



**FOUR COMBINE ENCASTRABLE AVEC AIR
CHAUD ET MICRO-ONDES
MANUEL D'UTILISATION**



MODELE: FOTR3038-30

**Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votrefour à
micro-ondes, et conservez-la précieusement.**

**Si vous suivez les instructions, votre four vous offrira de nombreuses
années de bon fonctionnement.**

de nombreuses années de bons services.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIÈRES

Service à la clientèle	2
Garantie	3-4
Précautions à prendre pour éviter une éventuelle exposition A l'énergie excessive des micro-ondes	5
Consignes de sécurité importantes	6-7
Instructions de mise à la terre	7
Interférences radio	8
Ustensiles	9
Nettoyage	9
Matériaux utilisables au four à micro-ondes	10
Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes	10
Noms des pièces	11
Panneau de contrôle	12
Fonctionnement	13-31
Maintenance	32

Service clientèle

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit Frono. Veuillez lire l'intégralité du manuel d'instructions avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Que vous soyez un utilisateur occasionnel ou un expert, il vous sera utile de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre appareil. avec les pratiques de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre appareil.

Le modèle et le numéro de série sont indiqués à l'intérieur du produit. Pour les besoins de la garantie, vous aurez également besoin de la date d'achat.

Informations sur le produit

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Purchase Address And Phone : _____

Informations sur les services

Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou appel de service concernant votre produit.

Si vous avez reçu un produit endommagé, contactez immédiatement Forno.

Pour gagner du temps et de l'argent, avant de faire appel à un service d'entretien, consultez le guide de dépannage. Il énumère les causes des problèmes mineurs de fonctionnement que vous pouvez corriger vous-même.



« Besoin d'une aide rapide ? Il vous suffit de scanner le code qr pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide.
à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours là pour vous aider à répondre à vos questions ou à vos préoccupations. N'hésitez pas à nous contacter ! »

Services au Canada et aux États-Unis

Conservez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin de plus d'aide, visitez notre site web pour une assistance rapide. Veuillez nous fournir vos nom, numéro, adresse, numéro de série du produit qui vous dépanne, votre preuve d'achat et une brève description du problème. Un représentant du service clientèle vous contactera dès que possible. Toute intervention sous garantie doit être autorisée par le service clientèle de FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

GARANTIE

Ce que couvre cette garantie limitée :

La couverture de garantie fournie par Forno dans cette déclaration s'applique exclusivement à l'appareil ("Produit") vendu au consommateur ("Acheteur") par un revendeur/distributeur/détaillant agréé Forno, acheté et installé aux États-Unis ou au Canada, et qui est toujours resté dans l'original pays d'achat (États-Unis ou Canada). La couverture de la garantie est activée à la date de l'achat au détail original et a une durée de deux(2) ans.

La couverture de la garantie n'est pas transférable. En cas de remplacement de pièces ou de l'ensemble du produit, le produit (ou les pièces) de remplacement assumera le reste de la garantie d'origine activée avec la preuve d'achat d'origine. Cette garantie ne sera pas prolongée en ce qui concerne un tel remplacement. Forno réparera ou remplacera toute composante/pièce qui tombe en panne ou s'avère défectueuse en raison de matériaux et/ou de fabrication dans les 2 ans suivant la date de l'achat initial au détail et dans des conditions d'habitation ordinaire, usage non commercial. La réparation ou le remplacement sera gratuit, y compris la main-d'œuvre aux tarifs standard et l'expédition dépenses. L'acheteur est responsable de rendre le produit raisonnablement accessible pour le service. Service de réparation doit être effectuée par une société de service agréée Forno pendant les heures normales de travail.

IMPORTANT

Conservez la preuve d'achat originale pour établir la période de garantie. La responsabilité de Forno pour toute réclamation de quelque nature que ce soit, avec en ce qui concerne les biens et/ou services fournis, ne doit en aucun cas dépasser la valeur des biens ou services ou de la partie qui a donné lieu à la réclamation.

Garantie cosmétique de 30 jours

L'Acheteur doit inspecter le produit au moment de la livraison. Forno garantit que le produit est exempté de défauts de fabrication dans les matériaux et la fabrication pendant une période de trente (30) jours à compter de la date de vente au détail d'origine l'achat du Produit.

Cette couverture comprend :

- Taches de peinture
- Écorchures
- Défauts de finition macroscopiques

La garantie cosmétique ne couvre PAS :

Problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrecte (par exemple : bosses, cassés, déformés ou structures déformés ou composants, composants en verre fissurés ou autrement endommagés) ;

Légères variations de couleur sur les composants peints/émaillés ;

Les différences causées par l'éclairage naturel ou artificiel, l'emplacement ou d'autres facteurs analogues ; Taches/corrosion/décoloration causées par des substances externes et/ou des facteurs environnementaux ;

Coûts de main-d'œuvre, présentoir, plancher, stock B, appareils prêts à l'emploi, « tels quels » et unités de démonstration.

Comment recevoir le service

Pour bénéficier des services de garantie, l'acheteur doit contacter le service d'assistance de Forno afin de déterminer le problème et les procédures de service requises. Le « Troubleshooting » avec un représentant du service à la clientèle sera nécessaire avant d'aller de l'avant avec le service. Numéro de modèle, numéro de série et date de vente au détail d'origine l'achat sera demandé.

Exclusions de garantie : Ce qui n'est pas couvert

> L'utilisation du produit dans tout lieu non résidentiel, application commerciale. Utilisation du Produit pour autre chose que son but visé.

> Services de réparation fournis par toute personne autre qu'un Agence de service autorisée Forno.

> Services de dommages ou de réparation pour corriger les services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.

> Installation non conforme codes d'incendie locaux/état/ville/comté, codes électriques, gaz codes, codes de plomberie, codes du bâtiment, lois ou règlements.

> Défauts ou dommages dus à un stockage inapproprié du Produit.

> Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine ou des présentoirs. Appels de service ou réparations pour corriger une erreur l'installation du Produit et/ou des accessoires associés.

> Remplacement des pièces/appels de service pour se connecter, convertir ou autrement réparer le câblage électrique et/ou conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.

> Remplacement des pièces/appels de service à fournir instructions et informations sur l'utilisation du Produit.

> Remplacement des pièces/appels de service pour corriger les problèmes résultant de l'utilisation du produit d'une manière autre que ce qui est normal et habituel pour un usage résidentiel.

> Remplacement des pièces/appels de service en raison de l'usure et déchirure de composants tels que joints, boutons, casserole supports, étagères, paniers à couverts, boutons, tactiles présentoirs, plateaux en vitrocéramique rayés ou cassés.

> Remplacement de pièces/appels de service en cas de manque de/mauvais entretien, y compris, mais sans s'y limiter : accumulation de résidus, taches, rayures, décoloration, corrosion.

> Défauts et dommages résultant d'accidents, altération, mauvaise utilisation, abus ou mauvaise installation.

> Défauts et dommages résultant du Produit transport, logistique et manutention. Inspection du produit doit être fait au moment de la livraison. Suivant réception et inspection, le concessionnaire vendeur/la livraison l'entreprise doit être informée de tout problème découlant de manutention, transport et logistique.

> Défauts et dommages résultant de forces externes hors du contrôle de Forno, y compris mais non limité au vent, à la pluie, au sable, aux incendies, aux inondations, aux coulées de boue, des températures glaciales, une humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, aux surtensions, la foudre, les défaillances structurelles entourant l'appareil et d'autres actes de Dieu.

> Produits dont le numéro de série a été altéré/endommagé. En aucun cas Forno est tenu responsable des dommages causés à propriété environnante, y compris les meubles, les armoires, revêtements de sol, panneaux et autres structures entourant le Produit. Forno n'est pas tenu responsable des Produits s'il est situé dans une zone éloignée ou une zone où les techniciens formés certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'acheteur doit supporter tout transport et les frais de livraison du Produit jusqu'au centre de service autorisé ou les frais de déplacement supplémentaires d'un technicien certifié.

