FRANÇAIS

MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING AND KEEP IT HANDY FOR REFERENCE AT ALL TIMES.

LMV1751 **
LMV1763 **

www.lg.com

Copyright © 2017-2018 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES 2

SÉCURITÉ .....3~5

Importantes instructions de sécurité 3

quelques précautions à prendre pour éviter une exposition dangereuse aux micro-ondes 4

DONNÉES TECHNIQUES..... 6

Emplacement du numéro de modèle 6

Caractéristiques techniques du four 6

Tension assignée 6

Exigences électriques 6

Instructions de mise à la terre 6

FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES ..... 7~9

Caractéristiques du four à micro-ondes..... 7

Panneau des commandes du four .....8~9

UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES ..... 10~19

En savoir plus sur votre four à micro-ondes..... 10

Signaux sonores..... 10

Horloge..... 10

Interrompre la cuisson 10

Verrouillage de sécurité 10

Ventilation Élevée/Faible/Arrêt 11

Ajouter 30 sec 11

Éclairage de la surface de cuisson 11

Temps de décongélation 11

Cuisson minutée 12

Cuisson en plusieurs étapes 12

Fondre 13

Ramollir 13

Tableau d'utilisation de la fonctionnalité Fondre ... 13

Tableau d'utilisation de la fonctionnalité Ramollir ..13

Économie d'énergie 13

Niveaux de puissance du four à micro-ondes 14

Décongélation automatique 15

Conseils d'utilisation 15

Conseils de décongélation 16

Utilisation de la Touche rapide 17

Maïs soufflé 17

Pizza 17

Mets congelés 17

Pomme de terre 17

Cuisson automatique 18

Guide de cuisson pour la fonctionnalité Cuisson automatique 18

Réchauffage automatique 19

Guide de cuisson pour la fonctionnalité Réchauffage automatique 19

CUISSON .....20~24

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson ..20

Poisson et crustacés/mollusques 20

Cuisson des poissons et des crustacés/mollusques : directives générales 20

Tableau de cuisson pour poissons et crustacés/mollusques 20

Amuse-gueule/sauces/soupes 21

Cuisson des amuse-gueule : Conseils et techniques 21

Viandes 21

Cuisson des viandes : Directives générales 21

Tableau de cuisson des viandes 22

Poulet 23

Cuisson du poulet : Directives générales 23

Tableau de cuisson du poulet 23

Pâtes et riz 24

Tableau de cuisson des pâtes 24

Tableau de cuisson du riz 24

ENTRETIEN ..... 25~26

Entretien et nettoyage..... 25

Grille métallique 25

Nettoyer les filtres pour la graisse..... 25

Remplacement du filtre au charbon 25

Remplacement de la lumière/veilleuse de la hotte..... 26

Remplacement de l'ampoule de la cavité interne du four 26

Questions et réponses 26

Guide des plats à l'épreuve des micro-ondes 27

AVANT DE FAIRE UN APPEL DE SERVICE ... 28~29

GARANTIE LIMITÉE-CANADA 30

Non couvert par la garantie ..... 31~32

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.
- **Mettre le ventilateur en marche pour disperser la vapeur ou la fumée de la surface de cuisson.** (option a) Gardez la zone sous la hotte bien ventilée en tout temps. Mettre l'équipement de cuisson en arrêt si vous constatez des flammes ou un incendie.
- 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 91,5 cm (36 po) de large ou moins.
- **Ne pas utiliser ce four à des fins commerciales.** 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.**
  - **Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.**
- **Faites attention quand la porte est ouverte, Vous risquez de vous faire blesser.**
- Quand la cuisinière ou la surface de cuisson située sous le micro-ondes fonctionne, **SOYEZ PRUDENT SI VOUS UTILISEZ LE MICRO-ONDES, CAR SES COMPOSANTS COMME LA POIGNÉE DE PORTE PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDS ET CAUSER DES BRÛLURES OU DES BLESSURES.**

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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

ÉNONCÉ DE LA COMMISSION FÉDÉRALE DES COMMUNICATIONS CONCERNANT LES INTERFÉRENCES DES FRÉQUENCES RADIO (É.-U. SEULEMENT)

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil génère et utilise de l'énergie de fréquences ISM et, s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, peut provoquer des interférences avec les postes de radio et les téléviseurs. Il a été testé et déclaré conforme aux limites des appareils ISM conformément à l'article 18 des règlements de la FCC, conçus pour fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'existe aucune garantie qu'il n'y aura pas d'interférences dans une installation particulière. Si cet appareil génère des interférences avec les postes de radio et les téléviseurs, ce qui peut être vérifié en éteignant puis en rallumant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences à l'aide de l'une des mesures suivantes :

- Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Déplacez le four à micro-ondes en fonction de l'endroit où est placé le récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de façon à ce que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent sur différents circuits de dérivation.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou télévisées causées par des modificationsnon autorisées apportées à ce four à micro-ondes. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger de telles interférences.

⚠ **AVERTISSEMENT** Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme provoquant des cancers et des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

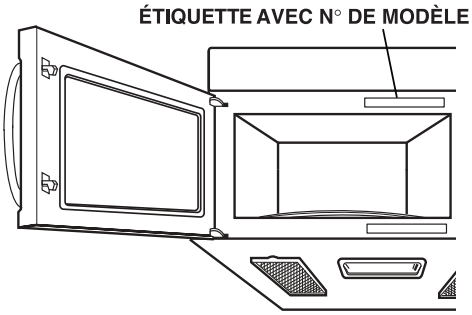
Se laver les mains après manipulation. (É.-U. Seulement)

DONNÉES TECHNIQUES

Lire le présent manuel de l'utilisateur. Il indique comment utiliser toutes les merveilleuses caractéristiques de ce four à micro-ondes.

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE

Pour obtenir un service ou des pièces de rechange, le centre de service demandera le numéro de modèle complet du four à micro-ondes. Ce numéro est situé à l'avant comme illustré ci-dessous.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU FOUR

Puissance de sortie	900 W (IEC 60705 Standard)
Dimensions extérieures	29-15/16" x 16-7/16" x 16-15/16"
Volume de la cavité	1.7 pi³
Poids net	48.9 lbs.

TENSION ASSIGNÉE

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

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Ce four est conçu pour fonctionner sur une prise standard de 120 volts, 60 Hz. S'assurer que le circuit a au moins 15 ou 20 ampères et que le four à micro-ondes est le **seul sur le circuit.** Il n'est pas conçu pour fonctionner sur un circuit de 50 Hz ou n'importe quel autre circuit, sauf pour un de 120 volts, 60 Hz.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

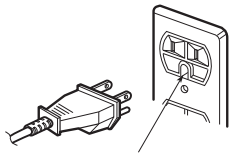
Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant une voie d'échappement au courant électrique. Le four à micro-ondes est doté d'un cordon ayant une broche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise adéquatement installée et mise à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT - Une utilisation inadéquate de la fiche de mise à la terre peut causer un choc électrique.

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

Puisque cet appareil s'installe sous une armoire, le cordon d'alimentation est court. Voir les instructions d'installation concernant l'emplacement du cordon d'alimentation. Garder le cordon au sec, ne pas le pincer ni l'écraser.

S'il faut utiliser une rallonge, utiliser seulement une rallonge trifilaire dotée d'une fiche à 3 broches et une prise triphasée acceptant la fiche de l'appareil. La cote de la rallonge doit être égale ou supérieure à la cote électrique de l'appareil.

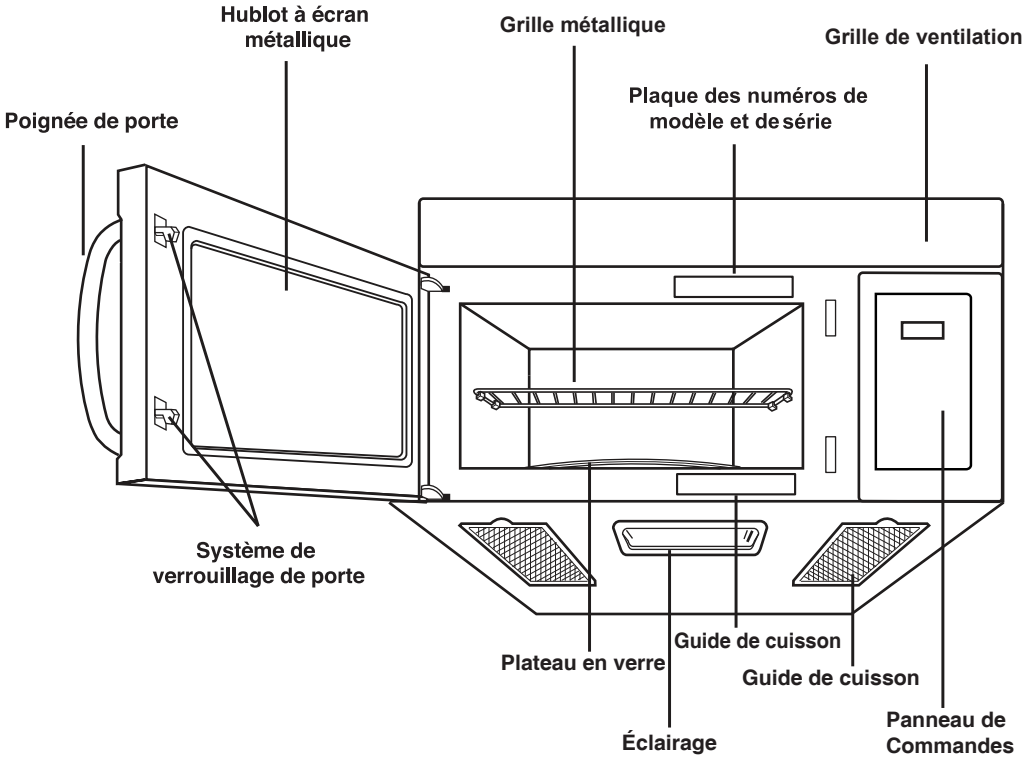


S'assurer qu'une mise à la terre adéquate existe avant d'utiliser

Pour un appareil branché en permanence :
Le four à micro-ondes doit être branché sur un système de câblage permanent, métallique et mis à la terre, ou un conducteur de mise à la terre d'équipement doit agir avec les conducteurs de circuit et branché sur la borne de mise à la terre de l'équipement ou le fil du micro-ondes.

FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES



⚠ AVERTISSEMENT:

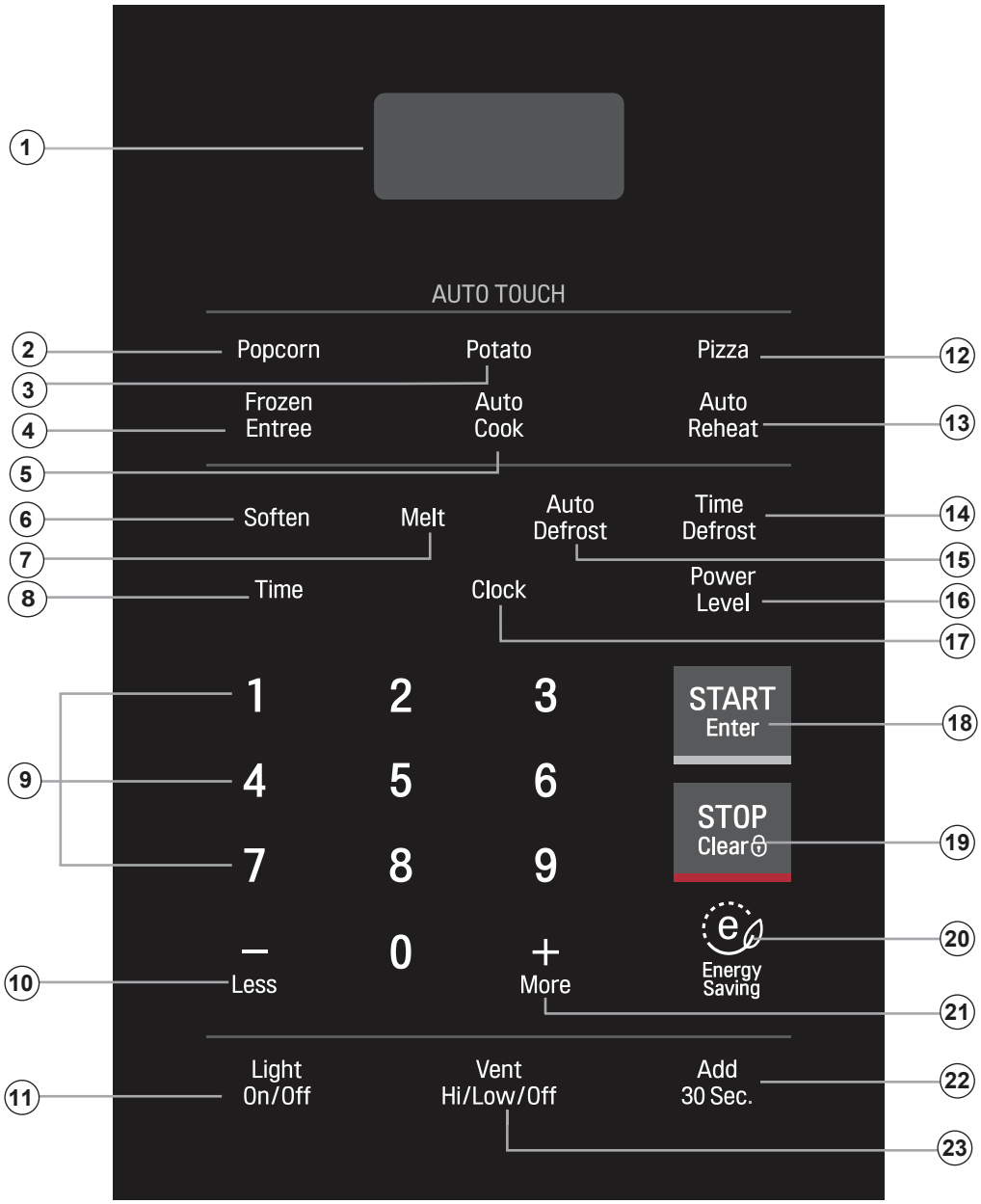
Ne faites pas fonctionner le four à vide ou sans le plateau en verre. Il estpréférable de laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.L'eau absorbera en sécurité toute l'énergie micro-ondes, si le four est misen marche accidentellement.

Le four à micro-ondes est conçu pour rendrel'expérience de cuisson aussi agréable et fructueuseque possible. Pour démarrer rapidement, voici uneliste des caractéristiques de base du four :

1. **Fenêtre blindée métallique**. Le blindage empêche les micro-ondes de s'échapper. Il est conçu comme un écran pour vous permettre de voir la nourriture alors qu'elle cuit.
2. **Panier métallique.** Utilisez-le pour avoir plus d'espace lors de la cuisson d'aliments dans plus d'un contenant à la fois. Enlevez le panier à cuisson lorsque vous ne l'utilisez pas.
3. **Plaque d'identification du modèle et du numéro de série**
4. **Filtre à charbon** (derrière la grille d'aération)
5. **Grille d'aération**
6. **Panneau de commande.** Appuyez sur les boutons de ce panneau de commande pour mettre en marche toutes les fonctionnalités.
7. **Filtre à graisse**
8. **Étiquette du guide de cuisson**
9. **Éclairage de la surface de cuisson et du plan de travail**
10. **Plateau en verre.** Le plateau en verre fait bouger la nourriture pendant la cuisson pour une cuisson plus uniforme. Il doit se trouver dans le four pendant son utilisation pour de meilleurs résultats de cuisson.
11. **Système de verrouillage de sécurité de la porte**
12. **Poignée de la porte**

FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

PANNEAU DES COMMANDES DU FOUR



FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

1. **ÉCRAN**. L'écran comprend une horloge et des indicateurs pour vous indiquer l'heure, les réglages du temps de cuisson et les fonctionnalités de cuisson sélectionnées.
2. **Maïs soufflé.** Appuyez sur cette touche lorsque vous faites éclater du maïs soufflé dans votre four à micro-ondes.
3. **Pomme de terre.** Appuyez sur cette touche pour faire cuire jusqu'à 4 pommes de terre sans avoir à saisir de temps ou de puissance de cuisson.
4. **Mets congelés.** Appuyez sur cette touche pour faire cuire de 10 à 20 onces (284 à 567 g) de mets congelés sans avoir à saisir de temps ou de puissance de cuisson.
5. **Cuisson automatique.** Appuyez sur cette touche pour faire cuire des aliments allant au four à micro-ondes sans avoir à de temps ou de puissance de cuisson.
6. **Ramollir.** Appuyez sur cette touche pour ramollir le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème et le jus congelé.
7. **Fondre.** Appuyez sur cette touche pour faire fondre le beurre ou la margarine, le chocolat, le fromage et les guimauves.
8. **Temps.** Appuyez sur cette touche puis sur les touches numériques pour définir un temps de cuisson.
9. **TOUCHES NUMÉRIQUES.** Appuyez sur les touches numériques pour saisir le temps de cuisson, le niveau de puissance, la quantité ou le poids."
10. **Moins.** Appuyez sur cette touche pour soustraire dix secondes de temps de cuisson chaque fois que vous appuyez dessus.
11. **Allumer/éteindre l'éclairage.** Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre l'éclairage de la surface de cuisson ou du plan de travail.
12. **Pizza.** Appuyez sur cette touche pour réchauffer une ou plusieurs pointes de pizza sans avoir à saisir de temps ou de puissance de cuisson.
13. Réchauffage automatique. Appuyez sur cette touche pour réchauffer les aliments allant au four à micro-ondes sans avoir à saisir de temps ou de puissance de cuisson.
14. **Temps de décongélation.** Appuyez sur cette touche pour régler le temps de décongélation.
15. **Décongélation automatique.** Appuyez sur cette touche puis sur les touches numériques pour décongeler la viande congelée selon son poids.
16. **Niveau de puissance.** Appuyez sur cette touche puis sur les touches numériques pour sélectionner le niveau de la puissance de cuisson.
17. **Horloge.** Appuyez sur cette touche puis sur les touches numériques pour saisir l'heure.
18. **DÉMARRER Entrée.** Appuyez sur cette touche pour démarrer une fonctionnalité. Si vous ouvrez la porte du four après le début de la cuisson, appuyez à nouveau sur DÉMARRER Entrée.
19. **ARRÊTER Effacer.** Appuyez sur cette touche pour arrêter le four à micro-ondes ou pour annuler tous les réglages.
20. **Économie d'énergie.** Appuyez sur cette touche pour économiser l'énergie.
21. **Plus.** Appuyez sur cette touche pour ajouter dix secondes de temps de cuisson chaque fois que vous appuyez dessus.
22. **Ajouter 30 sec.** Appuyez sur cette touche pour ajouter 30 secondes de temps de cuisson chaque fois que vous appuyez dessus.
23. **Ventilation Élevée/Faible/Arrêt** Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la ventilation.

