOYENNE(145 °F) 13 à 14 minutes par livre BIEN CUIT(155 °F)	Placer le rôti sur la grille de rôtissage de four à micro-ondes. Badigeonner la pièce d'agneau de marinade ou assaisonner avec romarin, thym et marjolaine. Recouvrir de papier paraffiné. Retourner le rôti après 15 minutes et de nouveau après 30 minutes. Recouvrir/protéger selon le besoin. Retirer le rôti du four lorsque la température désirée est atteinte. Période d'attente de 15 minutes sous feuille d'aluminium. (La température peut augmenter de 10 °F.)
Porc Tranches de bacon 2 tranches 4 tranches 6 tranches	HI	1 1/2 à 2 minutes 3 à 3 1/2 minutes 3 1/2 à 4 1/2 minutes	Placer les tranches de bacon sur la grille de rôtissage du four à micro-ondes. Recouvrir de serviettes de papier. Période d'attention de 1 minute après la cuisson.
Côtelettes (5 à 7 oz chacune) 2 côtelettes  4 côteletts	3	18 à 20 minutes par livre 15 à 17 minutes par livre	Placer les côtelettes dans le plat de cuisson du four à micro-ondes. Ajouter l'assaisonnement désiré et recouvrir d'une feuille de plastique comportant des événements. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la teinte de la viande ne soit plus rose ou que la température interne ait atteint 170F. Retourner les côtelettes au milieu de la période de cuisson. Période d'attente de 5 minutes après la cuisson, sans découvrir. (La température peut augmenter de 10°F.)
Rôti de longe, désossé, roulé (3 1/2 à 4 1/2 lb)	3	25 à 27 minutes par livre (165 °F)	Placer le rôti dans un sac de cuisson, dans le plat du four à micro-ondes. Le cas échéant, ajouter l'assaisonnement et un produit de brunissage. Fermer partiellement le sac avec un cordon ou dispositif compatible avec les micro-ondes. Prévoir une période d'attente de 15 minutes dans le sac après la cuisson. (La température peut augmenter de 10°F.) La température interne du porc devrait atteindre 170°F avant le service.)
Petites saucisses, fraîches ou décongelées (1 à 2 oz) 2 saucisses 4 saucisses 6 saucisses 10 saucisses (paquet de 8 oz)	HI	45 à 60 secondes 1 à 1 1/2 minutes 1 1/2 à 2 minutes 1 3/4 à 2 minutes	Perçer les saucisses avant de les placer sur la grille de rôtissage du four à micro-ondes. Recouvrir avec du papier paraffiné ou des serviettes de papier. Retourner vers le milieu de la période de cuisson. Période d'attente de 1 minute après la cuisson, sans découvrir.

# CUISSON

## Volaille

### Cuisson des volailles : Directives générales

- Préparation d'une volaille pour la cuisson.
  - Décongeler complètement.
  - Répartir les morceaux en plaçant les parties épaisses vers l'extérieur du plat de cuisson. Pour la cuisson de pilons, répartir ceux-ci comme les rayons d'une roue.
  - Recouvrir le plat de papier paraffiné qui retiendra les projections.
  - Utiliser un agent de brunissage ou cuire avec une sauce pour que la surface brunisse.
- Lavage la cuisson de la volaille.
  - Enlever le jus qui s'accumule et protéger les parties minces ou osseuses avec de petits morceaux de feuille d'aluminium pour éviter une cuisson excessive.

- Veiller à ne pas placer les morceaux de feuille d'aluminium à moins de 1 pouce des parois du four ou d'un autre morceau d'aluminium.
- La viande est cuite lorsque sa teinte rose a disparu et lorsque le jus qui s'écoule est limpide. À la fin de la cuisson la température dans la viande d'un pilon devrait être de 180 à 185°F.
- Prévoir une période d'attente de 10 minutes après la cuisson(recouvrir d'une feuille d'aluminium).

Le tableau de cuisson ci-dessous présente des directives détaillées, le niveau de puissance et le temps de cuisson à utiliser pour la plupart des morceaux et types de volaille.