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER QUI S'APPLIQUERONT APRÈS LES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE INDIQUÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR TOUTE PERSONNE, ENTREPRISE OU SOCIÉTÉ CONCERNANT CE PRODUIT SERA OBLIGATOIRE POUR FORNO. FORNO NE SERA PAS RESPONSABLE DE LA PERTE DE REVENUS OU DE PROFITS, DÉFAUT DE RÉALISER DES ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, REPAS, PERTE DE NOURRITURE OU BOISSONS, FRAIS DE VOYAGE OU D'HOTEL, FRAIS DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DÉPENSES DE REMODELAGE/CONSTRUCTION SUPÉRIEURES AUX DOMMAGES DIRECTS INDÉNiables CAUSÉ EXCLUSIVEMENT PAR FORNO OU TOUT AUTRE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF LES DOMMAGES CAUSÉS PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, INDÉPENDAMMENT DU THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE LA RÉCLAMATION EST BASÉE, ET MÊME SI FORNO A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. DE PLUS, LA RÉCUPÉRATION DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT CONTRE FORNO NE SERA PLUS GRANDE D'UN MONTANT QUE LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FORNO ET CAUSANT LE DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS PRÉJUDICE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉ POUR PERTE, DOMMAGE OU BLESSURE À L'ACHETEUR ET À LA PROPRIÉTÉ DE L'ACHETEUR ET À AUTRES ET LEURS PROPRIÉTÉS DÉCOULANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR FORNO QUI N'EST PAS LE RÉSULTAT DIRECT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO LA GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTENDRA À PERSONNE AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE CE PRODUIT N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE HYPERFRÉQUENCE EXCESSIVE

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas neutraliser ou altérer les verrouillages de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte ou ne laissez aucun résidu de saleté ou de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que la paroi du four ne soit pas endommagée :
 - (1) PORTE (pliée)
 - (2) HINGES ET LOQUETS (cassés ou desserrés)
 - (3) JOINTS DE PORTE ET SURFACES D'ÉTANCHÉITÉ
- (d) Le four ne doit être réglé ou réparé que par un personnel qualifié.

Spécifications

Modèle	FOTR3038-30 / FOTR3038-30BLK / FOTR3038-30WHT
Tension nominale	120VAC 60Hz
Entrée micro-ondes	1500 W
Sortie micro-ondes	900 W
Convection	1450 W

INSTRUCTIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et suivez les "PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES". figurant à la page 2.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Ne le branchez que sur une prise de courant correctement mise à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE" à la page 4.
4. N'installez ou ne placez cet appareil que conformément aux instructions d'installation fournies.
5. Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients hermétiques - par , les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
6. N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans le manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
7. LE CONTENU CHAUD PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES. NE PAS LAISSER LES ENFANTS UTILISER LE MICRO-ONDES. Soyez prudent lorsque vous retirez des objets chauds.
8. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
9. Cet appareil ne doit être réparé que par un personnel qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour l'examen, la réparation ou le réglage.
10. Ne pas couvrir ou bloquer les ouvertures de l'appareil.
11. Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit à proximité de l'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans un endroit similaire.
12. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
13. Tenir le cordon à l'écart de la surface chauffée.
14. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
15. Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui se rejoignent lors de la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons doux et non abrasifs ou un détergent appliqué à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
16. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - 1). Ne pas trop cuire les aliments. Veillez à ce que l'appareil soit bien entretenu lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - 2). Retirer les attaches en fil de fer du sac en papier ou en plastique avant de le placer dans le four.
 - 3). Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation, ou coupez l'alimentation au niveau du panneau des fusibles ou des disjoncteurs.
 - 4). N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
17. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Il n'y a pas toujours de bulles ou d'ébullition visibles lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes.

CELA POURRAIT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE D'UN LIQUIDE TRÈS CHAUD LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL.

LE RÉCIPIENT EST DÉRANGÉ OU UN USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE.

Pour réduire le risque de blessures aux personnes :

- 1) Ne pas surchauffer le liquide.
- 2) Remuer le liquide avant et à mi-parcours.
- 3) Ne pas utiliser de récipients à bords droits et à cols étroits.
- 4) Après le chauffage, laissez le récipient reposer dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de le retirer.
- 5) Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
18. Ne pas faire fonctionner d'appareil de chauffage ou de cuisson sous l'appareil.
(Exception : Un four à micro-ondes étudié pour être utilisé au-dessus d'un autre appareil de chauffage).
19. Ne pas installer l'appareil au-dessus ou à proximité d'une partie d'un appareil de chauffage ou de cuisson. (Exception : Un four à micro-ondes étudié pour être utilisé au-dessus d'un autre appareil de chauffage).
20. Ne pas monter au-dessus d'un évier.
21. Ne posez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
22. Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
23. Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
24. Soyez prudent lorsque vous nettoyez le filtre de la hotte. Les produits de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyeurs pour four à base d'asyle, peuvent endommager le filtre.
25. Convient pour une utilisation au-dessus des appareils de cuisson au gaz et à l'électricité.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS MISE À LA TERRE INSTRUCTIONS

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'un fil de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT - Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou si vous avez des doutes quant à la mise à la terre de l'appareil.

S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils avec une fiche à 3 lames reliée à la terre et une prise à 3 fentes qui accepte la fiche de l'appareil. Le calibre de rallonge doit être égal ou supérieur au calibre de l'appareil.

DANGER - Risque de choc électrique

Le fait de toucher certains composants internes peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Ne démontez pas cet appareil.

AVERTISSEMENT - Risque de choc électrique

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un choc électrique. Ne pas brancher l'appareil dans une prise de courant tant qu'il n'est pas correctement installé et mis à la terre.

1. Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés à condition d'être utilisés avec précaution.
3. En cas d'utilisation d'un long cordon ou d'une rallonge :
 - 1) La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
 - 2) La rallonge doit être un cordon à trois fils avec mise à la terre.
 - 3) Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne tombe pas sur le plan de travail ou la table, où les enfants pourraient tirer dessus ou trébucher involontairement.

INTERFÉRENCES RADIO

1. L'utilisation du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, votre télévision ou tout autre équipement similaire.
2. En cas d'interférences, celles-ci peuvent être réduites ou éliminées en prenant les mesures suivantes :
 - 1) Nettoyer la porte et la surface d'étanchéité du four
 - 2) Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
 - 3) Déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
 - 4) Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
 - 5) Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise afin que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits différents.
3. Cet équipement génère, utilise et peut émettre des fréquences radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en allumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :
 - 1) Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
 - 2) Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
 - 3) Brancher l'appareil sur une prise de courant d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est branché.
 - 4) Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.)

Cet appareil est conforme à la partie 18 des règles de la FCC.

UTENSILES

ATTENTION - Risque de blessure corporelle

Les ustensiles fermés hermétiquement peuvent exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.

Voir les instructions sur les "Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes ou à éviter dans le four à micro-ondes".

Certains ustensiles non métalliques ne peuvent pas être utilisés en toute sécurité au micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test d'ustensiles :

1. Remplissez un récipient adapté aux micro-ondes avec une tasse d'eau froide (250 ml) et l'ustensile en question.
2. Cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez l'ustensile avec précaution. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.
4. Ne pas dépasser 1 minute de cuisson.

NETTOYAGE

Veillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

1. Nettoyez la cavité du four après utilisation avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyez les accessoires avec de l'eau savonneuse comme d'habitude.
3. Le cadre et le joint de la porte ainsi que les pièces voisines doivent être nettoyés soigneusement avec un chiffon humide lorsqu'ils sont sales.
4. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement de la vitre.
5. Conseil de nettoyage - Pour faciliter le nettoyage des parois de la cavité que les aliments cuits peuvent toucher : Placer un demi-citron dans un bol, ajouter 300 ml (1/2 pinte) d'eau et chauffer à 100 % au micro-ondes pendant 10 minutes. Essuyez le four à l'aide d'un chiffon doux et sec.

Matériaux utilisables au four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plat à brunir	Suivre les instructions du fabricant*. Le fond du plat à brunir doit se trouver à au moins 5 mm au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture du plateau tournant.
Vaisselle	Passe au micro-ondes uniquement. Suivre les instructions du fabricant. Ne pas utiliser de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Bocaux en verre	Retirez toujours le couvercle. Utiliser uniquement pour chauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient tout juste chauds. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se briser.
Verrerie	Verrerie pour four résistante à la chaleur uniquement. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de garniture métallique. N'utilisez pas de plats fissurés ou ébréchés.
Sacs de cuisson au four	Suivre les instructions du fabricant*. Ne pas fermer avec un lien métallique. Faire des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en papier	A utiliser uniquement pour la cuisson/le réchauffage de courte durée. Ne pas laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	A utiliser pour couvrir les aliments afin de les réchauffer et d'absorber les graisses. A utiliser sous surveillance pour une cuisson de courte durée uniquement.
Parchemin papier	A utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou comme enveloppe pour la cuisson à la vapeur.

