



FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/
rendement, des pièces, accessoires ou service, composez le :

1-800-807-6777.

ou visitez notre site Web
www.whirlpool.ca

Table des matières	2
--------------------------	---

Modèles GMC275, GMC305

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES	3
Spécifications électriques	4
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	5
COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR À MICRO-ONDES	6
UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES	6
Caractéristiques des aliments	6
Guide de cuisson	7
Ustensiles de cuisson et vaisselle	7
Papier d'aluminium et métal	7
Puissance de cuisson	8
Cook Power (puissance de cuisson)	8
Add A Minute (ajouter une minute)	9
Cook A Bit More (cuire un peu plus)	9
Memory (mémoire)	9
Interruption de la cuisson	10
Auto Cook (cuisson automatique)	10
Cuisson par étapes	10
Réchauffage	11
Defrost (décongélation)	11
Maïs éclaté	12
Beverage (boisson)	12
Baked Potato (pomme de terre au four)	13
Warm Hold (garde au chaud)	13
ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES	13
Nettoyage général	13
DÉPANNAGE	14
ASSISTANCE OU SERVICE	15
GARANTIE	16

SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures aux personnes et l'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lire et observer les instructions spécifiques de "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES" présentées dans cette section.
- Le four à micro-ondes doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE" présentées dans cette section.
- Installer ou placer le four à micro-ondes uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits, comme les oeufs entiers dans leur coquille et les récipients fermés – par exemple les bocaux en verre fermés – peuvent exploser et on ne doit pas les faire chauffer dans un four à micro-ondes.
- Utiliser cet appareil uniquement pour les usages auxquels il est destiné, tels qu'ils sont décrits dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour usage industriel ou de laboratoire.
- Des aliments et des ustensiles de cuisson en métal de taille excessive ne doivent pas être placés dans le four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Ne pas nettoyer avec un tampon à récurer en métal. Des parties se détachant du tampon peuvent toucher des pièces électriques, causant un risque de choc électrique.
- Ne pas remettre dans le four non utilisé des articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé sur le plancher.
- Ne pas frire dans le four. Les ustensiles allant au four à micro-ondes ne conviennent pas et il est difficile de maintenir des températures de friture appropriées.
- Ne pas utiliser des produits en papier lorsque l'appareil fonctionne au mode "PAN BROWN" (brunissement).
- Ne pas couvrir les grilles ou toute autre partie du four avec du papier métallique. Un surchauffage du four surviendra.
- Comme pour tout appareil ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une supervision adéquate.
- Tous les travaux de service doivent être exécutés exclusivement par un personnel d'entretien qualifié. Contacter un centre de service autorisé pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Ne pas couvrir ou obstruer une ouverture quelconque du four à micro-ondes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent trop chauffer – au-delà du point d'ébullition – sans sembler bouillir. Il n'y a pas toujours des bulles ou une ébullition lorsqu'on retire le récipient du four à microondes. À CAUSE DE CECI, DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS POURRAIENT DÉBORDER LORSQU'ON BOUGE LE RÉCIPIENT OU QUE L'ON UTILISE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE POUR LE REMUER.
Pour réduire le risque de blessures corporelles :
 - Ne pas trop faire chauffer le liquide.
 - Remuer le liquide avant et pendant le chauffage.
 - Ne pas utiliser de récipients à parois droites avec des ouvertures étroites.
 - Une fois chaud, laisser le récipient dans le four à micro-ondes un moment avant de le retirer.
 - Faire très attention lorsqu'on utilise une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Ne pas remettre le four à micro-ondes à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil près de l'eau, comme par exemple près d'un évier de cuisine, un sous-sol mouillé ou près d'une piscine ou autres endroits semblables.
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la section "Entretien du four à micro-ondes".
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement le four à micro-ondes après y avoir placé des produits en papier, en plastique ou autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson des aliments.
 - Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de placer les sachets dans le four.
 - En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher le cordon de courant électrique, ou interrompre l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
 - Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

- (a) Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car ceci pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver le fonctionnement correct du dispositif de verrouillage de sécurité.
- (b) Ne pas placer d'objet entre la surface avant du four et la porte, et ne jamais laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme convenablement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
 - (1) Porte (déformation),
 - (2) Charnières et dispositif de verrouillage (brisés ou desserrés),
 - (3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Seul un personnel d'entretien qualifié est habilité à exécuter des réparations ou réglages sur cet appareil.