### Cuisson des volailles

VOLAILLE	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPS DE CUISSON	DIRECTIVES
Morceaux de poulet (2 1/2 à 3 lb)	HI	4 1/2 à 5 1/2 minutes par livre	Laver les morceaux; bien essorer en secouant et préparer la cuisson. Placer les morceaux en une seule couche dans un plat de cuisson pour micro-ondes; placer les parties les plus épaisses vers l'extérieur. Le cas échéant, badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage, et assaisonner. Recouvrir de papier paraffiné. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la teinte de la chair ait disparu et que le jus qui s'écoule soit limpide. Ajouter une période d'attente de 5 minutes sans découvrir.
Poulet entier (3 à 3 1/2 lb)	HI	12 à 13 minutes par livre	Avant la cuisson, laver et secouer pour éliminer l'eau. Placer la poitrine vers le bas sur la grille de rôtissage du four à micro-ondes. Le cas échéant, badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage, et assaisonner. Recouvrir de papier paraffiné. Exécuter une période de cuisson initiale-1/3 du temps de cuisson estimé. Retourner la volaille(poitrine vers le haut);badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage. Remettre le papier paraffiné et exécuter une seconde période de cuisson partielle(1/3 du temps de cuisson estimé). Si nécessaire, recouvrir/protéger. Exécuter la période de cuisson finale 1/3 du temps de cuisson estimé, ou jusqu'à ce que la teinte rose ait disparu et que le jus qui s'écoule soit limpide. Ajouter une période d'attente de 10 minutes.(La température peut augmenter 10°F) Lorsque la cuisson est terminée. la température dans la viande d'un pilon devrait être de 180 à 185°F
Poulettes de Cornouailles entières (1 à 1 1/2 lb chacune)	HI	6 à 7 minutes par livre	Laver les morceaux; bien essorer en secouant et préparer la cuisson. Attacher les ailes avec le corps de l'oiseau, et les pattes avec la queue. Placer les poitrines des poulettes vers le bas sur la grille du four à micro-ondes. Recouvrir de papier paraffiné. Retourner les poulettes(poitrines vers le haut) vers le milieu de la période de cuisson. Protéger les extrémités des pilons avec de la feuille d'aluminium. Retirer le jus qui s'est écoulé. Le cas échéant, badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage, et assaisonner. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la teinte rose de la chair ait disparu et que le jus qui s'écoule soit limpide. Retirer les poulettes du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter une période d'attente de 5 minutes sous une feuille d'aluminium.(La température peut augmenter de 10°F). La température dans la viande de la poitrine devrait être de 170°F avant le service.

# CUISSON

## Pâtes et riz

Le temps de cuisson des pâtes, du riz et des céréales est à peu près le même au four à micro-ondes qu'avec les techniques conventionnelles, mais l'emploi du four à micro-ondes est plus pratique parce qu'on peut cuire et servir dans le même plat.

Dans le cas de la cuisson au four à micro-ondes il n'est pas nécessaire de remuer, et un reste de pâtes réchauffé aura le même goût de fraîcheur que le mets initial.

## Cuisson des pâtes et du riz : Conseils et techniques

- Lorsque la liste des ingrédients d'un plat en sauce inclut du riz ou des pâtes, ne pas les cuire complètement, pour que ces ingrédients restent fermes.
- Prévoir une période d'attente pour le riz, mais pas pour les pâtes.
- Le tableau de cuisson des pâtes et du riz ci-dessous présente des directives détaillées, le niveau de puissance et le temps de cuisson à utiliser pour la plupart des mets à base de pâtes et de riz.

