

Use & Care Guide
Guide D'utilisation et D'entretien

English / Français

Models/Modèles: 767. 8505*

Kenmore[®]
Microwave Oven
Four micro-onde

* = color number, numéro de couleur

P/No.: MFL56516417
SEARS DU CANADA INC., TORONTO M5B 2C3
www.sears.ca



Table des matières

Garantie	3...
Service Sears	3†
Consignes de Sécurité Pour Four Micro-Onde	3‡
Apprenez À Connaître Votre Four Micro-Onde	3§
Comment Fonctionne Votre Four Micro-Onde	38
Interférences Radio	38
Pour Obtenir Les Meilleurs Résultats	38
Guide des Ustensiles	39
Précautions D'utilisation	39
Branchement Électrique	39
Caractéristiques	40
Fonctions du Four Micro-Onde	40
Fonctions du Panneau de Contrôle	41-42
Conseils Pour la Cuisine Au Micro-Onde	4. 4†
Utilisation de Votre Four Micro-Onde	4‡
Signaux Sonores	45
Interruption de La Cuisson	45
Horloge	45
Verrouillage	45
Ventilateur	46
Minuterie de Cuisine	46
Vent Delay Off	46
Lampe de Hotte	46
Plateau Tournant On/Off	47
Décongélation 1lb	47
Ajoutez 30 SEC.	47
Temps de Cuisson	47
Cuisson en Deux Étapes	48
Support de Métal	48
Niveaux D'intensité Micro-onde	49
Auto-Décongélation	50
Charte D'auto-Décongélation	51-52
Conseils de Décongélation	53
Maintenir Chaud	53
Ramollir/Fonte	54
Tableau Ramollir	54
Tableau Fonte	54
Utiliser le Capteur de Cuisson	55
Tableau de Capteur de Cuisson Smart Touch	56
Auto-Cuisson	57
Capteur de Réchauffage	57
Entretien de votre four micro-onde	58
Entretien des Filtres	59-60
Remplacer les Ampoules de la Hotte Et Du Four	60-61
Questions/Réponses	62
Dépannage	63
Service	Quatrième de couverture

Garantie

Garantie d'un an

Lorsqu'il est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies, si cet appareil tombe en panne à cause d'un défaut matériel ou de main d'œuvre moins d'un an après la date d'achat, appelez le 1-800-4-MY-HOME pour prendre rendez-vous pour une réparation gratuite.

Cette garantie ne couvre que les défauts matériels et de main d'œuvre. Sears ne paiera PAS pour:

1. Des articles périssables pouvant se détériorer dans le cadre d'une utilisation normale, ce qui inclut sans s'y limiter les filtres, courroies, ampoules et sacs.
2. Un technicien donnant à l'utilisateur des instructions sur l'installation, l'utilisation ou l'entretien correct du produit.
3. Un technicien engagé pour nettoyer ou entretenir le produit.
4. Des dégâts ou un dysfonctionnement si le produit n'a pas été installé, utilisé ou entretenu selon les instructions fournies avec ce produit.
5. Des dégâts ou un dysfonctionnement résultant d'un accident, d'une utilisation abusive ou autre que celle prévue pour le produit.
6. Des dégâts ou un dysfonctionnement résultant de l'utilisation de détergents, nettoyants, produits chimiques ou ustensiles autres que ceux recommandés dans les instructions fournies avec ce produit.
7. Des dégâts ou un dysfonctionnement de certaines pièces ou systèmes résultant de modifications non approuvées apportées à ce produit.

Exclusions et limitations; limitation des recours:

Le seul recours du client envers cette garantie limitée sera la réparation du produit comme mentionné plus haut. Les garanties implicites, notamment les garanties de qualité marchande et d'adéquation à une fin particulière, sont limitées à un an ou à la période la plus courte admise par la loi. Sears décline toute responsabilité en cas de dommages consécutifs ou indirects. Certains états ou provinces ne permettent pas les exclusions et limitations en cas de dommages consécutifs ou indirects, ou limitent la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'adéquation, de façon à ce que ces exclusions et limitations ne puissent pas vous être applicables.

Cette garantie ne s'applique que si cet appareil est utilisé aux États-Unis ou au Canada.

Cette garantie vous donne des droits spécifiques, qui peuvent se voir compléter d'autres droits selon les différents États.

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A
SEARS DU CANADA INC., TORONTO M5B 2C3

Service Sears

Extension de garantie Pro

Félicitations pour votre achat intelligent.

Votre nouveau produit Kenmore® est conçu et fabriqué pour des années d'utilisation sans soucis. Mais comme tous les produits, il se peut qu'il nécessite entretien et réparations de temps à autre.

L'extension de garantie Pro vous aide à prolonger la vie de votre nouveau produit. Voici ce qu'il peut vous apporter:

- ✓ **Les pièces et la main d'œuvre** nécessaires au bon fonctionnement du produit dans le cadre d'une **utilisation normale**, et pas seulement des défauts. Notre couverture s'étend **bien au-delà de la garantie du produit**. Aucune franchise et aucun défaut de fonctionnement ne sont exclus de cette couverture, **une réelle protection**.
- ✓ **Un service haut de gamme** grâce à une force de plus de **10,000 techniciens agréés par Sears**, pour que seules des personnes de confiance ne travaillent sur votre produit.
- ✓ **Un accès illimité à notre hotline et un service disponible à travers tout le pays**, aussi souvent que vous le voulez, et quand vous le voulez.
- ✓ **Une garantie "anti-camelote"** - qui vous assure un remplacement du produit couvert si celui-ci tombe en panne plus de quatre fois en un an.
- ✓ **Le remplacement du produit** si celui-ci ne peut pas être réparé.
- ✓ **Une visite de maintenance annuelle** à votre demande et sans frais supplémentaires.
- ✓ **Assistance rapide par téléphone** (nous l'appelons **résolution rapide**) par un représentant de Sears et pour tous vos produits. Pensez à nous comme un "guide de l'utilisateur parlant".
- ✓ **Une protection contre la surtension** et les dégâts dus aux fluctuations du courant électrique.
- ✓ **Une garantie annuelle de 250\$ contre toute perte de nourriture** résultant d'une panne mécanique d'un réfrigérateur ou congélateur couvert par la garantie.
- ✓ **Le remboursement de la location** si la réparation du produit couvert prend plus longtemps que prévu.
- ✓ **Une remise de 10%** sur le prix de tout service de réparation ou pièces non couverts par la garantie.

Une fois que vous avez souscrit à notre extension de garantie Pro, un simple coup de téléphone suffit pour prendre rendez-vous. Vous pouvez appeler à toute heure du jour ou de la nuit, ou prendre rendez-vous sur internet.

L'extension de garantie Pro est un achat sans risque. Nous vous rembourserons intégralement si vous annulez la souscription pour quelque raison que ce soit pendant la période de garantie et au prorata du temps restant si vous annulez la souscription une fois la garantie expirée. Souscrivez dès maintenant à l'extension de garantie Pro.

Certaines limitations et exclusions s'appliquent. Pour les prix et des renseignements supplémentaires aux États-Unis, composez le 1-800-827-6655.

* **La couverture au Canada varie sur certains articles.**

Pour tous les détails, appelez Sears Canada au: 1-800-361-6665.

Service d'installation Sears

Pour une installation professionnelle des appareils domestiques, automatismes de portes de garage, chauffe-eaux et autres articles pour usage domestique aux USA et au Canada, appelez le **1-800-4-MY-HOME®**.

Consignes De Sécurité Pour Four Micro-Onde

Votre sécurité ainsi que celle des autres est très importante

Nous avons intégré de nombreux messages concernant la sécurité dans ce manuel et sur votre four micro-onde. Lisez-les et obéissez-leur à tout moment.



Ce symbole représente une alerte de sécurité.

Il vous avertit des dangers pouvant blesser ou tuer.

Tous les messages concernant la sécurité seront précédés par ce symbole d'alerte de sécurité et du mot "DANGER" ou "ATTENTION".

Ces mots signifient:

! DANGER

Vous mourrez ou subirez de sérieuses blessures si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

! ATTENTION

Vous pouvez mourir ou être sérieusement blessé si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages concernant la sécurité identifieront le danger, vous informeront sur la marche à suivre pour réduire le risque de blessure et sur les conséquences possibles du non-respect des instructions.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions élémentaires doivent être prises, parmi lesquelles:

- ! ATTENTION:** Pour réduire le risque de brûlures, d'électrocution, de feu, de blessures ou d'exposition excessive aux micro-ondes:
- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four micro-onde.
 - Lisez et appliquez les "PRECAUTIONS POUR EVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION A L'ENERGIE MICRO-ONDE" qui se trouvent page 36.
 - Le four micro-onde doit être relié à une prise de terre. Ne le branchez que sur une prise correctement reliée à la terre. Voir les "CONSIGNES POUR LA MISE A LA TERRE" qui se trouvent page 36.
 - Installez le four micro-onde à un emplacement approprié, conformément aux instructions pour l'installation fournies.
 - Certains produits comme par exemple des œufs entiers dans leur coquille, des récipients ou récipients clos peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés à l'aide du four micro-onde.
 - N'utilisez le four micro-onde que pour son utilisation prévue, comme décrit dans ce manuel.
 - N'utilisez pas de produits chimiques ou vapeurs corrosifs dans le four micro-onde. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher la nourriture. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
 - Comme pour tout appareil domestique, une surveillance rapprochée est nécessaire lorsque celui-ci est utilisé par des enfants.
 - N'utilisez pas le four micro-onde si la prise ou le cordon sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il a subi une chute.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

- L'entretien du four micro-onde ne doit être effectué que par des personnes qualifiées. Faites appel à une entreprise agréée pour l'examen, la réparation ou les réglages.
- Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte dans la section "Entretien de votre four micro-onde".
- Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four micro-onde:
 - Ne faites pas cuire trop longtemps la nourriture. Restez près du four micro-onde lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés dans le four pour faciliter la cuisson.
 - Retirez les attaches des sacs en plastique ou en papier avant de les placer dans le four.
 - Si des matériaux présents à l'intérieur du four s'enflamment, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant directement sur votre tableau électrique.
 - N'utilisez pas l'intérieur du four comme espace de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture à l'intérieur du four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ce four micro-onde peut être utilisé au dessus d'autres équipements de cuisine électriques ou au gaz.
- Ce four micro-onde est conçu pour être utilisé au dessus de fourneaux d'une largeur maximale de 91 cm (36 po).
- Nettoyez fréquemment la hotte de ventilation et ses filtres, la graisse ne doit pas s'y accumuler.
- Lorsque vous faites flamber de la nourriture sous la hotte, allumez la ventilation.
- Soyez précautionneux lorsque vous nettoyez les hottes de ventilation. Les agents nettoyants corrosifs, comme par exemple les nettoyeurs pour four à base de détergent peuvent endommager le filtre.
- Les morceaux de nourriture ou ustensiles en métal trop grands ne devraient pas être insérés dans le four micro-onde car cela peut créer un risque de feu ou d'électrocution.
- Ne nettoyez pas le four à l'aide d'un grattoir en métal. Des filaments peuvent s'échapper du grattoir et entrer en contact avec des parties conductrices, créant un risque d'électrocution.
- Ne stockez rien au dessus du four micro-onde lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne couvrez ou n'obstruez aucune des ouvertures du four micro-onde.
- Ne stockez pas ce four micro-onde en extérieur.
- N'utilisez pas le four micro-onde près de l'eau (par exemple à côté d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou tout emplacement similaire).
- N'immergez pas le cordon ou la prise.
- Eloignez le cordon des surfaces chauffantes.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis le rebord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne le montez pas au-dessus d'un évier.
- Ne couvrez pas le plateau ou toute autre partie du four micro-onde avec du papier aluminium. Cela causerait une surchauffe du four.
- Les liquides comme par exemple l'eau, le café ou le thé peuvent passer au-delà de la température d'ébullition sans pour autant en donner l'impression à cause de la tension du liquide en surface. Il n'y a pas toujours d'ébullition visible lorsque l'on retire le récipient du four micro-onde. Cela peut faire que des liquides très chauds se mettent à bouillir lorsqu'une cuillère ou un autre ustensile est plongé dans le liquide.

