



LG

Life's Good

MANUEL DE L'UTILISATEUR ET GUIDE DE CUISSON FOUR À MICRO-ONDES

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

LMV1773SS

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	2	Instructions d'utilisation du capteur	24
SÉCURITÉ	3	Guide de cuisson par capteur.....	24
Importantes instructions de sécurité.....	3	Mais à éclater par capteur	24
PRÉCAUTIONS À PRENDRE CONTRE UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES...	4	Cuisson par capteur	24
INFORMATION	5	Réchauffage par capteur	24
Emplacement du numéro de modèle.....	5	Tableau de cuisson par capteur	25
Spécifications du four	5	Tableau de réchauffage par capteur.....	25
Alimentation électrique.....	5	Conseils de cuisson à convection	26
Instructions de mise à la terre	5	Précautions.....	26
Caractéristiques du four à micro-ondes	6	Cuisson à convection.....	27
Caractéristiques du tableau de commande.....	7	Conseils de cuisson combinée.....	28
CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES...	9	Suggestions utiles pour la cuisson combinée.....	28
FONCTIONNEMENT	14	Cuisson combinée.....	28
Apprendre comment utiliser le four à micro-ondes ..	14	Cuisson combinée automatique express.....	29
Horloge	14	Tableau de cuisson combinée automatique express	29
Verrouillage enfant	14	CUISSON	30
Minuterie	15	Instructions de cuisson à convection	30
Ventilateur.....	15	Instructions de rôtissage à convection de la viande	32
Réglage de la durée automatique du ventilateur	15	Guide de cuisson combinée : rôtissage.....	33
EZ Marche	15	Guide de cuisson combinée : cuisson	34
Mise en marche/arrêt du plateau tournant.....	16	Guide de chauffage/réchauffage.....	35
Mise en marche/arrêt de la lampe.....	16	Guide des légumes frais	36
Plus/moins	16	ENTRETIEN	37
Réglage personnalisé	16	Entretien du four à micro-ondes	37
Cuisson à puissance élevée.....	16	Nettoyage des filtres à graisses	38
Cuisson à basses puissances	17	Remplacement du filtre à charbon	38
Cuisson à plus d'un cycle	17	Remplacement de l'ampoule de la surface de cuisson/du comptoir	39
Guide de cuisson à basses puissances	18	Remplacement de l'ampoule du four.....	39
Ramollissement.....	19	Questions et réponses.....	39
Tableau de ramollissement	19	Guide des ustensiles pour four à micro-ondes.....	40
Fusion	19	RECHERCHE DE PANNE	41
Tableau de fusion.....	19	Avant de faire appel à un centre de service	41
Décongélation automatique.....	20	GARANTIE	42
Tableau de conversion du poids	20		
Conseils d'utilisation	20		
Tableau de décongélation automatique	21		
Conseils de décongélation	23		

SÉCURITÉ

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Les instructions de sécurité ci-dessous indiquent comment utiliser le four et éviter de se blesser ou de l'endommager.

▲ AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

- **Lire la totalité des instructions avant d'utiliser le four.**
- **Ne pas permettre aux enfants d'utiliser le four sans une surveillance étroite.**
- Lire et respecter les **PRÉCAUTIONS À PRENDRE CONTRE UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES**, page 4.
- **Ne pas utiliser** de vapeur ou produits chimiques corrosifs, comme le sulfure et le chlorure, sur cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
- **Ne pas utiliser ou entreposer** cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'eau : par exemple, à proximité de l'évier de la cuisine, dans un sous-sol humide, à proximité d'une piscine ou dans un endroit similaire.
- **Ne rien ranger** dans la cavité du four. Ne pas laisser des produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque le four n'est pas en marche.
- **Nettoyer régulièrement la hotte.** Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou les filtres.
- Faire attention en nettoyant les filtres de la hotte. Les produits nettoyants corrosifs, comme les nettoyants pour four à base de soude, peuvent endommager les filtres.
- **Ne pas modifier les interrupteurs de sécurité de la porte du four.** Le four dispose de plusieurs interrupteurs de sécurité intégrés pour veiller à ce que le four soit éteint lorsque la porte est ouverte.
- Lorsque des aliments prennent feu sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.
- Adapté à une utilisation au-dessus d'un appareil à gaz ou électrique de 91,4 cm (36 po) de large ou moins.
- **Ne pas utiliser ce four à des fins commerciales.** Il a uniquement été conçu pour une utilisation domestique.
- **Pour le nettoyage de la porte et des surfaces qui entrent en contact avec elle, utiliser uniquement un savon ou détergent doux non abrasif avec une éponge ou un chiffon doux.**
- **Si votre four tombe ou qu'il est endommagé,** le faire examiner par un technicien qualifié avant de le réutiliser.
- **Pour éviter tout incendie :**
 - **Ne pas faire brûler les aliments.** Les aliments brûlés peuvent déclencher un incendie dans le four. Surveiller attentivement le four, particulièrement si le four contient du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles.
 - **Ne pas ranger d'aliments combustibles (pain, biscuits, etc.) dans le four.** Si une foudre frappe les lignes électriques, le four peut se mettre en marche.
 - **Ne pas utiliser d'attache métallique dans le four.** Vérifier si les articles achetés possèdent des attaches métalliques et les retirer avant de placer ces articles dans le four.
- **Si un incendie se déclenche :**
 - **Laisser la porte du four fermée.**
 - **Arrêter le four.**
 - **Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation du four au niveau du tableau de distribution (disjoncteur ou fusible).**
- **Pour éviter tout choc électrique :**
 - **Cet appareil doit être mis à la terre.** Brancher uniquement l'appareil sur une prise de courant convenablement mise à la terre. Se reporter aux **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**, page 5.
 - **Ne pas faire fonctionner cet appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche de branchement sont endommagés,** s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou a subi une chute.
 - **Ne pas immerger le cordon ou la fiche de branchement dans de l'eau.**
 - **Éloigner le cordon des surfaces chauffées.**
- **Faites attention quand la porte est ouverte, Vous risquez de vous faire blesser.**

SÉCURITÉ

• Pour éviter de mal préparer certains aliments :

- **Ne pas faire chauffer de biberon ou d'aliments pour bébé.** La température peut ne pas être uniforme et provoquer d'éventuelles blessures.
 - **Ne pas faire chauffer des récipients à goulot étroit,** comme les bouteilles de sirop.
 - **Ne rien faire frire dans le four à micro-ondes.**
 - **Ne pas effectuer de mise en conserve dans le four à micro-ondes.**
 - **Ne pas faire chauffer les articles suivants dans le four à micro-ondes :** des oeufs entiers dans leur coquille, de l'eau avec de l'huile ou des matières grasses, des récipients fermés ou des bocaux en verre fermés. Ces articles peuvent éclater.
- Ne pas couvrir ou obstruer une des ouvertures du four.
 - N'utiliser le four que pour les opérations décrites dans ce manuel.
 - Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est vide.
 - Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.

• Pour préserver la sole du four :

- **Ne pas trop chauffer la sole du four.**
 - **Ne pas laisser** la pellicule grise des emballages spécialement conçus pour la cuisson aux micro-ondes toucher la sole du four. Placer l'emballage sur un plat pour four à micro-ondes.
 - **Ne rien cuire** directement sur la sole du four ou le plateau tournant en verre. Utiliser un plat pour four à micro-ondes.
 - Garder tout plat à brunir à au moins 0,5 cm (3/16 po) au-dessus de la sole. Lire et suivre attentivement les instructions concernant le plat à brunir. La mauvaise utilisation d'un plat à brunir peut endommager la sole du four.
- Pour installer/placer cet appareil, respecter toutes les instructions d'installation fournies.
 - Seul un technicien qualifié est habilité à effectuer des réparations sur cet appareil. Pour tout travail d'inspection, de réparation ou d'ajustement, contacter un service de réparation autorisé pour que l'appareil soit examiné.
 - Comme pour tout autre appareil ménager, surveiller étroitement les enfants qui l'utilisent.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE CONTRE UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

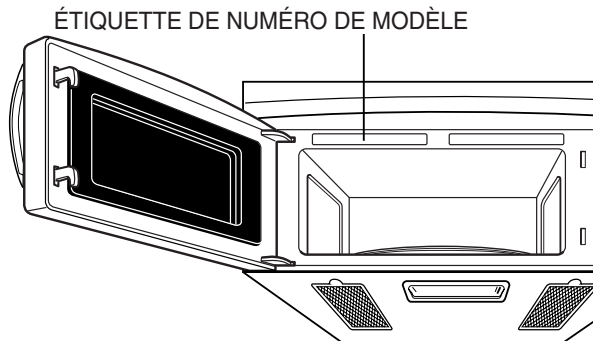
- (a) Ne pas essayer de faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte. Cela peut susciter une dangereuse exposition aux micro-ondes. Il est important de ne pas mettre en échec ou modifier le système de verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placer aucun objet entre la face avant et la porte. Ne pas laisser de saletés ou de résidus de produit de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
 - (1) Porte (déformation)
 - (2) Charnières et loquets (brisés ou mal fixés)
 - (3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité
- (d) Seul un technicien qualifié est habilité à régler ou réparer le four.

INFORMATION

Lire ce Manuel de l'utilisateur. Il explique comment utiliser les ingénieuses options de ce four à micro-ondes.

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE

Pour obtenir de l'information sur la réparation ou des pièces de rechange, il faut fournir le numéro de modèle complet du four à micro-ondes au centre de service. Ce numéro est apposé sur l'avant du four, comme illustré ci-dessous.



SPÉCIFICATIONS DU FOUR

Alimentation électrique	120 V CA, 60 Hz	
Consommation d'énergie	Micro-ondes	1 500 W
	Convection	1 500 W
Puissance	Micro-ondes	*850 W
	Convection	1 350 W
Courant nominal	Micro-ondes	13 A
	Convection	13 A
Dimensions hors tout (L x H x P)	76 x 41,8 x 39,1 cm (29-15/16 x 16-7/16 x 15-3/8 po)	
Dimensions de la cavité du four (L x H x P)	54 x 24 x 36 cm (21-1/4 x 9-7/16 x 14-3/16 po)	
Volume utile du four	0,05 m ³ (1,7 pi ³)	

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Ce four a été conçu pour fonctionner sur une prise domestique standard de 120 V/60 Hz. S'assurer que l'intensité du circuit est d'au moins 15 ou 20 A et que le four à micro-ondes est le seul appareil sur ce circuit. Ce four n'a pas été conçu pour une fréquence de 50 Hz ou tout autre circuit que le 120 V/60 Hz.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant de s'échapper vers la terre. Le cordon d'alimentation de cet appareil possède un fil et une fiche de mise à la terre. Brancher la fiche sur une prise correctement installée et mise à la terre.

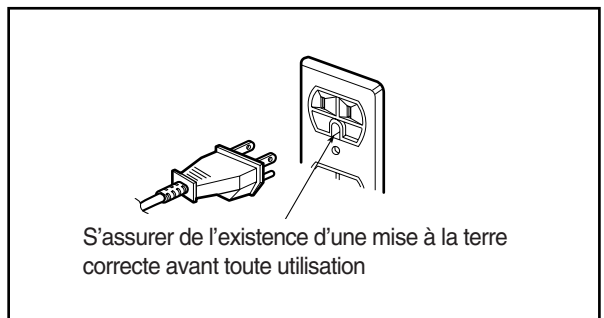
⚠ AVERTISSEMENT - Une mauvaise utilisation de la fiche de mise à la terre présente un risque de choc électrique.

Demander à un électricien qualifié en cas d'incompréhension des instructions de mise à la terre ou de doute concernant la qualité de la mise à la terre de l'appareil.

Puisque cet appareil s'installe sous une armoire, il dispose d'un cordon d'alimentation court. Consulter les Instructions d'installation fournies séparément pour savoir comment placer le cordon correctement.

Maintenir le cordon d'alimentation au sec. Ne pas le coincer ou l'écraser de quelque manière que ce soit.

S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser seulement un câble à trois conducteurs comportant une fiche de branchement à trois broches et une prise à trois alvéoles compatible avec la fiche de branchement de cet appareil. Le calibre de la rallonge doit être égal ou supérieur au courant nominal de l'appareil.



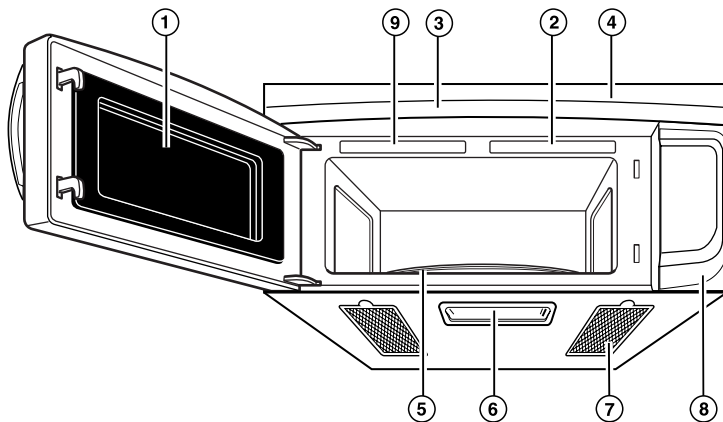
S'assurer de l'existence d'une mise à la terre correcte avant toute utilisation

Pour un appareil branché en permanence :

Cet appareil doit être raccordé à une installation électrique métallique permanente mise à la terre ou un conducteur de mise à la terre doit être acheminé avec les conducteurs du circuit et raccordé à la borne de mise à la terre de l'équipement ou au fil de mise à la terre de l'appareil.

