

SEARS

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Nos. DE MODÈLE
85063

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL

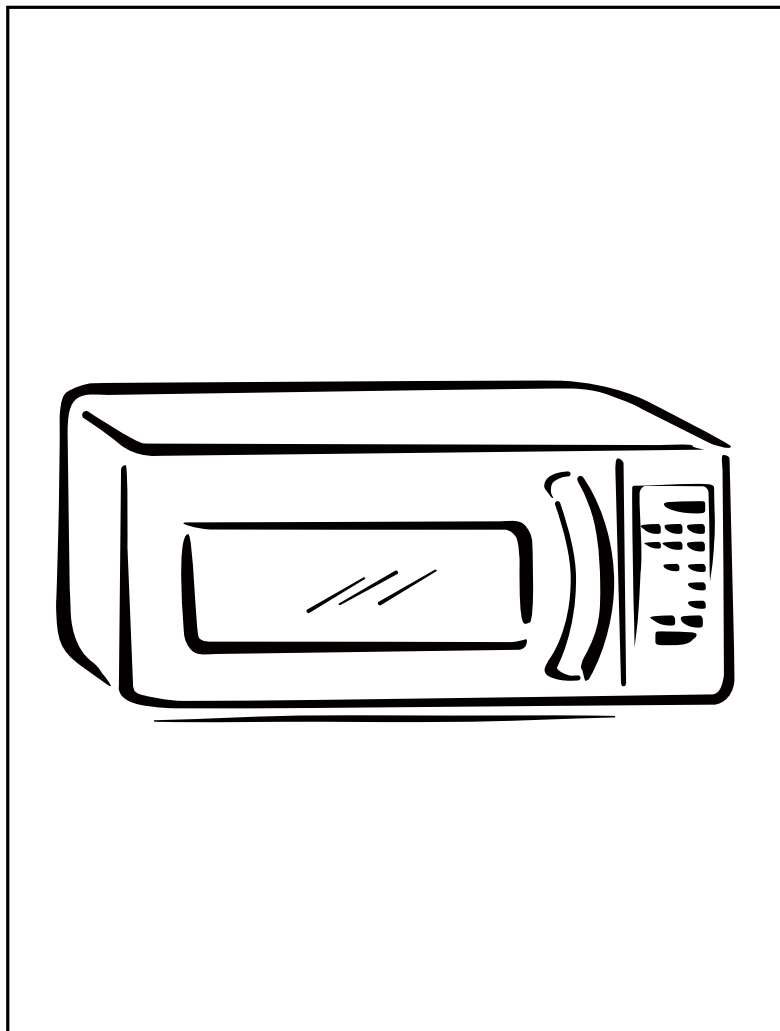
Lisez ce manuel afin de profiter pleinement de toutes les caractéristiques de votre four à micro-ondes Kenmore.

Inscrivez à l'endroit indiqué ci-dessous les numéros de modèle et de série de cet appareil.

No. de Modèle _____

No. de Série _____

Conservez cette information pour toute référence ultérieure.



FOUR À MICRO-ONDES MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

*Distriué par Sears du Canada Inc.

Pièce No. MFL06402704

SEARS DU CANADA INC., TORONTO M5B 2C3

Table des matières

Sécurité	3~5	Ramollir/fondre	20
Apprendre à connaître le four à micro-ondes	6~11	Verrouillage du panneau de commande	20
Fonctionnement du combiné hotte-micro-ondes Kenmore.....	6	Retour	20, 22
Interférence radio	6	Favoris	21
Test du micro-ondes	6	Application du capteur de cuisson	22
Test des assiettes et casseroles.....	7	Pop-corn.....	22
Précautions de sécurité pour le fonctionnement...7		Cuisson	22
Connexion électrique	7	Rechauffer.....	22
Caractéristiques du micro-ondes	8	Conservé à chaud.....	23
Consignes d'installation du plateau en verre	9	Dégivrage automatique	24
Utilisation d'un plat oblong	9	Diagramme de conversion des poids.....	24
Caractéristiques du panneau de contrôle	10~11	Dégivrage 1 lb	24
		Astuces pour le dégivrage.....	24
		Tableau de dégivrage	25~26
Conseils de cuisson au micro-ondes	12~13	Entretien du micro-ondes	27~29
Utilisation du four à micro-ondes	14~26	Entretien des filtres	28
Bouton de commande	14	Remplacement des ampoules du four et de la hotte	29
Sélection des fonctions	14	Questions et réponses	30
Horloge.....	14	Guide de dépannage	31~32
Minuterie	14	Garantie	33
Event	15	Le service et les pièces de remplacement	Tapa posterior
Eclairage	15		
Ajouter 30 secondes	15		
Cuisson manuelle.....	16		
Cuisson a deux etapes	16		
Guide de cuisson pour les niveaux de puissance	17		
Options	18		

Sécurité

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Les instructions de sécurité ci-dessous indiquent comment utiliser le four et éviter des dommages au four ainsi que des blessures.

AVERTISSEMENT-Pour réduire les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition à l'énergie micro-ondes excessive.

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser le four.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans supervision.
- Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS SPÉCIFIQUES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE** à la page 4.
- **Ne pas utiliser** de vapeurs ou produits chimiques corrosifs, comme du sulfure et chloreure dans l'appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- **Ne pas utiliser ni ranger** cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser l'appareil près d'une source d'eau, telle qu'un évier, sous-sol humide ou une piscine.
- **Ne vous servez pas** de la cavité interne du four en tant qu'espace de rangement. Ne pas laisser du papier, des ustensiles ou des aliments dans la cavité si le four n'est pas utilisé.
- **Nettoyer la hotte de ventilation fréquemment.** Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou dans les filtres de la hotte.
- Faire attention au moment de nettoyer les filtres de la hotte. Des produits nettoyants corrosifs comme les nettoyants pour four contenant de l'hydroxyde de sodium peuvent endommager les filtres.
- **Ne pas manipuler les interrupteurs de sécurité intégrés sur la porte du four.** Le four est doté de plusieurs interrupteurs de sécurité intégrés pour s'assurer que l'alimentation est hors circuit lorsque la porte est ouverte.
- Lorsque les des aliments flambent, allumer le ventilateur.
- Modèle conçu pour une utilisation avec des appareils de cuisson à gaz et électrique de 36 po ou moins.
- **Ne pas utiliser ce four à des fins commerciales.** Il est conçu pour un usage résidentiel seulement.
- **Au moment de nettoyer la porte et les surfaces près de la porte, utiliser seulement du savon ou du détergent doux non abrasif et une éponge ou un chiffon doux.**
- **Si le four a été échappé ou endommagé, le faire vérifier entièrement par un technicien qualifié avant de l'utiliser de nouveau.**
- **Pour éviter les risques d'incendie :**
 - **Ne pas surcuire les aliments.** Les aliments qui sont très surcuits peuvent causer un incendie dans le four. Surveiller le four surtout si l'on utilise du papier, du plastique ou autres produits combustibles dans le four.
 - **Ne pas ranger des produits combustibles (pain, biscuits, etc.) dans le four,** car si la foudre frappe les lignes électriques, cela peut mettre le four en circuit.
 - **Ne pas utiliser d'attaches en métal dans le four.** S'assurer de vérifier les articles avant de les mettre dans le four.
 - Si un feu se déclare dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur. Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
- **En cas d'incendie :**
 - **Laisser la porte fermée.**
 - **Mettre le four hors circuit.**
 - **Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au fusible ou coupe-circuit.**
- **Pour éviter les chocs électriques :**
 - **Cet appareil doit être mis à la terre.** Le brancher seulement sur une prise appropriée mise à la terre. Voir **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** à la page 5.
 - **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé,** s'il ne fonctionne pas comme il faut ou s'il a été endommagé ou échappé.
 - **Ne pas immerger le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau.**
 - **Éloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.**

Sécurité

- **Pour éviter une cuisson inadéquate des aliments**
 - **Ne pas faire chauffer de biberons ni d'aliments pour enfants.** Le chauffage non uniforme peut se produire et causer des blessures.
 - **Ne pas chauffer des contenants étroits,** comme des bouteilles de sirop.
 - **Ne pas frire d'aliments dans le micro-ondes.**
 - **Ne pas faire de conserve dans le four à micro-ondes.**
 - **Ne pas chauffer les articles suivants dans le micro-ondes :** oeuf entier dans la coquille, eau avec huile ou gras, contenant scellé, pot en verre fermé. Ces articles peuvent exploser.
- Ne pas couvrir ni obstruer les ouvertures du four.
- Utiliser le four pour l'usage auquel il est destiné, décrit dans ce guide.
- Ne pas faire fonctionner le four s'il est vide.
- Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.
- **Préserver le plancher du four :**
 - **Ne pas surchauffer le "plancher du four excessivement.**
 - **Ne pas** laisser le film gris de certains emballages de cuisson toucher au plancher du four. Mettre l'emballage dans une assiette allant au micro-ondes.
 - **Ne pas** faire cuire directement sur le plancher du four ou la plaque tournante. Utiliser un plat allant au micro-ondes assiette.
 - Éloigner le plat à brunir d'au moins 3/16 po du plancher. Lire et suivre attentivement les instructions fournies avec le plat à brunir. S'il est mal utilisé, le plancher peut être endommagé.
- Installer ou placer cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- Le service de cet appareil doit être effectué par un technicien qualifié seulement. Communiquer avec le centre de service autorisé concernant la vérification, la réparation et l'entretien.
- Comme pour tout autre appareil, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite supervision.

CONSERVER 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.
- **Nefaites 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.

Sécurité

INSTRUCTIONS RELATIVES À LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

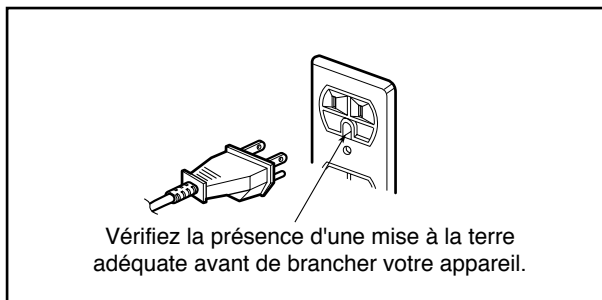
Vous devez effectuer la mise à la terre de cet appareil. S'il devait survenir un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en procurant au courant une route alternative. Cet appareil est muni d'un fil adéquat et d'une fiche dont l'une des broches sert à la mise à la terre.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

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

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

Gardez le cordon d'alimentation au sec et ne le pincez pas d'aucune manière.

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



Raccord permanent de l'appareil:

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

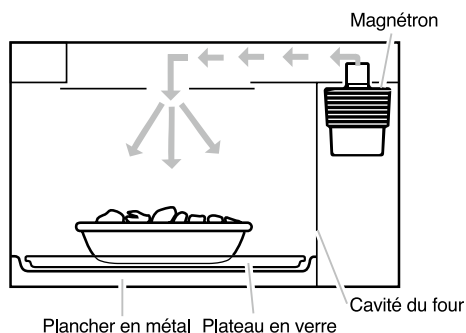
Apprendre à connaître le four à micro-ondes

Cette section présente les concepts de la cuisson au four à micro-ondes. Elle donne aussi les notions de base nécessaires pour faire fonctionner l'appareil. Lire cette information avant d'utiliser le micro-ondes.