Pour réduire le risque de blessure aux personnes:

 - 1) Ne faites pas surchauffer le liquide.
 - 2) Remuez-le avant de le chauffer, puis encore une fois au milieu du processus.
 - 3) N'utilisez pas de récipient aux bords droits et au goulot étroit.
 - 4) Après l'avoir chauffé, laissez le récipient dans le four micro-onde pendant un court moment avant de l'en sortir.
 - 5) Soyez très prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS POUR EVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION A L'ENERGIE MICRO-ONDE

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four porte ouverte. Vous risqueriez une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde. Il est important de ne pas détruire ou altérer les verrous de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte, ni ne laissez de saletés ou de résidus de produits nettoyants s'accumuler sur les parties étanches.
- (c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'aucun dégât ne soit visible sur:
 - (1) La porte (tordue)
 - (2) Les charnières ou les loquets (cassés ou présentant du jeu)
 - (3) Les joints de porte et parties étanches
- (d) Le four ne doit être réglé ou réparé que par un technicien qualifié.

BESOINS EN ELECTRICITE

Suivez toutes les réglementations et ordonnances en vigueur. Une alimentation de 120 Volts, 60 Hz, en courant alternatif uniquement et avec fusible est nécessaire. Il est recommandé d'utiliser un fusible à action lente. Il est recommandé d'utiliser un circuit séparé et n'alimentant que cet appareil.

⚠ DANGER

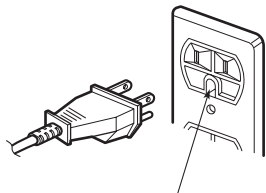


Il existe un danger d'électrocution avec les prises à trois fiches reliées à la terre. Ne retirez pas le câble de mise à la terre. N'utilisez pas d'adaptateur. N'utilisez pas de rallonge. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un feu ou une électrocution.

CONSIGNES POUR LA MISE A LA TERRE

•Pour tous les appareils reliés à leur alimentation par un cordon:

Le four micro-onde doit être relié à la terre. Dans l'éventualité d'un court circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un chemin de sortie au courant électrique. Le four micro-onde est équipé d'un cordon avec fil de mise à la terre et prise de mise à la terre. La prise doit être branchée sur une prise correctement installée et reliée à la terre.



Assurez-vous du bon raccordement de la prise à la terre avant utilisation

⚠ ATTENTION: Une mauvaise mise à la terre peut créer un risque d'électrocution. Consultez un technicien ou électricien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si vous vous demandez si l'appareil est correctement relié à la terre. N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation fourni est trop court, demandez à un technicien ou à un électricien qualifié d'installer une prise près du four micro-onde.

•Pour un appareil constamment sous tension: Cet appareil à un cordon d'alimentation court pour réduire le risque de chute ou d'enchevêtrement. Le four micro-onde doit être branché sur une prise métallique permanente mise à la terre, ou relié à un système de mise à la terre pour appareils ménagers.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

Apprenez À Connaître Votre Four Micro-Onde

Cette section explique les concepts de la cuisine au micro-onde. Elle vous montre également les connaissances élémentaires dont vous avez besoin pour utiliser votre four micro-onde. Merci de lire ces informations avant d'utiliser votre four micro-onde.

COMMENT FONCTIONNE VOTRE FOUR MICRO-ONDE

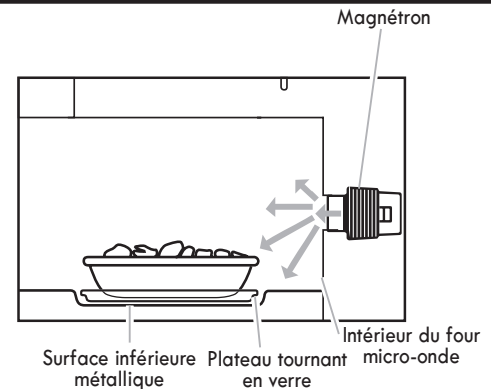
Les fours micro-onde sont sûrs. L'énergie micro-onde n'est pas chaude. Elle fait générer sa propre chaleur à la nourriture, ce qui permet de la cuire.

Les micro-ondes sont comme les ondes TV, radio ou lumineuses. Vous ne pouvez pas les voir, mais vous pouvez en voir les effets.

C'est un **magnétron** qui produit les micro-ondes dans le four. Les micro-ondes se déplacent dans le four et entrent en contact avec la nourriture alors qu'elle tourne sur son plateau.

Le plateau tournant en verre de votre four laisse passer les micro-ondes. Les micro-ondes rebondissent alors sur la surface inférieure métallique du four, retraversent le plateau tournant en verre, et sont absorbées par la nourriture.

Les **micro-ondes** passent à travers la plupart des verres, papiers et plastiques sans les chauffer, c'est donc la nourriture qui absorbe l'énergie. Les micro-ondes rebondissent sur les récipients métalliques qui empêchent donc la nourriture d'absorber l'énergie.



INTERFÉRENCES RADIO

L'utilisation de votre four micro-onde peut créer des interférences avec votre radio, votre TV, ou des équipements similaires. Quand il y a des interférences, vous pouvez les réduire ou les arrêter en :

- **Nettoyant** la porte et les parties étanches du four.
- **Ajustant** l'antenne de réception de la radio ou de la TV.
- **Déplaçant** le récepteur à l'écart du four micro-onde.
- **Branchant** le four à micro-onde dans une prise différente de façon à ce que le four et le récepteur soit branchés sur des circuits différents.

POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS

- **Toujours faire cuire** la nourriture pendant le temps minimum recommandé. Vérifiez la cuisson de la nourriture. Si besoin est, appuyez sur la touche Add 30 Sec pendant ou après la cuisson (voir la section "Ajouter 30 secondes").
- **Remuez, retournez, ou remplacez** la nourriture en train de cuire à la moitié du temps de cuisson pour toutes les recettes. Cela assurera une cuisson homogène de la nourriture.
- **Si vous n'avez pas de couvercle pour un plat**, utilisez du papier sulfurisé, des serviettes en papier ou du film alimentaire adaptés au four micro-onde. Souvenez-vous de détacher l'un des coins du film alimentaire pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.

GUIDE DES USTENSILES

La plupart des ustensiles de cuisine non métalliques et résistants à la chaleur peuvent être utilisés en toute sécurité dans votre four micro-onde. Cependant, pour tester un ustensile avant de l'utiliser, suivez cette procédure:

1. Placez l'ustensile vide dans le four micro-onde.
2. A l'aide d'un verre doseur, mesurez une tasse d'eau (250ml) et placez-la dans le four micro-onde, à côté de l'ustensile à tester.
3. Mettez le four en marche à 100% de puissance pendant une minute. Si l'ustensile est chaud, alors il n'est pas adapté aux micro-ondes.

REMARQUE:

Certains plats (mélaminé, vaisselle en céramique, etc...) absorbent l'énergie micro-onde et deviennent par conséquent trop chauds pour être tenus à la main et augmentent le temps de cuisson. Cuisiner dans des récipients en métal, non conçus pour une utilisation dans un four micro-onde peut endommager le four, tout comme les récipients contenant du métal caché (attaches, doublure en aluminium, agrafes, garniture ou bords métalliques).

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

- **Ne jamais** s'appuyer sur la porte ou laisser un enfant s'y accrocher lorsqu'elle est ouverte.
- **Utilisez des dessous de plat.** L'énergie micro-onde ne chauffe pas les récipients, mais la chaleur de la nourriture peut le faire.
- **N'utilisez pas** de papier journal ou autre papier imprimé dans le four.
- **N'utilisez pas** le four micro-onde pour sécher des fleurs, des fruits, des herbes, du bois, du papier, des Calebasses ou des vêtements.
- **Ne faites pas** fonctionner le four micro-onde à vide. Cela pourrait réduire la durée de vie du four. Pour vous entraîner à la programmation, placez un récipient rempli d'eau dans le four avant de commencer. Il est normal que la porte du four ait l'air ondulé après que le four ait fonctionné pendant un certain temps.
- **Ne faites pas** fondre de paraffine dans le four. La paraffine ne fond pas dans un four micro-onde car elle laisse passer l'énergie micro-onde.
- **N'utilisez** le four micro-onde que si le plateau tournant en verre est bien en place et peut tourner librement. Le plateau peut tourner dans les deux sens. **Assurez-vous** que le plateau tournant est bien dans le bon sens. **Manipulez votre plateau tournant avec soin** lorsque vous le sortez du four pour éviter de le casser.
- **Lorsque vous utilisez un plat brunisseur**, celui-ci doit être au moins 5 mm (3/16 po) au dessus du plateau tournant. Suivez les instructions fournies avec le plat brunisseur.
- **Ne jamais cuire ou réchauffer un œuf entier encore dans sa coquille.** L'accumulation de vapeur à l'intérieur d'un œuf entier peut le faire exploser et endommager le four. **Coupez** les œufs durs en tranche avant de les réchauffer. A une fréquence rare, il arrive que les œufs pochés explosent. **Couvrez** les œufs et laissez les **reposer** une minute avant de les couper.
- **Pour obtenir de meilleurs résultats, remuez les liquides plusieurs fois pendant le réchauffage.** Les liquides chauffés dans certains récipients (en particulier les récipients cylindriques) peuvent surchauffer. Le liquide peut sauter pendant ou après avoir été chauffé ou lorsque l'on y ajoute des ingrédients (café soluble, sachet de thé, etc...). Cela peut vous blesser ou endommager le four micro-onde.
- Il se peut que les **micro-ondes** n'atteignent pas le centre d'un rôti. La chaleur s'étend depuis l'extérieur vers l'intérieur de la nourriture, exactement comme dans un four traditionnel. C'est une des raisons pour lesquelles il faut laisser reposer certains aliments (comme par exemple les rôtis et les pommes de terre), ou les remuer pendant la cuisson.
- **Ne faites pas de friture dans le four micro-onde.** Les ustensiles adaptés au micro-onde ne sont pas appropriés et il est difficile de maintenir une température appropriée à la friture.
- **Ne faites pas trop cuire les pommes de terre.** A la fin du temps de cuisson recommandé, les pommes de terre doivent être légèrement dures car la cuisson continue pendant le temps de repos. **Après les avoir passé au micro-onde**, laissez les pommes de terre reposer pendant 5 minutes. Elles finiront de cuire pendant qu'elles reposent.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Si votre installation électrique ou si l'intensité du courant arrivant à votre prise est inférieure à 110 Volts, il se peut que les temps de cuisson soient plus longs. Demandez à un électricien qualifié de vérifier votre installation électrique.