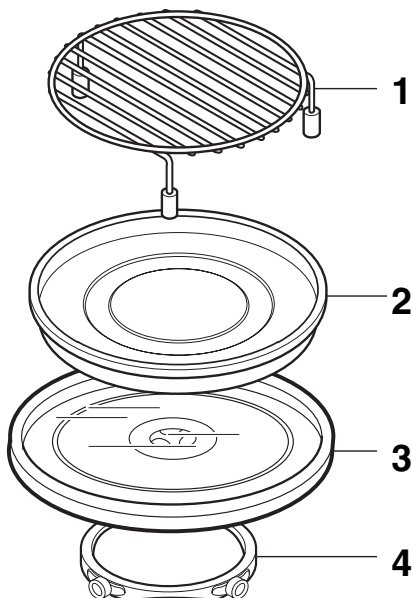
INFORMATION

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES



Ce four à micro-ondes a été conçu pour faire de la cuisine une expérience aussi agréable et efficace que possible. Pour être à même d'utiliser le four rapidement, voici une liste des caractéristiques principales du four :

- 1. Hublot à écran métallique**
L'écran empêche les micro-ondes de s'échapper. Il a été conçu sous forme d'écran pour permettre de voir les aliments lors de la cuisson.
- 2. Étiquette de guide de cuisson**
- 3. Filtre à charbon**
(derrière la grille d'aération)
- 4. Grille d'aération**
- 5. Plateau en verre** Le plateau en verre fait tourner les aliments pour une cuisson plus uniforme. Il doit se trouver dans le four pendant le fonctionnement de celui-ci.
- 6. Lampe d'éclairage de la surface de cuisson**
- 7. Filtre à graisses**
- 8. Tableau de commande** Appuyer sur les touches de ce tableau pour utiliser les fonctions du four.
- 9. Plaque des numéros de modèle et de série**



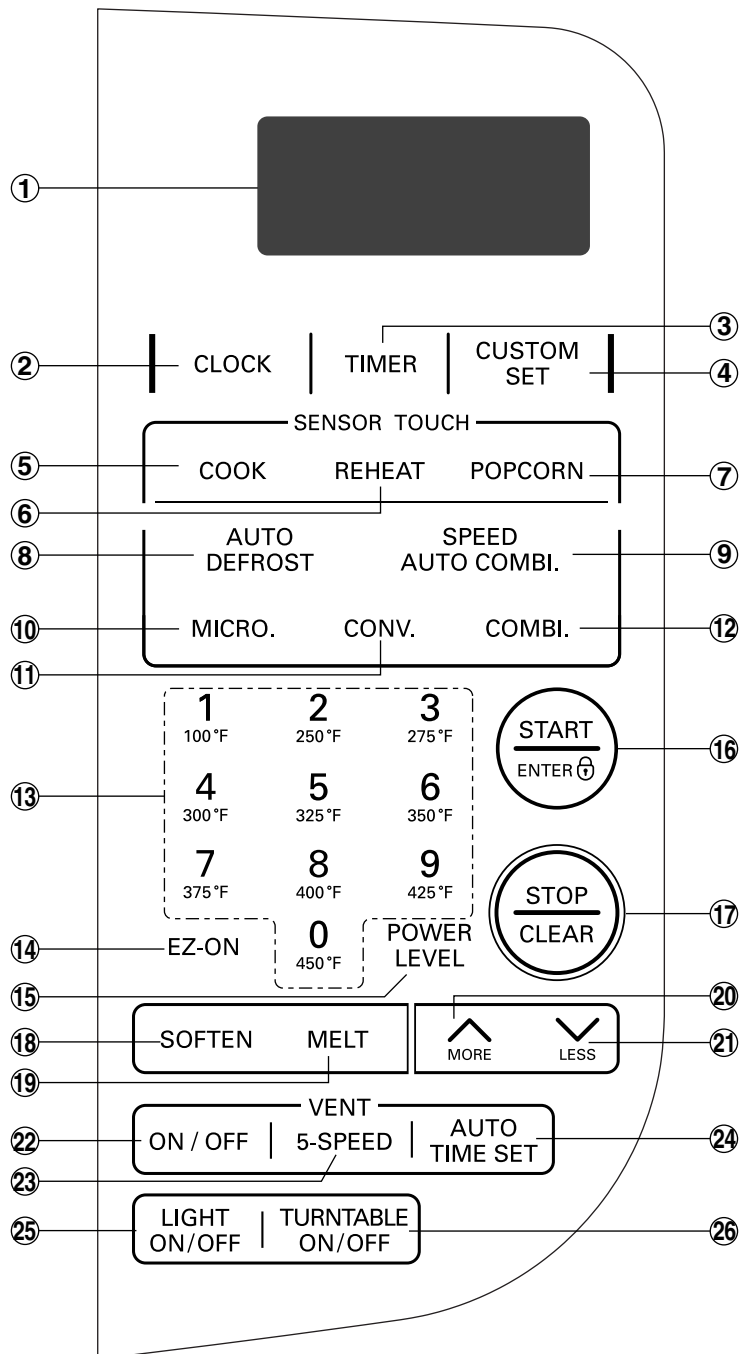
Le plateau en verre tourne vers la droite et vers la gauche pour une cuisson plus uniforme. Ne pas utiliser le four à micro-ondes sans le plateau tournant.

- 1. Grille de convection**
- 2. Plateau en métal/lèche-frite**
- 3. Plateau tournant en verre**
- 4. Mécanisme de rotation**

INFORMATION

CARACTÉRISTIQUES DU TABLEAU DE COMMANDE

Le tableau de commande de ce four à micro-ondes permet de sélectionner la fonction de cuisson désirée rapidement et facilement. Il suffit d'appuyer sur la touche de commande appropriée. Une liste des touches de commande et numériques du tableau de commande se trouve ci-dessous. **Pour plus de renseignements sur ces fonctions, se reporter à la section FONCTIONNEMENT.**



INFORMATION

1. **AFFICHAGE** : L'affichage dispose d'une horloge et d'indicateurs pour exposer l'heure, la durée de cuisson et la fonction de cuisson sélectionnées.
 2. **CLOCK (HORLOGE)** : Appuyer sur cette touche pour entrer l'heure.
 3. **TIMER (MINUTERIE)** : Appuyer sur cette touche pour régler la minuterie.
 4. **CUSTOM SET (RÉGLAGE PERSONNALISÉ)** : Appuyer sur cette touche pour modifier les réglages par défaut du four pour les bips sonores, l'horloge, la vitesse de l'affichage et le poids de décongélation.
 5. **SENSOR COOK (CUISSON PAR CAPTEUR)** : Appuyer sur cette touche pour cuire des pommes de terre, des légumes surgelés, des légumes frais, des légumes en conserve, un plat surgelé et du riz. Le capteur du four indique la durée de cuisson en fonction du niveau d'humidité des aliments.
 6. **SENSOR REHEAT (RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR)** : Appuyer sur cette touche pour réchauffer un plat en cocotte, une assiette, une part de pizza et de la soupe/sauce. Le capteur du four indique la durée de cuisson en fonction du niveau d'humidité des aliments.
 7. **SENSOR POPCORN (MAÏS À ÉCLATER PAR CAPTEUR)** : Appuyer sur cette touche pour faire éclater du maïs dans le four à micro-ondes. Le capteur du four indique la durée de cuisson en fonction du niveau d'humidité du maïs à éclater.
 8. **AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)** : Appuyer sur cette touche pour sélectionner le type d'aliment et décongeler les aliments en fonction de leur poids.
 9. **SPEED AUTO COMBI (CUISSON COMBINÉE AUTOMATIQUE EXPRESS)** : Appuyer sur cette touche pour une cuisson aux micro-ondes en fonction du poids des aliments.
 10. **MICRO.** : Appuyer sur cette touche pour une cuisson aux micro-ondes.
 11. **CONV.** : Appuyer sur cette touche pour une cuisson à convection.
 12. **COMBI.** : Appuyer sur cette touche pour une cuisson ou un préchauffage combiné.
 13. **TOUCHES NUMÉRIQUES** : Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson, le niveau de puissance, la quantité, le poids ou la température de cuisson.
 14. **EZ-ON. (EZ MARCHE)** : Appuyer sur cette touche pour mettre le niveau de puissance de la cuisson aux micro-ondes à 100 %.
 15. **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)** : Appuyer sur cette touche pour sélectionner un niveau de puissance de cuisson.
 16. **START/ENTER (DÉPART/ENTRER)** : Appuyer sur cette touche pour faire commencer une fonction ou entrer des données. Si la porte est ouverte après le début de la cuisson, appuyer de nouveau sur START/ENTER (DÉPART/ENTRER).
 17. **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)** : Appuyer sur cette touche pour arrêter le four ou pour effacer toute donnée entrée.
 18. **SOFTEN (RAMOLLISSEMENT)** : Appuyer sur cette touche pour ramollir le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème ou le jus de fruit surgelé.
 19. **MELT (FUSION)** : Appuyer sur cette touche pour faire fondre le beurre ou la margarine, le chocolat, le fromage ou la guimauve.
 20. **MORE (PLUS)** : Appuyer sur cette touche pour ajouter dix secondes à la durée de cuisson.
 21. **LESS (MOINS)** : Appuyer sur cette touche pour retirer dix secondes à la durée de cuisson.
 22. **VENT ON/OFF (MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU VENTILATEUR)** : Appuyer sur cette touche pour mettre en marche/arrêter le ventilateur.
 23. **VENT 5-SPEED (5 VITESSES DE VENTILATION)** : Appuyer sur cette touche pour choisir une des 5 vitesses de ventilation.
 24. **VENT AUTO TIME SET (RÉGLAGE DE LA DURÉE AUTOMATIQUE DE VENTILATION)** : Appuyer sur cette touche pour régler la durée de ventilation (1, 3, 5, 10 et 30 minutes).
 25. **LIGHT ON/OFF (MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA LAMPE)** : Appuyer sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe d'éclairage de la surface de cuisson/du comptoir.
 26. **TURNTABLE ON/OFF (MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT)** : Appuyer sur cette touche pour arrêter le plateau tournant. « OFF » (ARRÊT) s'affiche.
- REMARQUE** : Cette option n'est pas disponible en modes de cuisson par capteur et de décongélation.

CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

Quantité d'aliments

- **Si on augmente ou diminue** la quantité d'aliments à préparer, la durée de cuisson en sera modifiée. Par exemple : Si une recette est multipliée par deux, ajouter un peu plus de la moitié de la durée de cuisson. Vérifier l'avancement de la cuisson et, si nécessaire, augmenter la durée de cuisson peu à peu.

Température des aliments

- **Plus la température des aliments est froide** lorsque ceux-ci sont mis dans le four à micro-ondes, plus la cuisson est longue. Les aliments à température ambiante se réchauffent plus rapidement que ceux à la température du réfrigérateur.

Composition des aliments

- **Les aliments riches en matières grasses et en sucre** chauffent plus vite que les aliments à haute teneur en eau. Les matières grasses et le sucre atteignent également une température plus élevée que l'eau pendant la cuisson.
- **Plus les aliments sont denses**, plus ils mettent longtemps à chauffer. Les aliments très denses nécessitent plus de temps que les aliments plus légers et poreux comme les gâteaux éponges.

Épaisseur et forme

- **Les petits morceaux** cuisent plus vite que les gros morceaux. De la même manière, les morceaux de même forme cuisent plus uniformément que ceux de forme différente.
- **Pour les aliments de différente épaisseur**, les parties moins épaisses cuisent plus vite. Posez les parties les moins épaisses des ailes et cuisses de poulet vers le centre du plat.

Remuer, retourner les aliments

- **Remuer et retourner les aliments** permet à la chaleur d'atteindre plus vite le centre du plat et évite une cuisson excessive des aliments situés près du bord du plat.

Couvrir les aliments

Couvrir les aliments pour :

- **Réduire** les éclaboussures
- **Diminuer** les durées de cuisson
- **Obtenir** des aliments tendres

Libérer la pression à l'intérieur des aliments

- **Plusieurs aliments** (par exemple, les pommes de terre, les saucisses, les jaunes d'oeuf et certains fruits) sont recouverts d'une peau ou d'une membrane. De la vapeur peut s'accumuler sous la peau/membrane pendant la cuisson et provoquer l'éclatement de ces aliments. Pour libérer la pression et empêcher l'éclatement de ces aliments, les piquer à l'aide d'une fourchette, d'un pique-fruits ou d'un cure-dent avant de les cuire.

Utilisation du temps de repos

- **Toujours laisser reposer les aliments** après la cuisson, à l'intérieur ou l'extérieur du four. Le temps de repos après la décongélation et la cuisson permet à la température des aliments de s'uniformiser et d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Pour un temps de repos à l'intérieur du four, vous pouvez programmer une seconde étape de cuisson au niveau de puissance **0**. Consulter la section Cuisson à plus d'un cycle.
- **La durée du temps de repos** dépend de la quantité et de la densité des aliments. Parfois, cela peut aller aussi vite que sortir les aliments du four et les apporter à table. Cependant, pour les aliments plus volumineux et plus denses, le temps de repos peut durer jusqu'à 10 minutes.

Disposition des aliments

Pour de meilleurs résultats, disposer les aliments uniformément sur l'assiette. Il est possible de le faire de plusieurs manières :

- **Pour plusieurs aliments de même type**, comme des pommes de terre, les disposer en cercle pour une cuisson plus uniforme.
- **Pour des aliments de formes et épaisseurs variées**, comme des poitrines de poulet, disposer les parties les plus petites ou les moins épaisses vers le centre du plat qui sera chauffé en dernier.
- **Superposer les fines tranches de viande**.
- **Pour cuire ou réchauffer un poisson entier**, pratiquer des entailles dans la peau pour ne pas qu'elle craque.
- **Ne pas laisser** des aliments ou un récipient entrer en contact avec les parois du four pour éviter la formation d'étincelles.

CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

Utilisation d'aluminium

Les récipients en métal ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes. Il existe cependant quelques exceptions. Pour les aliments préemballés dans un récipient en aluminium, se reporter aux instructions sur l'emballage. Avec des récipients en aluminium, les durées de cuisson peuvent être plus longues car les micro-ondes ne pénètrent que le dessus des aliments et pas le bas ou les côtés. Dans le cas de l'utilisation de récipients en aluminium sans instructions sur l'emballage, suivre les indications ci-dessous :

- **Placer le** récipient en aluminium dans un bol en verre et ajouter de l'eau de façon à ce que le bas du récipient soit immergé. Le niveau de l'eau ne doit pas dépasser 0,64 cm (1/4 po). Cela assure un réchauffage uniforme du bas du récipient.
- **Toujours retirer** le couvercle du récipient pour ne pas endommager le four.
- **Utiliser uniquement** des récipients intacts.
- **Ne pas utiliser** de récipient de plus de 1,9 cm (3/4 po) de haut.
- **Les récipients doivent être** au moins à moitié pleins.
- **Pour éviter la formation d'étincelles**, laisser un espace de 0,64 cm (1/4 po) minimum entre le récipient en aluminium et les parois du four, ainsi qu'entre deux récipients en aluminium.
- **Toujours placer** le récipient sur le plateau tournant en verre.
- **Protéger** les zones des aliments qui peuvent cuire rapidement, comme les extrémités des ailes et des cuisses de volaille, avec du papier d'aluminium.
- **Chauffer des aliments** dans des récipients en aluminium prend généralement jusqu'au double du temps par rapport à des récipients en plastique, verre, porcelaine ou papier.
Le moment où les aliments sont prêts varie selon le type de récipient utilisé.
- **Laisser les aliments reposer** pendant 2 à 3 minutes pour que la chaleur se répartisse uniformément à l'intérieur du récipient.

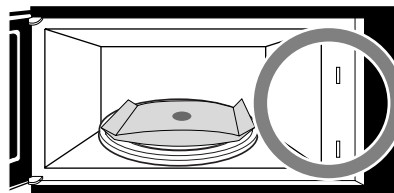
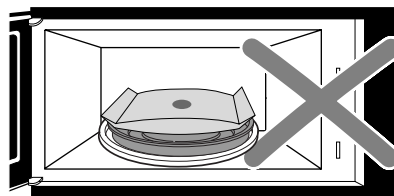
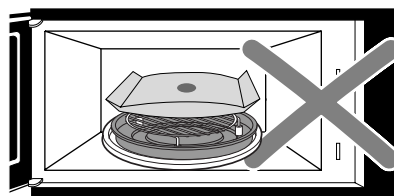
Type de cuisson à éviter dans ce four à micro-ondes

- **Ne pas effectuer** de mise en conserve dans ce four. Les bocaux en verre fermés peuvent éclater et endommager le four.
- **Ne pas stériliser** d'objets (biberons, etc.) dans ce four à micro-ondes. Il est difficile de maintenir la température élevée nécessaire à la stérilisation.

Retrait de la grille

- Pour faire éclater du maïs acheté dans le commerce et préemballé, **retirer la grille et la lèchefrite du four**. Ne pas placer le sachet de maïs à éclater pour four à micro-ondes sur ou sous la grille. Toujours laisser le plateau tournant en place.

ATTENTION : L'utilisation de la grille et de la lèchefrite lors de l'éclatement de maïs pour four à micro-ondes peut provoquer un incendie ou endommager le four.



CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

Guide de comparaison de cuisson

Ce nouveau four à micro-ondes offre une large gamme d'options de préparation des aliments : cuisson aux micro-ondes, cuisson à convection et cuisson combinée.