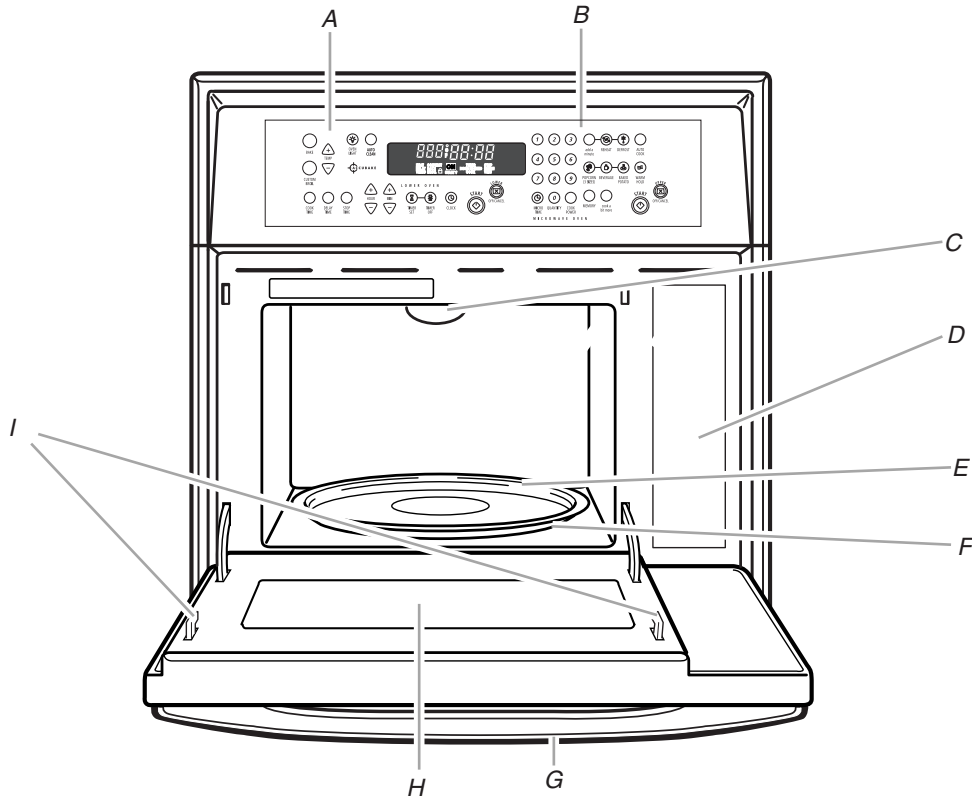
Spécifications électriques

Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur. Le four à micro-ondes est connecté du côté 110 volts du circuit de 240 volts requis pour le four inférieur. Si la tension d'entrée au four à micro-ondes est inférieure à 110 volts, les temps de cuisson risquent de s'allonger. Demander à un électricien qualifié de vérifier votre système électrique.

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter l'ensemble des pièces et caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées ici peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

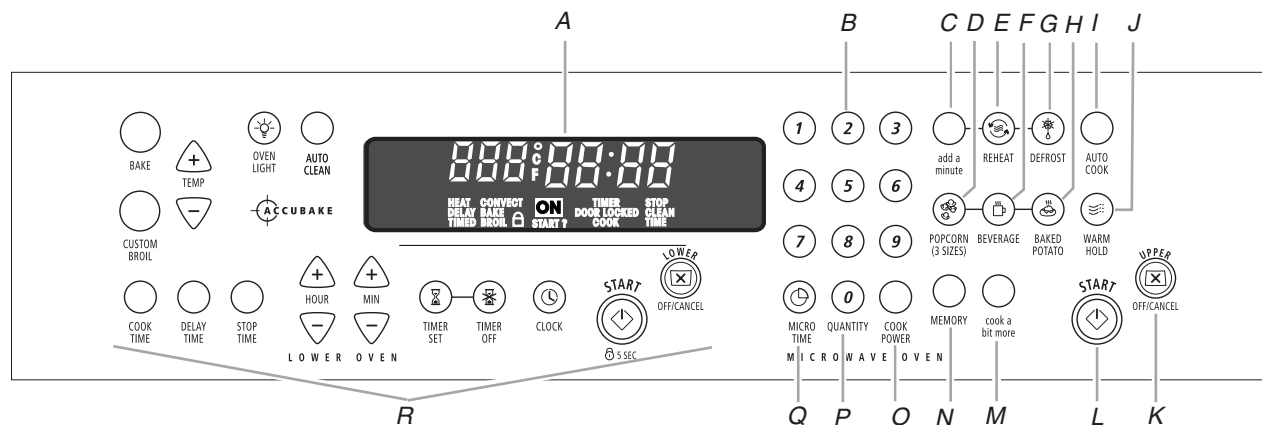


A. Commande du four inférieur
B. Commande du four à micro-ondes
C. Lumière
D. Étiquette du guide de cuisson
E. Plateau rotatif en verre

F. Support du plateau rotatif amovible
G. Poignée de porte
H. Hublot avec grille métallique
I. Système de verrouillage de sécurité de la porte

Cette unité doit être connectée à un circuit de 240 volts.