Fonctionnement du combiné hotte-micro-ondes Kenmore

L'énergie micro-ondes n'est pas chaude. Les aliments produisent leur propre chaleur et c'est ce qui cuit les aliments. Les micro-ondes sont comme les ondes télé, radio ou lumineuses. L'on ne peut les voir, mais l'on voit ce qu'elles font.

Un magnétron dans le four à micro-ondes produit les micro-ondes. Celles-ci se déplacent dans le four au contact des aliments qui tournent sur la plaque tournante.



La plaque tournante en verre du four permet aux micro-ondes de passer. Elles rebondissent sur un plancher en métal, reviennent vers le plateau en verre et sont absorbées par les aliments.

Les micro-ondes passent à travers de la plupart du verre, papier et plastique sans les chauffer afin que les aliments absorbent l'énergie. Les micro-ondes rebondissent sur les contenants en métal, l'énergie n'est pas absorbée par les aliments.

Pour de meilleurs résultats

- **Toujours cuire les aliments** pour la plus petite durée de cuisson recommandée. Vérifier pour voir comment cuit l'aliment.
- **Brasser, tourner ou réarranger** les aliments à environ mi-chemin du temps de cuisson pour toutes les recettes. Ceci assure une cuisson uniforme.
- **S'il n'y a pas de couvercle pour un plat**, utiliser du papier ciré ou des essuie-tout pour four à micro-ondes ou une pellicule plastique. Ne pas oublier de retourner un coin de la pellicule plastique pour que la vapeur s'échappe.

Interférence radio

L'utilisation d'un four à micro-ondes peut causer des interférences à la radio, télé ou à d'autres appareils. Lorsque ceci se produit, l'on peut réduire ou enlever :

Nettoyer la porte et les joints du four.

Régler l'antenne réceptrice de la radio ou du téléviseur.

- **Éloigner** le récepteur du four à micro-ondes.
- **Brancher** le four à micro-ondes sur un circuit différent afin que le four à micro-ondes et le récepteur soient branchés sur des circuits différents.

Test du micro-ondes

Pour tester l'appareil, mettre environ 1 tasse d'eau froide dans un contenant en verre dans le four. Refermez la portière, vous assurant qu'elle

s'enclenche. Cuire à 100 % pendant 1 minute. Après ce délai, l'eau devrait être chaude.

Test des assiettes et casseroles

Tester assiettes et casseroles avant d'utiliser.

Pour ce faire, mettre au four avec une tasse d'eau à côté. Cuire à 100 % pendant une minute. **Si l'assiette devient chaude, ne pas utiliser.** Certains plats (mélamine, céramique, etc.) absorbent l'énergie micro-ondes et deviennent trop chauds pour

être manipulés et ralentissent les durées de cuisson. La cuisson dans des contenants en métal non conçus pour le micro-ondes peuvent endommager le four tout comme les attaches en métal, doublure en aluminium, agrafes, etc.).

Précautions de sécurité pour le fonctionnement

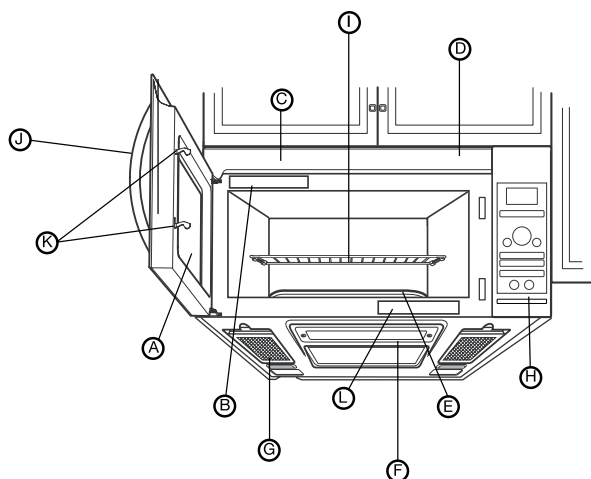
- **Ne jamais** s'appuyer sur la porte ni laisser un enfant s'y balancer.
- **Utiliser des mouffes.** L'énergie micro-ondes ne chauffe pas les contenants, mais la chaleur des aliments peut le faire.
- **Ne pas** utiliser de journaux et autres papiers imprimés.
- **Ne pas** faire sécher des fleurs, fruits, herbes, bois, papier, vêtements, etc.
- **Ne pas** faire fonctionner l'appareil s'il est vide. La durée de vie du produit peut être réduite. Si l'on pratique la programmation de l'appareil, **mettre** un contenant d'eau à l'intérieur. Il est normal que la porte du four semble se voiler après l'utilisation.
- **Ne pas** faire fondre de la paraffine dans le four. Elle ne fondra pas puisqu'elle laisse passer les micro-ondes.
- **Ne pas** faire fonctionner l'appareil si la plaque en verre n'est pas adéquatement placée et qu'elle bouge librement. Elle peut tourner dans un sens ou dans l'autre. **S'assurer** que la plaque en verre est bien placée dans la cavité. **Manipuler la plaque en verre avec soin** au moment de la retirer du four afin de ne pas la briser. Si elle est craquelée ou brisée, communiquer avec le marchand pour une plaque de rechange.
- **Lorsque l'on utilise un plat à brunir**, le fond du plat doit être à au moins 3/16 po au-dessus de la plaque tournante. Suivre les directives fournies avec le plat à brunir.
- **NE jamais cuire ni chauffer un œuf entier dans sa coquille.** L'accumulation de vapeur à l'intérieur peut le faire exploser et endommager le four. **Couper** les œufs cuits durs avant de chauffer. Dans de rares cas, les œufs pochés ont explosé. **Couvrir et laisser** une période d'attente d'une minute avant de couper.
- **Pour de meilleurs résultats, brasser tout liquide plusieurs fois pendant la cuisson ou le réchauffage.** Les liquides chauffés dans certains contenants cylindriques peuvent surchauffer. Ils peuvent éclabousser pendant ou après la cuisson ou si l'on ajoute des ingrédients, café en poudre, sachet de thé, etc. Ceci peut endommager le four.
- Les micro-ondes peuvent ne pas atteindre le centre d'un rôti. La chaleur se répand depuis l'extérieur vers le centre comme la cuisson ordinaire. Ceci est une des raisons pour laquelle il faut laisser reposer certains aliments (comme rôti, pomme de terre) quelques minutes après la cuisson.
- **NE pas faire de friture dans le four.** Les ustensiles pour micro-ondes ne conviennent pas et il est difficile de conserver une température adéquate pour la friture.
- **Ne pas surcuire les pommes de terre.** À la fin du temps de cuisson recommandé, les pommes de terre doivent être légèrement fermes car elles continuent de cuire pendant le temps d'attente. **Après la cuisson au micro-ondes**, laisser les pommes de terre reposer 5 minutes. Elles terminent la cuisson.

Connexion électrique

Si le secteur électrique ou la tension de la prise est inférieur à 110 volts, les temps de cuisson peuvent

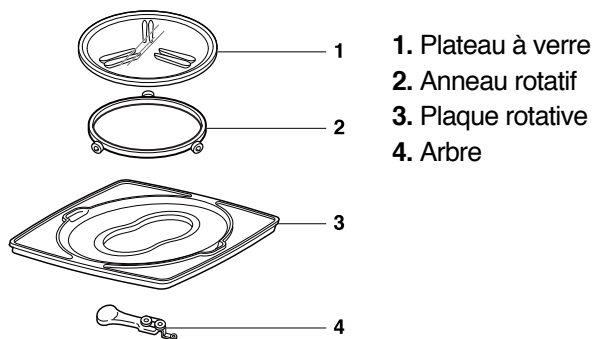
être plus longs. Demander à un électricien qualifié de vérifier le système électrique.

Caractéristiques du micro-ondes



Ce four à micro-ondes est conçu pour rendre l'expérience culinaire agréable et productive. Voici les caractéristiques de base de l'appareil.

- A. Fenêtrécran en métal.** Cet écran empêche les micro-ondes de s'échapper. Il est conçu comme un écran afin de voir les aliments qui cuisent.
- B. Plaque signalétique donnant les numéros de modèle et de série ainsi qu'un guide de cuisson.**
- C. Filtre au charbon** (derrière la grille d'évent).
- D. Grille d'évent**
- E. Plateau rotatif en verre/plaque rotative.** Le plateau en verre remue les aliments en cours de préparation pour une cuisson plus homogène. Il doit être à l'intérieur du four lors du processus pour une meilleure cuisson.
REMARQUE: Le système Even Glide Plus est capable de traiter des plats dont les dimensions vont jusqu'à 12 x 15 pouces.
- F. Eclairage surface de cuisson/pailasse**
- G. Filtre à graisse.** Voir « Entretien des filtres ».
- H. Panneau de contrôle.** Presser les touches pour effectuer les fonctions.
- I. Grille à cuisson.** A utiliser pour un espace supplémentaire lors de la cuisson dans plus d'un récipient au même moment. Retirez la grille de cuisson lorsque vous ne l'utilisez pas.
- J. Poignet de porte**
- K. Système de protection et de verrouillage de la porte**
- L. Etiquette du manuel de cuisson**



Le plateau en verre se déplace dans les deux directions et tourne pour garantir une cuisson plus homogène des aliments.

N'utilisez pas le four à micro-ondes si le plateau en verre n'est pas en place.

Consignes d'installation du plateau en verre

Installation:

1. Placez la plaque rotative en bas de la cavité du four. Les rouleaux de l'arbre doivent être fixés à l'intérieur de la rainure en bas de la plaque rotative. (cf. Figures 1, 2-1, et 2-2)
2. Fixez l'anneau rotatif sur la plaque rotative. (cf. Figure 3)
3. Placez le plateau de verre sur l'anneau rotatif. Installez les rouleaux de l'arbre entre la rainure peu profonde et en saillie au fond du plateau en verre. Les rouleaux de l'anneau rotatif doivent être fixés à l'intérieur de l'arête en bas du plateau en verre. (cf. Figures 4-1 et 4-2)

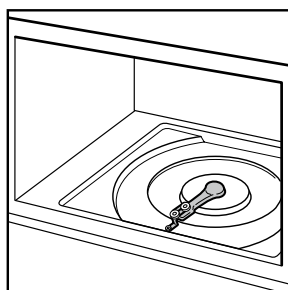


Figure 1

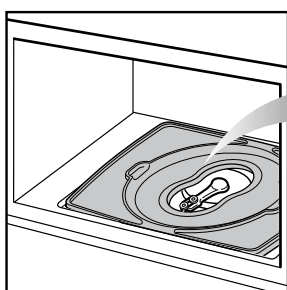


Figure 2-1

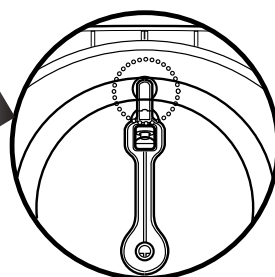


Figure 2-2

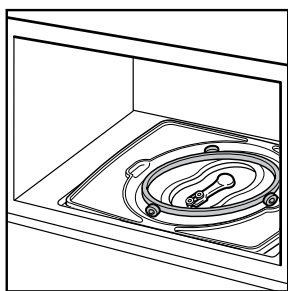


Figure 3

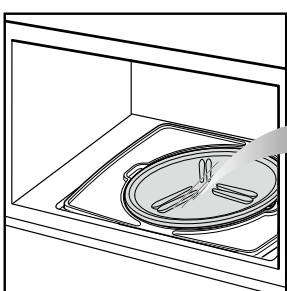


Figure 4-1

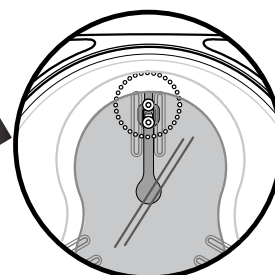


Figure 4-2

Utilisation d'un plat oblong

Lorsque vous utilisez une assiette oblongue, n'oubliez pas de le disposer au centre de la plaque rotative, sinon, cela va entraîner un mauvais rendement.