REMARQUE : Si vous tentez de saisir des instructions incorrectes, vous n'entendrez aucun son. Appuyez sur la touche ARRÊTER Effacer et saisissez à nouveau les instructions.

UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

EN SAVOIR PLUS SUR VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Cette section aborde les concepts relatifs à la cuisson au four à micro-ondes et présente les éléments que vous devez connaître pour faire fonctionner le four à micro-ondes. Veuillez lire ces renseignements avant d'utiliser le four.

SIGNAUX SONORES

Des signaux sonores sont à votre disposition pour vous guider pendant la programmation et l'utilisation de votre four :

- **Un signal sonore sera entendu** chaque fois que vous appuyez sur une touche.
- **Quatre signaux sonores** signalent la fin d'un cycle de cuisson.

HORLOGE

Lorsque votre four à micro-ondes est branché pour la première fois ou après une panne de courant, l'écran affiche « : ».
"Si une heure n'est pas réglée, « : » s'affiche à l'écran
jusqu'à ce que vous appuyiez sur « Horloge »."

Exemple : Pour régler l'horloge à 10 h 30 (AM ou PM).

Appuyez sur :	L'écran montre :
1. STOP Clear	:
2. Clock	12:00
3. 1 0 3 0	10:30
4. START Enter	10:30

REMARQUES :

- Si vous ne saisissez pas la bonne heure et que vous appuyez sur « Horloge », vous ne pourrez pas régler l'heure. Saisissez la bonne heure.
- Si vous appuyez sur ARRÊTER Effacer alors que vous réglez l'horloge,
  l'écran indique la dernière heure entrée ou « : » si aucune heure n'a été entrée."

INTERROMPRE LA CUISSON

Vous pouvez interrompre le four pendant un cycle en ouvrant la porte. Le four s'arrête de chauffer et le ventilateur s'arrête, mais l'éclairage reste allumé.

Pour redémarrer la cuisson, fermez la porte et appuyez sur DÉMARRER.

Si vous ne souhaitez pas poursuivre la cuisson, ouvrez la porte et appuyez sur ARRÊTER Effacer.

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

Utilisez cette fonctionnalité de sécurité pour verrouiller le panneau de commande lorsque vous nettoyez le four ou pour que les enfants ne puissent pas utiliser le four sans surveillance.

Pour régler le VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ :

Appuyez sur :	L'écran montre :
1. STOP Clear	Tenez **STOP/CLEAR** enfoncé jusqu'à ce que "Loc" s'affiche. (environ 4 secondes).

Pour annuler le VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ :

Appuyez sur :	L'écran montre :
1. STOP Clear	Maintenez la pression sur **STOP/CLEAR** pendant plus de 4 secondes. "Loc" disparaît de l'afficheur et l'appareil émet 2 signaux sonores.

VENTILATION ÉLEVÉE/FAIBLE/ARRÊT

La ventilation dissipe la vapeur de la surface de cuisson.
Appuyez sur Ventilation une fois pour que le ventilateur tourne à une vitesse élevée, deux fois pour une vitesse faible, ou trois fois pour l'arrêter.

Appuyez sur :	L'écran montre :
1. Vent Hi/Low/Off	:
Une fois pour ÉLEVÉE Deux fois pour Faible	
2. Vent Hi/Low/Off	:
Éteindre le ventilateur lorsque désiré	

REMARQUE : Si la température de la cuisinière ou de la surface cuisson située sous le four devient trop chaude, la hotte de ventilation s'allumera automatiquement à vitesse ÉLEVÉE pour protéger le four.
Elle peut rester allumée jusqu'à une heure pour refroidir le four. Lorsque cela se produit, la touche Ventilation n'éteindra pas le ventilateur. Vous ne pouvez pas éteindre la hotte de ventilation pendant la cuisson au four à micro-ondes.

AJOUTER 30 SEC

Une touche qui vous permet de gagner du temps, cette commande simplifiée vous permet de rapidement régler et démarrer la cuisson au four à micro-ondes sans avoir besoin d'appuyer sur la touche **DÉMARRER Entrée.**
Elle peut rester allumée jusqu'à une heure pour refroidir le four. Lorsque cela se produit, la touche Ventilation n'éteindra pas le ventilateur. Vous ne pouvez pas éteindre la hotte de ventilation pendant la cuisson au four à micro-ondes.

Exemple : Pour une cuisson d'une durée de 2 minutes.	
Add 30 Sec.	Appuyez sur **Ajouter 30 sec** 4 fois. Le four commence la cuisson et l'écran affiche le compte à rebours.

REMARQUE :
"Si vous appuyez sur Ajouter 30 sec, vous ajouterez 30 secondes jusqu'à un maximum de 99 minutes 59 secondes."

ÉCLAIRAGE DE LA SURFACE DE CUISSON

La touche située sur la partie inférieure gauche du panneau de commande contrôle l'éclairage de la surface de cuisson.

Exemple : Pour **ALLUMER** l'éclairage.

Appuyez sur :	L'écran montre :
1. Light On/Off	:
Une fois pour ALLUMER l'éclairage Deux fois pour ÉTEINDRE l'éclairage	
2. Light On/Off	:
Pour éteindre l'éclairage, appuyez sur la touche une ou deux fois selon le réglage de la lumière.	

TEMPS DE DÉCONGÉLATION

La fonctionnalité Temps de décongélation vous permet de décongeler des aliments pendant une durée déterminée.

Exemple : Pour régler le temps de décongélation à 2 minutes.

Appuyez sur :	L'écran montre :
1. Time Defrost	: 0
2. 2 0 0	2:00
3. START Enter	Compte à rebours.

À la fin du temps de décongélation, vous entendrez quatre signaux sonores.

CUISSON MINUTÉE

Cette fonctionnalité vous permet de programmer un temps et une puissance de cuisson précis. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, il y a 10 réglages du niveau de puissance en plus de la puissance ÉLEVÉE (100 %). Consultez la section « Tableau des niveaux de puissance du four à micro-ondes » à la page 13 pour plus de renseignements.

REMARQUE : Si vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance, le four va automatiquement cuire à puissance ÉLEVÉE (100 %).

Exemple : Pour une cuisson de 5 minutes, 30 secondes à 80 % de la puissance maximale.

Appuyez sur :	L'écran montre :
1. Time	:0
2. 5 3 0	5:30
3. Power Level	P-HI
4. 8	P-80
5. START Enter	Compte à rebours et **CUISSON.**

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent différentes puissances de cuisson pendant différentes étapes d'un cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour passer d'un niveau de puissance à un autre pour un maximum de 2 étapes.

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

Appuyez sur :	L'écran montre :
1. Time	:0
2. 3 0 0	3:00
Pour régler un temps de cuisson de 3 minutes pour la première étape.	
3. Power Level	P-HI
4. 8	P-80
Pour régler une puissance de cuisson de 80 % pour la première étape.	
5. Time	:0
6. 7 0 0	7:00
Pour régler un temps de cuisson de 7 minutes pour la deuxième étape.	
7. Power Level	P-HI
8. 5	P-50
Pour régler une puissance de cuisson de 50 % pour la deuxième étape.	
9. START Enter	Compte à rebours et **CUISSON.**

10. Lorsque la première étape est terminée, vous entendrez deux courts signaux sonores indiquant que le four commence la deuxième étape de cuisson.

FONDRE

La fonctionnalité Fondre propose quatre catégories préréglées vous permettant de faire fondre des aliments. Beurre, chocolat, fromage, guimauves. Pour plus de détails, voir le 0e4e0 tableau d'utilisation de la fonctionnalité Fondre.

Exemple : Pour faire fondre 16 oz de fromage.

STOP Clear — 1. Appuyez sur **ARRÊTER Effacer**.

Melt — 2. Appuyez sur la touche **Fondre** trois fois.

2 — 3. Choisissez 16 oz.

START Enter — 4. Appuyez sur **DÉMARRER Entrée.**

REMARQUE : Après 4 secondes, le four démarre automatiquement. Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez quatre signaux sonores et le mot **Fin** apparaîtra.

RAMOLLIR

La fonctionnalité Ramollir propose quatre catégories préréglées vous permettant de faire ramollir des aliments. Beurre, crème glacée, fromage à la crème, jus congelé.
Pour plus de détails, consultez le **TABLEAU D'UTILISATION DE LA FONCTIONNALITÉ RAMOLLIR.**

Exemple : Pour ramollir 3 oz de fromage à la crème.

STOP Clear — 1. Appuyez sur **ARRÊTER** Effacer.

Soften — 2. Appuyez sur la touche Ramollir trois fois.

1 — 3. Choisissez 3 oz.

START Enter — 4. Appuyez sur **DÉMARRER** Entrée.

REMARQUE : Après 4 secondes, le four démarre automatiquement. Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez quatre signaux sonores et le mot **Fin** apparaîtra.