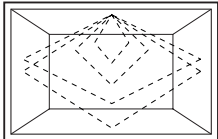
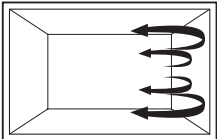
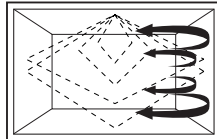
La cuisson aux micro-ondes utilise des ondes radio très courtes et à haute fréquence. Le déplacement des micro-ondes à travers les aliments génère de la chaleur et cuit la plupart des aliments plus vite que d'autres méthodes traditionnelles tout en permettant à ceux-ci de conserver leur texture et de rester tendres. La cuisson aux micro-ondes chauffe directement les aliments et non l'ustensile ou l'intérieur du four. Le réchauffage est facile et la décongélation particulièrement pratique grâce à l'économie de temps réalisée concernant la préparation des aliments.

La cuisson à convection fait circuler l'air chaud en continu autour des aliments pour qu'ils soient dorés uniformément et conservent leur saveur.

La cuisson combinée allie micro-ondes et convection pour cuire avec rapidité et efficacité tout en obtenant des aliments dorés et croustillants à souhait.

Il est possible de choisir la durée de cuisson avec les cuissons aux micro-ondes, à convection et combinée. Régler simplement la durée de cuisson désirée et le four s'arrêtera automatiquement.

Le guide ci-dessous donne un aperçu de la différence entre la cuisson aux micro-ondes, la cuisson à convection et la cuisson combinée.

	CUISSON AUX MICRO-ONDES	CUISSON À CONVECTION	CUISSON COMBINÉE
MÉTHODE DE CUISSON	 <p>L'énergie des micro-ondes est distribuée uniformément dans le four pour une cuisson à coeur et rapide des aliments.</p>	 <p>L'air chaud circule autour des aliments pour qu'ils dorent à l'extérieur et restent bien tendres à l'intérieur.</p>	 <p>L'énergie des micro-ondes et la convection sont combinées pour cuire plus vite que les fours traditionnels et obtenir des aliments tendres et croustillants.</p>
SOURCE DE CHALEUR	Énergie des micro-ondas	Circulation d'air chaud.	Énergie des micro-ondes et circulation d'air chaud.
AVANTAGES	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson rapide, très efficace. • Le four et ce qui l'entoure ne chauffent pas. • Nettoyage facile. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permet de faire dorer les aliments et de garder toute leur saveur. • Certains aliments cuisent plus vite qu'avec des fours traditionnels. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduction de la durée de cuisson grâce à l'énergie des micro-ondes. • Aliments dorés et croustillants grâce à la convection.
<p>Lire ce guide pour découvrir ce que peut accomplir ce four à micro-ondes/convection/combiné. Ce four dispose de nombreuses méthodes de cuisson et programmes conçus pour plaire à tous.</p>			

CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

GUIDE DES USTENSILES

Cuisson aux micro-ondes

La plupart des ustensiles résistants à la chaleur et nonmétalliques peuvent être utilisés au four à micro-ondes.

Pour tester un ustensile avant de l'utiliser, procéder comme suit :

1. Placer l'ustensile vide dans le four à micro-ondes.
2. Verser 240 mL (1 tasse) dans une tasse graduée en verre et la placer dans le four à côté de l'ustensile.
3. Utiliser la cuisson aux micro-ondes pendant une minute à 100 % de la puissance. Si le plat est chaud, il ne doit pas être utilisé pour la cuisson aux micro-ondes.

Cuisson à convection

- L'utilisation de moules en métal est recommandée pour les produits de boulangerie et pâtisseries, mais surtout pour les produits dont l'aspect doré et croustillant est important.
- Les moules en métal foncé ou au fini mat conviennent mieux aux pains et tartes, car ils absorbent la chaleur et donnent une croûte plus croustillante.
- Les moules en aluminium au fini brillant conviennent mieux aux gâteaux, biscuits ou muffins, car ils réfléchissent la chaleur et donnent une croûte tendre et légère.
- Les cocottes ou plats de cuisson en verre ou vitrocéramique conviennent mieux aux recettes contenant des oeufs et du fromage, car le verre est plus facile à nettoyer.

Cuisson combinée

- L'utilisation de récipients en verre ou vitrocéramique est recommandée. N'utilisez pas d'ustensiles à bordure métallique, car ils peuvent provoquer la formation d'étincelles en touchant les parois ou la grille du four et endommager ainsi l'ustensile, la grille ou le four.

- Il est possible d'utiliser des ustensiles en plastique pour four à micro-ondes et résistants à la chaleur (jusqu'à 230 °C/450 °F).

Ils ne sont toutefois pas recommandés pour les aliments qui nécessitent la formation d'une croûte ou un brunissage complet, car le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.

USTENSILE	CUISSON AUX MICRO-ONDES	CUISSON À CONVECTION	CUISSON COMBINÉE
Verre et vitrocéramique résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Céramique, porcelaine	Oui (Ne pas utiliser de porcelaine à bordure dorée ou argentée)	Oui	Oui
Métal	Non	Oui	Non
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Plastique pour four à micro-ondes	Oui	Non	Oui*
Pellicule plastique, papier ciré	Oui	Non	Non
Produits en papier	Oui	Non	Non
Paille, osier et bois	Oui	Non	Non

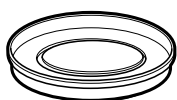
* Utiliser uniquement des ustensiles pour four à micro-ondes résistant à une chaleur de 230 °C (450 °F).

CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

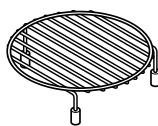
UTILISATION DES ACCESSOIRES



Plateau tournant
en verre



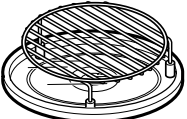
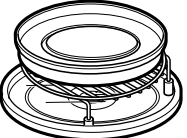
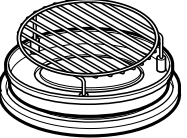


Plateau en
métal/lèche-frite



Grille de
convection

- : Utilisation possible
 ⊙ : Méthode recommandée
 X : Utilisation interdite

	CUISSON AUX MICRO-ONDES	CUISSON À CONVECTION	CUISSON COMBINÉE
	⊙	○	○
	X	○	○
	X	⊙	⊙
	X	⊙	X
	X	⊙	⊙

Remarques :

- Ne pas faire fonctionner le four à vide, sauf pour le préchauffer en mode à convection.
 Ne JAMAIS utiliser le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.

FONCTIONNEMENT

APPRENDRE COMMENT UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES

Cette section traite des concepts de la cuisson aux micro-ondes et constitue une introduction aux connaissances de base nécessaires à l'utilisation de ce four à micro-ondes. Lire cette information avant l'utilisation du four.

ATTENTION

Pour éviter des blessures ou dommages matériels, ne pas utiliser d'ustensiles en grès, aluminium, métal ou à bordure métallique dans ce four.

ATTENTION

Pour éviter des blessures ou dommages matériels, ne pas faire fonctionner le four à vide.

SIGNAUX SONORES

Des signaux sonores vous guident lors du réglage et de l'utilisation de votre four :

- Un signal sonore se fait entendre à chaque pression d'une touche.
- Sept signaux sonores indiquent la fin du décompte de la minuterie.
- Quatre signaux sonores indiquent la fin d'un cycle de cuisson.

HORLOGE

Lors du premier branchement du four ou après une coupure de courant, « PLEASE SET TIME OF DAY » (RÉGLER L'HEURE) s'affiche. Si l'heure n'est pas réglée, « : » reste affiché jusqu'à ce que l'on appuie sur CLOCK (HORLOGE).

Exemple : Pour régler l'horloge sur 10:30.



1. Appuyer sur **STOP/CLEAR** (ARRÊT/EFFACER).



2. Appuyer sur **CLOCK** (HORLOGE).

1 0 3 0
100°F 450°F 275°F 450°F

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



4. Appuyer sur **START/ENTER** (DÉPART/ENTRER).

1
100°F

5. Appuyer sur **1**.
(Appuyer sur 1 pour l'heure du matin et 2 pour l'heure du soir)



6. Appuyer sur **START/ENTER** (DÉPART/ENTRER).

REMARQUES :

- Si une heure incorrecte est entrée et que l'on appuie sur CLOCK (HORLOGE), l'heure ne peut pas être réglée. Entrer l'heure correcte.
- Si l'on appuie sur STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER) tout en réglant l'horloge, l'affichage indique la dernière heure réglée ou « : » si aucune heure n'a été programmée.

INTERRUPTION DE LA CUISSON

Il est possible d'arrêter le four pendant un cycle de cuisson en ouvrant la porte. Le four cesse de chauffer et le ventilateur s'arrête, mais la lumière reste allumée. **Pour reprendre la cuisson**, fermer la porte et appuyer sur **START/ENTER** (DÉPART/ENTRER).

Si l'on ne souhaite pas reprendre la cuisson, ouvrir la porte et appuyer sur **STOP/CLEAR** (ARRÊT/EFFACER).

VERROUILLAGE ENFANT

Utiliser cette fonction de sécurité pour verrouiller le tableau de commande lors du nettoyage du four ou pour éviter que les enfants n'utilisent le four sans surveillance.

Exemple : Pour activer le verrouillage enfant .



1. Appuyer sur **STOP/CLEAR** (ARRÊT/EFFACER).



2. Appuyer et maintenir **START/ENTER** (DÉPART/ENTRER) enfoncé plus de 4 secondes. « **LOCKED** » (VERROUILLÉ) s'affiche et deux bips se font entendre.

Exemple : Pour désactiver le verrouillage enfant .



1. Appuyer et maintenir **START/ENTER** (DÉPART/ENTRER) enfoncé plus de 4 secondes. « **LOCKED** » (VERROUILLÉ) disparaît et deux bips se font entendre.

FONCTIONNEMENT

MINUTERIE

Ce four à micro-ondes peut servir de minuterie. Il est possible de programmer jusqu'à 99 minutes 59 secondes.

Exemple : Pour programmer 3 minutes.

TIMER

1. Appuyer sur **TIMER (MINUTERIE)**.

3 0 0
275°F 450°F 450°F

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

3. Appuyer sur **START/ENTER (DÉPART/ ENTRER)**.

Lorsque le décompte est terminé, sept bips se font entendre et « **END** » (**FIN**) s'affiche.



RÉGLAGE DE LA DURÉE AUTOMATIQUE DU VENTILATEUR

Exemple : Pour arrêter le ventilateur après 30 minutes au niveau 4.

ON / OFF

1. Appuyer sur **VENT ON/OFF (MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU VENTILATEUR)**.

VENT
5-SPEED

2. Appuyer sur cette touche jusqu'à ce que « **LEVEL 4** » (**NIVEAU 4**) s'affiche.

AUTO
TIME SET

3. Appuyer sur cette touche cinq fois.

VENTILATEUR

Le bas du tableau de commande contrôle le ventilateur à 5 vitesses.

Exemple : Pour programmer le niveau 4.

ON / OFF

1. Appuyer sur **VENT ON/OFF (MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU VENTILATEUR)**.

La dernière vitesse est indiquée jusqu'à ce qu'une vitesse soit sélectionnée.

VENT
5-SPEED

2. Appuyer sur **VENT 5-SPEED (5 VITESSES DE VENTILATION)** jusqu'à ce que « **LEVEL 4** » (**NIVEAU 4**) s'affiche.

EZ MARCHÉ

Cette touche de commande qui sauve du temps permet de commander la mise en marche du four à micro-ondes sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche **START/ENTER (DÉPART/ENTRER)**.

Exemple : Pour une cuisson de 1 minute.

EZ-ON

1. Appuyer sur **EZ-ON (EZ MARCHÉ)** 2 fois. Le four débute la cuisson et le décompte de la durée s'affiche.

REMARQUES :

- Si la température de la cuisinière ou de la surface de cuisson située en dessous du four devient trop chaude, le ventilateur de la hotte se met automatiquement en marche au niveau 4 pour protéger le four. Le ventilateur peut fonctionner jusqu'à une heure pour refroidir le four. Lorsque cela se produit, la touche **VENT ON/OFF (MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU VENTILATEUR)** ne peut pas arrêter le ventilateur. Il est impossible d'arrêter le ventilateur lors de la cuisson aux micro-ondes.

REMARQUES :

- À chaque fois que l'on appuie sur **EZ-ON (EZ MARCHÉ)**, cela ajoute 30 secondes jusqu'à un maximum de 99 minutes 59 secondes.

FONCTIONNEMENT

MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

Pour de meilleurs résultats de cuisson, laisser le plateau tournant fonctionner. Il peut être arrêté pour les plats de grandes dimensions. Appuyer sur **TURNTABLE ON/OFF (MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT)** pour mettre le plateau tournant en marche ou l'arrêter.

TURNTABLE
ON/OFF

REMARQUES :

- Cette option n'est pas disponible en modes de cuisson par capteur et de décongélation.
- **Parfois, le plateau tournant en verre peut devenir très chaud.** Faire attention lorsque l'on touche le verre pendant ou après la cuisson.
- Ne pas faire fonctionner le four à vide.

MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA LAMPE

LIGHT
ON/OFF

Pour allumer la lampe de la hotte, appuyer sur **LIGHT ON/OFF (MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA LAMPE)** une fois.

Pour éteindre la lampe de la hotte, appuyer de nouveau sur **LIGHT ON/OFF (MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA LAMPE)**.

PLUS/MOINS

MORE LESS

Grâce aux touches **MORE (PLUS)** et **LESS (MOINS)**, la durée de toutes les fonctions de cuisson préprogrammées et de cuisson minutée peut être modifiée pour être plus longue ou plus courte. Chaque pression de **MORE (PLUS)** ajoute 10 secondes à la durée de cuisson.

Chaque pression de **LESS (MOINS)** retranche 10 secondes à la durée de cuisson.

RÉGLAGE PERSONNALISÉ

Il est possible de changer les valeurs par défaut pour l'horloge, les bips sonores, la vitesse de l'affichage et le poids de décongélation.

Consulter le tableau suivant pour plus de renseignements.

NUMÉRO	FONCTION	NUMÉRO	RÉSULTAT
1	Activation/désactivation des bips sonores	1	Bips sonores activés
		2	Bips sonores désactivés
2	Affichage de l'horloge	1	Horloge affichée
		2	Horloge non affichée
3	Affichage	1	Lent
		2	Normal
		3	Rapide
4	Mesure de poids de décongélation	1	lb
		2	kg

Exemple : Pour changer la mesure du poids de décongélation (des lb aux kg).

CUSTOM
SET

1. Appuyer sur **CUSTOM SET (RÉGLAGE PERSONNALISÉ)**.

4
300°F

2. Appuyer sur **4**.

2
250°F

3. Appuyer sur **2**.

CUISSON À PUISSANCE ÉLEVÉE

Exemple : Pour une cuisson de 8 minutes 30 secondes.

8 3 0
400°F 275°F 450°F

1. Entrer la durée de cuisson.

START
ENTER

2. Appuyer sur **START/ENTER (DÉPART/ENTRER)**.

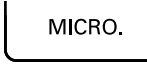




Lorsque la durée de cuisson est terminée, quatre bips se font entendre et « **COOK END** » (**FIN DE CUISSON**) s'affiche.

FONCTIONNEMENT

CUISSON À BASSES PUISSANCES

La cuisson à puissance ÉLEVÉE ne fournit pas toujours les meilleurs résultats pour les aliments qui nécessitent une cuisson plus lente, comme les rôtis, les produits de boulangerie et pâtisseries ou les crèmes pâtisseries. Ce four possède 10 niveaux de puissance en plus de la puissance ÉLEVÉE.

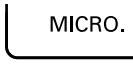

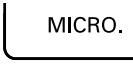




Exemple : Pour une cuisson de 7 minutes 30 secondes à une puissance de 70 %.