Une assiette oblongue qui est inférieure à 13 pouces doit être disposé sur le plateau en verre.

Une assiette supérieure à 13 pouces doit être placé sur l'extrémité en saillie de la plaque rotative pour empêcher qu'elle touche le plateau en verre.

Dans le cas contraire, cela va entraîner un mauvais rendement. (cf. Figure 6)

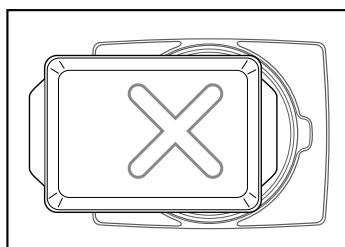


Figure 5

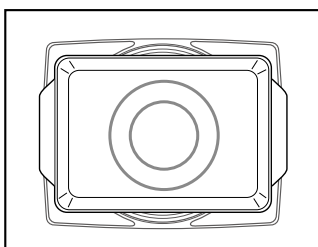


Figure 6

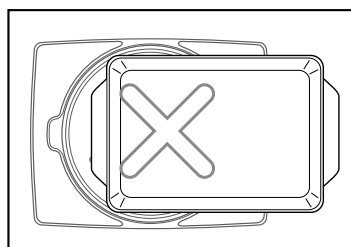
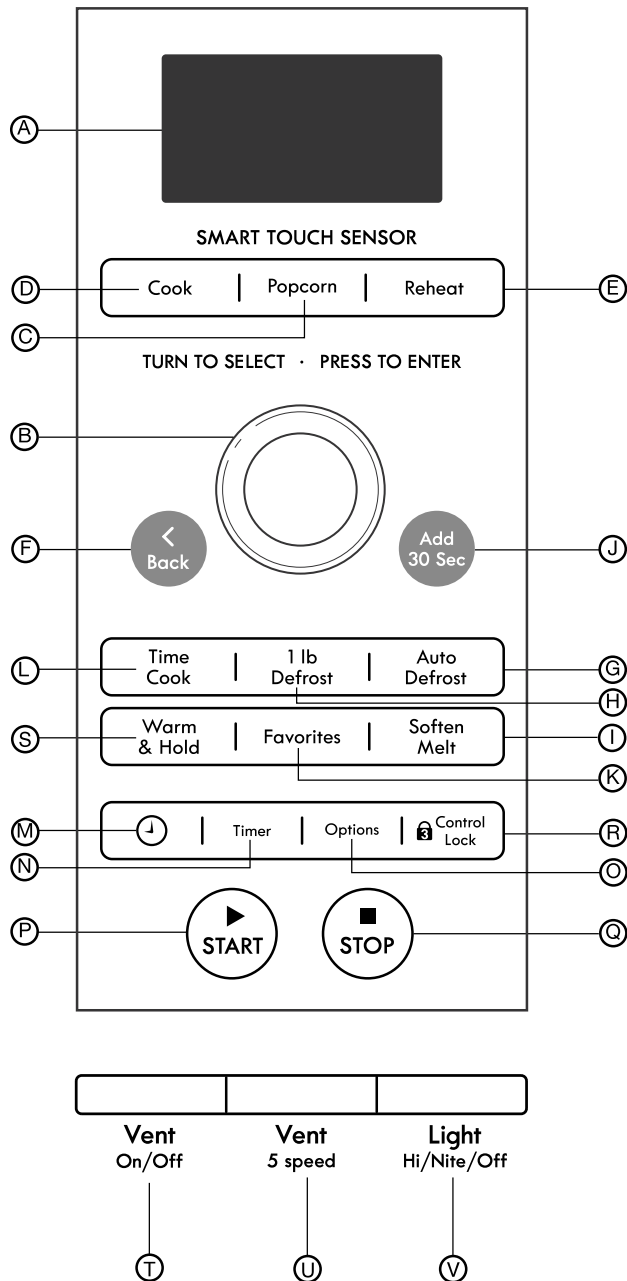


Figure 7

Caractéristiques du panneau de contrôle

Le panneau de contrôle permet de sélectionner les fonctions de cuisson rapidement et facilement. Il suffit de presser les touches nécessaires. Ce qui suit est une liste de toutes les commandes et des touches numériques situées sur le panneau de contrôle. **Pour plus de détails sur ces caractéristiques, voir la section « Utilisation du four à micro-ondes ».**



- A. L'écran d'affichage affiche** l'heure de la journée et le mode de cuisson lorsque le four à micro-ondes n'est pas utilisé. Lors de la programmation, il affiche les menus des fonctions pour vous permettre de les sélectionner, d'entrer les services et les poids, de lire les instructions relatives à la cuisson et de sélectionner les paramètres de puissance/de la durée de la cuisson. Pendant un cycle de cuisson, il évalue le temps restant et vous exhorte à remuer la nourriture, etc. le cas échéant.
- B. Commande tactile** Utilisez cette commande pour sélectionner les fonctions du four, notamment la quantité des aliments et la puissance/la durée de la cuisson.
- C. Pop-corn** Touchez ce bouton pour faire des pop-corn à l'aide de la fonctionnalité du capteur. Le capteur du four va communiquer la durée de cuisson au four en fonction de la quantité d'humidité qu'il détecte des pop-corn.
- D. Cuisson** Touchez ce bouton pour cuire des aliments à micro-ondes sans entrer la puissance ou la durée de la cuisson.
- E. Réchauffage** Touchez ce bouton pour réchauffer des aliments à micro-ondes sans entrer la puissance ou la durée de la cuisson.
- F. Retour** Ce bouton peut être utilisé à l'intérieur d'un menu pour retourner à l'écran précédent.
- G. Dégivrage automatique** Touchez ce bouton, suivie par des touches numériques, pour décongeler la viande en fonction du poids.
- H. 1 lb Dégivrage** Touchez ce bouton pour effectuer un dégivrage rapide. "GROUND 1.0 LBS TOUCH START" (BOEUF HACHE 1.0 LBS TOUCHE DE DEMARRAGE) va s'afficher à l'écran.
- I. Ramollir/fondre** Touchez ce bouton pour Ramollir la crème de glace, le fromage à la crème, du beurre ou du jus congelé et pour fondre du fromage au chocolat, du beurre ou la guimauve.
- J. Ajouter 30 secondes** Touchez ce bouton pour faire la cuisson en 30 secondes avec une puissance de cuisson à 100%, ou pour ajouter des secondes supplémentaires à la puissance définie pour votre cycle de cuisson.
- K. Favoris** Touchez ce bouton pour rappeler une consigne de cuisson enregistrée précédemment dans la mémoire.
- L. Durée de la cuisson** Touchez ce bouton pour contrôler manuellement la durée et le niveau de puissance de la cuisson.
- M. Horloge** Touchez ce bouton pour entrer l'heure en cours.
- N. Minuterie** Touchez ce bouton pour régler la minuterie de la cuisine.
- O. Options** Touchez ce bouton pour modifier les paramètres par défaut du four, notamment le son, l'horloge, la vitesse d'affichage et le poids de dégivrage.
- P. Démarrer** Touchez ce bouton pour démarrer une fonction. Si vous ouvrez la porte après le four ait recommencé à cuire, touchez Démarrer de nouveau.
- Q. Arrêter** Touchez ce bouton pour arrêter et annuler le fonctionnement du four.
- R. Verrouillage des commandes** Maintenez cette touche enfoncée pendant trois secondes pour verrouiller le panneau de commandes.
- S. Conserver à chaud** Touchez ce bouton pour conserver à chaud et de façon sécurisée les aliments cuits dans votre four pendant 90 minutes maximum.
- T. Ventilation activée/désactivée** Touchez ce bouton pour activer/désactiver le ventilateur.
- U. Vitesse de ventilation 5** Touchez ce bouton pour sélectionner entre l'une des cinq vitesses de ventilation.
- V. Eclairage élevé/nuit/désactivé** Touchez ce bouton pour régler la lumière à un niveau élevé, éclairage de nuit (faible) ou pour l'éteindre.

CONSEILS DE CUISSON AU MICRO-ONDES

Quantité d'aliments

- **Sil'on augmente ou diminue** la quantité d'aliments à préparer, le temps nécessaire pour la cuisson change aussi. Par exemple, si l'on double une recette, ajouter un peu plus que la moitié du temps de cuisson d'origine. Vérifier la cuisson et, au besoin, ajouter du temps en petites tranches.

Température de début des aliments

- **Plus la température est basse** plus il faut du temps pour la cuisson. Les aliments à la température de la pièce seront réchauffés plus rapidement que ceux provenant du réfrigérateur.

Composition des aliments

- **Les aliments avec beaucoup de gras ou de sucre** seront chauffés plus rapidement que ceux contenant beaucoup d'eau. Le gras et le sucre atteindront une température plus élevée que l'eau.
- **Plus un aliment est dense**, plus il faut du temps pour cuire. Des aliments très denses comme la viande prennent plus de temps à cuire qu'un gâteau éponge, plus léger.

Dimension et forme

- **Des morceaux plus petits** cuisent plus rapidement que les gros morceaux. Des morceaux de même forme cuisent plus uniformément que des morceaux de forme variée.
- **Aliments de différentes épaisseurs**, les portions plus minces cuiront plus rapidement que celles plus épaisses. Placer les portions plus minces vers le centre du plat.

Brasser et tourner les aliments

- **Ceci** permet de diffuser la chaleur plus rapidement au centre du plat et éviter la surcuisson sur les bords.

Couvrir les aliments

- **Couvrez** les aliments pour réduire des éclaboussures, réduire la durée de la cuisson et les maintenir moelleux.
- Vous pouvez utiliser n'importe quelle couverture qui permet le passage des micro-ondes. Voir "Mode de fonctionnement de la hotte d'aspiration du micro-ondes" à la page 6 pour les matériaux qui seront traversés par les micro-ondes. Si vous utilisez la fonction du capteur, appliquez l'aération.

Relâcher la pression dans les aliments

- **Certains aliments** (par exemple, pomme de terre, saucisses, jaune d'œuf et certains fruits) sont recouverts d'une peau ou membrane étanche. La vapeur peut s'accumuler à l'intérieur pendant la cuisson, pouvant faire exploser l'aliment. Pour relâcher la pression, percer ces aliments avant la cuisson à l'aide d'une fourchette, cure-dent, etc.