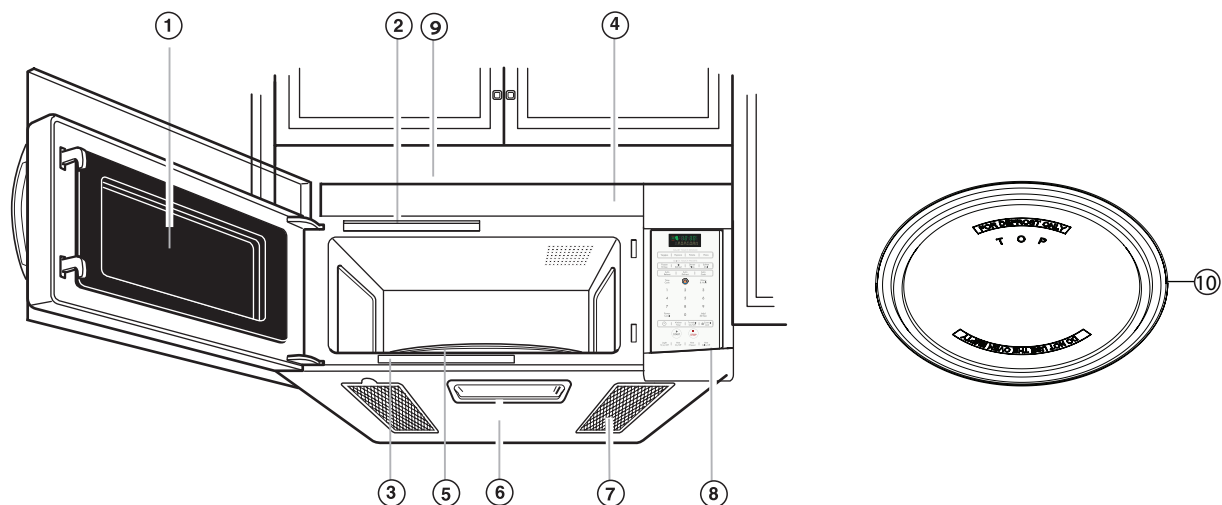
CARACTÉRISTIQUES

Alimentation	120V AC, 60 Hz
Consommation électrique	1500W
Sortie du micro-onde	*1000W
Corriente nominal	14.0A
Dimensions hors tout (L x H x P)	29 ⁷ / ₈ " x 16 ⁷ / ₈ " x 15 ¹ / ₈ "
Dimensions de l'intérieur du four (L x H x P)	21 ⁵ / ₈ " x 10 ⁵ / ₈ " x 15"
Capacité du micro-onde	2.0 pi ³

*Norme IEC 60705

Les caractéristiques sont non contractuelles et sujettes à changement.

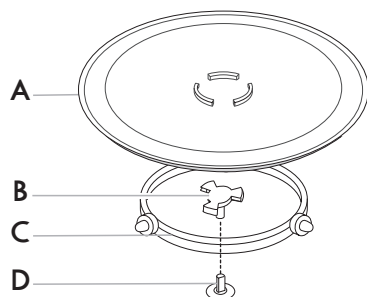
FONCTIONS DU FOUR MICRO-ONDE



Le four micro-onde est conçu pour rendre la cuisine aussi agréable et productive que possible. Pour vous permettre d'être opérationnel rapidement, voici une liste des fonctions basiques du four:

- 1. Fenêtre avec bouclier métallique:** Le bouclier empêche les micro-ondes de s'échapper. Il est conçu comme un écran pour vous permettre de voir la nourriture pendant la cuisson.
- 2. Modèle et plaque de numéro de série**
- 3. Éléments du guide de cuisson**
- 4. Grille de ventilation**

- 5. Plateau tournant:** Le plateau tournant fait pivoter la nourriture pendant la cuisson pour équilibrer la cuisson. Il doit se trouver dans le four pendant l'utilisation pour obtenir de meilleurs résultats.
- 6. Lampe de hotte**
- 7. Filtres à graisse:** Voir la partie "Entretien des filtres".
- 8. Panneau de contrôle:** Appuyez sur les boutons sur ce panneau pour utiliser les fonctions du micro-onde.
- 9. Filtre à charbon** (derrière la grille de ventilation): Le sens de rotation du plateau tournant change à chaque fois que la porte du four est ouverte puis refermée. Cela aide à cuire la nourriture de façon équilibrée. N'utilisez pas le four micro-onde sans que le plateau tournant ne soit en place.
- 10. Assiette de décongélation:** Améliore la performance de décongélation.



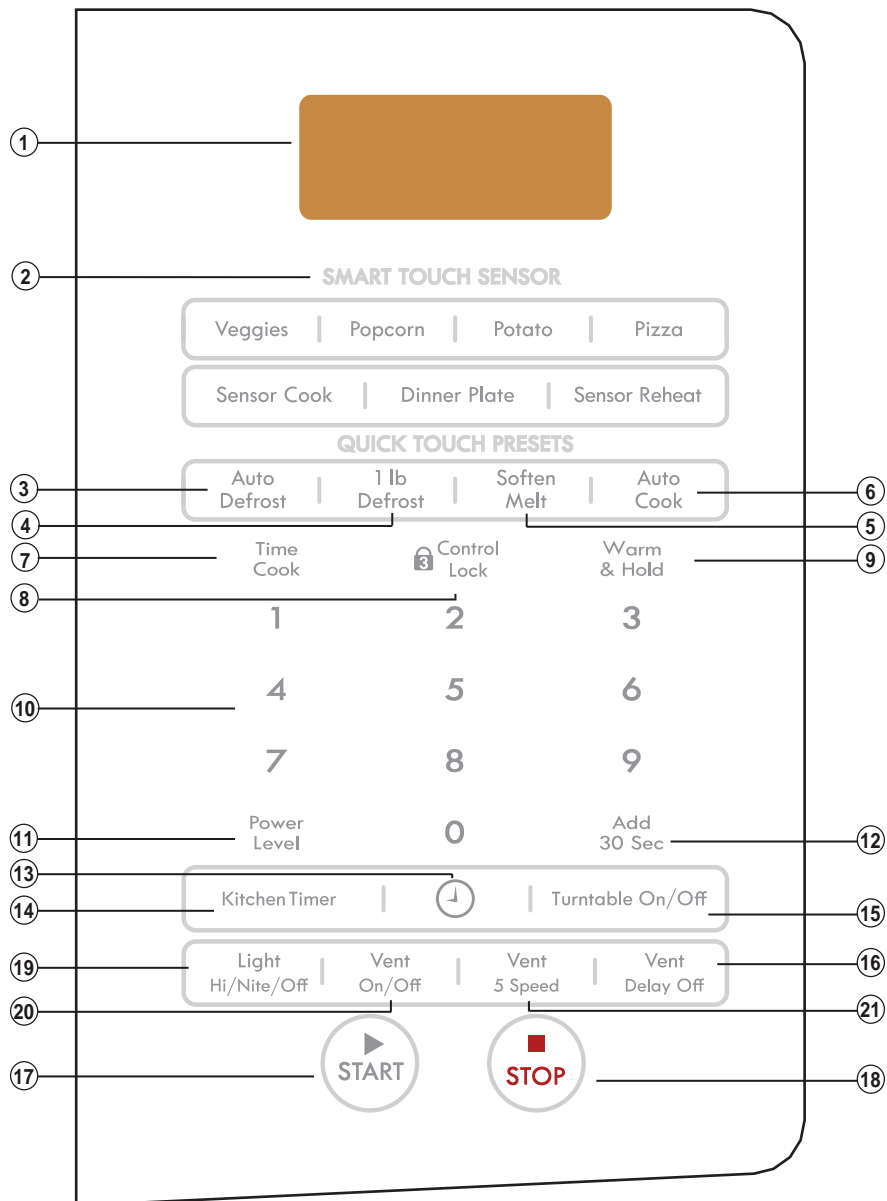
- A. Plateau tournant**
- B. Plot**
- C. Support**
- D. Tige**

Pour l'installer:

1. Placez le support au fond du four.
2. Placez le plateau tournant sur le support. Placez les courbes légèrement surélevées au centre du plateau tournant sur les trois rayons du plot. Les roulettes sur le support devraient s'enclencher sur le bord inférieur du plateau tournant.

FONCTIONS DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Le panneau de contrôle de votre four micro-onde vous permet de sélectionner le type de cuisson voulu facilement et simplement. Il vous suffit de toucher le bouton approprié. Voici une liste des différents boutons du panneau de contrôle. **Pour plus d'informations sur ces fonctions, voir la section "Utilisez votre four micro-onde".**



- 1. Affichage:** L'affichage comprend une pendule et des indicateurs montrant l'heure, le temps de cuisson, le niveau d'intensité, la quantité, le poids et les fonctions de cuisson choisies.
- 2. Capteur Smart-touch:** Cette commande vous permet de cuisiner la plupart de vos aliments préférés sans sélectionner de temps de cuisson ni de niveaux de puissance. Choisissez Légumes, Maïs-grillé, Pommes de terre, Pizza, Capteur de cuisson, Grande assiette et capteur de réchauffage.
- 3. Auto-Décongélation:** Appuyez sur ce bouton, puis sur le pavé numérique pour décongeler de la viande en fonction du poids de la pièce.
- 4. Décongélation 1 lb.:** Touchez cette commande pour décongeler. "1.0 Lbs TOUCH START" apparaîtra sur l'affichage.
- 5. Ramollir/Fonte:** Touchez cette commande pour ramollir des glaces, du fromage à tartiner ou du beurre et faire fondre du chocolat, du fromage ou du beurre.
- 6. Auto-Cuisson:** Appuyez sur ce bouton pour faire cuire de la nourriture pouvant aller au micro-onde sans avoir à entrer de temps ou de niveau d'intensité pour la cuisson.
- 7. Temps de Cuisson:** Appuyez sur ce bouton, puis sur le pavé numérique pour définir un temps cuisson.
- 8. Verrouillage:** Appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de contrôle.
- 9. Maintenir Chaud:** Appuyez sur ce bouton pour maintenir la nourriture déjà cuite chaude et en toute sûreté dans votre four jusqu'à 9" minutes et " " secondes. La fonction maintenir chaud peut être utilisée seule ou suivre automatiquement un cycle de cuisson.
- 10. Pavés Numériques:** Appuyez sur les boutons du pavé numérique pour définir le temps, le niveau d'intensité, la quantité, le poids ou le type de nourriture.
- 11. Niveau D'intensité:** Appuyez sur cette touche après avoir défini le temps de cuisson, puis sur le pavé numérique pour définir la quantité d'énergie micro-onde délivrée pour cuire la nourriture. Plus le nombre est élevé, plus la quantité d'énergie micro-onde ou la vitesse de cuisson seront élevées.
- 12. Ajoutez 30 Sec.:** Touchez cette commande pour faire cuire pendant 30 secondes à une puissance de cuisson de 100%, ou pour ajouter un temps supplémentaire à la puissance de cuisson déterminée pour votre cycle de cuisson.
- 13. Horloge:** Appuyez sur ce bouton pour entrer l'heure correcte.
- 14. Minuterie de Cuisine:** Appuyez sur ce bouton pour régler le minuteur.
- 15. Plateau Tournant On/Off:** Touchez cette commande pour éteindre le plateau tournant. "OFF" T/TABLE" apparaîtra sur l'affichage.
- 16. Vent Delay Off:** Touchez cette commande, puis le clavier numérique, pour déterminer un moment où le ventilateur d'arrêtera automatiquement.
- 17. DEMARRER:** Appuyez sur ce bouton pour lancer une fonction. Si la porte est ouverte pendant la cuisson, ré appuyez sur DEMARRER.
- 18. ARRETER:** Appuyez sur ce bouton pour annuler un ordre incorrect, arrêtez un programme pendant la cuisson, ou pour réinitialiser l'affichage.
- 19. Light Hi/Nite/Off:** Appuyez sur ce bouton pour régler l'intensité de la lumière (Haute ou Basse) ou bien l'éteindre (Off).
- 20. Vent On/Off:** Touchez cette commande pour allumer ou éteindre le ventilateur.
- 21. Vent 5 Speed:** Touchez cette commande pour choisir l'une des cinq vitesses de ventilation.