TABLEAU D'UTILISATION DE LA FONCTIONNALITÉ FONDRE

Catégorie	Nombre de fois où appuyer sur la touche	Numéro de la touche		
		1	2	3
Beurre	1	1 bâton	2 bâtons	3 bâtons
Chocolat	2	4 oz	8 oz	–
Fromage	3	8 oz	16 oz	–
Guimauves	4	5 oz	10 oz	–

TABLEAU D'UTILISATION DE LA FONCTIONNALITÉ RAMOLLIR

Catégorie	Nombre de fois où appuyer sur la touche	Numéro de la touche		
		1	2	3
Beurre	1	1 bâton	2 bâtons	3 bâtons
Crème glacée	2	Pinte	Quart	Demi-gallon
Fromage crémeux	3	3 oz	8 oz	–
Jus surgelé	4	6 oz	12 oz	16 oz

La fonctionnalité **Économie d'énergie** économise l'énergie en éteignant l'écran lorsque vous appuyez sur le bouton **Économie d'énergie**. L'écran s'éteint automatiquement après 5 minutes d'inactivité dans le cas où l'horloge n'a pas été réglée.
Si l'horloge a été réglée, l'écran ne s'éteindra pas automatiquement.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

1. STOP Clear — Appuyez sur **ARRÊTER Effacer.**
2. Energy Saving — Appuyez sur **Économie d'énergie** pour éteindre l'écran.
3. Energy Saving — Appuyez sur **Économie d'énergie** pour allumer l'écran.

NIVEAUX DE PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent différentes puissances de cuisson. Plus la puissance de cuisson est faible, plus la cuisson est lente. Chaque numéro de 1 à 9 représente un pourcentage différent de la puissance maximale de cuisson.
Le tableau suivant donne le pourcentage de puissance de cuisson de chaque touche et le nom de puissance de cuisson habituellement utilisé.

Il vous informe également des cas dans lesquels utiliser chaque puissance de cuisson. Suivez la recette ou les directives de l'emballage si cela est possible.

REMARQUE : Référez-vous à un livre de recettes fiable pour les temps de cuisson basés sur la puissance de 900 watts de votre four à micro-ondes.

Puissance de CUISSON	NOM	QUAND L'UTILISER
100 % de la puissance maximale	Élevée	• Réchauffer rapidement des aliments prêts à servir et des aliments à teneur élevée en eau, comme les soupes et les boissons • Cuire des morceaux de viande tendre et de la viande hachée
9 = 90 % de la puissance maximale		• Réchauffer des potages
8 = 80 % de la puissance maximale		• Réchauffer du riz, des pâtes ou des casseroles
7 = 70 % de la puissance maximale	Moyennement élevée	• Cuire et réchauffer des aliments qui ne requièrent pas une puissance de cuisson élevée (par exemple, un poisson entier ou un pain de viande) ou qui cuisent trop rapidement • Réchauffer une portion unique
6 = 60 % de la puissance maximale		• Cuire des mets qui exigent des attentions particulières, comme des mets contenant du fromage et des œufs, des poudings et de la crème pâtissière • Terminer la cuisson des casseroles
5 = 50 % de la puissance maximale	Moyenne	• Cuire du jambon, un poulet entier et des braisés • Mijoter des ragoûts
4 = 40 % de la puissance maximale		• Faire fondre du chocolat • Réchauffer des pâtisseries
3 = 30 % de la puissance maximale	Moyennement faible, décongélation	• Décongeler manuellement des aliments comme du pain, du poisson, de la viande, de la volaille et des aliments précuits
2 = 20 % de la puissance maximale		• Ramollir du beurre, du fromage et de la crème glacée
1 = 10 % de la puissance maximale	Faible	• Garder la nourriture chaude
0 = 0 % de la puissance maximale	Aucune	• Temps de repos

REMARQUE : Une fois que le temps de cuisson a été saisi, vous pouvez également utiliser la touche de niveau de puissance comme deuxième minuterie de cuisine en saisissant « 0 » comme puissance de cuisson. Le four comptera à rebours le temps de cuisson que vous avez réglé sans démarrer de cuisson.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Quatre séquences de décongélation sont préréglées dans le four.
La fonctionnalité Décongélation automatique est le meilleur moyen de décongeler les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indiquera quelle séquence de décongélation est recommandée pour les aliments que vous décongelez.
Pour plus de commodité, la fonctionnalité Décongélation automatique comprend un système de signaux sonores intégré qui vous rappelle de vérifier, retourner, séparer ou réorganiser les aliments pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation. Quatre différents niveaux de décongélation sont intégrés.

1 VIANDE
2 VOLAILLE
3 POISSON
4 PAIN

* Les trois premiers poids disponibles sont 0,1~6,0 lb.
Le dernier poids disponible est 0,1~1,0 lb.

Exemple : Pour décongeler 1,2 lb de bœuf haché.

Appuyez sur :	L'écran montre :
1. Auto Defrost	dEF1
2. 1 2 Pour entrer le poids	1.2
3. START Enter	Compte à rebours.

REMARQUE :

Lorsque vous appuyez sur la touche DÉMARRER Entrée, l'écran passe au compte à rebours du temps de décongélation. Le four émettra un signal sonore pendant le cycle de décongélation. Lorsque vous l'entendez, ouvrez la porte et tournez, séparez ou réorganisez les aliments. Retirez les portions qui sont décongelées. Remettez les portions congelées dans le four et appuyez sur DÉMARRER Entrée pour reprendre le cycle de décongélation.

CONSEILS D'UTILISATION

- Pour de meilleurs résultats, enlevez le poisson, les fruits de mer, la viande et la volaille de l'emballage d'origine fermé ou de l'emballage en plastique (papier d'emballage). Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et le jus près des aliments, et la surface extérieure des aliments pourrait cuire.
- Pour de meilleurs résultats, congelez votre viande hachée sous forme de beignet. Pendant la décongélation, lorsque le signal sonore se fait entendre, grattez la viande pour retirer ce qui est décongelé et poursuivre la décongélation.
- Placez les aliments dans un contenant peu profond.

Ce tableau vous indique le type d'aliments et le poids que vous pouvez régler pour chaque type d'aliments. Pour de meilleurs résultats, desserrez ou enlevez ce qui couvre les aliments.

ALIMENT	APPUYEZ SUR Décongélation automatique	POIDS POUVANT ÊTRE RÉGLÉS (dixièmes de livre)
Viande	1 fois	0,1 lb à 6,0 lb (45 g à 2 722 g)
Volaille	2 fois	0,1 lb à 6,0 lb (45 g à 2 722 g)
Poisson	3 fois	0,1 lb à 6,0 lb (45 g à 2 722 g)
PAIN	4 fois	0,1 lb à 1,0 lb (45 g à 450 g)

Catégorie	Aliment
VIANDE 0,1 lb à 6,0 lb	BŒUF Bœuf haché, bifteck de ronde, cubes à ragoût, filet mignon, morceau à braiser, côte de bœuf, rôti de croupe, rôti de palette, galette de bœuf haché pour hamburger. AGNEAU Côtelettes (1 po d'épaisseur), rôti. PORC Côtelettes (1/2 po d'épaisseur), hot dogs, côtes levées, côtes à la paysanne. Rôti, saucisses.
VOLAILLE 0,1 lb à 6,0 lb	VOLAILLE Entière (moins de 4 livres), coupée en morceaux, poitrines (désossées). Poulets de CORNOUAILLES ENTIERS. DINDE Poitrine (moins de 6 lb).
POISSON 0,1 lb à 6,0 lb	POISSON Filets, steaks entiers. FRUITS DE MER Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles.
PAIN 0,1 lb à 1,0 lb	Tranches de pain, petits pains, baguettes, etc. Séparez les tranches et placez-les entre deux essuie-tout ou sur une assiette plate. Retournez les aliments lorsque le signal sonore se fait entendre. Après la décongélation, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

CONSEILS DE DÉCONGÉLATION

- **Lorsque vous utilisez** la fonctionnalité Décongélation automatique, le poids à saisir correspond au poids net en livres et en dixièmes de livres (le poids de l'aliment sans le contenant).
- **Avant de commencer,** assurez-vous d'avoir retiré les ligatures métalliques qui se trouvent souvent sur les sacs d'aliments congelés et remplacez-les par de la ficelle ou des élastiques.
- **Ouvrez les contenants** comme les emballages de carton avant de les placer au four.
- **Découpez** ou percez toujours les sachets ou l'emballage en plastique.
- **Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium**, retirez-les et placez-les dans un récipient allant au four à micro-ondes.
- **Faites des entailles** dans la peau des aliments congelés comme les saucisses.
- **Dépliez** les pochettes en plastique pour assurer une décongélation uniforme.
- **Évaluez toujours le** temps de décongélation à la baisse. Si les aliments décongelés sont encore gelés au centre, remettez-les au four à micro-ondes pour poursuivre la décongélation.
- **La durée** de la décongélation varie en fonction du degré de congélation des aliments.
- **La forme de l'emballage** peut modifier la vitesse de décongélation des aliments. Les emballages peu profonds décongèleront plus rapidement que les emballages profonds.
- **Lorsque les aliments commencent à décongeler**, séparez-les en morceaux; les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- **Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium** pour protéger les parties de nourriture telles que les ailes de poulet, les bouts de pattes, les queues de poisson ou les zones qui commencent à se réchauffer. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le bas du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement du four.
- **Pour de meilleurs résultats,** laissez les aliments reposer après la décongélation. (Pour obtenir plus de renseignements sur le temps de repos, consultez la section « Conseils de cuisson au four à micro-ondes ».)
- **Retournez** les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Découpez et retirez les aliments au besoin.