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR À MICRO-ONDES



A. Affichage électronique

B. Touches numériques

C. Add a minute (ajouter une minute)

D. Mais à éclater au four à micro-ondes (3 quantités)

E. Réchauffage au four à micro-ondes

F. Boisson au four à micro-ondes

G. Décongélation au four à micro-ondes

H. Pomme de terre au four à micro-ondes

I. Auto cook (cuisson automatique)

J. Warm hold (garde au chaud)

K. Arrêt/annulation du four à micro-ondes supérieur

L. Mise en marche du four à micro-ondes

M. Cook a bit more (cuire un peu plus)

N. Memory (mémoire)

O. Puissance de chauffage du four à micro-ondes

P. Touche "0" quantity

Q. Micro time (cuisson par étapes)

R. Commandes du four inférieur

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Un magnétron dans le four produit des micro-ondes qui rebondissent de la base, des parois et de la voûte en métal et qui passent à travers le plateau rotatif et les ustensiles de cuisson appropriés pour atteindre l'aliment. Les micro-ondes sont attirées et absorbées par le gras, le sucre et les molécules d'eau dans les aliments et font déplacer ces molécules, en produisant une friction et une chaleur qui fait cuire les aliments.

- Ne pas s'appuyer ou laisser les enfants se balancer sur la porte du four à micro-ondes.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes à vide.
- Le plateau rotatif doit être en place et avec le côté correct vers le haut lorsque le four à micro-ondes est utilisé. Ne pas utiliser le plateau rotatif s'il est fêlé ou brisé. Voir la section "Assistance ou service" pour en commander un nouveau.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébés ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes.
- Les vêtements, fleurs, fruits, herbes, bois, gourdes, papier, y compris les sacs en papier brun et les journaux ne doivent pas être séchés dans le four à micro-ondes.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être utilisé pour la mise en conserve, la stérilisation ou la grande friture. Le four à micro-ondes ne peut pas maintenir des températures appropriées.
- La paraffine ne fondra pas dans le four à micro-ondes car elle n'absorbe pas les micro-ondes.
- Utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'enlèvement de contenants du four à micro-ondes.

- Ne pas faire cuire les pommes de terre excessivement. À la fin de la durée de cuisson recommandée, les pommes de terre devraient être légèrement fermes. Laisser les pommes de terre reposer pendant 5 minutes. Elles achèveront de cuire pendant cette période.
- Ne pas faire cuire ou réchauffer des oeufs entiers avec leur coquille. La vapeur accumulée dans les oeufs entiers pourrait les faire éclater. Recouvrir les oeufs pochés et les laisser reposer.

Caractéristiques des aliments

Lors de la cuisson au four à micro-ondes, la quantité, la taille, la forme, la température de début et la composition et la densité de l'aliment affectent les résultats de cuisson.

Quantité d'aliments

La quantité d'aliments chauffés à la fois influencera le temps de cuisson. Vérifier le degré de cuisson et prolonger légèrement la durée si nécessaire.

Taille et forme

Des morceaux plus petits d'aliments cuiront plus vite que les gros morceaux, et les aliments uniformes cuiront plus également que les aliments de forme irrégulière.

Température de début

Les aliments à température ambiante chaufferont plus vite que les aliments réfrigérés, et les aliments réfrigérés chaufferont plus vite que les aliments congelés.

Composition et densité

Les aliments à haute teneur en gras et en sucre atteindront une température plus élevée et chaufferont plus vite que les autres. Les aliments lourds et denses, tels que la viande et les pommes de terre, demandent un temps de cuisson plus long qu'un aliment de la même taille, léger et poreux tel que les gâteaux.

Guide de cuisson

Recouvrement

Le recouvrement des aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et réduire les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle disponible, du papier paraffiné, un essuie-tout ou de la pellicule de plastique approuvée pour les micro-ondes peuvent être utilisés. La pellicule de plastique doit être retournée à un coin pour fournir une ouverture à l'échappement de la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

Remuer et tourner

Remuer et tourner les aliments redistribue la chaleur de manière égale pour éviter la cuisson excessive des bords des aliments. Mélanger de l'extérieur vers le centre. Si possible, retourner les aliments.

Disposition

S'il s'agit d'aliments de forme irrégulière ou de dimensions différentes, les parties plus minces et les morceaux plus petits doivent être disposés près du centre. Si l'on cuit plusieurs aliments de même taille et de même forme, les placer dans un cercle, en laissant le centre du cercle vide.

Dégagement de la pression

Avant le chauffage, utiliser une fourchette ou un petit couteau pour percer les aliments qui ont une peau ou une membrane, tels que les pommes de terre, jaunes d'œufs, foies de poulet, hot dogs et saucisses. Percer plusieurs endroits pour laisser échapper la vapeur.

Protection

Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux pour protéger les parties minces d'aliments de forme irrégulière, les os, et des aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir en premier "Papier d'aluminium et métal".