Matériaux utilisables au four à micro-ondes

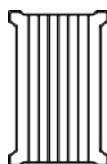
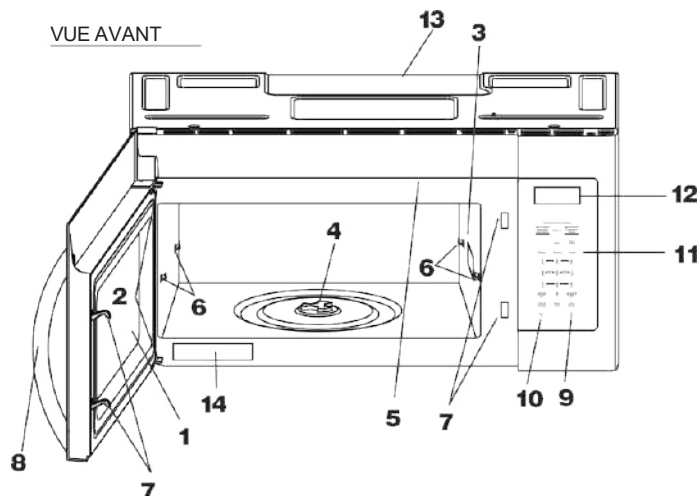
Ustensiles	Remarques
Plastique	Passe au four à micro-ondes uniquement. Suivre les instructions du fabricant*. L'étiquette doit la mention "Passe au micro-ondes". Certains récipients en plastique se ramollissent lorsque les aliments qu'ils contiennent deviennent chauds. Les "sacs à bouillir" et les sacs en plastique fermés hermétiquement doivent fendus, percés ou ventilés comme indiqué sur l'emballage.
Film plastique	Passe au micro-ondes uniquement. A utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de conserver l'humidité. Ne pas laisser le film plastique toucher les aliments.
Thermomètres	Uniquement pour le micro-ondes (thermomètres à viande et à bonbons).
Papier ciré	A utiliser comme couverture pour éviter les éclaboussures et conserver l'humidité.

Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes

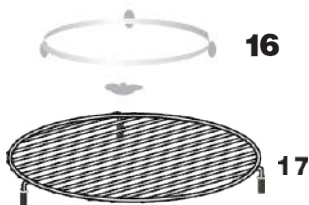
Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer des arcs électriques. Transférer les aliments dans un plat adapté aux micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peut provoquer des arcs électriques. Transférer les aliments dans un plat adapté aux micro-ondes.
Ustensiles en métal ou garnis de métal	Le métal protège les aliments de l'énergie des micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent provoquer des arcs électriques.
Liens torsadés en métal	Peut provoquer des arcs électriques et un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peut provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide qu'elle contient lorsqu'elle est exposée à des températures élevées.
Bois	Le bois se dessèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se craqueler.

NOMS DE PIÈCES

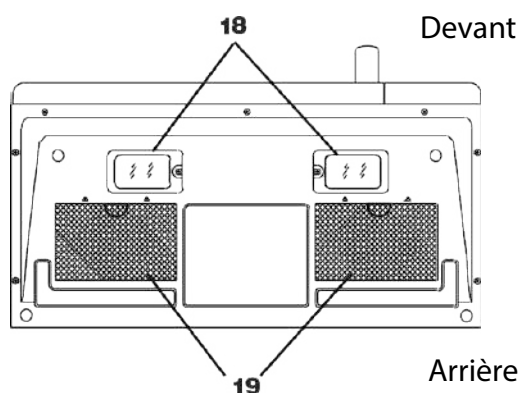
VUE AVANT



Ne pas laisser le support dans le four à micro-ondes, sauf si la cuisson se fait sur une grille.



VUE DU BAS



- 1 Porte du four à micro-ondes avec fenêtre transparente
- 2 Charnières de porte
- 3 Couvercle du guide d'ondes : NE PAS ENLEVER.
- 4 Arbre du moteur du plateau tournant
- 5 Lumière du four à micro-ondes

Il s'allume lorsque le four à micro-ondes fonctionne ou que la porte est ouverte.

- 6 Supports d'étagères
- 7 Verrous de sécurité pour les portes

Le four à micro-ondes ne fonctionne que si la porte est bien fermée.

- 8 Poignée
- 9 Clignotant hi/lo/off

Appuyez sur la touche hi/lo/off de la lumière une fois pour la lumière haute, deux fois pour la lumière basse et trois fois pour éteindre la lumière.

- 10 Vent hi/lo/off pad

Appuyez sur la touche de ventilation hi/lo/off une fois pour une vitesse élevée, deux fois pour une vitesse faible et trois fois pour éteindre le ventilateur.

- 11 Panneau de commande Auto-Touch
- 12 Affichage de l'heure : Affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes

- 13 Ouvertures d'aération
- 14 Étiquette d'évaluation
- 15 Plateau tournant amovible

Le plateau tournant tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Ne l'enlevez que pour le nettoyer.

- 16 Support de plateau amovible

Tout d'abord, placez soigneusement le support du plateau tournant sur l'arbre du moteur au centre de la sole du four à micro-ondes. Placez l'anneau de support sur la sole du four à micro-ondes. Ensuite, placez le plateau tournant sur le support du plateau tournant en toute sécurité.

- 17 Grille pour la cuisson/le réchauffage à 2 niveaux
- 18 Couvercle de lumière Porte d'accès au filtre
- 19 Filtres à graisse

PANNEAU DE CONTRÔLE



Convection Microwave

Convection
Bake/Roast

Defrost

Convection
+Micro

Auto
Reheat

Auto
Cook

Melt/
Soften

Veggies

Popcorn

Snacks

1 — **2** — **3**
100° 200° 250°

4 — Quick — **5** — Start — **6**
300° 325° 350°

7 — **8** — **9**
375° 400° 425°

STOP
Clear

0

START
+30 Sec

Clock &
Settings

Power
Level

Timer
On-Off



Fonctionnement

- Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de lire et de comprendre entièrement ce guide d'utilisation et d'entretien.
- L'horloge peut être désactivée lorsque le four à micro-ondes est branché pour la première fois et que le bouton **STOP/CLEAR** est sélectionné.

Pour réactiver l'horloge, suivez les instructions de l'horloge.

POUR RÉGLER L'HORLOGE

- Supposons que vous souhaitiez entrer l'heure exacte du jour 10:59

Touchez :	L'écran affiche :
1. Clock & Settings	
2.	
3. START +30 Sec	



NOTE

1. Si vous commencez à saisir une heure incorrecte (par exemple 2:89), le 8 est un chiffre non valide et ne peut pas être saisi. Entrez l'heure correcte.
2. Si vous touchez **STOP/CLEAR** pendant le réglage de l'horloge, l'écran affiche la dernière heure réglée ou un écran vide si aucune heure n'a été réglée.

STOP/CLEAR

Touchez **STOP/CLEAR** pour :

1. Effacer en cas d'erreur de programmation.
2. Annulez le réglage de la minuterie et le signal après la cuisson.
3. Arrêter temporairement le four pendant la cuisson.
4. Remettre l'heure du jour à l'écran.
5. Pour annuler un programme en cours de cuisson, appuyez deux fois sur la touche .

Utilisation du rack

La grille permet de cuire ou de réchauffer plusieurs aliments à la fois. Cependant, pour une cuisson et un réchauffage optimaux, utilisez la fonction **Turntable ON** et cuisinez avec **AUTO COOKING** sans grille. Lorsque la grille est utilisée, réglez manuellement la durée et le niveau de puissance. Laissez suffisamment d'espace autour et entre les plats. Observez attentivement la progression de la cuisson et du réchauffage. Repositionnez les aliments et inversez-les de la grille au plateau tournant et/ou les remuer au moins une fois pendant toute la durée de la cuisson ou du réchauffage. Après la cuisson ou le réchauffage, remuez si possible. L'utilisation d'un niveau de puissance inférieur permet d'obtenir une meilleure uniformité de cuisson et de réchauffage.