Utilisation de la Touche rapide

"Le menu de votre four a été préprogrammé pour faire cuire la nourriture automatiquement. Dites au four ce que vous voulez.
Laissez ensuite le four cuire selon vos choix."

MAÏS SOUFFLÉ

La fonctionnalité Maïs soufflé vous permet de préparer des sacs de 3,0 et 3,5 onces de maïs soufflé en emballage commercial allant au four à micro-ondes. Ne préparez qu'un seul emballage à la fois. Si vous utilisez un éclateur de maïs soufflé pour micro-ondes, suivez les directives du fabricant. Pour régler votre four à micro-ondes adéquatement, suivez les directives de ce tableau :

Exemple : Pour préparer un sac de 3,0 oz

Appuyez sur :	L'écran montre :
Popcorn Une fois pour un sac de 3,5 oz Deux fois pour un sac de 3,0 oz	3.0
	Compte à rebours et **CUISSON.**

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez quatre signaux sonores et le mot **Fin** apparaîtra.

PIZZA

La fonctionnalité Pizza vous permet de réchauffer jusqu'à 3 pointes de pizza. Une pointe équivaut à une pointe de 5 onces.

REMARQUE :
- Placez la pizza sur une assiette et un essuie-tout.
- Ne la recouvrez pas.

Exemple : Pour réchauffer 2 pointes de pizza.

Appuyez sur :	L'écran montre :
Pizza Une fois pour 1 pointe Deux fois pour 2 pointes Trois fois pour 3 pointes	2
	Compte à rebours et **CUISSON**.

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez quatre signaux sonores et le mot Fin apparaîtra.

METS CONGELÉS

La fonctionnalité Mets congelés vous permet de cuire des mets congelés de 10 et 20 onces commercialement emballés allant au four à micro-ondes sans avoir à saisir les temps de cuisson et les niveaux de puissance.
Enlevez le plateau de l'emballage extérieur.
N'enlevez pas la pellicule, mais percez-la pour permettre à la vapeur de s'échapper.

Exemple : Pour réchauffer un mets surgelé de 20 oz.

Appuyez sur :	L'écran montre :
Frozen Entree Une fois pour un plat de 10 oz Deux fois pour un plat de 20 oz	20oZ
	Compte à rebours et **CUISSON**.

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez quatre signaux sonores et le mot **Fin** apparaîtra.

POMME DE TERRE

La fonctionnalité Pomme de terre vous permet de cuire les pommes de terre à l'aide de temps et de puissances de cuisson préréglés. Vous pouvez choisir de 1 à 4 pommes de terre.

REMARQUE :
- Les temps de cuisson sont basés sur une pomme de terre moyenne de 8 onces.
- Avant la cuisson, percez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 minutes.

Exemple : Pour faire cuire 2 pommes de terre.

Appuyez sur :	L'écran montre :
Potato Une fois pour 1 pomme de terre Deux fois pour 2 pommes de terre Trois fois pour 3 pommes de terre Quatre fois pour 4 pommes de terre	2
	Compte à rebours et **CUISSON.**

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez quatre signaux sonores et le mot Fin apparaîtra.

CUISSON AUTOMATIQUE

La fonctionnalité Cuisson automatique offre quatre catégories préréglées pour la cuisson.

Exemple : Pour la cuisson de 2 tasses d'un plat à casserole.

Appuyez sur : **L'écran montre :**

1. Auto Cook Ac-4

Choisissez la catégorie d'aliment.

Catégorie	Nombre de fois où il faut appuyer sur a touche
Légumes frais	1
Légumes surgelés	2
Riz	3
Plat à casserole	4

Appuyez sur : **L'écran montre :**

2. 2 Compte à rebours et **CUISSON.**

Saisissez la quantité ou le nombre de portions.

Catégorie	Nombre de tasses
Légumes frais	1 à 4 tasses
Légumes surgelés	1 à 4 tasses
Riz	1 à 2 tasses
Plat à casserole	1 à 4 tasses

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez quatre signaux sonores et le mot Fin apparaîtra.

GUIDE DE CUISSON POUR LA FONCTIONNALITÉ CUISSON AUTOMATIQUE

CODE	CATÉGORIE	QUANTITÉ	DIRECTIVES
1	LÉGUMES FRAIS	1 tasse	Placez-les dans un bol ou un plat à casserole allant au four à micro-ondes. 2 tasses Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper. Laissez reposer pendant 3 minutes. * 1 à 2 tasses : ajoutez 2 c. à table d'eau. * 3 à 2 tasses : ajoutez 4 c. à table d'eau.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
2	LÉGUMES SURGELÉS	1 tasse	Placez-les dans un bol ou un plat à casserole allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper. Laissez reposer pendant 3 minutes. * 1 à 2 tasses : ajoutez 2 c. à table d'eau. * 3 à 2 tasses : ajoutez 4 c. à table d'eau.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
3	RIZ	1 tasse	Placez-les dans un bol ou un plat à casserole allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper. Laissez reposer pendant 5 minutes.
		2 tasses	
4	PLAT À CASSEROLE	1 tasse	Placez-les dans un bol ou un plat à casserole allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper. Remuez puis laissez reposer pendant 3 minutes.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	

RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

La fonctionnalité Réchauffage automatique offre quatre catégories préréglées pour réchauffer les aliments.
Exemple : Pour réchauffer 2 repas en portion individuelle.

Appuyez sur : **L'écran montre :**

1. **Auto Reheat** rh-1

Choisissez la catégorie d'aliment.

Catégorie	Nombre de fois où il faut appuyer sur a touche
Repas en portion individuelle dans une assiette	1
Soupe/sauce	2
Plat à casserole	3
Petit pain/muffin	4

Appuyez sur : **L'écran montre :**

2. 2 Compte à rebours et **CUISSON.**

Saisissez la quantité ou le nombre de portions.

Catégorie	Nombre de tasses/éléments
Repas en portion individuelle dans une assiette	1 à 2 portions
Soupe/sauce	1 à 4 tasses
Plat à casserole	1 à 4 tasses
Petit pain/muffin	1 à 4 morceaux

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez quatre signaux sonores et le mot **Fin** apparaîtra.

GUIDE DE CUISSON POUR LA FONCTIONNALITÉ RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

CODE	CATÉGORIE	NOMBRE DE PORTIONS	DIRECTIVES
1	REPAS EN PORTION INDIVIDUELLE DANS UNE ASSIETTE	1 portion (10 oz)	Placez les aliments sur une assiette. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper. Laissez reposer pendant 3 minutes.
		2 portions (15 oz)	
2	SOUPE/SAUCE	1 tasse	Placez les aliments dans un plat à casserole peu profond allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique en laissant des espaces pour permettre à la vapeur de s'échapper. Remuez puis laissez reposer pendant 3 minutes.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
3	PLAT À CASSEROLE	1 tasse	Placez-les dans un bol ou un plat à casserole allant au four à micro-ondes. Recouvrez le récipient d'une pellicule de plastique. Remuez puis laissez reposer pendant 3 minutes.
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
4	PETIT PAIN/MUFFIN	1 morceau (2 oz)	Placez-les sur un essuie-tout. Ne les couvrez pas.
		2 morceaux (4 oz)	
		3 morceaux (6 oz)	
		4 morceaux (8 oz)	

POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

Lire et observer les directives ci-dessous pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation du four à micro-ondes.

- **Température initiale :** Il faut plus de temps pour cuire un aliment qui sort du réfrigérateur ou du congélateur que s'il était à la température ambiante. Les durées de cuisson indiquées dans ce guide sont celles qui correspondent à des aliments qui se trouvent à la température de conservation normale.
- **Taille :** Les morceaux d'aliment de petite taille cuisent plus rapidement que les morceaux de plus grosse taille; des morceaux de taille et de forme similaire cuisent plus uniformément. Pour une cuisson uniforme, réduire la puissance pour la cuisson d'aliments en morceaux de grande taille.
- **Humidité naturelle :** Un aliment qui contient beaucoup d'humidité cuit plus uniformément, parce que les molécules d'eau absorbent l'énergie des micro-ondes.
- **Remuer** les aliments comme mets en cocotte et légumes, depuis l'extérieur vers le centre du récipient, pour répartir uniformément la chaleur; ceci accélère la cuisson. Il n'est pas nécessaire de remuer constamment.
- **Retourner** les aliments comme côtelettes de porc, pommes de terre, rôti ou chou-fleur entier, vers la mi-cuisson, pour exposer uniformément toutes les faces à l'énergie des micro-ondes.
- **Orienter** vers le centre du plat les parties délicates des aliments (pointes d'asperges, par exemple).
- **Orienter** vers l'extérieur du plat les parties épaisses des morceaux non uniformes (morceaux de poulet, darnes de saumon).
- **Protéger** avec des **petits** morceaux de feuille d'aluminium les parties d'un aliment qui peuvent cuire plus rapidement, comme les extrémités d'aile et les extrémités de pilon de volaille.
- **Temps de repos :** Après avoir retiré le plat du four à micro-ondes, recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique et laisser reposer; la cuisson se poursuit vers le centre durant ce temps de repos, sans risque de cuisson excessive des parties externes. La durée du temps de repos dépendra de la densité et de la surface exposée de l'aliment.
- **Enveloppement dans du papier paraffiné ou dans un essuie-tout :** Pour éviter un assèchement, on devrait envelopper avant le réchauffage aux micro-ondes les sandwichs et de nombreux autres aliments contenant du pain précuit.