Utilisation du temps de repos

- **Laissez toujours les aliments** à l'intérieur ou à l'extérieur du four après la fin de la cuisson ou du dégivrage.
Le temps de cuisson définitive permet à la température de se répandre de façon homogène sur la nourriture, améliorant ainsi la qualité de la cuisson ou du dégivrage.
- **Ladurée du temps de cuisson définitive** dépend de la quantité et l'épaisseur des aliments que vous préparez. Parfois, il peut être aussi bref que le temps qu'il vous faut pour retirer les aliments du four et les servir à table. Toutefois, avec des aliments plus lourds, le temps de cuisson définitive peut être équivalent à 10 minutes. Pour ces périodes relativement longues, vous pouvez programmer un deuxième niveau du cycle de cuisson de puissance "0" pour le temps de cuisson définitive à l'intérieur du four. Cf. "Cuisson à deux étapes".

Arranger les aliments

Pour de meilleurs résultats, placer les aliments uniformément dans l'assiette.

- **Sil'on fait cuire quelques morceaux d'un même aliment**, comme des pommes de terre, les placer en forme d'anneau.
- **Pour des aliments non uniformes ou épais, comme des poitrines de poulet**, placer les sections plus minces ou plus petites vers le centre.
- **Mettre de minces tranches de viandes** une au-dessus des autres.
- **Lorsque l'on cuit ou réchauffe du poisson entier**, faire des entailles pour éviter le craquèlement.
- **Ne pas** laisser les aliments ou le contenant toucher les parois du four à micro-ondes. Ceci empêche le voilage. La production des étincelles peut endommager l'intérieur du four.

CONSEILS DE CUISSON AU MICRO-ONDES (suite)

Utilisation du papier aluminium

Les récipients métalliques ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes.

Néanmoins, il y a quelques exceptions.

Si vous avez acheté des aliments emballés au préalable dans un conteneur avec une feuille d'aluminium, référez-vous aux instructions figurant sur l'emballage. Lorsque vous utilisez des conteneurs en feuille d'aluminium, la durée de la cuisson peut être relativement longue puisque les micro-ondes ne vont pénétrer que la partie supérieure des aliments.

Si vous utilisez des récipients en aluminium sans consignes relatives à l'emballage, suivez les instructions suivantes:

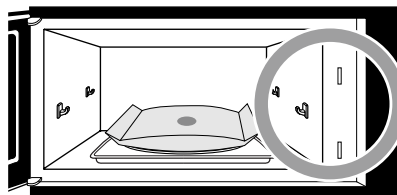
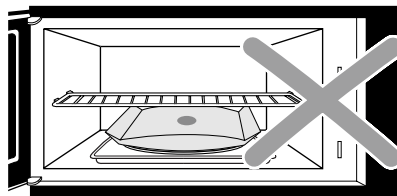
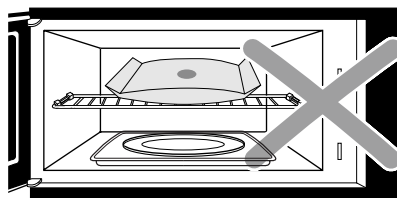
- **Mettez** le récipient dans un bol en verre et ajoutez une certaine quantité d'eau pour qu'elle couvre le fond du récipient, pas plus de ¼ de pouce (64 cm) de hauteur. Cette méthode garantit un chauffage homogène au niveau du fond du récipient.
- **Retirez toujours** le couvercle pour éviter d'endommager le four.
- **Utiliser seulement** des contenants non endommagés.
- **Ne pas utiliser** des contenants de plus de 3/4 po (1.9) de haut..
- **Le récipient** doit être au moins à moitié plein.
- **Pour éviter le volage**, il doit y avoir un minimum de 1/4 po (0.64) entre le contenant en aluminium et les parois du four et entre deux contenants en aluminium.
- **Toujours placer** le contenant sur la plaque tournante.
- **Protégez**, à l'aide de petits morceaux de feuille en aluminium, les parties des aliments susceptibles d'être cuites rapidement, comme les ailes et les bouts des pattes de la volaille.
- **Le chauffage des aliments** dans des récipients en feuille d'aluminium prend généralement le double du temps requis pour un chauffage dans les récipients en plastique, en verre, en porcelaine ou en papier. La durée de chauffage varie en fonction du type de récipient utilisé.
- **Laisser reposer les aliments** de 2 à 3 minutes après la cuisson pour que la chaleur s'étende uniformément dans le contenant.

Cuisson à ne pas faire dans le four à micro-ondes

- **Ne pas** faire de conserve dans le four. Les pots en verre fermés peuvent exploser, causant des dommages au four.
- **Ne pas** utiliser le four à micro-ondes pour stériliser des objets (biberon, etc.) Il est difficile de garder une température élevée nécessaire à la stérilisation.

Retrait du support

- Lors de la cuisson des pop-corn emballés à des fins commerciales, **retirez la grille du four**. Ne mettez pas le sac des pop-corn du micro-ondes sur ou sous la grille.
- La cuisson des pop-corn dans le micro-ondes sans retirer la grille peut provoquer un incendie ou endommager votre four à micro-ondes.



Utilisation du four à micro-ondes

BOUTON DE COMMANDE

Plus rapide, plus facile, mieux qu'avant—

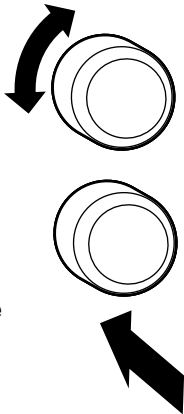
Il suffit de regarder l'écran d'affichage et de sélectionner ce que vous voulez à partir des menus.

Touchez le bouton des fonctions pour:

- Sélectionnez la fonction souhaitée. Vous devez d'abord sélectionner une fonction avant que le bouton puisse être utilisé.

Tournez le BOUTON de commande pour:

- Régler l'horloge/la minuterie de la cuisine
- Sélectionnez des options et des paramètres.
- Réglez la puissance et la durée de la cuisson.



Appuyez sur le BOUTON de commande pour:

- Entrer une sélection;
- Démarrer la cuisson.

Touchez ARRETER pour:

- Arrêter une fonction quelconque du micro-ondes.

SELECTION DES FONCTIONS

Cuisson

- Casserole
- Œufs
- Poissons & fruits de mer
- Aliments congelés
- Viande
- Pizza – Micro-ondes
- Patates
- Volaille
- Riz & pâte
- Légumes – boîtes de conserve
- Légumes - frais
- Légumes - congelés

Réchauffer

- Boisson
- Casserole
- Assiette à dîner
- Réchauffer les pizzas
- Soupe & sauce

Dégivrage automatique

- Viande
- Volaille
- Poisson
- Pain

Ramollir/fondre

- Fondre
- Ramollir

Favoris

- Utiliser la recette favorite
- Ajouter la recette
- Modifier la recette
- Supprimer la recette

Options


- Eclairage Auto de nuit
- (Eclairage automatique nocturne)
- Horloge activée/désactivée
- Démo activé/désactivé
- Lbs/Kg
- Aide-mémoire
- Vitesse de défilement
- Son activé/désactivé


HORLOGE

Exemple: Pour régler l'horloge à 20 heures.

Touche:

L'écran affiche:

1.  Touchez le bouton **HORLOGE**.

2.  TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Réglez l'heure en tournant le bouton et en réglant d'abord l'heure, puis les minutes.

3.  TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **PM** et appuyez.

REMARQUE: Vous devez régler l'heure avant de pouvoir utiliser le micro-ondes.

MINUTERIE


Votre four à micro-ondes peut être utilisé comme minuterie de la cuisine. Vous pouvez configurer le système jusqu'à 99 minutes, 59 secondes.

Exemple: Pour régler la minuterie de la cuisine (3 minutes).

Touche:

L'écran affiche:

1. **Timer** Appuyez sur le bouton **TIMER**.

2.  TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour entrer le temps et appuyez sur ce bouton pour le régler.

3.  TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Appuyez sur le bouton pour démarrer.

REMARQUE: Pour annuler la minuterie de la cuisine, appuyez sur le bouton **TIMER**. "TIMER CLEARED" (MINUTERIE DESACTIVEE) s'affiche à l'écran.

EVENT

La **EVENT** supprime la vapeur et d'autres vapeurs de la surface de cuisson.

Touche:

L'écran affiche:

1. **Vent**
On/Off Touchez le bouton
VENT ON/OFF.

2. **Vent**
5 speed Appuyez sur le bouton **VENT SPEED** pour augmenter la vitesse de ventilation du niveau 1 à 5.

3. **Vent**
On/Off Appuyez sur le bouton **VENT ON/OFF** pour la désactiver.

REMARQUE: Si la température devient très forte autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte d'aération se met automatiquement en marche à un niveau faible pour refroidir le four. Il peut rester allumé jusqu'à une heure pour refroidir le four. Lorsque ce scénario se présente, **vous ne pouvez pas arrêter le ventilateur de l'évent.** Cela peut se passer même si le four à micro-ondes n'est pas utilisé.

ECLAIRAGE

Le bouton situé en bas, à gauche du panneau de commandes contrôle l'éclairage de la surface de cuisson.

Exemple: Régler l'éclairage à un niveau **ELEVE.**

Touche:

L'écran affiche:

1. **Light**
Hi/Nite/Off Touchez le bouton **LIGHT** pour régler la lumière sur **LIGHT HIGH.**

2. **Light**
Hi/Nite/Off Touchez le bouton **LIGHT** pour régler la lumière sur **LIGHT NIGHT.**

3. **Light**
Hi/Nite/Off Touchez le bouton **LIGHT** de nouveau pour la mettre en position **OFF.**


AJOUTER 30 SECONDES

Ce bouton simplifié et pratique vous permet de configurer et de démarrer rapidement la cuisson avec votre micro-ondes.

Exemple: Réglage pour 2 minutes.

Touche:

L'écran affiche:

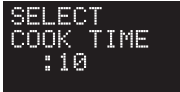
1.  Touchez le bouton **ADD 30 SECONDS** quatre (4) fois. Le four démarre la cuisson immédiatement et l'écran affiche le compte à rebours.



REMARQUE: Chaque fois que vous appuyez sur le bouton **ADD 30 SECONDS**, 30 secondes seront ajoutées à la durée de la cuisson, jusqu'à 99 minutes.

CUISSON MANUELLE

Exemple: Pour préparer des aliments pendant 8 minutes 30 secondes à une puissance de 70%.

Touche: **L'écran affiche:**

1. Time Cook Appuyez sur le bouton **TIME COOK**. 

2. TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER  Tournez le bouton pour sélectionner la durée de la cuisson et appuyez sur entrée. Tournez le bouton pour sélectionner la puissance de cuisson. 

3.  Appuyez sur **START** ou sur le bouton pour démarrer la cuisson.

REMARQUE: Tournez le bouton pour ajuster la durée de la cuisson. Le four va émettre un bip lorsque la puissance est réglée sur 0.