## Cuisson des pâtes

TYPE DE PÂTES	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPS DE CUISSON	DIRECTIVES
Spaghettis 4 tasses d'eau 8 oz de spaghettis	HI 5	9 à 10 minutes 7 1/2 à 8 1/2 minutes	Le cas échéant, saler l'eau chaude du robinet. Utiliser un plat de 2 pintes pour cuisson aux micro-ondes; recouvrir d'une feuille de plastique comportant des événements pour les spaghettis et la lasagne. Recouvrir d'un couvercle pour micro-ondes ou d'une feuille de plastique comportant des événements pour les macaronis et les nouilles aux oeufs. Chauffer au niveau de puissance maximum HI selon les indications du tableau ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Verser les pâtes en remuant; poursuivre la cuisson au niveau de puissance 5 selon les indications du tableau ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Drainer l'excès de liquide.
Macaronis 3 tasses d'eau 2 tasses de macaronis	HI 5	6 à 7 minutes 5 1/2 à 6 1/2 minutes	
Lasagne 4 tasses d'eau et 8 oz de lasagne	HI 5	7 à 8 minutes 11 à 12 1/2 minutes	
Nouilles aux oeufs 6 tasses d'eau et 4 tasses de nouilles	HI 5	8 à 10 minutes 5 1/2 à 6 1/2 minutes	

## Cuisson du riz

TYPE DE PÂTES	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPS DE CUISSON	DIRECTIVES
Riz à grains longs 2 1/4 tasses d'eau et 1 tasse de riz	HI 5	4 1/2 à 5 1/2 minutes 14 minutes	Le cas échéant, saler l'eau chaude du robinet. Utiliser un plat de 2 pintes pour cuisson aux micro-ondes. Recouvrir avec un couvercle pour micro-ondes. ou d'une feuille de plastique comportant des événements. Faire chauffer l'eau selon les indications du tableau au niveau de puissance maximum HI ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Introduire le riz en remuant, ainsi que tout assaisonnement. Poursuivre la cuisson conformément aux indications du tableau au niveau de puissance 5 ou jusqu'à ce que l'eau ait été absorbée et que le riz soit tendre. Ajouter une période d'attente de 5 à 10 minutes. Remuer avec une fourchette pour séparer les grains.
Riz brun 2 1/2 tasses d'eau et 1 tasse de riz	HI 5	4 1/2 à 5 1/2 minutes 28 minutes	
Mélange de riz à grains longs et riz sauvage 2 1/3 tasses d'eau et paquet de 6 oz	HI 5	4 à 5 minutes 24 minutes	
Cuisson rapide 1 tasse d'eau et 1 tasse de riz	HI	2 à 3 minutes	Faire chauffer l'eau jusqu'à l'ébullition. Verser le riz dans l'eau bouillante et laisser reposer sous couvercle pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le riz ait absorbé l'eau et que le riz soit tendre. Remuer avec une fourchette pour séparer les grains.

# ENTRETIEN

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

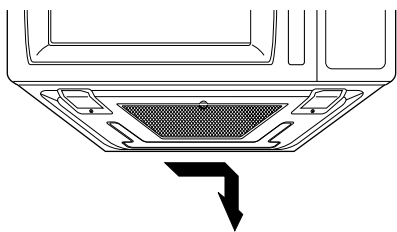
## LA GRILLE DE MÉTAL

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

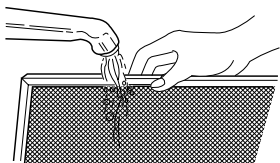
## NETTOYER LES FILTRES POUR LA GRAISSE

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

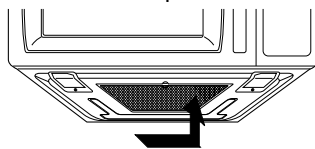
1. Déconnecter l'alimentation électrique ou débrancher le four à micro-ondes.
2. Pour enlever les filtres, les faire glisser sur le côté. Tirer les filtres vers le bas et pousser de l'autre côté. Le filtre s'enlève.



3. Faire tremper les filtres dans l'eau chaude avec un détergent doux. Bien rincer et secouer pour assécher. **Ne pas utiliser de produit ammoniacal ni placer au lave-vaisselle. L'aluminium noircira.**



4. Réinstaller les filtres. Les faire glisser dans la fente sur le côté, puis pousser vers le haut et le centre du four pour verrouiller en place.



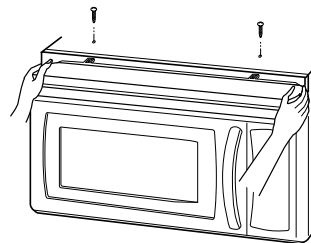
5. Reconnecter l'alimentation électrique ou débrancher le four à micro-ondes.