	1. Appuyer sur MICRO .
	2. Entrer la durée de cuisson.
	3. Appuyer sur POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE) .
	4. Entrer le niveau de puissance.
	5. Appuyer sur START/ENTER (DÉPART/ENTRER) . Lorsque la durée de cuisson est terminée, quatre bips se font entendre et « COOK END » (FIN DE CUISSON) s'affiche.

CUISSON À PLUS D'UN CYCLE

Pour de meilleurs résultats, quelques recettes nécessitent un niveau de puissance pendant une certaine durée de temps, puis un autre niveau de puissance. Ce four peut être programmé pour passer automatiquement d'un niveau à l'autre sur un maximum de trois cycles (lorsque le premier est un cycle de décongélation ou que le dernier s'effectue à une puissance de 0 %).

Exemple : Pour une cuisson de 3 minutes à une puissance de 100 %, puis de 7 minutes 30 secondes à 70 %.

	1. Appuyer sur MICRO .
	2. Entrer la première durée de cuisson.
	3. Appuyer sur MICRO .
	4. Entrer la seconde durée de cuisson.
	5. Appuyer sur POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE) .
	6. Entrer le niveau de puissance.
	7. Appuyer sur START/ENTER (DÉPART/ENTRER) . Lorsque la durée de cuisson est terminée, quatre bips se font entendre et « COOK END » (FIN DE CUISSON) s'affiche.

À la fin de la première étape de cuisson et lorsque le four entame la seconde étape, deux brefs bips sonores se font entendre.

FONCTIONNEMENT

GUIDE DE CUISSON À BASSES PUISSANCES

Les neufs niveaux de puissance qui s'ajoutent à la puissance ÉLEVÉE vous permettent de choisir le niveau de puissance qui convient le mieux au type d'aliment à cuire. Ci-dessous se

trouvent une liste de tous les niveaux de puissance, des exemples des aliments qui correspondent le mieux à chaque niveau et le pourcentage d'énergie restituée.

NIVEAU DE PUISSANCE	ÉNERGIE RESTITUÉE (MICRO-ONDES)	UTILISATION
10 ÉLEVÉE	100 %	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer rapidement des aliments préparés et des aliments à haute teneur en eau, comme les soupes et les boissons.• Cuire des morceaux de viande tendres et de la viande hachée.
9	90 %	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer des potages sous forme de crème.
8	80 %	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer du riz, des pâtes ou des plats en cocotte.
7	70 %	<ul style="list-style-type: none">• Cuire et réchauffer des aliments qui nécessitent une puissance inférieure à la puissance élevée (un poisson entier ou du pain de viande, par exemple) ou qui cuisent trop vite.• Réchauffer une portion unique d'aliments.
6	60 %	<ul style="list-style-type: none">• Cuire des aliments qui nécessitent une attention particulière, comme le fromage, les oeufs, les crèmes desserts et les crèmes pâtisseries.
5	50 %	<ul style="list-style-type: none">• Cuire du jambon, des volailles entières et des rôtis.• Faire mijoter des ragoûts.
4	40 %	<ul style="list-style-type: none">• Faire fondre du chocolat.• Réchauffer des pâtisseries.
3	30 %	<ul style="list-style-type: none">• Décongeler manuellement des produits tels que du pain, du poisson, de la volaille et des aliments précuits.
2	20 %	<ul style="list-style-type: none">• Faire ramollir du beurre, du fromage et de la crème glacée.
1	10 %	<ul style="list-style-type: none">• Maintenir des aliments au chaud.• Rendre des fruits moins froids.
0	0 %	<ul style="list-style-type: none">• Laisser reposer des aliments dans le four.

FONCTIONNEMENT

RAMOLLISSEMENT

Le four utilise une puissance basse pour ramollir les aliments (beurre, crème glacée, fromage à la crème et jus de fruit surgelé). Consulter le tableau suivant.

Exemple : Pour 1 litre (1 pinte) de crème glacée.

SOFTEN

1. Appuyer sur **SOFTEN (RAMOLLISSEMENT)**.

2
250°F

2. Choisir la catégorie. Appuyer sur **2** pour la crème glacée.

2
250°F

3. Appuyer sur **2**.



4. Appuyer sur **START/ENTER (DÉPART/ENTRER)**.

Lorsque la durée de cuisson est terminée, sept bips se font entendre et « **COOK END** » (**FIN DE CUISSON**) s'affiche.

FUSION

Le four utilise une puissance basse pour faire fondre les aliments (beurre ou margarine, chocolat, aliments à base de fromage fondu ou guimauve). Consulter le tableau suivant.

Exemple : Pour 225 g (8 oz) de chocolat.

MELT

1. Appuyer sur **MELT (FUSION)**.

2
250°F

2. Choisir la catégorie. Appuyer sur **2** pour le chocolat.

2
250°F

3. Appuyer sur **2**.



4. Appuyer sur **START/ENTER (DÉPART/ENTRER)**.

Lorsque la durée de cuisson est terminée, quatre bips se font entendre et « **COOK END** » (**FIN DE CUISSON**) s'affiche.

TABLEAU DE RAMOLLISSEMENT

CODE	CATÉGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITÉ
1	Beurre	Déballer et mettre dans un récipient pour four à micro-ondes. Le beurre sera à température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.	1, 2 ou 3 plaquettes
2	Crème glacée	Placer le récipient dans le four. La crème glacée sera assez molle pour faire des boules avec facilité.	1 pinte, 1 litre, 2 litres (1 gallon)
3	Fromage à la crème	Déballer et mettre dans un récipient pour four à micro-ondes. Le fromage à la crème sera à température ambiante et prêt à être utilisé dans une recette.	85 ou 225 g (3 ou 8 oz)
4	Jus de fruit surgelé	Retirer le couvercle. Placer dans le four. Le jus de fruit sera assez mou pour être mélangé à de l'eau facilement.	170, 340 ou 450 mL (6, 12 ou 16 oz)

TABLEAU DE FUSION

CODE	CATÉGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITÉ
1	Beurre ou margarine	Déballer et mettre dans un récipient pour four à micro-ondes. Inutile de couvrir le beurre. Remuer à la fin de la cuisson pour finir de ramollir.	1, 2 ou 3 plaquettes
2	Chocolat	Des pépites de chocolat ou carrés de chocolat à cuire peuvent être utilisés. Déballer les carrés et les mettre dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour finir de faire fondre.	115 ou 225 g (4 ou 8 oz)
3	Fromage	Utiliser du fromage fondu uniquement. Couper en cubes. Placer en une seule couche dans un récipient pour micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour finir de ramollir.	225 ou 450 g (8 ou 16 oz)
4	Guimauve	De la guimauve en petits ou gros cubes peut être utilisée. Mettre dans un récipient pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour finir de faire fondre.	140 ou 280 g (5 ou 10 oz)

FONCTIONNEMENT

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le four à micro-ondes possède cinq types de décongélation pré-réglée. La fonction de décongélation automatique offre la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés. Le tableau de décongélation automatique indique quel type de décongélation est recommandé pour les aliments à décongeler. La fonction pratique Auto Defrost (Décongélation automatique) possède un système de bip sonore intégré qui permet de vérifier, retourner, séparer ou réarranger les aliments pour de meilleurs résultats de cuisson. Cinq niveaux de décongélation différents sont disponibles.

- 1 **VIANDE**
- 2 **VOLAILLE**
- 3 **POISSON**
- 4 **PAIN**
- 5 **RAPIDE - 450 g (1 lb) seulement**

Exemple : Pour décongeler 540 g (1,2 lb) de viande.

AUTO
DEFROST

- Appuyer sur **AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)**.

1
100°F

- Choisir la catégorie d'aliments.

Catégorie	Touche numérique
Viande	1
Volaille	2
Poisson	3
Pain	4
Rapide	5

1 2
100°F 250°F

- Entrer le poids.



- Appuyer sur **START/ENTER (DÉPART/ENTRER)**.

REMARQUE: Lorsque l'on appuie sur START/ENTER (DÉPART/ENTRER), l'affichage indique le décompte de la durée de décongélation. Le four émettra un bip sonore pendant le cycle DEFROST (DÉCONGÉLATION). Ouvrir le four et retourner, séparer ou réarranger les aliments. Retirer les aliments qui sont décongelés. Remettre les aliments encore congelés dans le four et appuyer sur la touche START/ENTER (DÉPART/ENTRER) pour reprendre le cycle de décongélation.

TABLEAU DE CONVERSION DU POIDS

On est généralement habitué à exprimer le poids des aliments en livres et en onces, qui sont des fractions de livre (4 onces sont égales à 1/4 de livre, par exemple), ou en grammes. Cependant, pour entrer le poids des aliments dans Auto Defrost (Décongélation automatique), il faut préciser le poids en livres et dixièmes de livre. Si le poids sur l'emballage est exprimé en fractions de livre ou en grammes, utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en nombre décimal.

Poids équivalent	
GRAMMES/ONCES	POIDS DÉCIMAL
45 (1,6)	0,10
90 (3,2)	0,20
135 (4,8)	0,30
180 (6,4)	0,40
225 (8)	0,50 Une demi-livre
270 (9,6)	0,60
315 (11,2)	0,70
360 (12,8)	0,80
405 (14,4)	0,90
450 (16)	1,00 Une livre

CONSEILS D'UTILISATION

- Pour de meilleurs résultats, retirer le poisson, les mollusques et crustacés, la viande et la volaille de leur emballage d'origine (en papier ou plastique). Sinon, l'emballage retient la vapeur et le jus contre les aliments, ce qui peut entraîner la cuisson de l'extérieur des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, former des beignets avec la viande hachée avant de la congeler. Lors de la décongélation, gratter la viande décongelée lorsque le bip sonore retentit et reprendre la décongélation.
- Placer les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille de rôtissage pour four à micro-ondes afin de récupérer le jus de cuisson.
- Pour plus de renseignements sur la décongélation, lire les **Conseils de décongélation** situés après le Tableau de décongélation automatique.

Ce tableau indique les types d'aliments à sélectionner et les poids à entrer pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, retirer ce qui recouvre les aliments ou laisser une ouverture.

ALIMENTS	APPUYER sur AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)	POIDS À ENTRER (dixièmes de livre)
Viande	1 fois	0,1 à 6 (45 g à 2,7 kg)
Volaille	2 fois	0,1 à 6 (45 g à 2,7 kg)
Poisson	3 fois	0,1 à 6 (45 g à 2,7 kg)
Pain	4 fois	0,1 à 1 (45 g à 450 g)
Rapide	5 fois	1 lb seulement (450 g)

FONCTIONNEMENT

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Réglage pour la viande

ALIMENTS	RÉGLAGE	AU BIP SONORE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
BOEUF			Il faut couvrir les parties les moins épaisses et les plus grasses des gros morceaux et des morceaux de forme irrégulière avec du papier d'aluminium au début du cycle de décongélation.
Boeuf haché	VIANDE	Retirer les parties décongelées à l'aide d'une fourchette. Retourner. Remettre le reste dans le four.	Ne pas décongeler moins de 100 g (1/4 lb). Congeler sous forme de beignets.
Galettes de boeuf haché	VIANDE	Séparer et réarranger.	Ne pas décongeler de galettes de moins de 55 g (2 oz). Appuyer sur le centre lors de la congélation.
Bifteck de ronde	VIANDE	Retourner. Couvrir les parties tièdes avec du papier d'aluminium.	Placer sur une grille de rôtissage pour four à micro-ondes.
Bifteck de filet	VIANDE	Retourner. Couvrir les parties tièdes avec du papier d'aluminium.	Placer sur une grille de rôtissage pour four à micro-ondes.
Boeuf pour ragoût	VIANDE	Retirer les parties décongelées à l'aide d'une fourchette. Séparer le reste. Remettre le reste dans le four.	Placer sur un plat de cuisson pour four à micro-ondes.
Boeuf braisé, rôti de palette	VIANDE	Retourner. Couvrir les parties tièdes avec du papier d'aluminium.	Placer sur une grille de rôtissage pour four à micro-ondes.
Côte de boeuf	VIANDE	Retourner. Couvrir les parties tièdes avec du papier d'aluminium.	Placer sur une grille de rôtissage pour four à micro-ondes.
Rôti de croupe enroulé	VIANDE	Retourner. Couvrir les parties tièdes avec du papier d'aluminium.	Placer sur une grille de rôtissage pour four à micro-ondes.
AGNEAU			
Cubes pour ragoût	VIANDE	Retirer les parties décongelées à l'aide d'une fourchette. Remettre le reste dans le four.	Placer sur un plat de cuisson pour four à micro-ondes.
Côtelettes (de 2,5 cm/1 po d'épaisseur)	VIANDE	Séparer et réarranger.	Placer sur une grille de rôtissage pour four à micro-ondes.
PORC			
Côtelettes (de 1,3 cm/1/2 po d'épaisseur)	VIANDE	Séparer et réarranger.	Placer sur une grille de rôtissage pour four à micro-ondes.
Hot-dogs	VIANDE	Séparer et réarranger.	Placer sur une grille de rôtissage pour four à micro-ondes.
Côtes levées Côtes à la paysanne	VIANDE	Retourner. Couvrir les parties tièdes avec du papier d'aluminium.	Placer sur une grille de rôtissage pour four à micro-ondes.
Saucisses	VIANDE	Séparer et réarranger.	Placer sur une grille de rôtissage pour four à micro-ondes.
Chair à saucisse	VIANDE	Retirer les parties décongelées à l'aide d'une fourchette. Retourner. Remettre le reste dans le four.	Placer sur un plat de cuisson pour four à micro-ondes.
Rôti de longe sans os	VIANDE	Retourner. Couvrir les parties tièdes avec du papier d'aluminium.	Placer sur une grille de rôtissage pour four à micro-ondes.

FONCTIONNEMENT

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (SUITE)

Réglage pour la volaille

ALIMENTS	RÉGLAGE	AU BIP SONORE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
POULET			
Entier (jusqu'à 2,7 kg/ 6 lb)	VOLAILLE	Retourner (finir de décongeler avec le côté poitrine vers le bas). Couvrir les parties tièdes avec du papier d'aluminium.	Placer le poulet, poitrine vers le haut, sur une grille de rôtissage pour four à micro-ondes. Finir la décongélation en immergeant dans de l'eau froide. Retirer les abattis lorsque le poulet est partiellement décongelé.
Découpé	VOLAILLE	Séparer les morceaux et réarranger. Retourner. Couvrir les parties tièdes avec du papier d'aluminium.	Placer sur une grille de rôtissage pour four à micro-ondes. Finir la décongélation en immergeant dans de l'eau froide.
POULET CORNISH			
Entier	VOLAILLE	Retourner. Couvrir les parties tièdes avec du papier d'aluminium.	Placer sur une grille de rôtissage pour four à micro-ondes. Finir la décongélation en immergeant dans de l'eau froide.
DINDE			
Poitrine (jusqu'à 2,7 kg/ 6 lb)	VOLAILLE	Retourner. Couvrir les parties tièdes avec du papier d'aluminium.	Placer sur une grille de rôtissage pour four à micro-ondes. Finir la décongélation en immergeant dans de l'eau froide.