REMARQUE: Appuyez sur **STOP** pour suspendre le processus. Appuyez sur **START** pour reprendre la cuisson.



CUISSON A DEUX ETAPES


Ce four peut être programmé de manière à basculer d'une puissance de cuisson à une autre pendant un cycle de cuisson.

Exemple: Pour préparer des aliments pendant 3 minutes à une puissance de 100% (première étape) et pendant 7 minutes 30 secondes à une puissance de 70% (deuxième étape).

Touche: **L'écran affiche:**

1. Time Cook Appuyez sur le bouton **TIME COOK**. 

2. TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER  Tournez le bouton pour sélectionner la durée de la cuisson et appuyez sur ce bouton pour valider. Tournez le bouton pour sélectionner la puissance de cuisson. 

3. Time Cook Appuyez sur le bouton **TIME COOK** pour sélectionner la durée de la deuxième cuisson. Tournez le bouton pour sélectionner la durée de la cuisson et appuyez sur ce bouton pour valider. Tournez le bouton pour sélectionner la puissance de cuisson. 

4.  Appuyez sur **START** ou sur le bouton pour démarrer la cuisson.

REMARQUE: Tournez le bouton pour modifier la durée de la cuisson.

REMARQUE: Lorsque la première étape de cuisson est terminée, la deuxième démarre automatiquement.

REMARQUE: Vous pouvez régler la seconde étape sur une puissance nulle pour prévoir un temps de cuisson définitive dans le four.

GUIDE DE CUISSON POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE

Les neuf niveaux de puissance en plus du niveau SUPERIEUR vous permettent de sélectionner le meilleur niveau de puissance correspondant aux aliments que vous préparez.

Tous les niveaux de puissance sont répertoriés ci-dessous, ainsi que des exemples d'aliments qui sont mieux cuisinés à chaque niveau et la valeur correspondant à la puissance de la micro-ondes que vous utilisez.

NIVEAU DE PUISSANCE	SORTIE MICRO-ONDES	APPLICATION
10 (ELEVE)	100%	<ul style="list-style-type: none"> • Faire bouillir de l'eau • Préparer la viande hachée • Faire des friandises • Préparer des fruits et des légumes frais • Préparer du poisson et de la volaille • Préchauffer un plat avec colorant brun
9	90%	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer rapidement des morceaux de viande • Sauter des oignons, du céleri et du piment vert
8	80%	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer tout • Préparer des œufs brouillés
7	70%	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire du pain et des produits céréaliers • Préparer des mets au fromage, le veau • Faire des gâteaux, des muffins, des brownies, des petits gâteaux
6	60%	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire des pâtes
5	50%	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire de la viande, la volaille entière • Préparer la crème • Préparer un poulet entier, un dindon, des travers de porc, rôti des côtelettes, rôti l'ailou
4	40%	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer des morceaux de viande moins tendres • Réchauffer des aliments congelés pour des besoins de commodité
3	30%	<ul style="list-style-type: none"> • Décongeler la viande, la volaille et le poisson • Préparer la nourriture en petite quantité • Finir la cuisson du ragoût et d'autres sauces
2	20%	<ul style="list-style-type: none"> • Ramollir du beurre et le fromage à la crème • Chauffer la nourriture en petite quantité
1	10%	<ul style="list-style-type: none"> • Ramollir la crème à glace • Augmenter la pâte de levure
0		<ul style="list-style-type: none"> • Temps de cuisson définitive dans le four

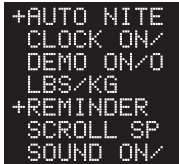
OPTIONS

Le bouton situé en bas, à gauche du panneau de commandes contrôle l'éclairage de la surface de cuisson.

FONCTIONNEMENT	REMARQUE
Eclairage automatique de nuit	Régler la durée de l'éclairage automatique la nuit
Horloge activée/désactivée	Activer/désactiver l'horloge
Démo activé/désactivé	Mode démo activé/désactivé
Lbs/Kg	Changer les mesures du poids
Aide-mémoire	Régler le temps de l'aide mémoire
Vitesse de défilement	Ajuster la vitesse de défilement à un niveau souhaité.
Son activé/désactivé	Activer/désactiver le son





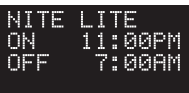
Exemple: Sélectionner une option.

Touche: **L'écran affiche:**

- Options Appuyez sur le bouton **OPTIONS**.


Exemple: Vérification de la configuration de l'éclairage nocturne

Touche: **L'écran affiche:**

- Options Appuyez sur le bouton **OPTIONS**.

- TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER Appuyez sur le bouton pour sélectionner **AUTO NITE LITE**.


- TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **REVIEW NITE LITE** et appuyez sur ce bouton pour afficher les paramètres actuels.



ECLAIRAGE AUTOMATIQUE DE NUIT

Exemple: Régler le temps de mise en marche à 23 heures 00 et le temps de cuisson définitive à 7 heures 00.

Touche: **L'écran affiche:**

- Options Appuyez sur le bouton **OPTIONS**.

- TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER Appuyez sur le bouton **AUTO NITE LITE**.


- TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER Appuyez sur le bouton pour sélectionner **SET NITE LITE**.

 Tournez le bouton pour sélectionner les séquences de mise en marche en heures. Appuyez de nouveau pour régler les minutes. Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner AM ou PM. Répétez cette procédure pour régler le temps de cuisson définitive.

- TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER Appuyez sur le bouton, l'écran va momentanément afficher les paramètres **ON/OFF**.



Exemple: Annulation de la configuration de l'éclairage nocturne

Touche: **L'écran affiche:**

- Options Appuyez sur le bouton **OPTIONS**.

- TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER Appuyez sur le bouton pour sélectionner **AUTO NITE LITE**.


- TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **CLEAR NITE LITE** et appuyez sur ce bouton pour supprimer les paramètres.



HORLOGE ACTIVEE/DESACTIVEE

Exemple: Activer/désactiver l'horloge

Touche: **L'écran affiche:**

- Options Appuyez sur le bouton **OPTIONS**.
- TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **CLOCK ON/OFF** et appuyez sur ce bouton.
- TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **ON** ou **OFF** et appuyez sur ce bouton pour valider.

DEMO ACTIVE/DESACTIVE

Exemple: Activation du mode démo.

Touche: **L'écran affiche:**

- Options Appuyez sur le bouton **OPTIONS**.
- TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **DEMO ON/OFF** et appuyez sur ce bouton.
- TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **ON** et appuyez sur ce bouton pour valider.

LBS/KG

Exemple: Modification des dimensions du poids pour le LBS.

Touche: **L'écran affiche:**

- Options Appuyez sur le bouton **OPTIONS**.
- TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **LBS/KG** et appuyez sur ce bouton.
- TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **LBS** et appuyez sur ce bouton pour valider.

AIDE-MEMOIRE

Exemple: Régler l'aide-mémoire pour 8 heures 45.

Touche: **L'écran affiche:**

- Options Appuyez sur le bouton **OPTIONS**.
- TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **REMINDER** et appuyez sur ce bouton.
- TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Appuyez sur le bouton pour sélectionner **SET REMINDER**. Tournez le bouton pour sélectionner le temps de mise en marche en heures. Appuyez de nouveau pour régler les minutes. Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner AM ou PM.
- TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Appuyez sur le bouton, l'écran va momentanément afficher la configuration de l'aide-mémoire.

Exemple: Vérifier que l'aide-mémoire est réglé.

Touche: **L'écran affiche:**

- Options Appuyez sur le bouton **OPTIONS**.
- TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **REMINDER** et appuyez sur ce bouton.
- TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **REVIEW REMINDER** et appuyez sur ce bouton. L'écran va momentanément afficher la configuration de l'aide-mémoire.

AIDE-MEMOIRE

Exemple: Supprimer l'aide-mémoire de la mémoire.

Touche:

L'écran affiche:

- Options Appuyez sur le bouton **OPTIONS**.
- TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **REMINDER** et appuyez sur ce bouton.
- TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **CLEAR REMINDER** et appuyez sur ce bouton pour supprimer les paramètres.

VITESSE DE DEFILEMENT

Exemple: Accélérer la vitesse de défilement

Touche:

L'écran affiche:

- Options Appuyez sur le bouton **OPTIONS**.
- TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **SCROLL SPEED** et appuyez sur ce bouton.
- TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **FAST** et appuyez sur ce bouton pour valider.

SON ACTIVE/DESACTIVE

Exemple: Activer/désactiver le son

Touche:

L'écran affiche:

- Options Appuyez sur le bouton **OPTIONS**.
- TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **SOUND ON/OFF** et appuyez sur ce bouton.
- TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **OFF** et appuyez sur ce bouton pour valider.

RETOUR



Le bouton **BACK** peut être utilisé à l'intérieur d'un menu pour retourner à l'écran précédent.

Le fait d'appuyer sur le bouton **BACK** ne va pas suspendre ou interrompre un cycle.

RAMOLLIR/FONDRE

Le four utilise une puissance réduite pour faire fondre ou ramollir des aliments (beurre, chocolat, guimauve et fromage).

Exemple: Pour faire fondre un beurre de 1 tablette.

Touche:

L'écran affiche:

- Soften Melt Touchez le bouton **SOFTEN/MELT**.
- TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **MELT** et appuyez.
- TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **BUTTER** et appuyez. Tournez le bouton pour entrer le nombre de tablettes.
- START Appuyez sur **START** ou sur le bouton pour démarrer la cuisson.

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour empêcher des enfants d'utiliser ou de démarrer accidentellement le four à micro-ondes.

Exemple: Réglage du verrouillage des commandes.

Touche:

L'écran affiche:

- Control Lock Maintenez **CONTROL LOCK** pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commandes.

FAVORIS

L'option **FAVORIS** vous permet de vous rappeler d'une instruction de cuisson précédemment enregistrée dans la mémoire et de commencer rapidement la cuisson.

Exemple: Ajout d'une recette (réchauffage d'un morceau de pizza en 30 secondes)

Touche: **L'écran affiche:**

- 1. Favorites** Appuyez sur le bouton **FAVORITES**.



**+USE FAVOR
+ADD RECIP
+EDIT RECI**
- 2.** TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Pour ajouter une recette, tournez le bouton pour sélectionner **ADD RECIPE** et appuyez sur ce bouton.


- 3.** TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner la **COOK TIME** et appuyez sur ce bouton.




**SELECT
COOK TIME
:10**
- 4.** TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner la puissance de cuisson et appuyez sur ce bouton.



**SPELL
FOOD NAME
-----**
- 5.** TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Entrez le **FOOD NAME** en tournant le bouton pour sélectionner l'alphabet et appuyez pour entrer chaque lettre.




**PIZZA
RECIPE
ADDED**
- 6.** Appuyez sur **START**.



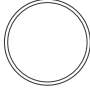
Exemple: Suppression d'une recette mémorisée (pizza)


Touche: **L'écran affiche:**

- 1. Favorites** Pour supprimer une recette, appuyez sur le bouton **FAVORITES**.



**+USE FAVOR
+ADD RECIP
+EDIT RECI**
- 2.** TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **DELETE RECIPE** et appuyez sur ce bouton.