REMARQUE: Une tonalité de programmation bipera chaque fois que vous toucherez une commande. Si vous essayez d'entrer des instructions incorrectes, vous n'entendrez aucune tonalité. Touchez STOP et entrez à nouveau les instructions.

Conseils Pour La Cuisine Au Micro-Onde

Quantité de nourriture

- **Si vous augmentez ou diminuez** la quantité de nourriture en préparation, le temps de cuisson changera également. Par exemple, si vous doublez les quantités d'une recette, ajoutez un petit peu plus de la moitié du temps de cuisson de départ. Vérifiez la cuisson et, si nécessaire, remettez à cuire par petite périodes.

Température de la nourriture au départ

- **Plus la température de la nourriture** mise au four à micro-ondes **est faible**, plus la cuisson sera longue. La nourriture à température ambiante se réchauffera plus vite que la nourriture sortant du réfrigérateur.

Composition de la nourriture

- **La nourriture contenant beaucoup de graisses et de sucres** chauffera plus vite que les aliments contenant beaucoup d'eau. Les graisses et les sucres atteindront aussi une température plus élevée que l'eau lors de la cuisson.
- **Plus la nourriture est dense**, plus la cuisson est longue. La nourriture "très dense", comme la viande, prendra plus de temps à chauffer que la nourriture plus légère, plus poreuse, comme les biscuits.

Taille et forme

- **Les plus petits morceaux de nourriture** cuiront plus vite que les plus gros. De plus, les morceaux de la même taille cuiront de façon plus uniforme que les morceaux ayant des tailles différentes.
- **Pour les aliments ayant des épaisseurs hétérogènes**, les morceaux les plus fins cuiront plus vite que les plus épais. Placez les plus petits pilons et ailes de poulet au centre du plat.

Remuer et tourner la nourriture

- **Remuer et tourner la nourriture** répand rapidement la chaleur au centre du plat et permet d'éviter que la nourriture située sur les bords ne cuise trop.

Couvrir la nourriture

Couvrez la nourriture de façon à éviter les éclaboussures, raccourcir le temps de cuisson et garder des aliments moelleux.

Vous pouvez utiliser n'importe quel couvercle laissant passer les micro-ondes.

Voir la section "Apprenez à connaître votre four à micro-ondes" pour connaître les matériaux qui laissent passer les micro-ondes.

Relâcher la pression sur les aliments

- **Certains aliments** (par exemple: les pommes de terre, les saucisses, les jaunes d'œufs et quelques fruits) sont recouverts d'une peau ou d'une membrane. La vapeur peut s'accumuler sous la membrane pendant la cuisson, causant ainsi l'éclatement de l'aliment. Pour diminuer la pression et éviter l'éclatement, percez ces aliments à la fourchette ou au cure-dent avant la cuisson.

Temps de repos

- Une fois la cuisson terminée, **laissez toujours la nourriture refroidir**, que ce soit à l'intérieur ou à l'extérieur du four. Le temps de repos après la décongélation ou la cuisson permet à la température de pénétrer dans toute la nourriture et ainsi d'améliorer la cuisson. Pour un repos à l'intérieur du four, vous pouvez programmer la deuxième phase de cuisson sur la puissance "0". Voir la section Cuisson en deux temps.
- **La durée du temps de repos** dépend de la quantité et de la densité de la nourriture. Parfois, c'est aussi rapide que de retirer la nourriture du four et de la servir à table. Cependant, avec de la nourriture plus dense et en plus grande quantité, le temps de repos peut être de 10 minutes.

Organiser la nourriture

Pour de meilleurs résultats, placez les aliments de façon uniforme sur l'assiette.

Vous pouvez faire cela de plusieurs façons:

- **Si vous cuisinez plusieurs morceaux des mêmes aliments**, comme des pommes de terre, placez-les dans un récipient en forme de couronne pour une cuisson uniforme.
- **Quand vous cuisinez des aliments qui n'ont pas la même forme ou la même épaisseur**, comme du blanc de poulet, placez les plus petits et plus fins morceaux au centre du plat où ils seront cuits en dernier.
- **Disposez les tranches de viande en couches**, les unes sur les autres.
- **Quand vous voulez cuire ou réchauffer un poisson en entier**, retirez la peau pour éviter son éclatement.
- **Ne mettez pas** d'aliments ou de récipients en contact avec le haut ou les parois du four. Cela évitera la formation d'un arc. Un arc est une étincelle pouvant causer des dommages à l'intérieur du four.

Utiliser Du Papier Aluminium

REMARQUE: On ne doit pas utiliser de récipients en métal dans un four à micro-onde. Il y a cependant quelques exceptions. Si vous achetez de la nourriture pré-emballée dans une barquette en aluminium, référez-vous aux instructions indiquées sur le paquet. Quand vous utilisez des barquettes en aluminium, le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes ne passent que par le haut de la nourriture. Si vous utilisez des barquettes en aluminium sans avoir d'instructions sur le paquet:

- Placez la barquette dans un bol en verre et ajoutez de l'eau de façon à ce que le bas de la barquette soit immergé de 0.64 cm (1/4 po). Cela assure une cuisson homogène dans le fond du récipient.
- Retirez toujours le couvercle pour éviter d'endommager le four.
- Utilisez uniquement des récipients en bon état.
- N'utilisez pas de récipients de plus de 1,9 cm de hauteur.
- Le récipient devra être au moins à moitié rempli.
- Pour éviter la création d'un arc, il devra y avoir un espace d'un minimum de 0.64 cm entre le récipient en aluminium et les parois du four ou entre deux récipients en aluminium.
- Placez toujours le récipient sur le plateau tournant.
- Protégez à l'aide de petits morceaux de papier d'aluminium, les morceaux de nourriture qui peuvent cuire rapidement ; comme les ailes ou les pilons de volaille.
- Chauffer de la nourriture dans du papier d'aluminium prend en général deux fois plus de temps comparé à des récipients en plastique, verre, porcelaine ou papier. Le temps avant que la nourriture ne soit prête varie en fonction du type de récipient utilisé.
- Laissez la nourriture reposer pendant 2 ou 3 minutes après l'avoir chauffée de manière à ce que la chaleur se répande de façon uniforme dans le récipient.

Ce que vous ne devez pas cuire ou chauffer à l'aide de votre micro-onde

- Ne mettez pas de boîte de conserve dans le four. Les récipients en verre fermés peuvent exploser et endommager le four.
- N'utilisez pas le four micro-onde pour stériliser des objets (biberons, etc...). Il est difficile de maintenir une température assez élevée pour la stérilisation dans le four.

Utilisation De Votre Four Micro-Onde

Cette partie vous donne des instructions pour utiliser chaque fonction.
Merci de la lire attentivement.

SIGNAUX SONORES

Les signaux sonores sont là pour vous guider lors de la programmation et de l'utilisation de votre micro-ondes:

- **Une tonalité de confirmation** retentira à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.
- **Sept tonalités** marquent la fin du décompte du minuteur.
- **Quatre tonalités** marquent la fin d'un cycle de cuisson.

INTERRUPTION DE LA CUISSON

Vous pouvez interrompre un cycle du four en ouvrant la porte. Le four arrête alors de chauffer et le ventilateur s'éteint, mais la lumière reste allumée.







Pour relancer la cuisson, fermez la porte et appuyez sur DEMARRER.

Si vous voulez arrêter la cuisson, ouvrez la porte et appuyez sur ARRETER.

HORLOGE

Lorsque votre four micro-ondes est branché pour la première fois, ou après une panne de courant, l'affichage indiquera "PLEASE SET TIME OF DAY". Si aucune heure n'est indiquée, l'affichage indiquera deux-points ":" jusqu'à ce que vous touchiez "Clock".

Exemple : Régler l'heure à 10:30 du matin.

- | Appuyez sur: | L'écran affiche: |
|--|--------------------------------|
| 1.  | : |
| 2.  | : ENTER TIME OF DAY |
| 3.  | 10:30 TOUCH START |
| 4.  | 10:30 AM TOUCH 1
PM TOUCH 2 |
| 5.  | AM 10:30 TOUCH START |
| 6.  | AM 10:30 |

REMARQUE: Vous pouvez commuter entre AM (matin) et PM (après-midi) en touchant 1 ou 2 après l'étape 4.


VERROUILLAGE

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de contrôle pendant le nettoyage du four, ou pour que les enfants ne puissent pas l'utiliser sans surveillance.

Pour activer le VERROUILLAGE:

- | Appuyez sur: | L'écran affiche: |
|---|---|
| 1.  | Heure de la journée. |
| 2.  | Touchez et maintenez la commande appuyée jusqu'à ce que "LOCKED" apparaisse sur l'affichage (environ 3 secondes). |

Pour annuler le VERROUILLAGE:

- | Appuyez sur: | L'écran affiche: |
|---|---|
| 1.  | Touchez et maintenez la commande appuyée jusqu'à ce que "LOCKED" disparaisse de l'affichage (environ 3 secondes). |

VENTILATEUR

Les deux commandes centrales en bas du panneau de contrôle contrôlent le ventilateur à cinq vitesses.

Exemple: Pour régler la vitesse du ventilateur au niveau 4.

Appuyez sur: **L'écran affiche:**

1.  LEVEL 1


Cette commande montre le dernier niveau jusqu'à ce que vous choisissiez le niveau de vitesse du ventilateur.

2.  LEVEL 4

Touchez jusqu'à ce que vous atteigniez le Niveau 4.

3.  FAN OFF

Eteignez le ventilateur lorsque vous le désirez.

REMARQUE: Si la température du fourneau ou de la hotte sous le four devient trop élevée, le ventilateur dans la hotte à évacuation se réglera automatiquement au NIVEAU 5 pour protéger le four. Il peut rester allumé jusqu'à une heure pour refroidir le four. Quand cela arrive, la commande  n'éteindra pas le ventilateur. Il est impossible d'éteindre le ventilateur lors de la cuisson au micro-ondes.

MINUTERIE DE CUISINE

Votre four à micro-ondes peut être utilisé comme minuterie de cuisine. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.

Exemple: Régler 3 minutes.

Appuyez sur: **L'écran affiche:**

1.  : ENTER TIME IN MIN AND SEC

2.  3:00 TOUCH START

3.  3:00 TIMER
Compte à rebours.

VENT DELAY OFF

Utilisez cette commande pour déterminer une période de temps de marche pour le ventilateur. Vous pouvez régler 1, 3, 5, 10 ou 30 minutes.

Exemple : Pour régler 3 minutes au niveau 3.

Appuyez sur: **L'écran affiche:**

1.  LEVEL 1

Cette commande indique le dernier niveau jusqu'à ce que vous sélectionniez le niveau de vitesse du ventilateur.

2.  LEVEL 3

Touchez jusqu'à atteindre le niveau 3.

3.  Deux fois AFTER 3 MINUTES
VENT FAN OFF
défile sur l'affichage

Le ventilateur s'arrêtera automatiquement lorsque le temps est atteint.

Le tableau suivant indique quelle méthode utiliser avec la minuterie de ventilateur qui s'éteint automatiquement.