Éviter :

- Rangement de la grille dans le four à micro-ondes lorsqu'elle n'est pas utilisée
- Faire éclater du pop-corn avec la grille du four à micro-ondes.
- Utiliser n'importe quel plat à brunir sur la grille.
- Utiliser la fonction **AUTO COOKING** avec la grille.
- Cuisson directement sur le support - utiliser des supports pour micro-ondes les ustensiles de cuisine.



NOTE

Ne pas ranger la grille dans le four à micro-ondes lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Cuisson rapide

Appuyer sur les touches numériques pour démarrer la cuisson avec le temps correspondant au niveau de puissance 100 % directement.

Supposons que vous souhaitiez cuire pendant 2 minutes.

Touchez :	L'écran affiche :
1.	



NOTE

Le message "FOOD"(Aliments) s'affiche si un cycle de cuisson à démarrage rapide ou **START/+30 Sec** n'est pas sélectionné dans les 3 secondes suivant la mise en place des aliments dans le micro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermez la porte pour effacer "Food" de l'écran. Vous pouvez appuyer sur **START/+30 Sec** pendant la cuisson.

CUISSON À TEMPS (TIME COOK)

Cette fonction vous permet de programmer un temps de cuisson et une puissance spécifiques. Pour de meilleurs résultats, il existe 11 niveaux de puissance en plus de la puissance HAUT (100 %).

- Supposons que vous souhaitiez cuire pendant 5 minutes, 30 secondes à une puissance de 80 %.

Touchez : L'écran affiche :

1. 5 3 0

2. Power Level x 3

3. **START**
+30 Sec

5:30
PRESS START

PL-80
PRESS START

5:30
COOK

(Compte à rebours de la minuterie)



NOTE

Si vous ne sélectionnez pas de niveau de puissance, l'appareil cuisinera automatiquement à la puissance HAUT (100 %).

Régler le niveau de puissance

Onze niveaux de puissance sont préréglés.

L'utilisation de niveaux de puissance inférieurs augmente le temps de cuisson, ce qui est recommandé pour les aliments tels que le fromage, le lait et la cuisson lente des viandes. Consulter le livre de cuisine ou les recettes pour des recommandations spécifiques.

APPUYER SUR LE NIVEAU DE PUISSANCE PLUSIEURS FOIS POUR OBTENIR LA PUISSANCE SOUHAITÉE	POURCENTAGE DE LA PUISSANCE	MOTS POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE
NIVEAU DE PUISSANCE x 1	100%	Haut
NIVEAU DE PUISSANCE x 2	90%	
NIVEAU DE PUISSANCE x 3	80%	
NIVEAU DE PUISSANCE x 4	70%	Moyenne Élevée
NIVEAU DE PUISSANCE x 5	60%	
NIVEAU DE PUISSANCE x 6	50%	Moyen
NIVEAU DE PUISSANCE x 7	40%	
NIVEAU DE PUISSANCE x 8	30%	Moyenne Basse/ Dégivrage
NIVEAU DE PUISSANCE x 9	20%	
NIVEAU DE PUISSANCE x 10	10%	Faible
NIVEAU DE PUISSANCE x 11	0%	

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES (MULTISTAGE COOKING)

Pour obtenir les meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent différents niveaux de puissance au cours d'un cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour deux niveaux de puissance pendant le cycle de cuisson.

- Supposons que vous souhaitiez programmer un cycle de cuisson en deux étapes. La première étape est un temps de cuisson de 3 minutes à 80 % de la puissance de cuisson, puis un temps de cuisson de 7 minutes à 50 % de la puissance de cuisson.

Touchez : L'écran affiche :

1. 3 0 0

2. Power Level x 3

3. 7 0 0

4. Power Level x 6

5. **START**
+30 Sec

3:00
PRESS START

PL-80
PRESS START

7:00
PRESS START

PL-50
PRESS START

3:00
COOK

(Compte à rebours de la minuterie)



NOTE

Vous pouvez programmer une deuxième phase de puissance "0" pour le temps d'attente à l'intérieur du four.

Fonctionnement

CUISSON AUTO (AUTO COOK)

En état d'attente, supposons que vous souhaitiez préparer un petit-déjeuner surgelé pour 12 Oz. .

Touchez :	L'écran affiche :
1. Auto Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BACON
2. Auto Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN DINNER
3. Auto Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START RICE
4. Auto Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN BREAKFAST
5. START +30 Sec	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN BREAKFAST COOK (2 secondes plus tard, compte à rebours)

RÉCHAUD AUTO (AUTO REHEAT)

Supposons que vous souhaitiez réchauffer une casserole ou des lasagnes avec la fonction de réchauffage automatique.

Touchez :	L'écran affiche :
1. Auto Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BEVERAGE
2. Auto Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PIZZA
3. Auto Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUP SAUCE
4. Auto Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CASSEROLE
5. START +30 Sec	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CASSEROLE COOK (2 secondes plus tard, compte à rebours)

Tableau de cuisson automatique

ALIMENTAIRE	QUANTITÉ
1. Bacon	1-3 tranches Appuyez une fois sur la touche de cuisson automatique, puis appuyez une fois sur "start+30sec", "1-3" s'affiche, appuyez sur 1-3 pour choisir la quantité, appuyez sur "start+30sec" pour démarrer la cuisson.
2. Dîner surgelé	10 oz.
3. Riz	1 tasse Utiliser du riz à grain moyen ou long. Cuire le riz instantané selon les instructions sur l'emballage.
4. Petit-déjeuner surgelé	12 oz.
5. Pizza surgelée (Convection avec préchauffage)	12 oz.

Tableau de réchauffage automatique

ALIMENTAIRE	QUANTITÉ
Boissons	1 - 3 tasses Appuyez une fois sur la touche de réchauffage automatique, puis appuyez une fois sur "start+30sec", "1-3 cup" s'affiche, appuyez sur 1-3 pour choisir la quantité, appuyez sur "start+30sec" pour démarrer la cuisson.
Pizza (MW)	8 Oz
Soupe/Sauce	1 tasse
Casserole/ Lasagne	10.5 Oz

POPCORN

La touche rapide Popcorn vous permet de faire éclater des sachets de 3,3, 3,0 et 1,75 onces de maïs à éclater pour micro-ondes emballé dans le commerce. Ne faites éclater qu'un seul paquet à la fois. Si vous utilisez une machine à pop-corn pour micro-ondes, suivez les instructions du fabricant.

En état d'attente ou de minuterie, supposons que vous souhaitiez faire éclater un pop-corn de 3,3 oz.

Touchez :	L'écran affiche :
1. Popcorn	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START 3.3 oz
2. START +30 Sec	POPCORN COOK (Compte à rebours de la minuterie)

Montant	Appuyer sur la touche Popcorn
3.30 oz.	une fois
3.00 oz.	2 fois
1,75 oz.	3 fois

LÉGUMES (VEGETABLES)

Il y a 3 options (Pommes de terre, Légumes surgelés, Légumes frais) sous la catégorie Légumes.

En mode attente ou minuterie, supposons que vous voulez cuire deux tasses de légumes surgelés.

Touchez :	L'écran affiche :
1. Veggies	PRESS START POTATO
2. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FRESH VEGGIES
3. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN VEGGIES
4. START +30 Sec	FROZEN VEGGIES COOK (Compte à rebours de la minuterie)

Tableau des légumes

ALIMENTS (Température initiale)	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Pommes de terre	1 - 4	Appuyez une fois sur le pavé des légumes pour choisir la pomme de terre, puis appuyez une fois sur "start/+30 sec ", appuyez sur les touches numériques "1-4 " pour choisir la quantité, appuyez sur "start/+30 sec » pour démarrer la cuisson.
Légumes frais (5°C) Brocoli Choux de Bruxelles Choux Chou-fleur (en fleur) Chou-fleur (entier) Épinards Zucchini	2 tasses	Laver et placer dans la cocotte. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Couvrir avec un couvercle pour les légumes tendres. Utilisez un film plastique pour les légumes tendres et croquants. Pour les légumes frais, appuyez deux fois la touche "Vegetable". Après la cuisson, remuer si possible. Laisser reposer, couvert, pendant 2 à 5 minutes.
Carottes, en tranches Maïs en épi Haricots verts Courge d'hiver - en dés - moitiées		Placer dans une casserole. Ajouter 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrir d'un couvercle pour les légumes tendres. Utiliser un film plastique pour les légumes tendres et croquants. Appuyer deux fois sur la touche "Vegetable" pour les légumes frais. Après la cuisson, remuer, si possible. Laisser reposer, couvert, pendant 2 à 5 minutes.
Légumes surgelés (-18°C)	2 tasses	Ne pas ajouter d'eau. Couvrez avec un couvercle ou un film plastique. Appuyez trois fois sur la touche "Frozen Vegetables" légumes surgelés. Après la cuisson, remuez et laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Fonctionnement

MENU COLLATION (SNACK MENU)

Le menu collation est destiné à la cuisson/au réchauffage d'aliments qui prennent peu de temps!