- 3.** TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner une recette que vous voulez supprimer et appuyez sur ce bouton.



**PIZZA
DELETED**

Exemple: Utilisation d'une recette mémorisée (pizza).

Touche: **L'écran affiche:**

- 1. Favorites** Pour utiliser une recette, appuyez sur le bouton **FAVORITES**.



**+USE FAVOR
+ADD RECIP
+EDIT RECI**
- 2.** TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton sur **USE FAVORITE RECIPE** et appuyez.


- 3.** TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **RECIPE (pizza)**.



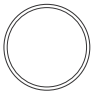
**FAVORITES
PIZZA
:30 P=05**
- 4.** Appuyez sur **START** ou sur le bouton pour démarrer la cuisson.




Exemple: Modification d'une recette (Pizza).


Touche: **L'écran affiche:**

- 1. Favorites** Pour modifier une recette, appuyez sur le bouton **FAVORITES**.




**+USE FAVOR
+ADD RECIP
+EDIT RECI**
- 2.** TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **EDIT RECIPE** et appuyez sur ce bouton.


- 3.** TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Sélectionnez **PIZZA**. Tournez le bouton pour modifier la durée de la cuisson et appuyez sur ce bouton pour valider.



**FAVORITES
PIZZA
:30 P=05**
- 4.** Appuyez sur **START** ou sur le bouton pour valider.



**PIZZA
RECIPE
REVISED**

APPLICATION DU CAPTEUR DE CUISSON

CONSIGNES D'EXPLOITATION DU CAPTEUR

Le capteur de cuisson vous permet de préparer la plupart de vos mets favoris sans sélectionner la durée et les niveaux de puissance de cuisson. L'affichage va indiquer «détection en cours» pendant la période de détection initiale. Le four détermine automatiquement la durée de cuisson requise pour chaque aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité provenant des aliments, il va communiquer la durée de chauffage au four. L'écran va afficher le temps restant pour le chauffage. Pour obtenir de meilleurs résultats en utilisant le capteur, suivez les recommandations suivantes:

- Les aliments cuits avec le système du capteur doivent être conservés à une température normale.
- Le plateau en verre (TABLE ROTATIVE) et l'extérieur du récipient doivent être secs pour garantir des résultats de cuisson optimaux.
- Les aliments doivent toujours être recouverts sans les serrer à l'aide de l'enveloppe plastique, du papier paraffiné ou d'une couverture adaptés au micro-ondes.
- N'ouvrez pas la porte et ne touchez pas le bouton **STOP** lorsque la séquence de détection est en cours. Lorsque le processus de détection est terminé, le four émet des bips et le temps restant pour la cuisson va apparaître sur la fenêtre d'affichage. A ce niveau, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer ou changer la disposition de la nourriture.

GUIDE DE CUISSON AVEC CAPTEUR

Des récipients et des couvertures appropriés permettent d'obtenir d'excellents résultats de cuisson avec le Capteur.

- Utilisez toujours des récipients adaptés aux micro-ondes et couvrez-les avec des couvercles ou une enveloppe en plastique aéré.
- N'utilisez jamais de couvercles en plastique étanches. Ils peuvent empêcher le dégagement de la vapeur et entraîner une cuisson excessive des aliments.
- Faites correspondre la quantité aux dimensions du récipient. Remplissez les récipients de moitié au moins pour obtenir de meilleurs résultats.
- Assurez-vous que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de disposer les aliments dans le four. Des gouttes d'humidité se transformant en vapeur peuvent fausser le fonctionnement du capteur.

POP-CORN

L'option **POP-CORN** vous permet de faire des pop-corn sans avoir besoin de programmer le temps et la puissance.

Exemple: Cuisson des pop-corn.

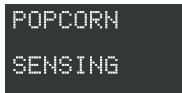
Touche:

1. Popcorn Touchez le bouton **POPCORN**.

L'écran affiche:



2.  Appuyez sur **START** ou sur le bouton.



3. Attendez les signaux sonores qui indiquent la fin de la cuisson.

CUISSON

L'option **CUISSON** vous permet de réchauffer des aliments généralement préparés avec le micro-ondes sans que vous ayez besoin de programmer la durée et les niveaux de puissance de la cuisson.


Exemple: Cuisson du patates.

Touche:

1. Cook

Tournez le bouton pour sélectionner **COOK** et appuyez.

L'écran affiche:

2.  TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER

Tournez le bouton pour sélectionner **POTATOES** et appuyez sur ce bouton.

3.  TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER

Tournez le bouton pour sélectionner **WHITE POTATOES** et appuyez sur ce bouton.

4. Attendez les signaux sonores qui indiquent la fin de la cuisson.

RECHAUFFER

L'option **RECHAUFFER** vous permet de chauffer des aliments sans que vous ayez besoin de programmer la durée et les niveaux de puissance de la cuisson.

Exemple: Réchauffer une assiette à dîner

Touche:

1. Reheat

Tournez le bouton pour sélectionner **REHEAT** et appuyez.

L'écran affiche:

2.  TURN TO SELECT - PRESS TO ENTER

Tournez le bouton pour sélectionner **DINNER PLATE** et appuyez sur ce bouton pour démarrer la cuisson.

3. Attendez les signaux sonores qui indiquent la fin de la cuisson.

RETOUR

Le bouton **BACK** peut être utilisé à l'intérieur d'un menu pour retourner à l'écran précédent.



Le fait d'appuyer sur le bouton **BACK** ne va pas suspendre ou interrompre un cycle.

CONSERVER À CHAUD

Vous pouvez conserver les aliments cuits à chaud en toute sécurité dans votre micro-ondes pour une période allant jusqu'à 90 minutes (environ 1 heure, 30 minutes). Vous pouvez utiliser l'option Conserver à chaud de façon indépendante, ou automatiquement après un cycle de cuisson.

Exemple: Utilisation de l'option Conserver à chaud.

Touche:

1. Warm & Hold

Appuyez sur le bouton **WARM & HOLD**.

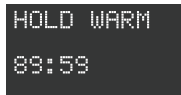


L'écran affiche:

2.



Appuyez sur le bouton ou sur **START**.



A la fin du processus de conservation à chaud, **TERMINE** va s'afficher et quatre signaux sonores seront émis.

Application de l'option Conserver à chaud automatiquement après un autre cycle

- **Après avoir entré les consignes de cuisson**, touchez Conserver à chaud avant de toucher DEMARRER.
- **Lorsque le dernier cycle de cuisson est terminé**, deux signaux sonores sont émis. «Conserver» va apparaître tandis que le four continue de fonctionner.
- Vous pouvez configurer l'option Conserver à chaud de manière qu'elle soit appliquée après Dégivrage automatique, Cuisson ou la cuisson à deux étapes.

REMARQUES:

- L'option **Conserver à chaud** fonctionne jusqu'à 90 minutes.
- **L'ouverture** de la porte du four annule l'option Conserver à chaud. Fermez la porte et touchez Conserver à chaud, ensuite, touchez DEMARRER si un temps supplémentaire est requis pour cette fonction.
- **Les aliments qui sont couverts** pendant la cuisson doivent également être couverts lors de l'application de l'option Conserver à chaud.
- **Les éléments de pâtisserie** (pâté, chaussons, etc.) ne doivent pas être recouverts lors de l'utilisation de la fonction Conserver à chaud.
- **Les repas complets** conservés à chaud dans une assiette à dîner peuvent être couverts lors de l'utilisation de la fonction Conserver à chaud.
- N'utilisez pas plus d'un cycle complet de l'option Conserver à chaud (environ 1 heure, 30 minutes). La qualité de certains aliments sera affectée après une période prolongée.


DEGIVRAGE AUTOMATIQUE


Votre four à micro-ondes est préconfiguré avec quatre options de dégivrage. L'utilisation du **DEGIVRAGE AUTOMATIQUE** constitue la meilleure solution pour décongeler les aliments.


Exemple: Dégivrage de 1,2 lbs. de viande hachée.

Touche: **L'écran affiche:**

1. **Auto Defrost** Appuyez sur le bouton **AUTO DEFROST**.


2. TURN TO SELECT · PRESS TO ENTER Tournez le bouton pour sélectionner **MEAT** et appuyez. Tournez le bouton pour entrer le **WEIGHT**.


3. **START** Appuyez sur le bouton ou sur **START**.



4. Attendez les signaux sonores qui indiquent la fin de la cuisson.


DEGIVRAGE 1 LB

Exemple: Dégivrage rapide de 1,0 lbs. de viande hachée.

Touche: **L'écran affiche:**

1. **1 lb Defrost** Appuyez sur le bouton **1 lb DEFROST**.


2. **START** Appuyez sur le bouton ou sur **START**.


3. Attendez les signaux sonores qui indiquent la fin de la cuisson.

ASTUCES POUR LE DEGIVRAGE

- **Lorsque vous utilisez** l'option Dégivrage, le poids qui doit être entré représente le poids net en livre et en dizaines de livres (le poids des aliments moins celui du récipient).
- **Utilisez** le Dégivrage uniquement pour les aliments crus. Le dégivrage fournit d'excellents résultats lorsque les aliments à décongeler ont une température minimum de 0°F (retirés directement d'un congélateur authentique). Si des aliments ont été conservés dans un congélateur/réfrigérateur qui ne maintient pas la température de 5°F ou moins, programmez toujours les aliments dont le poids est plus petit (pour un temps de dégivrage plus court) pour éviter de préparer les aliments.
- **La forme des aliments** à décongeler affecte la vitesse de dégivrage. Des blocs peu profonds vont se dégivrer plus rapidement qu'un élément profond.
- **Lorsque les aliments commencent à se dégivrer**, séparez les morceaux. Les morceaux séparés se dégivrent plus facilement.
- **Utilisez de petits morceaux de feuille d'aluminium** pour protéger des parties de certaines denrées comme les ailes de poulet, les bouts des pattes, les nageoires de poisson, ou des parties qui commencent à se réchauffer. Assurez-vous que la feuille ne touche pas les côtés, la partie supérieure ou le fond du four. Elle peut endommager le revêtement du four.
- **Pour obtenir de meilleurs résultats**, un temps de cuisson définitive est prévu lors du processus de dégivrage.
- **Remuez les aliments** au cours du processus de dégivrage ou pendant le temps de cuisson définitive. Séparez et retirez les aliments selon les exigences requises.

DIAGRAMME DE CONVERSION DES POIDS

Pour entrer le poids des aliments en mode **DEGIVRAGE**, vous devez spécifier les livres et les dizaines d'une livre. Si le poids des aliments se présente en livre sous forme fractionnaire, vous pouvez utiliser le diagramme suivant pour convertir le poids en nombres décimaux.

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 quart de livre
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.00 Une livre

REMARQUE: Entre deux poids décimaux, choisissez le plus petit poids pour obtenir de meilleurs résultats de dégivrage.

TABLEAU DE DEGIVRAGE

REMARQUE: La viande de forme irrégulière et des morceaux de viande grosses et grasses doivent être protégés à l'aide d'une feuille au niveau des parties grasses et étroites au début de la séquence de dégivrage.