Touchez la commande	Temps de marche du ventilateur
Une fois	1 minute
Deux fois	3 minutes
Trois fois	5 minutes
Quatre fois	10 minutes
Cinq fois	30 minutes

LAMPE DE HOTTE

La commande au centre gauche du panneau de commande contrôle la lampe de hotte.

Exemple : Pour régler la lampe sur HIGH (élevé).

Appuyez sur: **L'écran affiche:**

1.  LIGHT HIGH

2.  LIGHT NIGHT

3.  LIGHT OFF

Pour éteindre, touchez la commande une ou deux fois en fonction du réglage de la lampe.

PLATEAU TOURNANT ON/OFF

Pour une cuisson de meilleure qualité, laissez le plateau tournant allumé. Il peut être éteint pour de grands plats.

Appuyez sur: **L'écran affiche:**

1.  OFF T/TABLE

2.  ON T/TABLE

Appuyez sur **Turntable On/Off** pour allumer ou éteindre le plateau tournant.

AVERTISSEMENT: Quelquefois le plateau tournant peut brûler au toucher pendant et après la cuisson. Ne laissez pas le four en marche sans aliments à l'intérieur.

DÉCONGÉLATION 1 lb.

Une étape de décongélation express est pré-réglée dans le four. L'option Express Defrost offre une méthode de décongélation rapide pour 1 lb. de bifteck haché uniquement.

Exemple: Pour décongeler 1 lb de bifteck haché.

Appuyez sur: **L'écran affiche:**

1.  1.0 Lbs TOUCH START

2.  Compte à rebours et DEFROST défilent sur l'affichage.

AJOUTEZ 30 SEC.

C'est une commande qui permet de gagner du temps. C'est une commande simplifiée qui vous permet de régler et de faire démarrer la cuisson du micro-ondes à une puissance de 100% sans avoir besoin de toucher START.

Exemple : Cuire pendant 2 minutes.

Appuyez sur: **L'écran affiche:**

1.  Heure de la journée.

2. Add 30 Sec Quatre fois 2:00
Compte à rebours et POWER 100.

REMARQUE: A chaque fois que vous touchez ADD 30 SEC, cela ajoutera de 30 secondes jusqu'à 99 minutes 59 secondes.


TEMPS DE CUISSON

Cette option vous permet de programmer un temps et une puissance de cuisson spécifiques. Pour de meilleurs résultats, il existe 10 réglages de niveau de puissance en plus de la puissance HIGH (élevée) (100%). Référez-vous au "Tableau de niveaux de puissance du micro-ondes" à la page 49 pour plus d'informations.

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

Exemple: Pour cuire pendant 5 minutes et 30 secondes à une puissance de 80%.

Appuyez sur: **L'écran affiche:**

1.  : ENTER COOKING TIME

2.  5:30 TOUCH START OR POWER LEVEL

3. Power Level 5:30 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10

4.  5:30 POWER 80 TOUCH START

5.  Compte à rebours et POWER 80.

CUISSON EN DEUX ÉTAPES

Pour un meilleur résultat de cuisson, certaines recettes conseillent des niveaux différents pendant un cycle de cuisson.

Vous pouvez programmer votre four pour 2 étapes de niveau de puissance lors de votre cycle de cuisson.

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

Appuyez sur:

L'écran affiche:

1. Time Cook : ENTER COOKING TIME

2. **3 0 0** 3:00 TOUCH START OR POWER LEVEL

Pour régler un temps de cuisson de 3 minutes pour la première étape.

3. Power Level 3:00 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10

4. **8** 3:00 POWER 80 TOUCH START

Pour régler une puissance de cuisson de 80% pour la première étape.

5. Time Cook : ENTER COOKING TIME

6. **7 0 0** 7:00 TOUCH START OR POWER LEVEL

Pour régler un temps de cuisson de 7 minutes pour une deuxième étape.

7. Power Level 7:00 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10

8. **5** 7:00 POWER 50 TOUCH START

Pour régler une puissance de cuisson de 50% pour la deuxième étape.

9. **START** Compte à rebours et POWER 80.

REMARQUE: Vous pouvez programmer une seconde étape de 0 pour le temps d'attente à l'intérieur du micro-ondes.

10. Lorsque la deuxième étape est terminée, vous entendrez deux tonalités courtes lorsque le four commence la deuxième étape de cuisson.

SUPPORT DE MÉTAL

AVERTISSEMENT

Afin d'éviter des risques de dommage matériel: N'utilisez pas le support pour souffler le maïs grillé.

Le support doit être sur les quatre supports en plastique lors de son utilisation.

N'utilisez le support que lorsque vous faites cuire des aliments sur la position de support.

Ne faites pas cuire lorsque le support est sur le fond du four.

Le support en métal vous donne un espace supplémentaire lorsque vous faites cuire dans plus d'un récipient à la fois.

Pour utiliser le support:

1. Placez le support sûrement sur les quatre supports en plastique.
- Le support NE DOIT PAS toucher les murs en métal ni le fond du four à micro-ondes.
2. Placez des quantités égales d'aliments AU-DESSUS ET EN-DESSOUS du support.
- La quantité d'aliments doit être à peu près la même pour équilibrer l'énergie de la cuisson.

NIVEAUX D'INTENSITÉ MICRO-ONDE

Pour de meilleurs résultats, différentes recettes demandent différentes puissances de cuisson. Plus basse sera la puissance, et plus longue sera la cuisson. Chaque chiffre de 1 à 9 correspond à un pourcentage de la pleine puissance de cuisson.

La charte suivante vous donne le pourcentage de la puissance de cuisson correspondant à chaque chiffre, et la dénomination de ces différentes puissances.

Elle vous explique également pour quels cas utiliser chaque niveau d'intensité. Suivez les instructions de la recette ou celles présentes sur l'emballage de votre nourriture s'il y en a.

REMARQUE: Reportez à un bon livre de cuisine pour des temps de cuisson basés sur la puissance de cuisson de 1000 watts de votre four micro-onde.

PUISSANCE DE CUISSON	NIVEAU D'INTENSITE	QUAND L'UTILISER
100% de la pleine puissance	Haut	<ul style="list-style-type: none"> • Pour chauffer rapidement des plats préparés ou des nourritures contenant beaucoup d'eau, comme des soupes ou des boissons. • Pour cuire de tendres morceaux de viande, de la viande hachée ou du poulet.
9 = 90% de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none"> • Pour chauffer une soupe onctueuse.
8 = 80% de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none"> • Pour chauffer du riz, des pâtes ou un poêlon.
7 = 70% de la pleine puissance	Moyen-Haut	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire et réchauffer des plats qui ne nécessitent pas un niveau d'intensité Haut (par exemple, du poisson ou un pain de viande), ou quand la nourriture cuit trop vite. • Réchauffer une portion d'un plat quelconque.
6 = 60% de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none"> • Cuire des aliments requérant une attention particulière, comme le fromage, les plats à base d'œufs, les puddings ou la crème anglaise. • Finir de cuire une cocotte ou un poêlon.
5 = 50% de la pleine puissance	Moyen	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire du jambon, une volaille entière ou un morceau de viande à braiser. • Faire mijoter un ragoût.
4 = 40% de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none"> • Faire fondre du chocolat. • Réchauffer des pâtisseries.
3 = 30% de la pleine puissance	Moyen-Bas	<ul style="list-style-type: none"> • Décongeler des plats cuisinés et d'autres nourritures comme du pain, du poisson, de la viande et de la volaille.
2 = 20% de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none"> • Ramollir du beurre, du fromage ou de la crème glacée.
1 = 10% de la pleine puissance	Bas	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir de la nourriture chaude. • Tiédir un fruit.
0 = 0% de la pleine puissance	Aucun	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de repos dans le four.

REMARQUE: Une fois le temps de cuisson entré, vous pouvez aussi utiliser le bouton Niveau d'Intensité comme un second minuteur en entrant 0 comme niveau d'intensité. Le four décomptera le temps de cuisson que vous avez entré sans cuire.

AUTO-DÉCONGÉLATION

Quatre séquences de décongélation sont préenregistrées dans le four. La fonction auto-décongélation vous offre les meilleures méthodes de décongélation pour surgelé. Le guide de cuisson vous indiquera la séquence recommandée pour le type de nourriture que vous souhaitez décongeler.






Pour plus de simplicité, la fonction Auto-Décongélation intègre des tonalités pour vous rappeler quand retourner, séparer ou mélanger le nourriture pour obtenir la meilleure décongélation possible. Trois niveaux de décongélation sont disponibles:

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

Exemple: Pour décongeler 1.2 lbs de viande hachée de bœuf.

Appuyez sur:

L'écran affiche:

1. 
2. 
3.  et 
pour entrer le poids
4. 

MEAT TOUCH 1
POULTRY TOUCH 2
FISH TOUCH 3
BREAD TOUCH 4

MEAT ENTER WEIGHT

1.2 Lbs
TOUCH START

Compte à rebours et
DEFROST.

REMARQUE: Quand vous appuyez sur le bouton DEMARRER, l'écran affiche le décompte du temps de décongélation. Le four émettra une tonalité pendant le cycle de décongélation. A ce moment, ouvrez la porte et tournez, séparez ou mélangez la nourriture. Retirez tous les morceaux bien décongelés. Remettez les morceaux encore congelés et appuyez sur DEMARRER pour reprendre le cycle de décongélation.

CONSEILS D'UTILISATION

- Pour de meilleurs résultats, retirez les poissons, coquillages, viandes et volailles de leur emballage d'origine en papier ou plastique. Sinon, il se peut que l'emballage emprisonne le jus et la vapeur et ne fasse cuire l'extérieur de la nourriture.
- Pour de meilleurs résultats, mettez votre viande hachée en boule avant de la congeler. Pendant le cycle de décongélation, le four micro-onde vous signalera le moment de retourner la viande. Retirez tout excès de givre sur la viande et relancez la décongélation.
- Placez la nourriture dans un récipient profond ou sur un plat pour micro-onde pour récupérer les gouttes.

Cette charte vous montre les types de nourriture et les poids que vous pouvez choisir pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, relâchez ou retirez tout ce qui couvre la nourriture.

NOURRITURE	APPUYEZ SUR Auto-décongélation	POIDS QUE VOUS POUVEZ CHOISIR (par incréments de 45 grammes)
Viande	1	0.1 à 6.0 (45g à 2.7kg)
Volaille	2	0.1 à 6.0 (45g à 2.7kg)
Poisson	3	0.1 à 6.0 (45g à 2.7kg)
Pain	4	0.1 à 1.0 (45g à 450g)

Tableau de conversion des poids

Vous avez probablement l'habitude de mesurer les quantités de nourriture en livres et en onces qui sont une fraction de livres (par exemple, 4 onces font $\frac{1}{4}$ de livre). Cependant, pour entrer le poids de nourriture dans le mode auto-décongélation vous devez entrer des livres et des dixièmes de livre.

Si le poids sur l'emballage de votre nourriture est en fractions de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

Poids équivalent	
ONCES	POIDS DECIMAL
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	1.0 Une livre

REMARQUE: Si le poids indiqué est situé entre deux des décimales proposés, réduisez le poids pour obtenir une meilleure décongélation.

CHARTRE D'AUTO-DÉCONGÉLATION

REMARQUE: Pour décongeler un morceau de viande à la forme irrégulière ou de gros et épais morceaux, pensez à protéger les parties plus fines avec du papier d'aluminium au début du cycle de décongélation.