- En état d'attente, supposons que vous souhaitiez réchauffer des hot-dogs.

Touchez :	L'écran affiche :	Touchez :	L'écran affiche :
1. Snacks X2		3. 	
2. START +30 Sec		4. START +30 Sec	 (Compte à rebours de la minuterie)

Tableau du menu des snacks

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Biscuits aux pépites de chocolat	12 biscuits	Pour réchauffer des biscuits aux pépites de chocolat. Suivez les instructions de l'emballage pour l'utilisation de l'emballage et/ou du disque croustillant argenté. Appuyez une fois sur la touche Snack pour les biscuits aux pépites de chocolat. Appuyez ensuite sur START pour préchauffer les aliments à 350°F. A ce moment-là, mettez l'aliment dans le four, puis appuyez sur START pour commencer la cuisson. Après la cuisson, remuez, si possible. Laisser reposer, couvert, pendant 2 à 5 minutes.
2. Saucisses fumées	1 - 6 pièces	Placer le hot-dog dans le petit pain. Enveloppez chaque hot-dog dans une serviette en papier ou une serviette de table. Appuyez deux fois sur la touche Snack pour les hot-dogs. Appuyez sur START pour confirmer le menu. Appuyez sur les touches numériques pour choisir les portions. Appuyez sur START pour démarrer la cuisson.
3. Repas pour enfants gelés	8.8 oz	Appuyez trois fois sur la touche Snack pour un repas surgelé pour enfants. Utilisez cette touche pour les plats cuisinés surgelés. Elle donne des résultats satisfaisants pour la plupart des marques. Vous pouvez en essayer plusieurs et choisir celle que vous préférez. Retirez le paquet de son emballage extérieur et suivez les instructions de l'emballage pour le couvrir. Après la cuisson, laissez reposer, couvert, pendant 1 à 3 minutes.
4. Repas dans une tasse	2.39 oz	Appuyez quatre fois sur la touche Snack pour obtenir un repas dans une tasse. Ce réglage est idéal pour les portions individuelles d'aliments en conserve emballés dans un petit récipient micro-ondable, généralement de 6 à 8 onces. Retirez le couvercle métallique intérieur et replacez le couvercle extérieur micro-ondable. Après la cuisson, remuez les aliments et laissez-les reposer 1 ou 2 minutes.
5. Soupe	1 tasse	Pour réchauffer une soupe. Appuyez cinq fois sur la touche Snack pour la soupe. Remuez vigoureusement le liquide avant et après la cuisson pour éviter les « éruptions ».

FONDRE / RAMOLLIR (MELT/SOFTEN)

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

En état d'attente ou de veille, supposons que vous souhaitiez faire fondre 2 bâtons de beurre.

Touchez :	L'écran affiche :
1. Melt/ Soften	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MELT BUTTER
2. START +30 Sec	ENTER 1-2 STK
3. ②	PRESS START 2 STICK
4. START +30 Sec	MELT BUTTER COOK (Compte à rebours de la minuterie)

TABLEAU FONDRE/RAMOLLIR

CATÉGORIE	MONTANT	CLÉ
BEURRE	1 bâtonnet	1
	2 bâtonnets	2
CHOCOLAT	2 oz.	2
	4 oz.	4
	8 oz.	8
CRÈME GLACÉE	Pinte	1
	1.5 Quart.	2
FROMAGE À LA CRÈME	3 oz.	3
	8 oz.	8

CUISSON PAR CONVECTION (CONVECTION COOKING)

Il existe neuf températures de convection : 100°F, 200°F, 250°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F, 425°F.

La cuisson par convection utilise un élément chauffant pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. La température du four peut être réglée entre 100°F et 425°F. Un ventilateur fait circuler doucement cet air chauffé dans tout le four, sur et autour des aliments, ce qui permet d'obtenir des surfaces dorées et des intérieurs riches et humides.

Comme l'air chauffé est constamment en mouvement et ne permet pas à une couche d'air plus froid de se former autour des aliments, certains aliments cuisent plus rapidement qu'avec une cuisson au four ordinaire.

Pour de meilleurs résultats...

Utilisez toujours la grille ronde pour la cuisson par convection. Réduisez la température de l'emballage/de la recette de 25°F pour les produits de boulangerie.

La grille ronde est nécessaire pour une bonne circulation de l'air et un brunissement uniforme.

Voir la section Conseils pour les ustensiles de cuisine pour plus d'informations sur les ustensiles de cuisine recommandés.

CONVECTION AVEC PRÉCHAUFFAGE

- Supposons que vous cuire des aliments pendant 5 minutes à 400°F en utilisant la convection avec préchauffage

Touchez :	L'écran affiche :
1. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP
2. ⑧	PRESS START 400F
3. START +30 Sec	PREHEAT CONVECT
(Le four est préchauffé, il émet un signal.)	
4. Lorsque la température préchauffée est atteinte. Si aucune action n'est entreprise dans les 12 secondes, la température préchauffée s'affiche.	400F CONVECT
5. Ouvrez la porte dans 30 minutes.	ENTER TIME
6. ⑤ ① ①	5 00 CONVECT COOK
7. START +30 Sec	5 00 PRESS START (Compte à rebours de la minuterie)

Fonctionnement

CONVECTION SANS PRÉCHAUFFAGE

- Supposons que vous cuire des aliments pendant 5 minutes à 400°F en utilisant la convection sans préchauffage.

Touchez :	L'écran affiche :
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
1. Convection Bake/Roast	PREHEAT ENTER TEMP
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
2. Convection Bake/Roast	BAKE ROAST ENTER TEMP
	PRESS START
3. 8	400F
	PRESS START
4. START +30 Sec	ENTER TIME
	PRESS START
5. 5 0 0	5:00 CONVECT COOK
	PRESS START
6. START +30 Sec	5:00 (Compte à rebours de la minuterie)

COMBINAISON

- En état d'attente, supposons que vous souhaitiez faire cuire des aliments pendant 5 minutes en utilisant la cuisson combinée.

Touchez :	L'écran affiche :
1. Convection +Micro	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325 F
2. START +30 Sec	ENTER TIME
3. 5 0 0	5:00 CONVECT COOK
4. START +30 Sec	PRESS START 5:00 (compte à rebours)



REMARQUES

- Consultez la section Conseils pour les ustensiles de cuisine pour savoir quels sont les ustensiles de cuisine appropriés pour la cuisson combinée.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal pour la cuisson combinée.
- Pour obtenir les meilleurs résultats en matière de rôtissage et de brunissement, les rôtis entiers doivent être cuits dans un plat en verre placé directement sur la grille du four.
- Pour les aliments trop grands pour entrer dans le four, vous pouvez retirer la grille ronde et placer le plat directement sur le plateau tournant.

CUSSION PAR CONVECTION

CUSSION PAR CONVECTION (CONVECTION COOKING)

- Utiliser la grille ronde pour la cuisson par convection.
- Il faut toujours préchauffer le four avant de procéder à une cuisson par convection.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson. Chaque fois que la porte est ouverte, le four perd de la chaleur, ce qui peut entraîner une cuisson inégale.

Biscuits et pain

TYPE	TEMPERATURE	TEMPS	NOTES
Biscuits	400°F	20-30 minutes	Les biscuits réfrigérés en boîte prennent 2 à 4 minutes de moins.
Muffins	350°F	15-20 minutes	Démouler immédiatement et placer sur une grille de refroidissement.
Pain aux noix ou aux fruits	350°F	55-70 minutes	
Pain	350°F	55-65 minutes	
Petits pains nature ou sucrés	350°F	40-50 minutes	Démouler immédiatement et placer sur une grille de refroidissement.