Paramètres appliqués pour la viande

ALIMENTS	CONFIGURATION	A L'EMISSION DU BIP	CONSIGNES SPECIALES
BOEUF			
Viande hachée, fibres alimentaires	VIANDE	Retirer les parties décongelées avec une fourchette. Tourner. Remettre le reste dans le four.	Ne pas dégivrer à moins de 1/4 lb. Congeler sous forme de boule.
Viande hachée, pâté	VIANDE	Séparer et réarranger.	Ne pas dégivrer du pâté de moins de 2 oz. Appuyer au centre lors de la congélation.
Steak rond	VIANDE	Tourner. Couvrir les parties chaudes avec une feuille d'aluminium.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
Steak au filet	VIANDE	Tourner. Couvrir les parties chaudes avec une feuille d'aluminium.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
Ragoût de boeuf	VIANDE	Retirer les parties décongelées avec une fourchette. Séparer le reste. Remettre le reste dans le four.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
Rôti en cocotte, rôti de palette	VIANDE	Tourner. Couvrir les parties chaudes avec une feuille d'aluminium.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
Rôti de côte	VIANDE	Tourner. Couvrir les parties chaudes avec une feuille d'aluminium.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
Rôti de croupe	VIANDE	Tourner. Couvrir les parties chaudes avec une feuille d'aluminium.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
AGNEAU			
Cubes pour le ragoût	VIANDE	Retirer les parties décongelées avec une fourchette. Remettre le reste dans le four.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
Côtelettes (épaisseur 1 pouce)	VIANDE	Séparer et réarranger.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
Côtelettes de PORC (épaisseur 1/2 pouce)	VIANDE	Séparer et réarranger.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
Pain allongé garni de saucisse	VIANDE	Séparer et réarranger.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
Travers de porc Côtes à la paysanne	VIANDE	Tourner. Couvrir les parties chaudes avec une feuille d'aluminium.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
Saucisse, liens	VIANDE	Séparer et réarranger.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
Saucisse, fibres alimentaires	VIANDE	Retirer les parties décongelées avec une fourchette. Tourner. Remettre le reste dans le four.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
Rôti de porc au lait, sans os	VIANDE	Tourner. Couvrir les parties chaudes avec une feuille d'aluminium.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.

TABLEAU DE DEGIVRAGE (suite)

Configuration pour la volaille

ALIMENTS	CONFIGURATION	A L'EMISSION DU BIP	CONSIGNES SPECIALES
POULET (jusqu'à 6 lbs) Haché	VOLAILLE	Tourner (terminer le dégivrage avec le blanc orienté vers le bas). Couvrir les parties chaudes avec une feuille d'aluminium.	Disposer le côté blanc du poulet orienté vers le haut dans une assiette appropriée du micro-ondes. Terminer le dégivrage en plongeant dans l'eau froide. Retirer les abats de volaille lorsque le poulet est partiellement décongelé.
		Séparer les morceaux et réarranger.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
		Tourner. Couvrir les parties chaudes avec une feuille d'aluminium.	Terminer le dégivrage en plongeant dans l'eau froide.
POULET DE CORNOUAILLES Entier	VOLAILLE	Tourner. Couvrir les parties chaudes avec une feuille d'aluminium.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes. Terminer le dégivrage en plongeant dans l'eau froide.
DINDON Blanc (jusqu'à 6 lbs)	VOLAILLE	Tourner. Couvrir les parties chaudes avec une feuille d'aluminium.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes. Terminer le dégivrage en plongeant dans l'eau froide.

Configuration pour le poisson

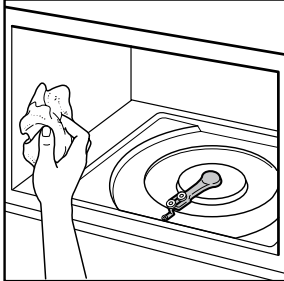
ALIMENTS	CONFIGURATION	A L'EMISSION DU BIP	CONSIGNES SPECIALES
POISSON Filets Steaks Entier	POISSON	Tourner. Séparer des filets lorsqu'ils sont partiellement dégivrés si possible.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes. Séparer délicatement les filets dans l'eau froide.
		Séparer et réarranger.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes. Verser l'eau froide pour terminer le dégivrage.
		Tourner.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes. Couvrir la tête et la queue avec une feuille, ne pas laisser la feuille toucher les parois du micro-ondes. Terminer le dégivrage en plongeant dans l'eau froide.
MOLLUSQUES ET CRUSTACES Chair de crabe Queue de homard Crevettes Festons	POISSON	Séparer. Tourner.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
		Turn over and rearrange.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
		Séparer et réarranger.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.
		Séparer et réarranger.	Disposer dans une assiette appropriée du micro-ondes.

REMARQUE: Le poids disponible est de 0.1~6.0 lbs (0.1~2.7 Kg).

Entretien du micro-ondes

Afin que le four à micro-ondes garde son fini et fonctionne longtemps, il faut l'entretenir. Suivre les instructions suivantes.

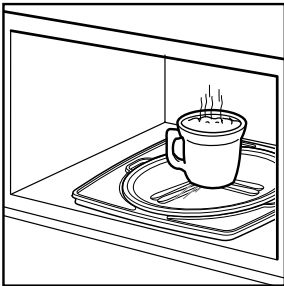
Surfaces intérieures : Laver souvent avec de l'eau savonneuse tiède et une éponge ou un chiffon.



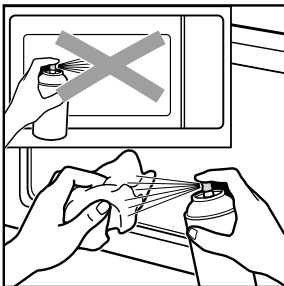
Utiliser seulement un détergent doux non abrasif. S'assurer de garder les zones propres où la porte et le cadre se touchent lorsque fermée. Bien essuyer avec un chiffon propre. Avec le temps,

des taches peuvent se produire sur les surfaces à cause des particules d'aliments qui éclaboussent pendant la cuisson. Ceci est normal.

Pour les taches tenaces, faire bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur délogera les particules. Pour éliminer les odeurs dans le four, faire bouillir une tasse d'eau avec un peu de jus de citron ou de vinaigre.



Surfaces extérieures et panneau de contrôle:



Utiliser un chiffon doux aspergé de nettoyant pour vitres. Vaporiser sur le chiffon, non directement sur la surface.

REMARQUE : les nettoyants abrasifs, les tampons de laine d'acier et certains essuie-tout peuvent endommager le panneau de contrôle ainsi que les surfaces intérieure et extérieure.

Nettoyage du plateau en verre, de l'anneau

Plateau en verre



Anneau rotatif



Plaque rotative



rotatif et de la plaque rotative: Laver dans l'eau douce et savonneuse; pour parties excessivement souillées, utiliser un détergent doux et une éponge à lessiver. Le plateau en verre, l'anneau rotatif, et la plaque rotative peuvent lavés dans un lave-vaisselle.

ENTRETIEN DES FILTRES

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

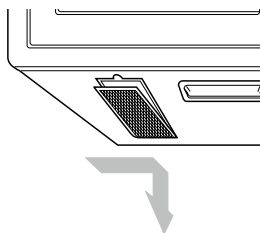
REMARQUE : Si le combiné hotte-micro-ondes est installé pour faire recirculer l'air, le filtre au charbon (n° de pièce 5230W1A003A) disponible chez Sears en téléphonant à 1-800-4-MY-HOME®.

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

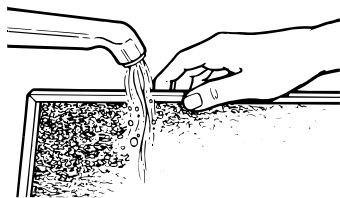
Filtre à graisse (n° de pièce 2B72705B):

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

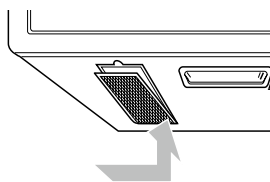
2. Pour enlever le filtre à graisse, faire glisser chaque filtre vers le côté. Tirer vers le bas et pousser à l'autre extrémité. Le filtre s'enlève.



3. Tremper les filtres à graisses dans l'eau chaude avec un détergent doux. Brosser et froufrouter pour enlever la saleté et la graisse. Nettoyer parfaitement et secouer pour sécher. Ne pas nettoyer les filtres avec l'ammoniaque et des produits de nettoyage corrosifs comme des produits à nettoyer le four, ne pas les mettre dans un lave-vaisselle. Les filtres vont noircir et pourraient être endommagés.



4. Pour remplacer le filtre, le faire glisser dans la fente du cadre, à l'arrière de l'ouverture. Pousser le filtre vers le haut et pousser le devant pour verrouiller en place.



5. Brancher le micro-ondes ou remettre l'alimentation.

Remplacement des filtres à charbon:

Si votre four est aéré à l'intérieur, le filtre à charbon doit être remplacé tous les 6 à 12 mois, et plus régulièrement le cas échéant.

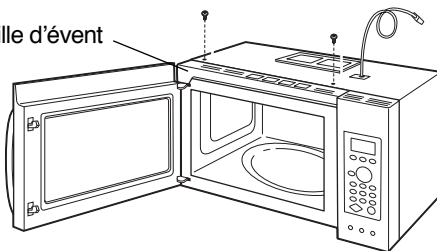
Il est impossible de nettoyer le filtre à charbon.

Achetez un nouveau filtre à charbon du centre de service de dépannage & de vente des pièces de rechange Sears, ou en appelant 1-800-4-MY-HOME®.

1. Débranchez le micro-ondes ou mettez le système hors tension.

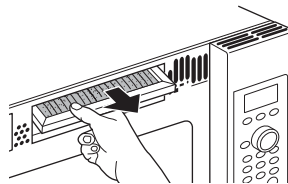
2. Retirez les deux vis de montage de la grille d'aération. Glissez légèrement la grille d'aération vers la gauche.

Grille d'évent

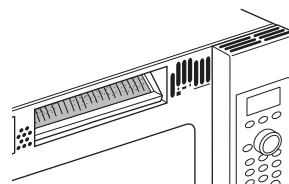


3. Incliner la grille vers l'avant, puis soulever pour enlever.

4. Enlever le vieux filtre.



5. Faire glisser le nouveau filtre au charbon en place. Le filtre devrait être à angle.



6. Mettez la grille d'aération en place. Glissez la grille vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit installée.

7. Remettez les vis de montage en place.

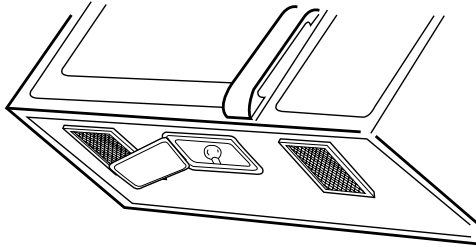
8. Rebrancher l'alimentation ou le four à micro-ondes.