Temps de repos

Les aliments continueront à cuire par la conduction naturelle de la chaleur même lorsque le programme de micro-ondes sera terminé. La durée du temps de repos dépend du volume et de la densité de l'aliment.

Ustensiles de cuisson et vaisselle

Les ustensiles de cuisson et la vaisselle doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de la manipulation parce que tout plat peut devenir chaud à cause de la chaleur transmise par les aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, ensuite faire un test avant l'utilisation.

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
Papier d'aluminium, métal	Voir la section "Papier d'aluminium et métal".
Plat brunisseur	La base doit être au moins à $\frac{3}{16}$ " (5 mm) au dessus du plateau rotatif. Suivre les recommandations du fabricant.
Vitrocéramique, verre	Peut être utilisé.
Porcelaine, faïence	Suivre les recommandations du fabricant.

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
Mélatamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : essuie-tout, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non-recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour utilisation au four à micro-ondes.
Plastique : pellicule, sacs, couvercles, vaisselle, contenants	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour utilisation au four à micro-ondes.
Poterie et argile	Suivre les recommandations du fabricant.
Styrofoam [†] (mousse de polystyrène)	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
Paille, osier, contenants en bois	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
Papier paraffiné	Peut être utilisé.

Pour vérifier l'ustensile de cuisson ou la vaisselle pour utilisation au four à micro-ondes :

1. Placer l'ustensile de cuisson ou la vaisselle dans le four à micro-ondes avec 1 tasse (250 mL) d'eau à côté de l'article.
2. Faire cuire à la puissance de cuisson maximale pendant 1 minute.

Ne pas utiliser cet ustensile de cuisson ou cet article de vaisselle s'il devient chaud alors que l'eau demeure froide.

Papier d'aluminium et métal

Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques pour enlever des plats du four à micro-ondes.

Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Si ces articles ne sont pas bien utilisés, des arcs (un éclair bleu) peuvent survenir et causer des dommages au four à micro-ondes.

Utilisation possible

Les grilles et les ustensiles de cuisson fournis avec le four à micro-ondes (sur certains modèles), le papier d'aluminium pour protection et les thermomètres à viande approuvés peuvent être utilisés avec les précautions suivantes :

- Ne pas laisser le papier d'aluminium ou le métal toucher les parois, le plafond ou le fond de la cavité intérieure.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Ne pas permettre un contact avec un autre objet en métal durant la cuisson.

Utilisation à éviter

Les ustensiles de cuisson et de cuisson au four en métal, l'or, l'argent, l'étain, les thermomètres à viande non approuvés, les brochettes, les attaches, les doublures de papier d'aluminium telles que les enveloppes à sandwich, les agrafes et objets avec garniture en or ou en argent ou avec un enduit métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.

[†]@STYROFOAM est une marque déposée de The Dow Chemical Company.

Puissance de cuisson

De nombreuses recettes de four à micro-ondes précisent quelle puissance de cuisson doit être utilisée en indiquant un pourcentage, un nom ou un chiffre. Par exemple, 70 % = 7 = Moyen-élevé.

Utiliser le tableau suivant comme guide général pour la puissance de cuisson suggérée pour des aliments spécifiques.

TABLEAU DES PUISSANCES DE CUISSON

POURCENTAGE/NOM	N°	UTILISATION
100 %, Élevé (par défaut)	10	Chauffage rapide d'aliments de commodité et aliments avec haute teneur en eau, tels que soupes, boissons et la plupart des légumes.
90 %	9	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Chauffage de soupes en crème.
80 %	8	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce. Cuisson et chauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
70 %, Moyen-élevé	7	Réchauffage d'une seule portion d'aliments.
60 %	6	Cuisson d'aliments sensibles tels que les mets à base de fromage et d'œufs, pudding et crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables tels que les lasagnes.
50 %, Moyen	5	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	4	Pour faire fondre le chocolat. Chauffage du pain, des petits pains et pâtisseries.

TABLEAU DES DURÉES DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

Ces durées sont approximatives et peuvent nécessiter d'être ajustées aux goûts individuels.

ALIMENTS	DURÉE DE CUISSON (en minutes et en secondes)	PUISSANCE DE CUISSON
Viandes, volailles, poissons, fruits de mer		
Boeuf haché pour mets en sauce (1 lb [0,45 kg])	5 à 6 min	100 %
Galettes de viande hachée (2)	1er côté : 2 min, 2e côté : 1 min 30 s à 2 min 30 s	100 %
Galettes de viande hachée (4)	1er côté : 2 min 30 s, 2e côté : 2 à 3 min	100 %
Pain de viande (1½ lb [0,7 kg])	20 à 25 min	70 %

POURCENTAGE/NOM	N°	UTILISATION
30 %, Moyen-faible, Décongélation	3	Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits.
20 %	2	Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, Faible	1	Mettre les fruits à température ambiante.