POISSONS ET CRUSTACÉS/MOLLUSQUES

Cuisson des poissons et des crustacés/mollusques : directives générales

- Préparer le poisson pour la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Orienter vers l'extérieur du plat les parties épaisses des morceaux non uniformes. Répartir les crustacés et les mollusques en une seule couche pour obtenir une cuisson uniforme.
  - Le type d'article à utiliser pour couvrir dépend de la méthode de cuisson. Pour un poisson poché, utiliser un récipient recouvert d'un couvercle ou d'une pellicule de plastique (avec ouverture) allant aux micro-ondes.
  - Pour poisson au four, poisson pané ou poisson en sauce : recouvrir avec une feuille de papier paraffiné pour éviter la dilution par l'eau.
  - Toujours sélectionner la durée de cuisson la plus courte. Le poisson est cuit lorsque sa chair devient opaque et qu'il est possible de séparer les couches de chair de la partie la plus épaisse. Un crustacé est cuit lorsque la couleur de sa carapace passe de rose à rouge et que sa chair est opaque et ferme.
- Le tableau de cuisson ci-dessous présente des directives précises, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des poissons et crustacés.

TABLEAU DE CUISSON POUR POISSONS ET CRUSTACÉS/MOLLUSQUES

POISSONS/ CRUSTACÉS	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Filets de poisson	HI (puissance élevée)	3½-4½ minutes	Répartir en une seule couche; placer la partie la plus épaisse vers le bord externe d'un ustensile de 1,5 pinte (1,5 L) pour four à micro-ondes. Badigeonner avec du beurre fondu et assaisonner au goût. Recouvrir avec une pellicule de plastique (avec ouverture). Après la cuisson, laisser reposer à couvert pendant 2 minutes. Pour la cuisson d'une quantité de plus de 1 lb (0,45 kg), retourner le poisson à mi-cuisson.
Darnes de poisson	HI	4½-5½ minutes	
Poisson entier	7	4½-6 minutes	
Pétoncles	HI	3½-5 minutes	Répartir en une seule couche. Préparer selon les instructions ci-dessus, mais remuer au lieu de retourner.
Crevettes, décortiquées	HI	3½-5 minutes	

AMUSE-GUEULE/SAUCES/SOUPES

Cuisson des amuse-gueule : Conseils et techniques

Recommandations :

- Les biscuits croustillants (biscotte melba, biscuits de blé en filaments ou de seigle) conviennent le mieux pour l'utilisation au four à micro-ondes. Attendre que les invités soient présents avant d'ajouter les garnitures. Placer un papier essuie-tout sous les biscuits pendant la cuisson dans le four à micro-ondes pour l'absorption de l'excès d'humidité.
- Répartir en cercle pour une cuisson uniforme.
- Remuer les trempettes pour répartir la chaleur et minimiser la durée de cuisson.

Cuisson de sauces : Conseils et techniques

- Utiliser un ustensile pour four à micro-ondes, ou une tasse à mesurer en verre dont le volume est de 2 à 3 fois le volume de la sauce.
- Une sauce à base de fécule de maïs épaissit plus rapidement qu'une sauce préparée à base de farine.
- Cuire une sauce à base de fécule de maïs ou de farine dans un récipient non couvert, pour pouvoir la remuer 2 ou 3 fois durant la période de cuisson, pour éviter la formation de grumeaux.
- Pour adapter une recette de sauce conventionnelle, réduire légèrement la quantité de liquide.

Cuisson de soupe : Conseils et techniques

- Pour éviter un débordement, particulièrement si la soupe contient de la crème ou du lait, remplir à moitié le récipient pour four à micro-ondes des ingrédients de la recette.
- D'une manière générale, recouvrir avec un couvercle ou une pellicule de plastique (AVEC OUVERTURE).
- Recouvrir pour retenir l'humidité. Ne pas recouvrir lorsqu'on souhaite préserver l'aspect croustillant.
- Sélectionner la durée de cuisson minimum suggérée, pour éviter un excès de cuisson. Augmenter la durée de cuisson seulement après avoir évalué la progression de la cuisson des aliments.
- Remuer occasionnellement pour répartir uniformément les saveurs et la chaleur; ceci réduit également la durée de cuisson nécessaire.
- Lors de la conversion d'une recette de soupe conventionnelle pour la cuisson au four à micro-ondes, réduire les quantités de liquide, sel et assaisonnements relevés.

Erreurs à éviter :

- Il est préférable d'employer la chaleur sèche d'un four conventionnel pour les amuse-gueule croustillants ou pâtisseries de pâte feuilletée.
- On peut réchauffer des produits panés au four à micro-ondes, mais la panure ne sera pas croustillante.

VIANDES

Cuisson des viandes : Directives générales

- Préparer la viande pour la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Enlever l'excès de graisse pour éviter la formation d'éclaboussures.
  - Placer la pièce de viande sur une grille dans un récipient pour four à micro-ondes, côté gras vers le bas.
  - Utiliser un sac de cuisson au four pour un morceau de viande moins tendre.
  - Orienter les morceaux de telle manière que les parties épaisses soient vers l'extérieur du plat.
  - Recouvrir avec du papier paraffiné qui retiendra les éclaboussures.
- Surveiller la pièce de viande durant la cuisson.
  - Drainer le jus à mesure qu'il apparaît pour minimiser les projections et pour éviter une cuisson excessive de la partie inférieure de la pièce de viande.
  - Protéger avec du papier d'aluminium les parties minces ou osseuses, pour éviter une cuisson excessive.

REMARQUE : Maintenir un espace de **1 po (2,5 cm) ou plus** entre les morceaux d'aluminium et les parois du four, et ne jamais recouvrir plus de 1/3 du mets avec du papier d'aluminium.

- Après avoir retiré le plat du four, ajouter un temps de repos de 10 à 15 minutes (le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium). La température interne pourra encore augmenter de 5 à 10 °F (3 à 5 °C) durant le temps de repos.

Le tableau de cuisson des viandes (page suivante) présente des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des pièces de viande.

TABLEAU DE CUISSON DES VIANDES

VIANDE	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
BŒUF Hamburgers, frais ou décongelés (4 oz /113 g chacun) 1 galette 2 galettes 4 galettes	HI (puissance élevée)	1-1½ minute 1½-2 minutes 2½-3½ minutes	Former une dépression au centre de chaque galette. Placer sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Badigeonner avec un agent de brunissage (le cas échéant). Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner à mi-cuisson. Laisser reposer à couvert pendant 1 minute.
Rôti – pointe de surlonge (3 à 4 lb/1,4 à 1,8 kg)	5	8-10 minutes par lb (0,45 kg) SAIGNANT (135 °F/57 °C) 11-13 minutes par lb (0,45 kg) À POINT (155 °F/68 °C)	Placer le rôti sur une grille de rôtissage aux micro-ondes (côté gras vers le bas). Assaisonner au goût et recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner la pièce de viande à mi-cuisson; si nécessaire, protéger les parties qui s'échauffent plus rapidement. Retirer le rôti du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter un temps de repos de 15 minutes, le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C).
AGNEAU Rôti roulé, sans os (3 à 4 lb/1,4 à 1,8 kg)	5	11-12 minutes par lb (0,45 kg) SAIGNANT (135 °F/57 °C) 12-13 minutes par lb (0,45 kg) À POINT (145 °F/62 °C) 13-14 minutes par lb (0,45 kg) BIEN CUIT (155 °F/68 °C)	Placer le rôti sur une grille de rôtissage aux micro-ondes (côté gras vers le bas). Badigeonner avec la marinade ou assaisonner au goût (romarin, thym, marjolaine). Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner le rôti après 15 minutes de cuisson, puis de nouveau après 30 minutes de cuisson. Si nécessaire, protéger les parties qui s'échauffent rapidement. Retirer le rôti du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter un temps de repos de 15 minutes, le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C).
PORC Tranches de bacon 2 tranches 4 tranches 6 tranches 10 tranches	HI	1½-2 minutes 2-3 minutes 4-5 minutes 7-8 minutes	Placer les tranches de bacon sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier essuie-tout. Ajouter un temps de repos d'une minute après la cuisson.
Côtelettes (5 à 7 oz/ 142 à 198 g, chacune) 2 côtelettes 4 côtelettes	3	18-20 minutes par lb (0,45 kg) 15-17 minutes par lb (0,45 kg)	Placer les côtelettes dans un plat pour cuisson aux micro-ondes. Assaisonner au goût et recouvrir avec une pellicule de plastique (avec ouverture). Cuire jusqu'à ce que la teinte rose disparaisse ou que la température interne atteigne 170 °F (77 °C). Retourner les côtelettes à mi-cuisson. Ajouter un temps de repos de 5 minutes. (La température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C.)
Rôti de longe roulé, sans os (3 1/2 à 4 1/2 lb/1,6 à 2,0 kg)	3	25-27 minutes par lb (0,45 kg) (165 °F/74 °C)	Placer le rôti dans un sac de cuisson, dans un ustensile pour four à micro-ondes. Assaisonner au goût et ajouter un agent de brunissage si désiré. Fermer le sac sans serrer. Ajouter un temps de repos de 15 minutes dans le sac après la cuisson (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). La viande de porc doit atteindre une interne température de 170 °F (77 °C) pour être servie.
Saucisses, fraîches ou surgelées, décongelées (1 à 2 oz/28 à 57 g chacune) 2 saucisses 4 saucisses 6 saucisses	HI	45-60 secondes 1-1½ minute 1½-2 minutes 1¾-2 minutes	Percer la peau des saucisses avant de les placer sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier paraffiné ou du papier essuie-tout. Retourner à mi-cuisson. Après la cuisson, laisser reposer à couvert pendant 1 minute.