Gâteaux

TYPE	TEMPERATURE	TEMPS	NOTES
Gâteau au fromage	350°F	65-75 minutes	Après la cuisson, ouvrez légèrement la porte du four et laissez le gâteau au fromage reposer au four pendant 30 minutes.
Gâteau au café	350°F	30-40 minutes	
Cup cake	350°F	20-30 minutes	
Gâteau aux fruits	350°F	85-95 minutes	
Pain d'épices	350°F	40-45 minutes	

CUISSON COMBINÉE

CUISSON COMBINÉE

La cuisson combinée permet de brunir et de croustiller les aliments.

TYPE	QUANTITÉ	TEMPS	NOTES
Steaks hachés	4 oz	16-19 minutes pour deux	Placer sur une assiette résistante aux micro-ondes, égoutter la graisse et retourner à mi-cuisson.
Rôti de rumsteck de bœuf	1,0 kg	Saignant : 15-20 minutes Medium saignant : 21-25 minutes Bien fait : 26-30 minutes	Placer le côté gras vers le bas sur la grille basse, assaisonner, couvrir si nécessaire. Après la cuisson, laisser reposer pendant 15 minutes.
Agneau rôti, roulé, désossé	1,0 kg	Saignant : 15-20 minutes Medium saignant : 21-25 minutes Bien fait : 26-30 minutes	Placer le côté gras vers le bas sur une grille basse, badigeonner avec la marinade et laisser refroidir. Après la cuisson, laisser reposer pendant 15 minutes
Porc	2 côtelettes	Saignant : 13-17 minutes Medium saignant : 18-23 minutes Bien cuit : 24-29 minutes	Placer sur une grille haute, badigeonner de marinade et assaisonner. Cuire jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose ou que la température interne atteigne 170°F. Retourner à . Après la cuisson, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer pendant 5 minutes.
Porc	4 côtelettes	Saignant : 15-19 minutes Medium saignant : 20-25 minutes Bien cuit : 26-32 minutes	Placer sur une grille haute, badigeonner de marinade et assaisonner. Cuire jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose ou que la température interne atteigne 170°F. Retourner à . Après la cuisson, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer pendant 5 minutes.
Porc rôti de longe, roulé, désossé	1,0 kg	Saignant : 20-25 minutes Medium saignant : 26-30 minutes Bien cuit : 30-35 minutes	Placer le côté gras vers le bas sur une grille basse, assaisonner, blinder si nécessaire. Après la cuisson, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer pendant 15 minutes.
Poitrine de poulet	1 lb.	16-26 minutes	Laver et sécher la viande, enlever la peau, placer la partie la plus épaisse dans la chambre à coucher. à l'extérieur sur une grille haute.
Portions de poulet désossées	1 lb.	13-24 minutes	Placer sur une grille haute, badigeonner de beurre et assaisonner selon les besoins. Retourner à . Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de La viande doit rester rose plus longtemps et le jus doit être clair. Après la cuisson, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer pendant 3 à 5 minutes.
Poulet entier	1,3 kg	25-40 minutes	Laver et sécher la volaille, placer la poitrine vers le bas sur une grille basse, badigeonner la volaille avec de l'eau avec du beurre et assaisonner selon les besoins. Retourner et égoutter à mi-cuisson. Cuire jusqu'à ce que la viande ait perdu sa teinte rosée et que le jus soit clair. Après la cuisson, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes. La température de la cuisse doit être d'environ 185°F.

Articles de cuisine Conseils

Cuisson par convection

Les moules en métal sont recommandés pour tous les types de produits de boulangerie, mais surtout lorsque le brunissement ou la formation de croûtes sont importants. Les moules en métal de couleur foncée ou terne conviennent mieux aux pains et aux tartes, car ils absorbent la chaleur et produisent une croûte plus croustillante.

Les moules en aluminium brillant sont meilleurs pour les gâteaux, les biscuits ou les muffins, car ils réfléchissent la chaleur et permettent d'obtenir une croûte légère et tendre.

Les plats à gratin en verre ou en vitrocéramique conviennent mieux aux recettes à base d'œufs et de fromage en raison de la facilité de nettoyage du verre.

Cuisson combinée

Il est recommandé d'utiliser des récipients de cuisson en verre ou en vitrocéramique. Veillez à ne pas utiliser d'articles dotés d'une garniture métallique, car cela pourrait provoquer des arcs électriques (étincelles) avec la paroi ou l'étagère du four et endommager l'ustensile de cuisson, l'étagère ou le four.

Les ustensiles de cuisine pour micro-ondes en plastique résistant à la chaleur (jusqu'à 450°F) peuvent être utilisés, mais ils ne sont pas recommandés pour les aliments nécessitant une croûte ou un brunissement complet, car le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.

ARTICLES DE CUISINE	MICRO-ONDES	CONVECTION	COMBINAISON
<i>Verre résistant à la chaleur, vitrocéramique (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)</i>	Oui	Oui	Oui
<i>Métal</i>	Non	Oui	Non
<i>Verre non résistant à la chaleur</i>	Non	Non	Non
<i>Plastiques résistants aux micro-ondes</i>	Oui	Non	Oui
<i>Films et emballages en plastique</i>	Oui	Non	Non
<i>Produits en papier</i>	Oui	Non	Non
<i>Paille, osier et bois</i>	Oui	Non	Non

*N'utilisez que des ustensiles de cuisine pour micro-ondes pouvant être utilisés sans danger à 450°F.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

UTILISATION DU DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

La fonction de décongélation automatique vous offre la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indique la séquence de décongélation recommandée pour l'aliment que vous décongelez.

Pour plus de commodité, la décongélation automatique comprend un mécanisme de bip intégré qui vous rappelle de vérifier, de retourner, de séparer ou de réarranger les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de décongélation. Trois niveaux de décongélation sont prévus :

1. VIANDE (MEAT)
2. VOLAILLE (POULTRY)
3. POISSON (FISH)

Le poids disponible est de 0,1 à 6,0 livres.

En état d'attente ou de temporisation, supposons que vous souhaitiez décongeler 1,2 lb de poisson.

Touchez :	L'écran affiche :
1. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT
2. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY
3. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH
4. START +30 Sec	ENTER WEIGHT
5. 1 et 2 Pour entrer le poids.	PRESS START 1.2
6. START +30 Sec	DEFR. COOK FISH Le temps s'écoule

REMARQUES

Le four émet un signal sonore pendant le cycle de décongélation. À ce moment, ouvrez la porte et retournez, séparez ou réorganisez les aliments. Retirez les portions décongelées. Remettez les portions congelées dans le four et touchez **START/+30 Sec** pour reprendre le cycle de décongélation.

Conseils d'utilisation

- Pour obtenir de meilleurs résultats, retirez le poisson, les crustacés, la viande et les fruits de mer. la volaille de son emballage d'origine en papier ou en plastique fermé (papier d'emballage). Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et le jus près des aliments, ce qui peut faire cuire la surface extérieure des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, roulez votre viande hachée en boule avant de la congeler. Pendant le cycle de décongélation, le four à micro-ondes signale qu'il est temps de retourner la viande. Grattez l'excès de givre sur la viande hachée. la viande et poursuivre la décongélation.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille de rôtissage pour micro-ondes afin de récupérer les gouttes.

Ce tableau présente les sélections de types d'aliments et les poids que vous pouvez définir pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, desserrez ou enlevez le couvercle des aliments.

TOUCHE	Catégorie	LES POIDS VOUS POUVEZ CHOISIR (dixièmes de livre)
Dégélation x 1	Viande	0,1 à 6,0
Dégélation x 2	Volaille	0,1 à 6,0
Dégélation x 3	Poisson	0,1 à 6,0

Tableau de conversion des poids

Vous avez probablement l'habitude de mesurer les aliments en livres et en onces qui sont des fractions de livre (par exemple, 4 onces équivalent à 1/4 de livre). Cependant, il n'en est rien,

pour entrer le poids des aliments dans la fonction de décongélation automatique, vous devez spécifier les livres et les dixièmes de livres.

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

Poids équivalent	
OUNCES	POIDS DÉCIMAL
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 Un quart de livre
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 Une demi-livre
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 Trois quarts de livre
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 Une livre

REMARQUES

Si la valeur est comprise entre deux poids décimaux, choisissez le poids le plus faible pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Tableau de décongélation automatique

REMARQUE : Les viandes de forme irrégulière et les grosses pièces de viande grasse doivent être protégées par une feuille d'aluminium au début de la séquence de décongélation.