Réglage pour le poisson

ALIMENTS	RÉGLAGE	AU BIP SONORE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
POISSON			
Filets	POISSON	Retourner. Séparer les filets quand ils sont partiellement décongelés, lorsque cela est possible.	Placer sur un plat de cuisson pour four à micro-ondes. Séparer doucement les filets sous l'eau froide.
Dames	POISSON	Séparer et réarranger.	Placer sur un plat de cuisson pour four à micro-ondes. Passer sous l'eau froide pour finir la décongélation.
Entier	POISSON	Retourner.	Placer sur un plat de cuisson pour four à micro-ondes. Couvrir la tête et la queue de papier d'aluminium. Ne pas laisser le papier d'aluminium entrer en contact avec les parois du four à micro-ondes. Finir la décongélation en immergeant dans de l'eau froide.
MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS			
Chair de crabe	POISSON	Émietter. Retourner.	Placer sur un plat de cuisson pour four à micro-ondes.
Queues de langouste		Retourner et réarranger.	Placer sur un plat de cuisson pour four à micro-ondes.
Crevettes		Séparer et réarranger.	Placer sur un plat de cuisson pour four à micro-ondes.
Pétoncles		Séparer et réarranger.	Placer sur un plat de cuisson pour four à micro-ondes.

FONCTIONNEMENT

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (SUITE)

Réglage pour le pain

ALIMENTS	RÉGLAGE	AU BIP SONORE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Baguets Petit pain Muffin Hambourgeois Pain à hot-dog Tranches de pain Pain	PAIN	Retourner et réarranger.	Placer sur 3 feuilles d'essuie-tout.

CONSEILS DE DÉCONGÉLATION

- **Lors de l'utilisation** de Auto Defrost (Décongélation automatique), le poids à entrer est le poids net (le poids des aliments moins le poids du récipient) en livres et dixièmes de livre.
- **Avant de commencer**, s'assurer d'avoir retiré toutes les attaches métalliques qui se trouvent fréquemment sur les sachets des aliments surgelés et les remplacer par des bouts de ficelle ou des élastiques.
- **Ouvrir les récipients** tels que ceux en carton, avant de les placer dans le four.
- **Toujours couper** ou percer les sachets ou emballages en plastique.
- **Si les aliments sont emballés** dans du papier d'aluminium, le retirer et placer les aliments dans un récipient approprié.
- **Percer** la peau des aliments surgelés, lorsqu'il y en a une (saucisses, par exemple).
- **Tordre** les sachets en plastique qui contiennent des aliments pour assurer une décongélation uniforme.
- **Toujours sous-estimer** la durée de décongélation. Si les aliments sont toujours gelés au centre, les remettre dans le four à micro-ondes pour une décongélation plus longue.
- **La durée** de la décongélation dépend du degré de congélation des aliments.
- **La forme de l'emballage** influence la rapidité de la décongélation. Les aliments des emballages peu profonds décongèlent plus rapidement que les aliments denses des emballages profonds.
- **Lorsque les aliments commencent à décongeler**, séparer les morceaux. Les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- **Utiliser de petits bouts de papiers d'aluminium** pour protéger les morceaux comme les ailes de poulet, les extrémités des cuisses, les queues de poisson ou les parties qui commencent à chauffer. S'assurer que le papier d'aluminium n'entre pas en contact avec les parois du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement du four.
- **Pour de meilleurs résultats**, laisser les aliments reposer après la décongélation. (Pour plus de renseignements sur le temps de repos, consulter la section **Conseils de cuisson aux micro-ondes.**)
- **Retourner** les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Les séparer et les retirer comme indiqué.

FONCTIONNEMENT

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU CAPTEUR

La cuisson par capteur permet de cuire la plupart de ses aliments préférés sans avoir à sélectionner de durée de cuisson ou de niveau de puissance. Le four détermine automatiquement la durée de cuisson requise pour chaque type d'aliment. Lorsque le capteur interne détecte le niveau d'humidité des aliments, il signale la durée de cuisson correspondante au four. L'affichage indique la durée de cuisson restante. Pour de meilleurs résultats de cuisson par capteur, suivre ces recommandations.

1. Les aliments cuits avec le système de capteur doivent se trouver à une température de conservation normale.
2. Le plateau en verre et l'extérieur du récipient doivent être secs pour de meilleurs résultats de cuisson.
3. Toujours couvrir les aliments d'une pellicule plastique pour four à micro-ondes, de papier ciré ou d'un couvercle en laissant une ouverture.
4. Ne pas ouvrir la porte ou appuyer sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/ EFFACER)** lorsque le capteur fonctionne. Une fois le capteur arrêté, le four émet un bip sonore et le décompte de la durée de cuisson restante s'affiche. Ouvrir le four et remuer, retourner ou réarranger les aliments.

GUIDE DE CUISSON PAR CAPTEUR

Des récipients et couvercles adaptés assurent de bons résultats de cuisson par capteur.

1. Toujours utiliser des récipients pour four à micro-ondes et les recouvrir d'un couvercle ou d'une pellicule plastique en laissant une ouverture.
2. Ne jamais utiliser de couvercle en plastique trop étanche qui empêcherait la vapeur de s'échapper et ferait trop cuire l'aliment.
3. Faites correspondre la quantité de nourriture avec la taille du récipient. Remplir au moins la moitié des récipients pour de meilleurs résultats.
4. S'assurer que l'extérieur du récipient et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de mettre les aliments dans le four. Les gouttes d'eau qui se transforment en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.

CUISSON PAR CAPTEUR

Utiliser **SENSOR COOK (CUISSON PAR CAPTEUR)** permet de faire chauffer les aliments préparés pour micro-ondes sans avoir besoin d'entrer une durée de cuisson ou un niveau de puissance. **SENSOR COOK (CUISSON PAR CAPTEUR)** dispose de puissances de cuisson préprogrammées pour 6 catégories d'aliments.

Exemple : Pour cuire du riz.

COOK
6
350°F

1. Appuyer sur **SENSOR COOK (CUISSON PAR CAPTEUR)**.

2. Appuyer sur **6**.

Lorsque la durée de cuisson est terminée, quatre bips se font entendre et « **COOK END** » (**FIN DE CUISSON**) s'affiche.

RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR

Utiliser **SENSOR REHEAT (RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR)** permet de réchauffer les aliments préparés pour micro-ondes sans avoir besoin d'entrer une durée de cuisson ou un niveau de puissance.

Exemple : Pour réchauffer de la pizza.

REHEAT

4
300°F

1. Appuyer sur **SENSOR REHEAT (RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR)**.

2. Appuyer sur **4**.

Lorsque la durée de cuisson est terminée, quatre bips se font entendre et « **COOK END** » (**FIN DE CUISSON**) s'affiche.

MAÏS À ÉCLATER PAR CAPTEUR

La touche **POPCORN (MAÏS À ÉCLATER)** permet de faire éclater du maïs acheté dans le commerce et préemballé. Ne cuire qu'un seul sachet à la fois.

Pour de meilleurs résultats, utiliser des sachets de maïs à éclater neufs.

Exemple : Pour faire éclater du maïs.

POPCORN

1. Appuyer sur **SENSOR POPCORN (MAÏS À ÉCLATER PAR CAPTEUR)**.

Lorsque la durée de cuisson est terminée, quatre bips se font entendre et « **COOK END** » (**FIN DE CUISSON**) s'affiche.

FONCTIONNEMENT

TABLEAU DE CUISSON PAR CAPTEUR

TOUCHE NUMÉRIQUE	CATÉGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITÉ
1	Pommes de terre au four	Piquer les pommes de terre avec une fourchette et les placer sur le plateau du four (près du bord) à au moins 2,5 cm (1 po) les unes des autres. Après la cuisson, laisser reposer pendant 5 minutes.	1 à 4 de taille moyenne (environ 225 à 280 g chacune)
2	Légumes surgelés	Retirer de l'emballage, rincer le givre sous l'eau. Placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions adéquates. Ajouter de l'eau en fonction de la quantité (240 à 480 mL/1 à 2 tasses : 2 cuillères à soupe, 720 à 960 mL/3 à 4 tasses : 4 cuillères à soupe). Couvrir avec une pellicule plastique en laissant une ouverture. Après la cuisson, remuer et laisser reposer pendant 3 minutes.	240 à 960 mL (1 à 4 tasses)
3	Légumes frais	Préparer selon les goûts, laver et laisser de l'eau à la surface des légumes. Placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions adéquates. Ajouter de l'eau en fonction de la quantité (240 à 480 mL/1 à 2 tasses : 2 cuillères à soupe, 720 à 960 mL/3 à 4 tasses : 4 cuillères à soupe). Couvrir avec une pellicule plastique en laissant une ouverture. Après la cuisson, remuer et laisser reposer pendant 3 minutes.	240 à 960 mL (1 à 4 tasses)
4	Légumes en conserve	Retirer de la boîte de conserve. Placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions adéquates. Couvrir avec une pellicule plastique en laissant une ouverture. Après la cuisson, remuer et laisser reposer pendant 3 minutes.	240 à 960 mL (1 à 4 tasses)
5	Plat surgelé	Retirer de l'emballage de présentation. Pratiquer une ouverture dans le couvercle. Si le récipient ne convient pas au four à micro-ondes, placer sur une assiette. Couvrir avec une pellicule plastique et pratiquer des ouvertures (3) à l'aide d'une fourchette. Après la cuisson, laisser reposer pendant 3 minutes.	280 à 595 g (10 à 21 oz)
6	Riz	Placer le riz et le double de son poids en liquide (eau, bouillon de poulet ou de légumes) dans un plat pour four à micro-ondes de 2 litres (2 pintes). Couvrir avec une pellicule plastique en laissant une ouverture. Après la cuisson, laisser reposer pendant 10 minutes. Remuer pour obtenir un riz plus léger.	120 à 480 mL (1/2 à 2 tasses) Utiliser du riz à grain moyen ou long. Cuire le riz instantané selon les instructions sur l'emballage.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR

TOUCHE NUMÉRIQUE	CATÉGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITÉ
1	Assiette	Placer sur une assiette peu profonde. Couvrir avec une pellicule plastique en laissant une ouverture. Laisser reposer pendant 3 minutes après la cuisson.	1 à 2 portions
2	Soupe/ sauce	Placer dans une cocotte peu profonde pour four à micro-ondes. Couvrir avec une pellicule plastique en laissant une ouverture. Après la cuisson, remuer et laisser reposer pendant 3 minutes.	240 à 960 mL (1 à 4 tasses)
3	Plat en cocotte	Placer dans un bol ou une cocotte pour four à micro-ondes. Couvrir avec une pellicule plastique en laissant une ouverture. Après la cuisson, remuer et laisser reposer pendant 3 minutes.	240 à 960 mL (1 à 4 tasses)
4	Part de pizza	Cette fonction sert à réchauffer les restes de pizza. Placer sur de l'essuie-tout, puis sur une assiette qui convient au four à micro-ondes.	1 à 4 parts

FONCTIONNEMENT

CONSEILS DE CUISSON À CONVECTION

Cette section fournit des instructions de cuisson et des procédures à suivre pour chaque fonction de cuisson à convection. Lire attentivement ces instructions.

La cuisson à convection fait circuler l'air chaud dans la cavité du four par le biais d'un ventilateur. L'air en mouvement entoure les aliments : l'extérieur chauffe plus vite et les aliments sont uniformément dorés et tendres. Ce four utilise la cuisson à convection à chaque fois que l'on se sert des touches de commande de la cuisson à convection. **NE PAS UTILISER LE FOUR SANS LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE.**

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

PRÉCAUTIONS

- La cavité du four, la porte, le plateau tournant en verre, le mécanisme de rotation, la grille de convection et les ustensiles de cuisson deviennent très chauds. **UTILISER DES GANTS ÉPAIS** pour retirer les aliments, les ustensiles de cuisson, la grille de convection et le plateau tournant du four après une cuisson à convection.
- Ne pas utiliser de récipient en plastique léger, de pellicule plastique ou de produit en papier pendant une cuisson à convection.

FUNCTIONNEMENT

CUISSON À CONVECTION

Lors de la cuisson à convection, un élément chauffant est utilisé pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. La gamme de températures de cuisson à convection va de 40 à 230 °C (100 à 450 °F).

Il est préférable de préchauffer le four pour la cuisson à convection.

Remarque : Abaisser la température indiquée sur l'emballage de 15 °C (25 °F). La durée de cuisson peut varier en fonction de la condition des aliments et des goûts individuels.

Exemple : Pour programmer une cuisson à convection à 160 °C (325 °F) pendant 45 minutes et avec préchauffage.



CONV.

1. Appuyer sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

2. Appuyer sur **CONV.**

5
325°F

3. Appuyer sur **5**.



X2

4. Appuyer deux fois sur **START/ENTER (DÉPART/ENTRER)**.

4 5 0 0
300°F 325°F 450°F 450°F

5. Appuyer sur **4, 5, 0 et 0**.



6. Appuyer sur **START/ENTER (DÉPART/ENTRER)**.

REMARQUES :

- Lorsque le four atteint la température de préchauffage programmée, cinq (5) bips se font entendre et « PREHEAT END » (FIN DE PRÉCHAUFFAGE) défile sur l'affichage.
- Le four maintient automatiquement cette température pendant 30 minutes.
- La température du four baisse très rapidement si la porte est ouverte. Cependant, cela n'empêche pas les aliments d'être bien cuits à la fin de la durée de cuisson.
- Lors de la cuisson à convection, le ventilateur de la hotte se met automatiquement en marche au niveau de vitesse 1 (le plus bas) pour protéger le four.

Exemple : Pour programmer une cuisson à convection à 190 °C (375 °F) pendant 30 minutes et sans préchauffage.



CONV.

1. Appuyer sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.

2. Appuyer sur **CONV.**

7
375°F

3. Appuyer sur **7**.



4. Appuyer sur **START/ENTER (DÉPART/ENTRER)**.

REMARQUE : Si l'on appuie sur **START/ENTER (DÉPART/ENTRER)**, le four se met en marche.

3 0 0 0
275°F 450°F 450°F 450°F

5. Appuyer sur **3, 0, 0 et 0**.



6. Appuyer sur **START/ENTER (DÉPART/ENTRER)**.

REMARQUE : La gamme de températures comporte 10 niveaux qui s'échelonnent de 40 à 230 °C (100 à 450 °F).

FONCTIONNEMENT

CONSEILS DE CUISSON COMBINÉE

Cette section fournit des instructions pour chaque fonction de cuisson combinée. Lire attentivement ces instructions. Parfois, la cuisson combinée (micro-ondes/convection) est recommandée pour de meilleurs résultats de cuisson. En effet, elle raccourcit la durée de cuisson des aliments qui nécessitent généralement une cuisson plus longue. Ce processus de cuisson permet d'obtenir des viandes à la fois tendres et croustillantes. Lors de la cuisson combinée, la chaleur de la convection et l'énergie dégagée par les micro-ondes fonctionnent automatiquement en alternance. Ce four possède trois réglages préprogrammés pour faciliter l'utilisation de la cuisson combinée.

SUGGESTIONS UTILES POUR LA CUISSON COMBINÉE

1. Les **viandes** peuvent être rôties directement sur la grille de convection ou sur un plat à rôtir peu profond placé sur la grille. Lors de l'utilisation de la grille de convection, vérifier le guide de cuisson pour des instructions d'utilisation.
2. Les morceaux de bœuf **les moins tendres** peuvent être rôtis et attendris à l'aide de sachets de cuisson.
3. **Pour la cuisson combinée**, vérifier l'avancement de la cuisson une fois la durée de cuisson terminée. Si la cuisson n'est pas complète, laisser reposer dans le four pendant quelques minutes pour la terminer.