Cook Power (puissance de cuisson)

Utilisation :

- Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
- Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson. Le four cuit automatiquement à la puissance de cuisson élevée.
- Appuyer sur COOK POWER pour régler une puissance de cuisson autre que 100 %. À chaque fois qu'on appuie sur Cook Power, la puissance de cuisson diminue de 10 %. Choisir une puissance de cuisson en utilisant le tableau des puissances de cuisson.
- Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage procède à un compte à rebours de la durée de cuisson.

REMARQUES :

- Pour prolonger la durée de cuisson durant ou après la cuisson, utiliser la fonction Add A Minute (ajouter une minute) ou Cook A Bit More (cuire un peu plus).
- Pour régler de nouveau la durée de cuisson après avoir réglé la puissance de cuisson, il est nécessaire de taper 4 chiffres.
- Pour modifier la durée de cuisson une fois que la cuisson a débuté, d'abord ouvrir la porte puis la refermer. Ensuite, entrer la durée de cuisson désirée tel que décrit ci-dessus, et appuyer sur START (mise en marche).
- À la fin de la durée de cuisson, "End" (fin) apparaîtra sur l'affichage, et 4 signaux sonores seront émis.
- Pour des renseignements supplémentaires sur la cuisson et le réchauffage, consulter le tableau des durées de cuisson au micro-ondes qui suit.

ALIMENTS	DURÉE DE CUISSON (en minutes et en secondes)	PUISSANCE DE CUISSON
Morceaux de poulet (3 à 3,5 lbs [1,36 à 1,59 kg]) La température interne devrait être de 185°F (85°C) après repos.	15 à 28 min	100 %
Poitrine de poulet, moitiés sans peau, désossées (quatre-1,5 lb [0,68 kg] poids total) La température interne devrait être de 185°F (85°C) après repos.	5 min 30 s à 7 min 30 s	100 %
Poitrine de dinde, entière La température interne devrait être de 185°F (85°C) après repos.	10 min, puis 30 à 40 min	100 %, 50 %
Filets de poisson, non panés (1 lb [0,45 kg])	4 min 30 s à 7 min	100 %
Crevettes (1 lb [0,45 kg])	5 à 8 min	100 %
Pétoncles (1,5 lb [0,68 kg])	6 à 9 min	100 %
Autres		
Pommes cuites au four (4 grosses)	5 à 10 min	100 %
Chocolat (faire fondre 1 carré)	1 à 2 min	50 %
Oeufs, brouillés (2) Oeufs, brouillés (4)	1 min 15 s à 1 min 45 s 2 à 3 min	100 % 100 %
Oeufs, pochés (1 ou 2)	1 min à 1 min 30 s	50 %
Riz, bouilli (1 tasse [250 mL] non cuit)	5 min puis 13 à 15 min	100 % 50 %
Nachos (grande assiette)	1 min 30 s à 3 min	50 %
Tarte, réchauffée (1 part) Tarte, réchauffée (2 parts)	45 s à 1 min 1 min 30 s à 1 min 45 s	70 % 70 %

Add A Minute (ajouter une minute)

La fonction Add A Minute vous permet de faire cuire des aliments pendant 1 minute à la puissance de cuisson maximale ou d'ajouter 1 ou plusieurs minutes au programme de cuisson Micro Time (durée des micro-ondes). Pour allonger la durée de cuisson durant la cuisson Micro Time, appuyer une fois sur ADD A MINUTE (ajouter une minute) par minute supplémentaire.

- Il est nécessaire de fermer la porte avant de pouvoir appuyer sur Add A Minute.

À la fin de la durée de cuisson, 4 signaux sonores sont émis et sont répétés à intervalles d'une minute jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte ou qu'on appuie sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur). Ceci effacera l'affichage.

Cook A Bit More (cuire un peu plus)

La fonction Cook A Bit More vous permet d'allonger la durée de cuisson initiale de 4 minutes ou moins. On peut utiliser la fonction Cook A Bit More au cours de la cuisson ou après la cuisson.

Dans la minute qui suit la fin de la durée de cuisson, ouvrir la porte du four. Ne pas appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur). Ceci vous donne la possibilité de vérifier le degré de cuisson. Ensuite, fermer la porte du four et appuyer sur COOK A BIT MORE. Le four cuira les aliments pendant un pourcentage de la durée de cuisson initiale à la puissance de cuisson initiale.

- Au cours de la cuisson, la fonction Cook A Bit More fonctionne avec toutes les autres fonctions du micro-ondes sauf Defrost (décongélation), avec des durées de cuisson initiales de 4 minutes ou moins.

Pendant la cuisson par étapes, la fonction Cook A Bit More fonctionne uniquement avec l'étape de cuisson finale.