Réglages pour la viande

NOURRITURE	REGLAGE	A LA TONALITE	INSTRUCTIONS PARTICULIERES
BŒUF			
Bœuf haché standard	VIANDE	Retirez les portions décongelées avec une fourchette. Retournez. Remettez le reste dans le four.	Ne décongelez pas moins de ¼ lb. Congelez en boule.
Bœuf haché en friand	VIANDE	Séparez et mélangez.	Ne décongelez pas de friands de moins de 2 oz. Enfoncez le centre pendant la congélation.
Rouelle	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.
Filet	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.
Bœuf à ragout	VIANDE	Retirez les portions décongelées avec une fourchette. Séparez le reste. Remettez le reste dans le four.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.
Morceau à braiser, Entrecôte	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.
Côte de bœuf	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.
Rôti	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.
AGNEAU			
Morceaux pour ragoût	VIANDE	Retirez les portions décongelées avec une fourchette. Remettez le reste dans le four.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.
Côtelettes (1 inch d'épaisseur)	VIANDE	Séparez et mélangez.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.
PORC			
Côtes (½ inch d'épaisseur)	VIANDE	Séparez et mélangez.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.
Hot dogs	VIANDE	Séparez et mélangez.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.
Travers de porc, Poitrine de porc	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.
Saucisses, en chapelet	VIANDE	Séparez et mélangez.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.
Saucisses, standard	VIANDE	Retirez les portions décongelées avec une fourchette. Retournez. Remettez le reste dans le four.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.
Filet, sans os	VIANDE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.

CHARTE D'AUTO-DÉCONGÉLATION (SUITE)

Réglage pour la volaille

NOURRITURE	REGLAGE	A LA TONALITE	INSTRUCTIONS PARTICULIERES
POULET Entier (jusqu'à 6 lbs)	VOLAILLE	Retournez (finissez de décongeler avec la poitrine vers le bas) Couvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez le poulet poitrine vers le haut dans un plat adapté au micro-onde. Terminez la décongélation en l'immergeant dans l'eau froide. Retirez les abats lorsque le poulet est en partie décongelé.
Découpé		Séparez et mélangez les morceaux. Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde. Terminez la décongélation en l'immergeant dans l'eau froide.
POULE Entière	VOLAILLE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde. Terminez la décongélation en l'immergeant dans l'eau froide.
DINDE Poitrine (jusqu'à 6 lbs)	VOLAILLE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde. Terminez la décongélation en l'immergeant dans l'eau froide.

Réglage pour du poisson

NOURRITURE	REGLAGE	A LA TONALITE	INSTRUCTIONS PARTICULIERES
POISSON Filets	POISSON	Retournez. Séparez les filets une fois qu'ils sont partiellement décongelés si possible.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde. Séparez délicatement les filets sous l'eau froide.
Steaks	POISSON	Séparez et mélangez.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde. Arrosez à l'eau fraîche pour finir la décongélation.
Entier	POISSON	Retournez.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde. Couvrez la tête et la queue avec du papier d'aluminium ; et ne laissez pas le papier d'aluminium toucher les bords du four. Terminez la décongélation en l'immergeant dans l'eau froide.
COQUILLAGES Chair de crabe	POISSON	Séparez. Retournez.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.
Queues de homard	POISSON	Retournez et mélangez.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.
Crevettes	POISSON	Séparez et mélangez.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.
Escalopes	POISSON	Séparez et mélangez.	Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-onde.

CONSEILS DE DÉCONGÉLATION

- Lorsque vous utilisez l'auto-décongélation, le poids à entrer est le poids net en livres et dixièmes de livre (le poids de la nourriture moins le récipient).
- Avant de commencer, assurez-vous de retirer toute attache métallique comme celles qu'on trouve fréquemment sur les paquets de nourriture surgelée et remplacez les par des ficelles ou des élastiques.
- Ouvrez les récipients comme les cartons avant de les placer dans le four.
- Tranchez ou percez les emballages et pochettes plastiques.
- Si la nourriture est enveloppée dans du papier d'aluminium, retirez-le et jetez-le dans un conteneur adapté.
- Tranchez la peau des saucisses et autres plats enrobés.
- Tordez les sachets en plastique pour assurer une décongélation uniforme.
- Sous-estimez toujours le temps de décongélation. Si la nourriture dégelée et toujours un peu congelée au centre, remettez-la au micro-ondes pour la décongeler une fois de plus.
- Le temps de décongélation varie selon le degré de congélation de la nourriture.
- La forme de l'emballage influe sur la vitesse de décongélation. Les emballages superficiels permettent une décongélation plus rapide que les gros blocs.
- Séparez les morceaux lorsque la nourriture commence à dégeler. Les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les ailes du poulet, les pilons, les queues de poisson ou les parties qui commencent à chauffer. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés ou les parois supérieures et inférieures du four. Le papier d'aluminium peut endommager la doublure intérieure du four.
- Pour de meilleurs résultats, laissez la nourriture reposer après la décongélation. (Pour plus d'informations sur le temps de repos, voir la partie "Conseils pour la cuisson au micro-ondes").
- Retournez la nourriture pendant la décongélation ou le temps de repos. Séparez et retirez la nourriture à votre convenance.
- Utilisez le **PLATEAU DE DÉCONGÉLATION** fourni pour terminer la décongélation.
- Un **PLATEAU DE DÉCONGÉLATION** est fourni pour terminer la décongélation d'aliments plus grands. Placez le plateau de décongélation sur le plateau de verre avec l'indication TOP sur le dessus. Placez l'aliment à décongeler directement sur le plateau de décongélation.

AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas le PLATEAU DE DÉCONGÉLATION en même temps que le SUPPORT EN MÉTAL.
- Assurez-vous que le PLATEAU DE DÉCONGÉLATION fonctionne avec les aliments. Il ne supporte pas de charge.

MAINTENIR CHAUD

Vous pouvez garder au chaud sans risque des aliments cuisinés chauds dans votre four à micro-ondes jusqu'à 90 minutes. Vous pouvez utiliser la fonction Warm & Hold seule, ou bien suivre automatiquement un cycle de cuisson.

Exemple: Pour utiliser la fonction Warm & Hold.

Appuyez sur:

L'écran affiche:

1. 

HOLD WARM
TOUCH START

2. 

Compte à rebours et
HOLD WARM défilent
sur l'affichage.

A la fin de Warm & Hold, l'affichage indiquera COOK END et vous entendrez quatre tonalités.

Pour activer la fonction Maintenir chaud à la fin d'un cycle:

- Pendant que vous touchez les instructions de cuisson, touchez la commande Warm & Hold avant de toucher START.
- Lorsque le dernier cycle de cuisson est terminé, vous entendrez deux tonalités. Warm & Hold s'activera alors que le four continue à fonctionner.
- Vous pouvez activer la fonction Maintenir chaud à la fin d'un cycle d'auto-décongélation, de cuisson ou de cuisson en deux temps.

REMARQUE:

- Warm & Hold fonctionne jusqu'à 90 minutes.
- Le fait d'ouvrir la porte annule la fonction. Fermez la porte et appuyez sur Maintenir chaud, appuyez sur START s'il est nécessaire de garder la nourriture au chaud plus longtemps.
- La nourriture couverte ou emballée doit le rester pendant l'utilisation de la fonction Maintenir chaud.
- Les pâtisseries (tartes, chaussons) ne doivent pas être recouvertes lors de la cuisson.
- Les repas complets gardés au chaud sur une assiette doivent être couverts lors de l'utilisation de la fonction Maintenir chaud.
- N'utilisez pas plus d'un cycle complet Warm & Hold (environ 1 heure, 30 minutes). La qualité de certains aliments peut être altérée si ce temps est prolongé.

RAMOLLIR/FONTE

Le four utilise une faible puissance pour ramollir/ faire fondre les aliments. Voir le tableau suivant.

Exemple: Pour faire fondre 8 oz. de chocolat.

Appuyez sur:

L'écran affiche:

1.  Heure de la journée.
2.  SOFTEN TOUCH 1
MELT TOUCH 2
3.  BUTTER/MARGARINE
TOUCH 1
CHEESE TOUCH 2
CHOCOLATE TOUCH 3
4.  CHOCOLATE
TOUCH 1 TO 2
5.  8^{Oz}
TOUCH START
6.  Compte à rebours et
CHOCOLAT apparaîtront
sur l'affichage.

TABLEAU RAMOLLIR

Code	Catégorie	Indications	Quantité
1	Beurre	Déballiez et placez dans le récipient à micro-ondes. Inutile de couvrir le beurre. Le beurre sera à température ambiante et prêt à être utilisé en recette.	1, 2 ou 3 morceaux
2	Fromage à tartiner	Déballiez et placez dans un récipient compatible micro-ondes. Le fromage fondu sera à température ambiante et prêt à être utilisé en recette.	3 ou 8 oz
3	Glaces	Placez le récipient dans le four. La crème glacée sera assez ramollie pour en faire des boules de glace plus facilement.	Pinte, quart, Half gallon

TABLEAU FONTE

Code	Catégorie	Indications	Quantité
1	Beurre / Margarine	Déballiez et placez dans un récipient compatible micro-ondes. Inutile de couvrir le beurre. Mélangez à la fin de la cuisson pour finir de faire fondre.	1, 2 ou 3 morceaux
2	Fromage	N'utilisez que du fromage fondu. Coupez en cubes. Disposez en une seule couche dans le récipient à micro-ondes. Mélangez à la fin de la cuisson pour finir de faire fondre.	8 ou 16 oz
3	Chocolat	Choisissez la sélection 4 ou 8 oz (poids réel) pour faire fondre au four des carrés de chocolat. Enlevez le papier des morceaux et disposez-les dans un récipient compatible micro-ondes. Mélangez à la fin du cycle de cuisson pour terminer de faire fondre. Si vous utilisez des morceaux de chocolat, utilisez toujours le réglage de 4 oz. Mélangez à la fin du cycle de cuisson pour finir de faire fondre. Ajoutez du temps autant que nécessaire si vous faites fondre plus de 4 oz. en poids sec.	4 ou 8 oz

UTILISEZ LE CAPTEUR DE CUISSON

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT DU CAPTEUR

Le capteur de cuisson vous permet de faire cuire la plupart de vos aliments préférés sans sélectionner de temps de cuisson ni niveaux de puissance. Le four détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité provenant des aliments, il indiquera au four combien de temps il doit encore chauffer. L'affichage indiquera le temps qu'il reste à chauffer. Pour que les résultats du capteur soient meilleurs, suivez ces recommandations:

- Les aliments cuits avec le système du capteur devraient être à la température de stockage normale.
- Le plateau de verre et l'extérieur du récipient devraient être secs afin de garantir les meilleurs résultats de cuisson.
- Les aliments doivent toujours être amplement recouverts d'une pellicule en plastique, de papier paraffiné ou d'un couvercle compatibles micro-ondes.
- N'ouvrez pas la porte et ne touchez pas la commande STOP pendant le temps de détection. Lorsque le temps de détection est écoulé, le four émet deux bips et le temps de cuisson restant apparaît dans la fenêtre d'affichage. A ce moment là vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou remettre les aliments en place.

GUIDE DU CAPTEUR DE CUISSON

Des récipients et couvercles appropriés garantissent de bons résultats de cuisson.

- Utilisez toujours des récipients compatibles micro-ondes et couvrez-les avec des couvercles ou une pellicule en plastique aérée.
- N'utilisez jamais de couvercles en plastique au scellement étanche. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'évacuer et provoquer une surcuisson des aliments.
- Vérifier que la quantité corresponde à la taille du récipient. Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié pour de meilleurs résultats.
- Assurez-vous que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four micro-ondes sont secs avant de placer les aliments dans le four. Des traces de moisissure qui s'évaporent peuvent induire le capteur en erreur.