PRÉCAUTIONS

1. Tous les ustensiles utilisés pour la cuisson combinée doivent être À LA FOIS compatibles avec les fours à micro-ondes et fours traditionnels.
2. Lors de la cuisson combinée, certains ustensiles de cuisson peuvent provoquer la formation d'étincelles lorsqu'ils entrent en contact avec les parois du four ou les grilles en métal. Les étincelles sont dues à une décharge d'électricité qui se produit lorsque les micro-ondes entrent en contact avec le métal.
 - Si des étincelles se produisent, arrêter immédiatement le cycle de cuisson et placer un plat résistant à la chaleur entre la lèchefrite et la grille en métal.
 - Il est recommandé d'utiliser le plateau en métal fourni avec ce four. Il possède des pieds en caoutchouc qui empêchent la formation d'étincelles.
 - Si des étincelles se produisent avec d'autres ustensiles de cuisson, ne pas les utiliser pour la cuisson combinée.

CUISSON COMBINÉE

Exemple : Pour faire rôtir par le biais de la cuisson combinée pendant 45 minutes à 200 °C (400 °F).

1. Appuyer sur **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACER)**.
2. Appuyer sur **COMBI.** (Une fois : CO-1, deux fois : CO-2).
3. Appuyer sur **8**.
4. Appuyer sur **START/ENTER (DÉPART/ENTRER)**.
5. Appuyer sur **4, 5, 0** et **0**.
6. Appuyer sur **START/ENTER (DÉPART/ENTRER)**.

REMARQUES :

- La gamme de températures comporte 9 niveaux qui s'échelonnent de 120 à 230 °C (250 à 450 °F).
- Lors de la cuisson combinée, le ventilateur de la hotte se met automatiquement en marche au niveau de vitesse 1 (le plus bas) pour protéger le four.

APPUYER SUR COMBI.	COMBI.	CATÉGORIE	TEMPÉRATURE DU FOUR
Une fois	Co-1	Cuisson combinée : RÔTISSAGE	Convection 190 °C (375 °F)
Deux fois	Co-2	Cuisson combinée : CUISSON	Convection 160 °C (325 °F)

FONCTIONNEMENT

CUISSON COMBINÉE AUTOMATIQUE EXPRESS

En mode de cuisson combinée, ce four peut cuire les aliments sans que la durée de cuisson ou le niveau de puissance doivent être entrés. LA CUISSON COMBINÉE AUTOMATIQUE EXPRESS comprend 4 catégories d'aliments. Consulter le TABLEAU DE CUISSON COMBINÉE AUTOMATIQUE EXPRESS sur cette page pour voir les réglages disponibles.

Pour de meilleurs résultats, disposer les aliments sur la grille. Pour la cuisson de la viande, utiliser le plateau en métal/la lèchefrite pour récupérer le jus de cuisson.

Exemple : Pour cuire un rôti de porc de 900 g (2 lb).



1. Appuyer sur **STOP/CLEAR** (**ARRÊT/ EFFACER**).

SPEED
AUTO COMBI.

2. Appuyer sur **SPEED AUTO COMBI. (CUISSON COMBINÉE AUTOMATIQUE EXPRESS)**.

2

250°F

3. Appuyer sur **2**.

2

250°F

0

450°F

4. Appuyer sur **2** et **0**.



5. Appuyer sur **START/ENTER** (**DÉPART/ENTRER**).

TABLEAU DE CUISSON COMBINÉE AUTOMATIQUE EXPRESS

APPUYER SUR COMBI.	CATÉGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITÉ
1	Poulet entier	Bien laver l'intérieur et l'extérieur du poulet à l'eau froide. Éponger le poulet avec de l'essuie-tout. Attachez les cuisses avec de la ficelle de cuisine. Badigeonner l'extérieur du poulet avec du beurre ou de la margarine fondus. Placer le poulet, poitrine vers le bas, sur la grille de convection posée sur le plateau en métal. Après la cuisson, recouvrir le poulet de papier d'aluminium sans serrer. Laisser reposer pendant 10 minutes après la cuisson.	900 g à 1,8 kg (2 à 4 lb)
2	Rôti de porc	Éponger avec de l'essuie-tout. Placer le rôti sur la grille de convection posée sur le plateau en métal. Après la cuisson, recouvrir le rôti de papier d'aluminium sans serrer et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.	900 g à 1,8 kg (2 à 4 lb)
3	Lasagnes surgelées	Retirer de l'emballage de présentation. Enlever la pellicule de protection. Si les lasagnes ne se trouvent pas dans un récipient compatible avec les fours traditionnels, les placer sur un plat pour four. Placer sur la grille de convection posée sur le plateau en métal. Laisser reposer pendant 5 minutes après la cuisson.	280 ou 595 g (10 ou 21 oz)
4	Pommes de terre au four	Piquer les pommes de terre plusieurs fois avec une fourchette et les placer sur la grille de convection posée sur le plateau en métal.	1 à 4

CUISSON

INSTRUCTIONS DE CUISSON À CONVECTION

1. Toujours utiliser la grille de convection pour la cuisson à convection. Placer les aliments directement sur la grille ou les placer sur le plateau en métal, puis poser celui-ci sur la grille.
2. Les ustensiles en aluminium conduisent la chaleur rapidement. Pour la plupart des types de cuisson à convection, les ustensiles à revêtement clair et brillant donnent de meilleurs résultats. Le centre des aliments mettant plus longtemps à cuire, ces ustensiles permettent aux préparations de ne pas trop brunir. Les ustensiles à fond mat (revêtement satiné) sont recommandés pour les gâteaux et les tartes de manière à obtenir un dessous bien doré.
3. Les revêtements noirs ou non brillants, en verre et en Pyroceram absorbent la chaleur, ce qui rend les croûtes sèches et croustillantes.
4. Le préchauffage du four est recommandé lors de la cuisson à convection.
5. Pour garder une chaleur uniforme et économiser de l'énergie, ouvrir la porte aussi peu que possible pour vérifier les aliments.

ALIMENTS		TEMP. DU FOUR	TEMPS (MIN.)	COMMENTAIRES
Pains	Biscuits réfrigérés	190 °C (375 °F)	11 à 14	Laisser plus de temps pour les biscuits plus volumineux.
	Pain de maïs	175 °C (350 °F)	35 à 40	
	Muffins	220 °C (425 °F)	18 à 22	Retirer du moule immédiatement et laisser légèrement refroidir sur la grille.
	Popovers	160 °C (325 °F)	45 à 55	Piquer les popovers avec une fourchette après les avoir retirés du four pour libérer la vapeur.
	Pain aux noix ou pain aux fruits	160 °C (325 °F)	60 à 70	L'intérieur sera mou et tendre.
	Pain à la levure	190 °C (375 °F)	16 à 23	Graisser légèrement la plaque de cuisson.
	Petits pains ou brioches	175 °C (350 °F)	13 à 16	
Gâteaux	Gâteau au chocolat	175 °C (350 °F)	35 à 40	Placer le moule à gâteau sur la grille.
	Brownies au fudge	175 °C (350 °F)	26 à 30	Cuire deux couches de brownies simultanément.
	Gâteau danois	160 °C (325 °F)	30 à 35	
	Petits gâteaux	160 °C (325 °F)	20 à 25	
	Gâteau aux fruits (pain)	135 °C (275 °F)	90 à 100	L'intérieur sera mou et tendre.
	Pain d'épice	150 °C (300 °F)	25 à 30	
	Gâteaux au beurre, préparations pour gâteaux	160 °C (325 °F)	35 à 45	
	Plat de 22,9 x 33 cm (9 x 13 po)	160 °C (325 °F)	35 à 45	Tourner le plat à mi-cuisson.
	Savarin	160 °C (325 °F)	30 à 40	Graisser et fariner le moule.
Quatre-quarts	160 °C (325 °F)	45 à 55	Laisser refroidir dans le moule pendant 10 minutes avant de retourner celui-ci sur la grille.	
Biscuits	Pépites de chocolat	175 °C (350 °F)	11 à 14	Placer le plateau en métal sur la grille. Laisser plus de temps pour la pâte à biscuits surgelée.
	Sucre	175 °C (350 °F)	11 à 14	Placer le plateau en métal sur la grille.
Fruits, autres desserts	Pommes ou poires cuites	175 °C (350 °F)	35 à 40	Cuire dans un ustensile peu profond.
	Pudding de pain perdu	150 °C (300 °F)	35 à 40	Si, lorsqu'on plante un couteau dans le centre du pudding, il ressort propre, le pudding est prêt.
	Choux à la crème	205 °C (400 °F)	30 à 35	Après 25 minutes de cuisson, piquer les choux deux fois avec un cure-dent pour libérer la vapeur.
	Fonds de meringue	150 °C (300 °F)	30 à 35	Lorsqu'ils sont prêts, arrêter le four et les laisser reposer dans le four pendant 1 heure pour qu'ils sèchent.

Remarques :

- Il est recommandé d'utiliser la température indiquée dans le tableau ci-dessus plutôt que celle contenue dans les instructions de l'emballage.
- La durée de cuisson dans le tableau ci-dessus n'est donnée qu'à titre indicatif. Il faut ajuster la durée selon la condition des aliments et les goûts individuels. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimum.

CUISSON

INSTRUCTIONS DE CUISSON À CONVECTION (SUITE)

ALIMENTS		TEMP. DU FOUR	TEMPS (MIN.)	COMMENTAIRES
Tartes, pâtisseries	Tarte surgelée	205 °C (400 °F)	50 à 60	Placer le plateau en métal sur la grille de convection et les mettre à l'intérieur du four lorsque celui-ci est froid. Préchauffer le four, le plateau et la grille de convection à 205 °C (400 °F). Lorsque le préchauffage est terminé, mettre la tarte surgelée sur le plateau en métal et la cuire à la température indiquée sur l'emballage jusqu'à ce que la croûte soit dorée et la garniture chaude.
	Tarte meringuée	230 °C (450 °F)	9 à 11	Suivre les instructions de préparation de l'emballage.
	Tarte à deux croûtes	205 °C (400 °F)	50 à 55	Suivre les instructions de préparation de l'emballage.
	Quiche	175 °C (350 °F)	30 à 35	Laisser reposer pendant 5 minutes avant de découper.
	Fond de tarte	205 °C (400 °F)	10 à 16	Piquer le fond de tarte avec une fourchette pour qu'il ne rétrécisse pas.
Plats en cocotte	Viande, poulet, assortiments de poissons et fruits de mer	175 °C (350 °F)	20 à 40	Les durées de cuisson peuvent varier en fonction des dimensions de la cocotte et des ingrédients.
	Pâtes	175 °C (350 °F)	25 à 45	Les durées de cuisson peuvent varier en fonction des dimensions de la cocotte et des ingrédients.
	Pommes de terre à la normande	175 °C (350 °F)	55 à 60	Laisser reposer pendant 5 minutes avant de servir.
	Légumes	175 °C (350 °F)	25 à 35	Les durées de cuisson peuvent varier en fonction des dimensions de la cocotte et des ingrédients.
Aliments préparés	Pâte à pain surgelée	175 °C (350 °F)	30 à 35	Suivre les instructions de préparation de l'emballage.
	Plat surgelé	160 °C (325 °F)	70 à 80	Suivre les instructions de préparation de l'emballage.
	Pâte à pizza surgelée qui lève	205 °C (400 °F)	25 à 35	Suivre les instructions de préparation de l'emballage. La pizza ne doit pas dépasser du plat et toucher la grille.
	Pizza surgelée	205 °C (400 °F)	17 à 21	Suivre les instructions de préparation de l'emballage. La pizza ne doit pas dépasser du plat et toucher la grille.
	Frites ondulées surgelées	230 °C (450 °F)	15 à 19	Suivre les instructions de préparation de l'emballage.
	Gaufres surgelées	205 °C (400 °F)	5 à 7	Suivre les instructions de préparation de l'emballage.
	Bâtonnets au fromage surgelés	230 °C (450 °F)	6 à 8	Suivre les instructions de préparation de l'emballage.
	Chaussons surgelés	230 °C (450 °F)	18 à 22	Suivre les instructions de préparation de l'emballage.
Plats principaux	Pain de viande	205 °C (400 °F)	30 à 40	Laisser reposer pendant 5 minutes après la cuisson.
	Ragoût cuit au four	160 °C (325 °F)	80 à 90	Brunir la viande avant de la mélanger au bouillon et aux légumes.
	Bifteck à la suisse	175 °C (350 °F)	60 à 70	Laisser reposer pendant 2 minutes après la cuisson.
	Poivrons farcis	175 °C (350 °F)	40 à 45	Utiliser des poivrons verts, rouges ou jaunes.
Légumes	Moitiés de courges poivrées	190 °C (375 °F)	55 à 60	Piquer la peau en plusieurs endroits. Ajouter 1/2 tasse/120 mL d'eau au plat. Après 30 minutes de cuisson, tourner les moitiés de courges côté coupé vers le haut et couvrir.
	Pommes de terre au four	220 °C (425 °F)	50 à 60	Piquer la peau avec une fourchette avant la cuisson.
	Pommes de terre cuites deux fois au four	205 °C (400 °F)	25 à 30	Piquer la peau avec une fourchette avant la cuisson.

Remarques :

- Il est recommandé d'utiliser la température indiquée dans le tableau ci-dessus plutôt que celle contenue dans les instructions de l'emballage.
- La durée de cuisson dans le tableau ci-dessus n'est donnée qu'à titre indicatif. Il faut ajuster la durée selon la condition des aliments et les goûts individuels. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimum.

CUISSON

INSTRUCTIONS DE RÔTISSAGE À CONVECTION DE LA VIANDE

ALIMENTS		TEMP. DU FOUR	TEMPS (MIN/450 G - MIN/LB)
Boeuf	Côtes (900 g à 1,8 kg/2 à 4 lb)		
	Saignantes	150 °C (300 °F)	45 à 50
	À point	150 °C (300 °F)	50 à 55
	Bien cuites	150 °C (300 °F)	55 à 60
	Entrecôtes, haut de surlonge		
	Saignants	150 °C (300 °F)	53 à 58
	À point	150 °C (300 °F)	58 à 63
	Bien cuits	150 °C (300 °F)	63 à 68
	Filet de boeuf		
	Saignant	150 °C (300 °F)	28 à 32
À point	150 °C (300 °F)	32 à 36	
Boeuf braisé (1,1 à 1,4 kg/2-1/2 à 3 lb)			
Rôti de croupe, de palette	150 °C (300 °F)	83 à 88	
Pain de viande (900 g/2 lb)	205 °C (400 °F)	65 à 75	
Jambon	En conserve (1,4 kg/3 lb, complètement cuit)	160 °C (325 °F)	20 à 25
	Soc (2,3 kg/5 lb, complètement cuit)	160 °C (325 °F)	20 à 25
	Jarret (2,3 kg/5 lb, complètement cuit)	160 °C (325 °F)	17 à 20
Agneau	Avec os (900 g à 1,8 kg/2 à 4 lb)		
	À point	150 °C (300 °F)	42 à 47
	Bien cuit	150 °C (300 °F)	47 à 52
	Sans os (900 g à 1,8 kg/2 à 4 lb)		
À point	150 °C (300 °F)	50 à 55	
Bien cuit	150 °C (300 °F)	55 à 60	
Porc	Avec os (900 g à 1,8 kg/2 à 4 lb)	150 °C (300 °F)	48 à 52
	Sans os (900 g à 1,8 kg/2 à 4 lb)	150 °C (300 °F)	56 à 61
	Côtelettes de porc (1/2 à 1 po/1,3 à 2,5 cm d'épaisseur)		
	2 côtelettes	160 °C (325 °F)	42 à 45
	4 côtelettes	160 °C (325 °F)	45 à 48
	6 côtelettes	160 °C (325 °F)	48 à 55
Volaille	Poulet entier (1,1 à 1,6 kg/2-1/2 à 3-1/2 lb)	190 °C (375 °F)	25 à 35
	Morceaux de poulet (1,1 à 1,6 kg/2-1/2 à 3-1/2 lb)	220 °C (425 °F)	10 à 12
	Caneton (1,8 à 2,3 kg/4 à 5 lb)	190 °C (375 °F)	19 à 21
	Poitrine de dinde (1,8 à 2,7 kg/4 à 6 lb)	160 °C (325 °F)	21 à 25
Poisson et fruits de mer	Poisson entier (1,4 à 2,3 kg/3 à 5 lb)	205 °C (400 °F)	13 à 18
	Queues de langouste (170 à 225 g/6 à 8 oz chacune)	175 °C (350 °F)	12 à 17

Remarque :

- La durée de rôtissage dans le tableau ci-dessus n'est donnée qu'à titre indicatif. Il faut ajuster la durée selon la condition des aliments et les goûts individuels. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimum.