Memory (mémoire)

En programmant la touche Memory, on peut rappeler les instructions de cuisson précédemment mémorisées et commencer la cuisson rapidement. Par exemple, si on fait cuire un petit pain chaque matin, programmer les étapes de cuisson dans la mémoire.

La fonction Memory vous permet également de programmer une durée de cuisson et une puissance de cuisson pour une autre personne utilisant le four à micro-ondes ultérieurement.

Programmation de la mémoire :

1. Programmer une durée de cuisson. Par exemple, pour 20 secondes, appuyer sur 2 et 0, “:20” apparaîtra sur l'affichage.
2. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson). Appuyer à plusieurs reprises pour régler une puissance de cuisson autre que la puissance maximale.
3. Appuyer sur MEMORY pendant 5 secondes. “SAVED” (mémorisé) apparaîtra sur l'affichage.

Utilisation de la mémoire :

1. Appuyer sur MEMORY. Le four procédera à la cuisson conformément aux instructions préprogrammées.
À la fin du programme, "End" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
2. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Interruption de la cuisson

On peut arrêter le four en cours de programme en ouvrant la porte. Le chauffage cesse et le ventilateur s'arrête, mais la lumière reste allumée. Pour poursuivre la cuisson, fermer la porte et appuyer sur START (mise en marche).

Si on ne souhaite pas poursuivre la cuisson, fermer la porte et la lumière s'éteindra, ou appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur).

Auto Cook (cuisson automatique)

Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour certains aliments pouvant aller au four à micro-ondes. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENTS	TOUCHE	QUANTITÉ
Plats surgelés	1	9 oz, 11 oz ou 26 oz (255 g, 312 g ou 454 g)
Mets en sauce	2	2 à 8 tasses (473 mL à 1,89 L)
Légumes surgelés	3	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Bacon*	4	1 à 6 tranches, d'épaisseur moyenne
Légumes frais	5	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Burrito surgelé	6	1 à 4 morceaux
Hot dogs	7	1 à 6 morceaux

*Les différences dans la quantité de gras, de viande, d'épaisseur et les procédés de salaison affectent les résultats. La moyenne est de 16 tranches par livre.

Utilisation du mode de cuisson automatique :

1. Appuyer sur AUTO COOK (cuisson automatique). "CODE" apparaîtra sur l'affichage.
2. Appuyer sur la touche numérique en fonction du tableau **OU**
Appuyer à plusieurs reprises sur AUTO COOK (cuisson automatique) pour faire défiler la liste des aliments.
3. Appuyer sur 0 QUANTITY (la touche numérique "0") pour entrer la quantité.

REMARQUE : Il est nécessaire d'utiliser la touche 0 QUANTITY pour sélectionner les réglages de quantité pour les plats surgelés, les mets en sauce, le bacon ou les hot dogs.

4. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que le four se mette en marche automatiquement.
L'affichage procède à un compte à rebours de la durée de cuisson.
À la fin du programme, "End" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles d'une minute pendant 15 minutes.
5. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Cuisson par étapes

Le four à micro-ondes peut être réglé pour cuire à différentes puissances pendant diverses durées, jusqu'à 3 étapes.

Cuisson par étapes :

1. Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson pour la première étape.
2. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) puis entrer une puissance de cuisson (si différente de la puissance maximale) à partir du tableau des puissances de cuisson. "TIME" (durée) apparaîtra sur l'affichage.
3. Appuyer sur MICRO TIME (durée des micro-ondes) pour commencer la programmation de l'étape suivante.
4. Répéter les étapes ci-dessus pour la programmation de la deuxième et de la troisième étape.
Les numéros "1", "2" et/ou "3" apparaîtront sur l'affichage du four supérieur pendant la programmation.
5. Appuyer sur START lorsque les durées et les puissances de cuisson ont été entrées.

L'affichage effectue le compte à rebours pour chacune des durées de cuisson. Les numéros "1", "2" ou "3" apparaîtront sur l'affichage durant les étapes respectives.

- Au cours de la cuisson par étapes, on peut utiliser la fonction Add A Minute (ajouter une minute) pour augmenter la durée de cuisson de n'importe quelle étape. Lorsque l'étape à modifier est active, appuyer sur ADD A MINUTE.
- Au cours de la dernière étape, on peut également appuyer sur COOK A BIT MORE (cuire un peu plus) pour prolonger la durée de cuisson. La fonction Cook A Bit More prolonge la durée de cuisson restante de la dernière étape en ajoutant un pourcentage de la durée de cuisson écoulée de la dernière étape.
- Si la dernière étape est Micro Time, on peut utiliser la fonction Cook A Bit More après la cuisson. Dans la minute qui suit la cuisson, ouvrir la porte du four pour vérifier le degré de cuisson. Puis fermer la porte du four et appuyer sur COOK A BIT MORE. Les aliments cuiront pendant un pourcentage de la durée de cuisson de la dernière étape en utilisant le degré de puissance de cuisson de la dernière étape.
- On peut régler le four de manière à ce que la cuisson par étapes soit suivie de la fonction Warm Hold (garde au chaud); la fonction Cook A Bit More peut être utilisée avec la fonction Warm Hold. Toutefois, la fonction Warm Hold utilise une puissance de cuisson faible et dure jusqu'à 99 minutes.

À la fin du programme, "End" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.

6. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Réchauffage

Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour réchauffer 7 types d'aliments. Il n'est pas nécessaire d'entrer les durées ou les températures. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENTS	CODE	QUANTITÉ
Assiettée	1	1 à 2 portions
Pain**	2	1 à 6 tranches
Viandes	3	1 à 6 portions
Trempelette au fromage*	4	1 à 3 tasses (250 à 750 mL)
Soupe*	5	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Sauce*	6	1 à 3 tasses (250 à 750 mL)
Pizza	7	1 à 2 portions

*Quatre signaux sonores seront entendus au milieu du programme de réchauffage, et "STIR" (remuer) apparaîtra sur l'affichage. Remuer les aliments si désiré, fermer la porte et appuyer sur START (mise en marche).

**Ne s'applique pas aux tranches de pain à la température du réfrigérateur.

Réchauffage :

- Appuyer sur REHEAT (réchauffage). "CODE" apparaît sur l'affichage.
Appuyer à plusieurs reprises sur REHEAT pour voir et choisir les réglages en fonction de l'aliment. Par exemple, pour choisir le programme du pain, appuyer deux fois sur REHEAT.
Après 3 secondes, "QTY" apparaîtra sur l'affichage, puis "SRVG" apparaîtra.
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (en portions, tranches ou tasses)
OU
Appuyer sur 0 QUANTITY (la touche numérique "0") pour voir et choisir les quantités. Par exemple, pour choisir la quantité de 2 portions, on doit appuyer deux fois sur 0 QUANTITY.
- Appuyer sur START ou attendre 5 secondes et le four à micro-ondes se mettra en marche automatiquement.
Le compte à rebours de la durée restante s'affiche.
À la fin du programme, "End" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
- Appuyer sur la touche UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Defrost (décongélation)

On peut utiliser la caractéristique Defrost ou régler manuellement le four à micro-ondes pour la décongélation à une puissance de cuisson de 20 %.

- Pour des résultats optimaux, l'aliment doit être à 0°F (-18°C) ou plus froid lors de la décongélation.
- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruit) avant la décongélation. Ôter toute attache métallique et les remplacer par des ficelles ou des élastiques.

- Si l'aliment est emballé, ôter le papier d'aluminium et placer l'aliment dans un contenant approprié.
- Opérer une fente ou percer les emballages de plastique. Percer les peaux, le cas échéant, des aliments congelés tels que les saucisses.
- Plier les emballages de plastique des aliments afin de garantir une décongélation uniforme.
- Toujours sous-estimer la durée de décongélation. Si le centre de l'aliment congelé n'est pas dégelé, le remettre dans le four à micro-ondes et poursuivre la décongélation.
- La durée de la décongélation varie en fonction du degré de congélation de l'aliment.
- Les paquets peu épais se décongèlent plus rapidement que les blocs épais.
- Séparer les morceaux d'aliment le plus tôt possible au cours du programme ou à la fin de celui-ci pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les aliments congelés déjà prêts ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique de décongélation préréglée mais doivent être décongelés manuellement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les extrémités d'aliments telles que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord "Papier d'aluminium et métal".

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

Le système de décongélation personnalisée comporte 6 catégories : Viande, Volaille, Poisson, Bagel, Jus de fruit et Petit pain/muffin. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENT RÉGLAGE	CODE	POIDS OU QUANTITÉ
Viandes*	1	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Volaille*	2	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Poisson*	3	0,1 à 4,4 lb (45 g à 1,34 kg)
Bagel**	4	1 à 6 pièces
Jus de fruit	5	6, 12, ou 16 oz (170, 340, ou 454 g)
Petit pain/muffin	6	1 à 6 pièces

*Voir le tableau de préparation à la fin de la section "Décongélation" pour les morceaux de viande coupés, les dimensions et les instructions.

**Les réglages de quantité 1 et 2 pour les bagels semblent indiquer une durée de décongélation plus longue que la durée nécessaire; toutefois, les durées plus longues utilisent une puissance de cuisson moindre.

Décongélation :

- Appuyer sur DEFROST (décongélation). "CODE" apparaît sur l'affichage.
- Appuyer sur la touche numérique à partir du tableau de décongélation pour choisir l'aliment
OU
Appuyer à plusieurs reprises sur DEFROST pour faire défiler la liste des aliments.