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

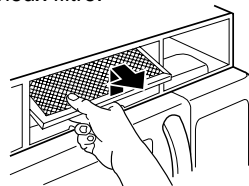
## REMPACEMENT DU FILTRE AU CHARBON

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

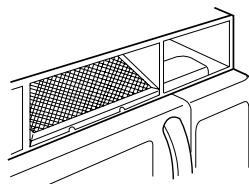
1. Déconnecter l'alimentation électrique ou débrancher le four à micro-ondes.
2. Retirez les deux vis de montage de la grille de ventilation (les deux vis du milieu).



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



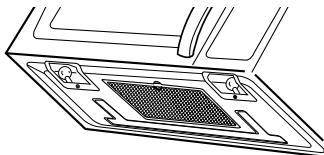
5. Mettez un nouveau filtre en place. Le filtre devrait être appuyé selon l'angle illustré ci-dessous.



6. Glissez le fond du couvercle de ventilation en place. Poussez sur le dessus jusqu'à ce qu'il soit solidement en place. Vissez les vis de montage.
7. Reconnecter l'alimentation électrique ou débrancher le four à micro-ondes.

## REPLACEMENT DE LA LUMIÈRE/VEILLEUSE DE LA HOTTE

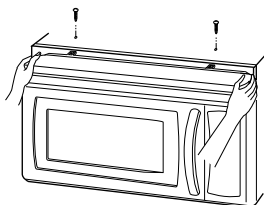
1. Déconnecter l'alimentation électrique ou débrancher le four à micro-ondes.



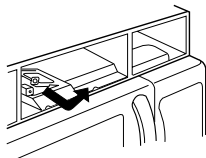
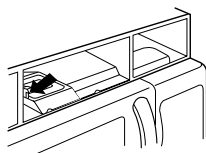
2. Retirez les vis du couvercle de la lumière de la hotte.
3. Dévissez l'ampoule (ou les ampoules) brûlée(s) et remplacez-la (les) avec une (des) ampoule(s) de 30 watts.
4. Replacez le couvercle de la lumière de la hotte.
5. Reconnecter l'alimentation électrique ou débrancher le four à micro-ondes.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA CAVITÉ INTERNE DU FOUR

1. Déconnecter l'alimentation électrique ou débrancher le four à micro-ondes.
2. Retirez les deux vis de montage de la grille de ventilation (les deux vis du milieu).
3. Penchez le couvercle vers l'avant, puis sortez-le en le soulevant.



4. Soulevez le support de l'ampoule.



5. Remplacez avec une ampoule pour appareils électroménagers de 30 watts.
6. Replacez le support de l'ampoule et vissez la vis de montage.
7. Glissez le dessus du couvercle de ventilation en place. Poussez-le par le fond jusqu'à ce qu'il soit fixé en position. Vissez les vis de montage.
8. Reconnecter l'alimentation électrique ou débrancher le four à micro-ondes.

## QUESTIONS ET RÉPONSES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Q. Que signifie le "temps de repos"?**

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

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

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

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

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

# ENTRETIEN

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

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

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

## GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE DES MICRO-ONDES

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

# AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE

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

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

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

## **Si l'ampoule interne ne s'allume pas:**

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

## **Si le four ne cuit pas:**

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

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

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

## **Si l'horloge ne garde pas bien son heure:**

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

## **Si la cuisson des aliments est inégale:**

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

## **Si les aliments ne sont pas assez cuits:**

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

## **Les aliments sont trop cuits:**

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

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

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

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

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

# AVANT DE PLACER UN APPEL DE SERVICE

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

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

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

**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.

<b>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.)</b>	
<b>Four-hotte / micro-ondes à convection / micro-ondes encastré / tout four à micro-ondes</b>	<b>Garantie prolongée sur les pièces seulement</b>
<b>Un (1) an à compter de la date d'achat initiale</b>	<b>Cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale</b>
Pièces et main-d'œuvre (service à domicile; four-hotte et micro-ondes à convection) (pièces internes fonctionnelles seulement)	Magnétron seulement

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

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

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

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

**LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :**

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

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

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

**Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :**

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

**Renseignements sur l'enregistrement du produit :**

**Modèle :**

**Numéro de série :**

**Date d'achat :**