Réglages pour la viande

ALIMENTS	RÉGLAGE	À LA TONNALITÉ	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
BOEUF			
Boeuf haché, en vrac	VIANDE	Retirer les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Les . Remettre le reste au four.	Ne pas décongeler moins d'une demi-livre. Congeler en forme de boule.
Boeuf haché, galettes	VIANDE	Séparer et réorganiser.	Ne pas décongeler les galettes de moins de 2 oz. Appuyer sur le centre lors de la congélation.
Steak rond	VIANDE	Retourner. Couvrir les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Steak de filet	VIANDE	Retourner. Couvrir les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Ragoût de bœuf	VIANDE	Retirer les parties décongelées à l'aide d'une fourchette. Séparer le reste.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Rôti de pot au feu, rôti de boeuf	VIANDE	Remettre le reste au four.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Rôti de côte	VIANDE	Retourner. Couvrir les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Rumsteck roulé	VIANDE	Retourner. Couvrir les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
AGNEAU			
Cubes pour ragoût	VIANDE	Retourner. Couvrir les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Côtelettes (1 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Retirer les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Remettre le reste au four.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
PORC			
Côtelettes (1/2 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Séparer et réorganiser.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Saucisses fumées	VIANDE	Séparer et réorganiser.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Côtes levées à la campagne	VIANDE	Retourner. Couvrir les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Côtes levées à la campagne	VIANDE	Séparer et réorganiser.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Saucisses, chaînettes	VIANDE	Séparer et réorganiser.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Saucisse, en vrac	VIANDE	Retirer les portions décongelées à l'aide d'une fourchette. Les retourner. Remettre le reste au four.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Rôti de longe, désossé	VIANDE	Retourner. Couvrir les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Tableau de décongélation automatique (suite)

Réglages de la volaille

ALIMENTS	RÉGLAGE	À LA TONNALITÉ	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
POULET Entier (jusqu'à 6 lbs) Découpée	VOLAILLE	Retourner le côté poitrine vers le bas. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium. Séparer les pièces et les réarranger. Retourner. Couvrir les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer le poulet côté poitrine vers le haut dans un plat allant au micro-ondes. Terminer la décongélation en l'immergeant dans de l'eau froide. Retirer les abats lorsque le poulet est partiellement décongelé. Placer dans un plat allant au micro-ondes. Terminer la décongélation en la plongeant dans de l'eau froide.
POULES DE CORNEILLE Entier	VOLAILLE	Retourner. Couvrir les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant dans de l'eau froide.
TURQUIE Sein (jusqu'à 6 lbs)	VOLAILLE	Retourner. Couvrir les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant dans de l'eau froide.

Réglages du poisson

ALIMENTS	RÉGLAGE	À LA TONNALITÉ	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
POISSONS Filets	POISSONS	Retourner. Séparer les filets lorsqu'ils sont partiellement décongelés, si possible.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Séparer délicatement les filets sous l'eau froide.
Steaks	POISSONS	Séparer et réorganiser.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Faire couler de l'eau froide pour terminer la décongélation.
Entier	POISSONS	Tourner en rond	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Couvrir la tête et la queue avec du papier d'aluminium ; ne pas laisser le papier d'aluminium toucher les parois du four à micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant le produit dans de l'eau froide. l'eau.
FRUIT DE MER Viande de crabe	POISSONS	Séparer et réorganiser.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Queues de homard	POISSONS	Retourner et réorganiser.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Crevettes	POISSONS	Séparer et réorganiser.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Coquilles Saint-Jacques	POISSONS	Séparer et réorganiser.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Conseils de décongélation

- En cas de décongélation automatique, le poids à saisir est le poids net en livres et dixièmes de livres (le poids des aliments moins le récipient).
- Avant de commencer, veillez à retirer toutes les attaches métalliques qui accompagnent souvent les sacs de produits surgelés et remplacez-les par des ficelles ou des élastiques.
- Ouvrez les récipients, tels que les cartons, avant de les placer dans le four.
- Toujours fendre ou percer les sachets ou emballages en plastique.
- Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, retirez-le et placez-les dans un récipient approprié.
- Découper la peau des aliments dépouillés, tels que les saucisses.
- Pliez les sachets en plastique des aliments pour assurer une décongélation uniforme.
- Sous-estimez toujours le temps de décongélation. Si les aliments décongelés sont encore glacés au centre, remettez-les au four à micro-ondes pour les décongeler davantage.
- La durée de décongélation varie en fonction de la solidité des aliments congelés.
- La forme de l'emballage influe sur la vitesse de décongélation des aliments. Les emballages peu profonds se décongèlent plus rapidement que blocs profonds.
- Lorsque les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Les morceaux séparés se décongèlent plus facilement.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments telles que les ailes de poulet, les extrémités des cuisses, les queues de poisson ou les zones qui commencent à chauffer. Veillez à ce que le papier d'aluminium ne touche pas les parois, le dessus ou le dessous du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement du four.
- Pour de meilleurs résultats, laissez reposer les aliments après la décongélation.
- Retourner les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Décomposer et retirer les aliments si nécessaire.

Décongélation manuel

Si les aliments que vous souhaitez décongeler ne figurent pas dans le tableau de décongélation ou si leur quantité est supérieure ou inférieure aux limites indiquées dans la colonne Quantité du tableau de décongélation, vous devez procéder à une décongélation manuelle.

Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment congelé, qu'il soit cru ou déjà cuit, en utilisant le niveau de puissance de 30 %.

Pour les denrées alimentaires congelées, qu'elles soient crues ou précuites, la règle du

Le pouce représente environ 4 minutes par livre. Par , 4 minutes de décongélation pour une livre de sauce spaghetti surgelée.

Arrêtez toujours le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions décongelées. Si les aliments ne sont pas décongelés à la fin du temps de décongélation estimé, programmez le four par incréments d'une minute au niveau de puissance 30 % jusqu'à décongélation complète.

Si vous utilisez des récipients en plastique provenant du congélateur, ne les décongelez que le temps de les retirer du plastique pour les placer dans un plat allant au micro-ondes.

CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES

HORLOGE ET RÉGLAGES (CLOCK & SETTINGS)

Le four à micro-ondes possède des réglages qui vous permettent de personnaliser son fonctionnement. Le tableau ci-dessous présente les différents réglages. Touchez la touche **Clock & Settings** (Horloge et réglages) plusieurs fois pour faire défiler les fonctions de réglage souhaitées.

Appui sur une touche	Option
Horloge et réglages x 1	Horloge (Clock)
Horloge et réglages x 2	Verrouillage des commandes (Control lock)
Horloge et réglages x 3	Économie d'énergie (power save)
Horloge et réglages x4	Volume faible/moyen/haut/arrêté (Sound Low/Med/High/Off)
Horloge et réglages x5	Réglage du filtre (Setting filter)
Horloge et réglages x6	Langue (Language)
Horloge et réglages x7	Poids lb/kg (Weight lb/kg)
Horloge et réglages x 8	Démonstration (Demo)

(1). Réglage de l'horloge L'horloge peut être désactivée lorsque le micro-ondes est branché pour la première fois et que la touche **STOP/Clear** est sélectionnée.

Pour réactiver l'horloge, suivez les instructions relatives à l'horloge.

- Supposons que vous souhaitiez régler l'horloge sur 10:59.

Touchez :	L'écran affiche :
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. (1) (0) (5) (9)	PRESS START 10:59
3. START +30 Sec	10:59



REMARQUES:

- Si vous commencez à saisir une heure incorrecte (par exemple 2:89), le 8 est un chiffre non valide et ne peut pas être saisi. Entrez l'heure correcte.
- Si vous touchez **STOP/Clear** pendant le réglage de l'horloge, l'écran affiche la dernière heure réglée ou un écran vide si aucune heure n'a été réglée.

(2).réglage de l'activation/désactivation du verrouillage des commandes
Pour activer le verrouillage des commandes .

Touchez :	L'écran affiche :
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. START +30 Sec	Heure de la journée LOCK (si l'heure a été réglée)

Pour désactiver le verrouillage des commandes, l'horloge et les réglages deux fois
puis touchez **START/+30 Sec**.

(3) Réglage de l'activation/désactivation de l'économie d'énergie
Pour activer l'économie d'énergie. L'activation de l'économie d'énergie désactive l'affichage de l'heure de la journée.