CUISSON

GUIDE DE CUISSON COMBINÉE : RÔTISSAGE

ALIMENTS		TEMP. DU FOUR	TEMPS (MIN/450 G - MIN/LB)
Boeuf	Retourner à mi-cuisson.		
	Côtes (900 g à 1,8 kg/2 à 4 lb)		
	Saignantes	190 °C (375 °F)	9 à 13
	À point	190 °C (375 °F)	11 à 15
	Bien cuites	190 °C (375 °F)	13 à 17
	Entrecôte, haut de surlonge		
	Saignantes	190 °C (375 °F)	9 à 13
	À point	190 °C (375 °F)	11 à 15
	Bien cuites	190 °C (375 °F)	13 à 17
	Filet de boeuf		
Saignantes	190 °C (375 °F)	16 à 18	
À point	190 °C (375 °F)	18 à 20	
Boeuf braisé (1,1 à 1,4 kg/2-1/2 à 3 lb) (Utiliser un sachet de cuisson pour de meilleurs résultats).	150 °C (300 °F)	18 à 20	
Jambon	Retourner à mi-cuisson.		
	En conserve (1,4 kg/3 lb, complètement cuit)	150 °C (300 °F)	15 à 18
	Soc (2,3 kg/5 lb, complètement cuit) Jarret (2,3 kg/5 lb, complètement cuit)	150 °C (300 °F)	15 à 18
Agneau	Retourner à mi-cuisson.		
	Avec os (900 g à 1,8 kg/2 à 4 lb)		
	À point	150 °C (300 °F)	13 à 18
	Bien cuit	150 °C (300 °F)	18 à 23
	Sans os (900 g à 1,8 kg/2 à 4 lb)		
À point	150 °C (300 °F)	14 à 19	
Bien cuit	150 °C (300 °F)	19 à 24	
Porc	Retourner à mi-cuisson.		
	Avec os (900 g à 1,8 kg/2 à 4 lb)	150 °C (300 °F)	17 à 20
	Sans os (900 g à 1,8 kg/2 à 4 lb)	150 °C (300 °F)	19 à 22
	Côtelettes de porc (3/4 à 1 po/1,9 à 2,5 cm d'épaisseur)		
	2 côtelettes	175 °C (350 °F)	10 à 13
	4 côtelettes	155 °C (305 °F)	13 à 16
6 côtelettes	155 °C (305 °F)	16 à 19	
Volaille	Retourner à mi-cuisson.		
	Poulet entier (1,1 à 2,7 kg/2-1/2 à 6 lb)	190 °C (375 °F)	15 à 17
	Morceaux de poulet (1,1 à 2,7 kg/2-1/2 à 6 lb)	190 °C (375 °F)	15 à 18
	Poulets Cornish (non attachés)		
	Non farcis	220 °C (425 °F)	15 à 18
	Farcis	190 °C (375 °F)	22 à 25
	Caneton	190 °C (375 °F)	15 à 18
Poitrine de dinde (1,8 à 2,7 kg/4 à 6 lb)	150 °C (300 °F)	11 à 15	
Poisson et fruits de mer	Poisson		
	Filets de 450 g/1 lb	175 °C (350 °F)	7 à 10
	Queues de langouste (170 à 225 g/6 à 8 oz chacune)	175 °C (350 °F)	10 à 15
	Crevettes (450 à 900 g/1 à 2 lb)	175 °C (350 °F)	9 à 14
Pétoncles (450 à 900 g/1 à 2 lb)	175 °C (350 °F)	8 à 13	

Remarque :

- La durée de rôtissage dans le tableau ci-dessus n'est donnée qu'à titre indicatif. Il faut ajuster la durée selon la condition des aliments et les goûts individuels. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimum.

CUISSON

GUIDE DE CUISSON COMBINÉE : CUISSON

ALIMENTS		TEMP. DU FOUR	TEMPS (MIN.)	COMMENTAIRES
Tartes, pâtisseries	Quiche	220 °C (425 °F)	15 à 17	Laisser reposer pendant 5 minutes avant de découper.
Aliments préparés	Plat surgelé	190 °C (375 °F)	39 à 43	Suivre les instructions de préparation de l'emballage.
	Pizza surgelée	230 °C (450 °F)	4 à 6	Suivre les instructions de préparation de l'emballage.
	Petits pains, pâtés impériaux			
	Pizza	230 °C (450 °F)	23 à 26	Suivre les instructions de préparation de l'emballage.
Légumes	Pommes de terre au four	230 °C (450 °F)	36 à 40	Piquer la peau avec une fourchette avant la cuisson. Placer sur la grille.

CUISSON

GUIDE DE CHAUFFAGE/RÉCHAUFFAGE

Pour bien chauffer ou réchauffer dans un four à micro-ondes, il est important de suivre plusieurs instructions. Mesurer la quantité des aliments afin de déterminer la durée nécessaire pour les réchauffer. Pour de meilleurs résultats, placer les aliments en cercle. Les aliments à température ambiante chaufferont plus vite que les aliments réfrigérés. Les aliments en conserve doivent être retirés de la boîte de conserve et placés dans un contenant pour four à micro-ondes. Les aliments seront chauffés d'une manière plus uniforme s'ils sont recouverts d'un couvercle pour four à micro-ondes ou d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Retirer le couvercle avec précaution afin d'éviter les brûlures par la vapeur. Utiliser le tableau suivant comme guide pour réchauffer les aliments cuits.

ALIMENTS	DURÉE DE CUISSON (À PUISSANCE ÉLEVÉE)	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Viande découpée 3 tranches (0,6 cm/1/4 po d'épaisseur)	1 à 2 minutes	Placer la viande découpée sur un plat pour four à micro-ondes. Couvrir avec une pellicule plastique en laissant une ouverture. Remarque : Le jus ou la sauce aident à garder la viande juteuse.
Morceaux de poulet 1 poitrine 1 cuisse et 1 haut de cuisse	2 à 3,5 minutes 1,5 à 3 minutes	Placer les morceaux de poulet sur un plat pour four à micro-ondes. Couvrir avec une pellicule plastique en laissant une ouverture.
Filet de poisson (170 à 225 g/6 à 8 oz)	2 à 4 minutes	Placer le poisson sur un plat pour four à micro-ondes. Couvrir avec une pellicule plastique en laissant une ouverture.
Lasagne 1 portion (300 g/10-1/2 oz)	4 à 6 minutes	Placer les lasagnes sur un plat pour four à micro-ondes. Couvrir avec une pellicule plastique en laissant une ouverture.
Plat en cocotte 240 mL (1 tasse) 960 mL (4 tasses)	1 à 3,5 minutes 5 à 8 minutes	CUIRE dans une cocotte couverte pour four à micro-ondes. Remuer une fois à mi-cuisson.
Plat en cocotte à base de crème ou de fromage 240 mL (1 tasse) 960 mL (4 tasses)	1,5 à 3 minutes 3,5 à 5,5 minutes	CUIRE dans une cocotte couverte pour four à micro-ondes. Remuer une fois à mi-cuisson.
Sloppy Joe ou boeuf grillé 1 sandwich (120 mL/1/2 tasse de garniture de viande) sans petit pain	1 à 2,5 minutes	Réchauffer la garniture et le petit pain séparément. Cuire la garniture dans une cocotte couverte pour four à micro-ondes. Remuer une fois. Chauffer le petit pain comme indiqué dans le tableau ci-dessous.
Purée de pommes de terre 240 mL (1 tasse) 960 mL (4 tasses)	1 à 3 minutes 5 à 8 minutes	CUIRE dans une cocotte couverte pour four à micro-ondes. Remuer une fois à mi-cuisson.
Haricots au lard 240 mL (1 tasse)	1,5 à 3 minutes	CUIRE dans une cocotte couverte pour four à micro-ondes. Remuer une fois à mi-cuisson.
Ravioli ou pâtes à la sauce 240 mL (1 tasse) 960 mL (4 tasses)	2,5 à 4 minutes 7,5 à 11 minutes	CUIRE dans une cocotte couverte pour four à micro-ondes. Remuer une fois à mi-cuisson.
Riz 240 mL (1 tasse) 960 mL (4 tasses)	1,5 à 3,5 minutes 4 à 6,5 minutes	CUIRE dans une cocotte couverte pour four à micro-ondes. Remuer une fois à mi-cuisson.
Pain à sandwich ou petit pain 1 pain	15 à 30 secondes	Envelopper le petit pain dans de l'essuie-tout et le placer sur une grille en verre pour four à micro-ondes.
Légumes 240 mL (1 tasse) 960 mL (4 tasses)	1,5 à 2,5 minutes 4 à 6 minutes	CUIRE dans une cocotte couverte pour four à micro-ondes. Remuer une fois à mi-cuisson.
Soupe 1 portion (240 mL/8 oz)	1,5 à 2,5 minutes	CUIRE dans une cocotte couverte pour four à micro-ondes. Remuer une fois à mi-cuisson.

CUISSON

GUIDE DES LÉGUMES FRAIS

LÉGUMES	QUANTITÉ	DURÉE DE CUISSON À PUISSANCE ÉLEVÉE (MINUTE)	INSTRUCTIONS	TEMPS DE REPOS
Artichauts (225 g/8 oz chacun)	2 moyens 4 moyens	5 à 8 10 à 13	Parer. Ajouter 2 cuillères à thé d'eau et 2 cuillères à thé de jus. Couvrir.	2 à 3 minutes
Asperges fraîches, turions d'asperge	450 g (1 lb)	3 à 6	Ajouter 120 mL (1/2 tasse) d'eau. Couvrir.	2 à 3 minutes
Haricots verts ou jaunes	450 g (1 lb)	7 à 11	Ajouter 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans une cocotte de 1,5 L. Remuer à mi-cuisson.	2 à 3 minutes
Betteraves fraîches	450 g (1 lb)	12 à 16	Ajouter 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans une cocotte couverte de 1,5 L. Réarranger à mi-cuisson.	2 à 3 minutes
Brocolis frais, pousses	450 g (1 lb)	4 à 8	Placer les brocolis dans un plat pour four à micro-ondes.	2 à 3 minutes
Chou frais émincé	450 g (1 lb)	4 à 7	Ajouter 120 mL (1/2 tasse) d'eau. Ajouter 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans une cocotte couverte de 1,5 L. Remuer à mi-cuisson.	2 à 3 minutes
Carottes fraîches, coupées	480 mL (2 tasses)	2 à 4	Ajouter 60 mL (1/4 tasse) d'eau dans une cocotte couverte de 1 L. Remuer à mi-cuisson.	2 à 3 minutes
Choux-fleurs frais, entiers	450 g (1 lb)	7 à 11	Parer. Ajouter 60 mL (1/4 tasse) d'eau dans une cocotte couverte de 1 L. Remuer à mi-cuisson.	2 à 3 minutes
Fleurons de brocolis et céleri frais, coupé	480 mL (2 tasses) 960 mL (4 tasses)	2,5 à 4,5 6 à 8	Couper. Ajouter 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans une cocotte couverte de 1,5 L. Remuer à mi-cuisson.	2 à 3 minutes
Maïs frais	2 épis	5 à 9	Éplucher. Ajouter 2 cuillères à thé d'eau dans un plat pour four à micro-ondes de 1,5 L. Couvrir.	2 à 3 minutes
Champignons frais, coupés	225 g (1/2 lb)	2 à 3,5	Placer les champignons dans une cocotte couverte de 1,5 L. Remuer à mi-cuisson.	2 à 3 minutes
Panais frais, coupés	450 g (1 lb)	4 à 8	Ajouter 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans une cocotte couverte de 1,5 L. Remuer à mi-cuisson.	2 à 3 minutes
Petits pois frais	960 mL (4 tasses)	7 à 10	Ajouter 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans une cocotte couverte de 1,5 L. Remuer à mi-cuisson.	2 à 3 minutes
Patates douces (170 à 225 g/6 à 8 oz chacune), cuisson complète	2 moyennes 4 moyennes	5 à 10 7 à 13	Piquer les patates douces plusieurs fois avec une fourchette. Placer sur 2 feuilles d'essuie-tout. Retourner à mi-cuisson.	2 à 3 minutes
Pommes de terre blanches (170 à 225 g/6 à 8 oz chacune), cuisson complète	2 pommes de terre 4 pommes de terre	5 à 8 10 à 14	Piquer les pommes de terre plusieurs fois avec une fourchette. Placer sur 2 feuilles d'essuie-tout. Retourner à mi-cuisson.	2 à 3 minutes
Épinards frais, feuilles	450 g (1 lb)	4 à 7	Ajouter 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans une cocotte couverte de 2 L.	2 à 3 minutes
Courge, poivrée ou musquée, fraîche	1 moyenne	6 à 8	Couper la courge en deux. Retirer les graines. Placer dans un plat pour four à micro-ondes de 20,3 x 20,3 cm (8 x 8 po). Couvrir.	2 à 3 minutes
Courgette fraîche, coupée	450 g (1 lb)	4,5 à 7,5	Ajouter 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans une cocotte couverte de 1,5 L. Remuer à mi-cuisson.	2 à 3 minutes
Courgette fraîche, entière	450 g (1 lb)	6 à 9	Piquer. Placer sur 2 feuilles d'essuie-tout. Retourner et réarranger à mi-cuisson.	2 à 3 minutes

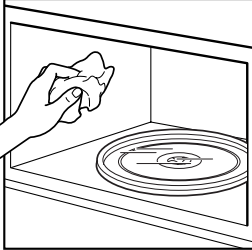
ENTRETIEN

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

Pour préserver l'apparence et assurer le bon fonctionnement à long terme de ce four à micro-ondes, il faut l'entretenir correctement. Pour un bon entretien, suivre attentivement ces instructions.

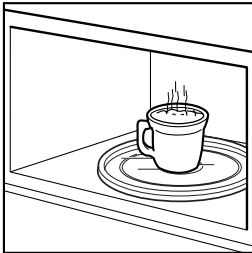
Pour les surfaces intérieures :

Laver régulièrement avec de l'eau tiède savonneuse et une éponge ou un linge doux. N'utiliser que des savons doux, non abrasifs ou un détergent doux. **Veiller à toujours nettoyer les zones où la porte et le cadre du four entrent en contact.** Bien essuyer à l'aide d'un chiffon propre. Au fil du temps, des

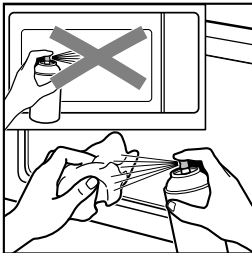


taches apparaissent sur les surfaces en raison des éclaboussures de particules alimentaires lors de la cuisson. Ceci est normal.