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

REPLACEMENT DES AMPOULES DU FOUR ET DE LA HOTTE

L'ampoule de la hotte

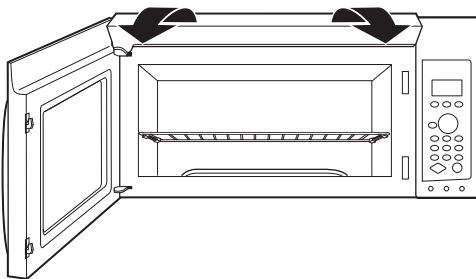
1. Débrancher le micro-ondes ou couper l'alimentation.
2. Retirer la vis du couvercle de l'ampoule.



3. Remplacer l'ampoule.
4. Réinstaller le couvercle de l'ampoule à l'aide des vis de montage.
5. Brancher le micro-ondes ou remettre l'alimentation.

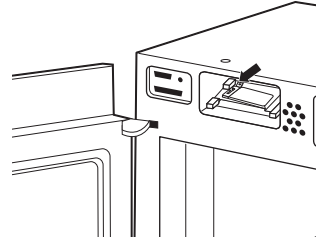
L'ampoule du four

1. Débrancher le micro-ondes ou couper l'alimentation.
2. Enlever les vis de fixation de la grille d'évent.
3. Ouvrir la porte. Incliner la grille vers l'avant, la glisser à gauche, puis tirer.

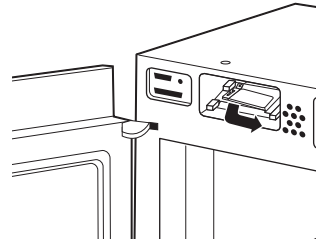


4. Retirer le filtre à charbon.

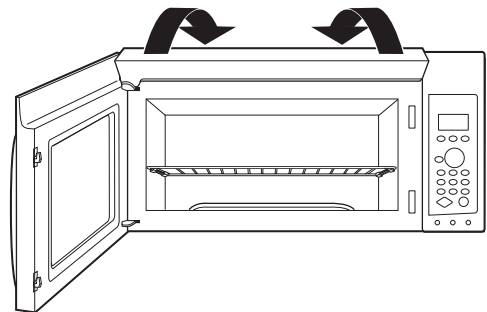
5. Retirer le support de l'ampoule en poussant la languette de verrouillage légèrement vers l'arrière pour la faire sortir du support de l'ampoule.



6. Soulever le support de l'ampoule et le faire glisser hors du compartiment.



7. Remplacer l'ampoule.
8. Réinstaller le support de l'ampoule. Remettre ce support en place à l'intérieur du compartiment et appuyer fermement pour que la languette de verrouillage soit mise en place.
9. Remettre le filtre à charbon en place.
10. Mettre le bas de la grille en place, la glisser vers la droite, puis fixer la partie supérieure. Réinstaller les vis de montage.



11. Brancher le four à micro-ondes ou remettre le système sous tension.

Questions et réponses

QUESTIONS	RÉPONSES
Puis-je utiliser mon four à micro-ondes sans plateau en verre ou puis-je déplacer ce plateau pour installer une grande assiette?	Non. Si vous enlevez ou déplacez le plateau en verre, vous aurez une cuisson de mauvaise qualité. Les assiettes utilisées dans votre four doivent correspondre au verre ou à la plaque rotative.
Puis-je utiliser les poêles en aluminium ou en métal dans mon four à micro-ondes?	Vous pouvez utiliser une feuille en aluminium pour des besoins de protection (utiliser de petits morceaux plats), de petites brochettes, et des plateaux en aluminium peu profonds (si le plateau n'est pas plus grand que ¾ pouces [1,9 cm] en profondeur et s'il est rempli d'aliments pour absorber l'énergie des micro-ondes. Ne mettez jamais le métal en contact avec les parois ou la porte.
Est-il normal que la plaque rotative se déplace dans les deux directions?	Oui. La plaque rotative se déplace d'un côté vers l'autre, selon la rotation du moteur lorsque le cycle de cuisson commence.
Parfois la porte de mon four à micro-ondes semble onduler. Cela est-il normal?	Cet aspect est normal et n'affecte pas le fonctionnement de votre four.
A quoi sont dus les bourdonnements que j'entends lorsque mon micro-ondes est en marche?	Il est possible que ce soit le bruit du transformateur. Lorsque le cycle du tube du magnétron commence.
Pourquoi l'assiette devient-elle chaude lorsque je m'en sers pour cuire les aliments au micro-ondes? Je pensais que ce phénomène ne devait pas se manifester.	Lorsque la nourriture se réchauffe, elle transmet la chaleur à l'assiette. Apprêtez-vous à utiliser des coussins chauffants pour retirer la nourriture après la cuisson.
Que signifie le terme «temps de cuisson définitive»?	Le "temps de cuisson définitive" renvoie à l'action qui consiste à laisser la nourriture à l'intérieure ou à l'extérieur du four pour terminer entièrement la cuisson après le temps de cuisson minuté. Le temps de cuisson définitive à l'extérieur du four permet de pouvoir utiliser le four pour une autre cuisson. Pour le temps de cuisson définitive à l'intérieur du four, vous pouvez programmer une seconde étape de puissance nulle pour le cycle de cuisson. Cf. "Cuisson à deux étapes".
Pourquoi la vapeur sort-elle de l'évent d'évacuation d'air?	La vapeur est normalement produite pendant la cuisson. Le four à micro-ondes a été conçu pour évacuer cette vapeur à travers les événements.
Puis-je faire des pop-corn dans mon four à micro-ondes? Comment puis-je obtenir des résultats optimaux?	Oui. Faites cuire les pop-corn dans le micro-ondes selon les directives du fabricant. N'utilisez pas régulièrement de sacs en papier. Ne faites pas sauter de nouveau les graines non sautées. Ne faites pas de pop-corn dans la porcelaine culinaire en verre.
Quelle est la taille maximum de l'assiette que je peux placer dans le four à micro-ondes?	A cause de la grande cavité et de la plaque rotative qui se déplace d'un côté vers l'autre, vous pouvez utiliser des assiettes atteignant jusqu'à 12 x 15 pouces.

Guide de dépannage

La plupart des problèmes sont reliés à de petites choses faciles à régler. Vérifier la liste ci-dessous et à la page suivante avant d'effectuer un appel de service. En cas de besoin, téléphoner au centre de service Sears au 1-800-4-MY-HOME®.

LE FOUR À MICRO-ONDES NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE
Rien ne fonctionne.	<ul style="list-style-type: none">• Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur une prise à 3 trous.• Un fusible est grillé ou le coupe-circuit est déclenché.• Il y a une panne de courant
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• L'on utilise le four comme minuterie. Presser TIMER pour annuler la minuterie.• La porte est mal fermée et enclenchée.• La touche START n'a pas été pressée.• Les directives n'ont pas été suivies.• Une fonction précédemment enclenchée est toujours active. Presser STOP pour annuler la fonction.

TEMPS DE CUISSON

PROBLÈME	CAUSE
Les aliments ne sont pas suffisamment cuits.	<ul style="list-style-type: none">• La puissance de cuisson n'est pas au réglage recommandé.• L'alimentation électrique de la maison ou dans la prise murale est faible ou plus faible que la normale. La compagnie d'électricité peut indiquer si la tension est faible. Un électricien ou un technicien peut indiquer si la tension de la prise est trop faible.
L'affichage indique le compte à rebours, mais pas de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• La porte est mal fermée.• Les contrôles sont réglés pour la minuterie de cuisine. Presser TIMER pour annuler la minuterie de cuisine.

PLATEAU EN VERRE

PROBLÈME	CAUSE
Le plateau en verre ne bouge pas	<ul style="list-style-type: none"> • Le plateau en verre est mal placé. Il doit être à l'endroit et placé fermement sur le moyeu. • Le support ne fonctionne pas correctement. Enlever le plateau en verre et actionner le four. Si le moyeu ne bouge pas, communiquer avec le centre de service Sears au 1-800-4-MY-HOME®. La cuisson sans le plateau en verre donne de piètres résultats.

TONALITÉS

PROBLÈME	CAUSE
L'on n'entend pas la tonalité de programmation ou de fin de cycle.	<ul style="list-style-type: none"> • La commande appropriée n'est pas entrée.

EVENT

PROBLÈME	CAUSE
Le ventilateur de l'évent s'allume automatiquement.	<ul style="list-style-type: none"> • Le ventilateur de l'évent s'allume automatiquement s'il détecte une forte chaleur pendant la cuisson sur la surface de cuisson.

Si les points susmentionnés ne sont pas la cause du problème, communiquer avec le centre de service Sears au 1-800-4-MY-HOME®.

GARANTIE

LA GARANTIE DES FOURS À MICRO-ONDES KENMORE

- Pendant “DEUX ANS” à partir de la date d’achat, Sears réparera tout défaut de matériel et de conception sans frais, incluant la main-d’oeuvre. Cette garantie est sujette aux exclusions mentionnées ci-dessous.
- Pendant les “TROIS” prochaines années, Sears remplacera le magnétron sans frais, excluant la main-d’oeuvre.
- Cette garantie s’ajoute à toute garantie statutaire.

CATÉGORIE DE PRODUCT SERVICE

Four à micro-ondes de table
(toutes grandeurs)

Apportez au Centre de service

Four à micro-ondes/convection et hotte

Service à domicile

CE QUI N'EST PAS COUVERT:

1. L’installation.
2. Dommages causés par une tension inadéquate.
3. Dommages causés par une mauvaise utilisation ou abus.
4. Dommages causés par un incendie, inondation, ou désastre naturel.

Nous défendons à qui que ce soit, représentant ou autre, d’offrir une garantie ou d’assumer des responsabilités autres que celles mentionnées ici. Toute entente en dehors des conditions déjà citées, ou qui contredirait ces dernières, deviendra nulle et sans effet. La partie gratuite du service que couvre cette garantie ne s’appliquera qu’aux fours à micro-ondes Kenmore de Sears utilisés à des fins domestiques.

COMMENT OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE

1. Apportez votre four à micro-ondes au Centre de service ou magasin Sears le plus près de chez-vous.
2. Pour le service “à domicile”, contactez le Centre de service ou magasin Sears le plus près de chez-vous.

SEARS DU CANADA INC.
290 Yonge Street Suite 700 Toronto, Ontario M5B 2C3

Faites-le réparer, à domicile ou à l'atelier!

Téléphonez au :

1-800-LE-FOYER^{MD}

(1-800-533-6937)

24 heures par jour, 7 jours par semaine

Pour la réparation des appareils électroménagers de grandes marques à **votre domicile** ... peu importe le fabricant ou le détaillant!

Pour connaître l'emplacement du **Service des pièces et de l'entretien Sears** le plus proche afin d'apporter à l'atelier des produits tels que des aspirateurs, tondeuses à gazon ou appareils électroniques.

Pour connaître le n° de téléphone du **Service des pièces et de l'entretien Sears** afin de commander les pièces de rechange, accessoires et manuels d'instructions requis pour effectuer vous-même les réparations.

www.sears.ca

Pour acheter ou demander des renseignements sur un contrat d'entretien Sears, téléphonez au :

1-800-361-6665

de 9 h à 23 h du lundi au vendredi (HNE), de 9 h à 16 h le samedi

For service in english :

1-800-4-MY-HOME[®]

(1-800-469-4663)

www.sears.ca

Centre du foyerSM
SEARS