Touchez :	L'écran affiche :
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF
4. START +30 Sec	ON

Pour désactiver l'économie d'énergie, touchez **Horloge et réglages** et choisissez ÉCONOMIE D'ÉNERGIE, puis touchez **START/+30 Sec**.

CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES

(4). Réglage du son faible/médiocre/élevé/arrêté

- Des signaux sonores sont disponibles pour vous guider lors du réglage et de l'utilisation de votre four.
- Une tonalité de programmation est émise chaque fois que vous touchez une touche.
- Trois tonalités signalent la fin d'une minuterie de cuisine compte à rebours.
- Trois tonalités signalent la fin d'un cycle de cuisson.
- Supposons que vous souhaitiez désactiver le signal sonore.

Touchez :	L'écran affiche :
-----------	-------------------

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Clock & Settings | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
12:00 ENTER TIME |
| 2. Clock & Settings | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
CONTROL LOCK |
| 3. Clock & Settings | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
POWER SAVE OFF |
| 4. Clock & Settings | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
VOLUME LOW
<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
VOLUME MED
<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
VOLUME HIGH |
| 5. START
+30 Sec | LOW |
- (les 3 sélections seront afficher dans l'ordre chaque 2 secondes)

(5) RÉGLAGE DE LA RÉINITIALISATION DU FILTRE OU DE L'ARRÊT DU FILTRE

- Supposons que vous souhaitiez désactiver la réinitialisation du filtre.

Touchez :	L'écran affiche :
-----------	-------------------

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Clock & Settings | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
12:00 ENTER TIME |
| 2. Clock & Settings | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
CONTROL LOCK |
| 3. Clock & Settings | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
POWER SAVE OFF |
| 4. Clock & Settings | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
VOLUME OFF
ON |
| 5. Clock & Settings | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
FILTER RESET
<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
FILTER OFF |
| 6. START
+30 Sec | OFF |



REMARQUE

Lorsque le réglage est terminé, l'heure actuelle s'affiche 2 secondes plus tard. Si l'heure n'est pas réglée, le four revient à l'état d'attente.



REMARQUE

Sélectionnez RESET FILTER pour désactiver l'icône "FILTRE" et réinitialiser le rappel dans 6 mois ; si vous souhaitez désactiver la notification de l'icône "FILTRE" et ne pas effectuer rappel, sélectionnez OFF FILTER et appuyez sur START/+30 Sec.

CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES

(6) LANGUE DE RÉGLAGE ANGLAIS/FRANÇAIS

- Supposons que vous souhaitiez régler la langue.

Touchez :	L'écran affiche :
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME OFF ON
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FILTER RESET
6. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FRENCH LANGUAGE
7. START +30 Sec	FRANCAIS

Lorsque le réglage est terminé, l'heure actuelle s'affiche 2 secondes plus tard. Si l'heure n'est pas réglée, le four revient à l'état d'attente.

REMARQUE

Lorsque vous appuyez sur **START/+30 Sec** et que le réglage précédent était l'anglais, il sera réglé sur le français. Si vous souhaitez revenir à l'anglais, vous devez à nouveau appuyer six fois sur **Clock & Settings**, puis appuyer sur **START/+30 Sec**.

(7) Poids de réglage Lb/Kg

- Supposons que vous souhaitiez faire basculer le poids entre les livres et les kilogrammes.

Touchez :	L'écran affiche :
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME OFF ON
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FILTER RESET
6. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FRENCH LANGUAGE
7. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB / KG
8. START +30 Sec	KG lb

REMARQUE

Si l'écran affiche kg, le fait d'appuyer sur la touche **START/+30 Sec** réinitialise les commandes du four à lbs. Pour revenir aux kg, il faut appuyer sept fois sur **Clock & Settings**, puis sur **START/+30 Sec**.

CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES

(8).Activation/désactivation du mode démo

- Supposons que vous souhaitiez passer en mode Démo. Lorsque le mode Démo est activé, les fonctions de programmation fonctionnent en mode compte à rebours rapide, sans puissance de cuisson.

Touchez :	L'écran affiche :
1 Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2 Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START WARMUP OFF ON
5 Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FILTER RESET
6 Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LANGUAGE FRENCH
7 Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB / KG
8 Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
9. START +30 Sec	ON

REMARQUE

Si vous appuyez sur **START/+30 Sec** et que le réglage précédent était OFF, il sera activé. Si vous souhaitez désactiver le mode démo, vous devez à nouveau appuyer huit fois sur **Horloge & Réglages**, puis appuyer sur **START/+30 Sec**.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE DE CUISINE

Votre four à micro-ondes peut être utilisé comme minuteur de cuisine. Vous pouvez régler jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. La minuterie de cuisine peut être utilisée lorsque le four à micro-ondes est en marche.

- Supposons que vous souhaitiez programmer une durée de trois minutes.

Touchez :	L'écran affiche :
1 Timer On-Off	TIMER ENTER TIME
2.   	TIMER 3:00
3. Timer On-Off	TIMER 3:00 *(Compte à rebours de la minuterie)

REMARQUE

Le compte à rebours de la minuterie ne s'arrête pas même si la porte est ouverte. Lorsque la minuterie et la cuisson fonctionnent toutes les deux, appuyez une fois sur la touche **"On-Off" de la minuterie**, l'écran affiche le temps restant ; pour annuler la minuterie, appuyez une nouvelle fois sur la **touche "On-Off" de la minuterie**. Lorsque seule la minuterie fonctionne, appuyez une fois sur **"On-Off"** pour annuler la minuterie.

CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES

VENTILATEUR (VENT FAN)

La touche contrôle le ventilateur de ventilation à deux vitesses. Si le ventilateur est éteint, la première pression sur la touche Vent permet d'activer le ventilateur en mode HIGH, la deuxième pression en mode LOW et la troisième pression en mode OFF.

- Supposons que vous souhaitez régler la vitesse du ventilateur de ventilation sur BAS à partir de la position OFF.

Touchez :	L'écran affiche :
1 	HIGH
2 	LOW
3. 	OFF

LUMIÈRE (LIGHT)

La touche contrôle l'éclairage de la table de cuisson. Si l'éclairage est éteint, la première pression sur la touche allume l'éclairage, la deuxième pression sur l'éclairage faible et la troisième pression sur l'éclairage éteint.

- Supposons que vous souhaitez faire passer la lumière de la position OFF à la position HIGH.

Touchez :	L'écran affiche :
1 	HIGH
2 	LOW
3. 	OFF



REMARQUE

Si la température de la cuisinière ou de la table de cuisson située sous le four devient trop élevée, le ventilateur se met automatiquement en marche pour protéger le four. Il peut rester en marche jusqu'à une heure pour refroidir le four. Dans ce cas, la touche Vent ne désactive pas le ventilateur.

ENTRETIEN

Dépannage

Vérifiez votre problème à l'aide du tableau ci-dessous et essayez les solutions pour chaque problème. Si le four à micro-ondes ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le centre de service agréé le plus proche.

TROUBLE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le four ne démarre pas	a. Le cordon électrique du four n'est pas branché. b. La porte est ouverte. c. Une opération erronée est définie.	a. Brancher dans la prise de courant. b. Fermez la porte et réessayez. c. Vérifier les instructions.
Formation d'arcs ou d'étincelles	a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. b. Le four fonctionne lorsqu'il est vide. c. Les aliments renversés restent dans la cavité.	a. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. b. Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est vide. c. Nettoyer la cavité avec une serviette humide.
Aliments mal cuits	a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. b. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. c. Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas adaptés. d. Les aliments ne sont ni tournés ni remués.	a. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. b. Décongeler complètement les aliments. c. Utiliser le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects. d. Tourner ou remuer les aliments.
Aliments trop cuits	Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas adaptés.	Utiliser le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects.
Aliments insuffisamment cuits	a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. b. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. c. Les orifices de ventilation du four sont restreints. d. Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas adaptés.	a. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. b. Décongeler complètement les aliments. c. Vérifier que les orifices de ventilation du four ne sont pas obstrués. d. Utiliser le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects.
Dégivrage incorrect	a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. b. Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne sont pas adaptés. c. Les aliments ne sont ni tournés ni remués.	a. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. b. Utiliser le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects. c. Tourner ou remuer les aliments.