Pour les taches rebelles, faire bouillir de l'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur aide à décoller la saleté. Pour chasser les mauvaises odeurs provenant de l'intérieur du four à micro-ondes, faire bouillir 240 mL (1 tasse) de solution d'eau, de jus de citron et de vinaigre.



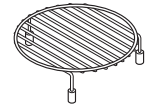
Pour les surfaces extérieures et le tableau de commande : Utiliser un chiffon doux et un nettoyant pour verre en vaporisateur. Vaporiser le nettoyant pour verre sur le chiffon doux. Ne pas le vaporiser directement sur le four.



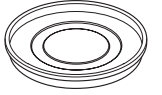
REMARQUE : Les nettoyants abrasifs, les tampons en laine d'acier, les débarbouillettes rugueuses, certains essuie-tout (entre autres) peuvent endommager les surfaces intérieures et extérieures du four.

Pour nettoyer le plateau tournant en verre et le mécanisme de rotation, les laver avec une solution d'eau et de savon doux. Pour les taches rebelles, utiliser un nettoyant doux et un tampon à récurer. Le plateau tournant en verre et le mécanisme de rotation sont lavables au lave-vaisselle.

Grille de convection



Plateau en métal



Plateau tournant en verre



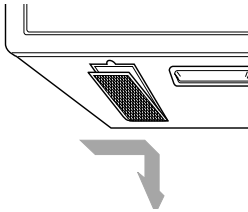
Mécanisme de rotation



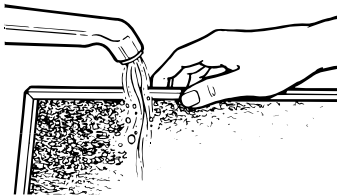
ENTRETIEN

NETTOYAGE DES FILTRES À GRAISSES

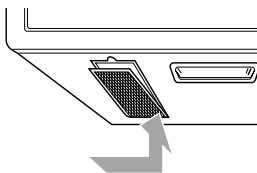
1. **Débrancher** le four à micro-ondes.
2. **Pour retirer** les filtres à graisses, les faire glisser sur le côté. Tirer les filtres vers le bas, puis les pousser de l'autre côté. Ils tomberont.



3. **Immerger** les filtres à graisses dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. **Frotter et secouer** dans l'eau pour retirer la saleté incrustée et la graisse. **Bien rincer et secouer** pour sécher. **Ne pas nettoyer les filtres avec de l'ammoniaque, des agents nettoyants corrosifs comme les nettoyants pour four à base de soude, ou les mettre au lave-vaisselle. Les filtres peuvent noircir ou être endommagés.**



4. Pour remplacer les filtres à graisses, faire glisser les filtres dans un des côtés des ouvertures. Pousser les filtres vers le haut, puis pousser de l'autre côté pour les enclencher.

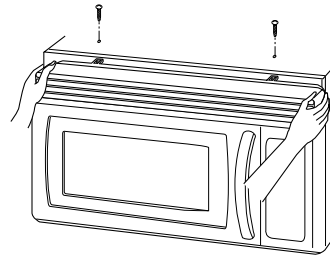


5. **Brancher** le four.

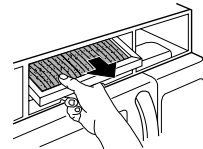
REPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

Si l'évacuation de ce four se fait vers l'intérieur, le filtre à charbon doit être remplacé tous les 6 à 12 mois, plus souvent si nécessaire. Le filtre à charbon ne peut pas être lavé. Pour commander un nouveau filtre à charbon, contacter le service des pièces de rechange de votre centre de service agréé le plus proche.

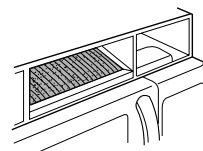
1. **Débrancher** le four à micro-ondes.
2. **Retirer** les deux vis de fixation de la grille d'aération.



3. **Faire basculer** la grille vers l'avant, puis la soulever pour l'enlever.
4. Retirer le filtre à charbon.



5. **Introduire** un nouveau filtre à charbon en le faisant glisser. Le filtre doit reposer selon l'angle illustré.

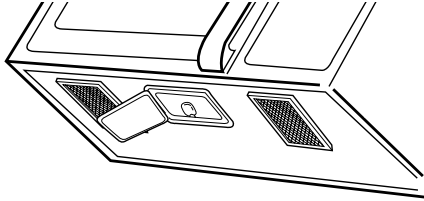


6. **Faire glisser** le bas de la grille d'aération pour la mettre en place. **Pousser** le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche. **Remettre** les vis de fixation.
7. **Brancher** le four.

ENTRETIEN

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA SURFACE DE CUISSON/DU COMPTOIR

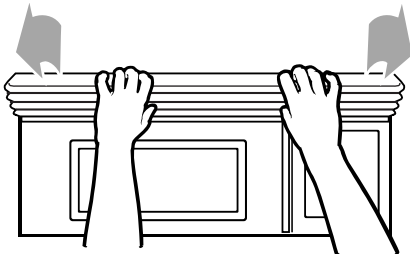
1. **Débrancher** le four à micro-ondes.



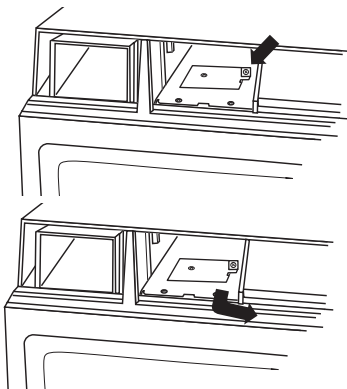
2. **Retirer** les vis de fixation du couvre-ampoule.
3. **Remplacer** la ou les ampoules par des ampoules de 20 watts.
4. **Remettre** le couvre-ampoule et les vis de fixation.
5. **Brancher** le four.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

1. **Débrancher** le four à micro-ondes.
2. **Retirer** les vis de fixation de la grille d'aération.
3. **Faire basculer** la grille vers l'avant, puis la **soulever** pour l'enlever.



4. **Soulever** le support d'ampoule.



5. **Remplacer** l'ampoule par une ampoule de 20 watts.
6. **Remplacer** le support d'ampoule s'il est endommagé.
7. Faire glisser le bas de la grille d'aération pour la mettre en place. **Pousser** le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche. **Remettre** les vis de fixation.
8. **Brancher** le four.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Q. Peut-on utiliser une grille dans ce four à micro-ondes pour réchauffer ou cuire sur deux niveaux simultanément?

R. Utiliser uniquement la grille fournie avec ce four à micro-ondes. L'utilisation de toute autre grille peut entraîner des résultats de cuisson décevants et/ou la formation d'étincelles, et endommager ce four.

Q. Peut-on utiliser des ustensiles en métal ou aluminium dans ce four à micro-ondes?

R. Les matériaux métalliques utilisables comprennent le papier d'aluminium pour protéger les aliments (petits bouts plats) et les plateaux peu profonds en aluminium (si le plateau fait plus de 1,9 cm / 3/4 po de profondeur et qu'il contient des aliments pour absorber l'énergie dégagée par les micro-ondes). Ne jamais laisser le métal entrer en contact avec les parois ou la porte du four.

Q. Parfois, la porte du four à micro-ondes semble gondolée. Est-ce normal?

R. Cela est normal et n'affecte en rien le fonctionnement du four à micro-ondes.

Q. Le plateau tournant ne bouge pas.

R. • Le plateau tournant n'est pas bien en place. Le bon côté doit être vers le haut et le plateau doit bien reposer sur l'axe central.

• Le support ne fonctionne pas correctement. Retirer le plateau tournant en verre et remettre le four en marche. Cuire sans le plateau tournant en verre peut entraîner des résultats de cuisson décevants.

Q. Pourquoi le plat chauffe-t-il lorsque je réchauffe des aliments avec la cuisson aux micro-ondes? Je croyais que cela ne devait pas se produire.

R. Lorsque les aliments chauffent, un transfert de chaleur des aliments au plat se produit. Utiliser des poignées pour retirer les aliments après cuisson.

Q. Qu'est-ce que le temps de repos?

R. Le temps de repos consiste à sortir les aliments du four après la cuisson et à les couvrir pendant un certain temps. Ce procédé permet à la cuisson de se terminer, économise de l'énergie et libère le four pour une autre utilisation.

Q. Est-il possible de faire éclater du maïs dans ce four à micro-ondes? Comment obtenir les meilleurs résultats?

R. Oui. Faire éclater du maïs préemballé pour four à micro-ondes en suivant les instructions du fabricant ou utiliser la touche préprogrammée Popcorn (Maïs éclaté). Ne pas utiliser de sachet en papier normal. Surveiller la cuisson en écoutant et en arrêtant le four aussitôt que les bruits d'éclatement ralentissent à un rythme d'un toutes les secondes ou 2 secondes. Ne pas essayer de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté. Il est également possible d'utiliser des éclateurs spécialement conçus pour le four à micro-ondes. Lors de l'utilisation d'un éclateur, veiller à suivre les instructions du fabricant. Ne pas faire éclater de maïs dans des ustensiles en verre.

Q. Pourquoi de la vapeur s'échappe-t-elle de la grille d'aération?

R. De la vapeur se forme naturellement lors de la cuisson. Ce four à micro-ondes a été conçu pour évacuer cette vapeur par l'évent supérieur.

ENTRETIEN

GUIDE DES USTENSILES POUR FOUR À MICRO-ONDES

UTILISER	NE PAS UTILISER
<p>VERRE ALLANT AU FOUR (traité pour être résistant à la chaleur) : Plats de service, moules à pain, moules à tarte, moules à gâteau, tasses graduées pour liquide, cocottes et bols sans bordure métallique.</p> <p>PORCELAINE : Bols, tasses, assiettes et plats de service sans bordure métallique.</p> <p>PLASTIQUE : Pellicule plastique (pour couvrir). Disposer la pellicule sans la tendre et en rabattre les côtés sur le plat. Laisser une ouverture en retournant légèrement un des côtés pour permettre à l'excès de vapeur de s'échapper. Le plat doit être assez profond pour que la pellicule plastique n'entre pas en contact avec les aliments. Si des aliments touchent la pellicule plastique, ils peuvent la faire fondre lorsqu'ils chauffent. Utiliser des plats, tasses, récipients semi-rigides pour congélateur en plastique ou sachets en plastique pour de courtes durées de cuisson uniquement. Les utiliser avec précaution, car le plastique peut s'amollir à cause de la chaleur des aliments.</p> <p>PAPIER : Essuie-tout, papier ciré, serviettes et assiettes en papier sans bordure ou décoration métallique. Suivre les instructions du fabricant concernant l'utilisation au four à micro-ondes.</p> <p>REMARQUE : Ne pas utiliser de produits à base de papier recyclé dans ce four à micro-ondes. Ils contiennent parfois des impuretés qui peuvent provoquer la formation d'étincelles.</p> <p>Ne JAMAIS utiliser de produits en papier en mode convection.</p>	<p>USTENSILES EN MÉTAL : Le métal fait écran entre les aliments et les micro-ondes. Il produit une cuisson non uniforme. Éviter également les brochettes, thermomètres ou plateaux en aluminium. Les ustensiles en métal peuvent provoquer la formation d'étincelles et donc, endommager le four à micro-ondes.</p> <p>DÉCORATION MÉTALLIQUE : Les assiettes, plats, cocottes à bordure ou décoration métallique, etc. La bordure métallique empêche une cuisson normale et peut endommager le four.</p> <p>PAPIER D'ALUMINIUM : Éviter d'utiliser de larges feuilles de papier d'aluminium, elles peuvent entraver la cuisson et provoquer la formation de dangereuses étincelles. Utiliser de petits bouts de papier d'aluminium pour protéger les cuisses et ailes de volaille. Maintenir TOUT bout de papier d'aluminium à au moins 2,5 cm (1 po) des parois et de la porte du four.</p> <p>BOIS : Les bols et planches en bois sèchent et peuvent se fendre ou craquer si on les utilise dans ce four à micro-ondes. Les paniers réagissent de la même manière.</p> <p>USTENSILES COMPLÈTEMENT COUVERTS : Veiller à laisser des ouvertures pour que la vapeur s'échappe des ustensiles couverts. Percer les sachets en plastique des légumes et autres aliments avant la cuisson. Les sachets complètement fermés peuvent éclater.</p> <p>PAPIER GRIS : Éviter d'utiliser les sachets en papier gris. Ils absorbent trop de chaleur et peuvent prendre feu.</p> <p>USTENSILES DÉFECTUEUX OU ÉBRÉCHÉS : Tout ustensile fendillé, défectueux ou ébréché peut casser s'il est utilisé dans le four.</p> <p>ATTACHES MÉTALLIQUES : Retirer les attaches métalliques des sachets en plastique ou en papier. Ils deviennent chauds et peuvent provoquer un incendie.</p>

RECHERCHE DE PANNE

AVANT DE FAIRE APPEL À UN CENTRE DE SERVICE

Vérifier la liste suivante pour s'assurer qu'une réparation est réellement nécessaire. Une consultation rapide de ce guide ainsi que la lecture d'information supplémentaire sur les éléments à vérifier peuvent éviter une réparation inutile.

Si rien ne fonctionne :

- Vérifier qu'un fusible n'est pas grillé ou que le disjoncteur ne s'est pas déclenché.
- Vérifier que le four est correctement raccordé au circuit électrique du domicile.
- Vérifier que les commandes sont correctement réglées.

Si la lampe intérieure du four ne fonctionne pas :

- L'ampoule est mal serrée ou défectueuse.

Si le four ne cuit pas :

- Vérifier que le tableau de commande a été programmé correctement.
- Vérifier que la porte est bien fermée.
- Vérifier d'avoir appuyé sur Start (Départ).
- Vérifier que la sonde a été correctement branchée sur la prise.
- Vérifier que la minuterie n'a pas été mise en marche à la place d'une fonction de cuisson.

Si le four cuit trop lentement ou trop vite :

- Vérifier que le niveau de puissance a été correctement réglé.

Si l'horloge n'indique pas toujours l'heure exacte :

- Vérifier que le cordon d'alimentation est bien inséré dans la prise murale.
- Vérifier que le four est le seul électroménager raccordé à ce circuit électrique.

Si les aliments cuisent de façon non uniforme :

- Vérifier que les aliments ont une forme régulière.
- Vérifier que les aliments sont complètement décongelés avant la cuisson.
- Vérifier le positionnement des bandes de papier d'aluminium utilisées pour éviter une cuisson excessive.

Si les aliments ne sont pas assez cuits :

- Vérifier la recette pour s'assurer que toutes les instructions (quantités, durée et niveau de puissance) ont été suivies à la lettre.
- Vérifier que le four à micro-ondes est raccordé à un circuit distinct.
- Vérifier que les aliments sont complètement décongelés avant la cuisson.

Si les aliments sont trop cuits :

- Vérifier la recette pour s'assurer que toutes les instructions (quantités, niveau de puissance, durée, dimensions du plat) ont été suivies.

Si des étincelles se forment :

- Vérifier d'avoir utilisé des plats pour four à micro-ondes.
- Vérifier que des attaches métalliques n'ont pas été utilisées.
- Vérifier que le four n'a pas été utilisé alors qu'il était vide.
- Vérifier que la grille de convection (si elle a été utilisée) est bien positionnée sur les 4 supports.

Si un décompte est affiché, mais que le four ne cuit pas :

- Vérifier que la porte est bien fermée.
- Vérifier que la minuterie n'a pas été mise en marche à la place d'une fonction de cuisson.

**LG ELECTRONICS CANADA, INC.
GARANTIE LIMITÉE - Canada**

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

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

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

LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE. LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.

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

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

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

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

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

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

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :