



**Household Appliances**

## **Over-the-Range Microwave**

### **Use and Care Manual**

For Models: HMV9302, HMV9303, HMV9305, HMV9306, HMV9307

PLEASE READ ENTIRE INSTRUCTIONS BEFORE PROCEEDING

IMPORTANT: Save these instructions for the local electrical inspector's use.

INSTALLER: Please leave these Installation Instructions with this unit for the owner.

OWNER: Please retain these instructions for future reference.

# **BOSCH**

# TABLE OF CONTENTS

<b>SAFETY</b> .....	<b>3-5</b>	Pizza .....	16
Precautions To Avoid Possible Exposure		Potato .....	16
To Excessive Microwave Energy .....	3	Vegetable .....	16
Important Safety Instructions .....	4-5	Cook .....	17
Grounding Instructions .....	5	Reheat .....	17
<b>UNDERSTANDING YOUR</b>		Auto Defrost .....	18
<b>MICROWAVE OVEN</b> .....	<b>6-9</b>	Weight Conversion Chart .....	18
Cookware Guide .....	6	Defrosting Tips .....	18
Tips For Microwave Cooking .....	7	Auto Defrost Chart .....	19-20
Cleaning .....	7	Time Defrost .....	21
Parts And Accessories .....	8	Quick Defrost .....	21
Control Panel .....	8-9	Use Of The Two Position Metal Rack .....	21
<b>USING YOUR MICROWAVE OVEN</b> .....	<b>10-29</b>	Time Defrost Chart .....	22
Learn About Your Microwave Oven .....	10	Getting The Best Cooking Results .....	22
Help .....	10	Fish And Shellfish .....	23
Clock .....	10	Fish And Shellfish Cooking Table .....	23
Kitchen Timer .....	10	Appetizers/Sauces/Soups .....	24
Control Set-Up .....	10	Meat .....	24
Vent HI/LO/Off .....	11	Meat Cooking Table .....	25
T/Table On/Off .....	11	Poultry .....	26
Child Lock .....	11	Poultry Cooking Table .....	26
Light HI/LO/Off .....	11	Pasta And Rice .....	27
Light Timer .....	11	Pasta Cooking Table .....	27
Easy Cook .....	12	Rice Cooking Table .....	27
Hold Warm .....	12	Care And Cleaning .....	28
Favorite Recipe .....	12	Metal Rack .....	28
+/- (More/Less) .....	12	Cleaning The Grease Filter .....	28
Cooking At High Power Level .....	13	Charcoal Filter Replacement .....	28
Cooking At Lower Power Level .....	13	Cooktop Light replacement .....	29
Cooking With More Than One Cook Cycle .....	13	Oven Light replacement .....	29
Cooking Guide For Lower Power Level .....	14	<b>TROUBLE SHOOTING</b> .....	<b>30-31</b>
Sensor Operating Instructions .....	15	Before Calling For Service .....	30
Sensor Cooking Guide .....	15	Questions And Answers .....	31
Adding Or Subtracting Sensor Cook Time .....	15		
Popcorn .....	15		

## SAFETY

### PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
  - (1) Door (bent),
  - (2) Hinges and latches (broken or loosened),
  - (3) Door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

### FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT ( U.S.A. ONLY)

#### WARNING:

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Clean door and sealing surface of the oven.
- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the Microwave Oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

**The manufacturer** is not responsible for any radio or TV interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

# SAFETY

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety instructions below will tell you how to use your oven and avoid harm to yourself or damage to your oven.

**⚠️ WARNING** - To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

- **Read all the instructions before using your oven.**
- **Do not allow children to use this oven without close supervision.**
- Read and follow the specific **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY** found on page 3.
- **Do not use** corrosive chemicals or vapors, such as sulfide and chloride, in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- **Do not use or store** this appliance outdoors. Do not use this product near water (for example, near a kitchen sink, in a wet basement near a swimming pool, or similar location.)
- **Do not use** the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- **Clean the ventilating hood frequently.** Do not allow grease to accumulate on the hood or the filters.
- Use care when cleaning the vent hood filters. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners may damage the filters.
- **Do not tamper with the built-in safety switches on the oven door.** The oven has several built-in safety switches to make sure the power is off when the door is open.
- Always turn fan on HIGH when cooking foods that might flame up, or any time flames occur on the cooktop.
- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches wide or less.
- **Do not use this oven for commercial purposes.** It is made for household use only.
- **When cleaning the door and the surfaces that touch the door,** use only mild, non-abrasive soaps or detergents and a sponge or soft cloth.
- **If your oven is dropped or damaged,** have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it again.
- **To avoid a fire hazard:**
  - **Do not severely overcook food.** Severely overcooked foods can start a fire in the oven. Watch the oven carefully, especially when you have paper, plastic, or other combustibles in the oven.
  - **Do not store combustible items (bread, cookies, etc.) in the oven,** because if lightning strikes the power lines it may cause the oven to turn on.
  - **Do not use wire twist-ties in the oven.** Be sure to inspect purchased items for wire twist-ties and remove them before placing the item in the oven.
- **If a fire should start inside the oven:**
  - **Keep the oven door closed.**
  - **Turn the oven off.**
  - **Disconnect the power cord or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.**
- **To avoid electric shock:**
  - **This appliance must be grounded.** Connect the oven only to a properly grounded outlet. See the electrical **GROUNDING INSTRUCTIONS** on page 5.
  - **Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug,** if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
  - **Do not immerse the electrical cord or plug in water.**
  - **Keep the cord away from heated surfaces.**
- **To avoid improperly cooking some foods:**
  - **Do not heat any types of baby bottles or baby food.** Uneven heating may occur and possibly cause personal injury.
  - **Do not heat small-necked containers,** such as syrup bottles.
  - **Do not deep-fat fry in your microwave oven.**
  - **Do not attempt home canning in your microwave oven.**
  - **Do not heat the following items in the microwave oven:** whole eggs in the shell, water with oil or fat, sealed containers, or closed glass jars. These items may explode.
- Do not cover or block any openings in the oven.
- Use your oven only for the operations described in this manual.
- Do not run the oven empty, without food in it.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- **Preserve the oven floor:**
  - **Do not heat the oven floor excessively.**
  - **Do not** allow the gray film on special microwave-cooking packages to touch the oven floor. Put the package on a microwavable dish.

## SAFETY

- **Do not** cook anything directly on the oven floor or turntable. Use a microwavable dish.
- Keep a browning dish at least  $\frac{3}{16}$  inch above floor. Carefully read and follow the instructions for the browning dish. If you use a browning dish incorrectly, you could damage the oven floor.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not

always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

### To reduce the risk of injury to persons:

- Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container once heating has begun.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Electrical requirements

Observe all governing codes and ordinances. A 120 Volt, 60 Hz, AC only, 15 or 20 amp fused electrical supply is required. (A time-delay fuse is recommended.) It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

## WARNING

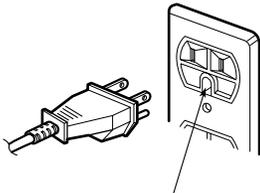


**ELECTRICAL SHOCK HAZARD**  
Plug into a grounded 3 prong outlet. Do not remove ground prong. Do not use an adapter. Do not use an extension cord. Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

### • For all cord connected appliances:

The microwave oven must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The microwave oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.



Ensure proper ground exists before use

**WARNING:** Improper use of the grounding can result in a risk of electric shock.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the microwave oven is properly grounded. Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the microwave oven.

### • For a permanently connected appliance:

The microwave oven must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the microwave oven.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

## COOKWARE GUIDE

Most heat-resistant, non-metallic cookware is safe for use in your microwave oven. However, to test cookware before using, follow these steps:

1. Place the empty cookware in the microwave oven.
2. Measure 1 cup of water in a glass measuring cup and place it in the oven beside the cookware.
3. Microwave on 100% power for 1 minute. If the dish is warm, it **should not** be used for microwave cooking.

USE	DO NOT USE
<p><b>Ovenproof Glass</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glass treated for use in high-intensity heat includes utility dishes, bread dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles, and bowls without metallic trim.</li> </ul> <p><b>China</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bowls, cups, serving plates, and platters without metallic trim can be used in your oven.</li> </ul> <p><b>Plastic</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• When using plastic wrap as a cover, make sure that the dish is deep enough so the plastic wrap does not touch the food. As the food heats, it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food.</li> <li>• Place plastic wrap loosely over the top of the dish and secure it by pressing the wrap to the sides of the dish.</li> <li>• Vent by turning back one corner of the plastic wrap. This will allow excess steam to escape.</li> <li>• Use plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers, and plastic bags <b>only for short time cooking. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.</b></li> </ul> <p><b>Paper</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Microwave-safe paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design can be used in your oven.</li> </ul>	<p><b>Metal Utensils</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metal shields food from microwave energy and produces uneven cooking. Avoid metal skewers, thermometers, or foil trays.</li> <li>• Metal utensils can cause arcing, which is a discharge of electric current. Arcing can damage your microwave oven.</li> </ul> <p><b>Metal Decoration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc.</li> </ul> <p><b>Centura™ Tableware</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The Corning Company recommends that you <b>do not use</b> Centura tableware and some Corelle™ closed-handle cups for microwave cooking.</li> </ul> <p><b>Aluminum Foil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause arcing.</li> <li>• Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings.</li> <li>• Keep <b>all</b> aluminum foil at least 1 inch from the walls and door of the oven.</li> </ul> <p><b>Wood</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wooden bowls, boards, and baskets will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven.</li> </ul> <p><b>Tightly Closed Containers</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tightly closed cookware can explode. Be sure to leave an opening for steam to escape from covered cookware.</li> </ul> <p><b>Brown Paper</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avoid using brown paper bags. They absorb heat and could burn.</li> </ul> <p><b>Metal Twist Ties</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Always remove metal twist ties as they can become hot and cause a fire.</li> </ul>

# UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

## TIPS FOR MICROWAVE COOKING

---

### BROWNING

Meat and poultry with high fat content will brown lightly when cooked for 10 or 15 minutes or longer. Foods cooked a shorter time can be brushed with a browning agent, such as Worcestershire sauce, soy sauce, or barbecue sauce.

### COVERING

A cover traps heat and steam and causes the food to cook more quickly. Use a lid or microwave-safe plastic wrap with one corner folded back to vent the excess steam. Lids on glass casseroles can become hot during cooking. Handle carefully. Waxed paper will prevent the food from splattering in the oven and help retain heat. When warming bread items, use waxed paper, napkins, or paper towels. To absorb extra moisture, wrap sandwiches and fatty foods in paper towels.

### SPACING

Arrange individual foods, such as baked potatoes, cupcakes, and hors d'oeuvres in a circle and at least 1 inch apart. This will help the food cook more evenly.

### STIRRING

Stirring blends flavors and redistributes the heat in foods. Always stir from the outside toward the center of the dish. Food at the outside of the dish heats first.

### TURNING

Large foods, such as roasts and whole poultry, should be turned during cooking so that the top and bottom cook evenly. Also turn over chicken pieces and chops.

## CLEANING

---

Wipe the oven inside and outside with a soft cloth and a mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. This should be done weekly or more often, if needed. Never use cleaning powders or rough pads. Excessive oil splatters on the inside top will be difficult to remove if left for many days. Wipe splatters with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon.

### REMOVABLE PARTS

The turntable and turntable roller rest are removable. They should be hand-washed in warm (not hot) water with a mild detergent and a soft cloth. Once they are clean, rinse well and dry with a soft cloth. Never use cleaning powders, steel wool, or rough pads.

### ARRANGEMENT

Do not stack food. Arrange in a single layer in the dish for more even cooking. Because dense foods cook more slowly, place thicker portions of meat, poultry, fish, and vegetables toward the outside of the dish.

### TESTING FOR DONENESS

Because foods cook quickly in a microwave oven, you need to test frequently for doneness.

### STANDING TIME

Food often needs to stand from 2 to 15 minutes after cooking inside as well as outside the oven. Usually, you need to cover food during standing time to retain heat. Stop the cooking when they are slightly undercooked and they will finish cooking during standing time. The internal temperature of food will rise about 10 °F during standing time.

### SHIELDING

To prevent some portions of food in rectangular or square dishes from overcooking, you may need to cover the dish with small strips of aluminum foil to block the microwaves. You can also cover poultry legs and wing tips with foil to keep them from overcooking.

**Always keep foil at least 1 inch from oven walls** to prevent arcing.

### PIERCING

Pierce the shell, skin, or membrane of foods before cooking to prevent them from bursting. Foods that require piercing include yolks and whites of eggs, hot dogs, clams, oysters, and whole vegetables such as potatoes and squash.

- The turntable may be cleaned in the sink. Be careful not to chip or scratch the edges as this may cause the turntable to break during use.
- The turntable roller rest should be cleaned regularly.

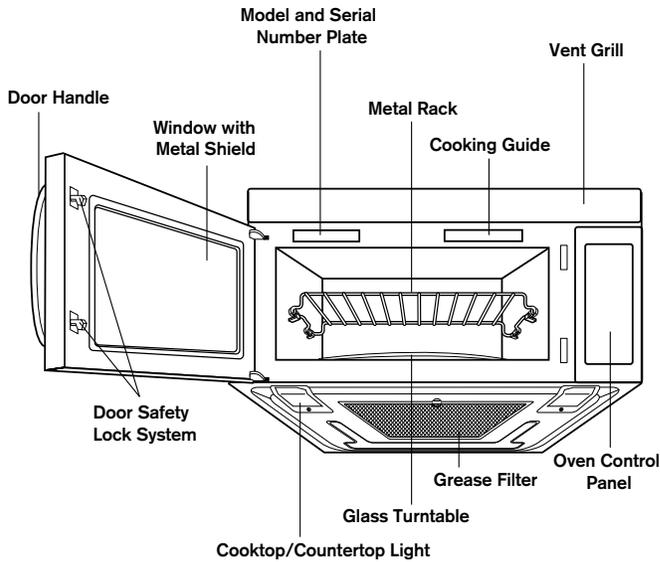
### SPECIAL CARE

For best performance and safety, the inner door panel and the oven front frame should be free of food or grease buildup. Wipe often with a mild detergent; then rinse and wipe dry. Never use cleaning powders or rough pads.

After cleaning the control panel, touch STOP/CLEAR to clear any entries that might have been entered accidentally while cleaning the panel.

# UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

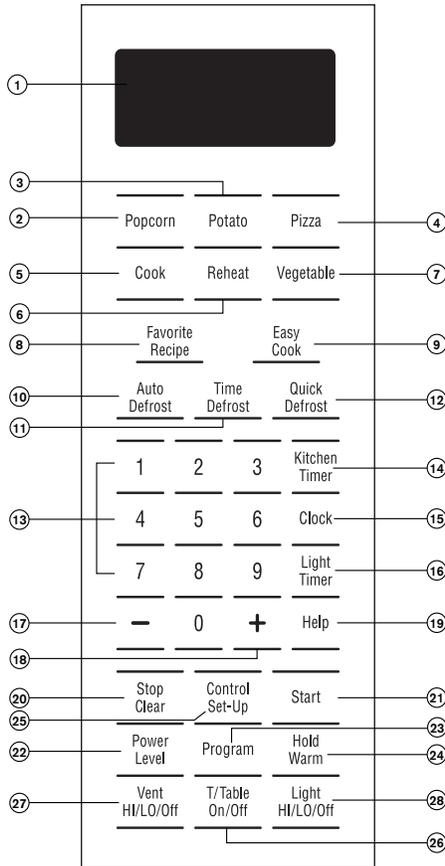
## PARTS AND ACCESSORIES



## OVEN SPECIFICATIONS

Power Supply	120 VAC, 60 Hz
Input Power	1,500 W
Cooking Power	1,000 W (IEC 60705 Standard)
Frequency	2,450 MHz
Rated Current	13 A
Outer Dimensions	(WxHxD) 29 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> " x 16 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> " x 15 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> "
Cavity Volume	1.8 Cu. Ft.
Net Weight	60 lbs.

## CONTROL PANEL



• See page 9 for control panel features.

# UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

## CONTROL PANEL FEATURES

**NOTE:** Styling and features vary by model.

- 1. Display:** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
- 2. Popcorn:** Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn. See page 15 for more information.
- 3. Potato:** Touch this pad to cook potatoes. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the potato. See page 16 for more information.
- 4. Pizza:** Touch this pad to reheat pizza. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the pizza. See page 16 for more information.
- 5. Cook:** Touch this pad to cook frozen entrees, casserole and rice. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food. See page 17 for more information.
- 6. Reheat:** Touch this pad to reheat casseroles, dinner plates and soup or sauce. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food. See page 17 for more information.
- 7. Vegetable:** Touch this pad to cook vegetables. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the vegetables. See page 16 for more information.
- 8. Favorite Recipe:** Touch this pad to recall one cooking instruction previously programmed into memory. See page 12 for information.
- 9. Easy Cook:** Touch this pad to set and start quickly at 100% power level. See page 12 for more information.
- 10. Auto Defrost:** Meat, poultry, fish. Touch this pad to select food type and defrost food by weight. See page 18 for more information.
- 11. Time Defrost:** Touch this pad to defrost most other frozen foods. See page 21 for more information.
- 12. Quick Defrost:** This pad provides Quick defrosting for 1.0 pound of frozen foods. See page 21 for more information.
- 13. Numbers:** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.
- 14. Kitchen Timer:** Touch this pad to set the kitchen timer. See page 10 for more information.
- 15. Clock:** Touch this pad to enter the time of day. See page 10 for more information.
- 16. Light Timer:** Touch this pad to set the light timer. See page 11 for more information.
- 17. - (Less):** Touch this pad to subtract ten seconds of cooking time each time you press it. See page 12 for more information.
- 18. + (More):** Touch this pad to add ten seconds of cooking time each time you press it. See page 12 for more information.
- 19. Help:** Touch this pad to learn how to use each oven function. See page 10 for more information.
- 20. Stop/Clear:** Touch this pad to stop the oven or to clear all entries.
- 21. Start:** Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, touch START again.
- 22. Power Level:** Touch this pad to select a cooking power level. See page 13 for more information.
- 23. Program:** Touch this pad to set a cooking time. See page 13 for more information.
- 24. Hold Warm:** Touch this pad to keep hot, cooked foods warm in your microwave oven for up to 99 minutes and 59 seconds. See page 12 for more information.
- 25. Control Set-Up:** Touch this pad to change the oven's default settings for sound, clock, display speed and defrost weight from Lbs to Kg. See page 10 for more information.
- 26. T/Table On/Off:** Touch this pad to turn off the turntable. OFF will appear in the display. See page 11 for more information.  
**NOTE:** This option not available in sensor cook and defrost modes.
- 27. Vent HI/LO/Off:** Touch this pad to turn the fan on or off. See page 11 for more information.
- 28. Light HI/LO/Off:** Touch this pad to turn on the cooktop/countertop light. See page 11 for more information.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

This section discusses the concepts behind microwave cooking and introduces you to the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before use.

### ⚠ CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not run oven empty.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven. See page 6 for details.

## HELP

The Help pad displays feature information and helpful hints. Press Help, then select a key pad.

**Example: To learn about the Popcorn feature.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Help</b> pad.	TOUCH THIS KEYPAD THEN THE DESIRED FEATURE
2. Touch <b>Popcorn</b> pad.	TOUCH THIS KEYPAD TO POP MICROWAVE POPCORN THE DISPLAY WILL SHOW SENSING UNTIL REMAINING COOK TIME HAS BEEN CALCULATED

## CLOCK

This oven includes a 12-hour clock.

**Example: To set 8:00 AM.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Clock</b> pad. (Press once for AM, twice for PM)	AM ENTER TIME OF DAY
2. Touch number keypad [8], [0] and [0].	8 : 00 TOUCH START
3. Touch <b>Start</b> pad.	8 : 00

## KITCHEN TIMER

You can use your microwave oven as a timer. Use the Timer for timing up to 99 minutes and 59 seconds.

**Example: To time 3 minutes.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Kitchen Timer</b> pad.	ENTER TIME IN MIN AND SEC
2. Touch number keypad [3], [0] and [0].	3 : 00 TOUCH START
3. Touch <b>Start</b> pad.	Timer and time counting down.

- When the time is over, you will hear seven beeps and **END** will display.

## CONTROL SET-UP

You can change the default values for beep sound, clock, display speed and defrost weight (LBS/KG). See following chart for more information.

No.	Function	No.	Result
1	Sound ON/OFF control	1	Sound ON
		2	Sound OFF
2	Clock ON/OFF control	1	Clock ON
		2	Clock OFF
3	Scroll Speed control	1	Slow speed
		2	Normal speed
		3	Fast speed
4	LBS/KG choice control	1	Lbs.
		2	Kg.

**Example: To change defrost weight mode from Lbs to Kg.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Control Set-Up</b> pad.	SOUND ON/OFF TOUCH 1 CLOCK ON/OFF TOUCH 2 SCROLL SPEED TOUCH 3 LBS/KG CHOICE TOUCH 4
2. Touch number [4] pad.	LBS TOUCH 1 KG TOUCH 2
3. Touch number [2] pad.	KG

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## VENT HI/LO/OFF

The Vent moves steam and other vapors from the cooking surface. From the off position, the first touch of the vent pad turn the vent on High speed. Touch the pad again to turn the vent on Low speed, and a third time to turn the fan back off.

**NOTE:** If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the LOW setting. It may stay on for up to an hour. When this occurs, **you cannot turn the vent fan off. Wait until it turns off automatically.**

## T/TABLE ON/OFF

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes. Press **T/TABLE ON/OFF** pad to turn the turntable on or off.

**NOTE:**

- The T/Table On/Off feature does not operate with the DEFROST or SENSOR cooking modes.
- Sometimes the turntable can become hot to touch. Be careful touching the turntable during and after cooking.
- Do not run the oven empty.

## CHILD LOCK

Child Lock is a safety feature used to lock the control panel so that so that it cannot be operated. To set Child Lock, touch **STOP/CLEAR** once. Touch and hold **0** pad more than four seconds **LOCKED** will appear in the display window and you hear two beeps.

To cancel child lock, touch and hold **0** more than four seconds. **LOCKED** will disappear and you hear two beeps.

## LIGHT HI/LO/OFF

Touch **Light** pad once for bright light, again for low light and a third time to turn the light back off.

## LIGHT TIMER

You can set the **Lo Light** to turn on and off automatically at any time. The light will come on at the low setting the same time every day and turn off at a set time until reset.

**Example: Turn on 2:00 AM, turn off 7:00 AM.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Light Timer</b> pad. (Press once for AM, twice for PM.)	AM ENTER LIGHT ON TIME OR TOUCH CLEAR TO RESET THE TIMER
2. Enter the time you want the Light to turn on. Touch number keypad <b>[2]</b> , <b>[0]</b> and <b>[0]</b> .	2 : 00 TOUCH LIGHT TIMER
3. Touch <b>Light Timer</b> pad again. (Press once for AM, twice for PM.)	AM ENTER LIGHT OFF TIME
4. Enter the time you want the Light to turn off. Touch number keypad <b>[7]</b> , <b>[0]</b> and <b>[0]</b> .	7 : 00 TOUCH START
5. Touch <b>Start</b> pad.	Time of day.

**NOTE:**

- To reset the time to turn on and off the Light, repeat steps 1 to 5.

**Example: To cancel the Light Timer.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Light Timer</b> pad.	AM ENTER LIGHT ON TIME OR TOUCH CLEAR TO RESET THE TIMER
2. Touch <b>Stop/Clear</b> pad.	Time of day.

**NOTE:**

- If you want to cancel the Light Timer in operation, touch **Light HI/LO/Off** the pad.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## EASY COOK

A timesaving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch **Start** pad. This feature cooks for 30 seconds on HI each time you press the pad.

**Example: To set Easy Cook for 2 minutes.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Easy Cook</b> pad 4 times.	Time counting down and power 100.

**NOTE:**

- **Easy Cook** will add 30 seconds up to 3 minutes. After 3 minutes, every touch will add 1 minute up to 99 minutes and 59 seconds.

## HOLD WARM

You can keep cooked food warm in your microwave oven for up to 99 minutes and 59 seconds. You can use Hold Warm by itself or to follow a cooking cycle automatically.

**Example: To use Hold Warm.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Hold Warm</b> pad.	HOLD WARM TOUCH START
2. Touch <b>Start</b> pad.	WARM

Food Type	Recommended Quantity
Liquid	1-2 cups
Dry	5-10 ozs.

**To make Hold Warm automatically follow another cycle:**

- While you are programming the cooking instructions, touch Hold Warm before touching Start.
- When the last cooking cycle is over, you will hear two tones and "WARM" will appear in the oven display.
- You can set Hold Warm to follow Auto Defrost, or multi-cycle cooking.

**NOTE:**

- **HOLD WARM** operates for up to 99 minutes 59 seconds.
- **Food cooked covered** should remain covered during Hold Warm.
- **Pastry items** (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during Hold Warm.
- **Complete meals** kept warm on a dinner plate can be covered during Hold Warm.

## FAVORITE RECIPE

Favorite Recipe lets you recall one cooking instruction previously placed in memory and begin cooking quickly.

**Example: To program cooking for 2 minutes.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Favorite Recipe</b> pad.	1: 30 TOUCH START OR ENTER NEW TIME
2. Enter the cook time. Touch number keypad [2], [0] and [0].	2: 00 TOUCH START OR POWER
3. Touch <b>Start</b> pad.	Time counting down.

**Example: To recall the custom recipe.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Favorite Recipe</b> pad.	2: 00 TOUCH START OR POWER
2. Touch <b>Start</b> pad.	Time counting down.

- When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

**NOTE:** Power level will default to Hi, but this setting is modifiable.

## +/- (MORE/LESS)

By using the + or – keys, all of the pre-programmed cook and time cook features can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.

Pressing + will add 10 seconds of cooking time each time you press it. Pressing – will subtract 10 seconds of cooking time each time you press it.

**NOTE:** This feature cannot be used during cooking, only when setting the initial cook time.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## COOKING AT HIGH POWER LEVEL

**Example: To cook food for 8 minutes, 30 seconds at 100% power.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Enter the cook time. Touch number keypad [8], [3] and [0].	8 : 30 TOUCH START OR POWER
2. Touch <b>Start</b> pad.	Time counting down, power 100.

- When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

## COOKING AT LOWER POWER LEVEL

HIGH power cooking does not always give you the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has 10 power settings in addition to HIGH.

See cooking guide for power levels, page 14.

**Example: To cook food for 7 minutes, 30 seconds at 70% power**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Enter the cook time. Touch number keypad [7], [3] and [0].	7 : 30 TOUCH START OR POWER
2. Touch <b>Power Level</b> pad.	ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
3. Enter the power level. Touch number [7] pad.	P-70 TOUCH START
4. Touch <b>Start</b> pad.	Time counting down and power 70.

- When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

## COOKING WITH MORE THAN ONE COOK CYCLE

For best results, some recipes call for one Power Level for a certain length of time, and another Power Level for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically for up to three cycles, if the first heating cycle is defrost or the last at 0% power.

**Example: To cook food for 3 minutes at 100% power and then 70% power for 7 minutes 30 seconds.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Enter the cook time. Touch number keypad [3], [0] and [0].	3 : 00 TOUCH START OR POWER
2. Touch <b>Program</b> pad.	ENTER COOKING TIME
3. Enter the second cook time. Touch number keypad [7], [3] and [0].	7 : 30 TOUCH START OR POWER
4. Touch <b>Power Level</b> pad.	ENTER POWER LEVEL 1 TO 10
5. Enter the power level. Touch number [7] pad.	P-70 TOUCH START
6. Touch <b>Start</b> pad.	Time counting down.

- When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## COOKING GUIDE FOR LOWER POWER LEVEL

The 10 power levels in addition to HIGH allow you to choose the best power level for the food you are cooking. The power levels are listed below, with examples of foods best cooked at each level and the amount of microwave power output you are using at each Level.

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
10 HIGH	100%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boil water</li> <li>• Cook ground beef</li> <li>• Make candy</li> <li>• Cook fresh fruits and vegetables</li> <li>• Cook fish and poultry</li> <li>• Preheat browning dish</li> <li>• Reheat beverages</li> <li>• Bacon slices</li> </ul>
9	90%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reheat meat slices quickly</li> <li>• Saute onions, celery, and green pepper</li> </ul>
8	80%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• All reheating</li> <li>• Cook scrambled eggs</li> </ul>
7	70%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cook breads and cereal products</li> <li>• Cook cheese dishes or veal</li> <li>• Cook cakes, muffins, brownies or cupcakes</li> </ul>
6	60%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cook pasta</li> </ul>
5	50%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cook meats or whole poultry</li> <li>• Cook custard</li> <li>• Cook whole chicken, turkey, spare ribs, rib roast or sirloin roast</li> </ul>
4	40%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cook less tender cuts of meat</li> <li>• Reheat frozen convenience foods</li> </ul>
3	30%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thawing meat, poultry or seafood</li> <li>• Cooking small quantities of food</li> <li>• Finish cooking casserole, stew, and some sauces</li> </ul>
2	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soften butter or cream cheese</li> <li>• Heating small amounts of food</li> </ul>
1	10%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soften ice cream</li> <li>• Raise yeast dough</li> </ul>
0	0%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Standing time (no power output)</li> </ul>

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The oven automatically determines required cooking time for each food item. The display will indicate SENSING during the initial sensing period. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to heat. The display will show the remaining heating time. For best results for cooking by Sensor, following these recommendations:

1. Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
2. Glass TURNTABLE and outside of container should be dry to assure best cooking results.
3. Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper or a lid.
4. Do not open the door or touch the Stop/Clear pad during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps twice and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

## SENSOR COOKING GUIDE

Appropriate containers and coverings help assure good Sensor cooking results.

1. Always use microwavable containers and cover them with lids or vented plastic wrap.
2. Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
3. Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
4. Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

## ADDING OR SUBTRACTING SENSOR COOK TIME

If the SENSOR function is too long or too short, you can increase or decrease the cook time by 10 seconds after choosing the function. You can only increase or decrease cook time when sensor is displayed.

**Example: If you want to add to the Sensor Cook casserole cooking time.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Cook</b> pad.	SELECT MENU 1 TO 3 -- SEE COOKING GUIDE BEHIND DOOR
2. Choose food category. Touch number <b>[2]</b> pad.	CASSEROLE (Display once) ⏪ ⏩ SENSING
3. Touch number <b>[9]</b> pad.	MORE

Cook Time	Touch Pad Number
Less	7
Normal	8
More	9

## POPCORN (SENSOR)

POPCORN lets you pop 3.0 and 3.5 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions.

**Example: To pop popcorn.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Popcorn</b> pad.	POPCORN (Display once) ⏪ ⏩ SENSING

- When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

### CAUTION

- **DO NOT** leave microwave oven unattended while popping corn.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## PIZZA (SENSOR)

PIZZA lets you reheat one or several slices of pizza without selecting cooking times and power level.

**Example: To reheat 2 slices of pizza.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Pizza</b> pad.	PIZZA (Display once) ⌂
	SENSING

- When the reheat time is over, you will hear four beeps and **END** will display.
- Recommended amounts: 1-3 slices  
(about 5 ozs. each)

## POTATO (SENSOR)

POTATO lets you bake one or several potatoes without selecting cooking times and power levels.

**Example: To cook 2 potatoes.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Potato</b> pad.	POTATO (Display once) ⌂
	SENSING

- When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.
- Recommended amounts: 1-4 potatoes  
(about 8-10 ozs. each)

**NOTE:**

- Before baking, pierce potato with fork several times.
- After baking, let stand for 5 minutes.

## VEGETABLE (SENSOR)

VEGETABLE has preset cook powers for 3 food categories: **Fresh, Frozen and Canned.**

**Example: To cook frozen vegetables.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Vegetable</b> pad.	FRESH TOUCH 1 FROZEN TOUCH 2 CANNED TOUCH 3
2. Choose food category. Touch number <b>[2]</b> pad.	FROZEN VEGETABLE (Display once) ⌂
	SENSING

- When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

**NOTE:**

- Place the canned vegetable in a microwavable bowl or casserole. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 5 minutes.
- Recommended amounts: 1-4 cups
- Recommended 1/4"-1/2" venting of cover.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## COOK (SENSOR)

COOK lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program times and Power Levels. COOK has preset power for 3 food categories: **Frozen Entree, Casserole and Rice.**

**Example: To cook rice.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Cook</b> pad.	SELECT MENU 1 TO 3 -- SEE COOKING GUIDE BEHIND DOOR
2. Choose food category. Touch number <b>[3]</b> pad.	RICE (Display once) ␣␣ SENSING

Category	Touch Pad Number
Frozen Entree	1
Casserole	2
Rice	3

- When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

- Recommended amounts:

Category	Quantities
Frozen Entree	10-21 ozs.
Casserole	1-4 cups
Rice	1/2 -2 cups

**NOTE:**

Use only long grain rice with sensor cook program.  
See page 27 to cook other types of rice.

## REHEAT (SENSOR)

Reheat lets you heat foods without needing to program times and Power Levels.

Reheat has preset Power Levels for 3 categories: **Casserole, Dinner Plate and Soup/Sauce.**

Category	Touch Pad Number
Casserole	1
Dinner Plate	2
Soup/Sauce	3

**Example: To reheat Casserole.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Reheat</b> pad.	SELECT MENU 1 TO 3 -- SEE COOKING GUIDE BEHIND DOOR
2. Choose food category. Touch number <b>[1]</b> pad.	CASSEROLE (Display once) ␣␣ SENSING

- When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

- Recommended amounts:

Category	Quantities
Casserole	1-4 cups
Dinner Plate	1-2 servings
Soup/Sauce	1-4 cups

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## AUTO DEFROST

Your microwave oven is preset with three defrost sequences. Using AUTO DEFROST is the best way to defrost frozen foods. The Auto Defrost Chart on pages 19 - 20 provides some basic guidelines for using the three defrost sequences.

Category	Touch Pad Number
Meat	1
Poultry	2
Fish	3

**Example: To defrost 1.2 lbs. of ground beef.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Auto Defrost</b> pad.	MEAT TOUCH 1 POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3
2. Choose food category. Touch number [1] pad.	ENTER WEIGHT
3. Enter the weight by touching pad [1] and [2].	1.2 LBS TOUCH START
4. Touch <b>Start</b> pad.	Time counting down and DEFROST.

### NOTE:

When you touch the START pad, the display changes to defrost time count down. The oven will beep during the DEFROST cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and touch START to resume the defrost cycle.

## WEIGHT CONVERSION CHART

To enter food weight in Auto Defrost, you must specify pounds and tenths of a pound. If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following chart to convert the weight to decimals.

Equivalent Ounce Weight	Pounds
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 (One-Quarter Pounds)
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 (One-Half Pounds)
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 (Three-Quarter Pounds)
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.00 (One Pound)

## DEFROSTING TIPS

- When using Auto Defrost, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Use Auto Defrost only for raw food. Auto Defrost gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- You can use small pieces of aluminum foil to shield foods like chicken wings, leg tips, and fish tails, but the foil must not touch the side of the oven. Foil causes arcing, which can damage the oven lining. See page 6.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to cook too fast.
- For better results, a preset standing time is included in the defrosting time.
- For best results, elevate food to be defrosted on a microwave safe roasting rack. This prevents the possibility of warm meat juices cooking food during defrost.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## AUTO DEFROST CHART

### Meat Setting

Meat of irregular shape and large, fatty cuts of meat should have the narrow or fatty areas shielded with foil at the beginning of a defrost sequence.

FOOD	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>BEEF</b>		
Ground Beef, Bulk	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Do not defrost less than ¼ lb. Freeze in doughnut shape.
Ground Beef, Patties	Separate and rearrange.	Do not defrost less than 2 oz. patties. Depress center when freezing.
Round Steak	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Tenderloin Steak	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Stew Beef	Remove thawed portions with fork. Separate remainder and return to oven.	Place in a microwavable baking dish.
Pot Roast, Chuck Roast	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Rib Roast	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Rolled Rump Roast	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
<b>LAMB</b>		
Cubes for Stew	Remove thawed portions with fork. Return remainder to oven.	Place in a microwavable baking dish.
Chops(1 inch thick)	Separate and rearrange.	Place on a microwavable roasting rack.
<b>PORK</b>		
Chops(½ inch thick)	Separate and rearrange.	Place on a microwavable roasting rack.
Hot Dogs	Separate and rearrange.	Place on a microwavable roasting rack.
Spareribs Country-style Ribs	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.
Sausage, Links	Separate and rearrange.	Place on a microwavable roasting rack.
Sausage, Bulk	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Place in a microwavable baking dish.
Loin Roast, Boneless	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## AUTO DEFROST CHART (CONT'D)

### Poultry Setting

FOOD	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>CHICKEN</b>		
Whole (up to 6 lbs.)	Turn over (finish defrosting breast-side down). Cover warm areas with aluminum foil.	Place chicken breast-side up on a microwavable roast rack. Finish defrosting by immersing in cold water. Remove giblets when chicken is partially defrosted.
Cut-up	Separate pieces and rearrange. Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water.
<b>CORNISH HENS</b>		
Whole	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water.
<b>TURKEY</b>		
Breast (under 6 lbs.)	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place on a microwavable roasting rack. Finish defrosting by immersing in cold water.

### Fish Setting

FOOD	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>FISH</b>		
Fillets	Turn over. Separate fillets when partially thawed if possible.	Place in a microwavable baking dish. Carefully separate fillets under cold water.
Steaks	Separate and rearrange.	Place in a microwavable baking dish. Run cold water over to finish defrosting.
Whole	Turn over.	Place in a microwavable baking dish. Cover head and tail with foil; do not let foil touch sides of microwave. Finish defrosting by immersing in cold water.
<b>SHELLFISH</b>		
Crabmeat	Break apart. Turn over.	Place in a microwavable baking dish.
Lobster tails	Turn over and rearrange.	Place in a microwavable baking dish.
Shrimp	Separate and rearrange.	Place in a microwavable baking dish.
Scallops	Separate and rearrange.	Place in a microwavable baking dish.

**NOTE:** Food to be defrosted must be not more than 6.0 lbs. (4.0 Kg). Available weight is 0.1-6.0 lbs (0.1-4.0 Kg).

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## TIME DEFROST

This feature allows you to choose the time you want to defrost. The Time Defrost Chart (see page 22) provides some basic guidelines for using Time Defrost.

**Example: To defrost for 2 minutes.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Time Defrost</b> pad.	ENTER DEFROST TIME
2. Enter the defrosting time you want. Touch number keypad <b>[2]</b> , <b>[0]</b> and <b>[0]</b> .	2:00 TOUCH START
3. Touch <b>Start</b> pad. (Defrost starts)	Time counting down and DEFROST.

- When the defrost time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

## QUICK DEFROST

The Quick Defrost feature provides rapid defrosting for 1 lb. of frozen food. The oven automatically sets the defrosting time for ground beef.

**Example: To defrost 1 lb. ground beef.**

PROCEDURE	DISPLAY
1. Touch <b>Quick Defrost</b> pad.	GROUND BEEF 1.0 LBS TOUCH START
2. Touch <b>Start</b> pad.	Time counting down and DEFROST.

### NOTE:

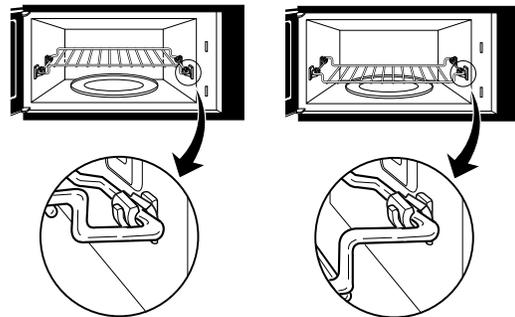
- The microwave will beep and defrosting will pause so the door can be opened and the meat can be turned. If the door is not opened at this time, the countdown will resume.
- Any ground meat can be used with Quick Defrost, but this feature works best with ground beef.

## USE OF THE TWO POSITION METAL RACK

The two position metal rack gives you extra space when cooking in more than one container at the same time. The metal rack can be turned upside down to accommodate different container sizes.

### To use rack:

1. Place rack securely in the four plastic supports.
  - Rack **MUST NOT** touch metal walls or back of microwave oven.
2. Place equal amounts of food both **ABOVE** and **BELOW** rack.
  - Amount of food must be approximately the same in both containers to balance out cooking energy.



### CAUTION

**To avoid risk of property damage:**

- **Do not use rack to pop popcorn.**
- **Rack must be on the four plastic supports when used.**
- **Use the rack only when cooking food on two positions.**
- **Do not cook with rack on floor of the oven.**

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## TIME DEFROST CHART

FOOD	TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>MEAT</b> Bacon (1 lb.) Ground meat (1 lb.) Roasts (1 lb.) Steaks, chops and cutlets	2 - 4 minutes 4½ - 6 minutes 4½ - 6 minutes 4½ - 6 minutes per lb.	Turn meat over at beep. Let stand for 5 minutes after defrosting. Turn meat over at beep. Let stand for 5 minutes after defrosting. Turn meat over at beep. Shield warm areas with foil. Stand for 5 to 10 minutes. Same as above.
<b>POULTRY</b> Chicken cut up, broiler-fryer (2½ to 3 lbs.) Chicken whole (2 to 3 lbs.) Cornish hen	13 - 16 minutes 15 - 18 minutes 5 - 7 minutes per lb.	Turn meat over at beep. Shield warm areas with foil. Let stand for 20 to 30 minutes. Cover with foil. Turn meat over at beep. Shield warm areas with foil. Let stand for 20 to 30 minutes. Cover with foil. Turn meat over at beep. Shield warm areas with foil. Let stand for 20 to 30 minutes. Cover with foil.
<b>FISH &amp; SEAFOOD</b> Fillets (1 lb.) Shellfish, small pieces (1 lb.)	4 - 5½ minutes 4 - 5 minutes	Place fish in casserole. Turn food over and break up after beep. Stand for 5 minutes.

**NOTE:** Defrost times are approximate and are intended as guidelines.

## GETTING THE BEST COOKING RESULTS

To get the best results from your microwave oven, read and follow the guidelines below.

- **Storage Temperature:** Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods at room temperature. The times in this book are based on the normal storage temperature of the food.
- **Size:** Small pieces of food cook faster than large ones: pieces similar in size and shape cook more evenly. For even cooking, reduce the power when cooking large pieces of food.
- **Natural Moisture:** Very moist foods cook more evenly because microwave energy is attracted to water molecules.
- **Stir** foods such as casseroles and vegetables from the outside to the center to distribute the heat evenly and speed cooking. Constant stirring is not necessary, occasional stirring is sufficient.
- **Turn over** foods like pork chops, whole potatoes, roasts, or whole cauliflower halfway through the cooking time to expose all sides equally to microwave energy.
- **Place** delicate areas of foods, such as asparagus tips, toward the center of the dish.
- **Arrange** unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon steaks, with the thicker, meatier parts toward the outside of the dish.
- **Shield** parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry with **small** pieces of aluminum foil.
- **Let Stand:** After you remove the food from the microwave, cover food with foil or casserole lid and let it stand to finish cooking in the center and avoid overcooking the outer edges. The length of standing time depends on the density and surface area of the food.
- **Wrapping in waxed paper or paper towel:** Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent drying out.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## FISH AND SHELLFISH

### Cooking Fish and Shellfish: General Directions

- Prepare the fish for cooking:
  - Completely defrost the fish or shellfish.
  - Arrange unevenly shaped pieces with thicker parts toward the outside of the dish. Arrange shellfish in a single layer for even cooking.
  - The type of cover you use depends on how you cook. Poached fish needs a microwavable lid or vented plastic wrap. Baked fish, coated fish, or fish in sauce needs to be covered lightly with waxed paper to keep the coating crisp and sauce from getting watery.
- Always set the shortest cooking time. Fish is done when it turns opaque and the thickest part begins to flake. Shellfish is done when the shell turns from pink to red and the flesh is opaque and firm.
- The Fish and Shellfish Cooking Table below provides specific directions with Power Level and Cooking Time settings for most types of fish and shellfish.

## FISH AND SHELLFISH COOKING TABLE

FISH	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Fish fillets	HI	3½ -4½ minutes	Arrange fish in a single layer with thickest portion toward outside edge of 1½ quart microwavable baking dish. Brush with melted butter and season, if desired. Cook covered with vented plastic wrap. Let stand covered 2 minutes. If you are cooking more than 1 lb. of fish, turn the fish halfway through cooking.
Fish steaks	HI	4½ -5½ minutes	
Whole fish	7	4½ -6 minutes	
Scallops	HI	3½ -5 minutes	
Shrimp, shelled	HI	3½ -5 minutes	

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## APPETIZERS/SAUCES/SOUPS

---

### Cooking Appetizers: Tips and Techniques

- Crisp crackers, such as melba toast, shredded wheat, and crisp rye crackers are best for microwave use. Wait until party time to add the spreads. Place a paper towel under the crackers while they cook in the microwave oven to absorb extra moisture.
- Arrange individual appetizers in a circle for even cooking.
- Stir dips to distribute heat and shorten cooking time.

### Cooking Sauces: Tips and Techniques

- Use a microwavable casserole or glass measuring cup that is at least 2 or 3 times the volume of the sauce.
- Sauces made with cornstarch thicken more rapidly than those made with flour.

### Cooking Soups: Tips and Techniques

- Cook soups in a microwavable dish which holds double the volume of the recipe ingredients to prevent boil-over, especially if you use cream or milk in the soup.
- Generally, cover microwaved soups with VENTED plastic wrap or a microwavable lid.
- Cover foods to retain moisture.  
Uncover foods to retain crispness.
- Avoid overcooking by using the minimum suggested time. Add more time, if necessary, only after checking the food.

### Not Recommended

- Appetizers with a crisp coating or puff pastry are best done in a conventional oven with dry heat.
- Breaded products can be warmed in the microwave oven but will not come out crisp.
- Cook sauces made with cornstarch or flour uncovered so you may stir them 2 or 3 times during cooking for a smooth consistency.
- To adapt a conventional sauce or gravy recipe, reduce the amount of liquid slightly.
- Stirring occasionally will help blend flavors, distribute heat evenly, and may even shorten the cooking time.
- When converting a conventional soup recipe to cook in the microwave, reduce the liquid, salt, and strong seasonings.

## MEAT

---

### Cooking Meat: General Directions

- Prepare the meat for cooking:
  - Defrost completely.
  - Trim off excess fat to avoid splattering.
  - Place the meat, fat side down, on a microwavable rack in a microwavable dish.
  - Use oven cooking bag for less tender cuts of meat.
  - Arrange the meat so that thicker portions are toward the outside of the dish.
  - Cover the meat with waxed paper to prevent splattering.
- Tend the meat as it cooks.
  - Drain juices as they accumulate to reduce splattering and keep from overcooking the bottom of the meat.
  - Shield thin or bony portions with strips of foil to prevent overcooking.

### NOTE:

Keep the foil **at least 1 inch** from the oven walls, and do not cover more than one-third of the meat with foil at any one time.

- Let the meat stand covered with foil 10-15 minutes after you remove it from the oven. The internal temperature of the meat may rise from 5-10°F during standing time.

The Meat Cooking Table on page 25 provides detailed directions, Power Level, and Cooking Time settings for most cuts of meat.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## MEAT COOKING TABLE

MEAT	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
<b>BEEF</b> Hamburgers, Fresh or defrosted (4 oz. each) 1 patty 2 patties 4 patties	HI	1-1½ minutes 1½ -2 minutes 2½ -3½ minutes	Form patties with thumb depression in center of each. Place on microwavable roasting rack and brush with browning agent, if desired. Cover with waxed paper. Turn over halfway through cooking. Let stand covered 1 minute.
Sirloin tip roast (3-4 lbs.)	5	RARE (135°F): 8-10 minutes per pound MEDIUM (155°F): 11-13 minutes per pound	Place roast fat side down on microwavable roasting rack. Add desired seasonings and cover with waxed paper. Turn meat over halfway through cooking and shield if necessary. Remove roast from microwave oven when desired temperature is reached. Let stand covered with foil 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F).
<b>LAMB</b> Lamb roast, rolled boneless (3-4 lbs.)	5	RARE (135°F): 11-12 minutes per pound MEDIUM (145°F): 12-13 minutes per pound WELL (155°F): 13-14 minutes per pound	Place roast fat side down on microwavable roasting rack. Brush lamb with marinade or desired seasonings such as rosemary, thyme or marjoram. Cover with waxed paper. Turn roast over after 15 minutes, and again after 30 minutes. Shield if necessary. Remove roast from microwave when desired temperature is reached. Let stand covered with foil 15 minutes (temperature may rise about 10°F during standing.)
<b>PORK</b> Bacon slices 2 slices 4 slices 6 slices 10 slices	HI	1½ -2 minutes 2-3 minutes 4-5 minutes 7-8 minutes	Place bacon slices on microwavable roasting rack. Cover with paper towels. After cooking, let stand 1 minute.
Chops (5-7 oz. each) 2 chops  4 chops	3	18-20 minutes per pound  15-17 minutes per pound	Place chops in microwavable baking dish. Add desired seasonings and cover with vented plastic wrap. Cook until no longer pink or until internal temperature reaches 170°F. Turn chops over halfway through cooking. Let stand covered 5 minutes temperature may rise about 10°F during standing.
Loin roast, rolled, boneless (3½- 4½lbs.)	3	25-27 minutes per pound (165°F)	Place roast in cooking bag in microwavable dish. Add seasonings and browning agent if desired. Close bag loosely with microwavable closure or string. After cooking, let stand in bag 15 minutes (temperature may rise about 10°F during standing). Internal temperature of pork should reach 170°F before serving.
Sausage links, Fresh (or frozen and defrosted) (1-2 oz. each) 2 links 4 links 6 links 10 links (8 oz. pkg.)	HI	45-60 seconds 1-1½ minutes 1½ -2 minutes 1¾ -2 minutes	Pierce links and place on microwavable roasting rack. Cover with waxed paper or paper towel. Turn over halfway through cooking. After cooking, let stand covered 1 minute.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## POULTRY

### Cooking Poultry: General Directions

- Prepare the poultry for cooking:
  - Defrost completely.
  - Arrange poultry pieces with thicker pieces at the outside edge of the baking dish. When cooking legs, arrange them like the spokes of a wheel.
  - Cover the baking dish with waxed paper to reduce splattering.
  - Use a browning agent (such as worcestershire sauce) or cook with a sauce to give a browned appearance.
- Watch the poultry as it cooks.
  - Drain and discard juices as they accumulate.
  - Shield thin or bony pieces with small strips of aluminum foil to prevent overcooking. Keep foil **at least 1 inch** from the oven walls and other pieces of foil.
- Poultry is done when it is no longer pink and the juices run clear. When done, the temperature in the thigh meat should be 180-185°F.
- Let the poultry stand after cooking covered with foil for 10 minutes.

The Poultry Cooking Table below provides detailed directions, Power Level, and Cooking Time settings for most cuts and types of poultry.

### POULTRY COOKING TABLE

POULTRY	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Chicken pieces (2½ -3 lbs.)	HI	4½ -5½ minutes per pound	Before cooking, wash pieces and shake the water off. Place pieces in a single layer in a microwavable baking dish with thicker pieces to the outside. Brush with butter or browning agent and seasonings, if desired. Cover with waxed paper. Cook until no longer pink and juices run clear. Let stand covered 5 minutes.
Chicken whole (3-3½ lbs.)	HI	12-13 minutes per pound	Before cooking, wash and shake off water. Place breast side down on a microwavable roasting rack. Brush with butter, or browning agent and seasoning if desired. Cover with waxed paper. Cook ⅓ of estimated time. Turn breast side up, brush with butter, or browning agent. Replace waxed paper. Cook ⅓ of estimated time again. Shield if necessary. Cook remaining ⅓ of estimated time, or until no longer pink and juices run clear. Let stand covered with foil 10 minutes (the temperature may rise about 10°F while standing). The temperature in the high should be 180°F-185° F when the poultry is done.
Cornish Hens whole (1-1½ lbs. each)	HI	6-7 minutes per pound	Before cooking, wash and shake the water off. Tie wings to body of hen and the legs to tail. Place hens breast side down on microwavable rack. Cover with waxed paper. Turn breast side up halfway through cooking. Shield bone ends of drumsticks with foil. Remove and discard drippings. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cook until no longer pink and juices run clear. Remove hens from microwave when they reach desired temperature. Let stand covered with foil 5 minutes. (Temperature may rise about 10°F while standing). Temperature in breast should be 170°F before serving.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## PASTA AND RICE

Microwave cooking and conventional cooking of pasta, rice, and cereal require about the same amount of time, but the microwave is a more convenient method because you can cook and serve in the same dish. There is no stirring needed and leftover pasta tastes just like fresh cooked when reheated in the microwave oven.

### Cooking Pasta and Rice: Tips and Techniques

- If you are planning to use rice or pasta in a casserole, undercook it so it is still firm.
- Allow for standing time with rice, but not for pasta.
- The Pasta and Rice Cooking Tables below provide specific directions, with Power Level and cooking time settings for most common types of pasta and rice.

## PASTA COOKING TABLE

PASTA	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
<b>Spaghetti</b> 4 cups water Add 8 ozs. spaghetti	HI 5	9-10 minutes 7½ -8½ minutes	Combine hot tap water and salt, if desired. Use a 2-quart microwavable baking dish and cover with vented plastic wrap for spaghetti and lasagna noodles. Use microwavable lid or vented plastic wrap for macaroni and egg noodles. Cook at Power Level HI for the time indicated in chart or until water boils. Stir in pasta after water boils cook covered at Power Level 5 as directed in chart (or until tender). Drain in a colander.
<b>Macaroni</b> 3 cups water Add 2 cups macaroni	HI 5	6-7 minutes 5½ -6½ minutes	
<b>Lasagna noodles</b> 4 cups water Add 8 ozs. lasagna noodles	HI 5	7-8 minutes 11-12½ minutes	
<b>Egg noodles</b> 6 cups water Add 4 cups noodles	HI 5	8-10 minutes 5½ -6½ minutes	

## RICE COOKING TABLE

RICE	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
<b>Long grain</b> 2¼ cups water Add 1 cup rice	HI 5	5-6 minutes 15 minutes	Combine hot tap water and salt, if desired, in 2 quart microwavable casserole. Cover with microwavable lid or vented plastic wrap. Cook as directed in chart at Power Level HI or until water boils. Stir in rice and any seasonings. Cook covered as directed in chart at Power Level 5 or until water is absorbed and rice is tender. Let stand covered 5 to 10 minutes. Fluff with fork.
<b>Brown</b> 2½ cups water Add 1 cup rice	HI 5	4½ -5½ minutes 28 minutes	
<b>Long grain and wild rice mix</b> 2⅓ cups water Add 6 oz. package	HI 5	4-5 minutes 24 minutes	
<b>Quick cooking</b> 1 cup water Add 1 cup rice	HI	2-3 minutes	

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## CARE AND CLEANING

For best performance and safety, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and the oven front frame free of food or grease build-up. **Never use rough powder or pads.** Wipe the microwave oven inside and out, including the hood bottom cover, with a soft cloth and a warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. Use a chrome cleaner and polish on chrome, metal and aluminum surfaces. Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon. Clean your oven weekly or more often, if needed.

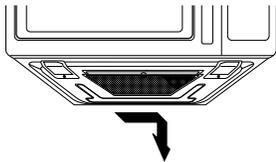
## METAL RACK

Wash the metal rack with a mild soap and a soft or nylon scrub brush. Dry completely. Do not use abrasive scrubbers or cleaners to clean rack.

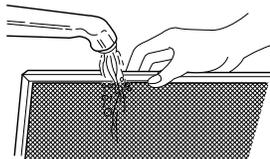
## CLEANING THE GREASE FILTER

The grease filter should be removed and cleaned often, at least once a month.

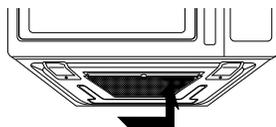
1. To remove grease filter, slide filter to the side. Pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out.



2. Wash in dishwasher or soak grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. **Do not use ammonia or place in a dishwasher. The aluminum filter will darken.**



3. To reinstall the filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven center to lock.



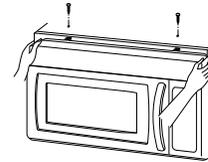
## ⚠ CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filter in place.

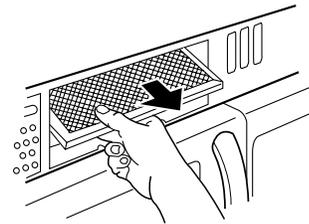
## CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

If your oven is vented inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned.

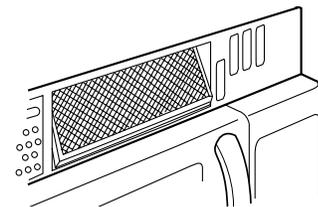
1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the two vent grill mounting screws. (2 middle screws)



3. Tip the grill forward, then lift it out.
4. Remove old filter.



5. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.

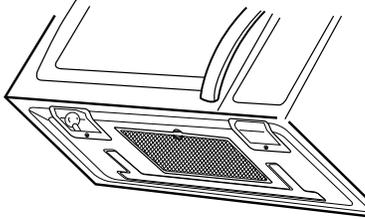


6. Slide the bottom of the grill into place. Push the top until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## COOKTOP LIGHT REPLACEMENT

1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply.



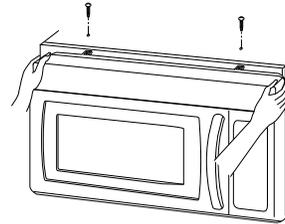
2. Remove the bulb cover and mounting screws.
3. Replace bulb(s) with 30 or 40 watt appliance bulb(s).
4. Replace bulb cover and mounting screws.
5. Turn the power back on at the main power supply or plug in the oven.

### CAUTION

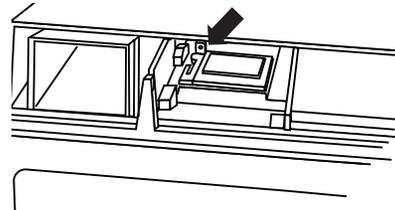
To avoid personal injury or property damage, wear gloves when replacing light bulb.

## OVEN LIGHT REPLACEMENT

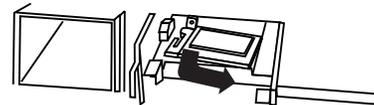
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the vent cover mounting screws. (2 middle screws)
3. Tip the cover forward, then lift out to remove.



4. Remove bulb holder.



5. Lift up the bulb holder.



6. Replace bulb with a 30 or 40 watt appliance bulb.
7. Replace the bulb holder.
8. Slide the bottom of the vent cover into place. Push the top until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply or plug in the oven.

# TROUBLE SHOOTING

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

Check the following list to be sure a service call is necessary. Reviewing additional information on items to check may prevent an unneeded service call.

Problem	Possible Causes
If nothing on the oven operates...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.</li> <li>• check if oven is properly connected to electric circuit in house.</li> <li>• check that controls are set properly.</li> </ul>
If the oven interior light does not work...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• the light bulb is loose or defective.</li> </ul>
If oven will not cook...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• check that control panel was programmed correctly.</li> <li>• check that door is firmly closed.</li> <li>• check that Start Pad was touched.</li> <li>• check that timer wasn't started instead of a cooking function.</li> </ul>
If oven takes longer than normal to cook or cooks too rapidly...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• be sure the Power Level is programmed properly.</li> </ul>
If the time of day clock does not always keep correct time...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• check that the power cord is fully inserted into the outlet receptacle.</li> <li>• be sure the oven is the only appliance on the electrical circuit.</li> </ul>
If food cooks unevenly...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• be sure food is evenly shaped.</li> <li>• be sure food is completely defrosted before cooking.</li> <li>• check placement of aluminum foil strips used to prevent overcooking.</li> </ul>
If food is undercooked...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• check recipe to be sure all directions (amount, time, and power levels) were correctly followed.</li> <li>• be sure microwave oven is on a separate circuit.</li> <li>• be sure food is completely defrosted before cooking.</li> </ul>
If food is over cooked...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• check recipe to be sure all directions (amount, power level, time, size of dish) were followed.</li> </ul>
If arcing (sparks) occur...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• be sure microwavable dishes were used.</li> <li>• be sure wire twist ties were not used.</li> <li>• be sure oven was not operated when empty.</li> <li>• make sure metal rack (if used) is properly installed on 4 supports.</li> </ul>
If the display shows a time counting down but the oven is not cooking...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• check that door is firmly closed.</li> <li>• check that timer was not started instead of a cooking function.</li> </ul>
If you vent fan starts automatically...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the LOW setting to cool the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven.</li> </ul>

# TROUBLE SHOOTING

## ⚠ WARNING

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, do not remove outer case at any time. Only an authorized servicer should remove the outer case.

## QUESTIONS AND ANSWERS

Question	Answer
Can I use a rack in my microwave oven so that I may reheat or cook in two rack positions at a time?	Only use the rack that is supplied with your microwave oven. Use of any other rack can result in poor cooking performance and/or arcing and may damage your oven. Do not use the rack when sensor cooking.
Can I use either metal or aluminum pans in my microwave oven?	Usable metal includes aluminum foil for shielding (use small, flat pieces). Never allow metal to touch walls or door. See page 6.
Sometimes the door of my microwave oven appears wavy. Is this normal?	This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.
What are the humming noises I hear when my microwave oven is operating?	This is the sound the transformer makes when the magnetron tube cycles on and off.
Why does the dish become hot when I microwave food in it?	As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Use hot pads to remove food after cooking. Dish also may not be microwave safe. See page 6.
What does standing time mean?	Standing time means that food should be taken out of the oven and covered for additional time after cooking. This process allows the cooking to finish, saves energy, and frees the oven for other purposes. In some dishes, the food temperature will continue to rise during this time.
Can I pop popcorn in my microwave oven?  How do I get the best results?	Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the preprogrammed Popcorn pad. See page 15.  Do not use regular paper bags with unpopped corn - - use only pre-packaged, Microwavable Popcorn. Use the listening test by stopping the oven as soon as the popping slows to a pop every one or two seconds. Do not try to repop unpopped kernels. You can also use special microwave poppers: When using a popper, be sure to follow manufacturer's directions. Do not pop popcorn in glass utensils.
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam out the top vent.



**Household Appliances**

## **Four à Micro-Ondes à Hotte Intégrée**

### **Manuel d'utilisation et d'entretien**

Pour les modèles : H MV9302, H MV9303, H MV9305, H MV9306 et H MV9307

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS DE CET APPAREIL AVANT DE LE FAIRE FONCTIONNER

IMPORTANT : Préservez ces instructions pour l'inspecteur en électricité de votre région.

INSTALLATEUR : Veuillez laisser ces notices d'installation au propriétaire de l'appareil.

PROPRIÉTAIRE : Veuillez garder ces instructions pour consultations ultérieures.

# TABLES DES MATIÈRES

<b>SÉCURITÉ</b> .....	<b>3-5</b>	Pizza .....	16
Précautions Pour Éviter Toute Exposition		Pomme de terre .....	16
Excessive à l'Énergie Par Micro-Ondes .....	3	Légume .....	16
Importantes consignes de Sécurité.....	4-5	Cuisson.....	17
Instructions de Mise à la Terre.....	5	Réchauffer.....	17
<b>COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT</b>		Décongélation Automatique .....	18
<b>DE VOTRE MICRO-ONDES</b> .....	<b>6-9</b>	Tableau De Conversion Des Poids .....	18
Guide Pour Plat à cuisson .....	6	Trucs Pour La Décongélation.....	18
Trucs pour la cuisson au micro-ondes .....	7	Tableau De Décongélation Automatique.....	19-20
Nettoyage.....	7	Décongélation Minutée .....	21
Pièces et accessoires.....	8	Décongélation Rapide .....	21
Tableau de commande .....	8-9	Utilisation De L'étagère En Métal À Deux Positons..	21
<b>UTILISATION DE VOTRE FOUR À</b>		Tableau De Décongélation Minutée.....	22
<b>MICRO-ONDES</b> .....	<b>10-29</b>	Pour Obtenir Les Meilleures Résultats	
Apprenez-en Plus Sur Votre Four À Micro-Ondes...	10	De Cuisson .....	22
Aide .....	10	Poisson, Crustacés Et Mollusques .....	23
Horloge .....	10	Tableau De Cuisson Pour Le Poisson, Les Crustacés	
Minuterie .....	10	Et Les Mollusques .....	23
Configuration Des Commandes.....	10	Amuse-gueules/Sauces/Soupes .....	24
Ventilateur Hi/Lo/Off.....	11	Viande .....	24
Plateau Tournant On/Off.....	11	Tableau De Cuisson Pour La Viande.....	25
Blocage/Enfant.....	11	Volaille.....	26
Lumière Hi/Lo/Off .....	11	Tableau De Cuisson Pour La Volaille .....	26
Minuterie/Lumière.....	11	Pâtes Et Riz.....	27
Cuisson Facile .....	12	Tableau De Cuisson Pour Les Pâtes .....	27
Garde-Au-Chaud.....	12	Tableau De Cuisson Pour Le Riz .....	27
Recette Préférée .....	12	Entretien Et Nettoyage.....	28
+/- (Plus/Moins).....	12	Étagère Métallique.....	28
Cuisson à Puissance Maximale.....	13	Nettoyage Du Filtre à Graisse.....	28
Cuisson à Niveaux Inférieurs de Puissance.....	13	Remplacement Du Filtre à Charbon.....	28
Cuisson Avec Plus d'Un Cycle.....	13	Remplacement De La Lumière De La Table	
Guide de Cuisson À Puissance Modérée .....	14	De Cuisson .....	29
Instructions Pour le Senseur De Cuisson .....	15	Remplacement De La Lumière Du Four .....	29
Guide Cuisson Avec Senseur.....	15	<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>30-31</b>
Ajouter Ou Enlever Du Temps		Avant D'Appeler Pour De L'Assistance .....	30
De Cuisson Avec Senseur.....	15	Questions Et Réponses.....	31
Pop-corn .....	15		

## **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE PAR MICRO-ONDES**

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte; le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait résulter en des expositions néfastes à l'énergie par micro-ondes. Il est important de ne pas tenter quoi que ce soit avec le dispositif de verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre l'avant du four et la porte; évitez que de la saleté ou que des résidus de produits nettoyants ne s'accumulent sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four puisse se refermer convenablement. Assurez-vous qu'il n'y ait aucun dommage :
- (1) À la porte,
  - (2) Aux charnières et à la manette d'ouverture de la porte,
  - (3) Aux joints d'étanchéité de la porte et aux surfaces d'étanchéité.
- (d) La réparation du four ne devrait être confiée qu'à un représentant de service qualifié.

### **DÉCLARATION D'INTERFÉRENCE DE FRÉQUENCE RADIO DE LA COMMISSION FÉDÉRALE DES COMMUNICATIONS (POUR LES ÉTATS-UNIS SEULEMENT)**

#### **AVERTISSEMENT :**

Cet appareil génère et utilise des fréquences ISM. Si l'installation et l'utilisation de l'appareil n'est pas adéquate et en accord avec les instructions du fabricant, il pourrait causer de l'interférence avec la radio ou la télévision. Des essais de type ont été effectués et se sont conformés aux fréquences limites ISM conformément à l'article 18 des règlements de la FCC qui sont conçus pour assurer une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'existe aucune garantie certifiant que les interférences ne se produiront pas dans des situations particulières. Si la réception de la radio ou de la télévision est affectée par l'interférence dû au four, fait qui peut être vérifié en allumant et éteignant l'appareil, nous encourageons

l'utilisateur à essayer de remédier au problème à l'aide d'une ou de plusieurs des suggestions suivantes :

- Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
- Orientez de nouveau l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le micro-ondes dans une prise de courant différente de manière à ce que le four à micro-ondes et le récepteur ne soient pas sur le même circuit terminal.

**Le fabricant** ne se porte pas garant de toute interférence à la radio ou télévision causée par une **modification non autorisée** de ce four à micro-ondes. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger de telles interférences.

# SÉCURITÉ

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité ci-dessous vous indiquent comment utiliser adéquatement votre four pour éviter de vous blesser ou d'endommager votre appareil

**⚠ AVERTISSEMENT** - Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de feu, de blessure ou d'exposition excessive à l'énergie par micro-ondes :

- **Lisez toutes les instructions avant l'utilisation du four.**
- **Ne permettez pas à des enfants d'utiliser le four sans surveillance.**

Lisez et suivez attentivement les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE PAR MICRO-ONDES** de la page 3.

- **N'utilisez pas** de produits chimiques corrosifs, comme du sulfure ou du chlorure, sur cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour réchauffer, cuire et sécher des aliments. Il n'est pas fabriqué pour un usage industriel ou de laboratoire.
- **N'utilisez ou n'entrez pas** cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près de l'eau (par exemple près de l'évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans tout autre emplacement similaire.
- **N'entrez rien** à l'intérieur du four. Ne laissez pas de produits papetiers, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- **Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou dans les filtres.
- Faites attention lors du nettoyage des filtres de la hotte d'aération. Les agents nettoyants corrosifs, tels que les nettoyants à four à base de soude, pourraient endommager les filtres.
- **Ne touchez pas aux interrupteurs de sécurité encastrés dans la porte.** Le four dispose de plusieurs interrupteurs de sécurité encastrés pour qu'il ne puissent fonctionner lorsque la porte est ouverte.
- Mettez toujours le ventilateur à HIGH lors de la cuisson d'aliments pouvant s'enflammer ou lorsque des flammes sont visibles sur la surface de cuisson.
- Cet appareil peut être utilisé au-dessus de fours électriques ou à gaz de 36" ou moins de largeur.
- **N'utilisez pas ce four à des fins commerciales.** Il est conçu pour un usage ménager seulement.
- **Lors du nettoyage de la porte et des surfaces qui touchent la porte,** n'utilisez que des savons ou détergents doux et non abrasifs et une éponge ou un chiffon.
- **Si vous échappez ou endommagez votre four,** faites-en faire une inspection complète par un technicien de service qualifié avant de le réutiliser.
- **Pour éviter tout risque d'incendie :**
  - **Ne faites pas cuire d'aliments pour une trop longue période de temps.** La nourriture laissée trop longtemps à cuire peut causer un incendie. Surveillez attentivement le four, surtout lorsque **du papier, du plastique ou d'autres produits combustibles s'y trouvent.**
  - **N'entrez pas de produits combustibles (pain, biscuits, etc.) dans le four ;** si la foudre frappe les

lignes électriques, le four pourrait se mettre en marche par lui-même.

- **N'utilisez pas de ligatures en métal dans le four.** Vérifiez bien les produits que vous achetez pour vous assurer qu'ils ne contiennent pas de ligatures en métal avant de les mettre dans le four à micro-ondes.
- **Dans le cas où un feu se déclarerait dans le four :**
  - **Gardez la porte du four fermée.**
  - **Éteignez le four.**
  - **Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation à partir des fusibles ou du tableau à disjoncteurs.**
- **Pour éviter les chocs électriques :**
  - **Cet appareil doit être mis à la terre.** Ne branchez le four que dans une prise de courant dûment mise à la terre. Consultez les **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** de la page 5.
  - **Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés,** s'il ne fonctionne pas adéquatement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé par terre.
  - **N'immergez pas le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau.**
  - **Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.**
- **Pour éviter de faire cuire des aliments de manière inadéquate :**
  - **Ne faites pas réchauffer tout type de nourriture pour bébé.** Un réchauffement inégal pourrait causer des brûlures ou blessures.
  - **Ne faites pas réchauffer de contenants à cou étroit,** comme des bouteilles de sirop.
  - **Ne faites pas frire d'aliments dans une bassine à friture dans votre micro-ondes.**
  - **Ne mettez pas de conserves dans votre micro-ondes.**
  - **Ne réchauffez pas les produits suivants dans votre micro-ondes :** œuf entier dans sa coquille, eau avec huile ou gras, contenants scellés, récipients en verre fermés. Ces articles pourraient exploser.
- Ne recouvrez ou bloquez aucunes ouvertures du four.
- N'utilisez votre four que pour les fonctions décrites dans le présent manuel.
- Ne faites pas fonctionner le micro-ondes lorsqu'il est vide.
- Ne laissez pas pendre le cordon électrique sur le bord de la table ou du comptoir.
- **Pour préserver la sole du micro-ondes :**
  - **Ne faites pas trop chauffer la sole du micro-ondes.**
  - **Veuillez ne pas** laisser la pellicule grise des emballages spécialement conçus pour aller au micro-ondes toucher la sole. Mettez l'emballage dans un plat pour cuisson au micro-ondes.

## ! SÉCURITÉ

- Veuillez ne rien faire cuire directement sur la sole ou sur le plateau tournant du four. Utilisez un plat pour cuisson au micro-ondes.
- Utilisez un plat brunisseur d'au moins  $\frac{3}{16}$  de pouce au-dessus de la sole. Lisez et suivez attentivement les instructions pour le plat brunisseur. Si vous utilisez incorrectement un plat brunisseur, vous pourriez endommager la sole du four.
- Installez cet appareil conformément aux consignes d'installation fournies dans le présent manuel.
- L'inspection de cet appareil ne devrait être effectuée que par un technicien de service qualifié. Contactez le centre de service autorisé le plus près de chez vous pour l'inspection, la réparation ou le réglage de votre appareil.
- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans que le liquide ne semble bouillir. Le bouillonnement du

contenu, lorsque sorti du micro-ondes, n'est pas toujours visible. LE CONTENU POURRAIT S'AVÉRER EXTRÊMEMENT CHAUD ET DÉBORDER LORSQUE AGITÉ OU LORSQU'UNE CUILLÈRE OU TOUT AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉS DANS LE RÉCIPIENT.

### Pour réduire tout risque de blessure :

- Remuez le contenu avant et pendant que vous le faites réchauffer.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou tout autre ustensile dans le contenant une fois qu'il a été chauffé.
- N'utilisez pas de contenants aux côtés droits au cou étroit.
- Après avoir fait fonctionner l'appareil, laissez reposer le contenant quelques instants dans le four avant de le retirer.

## GARDEZ CES INSTRUCTIONS

## Exigences électriques

Suivez tous les normes et règlements en vigueur. Une alimentation électrique de 15 ou 20 ampères, 120 volts, 60 Hz, de courant alternatif seulement, est requise (Un dispositif de surcharge est recommandé). L'utilisation d'un circuit séparé servant uniquement à cet appareil est recommandée.

## ! AVERTISSEMENT

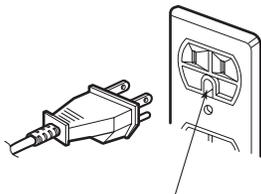


**RISQUES D'ÉLECTROCUTION**  
Branchez cet appareil dans une prise de courant à trois broches mise à la terre. N'enlevez pas la broche de mise à la terre. N'utilisez pas d'adaptateur. N'utilisez pas de cordon prolongateur. Le non-respect de ces consignes pourrait entraîner une électrocution, un incendie ou causer la mort.

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

- **Pour tous les appareils utilisant un cordon électrique.**

Le four à micro-ondes doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit les risques d'électrocution en fournissant un câble de sortie pour le courant électrique. Le four à micro-ondes est pourvu d'un cordon électrique muni d'une fiche de mise à la terre. Le connecteur doit être branché dans une prise de courant dûment installée et mise à la terre.



Assurez-vous que la prise de courant convient à l'utilisation de l'appareil

**AVERTISSEMENT :** L'utilisation incorrecte de la mise à la terre peut résulter en de plus grands risques d'électrocution.

Consultez un électricien ou un dépanneur qualifié si vous ne comprenez pas entièrement les consignes de mise à la terre ou si vous n'êtes pas sûr que le four à micro-ondes est convenablement mis à la terre. N'utilisez pas de cordon prolongateur. Si le cordon électrique est trop court, faites installer une prise de courant près du four à micro-ondes par un électricien qualifié.

- **Pour un appareil branché en permanence.**

Le four doit être branché à une canalisation électrique permanente, métallique et mise à la terre. Dans le cas contraire, un conducteur de terre devrait être en fonction avec le conducteur de circuit et devrait être branché au conducteur de terre ou alimenter le four à micro-ondes.

## GARDEZ CES INSTRUCTIONS

# COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE MICRO-ONDES

## GUIDE POUR PLAT À CUISSON

La plupart des plats non-métalliques résistant à la chaleur peuvent être utilisés dans votre four à micro-ondes. Cependant, pour tester un plat avant son utilisation, suivez les étapes suivantes :

1. Placez le plat vide dans le four.
2. Mesurez une tasse d'eau dans une tasse à mesurer et placez-la à côté du plat.
3. Faites chauffer à puissance maximale (100%) pendant une minute. Si le plat est chaud, il ne devrait pas être utilisé pour cuisson au micro-ondes.

UTILISEZ	N'UTILISEZ PAS
<p><b>Verre à feu</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le verre traité pour utilisation à des chaleurs élevées comprend les plats polyvalents, les assiettes à pain, à tartes et à gâteaux, les tasses à mesurer, les casseroles non-métalliques et les bols non-métalliques.</li></ul> <p><b>Porcelaine</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les bols, tasses, plats de service et autres plats sans garnitures métalliques peuvent être utilisés dans votre four.</li></ul> <p><b>Plastique</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lors de l'utilisation d'un emballage de plastique servant de couvert, assurez-vous que le plat soit assez profond pour que le plastique ne touche pas la nourriture. Le plastique pourrait fondre et se mélanger aux aliments s'il les touchait lors de la cuisson.</li><li>• Placez la pellicule de plastique sur le dessus du plat et ajustez en tirant vers les côtés.</li><li>• Assurez une ventilation adéquate en retournant un des coins de la pellicule pour permettre à la vapeur de s'échapper.</li><li>• N'utilisez des plats, des tasses, des contenants à congélateur semi-rigide et des sacs de plastique que pour une courte période de cuisson. Utilisez-les avec précaution; ils pourraient se ramollir à cause de la chaleur des aliments.</li></ul> <p><b>Papier</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les serviettes en papier à micro-ondes, le papier ciré, les serviettes de table en papier et les assiettes en carton sans garnitures métalliques peuvent être utilisés dans votre micro-ondes.</li></ul>	<p><b>Ustensiles en métal</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le métal protège les aliments de l'énergie par micro-ondes et produit une cuisson inégale. Évitez d'utiliser des brochettes, des thermomètres ou des plateaux d'aluminium.</li><li>• Les ustensiles en métal peuvent causer des formations d'arc (décharges de courant électrique). Les formations d'arc peuvent endommager votre four à micro-ondes.</li></ul> <p><b>Ornement en métal</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• N'utilisez pas de casseroles, plats, vaisselle, etc. avec des garnitures ou des bordures en métal.</li></ul> <p><b>Vaisselle Centura™</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La compagnie Corning vous recommande de <b>ne pas utiliser</b> de vaisselle Centura et certaines tasses à poignées fermées Corelle™ pour la cuisson au micro-ondes.</li></ul> <p><b>Papier d'aluminium</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Évitez d'utiliser de grandes feuilles d'aluminium; ils pourraient gêner la cuisson et causer des formations d'arcs électriques.</li><li>• Utilisez de petites pièces d'aluminium pour envelopper les ailes et les cuisses de volaille.</li><li>• Assurez-vous <b>en tout temps</b> que l'aluminium soit à au moins 1 pouce des parois et de la porte du four.</li></ul> <p><b>Bois</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les planches, paniers et bols en bois s'assècheront et pourraient se fendre lorsque vous les utilisez dans le four à micro-ondes.</li></ul> <p><b>Contenants hermétiquement fermés</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les contenants hermétiquement fermés peuvent exploser. Assurez-vous de laisser une ouverture pour que la vapeur puisse s'échapper des récipients couverts.</li></ul> <p><b>Papier brun</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Évitez d'utiliser des sacs de papier brun. Ils absorbent la chaleur et pourraient brûler.</li></ul> <p><b>Ligatures en métal</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Enlevez toujours les ligatures en métal; elles pourraient devenir chaudes et causer un incendie.</li></ul>

# COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE MICRO-ONDES

## TRUCS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

### DORER

La viande et la volaille riches en matière grasse se doront légèrement lorsque cuites 10 – 15 minutes ou plus. Les aliments cuits pour une période de temps plus courte peuvent être badigeonnés avec un agent de brunissage comme de la sauce Worcestershire, de la sauce de soja ou de la sauce barbecue.

### COUVRIR

Le fait de recouvrir la nourriture enferme la chaleur et la vapeur et accélère le processus de cuisson. Utilisez un couvercle ou un emballage de plastique résistant au micro-ondes et repliez un des coins pour permettre aux excès de vapeur de s'échapper. Les couvercles des casseroles en verre peuvent devenir chauds durant la cuisson. Manipulez avec soin. Le papier ciré empêche les éclaboussures et aide à la rétention de chaleur. Lorsque vous réchauffez du pain, utilisez du papier ciré, des serviettes de table ou du papier essuie-tout. Enveloppez les sandwichs et la nourriture grasse dans du papier essuie-tout pour absorber les excédents d'humidité.

### ESPACEMENT

Disposez chaque pièce de nourriture tels que les pommes de terre, les petits gâteaux et les hors-d'œuvre en cercle à au moins un pouce de distance. La cuisson sera plus uniforme.

### BRASSER

Brasser pour mélanger les saveurs et redistribuer la chaleur dans les aliments. Remuer toujours de l'extérieur vers le centre du plat. Les aliments situés sur le bord du plat se réchauffe en premier.

### RETOURNER

Les grosses pièces comme les rôtis et les poulets entiers devraient être retournés pendant la cuisson afin que le dessus et le dessous cuisent uniformément. Retournez également les pièces de poulet et les côtelettes.

## NETTOYAGE

Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon ou une éponge et un détergent doux, puis rincez-le et séchez-le. Si nécessaire, le nettoyage devrait être fait toutes les semaines ou plus souvent. N'utilisez jamais de poudre de nettoyage ou de laine d'acier. Les éclaboussures excessives d'huile sur la paroi supérieure de la cavité sera difficile à enlever après plusieurs jours. Essuyez les éclaboussures avec un papier essuie-tout humide, surtout après avoir fait cuire du poulet ou du bacon.

### PIÈCES DÉMONTABLES

Le plateau tournant et l'appui du plateau tournant sont démontables. Ils devraient être nettoyés à la main avec de l'eau chaude (non brûlante), un détergent doux et un chiffon. Lorsqu'ils sont propres, rincez-les bien et séchez-les avec un linge. N'utilisez jamais de poudres de nettoyage, de laines d'acier ou de récurreurs rugueux.

### DISPOSITION

N'empilez pas les aliments. Disposez-les en une couche unique dans le plat pour obtenir une cuisson plus uniforme. Étant donné que les aliments denses cuisent plus lentement, placez les portions plus épaisses de viande, volaille, poisson et légume vers l'extérieur du plat.

### TESTER LE DEGRÉ DE CUISSON

Étant donné que la nourriture cuit plus rapidement dans un four à micro-ondes, il est nécessaire de vérifier fréquemment le degré de cuisson des aliments.

### TEMPS DE REPOS

La nourriture nécessite souvent un temps de repos de 2 à 15 minutes après la cuisson, à l'intérieur ou à l'extérieur du four. Vous devez normalement recouvrir la nourriture pendant cette période de temps afin de retenir la chaleur. Arrêtez la cuisson lorsque les aliments ne sont pas tout à fait à point; la cuisson se complètera durant le temps de repos. La température interne des aliments augmentera d'environ 10° pendant le temps de repos.

### PROTECTION DES ALIMENTS

Pour empêcher certains morceaux rectangulaires ou carrés de trop cuire, vous pouvez recouvrir le plat avec de petites bandes de papier d'aluminium pour bloquer les micro-ondes. Vous pouvez également recouvrir les cuisses de volaille et le bout des ailes avec de l'aluminium pour les empêcher de trop cuire. **Laissez toujours au moins un pouce de distance entre l'aluminium et les parois du four** pour empêcher les formations d'arc.

### PERCER

Percez la coquille, peau ou membrane des aliments avant de les faire cuire pour les empêcher d'éclater. Les aliments qui requiert cette opération sont les jaunes et les blancs d'œufs, les hot-dogs, les palourdes, les huîtres et les légumes entiers comme les pommes de terre et les courges.

- Le plateau tournant peut être lavé dans l'évier. Faites attention de ne pas ébrécher ou égratigner les côtés; le plateau pourrait se briser pendant son utilisation.
- L'appui du plateau tournant devrait être nettoyé régulièrement.

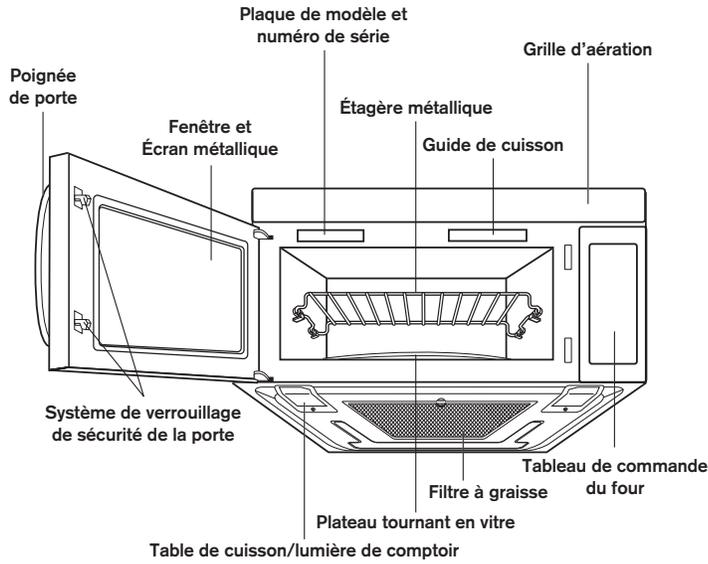
### SOINS SPÉCIAUX

Pour une meilleure rendement et une meilleure sécurité, aucune nourriture ou graisse ne devrait s'accumuler sur le panneau intérieur de la porte et dans le cadre avant du four. Nettoyez régulièrement ces parties avec du détergent doux avant de les rincer et sécher. N'utilisez jamais de poudres de nettoyage ou de laines d'acier.

Après avoir nettoyé les commandes, Appuyer sur STOP/ANNULER pour annuler les fonctions que vous pourriez avoir activées pendant le nettoyage.

# COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE MICRO-ONDES

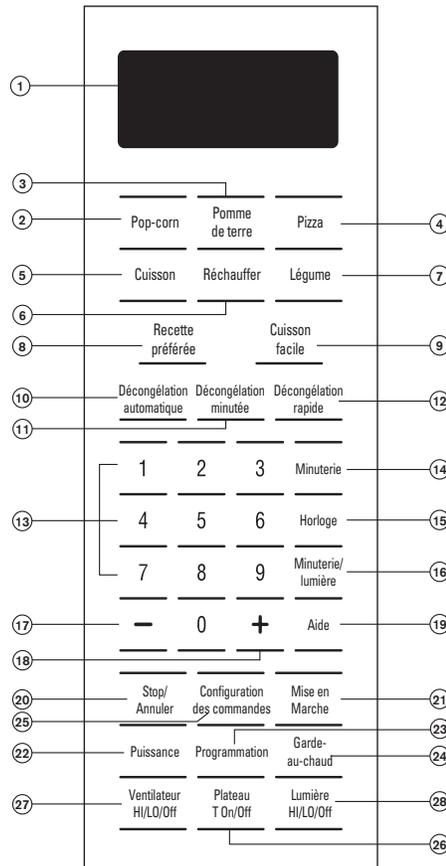
## PIÈCES ET ACCESSOIRES



## SPÉCIFICATIONS DU FOUR

Alimentation électrique	120 VAC, 60 Hz
Puissance d'entrée	1500 W
Puissance de cuisson	1000 W (IEC 60705 Standard)
Fréquence	2450 MHz
Courant assigné	13 A
Dimensions extérieures	(LxHxD) 29 <sup>15/16</sup> x 16 <sup>7/16</sup> x 15 <sup>5/8</sup> "
Volume de la cavité	1.8 pieds cubes
Poids net	60 lbs

## TABLEAU DE COMMANDE



• Voir page 9 pour les fonctions du tableau de commande.

# COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE MICRO-ONDES

## TABLEAU DE COMMANDE

*Note : Le style et les fonctions varient selon le modèle.*

- 1. Afficheur :** L’Afficheur comprend l’horloge et les indicateurs pour vous informer de l’heure, des réglages de temps de cuisson et des fonctions de cuisson sélectionnées.
- 2. Pop-corn :** Appuyer sur cette touche lorsque vous préparez du pop-corn. Les senseurs du four vous indiqueront le temps nécessaire de cuisson en détectant le taux d’humidité du pop-corn. Voir page 15 pour plus d’information.
- 3. Pomme de terre :** Appuyer sur cette touche lorsque vous faites cuire des pommes de terre. Les senseurs du four vous indiqueront le temps nécessaire de cuisson en détectant le taux d’humidité des pommes de terre. Voir page 16 pour plus d’information.
- 4. Pizza :** Appuyer sur cette touche lorsque vous faites cuire de la pizza. Les senseurs du four vous indiqueront le temps nécessaire de cuisson en détectant le taux d’humidité de la pizza. Voir page 16 pour plus d’information.
- 5. Cuisson :** Appuyer sur cette touche pour faire cuire des entrées congelées, des plats en casserole et du riz. Les senseurs du four vous indiqueront le temps nécessaire de cuisson en détectant le taux d’humidité des aliments. Voir page 17 pour plus d’information.
- 6. Réchauffer :** Appuyer sur cette touche pour réchauffer des plats, des plats/repas et des sauces ou soupes. Les senseurs du four vous indiqueront le temps nécessaire de cuisson en détectant le taux d’humidité des aliments. Voir page 17 pour plus d’information.
- 7. Légume :** Appuyer sur cette touche lorsque vous faites cuire des légumes. Les senseurs du four vous indiqueront le temps nécessaire de cuisson en détectant le taux d’humidité des légumes. Voir page 16 pour plus d’information.
- 8. Recette préférée :** Appuyer sur cette touche pour afficher les instructions de cuisson préalablement enregistrées dans la mémoire. Voir page 12 pour plus d’information.
- 9. Cuisson facile :** Appuyer sur cette touche pour mettre le four en marche à puissance maximale. Voir page 12 pour plus d’information.
- 10. Décongélation automatique :** Viande, volaille, poisson. Appuyer sur cette touche pour choisir le type d’aliment et décongeler les aliments en fonction de leur poids. Voir page 18 pour plus d’information.
- 11. Décongélation minutée :** Appuyer sur cette touche pour décongeler la plupart des autres aliments congelés. Voir page 21 pour plus d’information.
- 12. Décongélation rapide :** Cette touche permet la décongélation rapide d’une livre de nourriture congelée. Voir page 21 pour plus d’information.
- 13. Chiffres :** Touches de numéros pour entrer le temps de cuisson, le niveau de puissance, les quantités ou le poids.
- 14. Minuterie :** Appuyer sur cette touche pour régler la minuterie. Voir page 10 pour plus d’information.
- 15. Horloge :** Appuyer sur cette touche pour entrer l’heure. Voir page 10 pour plus d’information.
- 16. Minuterie/lumière :** Appuyer sur cette touche pour régler la minuterie de la lumière. Voir page 11 pour plus d’information.
- 17. – (moins) :** Appuyer sur cette touche pour enlever 10 secondes au temps de cuisson. Voir page 12 pour plus d’information.
- 18. + (plus) :** Appuyer sur cette touche pour ajouter 10 secondes au temps de cuisson. Voir page 12 pour plus d’information.
- 19. Aide :** Appuyer sur cette touche pour apprendre à utiliser chaque fonction de votre four. Voir page 10 pour plus d’information.
- 20. Stop/Annuler :** Appuyer sur cette touche pour arrêter le four ou pour annuler toutes les fonctions entrées.
- 21. Mise en marche :** Appuyer sur cette touche pour démarrer une fonction. Si vous ouvrez la porte lorsque la cuisson est en cours, Appuyer de nouveau sur Mise en Marche.
- 22. Puissance :** Appuyer sur cette touche pour sélectionner un niveau de puissance de cuisson. Voir page 13 pour plus d’information.
- 23. Programmation :** Appuyer sur cette touche pour entrer un temps de cuisson. Voir page 13 pour plus d’information.
- 24. Garde-au-chaud :** Appuyer sur cette touche pour maintenir la température des aliments cuits dans votre micro-ondes jusqu’à 99 minutes et 59 secondes. Voir page 12 pour plus d’information.
- 25. Configuration des commandes :** Appuyer sur cette touche pour changer les réglages par défaut du son, de l’horloge, de la vitesse de l’affichage et pour changer le poids de livre à kilo. Voir page 10 pour plus d’information.
- 26. Plateau tournant On/Off :** Appuyer sur cette touche pour désactiver le plateau tournant. OFF apparaîtra sur l’afficheur. Voir page 11 pour plus d’information.  
*Note : Cette option n’est pas disponible pour la cuisson avec senseur et pour les modes de décongélation.*
- 27. Ventilateur Hi/Lo/Off :** Appuyer sur cette touche pour allumer ou éteindre le ventilateur. Voir page 11 pour plus d’information.
- 28. Lumière Hi/Lo/Off :** Appuyer sur cette touche pour allumer la lumière de comptoir/table de cuisson. Voir page 11 pour plus d’information.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## APPRENEZ-EN PLUS SUR VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Cette section traite des concepts de cuisson au four à micro-ondes et vous donne l'information de base dont vous avez besoin pour faire fonctionner votre four. Veuillez lire ces renseignements avant d'utiliser votre four.

### ⚠ ATTENTION

- Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage à votre propriété, ne faites pas fonctionner votre four s'il est vide.
- Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage à votre propriété, n'utilisez pas de poterie, de papier d'aluminium, d'ustensiles en métal ou d'ustensiles avec des garnitures en métal dans le four. Voir page 6 pour plus d'information.

## AIDE

La touche Aide affiche de l'information concernant votre four et vous fournit des trucs utiles.

**Exemple : Pour apprendre le fonctionnement de la touche Pop-corn.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur <b>Aide</b>	APPUYER SUR CETTE TOUCHE PUIS SUR LA FONCTION DÉSIRÉE
2. Appuyer sur <b>Pop-corn</b>	APPUYER SUR CETTE TOUCHE POUR PRÉPARER DU POP-CORN. L'AFFICHEUR MONTRERA L'ANALYSE DU SENSEUR AVANT D'INDIQUER LE TEMPS DE CUISSON CALCULÉ

## HORLOGE

Ce four est muni d'une horloge de 12 heures.

**Exemple : Pour ajuster l'heure à 8:00 AM.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur <b>Horloge.</b> (Appuyer 1 fois pour AM, 2 fois pour PM)	AM ENTREZ L'HEURE
2. Appuyer sur les touches <b>[8], [0], et [0].</b>	8:00 APPUYER SUR MISE EN MARCHÉ
3. Appuyer sur <b>Mise en Marche.</b>	8:00

## MINUTERIE

Vous pouvez utiliser votre four comme minuterie. Utilisez la minuterie pour calculer des périodes de temps allant jusqu'à 99 minutes et 59 secondes.

**Exemple : Pour ajuster la minuterie à 3 minutes.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur <b>Minuterie.</b>	ENTREZ LE TEMPS EN MIN. ET SEC.
2. Appuyer sur les touches <b>[3], [0], et [0].</b>	3:00 APPUYER SUR MISE EN MARCHÉ
3. Appuyer sur <b>Mise en Marche</b>	Minuterie et compte à rebours

- Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, le four émettra quatre bips sonores et le mot **TERMINÉ (END)** apparaîtra sur l'afficheur.

## CONFIGURATION DES COMMANDES

Vous pouvez changer les valeurs par défaut pour les bips sonores, l'horloge, la vitesse de l'affichage et les poids pour la décongélation (LBS/KG). Consultez le tableau suivant pour plus d'information.

#	Fonction	#	Résultat
1	Commande de Son (On/Off)	1	Son ON
		2	Son OFF
2	Commande de l'horloge (On/Off)	1	Horloge ON
		2	Horloge OFF
3	Commande de vitesse de défilement	1	Lent
		2	Normal
		3	Rapide
4	Commande de choix de poids (LBS/KG)	1	Lbs.
		2	Kg.

**Exemple : Pour changer le poids des modes de décongélation de Lbs à Kg.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur <b>Configuration des commandes.</b>	SON ON/OFF TOUCHE 1 HORLOGE ON/OFF TOUCHE 2 VITESSE DÉFILEMENT TOUCHE 3 LBS/KG TOUCHE 4
2. Appuyer sur la touche <b>[4].</b>	LBS TOUCHE 1 KG TOUCHE 2
3. Appuyer sur la touche <b>[2].</b>	KG

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## VENTILATEUR HI/LO/OFF

Le ventilateur fait sortir les vapeurs de la surface de cuisson. Appuyer une fois sur la touche du ventilateur pour l'allumer à la vitesse maximale. Appuyer une seconde fois pour le faire fonctionner à basse vitesse et une troisième fois pour l'éteindre.

*Note : Si la température devient trop élevée autour du four, le ventilateur se mettra automatiquement en marche à basse vitesse. Le ventilateur peut rester allumé jusqu'à une heure de temps. Dans cette éventualité, vous ne pouvez pas éteindre le ventilateur. Attendez qu'il s'éteigne automatiquement.*

## PLATEAU TOURNANT ON/OFF

Pour obtenir de meilleurs résultats, laissez le plateau tournant en fonction. Il peut être désactivé pour les gros plats. Appuyez sur la touche **PLATEAU/T ON/OFF** pour activer ou désactiver la fonction du plateau tournant.

*Note :*

- La fonction d'activation ou de désactivation du plateau tournant ne fonctionne pas avec les modes de cuisson avec senseurs et de décongélation.
- Le plateau peut parfois devenir très chaud. Prenez garde lorsque vous touchez le plateau pendant et après l'utilisation du four.
- Ne faites pas fonctionner le four s'il est vide.

## DISPOSITIF DE BLOCAGE POUR LES ENFANTS

Le dispositif de blocage est une fonction qui permet de bloquer le tableau de commande pour qu'il ne puisse être utilisé. Pour activer ce dispositif, Appuyer sur **STOP/ANNULER** une fois. Appuyez sur la touche **0** pendant quatre secondes. Le mot **BLOQUÉ** apparaîtra sur l'afficheur et le four émettra deux bips sonores. Pour annuler le dispositif de blocage, Appuyer de nouveau sur **0** pendant quatre secondes. Le mot **BLOQUÉ** disparaîtra et le four émettra deux bips sonores.

## LUMIÈRE HI/LO/OFF

Appuyez sur la touche **Lumière** une fois pour un éclairage puissant, une deuxième fois pour un éclairage tamisé et une troisième fois pour éteindre la lumière.

## MINUTERIE DE LUMIÈRE

Vous pouvez ajuster la **Lumière (Lo)** pour qu'elle s'allume automatiquement à l'heure que vous désirez. Elle s'allumera tous les jours à la même heure et s'éteindra à l'heure que vous avez programmée jusqu'à ce que vous réinitialisiez la fonction.

**Exemple : Allumer à 2: 00 AM et éteindre à 7: 00 AM**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
<b>1.</b> Appuyer sur <b>Minuterie/lumière.</b> (Appuyer 1 fois pour AM, 2 fois pour PM)	AM ENTREZ HEURE POUR ALLUMER LUMIÈRE OU APPUYER SUR ANNULER POUR RÉINITIALISER LA MINUTERIE
<b>2.</b> Entrez l'heure à laquelle vous voulez que la lumière s'allume. Appuyer sur les touches <b>[2]</b> , <b>[0]</b> , et <b>[0]</b> .	2:00 APPUYER SUR MINUTERIE/LUMIÈRE
<b>3.</b> Appuyer sur <b>Minuterie lumière</b> une autre fois. (Appuyer 1 fois pour AM, 2 fois pour PM)	AM ENTREZ HEURE POUR ÉTEINDRE LUMIÈRE
<b>4.</b> Entrez l'heure à laquelle vous voulez que la lumière s'éteigne. Appuyer sur les touches <b>[7]</b> , <b>[0]</b> , et <b>[0]</b> .	7:00 APPUYER SUR MISE EN MARCHÉ
<b>5.</b> Appuyer sur la touche <b>Mise en Marche</b>	Horloge

*NOTE: Pour changer l'heure à laquelle s'allume et s'éteint la lumière, répétez les étapes 1 à 5.*

**Exemple : Pour annuler la minuterie de la lumière.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
<b>1.</b> Appuyer sur <b>Minuterie lumière.</b>	AM ENTREZ HEURE POUR ALLUMER LUMIÈRE OU APPUYER SUR ANNULER POUR RÉINITIALISER LA MINUTERIE
<b>2.</b> Appuyer sur la touche <b>Stop/Annuler</b>	Horloge

*NOTE:*

- Si vous voulez annuler la fonction de minuterie de lumière pendant son fonctionnement, Appuyer sur **Lumière Hi/Lo/Off**.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## CUISSON FACILE

Cette commande simplifiée vous fera sauver du temps en vous permettant de choisir rapidement une fonction et d'allumer votre four à micro-ondes sans avoir à peser sur la touche **Mise en Marche**. Cette fonction met le four en marche à puissance maximale durant 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur la touche.

**Exemple : Pour activer la fonction de Cuisson Facile pendant deux minutes.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur <b>Cuisson Facile</b> 4 fois.	Compte à rebours et puissance à 100 %

### NOTE:

- La fonction **Cuisson Facile** ajoutera 30 secondes jusqu'à 3 minutes. Après 3 minutes, chaque pulsion ajoutera 1 minute jusqu'au maximum de 99 minutes et 59 secondes.

## GARDE-AU-CHAUD

Vous pouvez maintenir la température de la nourriture que vous faites cuire dans votre four à micro-ondes jusqu'à 99 minutes et 59 secondes. Vous pouvez utiliser la fonction Garde-au-chaud seul ou automatiquement suite à une période de cuisson.

**Exemple : Pour utiliser la fonction Garde-au-chaud**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur <b>Garde-au-chaud</b> .	GARDE-AU-CHAUD APPUYER SUR MISE EN MARCHÉ
2. Appuyer sur la touche <b>Mise en Marche</b> .	GARDE-AU-CHAUD

Type de nourriture	Quantité recommandée
Liquide	1 – 2 tasses
Sèche	5 – 10 oz.

**Pour que la fonction Garde-au-chaud s'active automatiquement après un autre cycle :**

- Pendant que vous programmez les instructions de cuisson, Appuyer sur la touche Garde-au-chaud avant d'appuyer sur Mise en Marche.
- Lorsque le dernier cycle de cuisson est terminé, le four émettra deux bips sonores et le mot « CHAUD » apparaîtra à l'écran.
- Vous pouvez programmer la fonction Garde-au-chaud après un cycle de Décongélation Automatique ou après une cuisson à plusieurs cycles.

### NOTE:

- La fonction **GARDE-AU-CHAUD** peut fonctionner jusqu'à 99 minutes et 59 secondes.
- Les aliments couverts lors de la cuisson devraient rester couverts pendant le cycle Garde-au-chaud.
- Les pâtisseries (tartes, chaussons, etc.) ne devraient pas être couverts pendant le cycle Garde-au-chaud.
- Les plats complets garde-au-chaud dans une assiette peuvent être recouverts pendant le cycle Garde-au-chaud.

## RECETTE PRÉFÉRÉE

La fonction Recette Préférée vous permet d'avoir accès aux instructions de cuisson préalablement enregistrées dans la mémoire et de commencer rapidement la cuisson.

**Exemple : Pour programmer la cuisson pour 2 minutes.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur la touche <b>Recette Préférée</b> .	1:30 APPUYER SUR MISE EN MARCHÉ OU ENTREZ UN NOUVEAU TEMPS
2. Entrez le temps de cuisson. Appuyer sur les touches <b>[2]</b> , <b>[0]</b> , et <b>[0]</b> .	2:00 APPUYER SUR MISE EN MARCHÉ OU PUISSANCE
3. Appuyer sur la touche <b>Mise en Marche</b> .	Compte à rebours

**Exemple : Pour afficher la recette enregistrée.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur la touche <b>Recette Préférée</b> .	2:00 APPUYER SUR MISE EN MARCHÉ OU PUISSANCE
2. Appuyer sur la touche <b>Mise en Marche</b> .	Compte à rebours

- Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, le four émettra quatre bips sonores et le mot **TERMINÉ (END)** apparaîtra sur l'afficheur.

**NOTE:** Le niveau de puissance par défaut est la puissance maximale. Ce réglage est cependant modifiable.

## +/- (PLUS/MOINS)

En utilisant les touches + ou -, toutes les fonctions pré-programmées de cuisson et de temps de cuisson peuvent être ajustées pour cuire les aliments pour une plus longue ou plus courte période de temps. Chaque fois que vous Appuyer sur +, 10 secondes sont ajoutées au temps de cuisson. Chaque fois que vous Appuyer sur -, 10 secondes sont soustraites au temps de cuisson.

**NOTE:** Cette fonction ne peut être utilisée pendant la cuisson mais seulement lors de l'ajustement initial du temps de cuisson.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## CUISSON À PUISSANCE MAXIMALE

**Exemple : Pour cuire des aliments pendant 8 minutes et 30 secondes à 100 % de puissance.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
<b>1.</b> Entrez le temps de cuisson. Appuyer sur les touches <b>[8]</b> , <b>[3]</b> et <b>[0]</b> .	8:30 APPUYER SUR MISE EN MARCHÉ OU PUISSANCE
<b>2.</b> Appuyer sur la touche <b>Mise en Marche</b> .	Compte à rebours et puissance à 100 %

- Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, le four émettra quatre bips sonores et le mot **TERMINÉ (END)** apparaîtra sur l'afficheur.

## CUISSON À NIVEAUX INFÉRIEURS DE PUISSANCE

La cuisson à puissance maximale ne donne pas toujours les meilleurs résultats avec les aliments qui nécessitent une cuisson plus lente, comme les rôtis, les produits de boulangerie et pâtisseries ou les flans. Votre four à micro-ondes comprend 10 réglages de puissance en plus de la puissance maximale.

Voir le guide de cuisson pour les niveaux de puissance, page 14.

**Exemple : Pour cuire des aliments pendant 7 minutes et 30 secondes à 70% de puissance.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
<b>1.</b> Entrez le temps de cuisson. Appuyer sur les touches <b>[7]</b> , <b>[3]</b> et <b>[0]</b> .	7:30 APPUYER SUR MISE EN MARCHÉ OU PUISSANCE
<b>2.</b> Appuyer sur la touche <b>Puissance</b> .	ENTREZ LE NIVEAU DE PUISSANCE 1 À 10
<b>3.</b> Entrez la puissance désirée en pesant sur la touche <b>[7]</b> .	P-70 APPUYER SUR MISE EN MARCHÉ
<b>4.</b> Appuyer sur la touche <b>Mise en Marche</b>	Compte à rebours et puissance à 70 %

- Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, le four émettra quatre bips sonores et le mot **TERMINÉ (END)** apparaîtra sur l'afficheur.

## CUISSON AVEC PLUS D'UN CYCLE

Pour obtenir de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent une certaine puissance pour une période de temps et une puissance différente pour une autre période de temps. Votre four peut être réglé pour passer automatiquement d'une puissance à une autre, et ce jusqu'à trois cycles différents si le premier cycle en est un de décongélation ou si le dernier est à 0% de puissance.

**Exemple : Pour cuire des aliments pendant 3 minutes à 100 % de puissance et ensuite à 70 % pendant 7 minutes et trente secondes.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
<b>1.</b> Entrez le temps de cuisson. Appuyer sur les touches <b>[3]</b> , <b>[0]</b> et <b>[0]</b> .	3:00 APPUYER SUR MISE EN MARCHÉ OU PUISSANCE
<b>2.</b> Appuyer sur la touche <b>Programmation</b>	ENTREZ TEMPS DE CUISSON
<b>3.</b> Entrez le deuxième temps de cuisson. Appuyer sur les touches <b>[7]</b> , <b>[3]</b> et <b>[0]</b> .	7:30 APPUYER SUR MISE EN MARCHÉ OU PUISSANCE
<b>4.</b> Appuyer sur la touche <b>Puissance</b> .	ENTREZ LE NIVEAU DE PUISSANCE 1 À 10
<b>5.</b> Entrez la puissance désirée en pesant sur la touche <b>[7]</b> .	P-70 APPUYER SUR MISE EN MARCHÉ
<b>6.</b> Appuyer sur la touche <b>Mise en Marche</b> .	Compte à rebours

- Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, le four émettra quatre bips sonores et le mot **TERMINÉ (END)** apparaîtra sur l'afficheur.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## GUIDE DE CUISSON À PUISSANCE MODÉRÉE

Les dix niveaux de puissance, outre la puissance maximale, vous permettent de choisir le niveau de puissance le mieux adapté aux aliments que vous faites cuire. Les niveaux de puissance sont énumérés ci-bas avec des exemples d'aliments qui conviennent le mieux à chaque niveau. Le rendement équivalent à chaque niveau est également inscrit.

PUISSANCE	RENDEMENT DU MICRO-ONDES	UTILISATION
10 HIGH	100 %	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bouillir de l'eau</li><li>• Bœuf haché</li><li>• Faire des bonbons</li><li>• Cuisson de fruits et légumes frais</li><li>• Cuisson de poisson et volaille</li><li>• Préchauffer un plat brunisseur</li><li>• Réchauffer des breuvages</li><li>• Tranches de bacon</li></ul>
9	90 %	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffer rapidement des tranches de viande</li><li>• Oignons, céleri et poivrons verts sautés</li></ul>
8	80 %	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffer tous les types d'aliments</li><li>• Cuisson d'œufs brouillés</li></ul>
7	70 %	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuisson de pain et céréales</li><li>• Cuisson de plats au fromage et de veau</li><li>• Cuisson de gâteaux, muffins, brownies et petits gâteaux</li></ul>
6	60 %	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuisson de pâtes alimentaires</li></ul>
5	50 %	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuisson de viandes et volailles entières</li><li>• Cuisson de flans</li><li>• Cuisson de poulets et dindes entiers, côtes levées, côtes de bœuf et rôtis de surlonge</li></ul>
4	40 %	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuisson de coupes de viande moins tendres</li><li>• Réchauffer des aliments prêt-à-servir</li></ul>
3	30 %	<ul style="list-style-type: none"><li>• Décongélation de viande, volaille et fruit de mer</li><li>• Cuisson de petites quantités de nourriture</li><li>• Finition de la cuisson d'un plat en casserole, d'un ragoût et de certaines sauces.</li></ul>
2	20 %	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour ramollir le beurre et le fromage à la crème</li><li>• Pour réchauffer de petites quantités de nourriture</li></ul>
1	10 %	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour ramollir la crème glacée</li><li>• Pour faire monter la pâte levée</li></ul>
0	0 %	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temps de repos (sans niveau de puissance)</li></ul>

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## INSTRUCTIONS POUR LE SENSEUR DE CUISSON

Le senseur de cuisson vous permet de cuisiner la plupart de vos mets favoris sans avoir à sélectionner un temps de cuisson et un niveau de puissance. Le four détermine automatiquement le temps de cuisson nécessaire pour chaque aliment. L'afficheur indique ANALYSE DU SENSEUR (SENSING) durant la période initiale de l'analyse du senseur. Lorsque le senseur interne détecte un certain degré d'humidité émanant des aliments, il indique au four combien de temps supplémentaire est nécessaire pour réchauffer ces aliments. L'afficheur indique alors le temps nécessaire. Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez la cuisson au senseur, suivez les recommandations suivantes :

1. Les aliments cuits à l'aide du système de senseur devraient être entreposés à des températures normales.
2. Le PLATEAU TOURNANT de verre et l'extérieur du contenant devraient être secs pour obtenir de meilleurs résultats.
3. Les aliments ne devraient jamais être recouverts trop hermétiquement avec une pellicule plastique à micro-ondes, du papier ciré ou un couvercle.
4. N'ouvrez pas la porte ou ne touchez pas à la touche STOP/ANNULER pendant la période d'analyse du senseur. Lorsque le temps d'analyse du senseur est terminé, le four émet deux bips sonores et le temps de cuisson restant apparaît sur l'afficheur. Vous pouvez alors ouvrir la porte pour remuer, tournez ou repositionner les aliments.

## GUIDE CUISSON AVEC SENSEUR

Les contenants et couvercles appropriés aident à obtenir de meilleurs résultats pour la cuisson avec senseur.

1. Utiliser toujours des contenants résistants aux micro-ondes et recouvrez-les avec des couverts ou des emballages de plastique permettant une certaine ventilation.
2. Ne recouvrez jamais hermétiquement avec des pellicules de plastique. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper et résulter en une surcuisson.
3. Choisissez des contenants proportionnels à la quantité de nourriture. Remplissez les contenants au moins à moitié pour optimiser les résultats.
4. Assurez-vous que l'extérieur du contenant de cuisson et que l'intérieur du four à micro-ondes soient secs avant de mettre la nourriture dans le four. Les gouttes d'eau se transformant en vapeur pourraient induire le senseur en erreur.

## AJOUTER OU ENLEVER DU TEMPS DE CUISSON AVEC SENSEUR

Si la fonction SENSEUR est trop longue ou trop courte, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson par tranche de 10 secondes après avoir sélectionné la fonction. Vous ne pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson que lorsque le senseur apparaît sur l'afficheur.

**Exemple : Si vous voulez ajouter du temps de cuisson d'un plat à la fonction avec Senseur.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur la touche <b>Cuisson</b>	CHOISIR MENU 1 À 3 -- VOIR GUIDE DE CUISSON DERRIÈRE LA PORTE
2. Choisir catégorie de nourriture. Appuyer sur la touche [2].	PLAT EN CASSEROLE (apparaît une fois) ↓ ANALYSE DU SENSEUR
3. Appuyer sur la touche [9].	PLUS

Temps de cuisson	Numéro de touche
Moins	7
Normal	8
Plus	9

## POP-CORN (SENSEUR)

La touche POP-CORN vous permet de préparer les sacs de pop-corn pré-enveloppés de 3.0 et 3.5 onces. Ne préparez qu'un seul sac à la fois. Si vous utilisez un plat pour pop-corn au micro-ondes, suivez les instructions du fabricant.

**Exemple : Pour préparer du pop-corn**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur la touche <b>Pop-corn.</b>	POP-CORN (apparaît une fois) ↓ PLUS

- Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, le four émettra quatre bips sonores et le mot **TERMINÉ (END)** apparaîtra sur l'afficheur.

### ATTENTION

- **NE LAISSEZ PAS le micro-ondes sans surveillance lorsque vous préparez du pop-corn.**

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## PIZZA (SENSEUR)

La touche PIZZA vous permet de réchauffer une ou plusieurs pointes de pizza sans avoir à sélectionner le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

**Exemple : Pour réchauffer deux pointes de pizza.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur la touche <b>Pizza.</b>	PIZZA (apparaît une fois) ↓ ANALYSE DU SENSEUR

- Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, le four émettra quatre bips sonores et le mot **TERMINÉ (END)** apparaîtra sur l'afficheur.
- Quantité recommandée : 1 – 3 pointes de pizza (environ 5 onces chacune)

## POMME DE TERRE (SENSEUR)

La touche POMME DE TERRE vous permet de faire cuire une ou plusieurs pommes de terre sans avoir à sélectionner le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

**Exemple : Pour faire cuire deux pommes de terre.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur la touche <b>Pomme de terre.</b>	POMME DE TERRE (apparaît une fois) ↓ ANALYSE DU SENSEUR

- Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, le four émettra quatre bips sonores et le mot **TERMINÉ (END)** apparaîtra sur l'afficheur.
- Quantité recommandée : 1 – 4 pommes de terre (environ 8 – 10 onces chacune)

### ATTENTION

- Avant de les faire cuire, percez les pommes de terre plusieurs fois avec une fourchette.
- Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.

## LÉGUME (SENSEUR)

La touche LÉGUME dispose de niveaux de puissance de cuisson présélectionnées pour trois catégories d'aliment : **Frais, Congelé et En conserve.**

**Exemple : Pour faire cuire des légumes congelés.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur la touche <b>Légume.</b>	FRAIS TOUCHE 1 CONGELÉ TOUCHE 2 CONSERVE TOUCHE 3
2. Choisir la catégorie de d'aliment. Appuyer sur la touche <b>[2]</b> .	LÉGUMES CONGELÉS (apparaît une fois) ↓ ANALYSE DU SENSEUR

- Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, le four émettra quatre bips sonores et le mot **TERMINÉ (END)** apparaîtra sur l'afficheur.

### ATTENTION

- Placez les légumes en conserve dans un bol ou récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrez avec une pellicule de plastique en laissant un espace pour que la vapeur puisse s'échapper. Laissez reposer 5 minutes.
- Quantité recommandée : 1 – 4 tasses
- Espace recommandé pour la ventilation : 1/4" - 1/2"

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## CUISSON (SENSEUR)

La touche CUISSON vous permet de réchauffer de la nourriture préparée spécialement pour le micro-ondes sans avoir à programmer le temps de cuisson ou le niveau de puissance. La touche CUISSON dispose de niveaux de puissance de cuisson présélectionnées pour trois catégories d'aliment : **Entrée congelée, Plat en casserole et Riz.**

**Exemple : Pour préparer du riz**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur la touche <b>Cuisson.</b>	CHOISIR MENU 1 À 3 -- VOIR GUIDE DE CUISSON DERRIÈRE LA PORTE
2. Choisir la catégorie de d'aliment. Appuyer sur la touche <b>[3]</b> .	RIZ (apparaît une fois) ↓ ANALYSE DU SENSEUR

Catégorie	Numéro de Touche
Entrée congelée	1
Plat en casserole	2
Riz	3

- Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, le four émettra quatre bips sonores et le mot **TERMINÉ (END)** apparaîtra sur l'afficheur.

- Quantité recommandée :

Catégorie	Quantité
Entrée congelée	10 – 21 onces
Plat en casserole	1 – 4 tasses
Riz	1/2 – 2 tasses

### NOTE :

N'utilisez que du riz à grain long avec la fonction de cuisson avec senseur.

Voir page 27 pour la cuisson d'autres types de riz.

## RÉCHAUFFER (SENSEUR)

La touche RÉCHAUFFER vous permet de réchauffer de la nourriture sans avoir à programmer le temps de cuisson ou le niveau de puissance. Cette touche dispose de niveaux de puissance de cuisson présélectionnées pour trois catégories d'aliment : **Plat en casserole, Plat/Repas et Soupe/Sauce.**

Catégorie	Numéro de Touche
Plat en casserole	1
Plat/Repas	2
Soupe/Sauce	3

**Exemple : Pour réchauffer un plat en casserole.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur la touche <b>Réchauffer.</b>	CHOISIR MENU 1 À 3 -- VOIR GUIDE DE CUISSON DERRIÈRE LA PORTE
2. Choisir la catégorie de d'aliment. Appuyer sur la touche <b>[1]</b> .	PLAT EN CASSEROLE (apparaît une fois) ↓ ANALYSE DU SENSEUR

- Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, le four émettra quatre bips sonores et le mot **TERMINÉ (END)** apparaîtra sur l'afficheur.

- Quantité recommandée :

Catégorie	Quantité
Plat en casserole	1 – 4 tasses
Plats/Repas	1 – 2 portions
Soupe/Sauce	1 – 4 tasses

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Votre four à micro-ondes est programmé avec trois séquences de décongélation. L'utilisation de la DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE est le meilleur moyen de décongeler de la nourriture congelée. Le Tableau de Décongélation Automatique des pages 19 – 20 vous fournit les recommandations de base pour l'utilisation des trois séquences de décongélation.

Catégorie	Numéro de Touche
Viande	1
Volaille	2
Poisson	3

**Exemple : Pour décongeler 1.2 lbs. de bœuf haché.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
<b>1.</b> Appuyer sur la touche <b>Décongélation Automatique.</b>	VIANDE TOUCHE 1 VOLAILLE TOUCHE 2 POISSON TOUCHE 3
<b>2.</b> Choisir la catégorie d'aliment. Appuyer sur la touche [1].	ENTREZ LE POIDS
<b>3.</b> Entrez le poids en pesant sur les touches [1] et [2].	1.2 LBS APPUYER SUR MISE EN MARCHÉ
<b>4.</b> Appuyer sur la touche <b>Mise en Marche (Start)</b>	Compte à rebours et DÉCONGÉLATION

### NOTE :

Lorsque vous touchez sur la touche Mise en Marche, l'Afficheur indique le temps de décongélation en compte à rebours. Le four émettra un signal sonore pendant le cycle de DÉCONGÉLATION. Ouvrez alors la porte et retournez, séparez ou réorganisez les aliments.

Enlevez les portions dégelées.

Remettez les portions congelées dans le four et Appuyer sur Mise en Marche pour terminer le cycle de décongélation.

## TABLEAU DE CONVERSION DES POIDS

Pour entrer le poids des aliments dans le mode de Décongélation Automatique, vous devez spécifier les livres et les dixièmes de livre. Si le poids sur l'emballage des aliments est en fractions de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimal.

Poids équivalent en once	Livres (Lbs)
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 (Un quart de livre)
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 (Une demi-livre)
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 (Trois-quart de livre)
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.00 (Une livre)

## TRUCS POUR LA DÉCONGÉLATION

- Lors de l'utilisation de la Décongélation Automatique, le poids à entrer correspond au poids net en livres et en dixième de livre (le poids de l'aliment sans le contenant).
- Utiliser la Décongélation Automatique seulement pour la nourriture crue. La Décongélation Automatique donne de meilleurs résultats lorsque les aliments à décongeler sont à un minimum de 0° F (sortant directement du congélateur). Si les aliments ont été entreposés dans un réfrigérateur-congélateur qui ne maintient pas une température de 5°F ou moins, programmez toujours la décongélation pour un poids moins élevé (pour une plus courte période de décongélation) pour empêcher la nourriture de cuire.
- Si la nourriture est entreposée hors du congélateur pour plus de 20 minutes, entrez un poids moins élevé.
- La forme de l'emballage altère le temps de décongélation. Les paquets rectangulaires minces dégèlent plus rapidement qu'un paquet épais.
- Séparez les pièces à mesure qu'ils commencent à décongeler. Les pièces séparées dégèlent plus facilement.
- Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments comme les ailes de poulet, les hauts de cuisse et les queues de poisson. Assurez-vous cependant que le papier d'aluminium ne touche pas les parois du four à micro-ondes. L'aluminium cause la formation d'arc qui peut endommager le revêtement du four. Voir page 6.
- Protégez les parties des aliments qui commencent à cuire trop rapidement avec du papier d'aluminium.
- Pour de meilleurs résultats, un temps de repos programmé est inclus dans le temps de décongélation.
- Pour de meilleurs résultats, élevez les aliments à décongeler sur une étagère à micro-ondes. Cela empêche les liquides qui s'échappent de la viande de faire cuire les aliments durant la décongélation.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

### Préparation pour la viande

Les parties étroites ou riches en gras des morceaux de viande de forme irrégulière et des grands morceaux de viande grasse devraient être protégées avec du papier d'aluminium avant de commencer la décongélation.

ALIMENT	AU SIGNAL SONORE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
<b>BŒUF</b>		
Bœuf haché	Enlevez les parties dégelées avec une fourchette. Retournez. Remettez le reste au four.	Ne faites pas dégeler moins d'un quart de livre. Faites congeler en forme de beigne.
Bœuf haché, fricadelle	Séparez les parties dégelées. Remettez le reste au four.	Ne faites pas dégeler moins de 2 onces de fricadelle. Aplatissez le centre lors de la congélation.
Bifteck de ronde	Retournez. Recouvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez sur une étagère à rôti pour micro-ondes.
Filet mignon	Retournez. Recouvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez sur une étagère à rôti pour micro-ondes
Bœuf en cubes	Enlevez les parties dégelées avec une fourchette. Séparez le reste et remettez le reste au four.	Placez dans un plat à micro-ondes.
Rôti braisé Rôti de palette	Retournez. Recouvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez sur une étagère à rôti pour micro-ondes
Côtes de bœuf rôties	Retournez. Recouvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez sur une étagère à rôti pour micro-ondes
Rôti de croupe	Retournez. Recouvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez sur une étagère à rôti pour micro-ondes
<b>AGNEAU</b>		
Cubes pour ragoût	Enlevez les parties dégelées avec une fourchette. Remettez le reste au four.	Placez dans un plat à micro-ondes.
Côtelettes (1" épaisseur)	Séparez les parties dégelées. Remettez le reste au four.	Placez sur une étagère à rôti pour micro-ondes.
<b>PORC</b>		
Côtelettes (1/2" épaisseur)	Séparez les parties dégelées. Remettez le reste au four.	Placez sur une étagère à rôti pour micro-ondes.
Hot dog	Séparez les parties dégelées et remettez le reste au four.	Placez sur une étagère à rôti pour micro-ondes.
Côtes levées Longe des côtes	Retournez. Recouvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez sur une étagère à rôti pour micro-ondes.
Saucisses, chaïnon	Séparez les parties dégelées et remettez le reste au four.	Placez sur une étagère à rôti pour micro-ondes.
Saucisses	Enlevez les parties dégelées avec une fourchette. Retournez. Remettez le reste au four.	Placez dans un plat à micro-ondes
Rôti de longe sans os	Retournez. Recouvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez sur une étagère à rôti pour micro-ondes.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (SUITE)

### Préparation pour la volaille

ALIMENT	AU SIGNAL SONORE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
<b>POULET</b>		
Entier (jusqu'à 6 livres)	Retournez. Recouvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium	Placez le poulet avec la poitrine vers le haut sur une étagère à rôtir pour micro-ondes. Terminez la décongélation en faisant tremper dans de l'eau froide. Enlevez les abats lorsque partiellement décongelés.
Découpé	Séparez les parties dégelées et remettez le reste au four. Retournez. Recouvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez sur une étagère à rôtir pour micro-ondes. Terminez la décongélation en faisant tremper dans de l'eau froide.
<b>POULET DE COURNOUILLES</b>		
Entier	Retournez. Recouvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez sur une étagère à rôtir pour micro-ondes. Terminez la décongélation en faisant tremper dans de l'eau froide.
<b>DINDE</b>		
Poitrine (moins de 6 livres)	Retournez. Recouvrez les parties chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez sur une étagère à rôtir pour micro-ondes. Terminez la décongélation en faisant tremper dans de l'eau froide.

### Préparation pour le poisson

ALIMENT	AU SIGNAL SONORE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
<b>POISSON</b>		
Filets	Retournez. Si possible, séparez les filets lorsque Partiellement décongelés.	Placez dans un plat à micro-ondes. Séparez doucement les filets sous de l'eau froide.
Darnes	Séparez les parties dégelées et réorganisez.	Placez dans un plat à micro-ondes. Rincez sous de l'eau froide pour terminer la décongélation.
Entier	Retournez.	Placez dans un plat à micro-ondes. Recouvrez la tête et la queue avec du papier d'aluminium. Ne Laissez pas l'aluminium toucher les parois du Four. Terminez la décongélation en faisant tremper dans de l'eau froide.
<b>CRUSTACÉES ET MOLLUSQUES</b>		
Chair de crabe	Séparez. Retournez.	Placez dans un plat à micro-ondes.
Queues de homard	Retournez et réorganisez.	Placez dans un plat à micro-ondes.
Crevettes	Séparez et réorganisez.	Placez dans un plat à micro-ondes.
Pétoncles	Séparez et réorganisez.	Placez dans un plat à micro-ondes.

*NOTE : Les aliments à décongeler ne doivent pas excéder 6.0 lbs (4.0 Kg). Le poids peut aller de 0.1. à 6.0 lbs (0.1 à 4.0 Kg).*

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## DÉCONGÉLATION MINUTÉE

Cette fonction vous permet de choisir la durée de la décongélation. Le tableau de Décongélation Minutée (voir page 22) vous fournit quelques recommandations de base pour l'utilisation de la Décongélation Minutée.

**Exemple : Pour décongeler durant 2 minutes.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur la touche <b>Décongélation Minutée.</b>	ENTREZ TEMPS DE DÉCONGÉLATION
2. Entrez le temps de décongélation désiré. Appuyer sur les touches [2], [0] et [0].	2:00 APPUYER SUR MISE EN MARCHÉ
3. Appuyer sur la touche <b>Mise en Marche.</b>	Compte à rebours et DÉCONGÉLATION

- Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, le four émettra quatre bips sonores et le mot **TERMINÉ (END)** apparaîtra sur l'afficheur.

## DÉCONGÉLATION RAPIDE

La fonction de Décongélation rapide permet de décongeler rapidement 1 livre de nourriture congelée. Le four programme automatiquement le temps de décongélation pour le bœuf haché.

**Exemple : Pour décongeler 1.0 lbs. de bœuf haché.**

PROCÉDURE	AFFICHEUR
1. Appuyer sur la touche <b>Décongélation Rapide.</b>	BŒUF HACHÉ 1.0 LBS APPUYER SUR MISE EN MARCHÉ
2. Appuyer sur la touche <b>Mise en Marche.</b>	Compte à rebours et DÉCONGÉLATION

### NOTE :

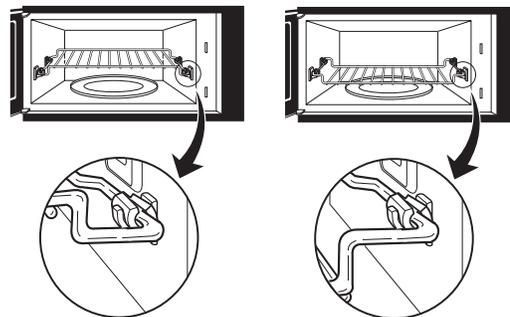
- Le micro-ondes émettra un signal sonore et la décongélation sera en mode pause pour que la porte puisse être ouverte et la viande retournée. Si la porte n'est pas ouverte à ce moment, le compte à rebours reprendra.
- La Décongélation Rapide peut être utilisée avec toutes les viandes hachées. Elle fonctionne cependant mieux avec du bœuf haché.

## UTILISATION DE L'ÉTAGÈRE EN MÉTAL À DEUX POSITIONS

L'étagère en métal à deux positions vous fournit de l'espace supplémentaire lorsque vous cuisinez avec plus d'un contenant à la fois. L'étagère en métal peut être retournée pour recevoir des contenants de différentes dimensions.

**Pour utiliser l'étagère :**

1. Placez l'étagère bien en place sur les quatre supports de plastique.
  - L'étagère NE DOIT PAS toucher les parois de métal ou l'arrière de la cavité du four.
2. Mettez une quantité égale de nourriture **SOUS** et **SUR** l'étagère.
  - La quantité de nourriture doit être sensiblement la même dans chacun des contenants pour que l'énergie de la cuisson soit distribuée uniformément.



### ATTENTION

**Pour éviter des risques de dommage à votre propriété :**

- **N'utilisez pas l'étagère lorsque vous préparez du pop-corn.**
- **L'étagère doit être ancrée dans les quatre supports en plastique lors de son utilisation.**
- **N'utilisez l'étagère que lorsque vous faites cuire des aliments sur deux niveaux.**
- **Ne faites pas cuire de nourriture avec la grille sur la sole du micro-ondes.**

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## TABLEAU DE DÉCONGÉLATION MINUTÉE

### Préparation pour la volaille

ALIMENT	TEMPS	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
<b>VIANDE</b> Bacon (1lb.) Viande haché (1lb.) Rôtis (1lb.)  Steaks, côtelettes et escalopes	2 – 4 minutes 4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> – 6 minutes 4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> – 6 minutes  4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> – 6 minutes par livre	Retournez la viande au signal sonore. Laissez reposer pendant 5 minutes. Retournez la viande au signal sonore. Laissez reposer pendant 5 minutes. Retournez la viande au signal sonore. Protégez les parties chaudes avec de l'aluminium. Laissez reposer pendant 10 minutes. Comme ci-dessus.
<b>VOLAILLE</b> Poulet découpé, rôti ou frit (2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> à 3 lbs.) Poulet entier (2 à 3 lbs.)  Poulet de Cornouailles	13 – 16 minutes  15 – 18 minutes  5 – 7 minutes par livre	Retournez la viande au signal sonore. Protégez les parties chaudes avec de l'aluminium. Laissez reposer de 20 à 30 minutes. Recouvrez avec du papier d'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Protégez les parties chaudes avec de l'aluminium. Laissez reposer de 20 à 30 minutes. Recouvrez avec du papier d'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Protégez les parties chaudes avec de l'aluminium. Laissez reposer de 20 à 30 minutes. Recouvrez avec du papier d'aluminium.
<b>POISSON ET FRUITS DE MER</b> Filets (1 lb.) Petits crustacés et mollusques (1 lb.)	4 – 5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutes 4 – 5 minutes	Mettez le poisson dans une casserole. Retournez l'aliment ou ouvrez-le après le signal sonore. Laissez reposer pendant 5 minutes.

*NOTE : Les temps de décongélation suggérés sont approximatifs et se veulent une ligne directrice.*

## POUR OBTENIR LES MEILLEURES RÉSULTATS DE CUISSON

Pour obtenir les meilleurs résultats de votre four à micro-ondes, lisez et suivez les recommandations qui suivent.

- **Température d'entreposage :** Les aliments sortant du réfrigérateur ou congélateur prennent plus de temps à cuire que les mêmes aliments à la température de la pièce. Les temps donnés dans le présent guide d'instruction sont basés sur le température normale d'entreposage de la nourriture.
- **Dimensions :** Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les grands morceaux. Les morceaux aux dimensions et formes similaires cuisent plus uniformément. Pour obtenir une cuisson uniforme, réduisez la puissance lorsque vous faites cuire de gros morceaux.
- **Humidité naturelle :** Les aliments naturellement très humides cuisent plus uniformément étant donné que l'énergie par micro-ondes est attirée par les molécules d'eau.
- **Remuez** les aliments tels que les plats en casserole et les légumes à partir de l'extérieur vers l'intérieur pour distribuer uniformément la chaleur et la vitesse de cuisson. Un brassage constant n'est pas nécessaire; un brassage occasionnel est suffisant.
- **Retournez** les aliments comme les côtelettes de porc, les pommes de terre entières, les rôtis ou les chou-fleurs après la moitié de la cuisson pour exposer uniformément tous les côtés à l'énergie par micro-ondes.
- **Placez** les parties délicates des aliments, comme les pointes d'asperges, vers le centre du plat.
- **Repartissez** les aliments aux formes inégales, comme les morceaux de poulet ou les darnes de saumon, de manière à ce que les parties les plus épaisses pointes vers l'extérieur du plat.
- **Protégez** les parties des aliments qui pourraient cuire plus rapidement, comme les bouts des ailes et des cuisses de poulet avec de petits morceaux de papier d'aluminium.
- **Laissez reposer :** Après avoir retiré les aliments du four à micro-ondes, recouvrez les aliments avec du papier d'aluminium ou un couvercle de casserole et laissez-les reposer pour que la cuisson se termine dans le centre et pour éviter de trop cuire les parties extérieures. La durée du temps de repos dépend de la densité et de la superficie de la nourriture.
- **Enveloppez dans du papier ciré ou du papier essuie-tout :** Les sandwiches et beaucoup d'autres aliments contenant du pain précuit devraient être enveloppés avant d'être mis au four à micro-ondes pour les empêcher de sécher.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES

### Consignes générales pour la cuisson du poisson, des crustacés et des mollusques

- Préparation du poisson pour la cuisson :
  - Faites décongeler complètement le poisson, les crustacés ou les mollusques.
  - Répartissez les pièces de forme inégale avec les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat. Répartissez les crustacés et mollusques en une couche seulement pour obtenir une cuisson uniforme.
  - Le type de couvert que vous utilisez doit dépendre de la cuisson que vous allez exécuter. Le poisson poché nécessite un couvercle à micro-ondes ou un emballage de plastique permettant une circulation d'air. Le poisson au four, pané ou en sauce doit être légèrement recouvert avec du papier ciré pour empêcher que la couche croustillante ou la sauce ne s'humidifie.
- Programmez toujours le temps de cuisson le plus court. Le poisson est cuit lorsqu'il devient opaque et que la partie la plus épaisse commence à se desquamer. Les mollusques et crustacés sont prêts lorsque leurs coquilles passent de rose à rouge et que le chair est opaque et ferme.
- Le Tableau de Cuisson pour le Poisson, les Crustacés et les Mollusques ci-dessous vous fournit des consignes spécifiques sur les réglages du Temps de Cuisson et du Niveau de Puissance pour la plupart des types de poisson, de mollusques et de crustacés.

## TABLEAU DE CUISSON POUR LE POISSON, LES CRUSTACÉS ET LES MOLLUSQUES

POISSON	PUISSANCE	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
Filets de poisson	HI	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> – 4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutes	Répartissez le poisson en une unique couche avec les parties les plus épaisses vers l'extérieur d'un plat de cuisson au micro-ondes d'un litre et demi. Badigeonnez avec du beurre fondu et assaisonnez si désiré. Faites cuire en recouvrant le plat avec un emballage de plastique permettant une circulation d'air. Laissez reposer couvert pendant 2 minutes. Si vous faites cuire plus d'une livre de poisson, retournez la pièces à la moitié de la cuisson.
Darnes de poisson	HI	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> – 5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutes	
Poisson entier	7	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> – 6 minutes	
Pétoncles	HI	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> – 5 minutes	
Crevettes avec écailles	HI	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> – 5 minutes	Répartissez en une unique couche. Préparez tel que mentionné ci-haut.; brassez au lieu de retourner les morceaux.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## AMUSE-GUEULES/SAUCES/SOUPES

### Cuisson d'amuse-gueules : Trucs et techniques

- Les craquelins croustillants, tels que les toasts melba, le blé filanté et les craquelins de seigle croustillants sont les plus recommandables pour une utilisation au four à micro-ondes. Attendez le dernier moment avant de mettre les tartinades. Mettez un papier essuie-tout sous les craquelins pendant la cuisson pour que l'excédent d'humidité soit absorbé.
- Disposez les amuse-gueules individuels en cercle pour obtenir une cuisson uniforme.
- Brassez les trempettes pour distribuer la chaleur et réduire le temps de cuisson.

### Cuisson de sauces : Trucs et techniques

- Utilisez une casserole ou une tasse à mesurer résistants aux micro-ondes dont les dimensions sont de deux à trois fois plus grandes que le volume de sauce à préparer.
- Les sauces faites avec de la fécule de maïs s'épaississent plus rapidement que celles faites avec de la farine.

### Cuisson de soupes : Trucs et techniques

- Pour éviter les débordements, faites cuire les soupes dans un plat à micro-ondes qui contient le double du volume des ingrédients de la recette.
- De manière générale, recouvrez les soupes avec un emballage de plastique permettant une CIRCULATION D'AIR ou avec un couvercle à micro-ondes.

- Recouvrez les aliments pour retenir l'humidité. Ne couvrez pas les aliments si vous désirez qu'ils soient croustillants.
- Évitez de trop faire cuire en utilisant le temps minimum suggéré. Ajoutez plus de temps si nécessaire et seulement après avoir vérifié les aliments.

### Non recommandé

- Les amuse-gueules recouverts d'une couche croustillante ou de pâte feuilletée se préparent mieux dans un four conventionnel à chaleur sèche.
- Le pain peut être réchauffé au micro-ondes mais il ne sera pas croustillant.
- Faites cuire les sauces faites avec de la fécule de maïs ou de la farine sans les recouvrir pour que vous puissiez les brasser 2 ou 3 fois pendant la cuisson afin d'obtenir une consistance onctueuse.
- Pour adapter une sauce conventionnelle, réduisez légèrement la quantité de liquide.
- Un brassage occasionnel aidera au mélange des saveurs, distribuera uniformément la chaleur et réduira possiblement le temps de cuisson.
- Lors de la conversion d'une recette de soupe conventionnelle pour le micro-ondes, réduisez la quantité de liquide, de sel et d'assaisonnement piquant.

## VIANDE

### Cuisson de viande : Consignes générales

- Préparation de la viande pour la cuisson :
  - Faites décongeler complètement.
  - Enlevez les excédents de gras pour éviter les éclaboussures.
  - Placez la viande avec le côté le plus gras vers le bas sur une étagère à micro-ondes dans un plat à micro-ondes.
  - Utilisez un sac de cuisson au four pour les pièces de viande moins tendres.
  - Répartissez la viande de manière à ce que les parties les plus épaisses pointent vers l'extérieur du plat.
  - Recouvrez la viande avec du papier ciré pour empêcher les éclaboussures.
- Surveillez la viande lors de la cuisson.
  - Enlevez le jus de viande qui s'accumule pour réduire les éclaboussures et empêcher une cuisson excessive du dessous de la viande.
  - Protégez les parties minces ou osseuses avec des bandes d'aluminium pour éviter qu'elles ne cuisent trop.

### NOTE :

Assurez-vous que le papier d'aluminium soit **au moins à un pouce** de distance des parois du four et ne recouvrez pas plus du tiers de la viande avec du papier d'aluminium en tout temps.

- Laissez reposer la viande couverte avec du papier d'aluminium de 10 à 15 minutes après l'avoir retiré du four. La température interne de la viande peut augmenter de 5 – 10 °F pendant le temps de repos.

Le Tableau de Cuisson de Viande de la page 25 vous fournit des consignes détaillées ainsi que les réglages pour le Temps de Cuisson et le Niveau de Puissance pour la plupart des coupes de viande.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## TABLEAU DE CUISSON POUR LA VIANDE

VIANDE	PUISSANCE	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
<b>BŒUF</b> Hamburgers, Frais ou dégelés (4 onces chacun) 1 fricadelle 2 fricadelles 4 fricadelles	HI	1 – 1½ minutes 1½ – 2 minutes 2½ – 3½ minutes	Formez les fricadelles avec un creux de le centre. Placez-les sur une étagère à rôti pour micro-ondes et badigeonnez-les avec un agent brunisseur, si désiré. Recouvrez avec du papier ciré. Retournez à la moitié de la cuisson. Laissez reposer recouvert pendant une minute.
Rôti de pointe de surlonge (3 – 4 lbs.)	5	SAIGNANT (135 °F) 8 – 10 minutes par livre MEDIUM (155 °F) 11 – 13 minutes par livre	Placez la partie grasse du rôti vers le bas sur une étagère à rôti pour micro-ondes. Ajoutez les assaisonnements désirés et recouvrez-le avec du papier ciré. Retournez à la moitié de la cuisson et protégez certaines parties si nécessaire. Retirez le rôti du four lorsque la température désirée est atteinte. Laissez reposer recouvert d'aluminium pendant 15 minutes. (La température pourrait augmenter d'environ 10 °F).
<b>AGNEAU</b> Rôti d'agneau roulé sans os (3 – 4 lbs.)	5	SAIGNANT (135 °F) 11 – 12 minutes par livre MEDIUM (145 °F) 12 – 13 minutes par livre BIEN CUIT (155 °F) 13 – 14 minutes par livre	Placez la partie grasse du rôti vers le bas sur une étagère à rôti pour micro-ondes. Badigeonnez l'agneau avec de la marinade ou avec les assaisonnements désirés comme du romarin, du thym ou de la marjolaine. Recouvrez avec du papier ciré. Retournez le rôti après 15 minutes et après 30 minutes. Protégez si nécessaire. Retirez le rôti du four lorsque la température désirée est atteinte. Laissez reposer recouvert d'aluminium pendant 15 minutes. (La température pourrait augmenter d'environ 10 °F).
<b>PORC</b> Tranches de bacon 2 tranches 4 tranches 6 tranches 10 tranches	HI	1½ – 2 minutes 2 – 3 minutes 4 – 5 minutes 7 – 8 minutes	Placez les tranches de bacon sur une étagère à rôti pour micro-ondes. Recouvrez avec du papier essuie-tout. Après la cuisson, laissez reposer 1 minutes.
Côtelettes (5 – 7 onces chacune) 2 côtelettes  4 côtelettes	3	18 – 20 minutes par livre  15 – 17 minutes par livre	Placez les côtelettes dans un plat à micro-ondes. Ajoutez les assaisonnements désirés et recouvrez avec une pellicule de plastique permettant une circulation d'air. Faites cuire jusqu'à ce qu'il ne reste plus de surfaces roses ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 170 °F. Retournez à la moitié de la cuisson. Laissez reposer recouvert pendant 15 minutes (la température pourrait augmenter d'environ 10 °F).
Rôti de longe roulé, sans os (3½ – 4½ lbs.)	3	25 – 27 minutes par livre (165 °F)	Placez le rôti dans un sac de cuisson dans un plat à micro-ondes. Ajoutez les assaisonnements et l'agent brunisseur, si désiré. Ne fermez pas hermétiquement le sac. Après la cuisson, laissez reposer dans le sac pendant 15 minutes (la température pourrait augmenter d'environ 10 °F). La température interne du porc devrait atteindre 170 °F avant d'être servi.
Chaînon de saucisses Frais (ou congelé et dégelé) (1 – 2 onces chacun) 2 chaînons 4 chaînons 6 chaînons 10 chaînons (8 onces par paquet)	HI	45 – 60 secondes 1 – 1½ minutes 1½ – 2 minutes 1¾ – 2 minutes	Percez les chaînons et placez-les sur une étagère à rôti pour micro-ondes. Recouvrez avec du papier ciré ou du papier essuie-tout. Retournez à la moitié de la cuisson. Après la cuisson, laissez reposer recouvert pendant une minute.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## VOLAILLE

### Cuisson de la volaille : Consignes générales

- Préparation de la volaille pour la cuisson :
  - Faites décongeler complètement.
  - Répartissez les morceaux de volaille de manière à ce que les parties les plus épaisses pointent vers l'extérieur du plat. Lors de la cuisson de cuisses, disposez-les comme les rayons d'une roue.
  - Recouvrez le plat avec du papier ciré pour réduire les éclaboussures.
  - Utilisez un agent brunisseur (comme de la sauce Worcestershire) ou faites cuire avec de la sauce pour donner un aspect bruni.
- Surveillez la viande lors de la cuisson.
  - Enlevez le jus de viande qui s'accumule.
  - Protégez les parties minces ou osseuses avec des bandes d'aluminium pour éviter qu'elles ne cuisent trop. Assurez-vous que le papier d'aluminium soit à **au moins un pouce** des parois du four et des autres morceaux d'aluminium.
- La volaille est prête lorsqu'elle n'est plus rose et que le jus est clair. Lorsqu'elle est prête, la température de la viande de la cuisse devrait être de 180 – 185 °F.
- Laissez reposer la volaille recouverte de papier d'aluminium après la cuisson.