POULET

Cuisson du poulet : Directives générales

- Préparation du poulet pour la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Répartir les morceaux de volaille en plaçant les parties épaisses vers l'extérieur du plat de cuisson. Pour la cuisson de cuisses, répartir celles-ci comme les rayons d'une roue.
  - Recouvrir le plat de cuisson avec du papier paraffiné qui retiendra les éclaboussures.
  - Pour obtenir une apparence de brunissage, utiliser un agent de brunissage, ou cuire avec une sauce.
- Surveiller le mets durant la cuisson.
  - Retirer et jeter le jus qui s'accumule.
  - Protéger les parties minces ou osseuses avec du papier d'aluminium, pour éviter une cuisson excessive. Veiller à ne pas approcher les morceaux de feuille d'aluminium **à moins de 1 po (2,5 cm)** des parois du four et d'autres morceaux de feuille d'aluminium.
- La viande de volaille est cuite lorsque sa teinte n'est plus rose et que le jus qui s'écoule est limpide. Après la cuisson, la température de la viande au niveau des cuisses devrait être de 180 à 185 °F (82 à 85 °C).
- Après la cuisson, ajouter un temps de repos de 10 minutes, sous une feuille d'aluminium.

Le tableau de cuisson ci-dessous présente des directives précises, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des morceaux de volaille.

TABLEAU DE CUISSON DU POULET

POULET	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Morceaux de poulet (2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)	HI (puissance élevée)	4½-5½ minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer les morceaux et bien les égoutter. Placer les morceaux en une seule couche dans un plat pour cuisson aux micro-ondes; orienter les parties épaisses vers l'extérieur. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Recouvrir avec du papier paraffiné. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Laisser reposer à couvert pendant 5 minutes.
Poulet entier (3 à 3½ lb/1,4 à 1,6 kg)	HI	12-13 minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer à l'eau et bien égoutter. Placer le poulet sur une grille de rôtissage aux micro-ondes, poitrine vers le bas. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Recouvrir avec du papier paraffiné. Exécuter la cuisson pendant 1/3 de la durée estimée. Retourner le poulet, poitrine vers le haut; badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage. Remplacer le papier paraffiné. Poursuivre la cuisson durant 1/3 de la durée estimée. Si nécessaire, protéger les parties qui cuisent plus rapidement. Poursuivre la cuisson durant le 1/3 restant de la durée estimée, ou jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Laisser reposer pendant 10 minutes, sous une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). En fin de cuisson, la température dans une cuisse devrait atteindre de 180 à 185 °F (82 à 85 °C).
Poulets de Cornouailles entiers (1 à 1½ lb/0,45 à 0,7 kg, chacun)	HI	6-7 minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer à l'eau et bien égoutter. Attacher les ailes contre le corps, et les pattes avec la queue. Placer les poulets sur une grille pour cuisson à micro-ondes, poitrine vers le bas. Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner les poulets, poitrine vers le haut, vers la mi-cuisson. Protéger avec du papier d'aluminium les extrémités osseuses des pilons. Enlever/jeter le jus qui s'écoule. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Retirer les poulets du four lorsque la température désirée est atteinte. Laisser reposer pendant 5 minutes, sous une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). Les poitrines des poulets devraient atteindre une température de 170 °F (77 °C) pour être servies.

PÂTES ET RIZ

La durée de cuisson nécessaire pour la cuisson de pâtes, riz ou céréales est approximativement identique pour la cuisson aux micro-ondes et pour la cuisson traditionnelle, mais la cuisson au four à micro-ondes est beaucoup plus pratique parce qu'on peut utiliser le même plat pour la cuisson et le service. Il n'y a pas besoin de remuer et le goût des restes de pâtes réchauffés aux micro-ondes est tout aussi bon.

Cuisson de pâtes ou riz: Conseils et techniques

- Lors de la cuisson d'une quantité de riz ou de pâtes qu'on utilisera dans une cocotte, sélectionner une durée de cuisson inférieure à la durée minimum, pour que le produit demeure ferme.
- Prévoir un temps de repos pour le riz, mais pas pour les pâtes.
- Les tableaux ci-dessous présentent des directives précises, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des mets à base de pâtes et de riz.

TABLEAU DE CUISSON DES PÂTES

PÂTES	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Spaghettis 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 oz (227 g) de spaghettis	HI (puissance élevée) 5	9-10 min 7½-8½ min	Le cas échéant, ajouter la quantité de sel désirée à l'eau chaude du robinet. Utiliser un ustensile de 2 pintes (2 litres) pour cuisson au four à micro-ondes; recouvrir avec une pellicule de plastique (avec ouverture) pour les spaghettis et la lasagne. Utiliser un couvercle ou une pellicule de plastique (avec ouverture) pour micro-ondes, pour les macaronis et les nouilles aux oeufs. Effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Ajouter les pâtes en remuant; effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter dans une passoire.
Macaronis 3 tasses (710 mL) d'eau Ajouter 2 tasses (473 mL) de macaronis	HI 5	6-7 min 5½-6½ min	
Lasagne 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 oz (227 g) de lasagne	HI 5	7-8 min 11-12½ min	
Nouilles aux oeufs 6 tasses (1,4 L) d'eau Ajouter 4 tasses (946 mL) de nouilles	HI 5	8-10 min 5½-6½ min	

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

RIZ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Grains longs 2¼ tasses (533 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 3	3½-4½ min 18 min	Le cas échéant, combiner le sel nécessaire avec l'eau chaude du robinet, dans un récipient de 2 pintes (2 litres) pour cuisson aux micro-ondes. Recouvrir avec un couvercle ou une pellicule de plastique (avec ouverture) pour micro-ondes. Effectuer la cuisson selon les indications du tableau ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Introduire le riz en remuant, et tout assaisonnement. Cuire dans le récipient couvert selon les indications du tableau ou jusqu'à ce que l'eau ait été absorbée et que le riz soit tendre. Ajouter un temps de repos de 5 à 10 minutes dans le récipient couvert. Remuer avec une fourchette pour décoller les grains.
Riz brun 2½ tasses (593 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 5	4½-5½ min 28 min	
Mélange riz à grains longs/riz sauvage 2⅓ tasses (552 mL) d'eau Ajouter 1 paquet de 6 oz (170 g)	HI 3	4-5 min 28 min	
Riz à cuisson rapide 1 tasse (237 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI	2-3 min	Faire chauffer l'eau jusqu'à l'ébullition. Introduire le riz dans l'eau bouillante en remuant, et laisser reposer de 5 à 10 minutes dans le récipient couvert ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et que le riz soit tendre. Remuer avec une fourchette pour décoller

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

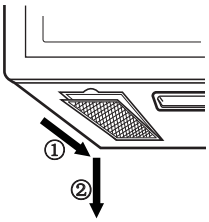
GRILLE MÉTALLIQUE

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

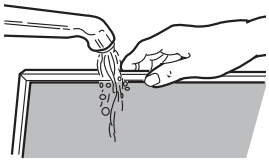
NETTOYER LES FILTRES POUR LA GRAISSE

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

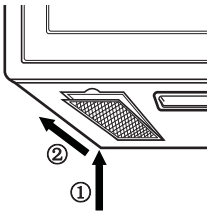
1. Pour retirer les filtres à graisse, faites glisser chacun d'eux sur le côté, puis tirez les filtres vers le bas. Le filtre tombe alors.



2. Faites tremper les filtres dans l'eau chaude et une solution de nettoyage douce. Rincez et secouez pour les assécher. **N'utilisez pas d'ammoniaque pour nettoyer un filtre à mailles d'aluminium et ne le lavez pas au lave-vaisselle. L'aluminium ternira.**



3. Pour réinstaller les filtres, glissez-les dans leur emplacement sur le côté, puis poussez-les vers le haut et vers l'avant pour les verrouiller.

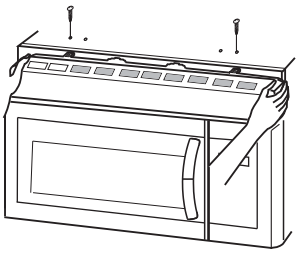


REMARQUE : ne faites pas fonctionner la hotte sans que les filtres ne soient en place.