POMME DE TERRE (EXEMPLE)

Le capteur de cuisson vous permet de faire cuire la plupart de vos aliments préférés sans sélectionner de temps de cuisson ni de niveaux de puissance.

Exemple: Pour utiliser le capteur de cuisson.

Appuyez sur:

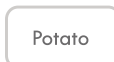
L'écran affiche:

1.



Heure de la journée.

2.



Compte à rebours et BAKED POTATO défilent sur l'affichage.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, vous entendrez quatre bips et COOK END s'affichera.

⚠ AVERTISSEMENT

NE LAISSEZ PAS le micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites souffler du maïs grillé.

Lorsque vous faites souffler du maïs grillé dans un emballage commercial, retirez le support du four. Ne placez pas le sac du maïs grillé sur le support ou en dessous de celui-ci.

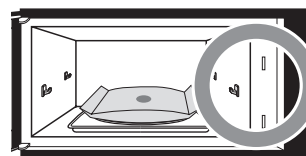
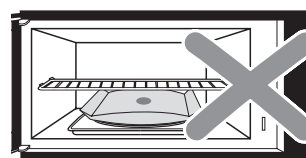
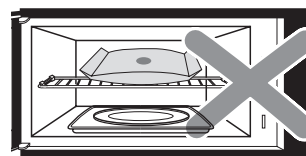



TABLEAU DE CAPTEUR DE CUISSON SMART TOUCH

CATÉGORIE		INDICATIONS	QUANTITÉ
Légumes	Frais	Préparez comme vous le désirez, lavez, et laissez l'eau résiduelle sur les légumes. Placez dans un récipient allant au micro-ondes de taille appropriée, couvrez avec une pellicule plastique et aérez.	1-4 tasses
	Glacé	Retirez de l'emballage, rincez le givre sous l'eau froide. Placez dans un récipient compatible micro-ondes de taille appropriée. Ajoutez une quantité d'eau correspondant à la quantité. (1-2 tasses: 2 cuillérées à soupe, 3-4 tasses: 4 cuillérées à soupe). Couvrez avec une pellicule en plastique et aérez. Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.	1-4 tasses
Maïs grillé		Popcorn vous permet de faire souffler du maïs grillé dans un emballage commercial pour micro-ondes. Ne faites souffler qu'un paquet à la fois. Pour de meilleurs résultats, utilisez un sac frais de maïs grillé. Placez le paquet de maïs grillé préemballé au centre du plateau tournant. Avant de faire souffler le maïs grillé, retirez le support en métal du four.	Paquet de 3.0-3.5 oz
Pomme de terre		Percez les pommes de terre avec une fourchette et placez le plateau du four autour du bord, à au moins deux centimètres et demi de distance. Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 minutes.	1 Moyen (8 à 10 oz chacun)
Pizza		C'est une fonction de réchauffage pour le reste de pizza. Disposez-la sur une serviette en papier dans une assiette compatible micro-ondes.	1-3 parts (5 oz chacun)
Capteur de cuisson	Casserole	Rassemblez les ingrédients pour la recette dans une casserole de 1-2 litres. Couvrez d'une pellicule plastique et aérez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.	1-4 tasses
	Entrée glacée	Retirez l'entrée de l'emballage extérieur et déchirez le couvercle. Si elle n'est pas dans un récipient compatible micro-ondes, placez dans une assiette. Couvrez avec une pellicule plastique et laissez aérer. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.	10 à 20 oz
	Riz	Placez le riz et deux fois le même volume de liquide (eau, bouillon de légumes ou de poulet) dans un plat de 2 litres allant au micro-ondes. Couvrez avec une pellicule plastique et laissez aérer. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 minutes. Remuez pour obtenir un riz plus léger.	1-2 tasses Utilisez du riz à long grain ou à grain moyen. Faites cuire du riz instantané en suivant les indications sur l'emballage.
Grande assiette		Placez les aliments dans une grande assiette ou un plat similaire. Couvrez avec une pellicule plastique et laissez aérer. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes.	1-2 parts
Capteur de réchauffage	Ragoût	Couvrir le plat contenant le ragoût avec un emballage en plastique et aérez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.	1-4 tasses
	Soupe/ Sauce	Pour faire cuire de la soupe/ sauce. Couvrez avec un plastique et aérez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.	1-4 tasses

AUTO-CUISSON

Auto Cook vous permet de faire cuire les aliments habituellement préparés au micro-ondes sans sélectionner de temps de cuisson ni de niveaux de puissance. **Auto Cook** a pré-réglé des puissances de cuisson pour six catégories d'aliments: le Bacon, le Ragoût, les Céréales, les Morceaux de poulet, le Riz et la Soupe.

Exemple: Pour faire cuire du riz.

- | | |
|--|--|
| Appuyez sur: | L'écran affiche: |
| 1.  | BACON TOUCH 1
CASSEROLE TOUCH 2
CEREAL TOUCH 3
CHICKEN PIECES TOUCH 4
RICE TOUCH 5
SOUP TOUCH 6
défile sur l'affichage |
| 2.  | RICE TOUCH 1 TO 2
défile sur l'affichage |
| 3.  | 1 CUP TOUCH START
défile sur l'affichage |
| 4.  | 24:00
RICE
défile sur l'affichage |

Choisissez la catégorie d'aliments.


Catégorie	Numéro de clavier numérique	Quantité
Bacon	1	2,4 à 6 tranches
Ragoût	2	1 à 4 tasses
Céréale	3	1 à 4 tasses
Morceaux de poulet	4	4, 8 à 16 oz
Riz	5	1 à 2 tasses
Soupe	6	1 à 4 tasses

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, vous entendrez quatre tonalités et **COOK END** s'affichera.

CAPTEUR DE RÉCHAUFFAGE

Le réchauffage du capteur vous permet de faire cuire des aliments sans sélectionner de temps de cuisson ni de niveaux de puissance.

Exemple : Pour réchauffer du ragoût.

- | | |
|--|---|
| Appuyez sur: | L'écran affiche: |
| 1. Sensor Reheat | CASSEROLE TOUCH 1
SOUP/SAUCE TOUCH 2
défile sur l'affichage |
| 2.  | CASSEROLE
défile sur l'affichage |

Le four réchauffera le ragoût automatiquement grâce au système de capteur.

Choisissez la catégorie d'aliments.

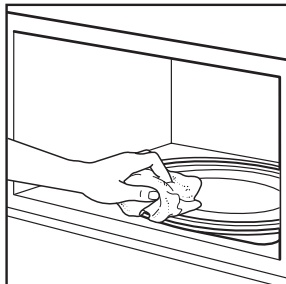
Catégorie	Numéro de clavier numérique
Ragoût	1
Soupe/Sauce	2

Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, vous entendrez quatre tonalités et **COOK END** s'affichera.

Entretien De Votre Four Micro-Onde

Pour vous assurer de la bonne allure, du bon fonctionnement et de la durée de vie de votre four micro-onde, vous devez bien l'entretenir. Suivez attentivement les instructions suivantes:

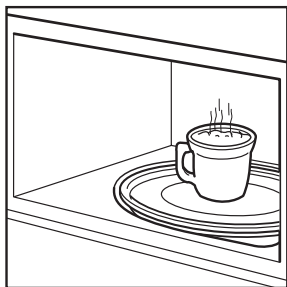
Pour les surfaces intérieures: Lavez-les fréquemment avec de l'eau tiède et savonneuse et une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez que des savons doux et non abrasifs ou un détergent doux. Assurez-vous de bien nettoyer les surfaces ou la porte et le cadre du micro-onde font contact. Essuyez bien avec un chiffon propre.



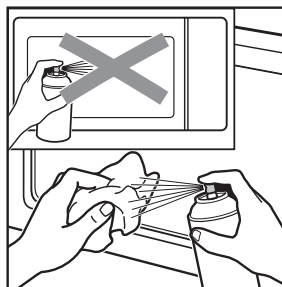
Au fil du temps, les surfaces peuvent se tacher à cause des particules de nourriture qui les éclaboussent pendant la cuisson. C'est normal.

Pour des tâches incrustées: Faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant deux ou trois minutes. La

vapeur ramollira la tâche. Pour vous débarrasser des mauvaises odeurs dans le four, faites bouillir une tasse d'eau mélangée à du jus de citron ou du vinaigre.

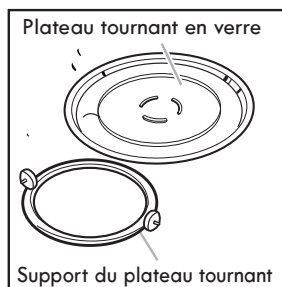


Pour les surfaces extérieures et le panneau de contrôle: Utilisez un chiffon doux avec un nettoyant gras en spray. Appliquez le spray sur le chiffon ; ne vaporisez jamais le four directement.



REMARQUE: Les nettoyants abrasifs, les éponges en laine d'acier, les chiffons râpeux, certains et papiers absorbants, etc... peuvent endommager le panneau de contrôle et les surfaces intérieures et extérieures du four.

Pour nettoyer le plateau tournant et son support: Lavez-le avec de l'eau tiède et savonneuse.



Pour les zones très tâchées, utilisez un nettoyant doux et une éponge grattante. Le plateau tournant et son support peuvent passer au lave-vaisselle.

ENTRETIEN DES FILTRES

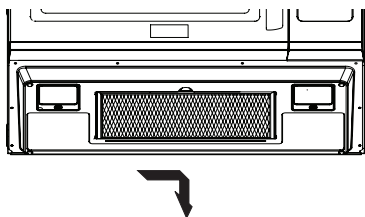
Les filtres à graisse doivent être retirés et nettoyés au moins une fois par mois.

REMARQUE: Si la hotte de votre micro-onde est installée pour faire recirculer l'air, le filtre à charbon (Pièce N°. 5320W1A003C) est disponible à Sears en appelant 1-800-4-MY-HOME.

Le filtre à charbon ne peut être nettoyé et doit être remplacé tous les 6 à 12 mois.

Filtres à graisse:

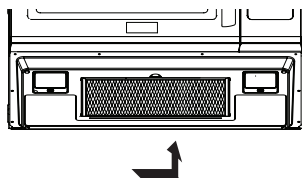
1. Débranchez le four micro-onde ou coupez l'alimentation.
2. Pour retirer les filtres à graisse, faites glisser chacun d'eux sur le côté. Tirez-les vers le bas et appuyez de l'autre côté. Le filtre tombera.



3. Trempez les filtres à graisse dans de l'eau chaude mélangée à un détergent doux. Frottez et agitez-les pour en retirer la graisse et la poussière qui y sont accumulés. Rincez abondamment et secouez pour sécher. Ne nettoyez pas les filtres avec de l'ammoniaque ou des détergents corrosifs comme les nettoyants pour four à base de chaux. Ne les mettez pas non plus dans une machine à laver. Les filtres noirciront ou seront endommagés.



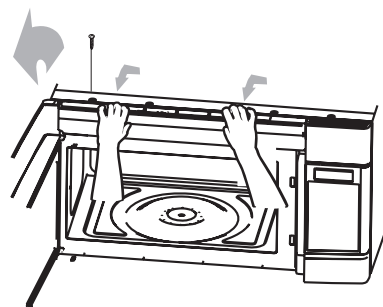
4. Pour remettre les filtres à graisse en place, faites-les glisser dans l'emplacement du cadre prévu à cet effet. Poussez-le vers le haut pour l'enclencher dans son logement.



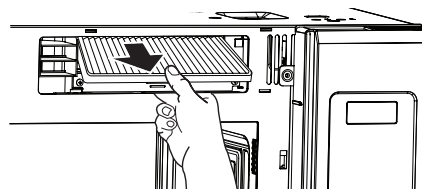
5. Rebranchez le four micro-onde ou rétablissez l'alimentation.

Filtre à charbon:

1. Débranchez le four micro-onde ou coupez l'alimentation.
2. Retirez la vis qui maintient la grille de ventilation.
3. Faites glisser la grille vers la gauche et inclinez-la vers l'avant.

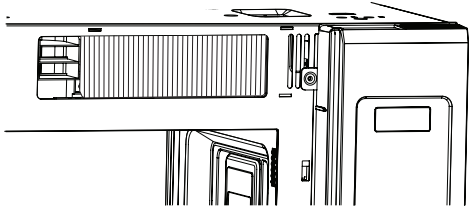


4. Soulevez l'arrière du filtre à charbon et faites-le glisser hors de son logement.

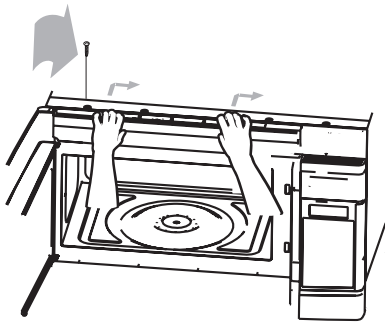


ENTRETIEN DES FILTRES (SUITE)

5. Mettez en place un nouveau filtre à charbon. Le filtre devrait reposer selon l'angle ci-contre.



6. Faites glisser le fond de la grille de ventilation pour la remettre en place. Poussez le haut et faites-le glisser jusqu'à ce qu'il se remette en place. Remplacez la vis de montage.



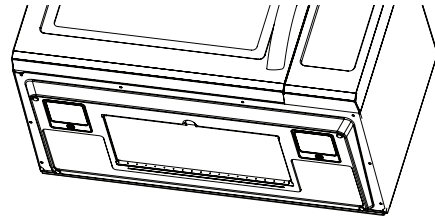
7. Rebranchez le four micro-onde ou rétablissez l'alimentation.

REMARQUE: N'utilisez pas la hotte sans avoir installé de filtres à graisse.

REPLACER LES AMPOULES DE LA HOTTE ET DU FOUR

Ampoule de la hotte

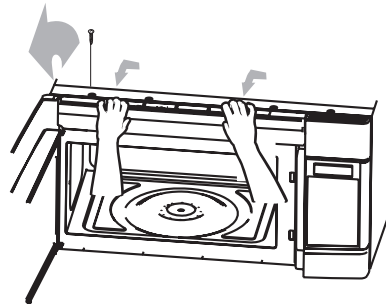
1. Débranchez le four micro-onde ou coupez l'alimentation.
2. Retirez la vis qui maintient le cache de l'ampoule.



3. Remplacer l'ampoule par une ampoule 50 watts. (pièce N° 6912A40002J) disponible chez Sears en appelant 1-800-4-MY-HOME.
4. Rebranchez le four micro-onde ou rétablissez l'alimentation.

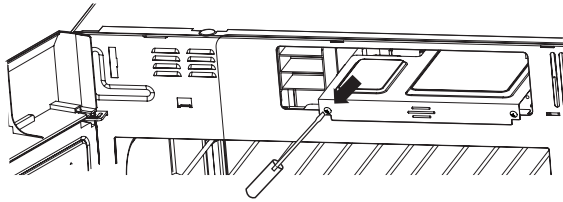
Ampoule du four

1. Débranchez le four micro-onde ou coupez l'alimentation.
2. Retirez la vis qui maintient la grille de ventilation.
3. Faites glisser la grille vers la gauche, puis inclinez-la vers l'avant pour la retirer.



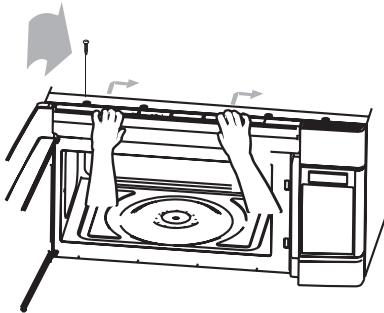
REPLACER LES AMPOULES DE LA HOTTE ET DU FOUR (SUITE)

4. Soulevez la douille.



5. Remplacez l'ampoule avec un petit culot de 30 Watts (Pièce N°. 6912W1Z004B) disponible chez Sears en appelant 1-800-4-MY-HOME.

6. Faites glisser le fond de la grille du ventilateur pour la remettre en place. Poussez le haut et faites-le glisser vers la droite jusqu'à ce qu'il se remette en place. Remplacez la vis de montage.



7. Rebranchez le four micro-onde ou rétablissez l'alimentation.

Questions/Réponses

QUESTIONS	RÉPONSES
Puis-je utiliser mon four micro-onde sans le plateau tournant ou en le retournant pour qu'il supporte un plat volumineux?	Non. Si vous retirez ou retirez le plateau tournant, vous obtiendrez de mauvais résultats en termes de cuisson. Les plats que vous utilisez dans votre four doivent tenir sur le plateau tournant.
Puis-je utiliser du métal ou des pièces d'aluminium dans mon four micro-onde?	Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour protéger (de petits morceaux plats), des petites brochettes ou des plateaux en aluminium peu épais (pas plus de 1,9 cm et doit être contenir de la nourriture pour absorber l'énergie micro-onde). Ne laissez jamais de métal entrer en contact avec la porte ou les bords du four.
Est-il normal que le plateau tournant tourne dans les deux sens?	Oui. Le plateau tournant change de sens de rotation à chaque fois que la porte est ouverte ou fermée. Cela aide à cuire uniformément la nourriture.
Parfois, il me semble que la porte de mon four micro-onde a du jeu. Est-ce normal?	Cette apparence est normale et n'affecte en aucun cas les performances de votre four.
D'où viennent les bruits sourds que j'entends lors du fonctionnement de mon four micro-onde?	Il se peut que vous entendiez le bruit du transformateur au moment où le magnétron se met en route.
Pourquoi mon plat ou mon récipient devient-il chaud lorsque je m'en sers pour passer de la nourriture au micro-onde ? Je pensais que ça n'arrivait pas.	A mesure que la nourriture chauffe, la chaleur se répand au récipient. Utilisez des maniques pour sortir la nourriture du four après la cuisson.
Que signifie "temps de repos" ?	"Temps de repos" signifie qu'après la fin du cycle de cuisson, il faut laisser la nourriture reposer à l'intérieur ou à l'extérieur du four pour qu'elle finisse de cuire complètement. Faire reposer la nourriture à l'extérieur du four permet d'utiliser immédiatement celui-ci pour autre chose. Pour laisser reposer dans le four, vous pouvez programmer un autre cycle de cuisson avec un niveau d'intensité de 0. Voir la section "Cuisson en deux temps".
Pourquoi y'a-t-il de la vapeur qui sort de l'orifice de ventilation?	Il est normal que la cuisson produise de la vapeur. Le four micro-onde est conçu pour ventiler cette vapeur.
Puis-je faire éclater du popcorn dans mon four micro-onde?	Oui. Faites éclater le popcorn micro-ondable en suivant les instructions du fabricant. N'utilisez pas les sacs en papier traditionnels.
Comment obtenir les meilleurs résultats ?	Ne réessayez pas de faire éclater les grains restants. Ne faites pas éclater de popcorn dans un récipient en verre.

Dépannage

La plupart des problèmes qui peuvent survenir pendant la cuisson peuvent se trouver et être réglés sans outils d'aucune sorte. Vérifiez la liste ci-dessous suivante avant d'appeler l'assistance ou un réparateur. Si vous avez encore besoin d'aide, appelez le service Sears au 1-800-4-MY-HOME®.

LE FOUR MICRO-ONDE NE FONCTIONNE PAS

PROBLEME	CAUSE
Rien ne marche.	<ul style="list-style-type: none">• Le câble d'alimentation n'est pas connecté à une broche de sortie mise à la terre. (Voir la section "Spécifications électriques" à la page 37 et la section "Connexion électrique" à la page 39)• Un fusible a grillé ou un disjoncteur s'est enclenché.• Le fournisseur d'électricité a une panne de courant.
Le four ne veut pas se mettre en marche.	<ul style="list-style-type: none">• Vous utilisez le four comme minuteur. Appuyez sur STOP pour annuler le minuteur.• La porte n'est pas correctement fermée.• Vous n'avez pas appuyé sur START.• Vous n'avez pas bien suivi les instructions.• Un cycle que vous avez lancé auparavant est encore en cours. Appuyez sur STOP pour annuler ce cycle.

TEMPS DE CUISSON

PROBLEME	CAUSE
La nourriture n'est pas assez cuite.	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentation électrique de votre maison ou de votre prise murale est plus faible que la normale. Votre fournisseur d'électricité peut vous indiquer si le voltage de votre installation est faible. Votre électricien ou votre technicien peut vous dire si le voltage de votre prise est faible.• La puissance de cuisson n'est pas à la position de réglage recommandée. Consultez le graphique à la page 49.• Référez-vous au graphique Conseils d'instruction.
L'écran affiche un décompte mais le four ne cuit pas.	<ul style="list-style-type: none">• La porte du four n'est pas correctement fermée.• Vous utilisez le four comme minuteur. Appuyez sur ARRETER pour annuler le minuteur.

PLATEAU TOURNANT

PROBLEME	CAUSE
Le plateau tournant ne va pas tourner.	<ul style="list-style-type: none">• Le plateau tournant n'est pas bien en place ou bien le plateau tournant peut être en mode "OFF" du plateau tournant. La face supérieure du plateau de verre devrait être correctement orientée et fermement appuyée sur le support central.• Le support ne fonctionne pas correctement. Retirez le plateau tournant et redémarrez le four. Si le support ne bouge toujours pas, appelez Sears Service au 1-800-4-MY-HOME®. Faire cuire sans le plateau tournant peut donner de mauvais résultats.

TONALITES

PROBLEME	CAUSE
Vous n'avez pas entendu la tonalité de fin de cycle.	<ul style="list-style-type: none">• Vous n'avez pas entré la bonne commande.

Réparez-le chez vous, ou chez nous!

Chez Vous

Pour un dépannage, le manuel d'un produit ou des conseils pour régler les problèmes que vous rencontrez:



www.managemylife.com

Pour faire réparer chez vous tous vos équipements domestiques, de jardins, de chauffage ou de climatisation de toutes les grandes marques, **peut importe qui l'a fabriqué et qui l'a vendu!**

Pour les pièces de rechange, les accessoires ou les manuels dont vous avez besoin pour vous débrouiller seul.

Pour une installation professionnelle Sears de vos équipements domestiques comme les chauffe-eaux et les portes de garage automatiques.

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

Appelez à toute heure du jour ou de la nuit (U.S.A. ou Canada)

www.kenmore.com

www.sears.ca

Chez Nous

Pour la réparation d'équipements facilement transportables comme les aspirateurs, tondeuses, ou appareils électroniques, appelez nous pour connaître l'emplacement du

Centre de réparation Sears le plus proche

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.kenmore.com

www.sears.ca

Pour acheter une extension de garantie pour un produit proposé pas Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

www.kenmore.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo is rendered in a large, bold, stylized font with a distinctive 'S' and 'e'.

® Registered Trademark /TM Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada /TM Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

^{MC} Marque de cinnerce /^{MD} Marque déposée de Sear Brands, LLC.