Le Tableau de Cuisson pour la Volaille ci-bas vous fournit des consignes détaillées ainsi que les réglages pour le Temps de Cuisson et le Niveau de Puissance pour la plupart des coupes et types de volaille.

## TABLEAU DE CUISSON POUR LA VOLAILLE

VOLAILLE	PUISSANCE	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
Morceaux de poulet (2 1/2 – 3 lbs.)	HI	4 1/2 – 5 1/2 minutes par livre	Lavez et égouttez les pièces avant la cuisson. Placez les pièces en une unique couche dans un plat à micro-ondes avec les pièces les plus grosses à l'extérieur. Badigeonnez avec du beurre ou de l'agent brunisseur et des assaisonnements, si désiré. Recouvrez avec du papier ciré. Faites cuire jusqu'à ce qu'il ne reste plus de surfaces roses et que le jus soit clair. Laissez reposer 5 minutes.
Poulet entier (3 – 3 1/2 lbs.)	HI	12 – 13 minutes par livre	Lavez et égouttez les pièces avant la cuisson. Placez la poitrine vers le bas sur une étagère à rôti pour micro-ondes. Badigeonnez avec du beurre ou de l'agent brunisseur et des assaisonnements, si désiré. Recouvrez avec du papier ciré. Faites cuire un tiers du temps estimé. Tournez la poitrine vers le haut. Remplacez le papier ciré. Faites cuire un autre tiers du temps estimé. Protégez les parties chaudes si nécessaire. Faites cuire le reste du temps estimé ou jusqu'à ce qu'il ne reste plus de surfaces roses et que le jus soit clair. Laissez reposer recouvert de papier d'aluminium pendant 10 minutes (la température pourrait augmenter d'environ 10 °F). La température de la cuisse devrait être d'environ 180 – 185 °F lorsque la volaille est prête.
Poulet de Cornouailles (1 – 1 1/2 lbs.)	HI	6 – 7 minutes par livre	Lavez et égouttez les pièces avant la cuisson. Attachez les ailes au corps et les cuisses à la queue. Placez la poitrine vers le bas sur une étagère à rôti pour micro-ondes. Recouvrez avec du papier ciré. Retournez à la moitié de la cuisson. Protégez les extrémités des os ainsi que les pilons avec du papier d'aluminium. Enlevez les égouttements. Badigeonnez avec du beurre ou de l'agent brunisseur et des assaisonnements, si désiré. Faites cuire jusqu'à ce qu'il ne reste plus de surfaces roses et que le jus soit clair. Retirez les poulets du four lorsqu'ils atteignent la température désirée. Laissez reposer recouvert de papier d'aluminium pendant 5 minutes (la température pourrait augmenter d'environ 10 °F). La température dans la poitrine devrait être d'environ 170 °F avant d'être servi.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## PÂTES ET RIZ

La cuisson par micro-ondes et la cuisson conventionnelle des pâtes, du riz et des céréales requiert approximativement la même période de temps. La méthode au micro-ondes est cependant plus commode étant donné que la cuisson et le service se font dans le même plat. Aucun brassage n'est nécessaire et les restes de pâtes ont le même goût que s'ils étaient fraîchement cuits lorsque réchauffés.

### Cuisson des Pâtes et du Riz : Trucs et techniques

- Si vous prévoyez utiliser du riz ou des pâtes dans une casserole, ne les faites pas trop cuire de manière à ce qu'ils soient encore fermes.
- Laissez du temps de repos pour le riz mais pas pour les pâtes.
- Les Tableaux de Cuisson pour les Pâtes et le Riz ci-dessous vous fournissent des consignes détaillées ainsi que les réglages pour le Temps de Cuisson et le Niveau de Puissance pour la plupart des types de riz et pâtes.

## TABLEAU DE CUISSON POUR LES PÂTES

PÂTES	PUISSANCE	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
<b>Spaghetti</b> 4 tasses d'eau Ajoutez 8 onces de Spaghetti	HI 5	9 – 10 minutes 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> – 8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutes	<p>Combinez de l'eau chaude du robinet et du sel, si désiré.</p> <p>Utilisez un plat à micro-ondes de 2 litres et recouvrez-le d'une pellicule de plastique permettant une circulation d'air pour le spaghetti et les nouilles à lasagne.</p> <p>Utilisez un couvercle résistant aux micro-ondes ou une pellicule de plastique permettant une circulation d'air pour le macaroni et les nouilles aux œufs.</p> <p>Faites cuire à la puissance maximale durant la période de temps indiquée dans le tableau ou jusqu'à ce que l'eau bout. Remuez les pâtes après le bouillonnement de l'eau et faites cuire au niveau de puissance 5 tel qu'indiqué dans le tableau (ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres).</p> <p>Égouttez dans une passoire.</p>
<b>Macaroni</b> 3 tasses d'eau Ajoutez 2 tasses de macaroni	HI 5	6 – 7 minutes 5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> – 6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutes	
<b>Nouilles à lasagne</b> 4 tasses d'eau Ajoutez 8 onces de nouilles à lasagne	HI 5	7 – 8 minutes 11 – 12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutes	
<b>Nouilles aux œufs</b> 6 tasses d'eau Ajoutez 4 tasses de nouilles	HI 5	8 – 10 minutes 5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> – 6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutes	

## TABLEAU DE CUISSON POUR LE RIZ

RIZ	PUISSANCE	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
<b>Longs grains</b> 2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> tasses d'eau Ajoutez 1 tasse de riz	HI 5	5 – 6 minutes 15 minutes	<p>Combinez de l'eau chaude du robinet et du sel, si désiré, dans un plat à micro-ondes de 2 litres. Recouvrez avec un couvercle résistant aux micro-ondes ou une pellicule de plastique permettant une circulation d'air.</p> <p>Faire cuire à la puissance maximale durant la période de temps indiquée dans le tableau ou jusqu'à ce que l'eau bout.</p> <p>Remuez le riz et assaisonnez.</p> <p>Faites cuire au niveau de puissance 5 tel qu'indiqué dans le tableau ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et le riz tendre.</p>
<b>Brun</b> 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tasses d'eau Ajoutez 1 tasse de riz	HI 5	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> – 5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutes 28 minutes	
<b>Mélange de riz à longs grains et de riz sauvage</b> 2 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> tasses d'eau Ajoutez 6 onces de riz	HI 5	4 – 5 minutes 24 minutes	
<b>Riz minute</b> 1 tasse d'eau Ajoutez 1 tasse de riz	HI	2 – 3 minutes	Faites chauffer jusqu'à ce que l'eau bout. Brassez le riz dans l'eau bouillante et laissez reposer couvert de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et le riz tendre. Séparez à l'aide d'une fourchette.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour un meilleur rendement et une sécurité plus accrue, gardez l'intérieur et l'extérieur du four propre. Portez un soin particulier pour éviter les accumulations de nourriture sur le panneau intérieur de la porte et dans le cadre frontal du four. **N'utilisez jamais de poudre de nettoyage ou de laine d'acier.** Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four, en incluant le dessous de la caisse, avec un chiffon et une solution chaude (non brûlante) de détergent doux. Rincez et séchez. Utilisez un nettoyant à chrome et polissez le chrome, le métal et les surfaces d'aluminium. Nettoyez les éclaboussures immédiatement avec un papier essuie-tout humide, surtout après avoir fait cuire du poulet ou du bacon. Nettoyez votre four chaque semaine ou plus souvent, si nécessaire.

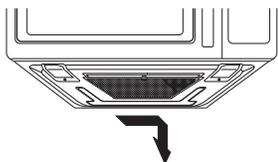
## ÉTAGÈRE MÉTALLIQUE

Nettoyez l'étagère métallique avec du savon doux et un récurreur en nylon. Séchez complètement. N'utilisez pas de récurveurs ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer l'étagère.

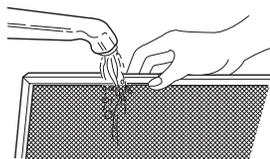
## NETTOYAGE DU FILTRE À GRAISSE

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

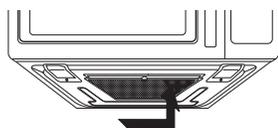
1. Pour enlever le filtre à graisse, faites glisser le filtre sur le côté. Tirez le filtre vers le bas et poussez de l'autre côté. Le filtre se retire alors facilement.



2. Nettoyez au lave-vaisselle ou faites tremper le filtre à graisse dans de l'eau chaude et du détergent doux. Rincez à fond et secouez pour sécher. **N'utilisez pas d'ammoniac ou n'en mettez pas dans votre lave-vaisselle. Le filtre en aluminium noircira.**



3. Pour réinstaller le filtre, faites-le glisser dans la fente latérale et poussez vers le haut et le centre du four pour qu'il s'emboîte correctement.



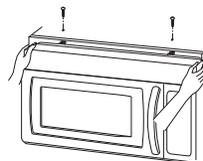
## ⚠ ATTENTION

**Pour éviter tout risque de blessure personnelle ou dommage à votre propriété, ne faites pas fonctionner le four sans le filtre à graisse.**

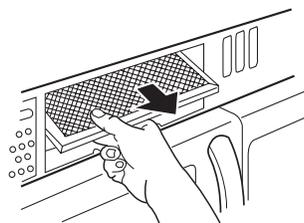
## REMPACEMENT DU FILTRE À CHARBON

Si votre four possède un système de ventilation intérieur, le filtre à charbon devrait être remplacé chaque 6 ou 12 mois, et plus fréquemment si nécessaire. Le filtre à charbon ne peut être nettoyé.

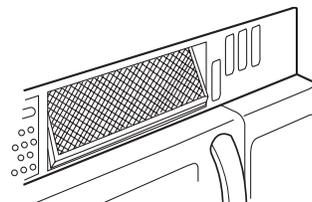
1. Débranchez le four ou éteignez le bloc d'alimentation électrique.
2. Retirez les deux vis de montage de la grille de ventilation (2 vis médianes).



3. Faites basculer la grille vers l'avant et retirez-la.
4. Enlevez le vieux filtre.



5. Glissez le nouveau filtre à charbon en place. Le filtre devrait reposer tel qu'indiqué sur l'illustration.

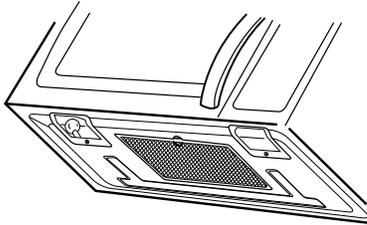


6. Glissez la base de la grille en place. Poussez le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Remettez les vis de montage. Rallumez l'alimentation du bloc électrique et ajustez l'horloge.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## REPLACEMENT DE LA LUMIÈRE DE LA TABLE DE CUISSON

1. Débranchez le four ou éteignez le bloc d'alimentation électrique.



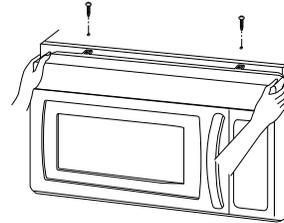
2. Enlevez le couvercle de l'ampoule et les vis de montage.
3. Remplacez la ou les ampoules avec des ampoules à électroménager de 30 ou 40 watts.
4. Remplacez le couvercle de l'ampoule et les vis de montage.
5. Rallumez le bloc d'alimentation électrique ou rebranchez le four.

### **⚠ ATTENTION**

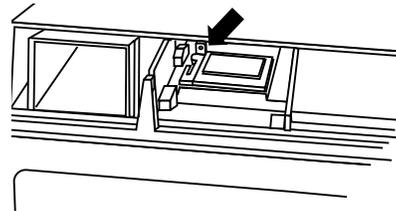
**Pour éviter des blessures personnelles, portez des gants lors du remplacement d'une ampoule électrique.**

## REPLACEMENT DE LA LUMIÈRE DU FOUR

1. Débranchez le four ou éteignez le bloc d'alimentation électrique.
2. Retirez les deux vis de montage de la grille de ventilation (2 vis médianes).
3. Faites basculer le couverct vers l'avant et soulevez-le pour l'enlever.



4. Enlevez le support à ampoule.



5. Soulevez le support à ampoule.



6. Remplacez l'ampoule grillée par une ampoule à électroménager de 30 ou 40 watts.
7. Remplacez le support à ampoule.
8. Glissez la base du couverct à ventilateur en place. Remettez les vis de montage. Rallumez l'alimentation du bloc électrique ou rebranchez l'appareil.

# DÉPANNAGE

## AVANT D'APPELER POUR DE L'ASSISTANCE

Consultez la liste suivante pour vous assurer qu'un appel de service est nécessaire. La révision de renseignements supplémentaires sur les produits à vérifier pourrait vous éviter un appel de service non nécessaire.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Si rien ne fonctionne . . .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez si un fusible est grillé ou si le disjoncteur est en position de déclenchement.</li> <li>• Assurez-vous que le four est correctement branché au circuit de la maison.</li> <li>• Assurez-vous que les commandes soient programmées correctement.</li> </ul>
Si la lumière intérieure du four ne fonctionne pas . . .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ampoule n'est pas assez serrée ou défectueuse.</li> </ul>
Si le four ne fait pas cuire les aliments . . .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le tableau de contrôle soit convenablement programmé.</li> <li>• Assurez-vous que la porte soit bien fermée.</li> <li>• Assurez-vous d'avoir pesé sur la touche Mise en Marche.</li> <li>• Assurez-vous que la minuterie n'ait pas été activée au lieu d'une fonction de cuisson.</li> </ul>
Si le four prend plus de temps que normalement pour la cuisson ou s'il fait cuire trop rapidement les aliments . . .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le Niveau de Puissance soit dûment programmé.</li> </ul>
Si l'horloge n'indique pas toujours la bonne heure . . .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le cordon électrique soit branché convenablement dans la prise de courant.</li> <li>• Assurez-vous que le four soit le seul appareil branché sur le circuit électrique.</li> </ul>
Si le four ne fait pas cuire uniformément les aliments . . .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez si les aliments sont de formes irrégulières.</li> <li>• Assurez-vous que les aliments sont complètement dégelés avant de les faire cuire.</li> <li>• Vérifiez la disposition des bandes d'aluminium utilisées pour prévenir la sur cuisson.</li> </ul>
Si les aliments ne sont pas assez cuits . . .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous d'avoir bien suivi les instructions (quantité, temps et niveau de puissance) de la recette.</li> <li>• Assurez-vous que le four soit sur un circuit séparé.</li> <li>• Assurez-vous que les aliments soient complètement dégelés.</li> </ul>
Si la nourriture est trop cuite . . .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous d'avoir bien suivi les instructions (quantité, temps et niveau de puissance) de la recette.</li> </ul>
S'il y a des formations d'arc (décharges de courant électrique) . . .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous d'avoir utilisé des plats pour cuisson au micro-ondes.</li> <li>• Assurez-vous de ne pas avoir utilisé de ligatures en métal.</li> <li>• Assurez-vous que le four n'ait pas fonctionné vide.</li> <li>• Assurez-vous d'avoir dûment installé l'étagère (si utilisée) dans les quatre supports.</li> </ul>
Si l'afficheur indique un compte à rebours mais que le four n'est pas en marche . . .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que la porte soit bien fermée.</li> <li>• Assurez-vous que la minuterie n'ait pas été activée au lieu d'une fonction de cuisson.</li> </ul>
Si le ventilateur s'allume par lui-même . . .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la température devient trop élevée près du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte à évacuation s'allume automatiquement au niveau LOW pour refroidir le four. Il peut rester allumé jusqu'à une heure pour refroidir le four.</li> </ul>

# DÉPANNAGE

## AVERTISSEMENT

Afin d'éviter une électrocution qui peut entraîner de sérieuses blessures ou causer la mort, ne retirez en aucun cas la carrosserie. Seul un agent de service autorisé devrait démonter la carrosserie.

## QUESTIONS ET RÉPONSES

QUESTIONS	RÉPONSES
Puis-je utiliser une étagère dans mon four pour pouvoir réchauffer et faire cuire avec deux positions d'étagère en même temps ?	N'utilisez que l'étagère qui est incluse avec votre four à micro-ondes. L'utilisation de tout autre étagère peut résulter en un rendement de cuisson appauvri et/ou en la formation d'arcs qui pourraient endommager votre four. N'utilisez pas l'étagère lorsque vous utilisez le mode de cuisson avec senseur.
Puis-je utiliser indifféremment une poêle en métal ou en aluminium dans mon four ?	Le seul métal utilisable est le papier d'aluminium pour protéger certaines parties (utilisez de petits morceaux plats). Ne laissez pas l'aluminium toucher les parois du four. Voir page 6.
La porte de mon four à micro-ondes me semblent parfois ondulée. Est-ce normal ?	Cette apparence est normale et n'affecte en rien le fonctionnement de votre four.
Que sont les vrombissements que l'on perçoit lorsque le four est en marche ?	Il s'agit du son qu'émettent les transducteurs lors de l'activation et de la désactivation du cycle du magnétron.
Pourquoi le plat devient-il chaud quand je fais cuire des aliments ?	À mesure que la nourriture se réchauffe, sa chaleur se transmet au plat. Utilisez des mitaines pour retirer les plats après une utilisation du four. Le plat pourrait ne pas être adapté pour le micro-ondes. Voir page 6.
Que signifie Temps de Repos ?	Le Temps de Repos veut dire que la nourriture devrait être sortie du four et couverte pour un certain temps après la cuisson. Ce procédé permet à la cuisson de se terminer, économise de l'énergie et libère le four pour d'autres utilisations. Pour certains mets, la température continue à augmenter pendant ce temps.
Puis-je faire du pop-corn dans mon four ?  Comment puis-je obtenir les meilleurs résultats ?	Oui. Préparez-vous un emballage de pop-corn pour micro-ondes en suivant les consignes du fabricant ou utilisez la touche préprogrammée Pop-corn. Voir page 15.  N'utilisez pas de sacs réguliers en papier avec des grains de maïs - n'utilisez que les emballages spécialement conçus pour faire du pop-corn au micro-ondes. Utilisez le test d'écoute en arrêtant le four aussitôt que le pop-corn éclate au rythme d'environ un éclatement par seconde ou deux. N'essayez pas de faire éclater des grains qui n'ont pas éclaté. Si vous utilisez un plat pour pop-corn au micro-ondes, assurez-vous de suivre les instructions du fabricant. Ne préparez pas de pop-corn à l'aide d'ustensiles en verre.
Pourquoi sort-il de la vapeur par la grille d'évacuation d'air ?	La vapeur est normalement produite durant la cuisson. Le four à micro-ondes a été conçu pour évacuer la vapeur par la grille de la partie supérieure du four.