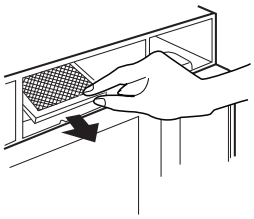
REMPLACEMENT DU FILTRE AU CHARBON

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

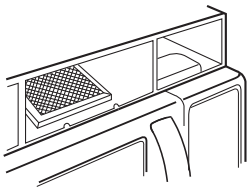
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique et portez des gants.
2. Retirez les deux vis de montage de la grille de ventilation (les deux vis du milieu).
3. Penchez la grille vers l'avant, puis retirez-la à l'extérieur.



4. Ouvrez la porte.
5. Retirez le vieux filtre.



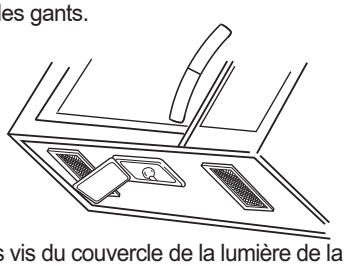
6. Mettez un nouveau filtre en place. Le filtre devrait être appuyé selon l'angle illustré ci-dessous.



7. Glissez le fond du couvercle de ventilation en place. Poussez sur le dessus jusqu'à ce qu'il soit solidement en place. Vissez les vis de montage. Remettez la tension de la source d'alimentation principale en circuit.

REMPLACEMENT DE LA LUMIÈRE/VEILLEUSE DE LA HOTTE

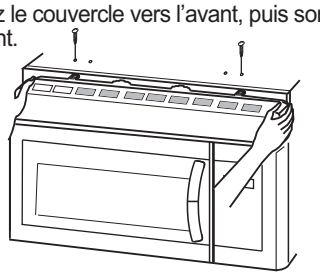
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique et portez des gants.



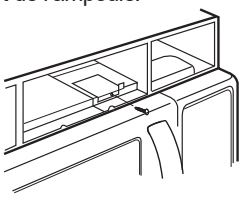
2. Retirez les vis du couvercle de la lumière de la hotte.
3. Dévissez l'ampoule ou les ampoules brûlées et remplacez-les avec une ou des ampoules de 30 watts.
4. Replacez le couvercle de la lumière de la hotte.
5. Remettez l'alimentation en circuit.

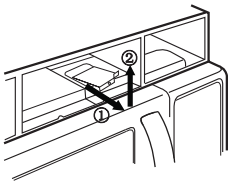
REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA CAVITÉ INTERNE DU FOUR

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique et portez des gants.
2. Dévissez les vis de montage du couvercle de ventilation (les deux vis du milieu).
3. Penchez le couvercle vers l'avant, puis sortez-le en le soulevant.



4. Retirez la vis du cache, enlevez ce dernier et sortez le support de l'ampoule.





5. Remplacez avec une ampoule pour appareils électroménagers de 30 ou 40 watts.
6. Replacez le support de l'ampoule et vissez la vis de montage.
7. Glissez le dessus du couvercle de ventilation en place. Poussez-le par le fond jusqu'à ce qu'il soit fixé en position. Vissez les vis de montage. Remettez l'alimentation en circuit à la source.

QUESTIONS ET RÉPONSES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Q. Que signifie le « temps de repos »?

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

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

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

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

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

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

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

1. Déposez le plat vide dans le four à micro-ondes.
2. Mettez 1 tasse d'eau dans une tasse à mesurer en pyrex et placez-la à côté du plat, dans le four.
3. Mettez le four en marche à la puissance maximale (HI) pendant 1 minute.
4. Si, une fois la minute écoulée, vous touchez au plat et qu'il est tiède, cela signifie que vous ne devriez pas l'utiliser pour la cuisson au micro-ondes, car il absorbe trop les micro-ondes.
5. Ne pas utiliser de produits en papier recyclé dans le four à micro-ondes. Ils contiennent parfois des impuretés qui peuvent causer des étincelles.

GUIDE DES PLATS À L'ÉPREUVE DES MICRO-ONDES

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

AVANT DE FAIRE UN APPEL DE SERVICE

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

Aucune des fonctions du four à micro-ondes ne se met en marche :

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

Si l'ampoule interne ne s'allume pas:

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

Si le four ne cuit pas:

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

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

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

Si l'horloge ne garde pas bien son heure:

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

Si la cuisson des aliments est inégale:

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

Si les aliments ne sont pas assez cuits:

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

Les aliments sont trop cuits:

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

Si un arc électrique (étincelles) se produit :

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

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

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

AVANT DE FAIRE UN APPEL DE SERVICE

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

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

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

GARANTIE LIMITÉE-CANADA

LG ELECTRONICS CANADA, INC.

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. La couverture des réparations "à domicile", pour produits en garantie, sera fournie en autant que le produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (ASC) le plus près, tel que déterminé par LG Canada. Si votre produit est situé à l'extérieur d'un rayon de 150 km du centre de service, tel que déterminé par LG Canada, il en tiendra de votre responsabilité d'apporter l'appareil, à vos frais, au centre de service pour la réparation en garantie.

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 précisées dans le manuel d'utilisation du produit.
5. Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures 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 après 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 précisées 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, appelez-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 p://www.lg.ca

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

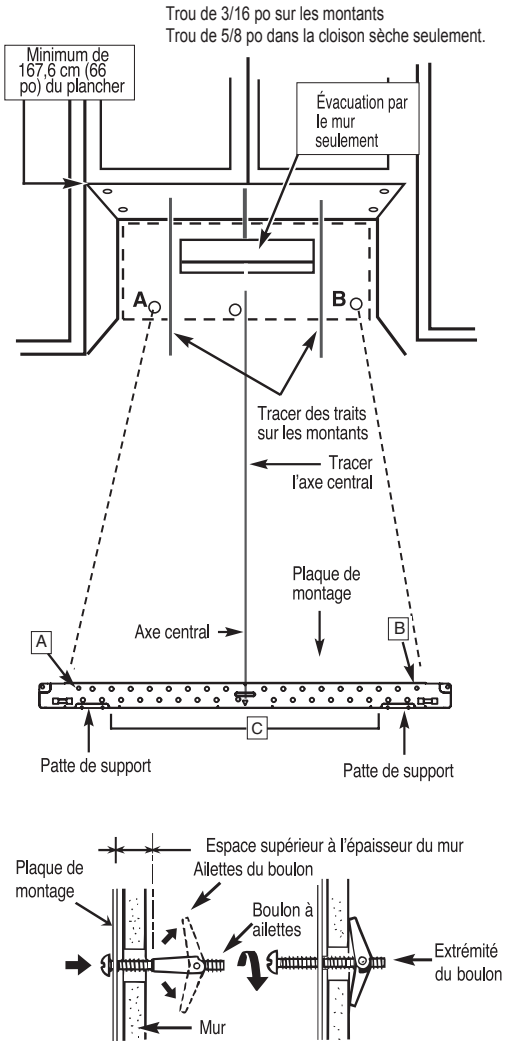
Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle :

Numéro de série :

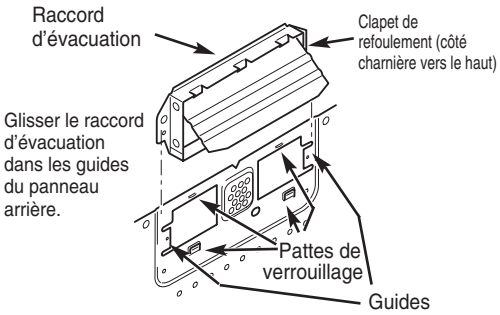
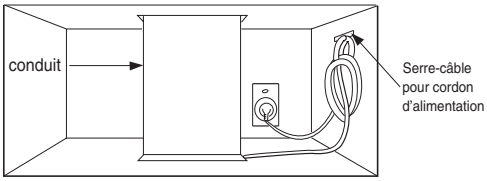
Date d'achat :

***Non couvert par la garantie.**

Problème	Cause	Solution
Four à micro-ondes Problème d'installation - Bruit de vibration - Appareil n'est pas nivelé - Dommages d'installation	1. Vis du support de montage pas complètement fixée 2. Plaque de montage non alignée  3. Produit mal transporté / installé	Vérifier d'abord auprès de l'installateur
Étincelle/Formation d'arc	Ustensile à feuille d'aluminium ou en métal utilisé en mode micro-ondes	NE PAS utiliser d'ustensiles à feuille d'aluminium ou en métal en mode micro-ondes - Consulter les consignes de l'utilisateur

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

***Non couvert par la garantie.**

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas	1. L'alimentation de la maison est éteinte (alimentation électrique) 2. Disjoncteur déclenché 3. Le cordon d'alimentation n'est pas correctement installé	1. Vérifier l'alimentation électrique de la maison 2. Vérifier le raccordement approprié du cordon d'alimentation 3. Vérifier la rallonge
L'évent ne fonctionne pas - Ventilation faible ou inexistante - Bruit anormal pendant le fonctionnement - Surchauffe du produit	1. Mauvais sens ou installation de l'appareil de ventilation 2. Mauvais conduit ou raccordement de l'amortisseur  	1. Vérifier le sens de l'appareil de ventilation et réinstaller si nécessaire. 2. Aligner correctement les orifices d'évacuation et l'ouverture de la plaque du ventilateur. 3. Les orifices d'évacuation de l'appareil de ventilation doivent être complètement exposés à l'extérieur 4. Après l'installation, vérifier la trajectoire de ventilation de l'air

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

LG
Life's Good

Printed in China