3. Appuyer sur les touches numériques à partir du tableau de décongélation pour choisir le poids ou la quantité.

OU

Appuyer à plusieurs reprises sur 0 QUANTITY (la touche numérique "0") pour choisir la quantité.

REMARQUE : Il est nécessaire d'utiliser la touche 0 QUANTITY pour sélectionner une quantité de jus de fruit.

4. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes et le four à micro-ondes se mettra en marche automatiquement.

L'affichage procède à un compte à rebours de la durée de décongélation. Pour les meilleurs résultats, un temps de pause pré-réglé est compris dans la durée de décongélation. Cette action peut faire sembler le temps de décongélation plus long que prévu.

Pour les réglages 1, 2 et 3, quatre signaux sonores seront émis au milieu du programme et "TURN" (retourner) apparaîtra sur l'affichage pendant 5 secondes. Retourner les aliments si désiré, fermer la porte et appuyer sur START (mise en marche).

À la fin du programme, "End" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.

5. Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

PRÉPARATION DE DÉCONGÉLATION DE LA VIANDE, DE LA VOLAILLE ET DU POISSON

Utiliser le tableau suivant comme guide lors de la décongélation de la viande, de la volaille ou du poisson. Lors du réglage du programme de décongélation, le poids net doit être entré en livres et en dixièmes de livres.

VIANDE

Boeuf : haché, biftecks, rôti, ragoût

Les sections étroites ou grasses des morceaux de forme irrégulière doivent être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation.

Agneau : ragoût et côtelettes

Porc : côtelettes, côtes, rôtis, saucisse

Ne pas décongeler moins de ¼ lb (113 g) ou deux galettes de 4 oz (113 g). Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes.

VOLAILLE

Poulet : entier et en morceaux

Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut.

Poulets de Cornouailles

Dinde : poitrine

Enlever les abats du poulet entier.

POISSON

Filets, darnes, entier, crustacés

Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes.

Mais éclaté

- Ne pas utiliser de sacs en papier ordinaire ou d'ustensiles en verre.
- Ne préparer qu'1 sac de maïs à éclater à la fois.
- Suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation de l'éclateur de maïs pour four à micro-ondes.
- Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes.
Ne pas essayer de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté la première fois.
- Utiliser des sacs de maïs à éclater frais pour des résultats optimaux.
- Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses.

La durée d'éclatement a été pré-réglée en fonction des emballages commerciaux de maïs à éclater pour micro-ondes. Le four est pré-réglé pour le format de 3,5 oz (99 g) mais peut être changé. Utiliser le tableau suivant comme guide.

TAILLE DU SAC	APPUYER SUR LA TOUCHE
3,5 oz (99 g)	Une fois
3 oz (85 g)	Deux fois
1,75 oz (50 g)	Trois fois

Utilisation de la fonction POPCORN (maïs éclaté) :

1. Appuyer sur POPCORN (3 SIZES) (maïs à éclater [3 quantités]).
Le four à micro-ondes sera réglé pour commencer automatiquement l'éclatement pour un sac de 3,5 oz (99 g). Appuyer à plusieurs reprises sur POPCORN (3 SIZES) pour voir et sélectionner la taille du sac.
2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que l'éclatement commence automatiquement.
L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de l'éclatement.
La durée d'éclatement peut être prolongée en appuyant sur COOK A BIT MORE (cuire un peu plus) pendant ou après l'éclatement.
À la fin du programme de maïs éclaté, "End" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.

Appuyer sur la touche UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Beverage (boisson)

La caractéristique Beverage chauffe les boissons sur la base du type de boisson et de la température de service choisis.

Utilisation :

1. Appuyer sur BEVERAGE. "BEVRG" et "CODE" apparaîtront sur l'affichage.
2. Appuyer à plusieurs reprises sur BEVERAGE jusqu'à ce que le type de boisson désiré s'affiche. Par exemple, "TEA" (thé) **OU**
Appuyer sur une touche numérique à partir du tableau pour choisir le type de boisson.

TYPE DE BOISSON	APPUYER SUR LA TOUCHE BEVERAGE	TOUCHE NUMÉRIQUE
Coffee (café)	Une fois	1
Tea (thé)	Deux fois	2
Hot Chocolate (chocolat chaud)	Trois fois	3

Ensuite, "SERVE" (servir) apparaîtra sur l'affichage.

- Appuyer à plusieurs reprises sur BEVERAGE (boisson) pour sélectionner la température de service.

TEMPÉRATURE DE SERVICE	APPUYER SUR LA TOUCHE BEVERAGE
Warm (tiède)	Une fois
Hot (chaude)	Deux fois
Very Hot (très chaude)	Trois fois

- Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes et le four à micro-ondes se mettra en marche automatiquement.

L'affichage présente le compte à rebours de la durée.

À la fin du programme, "End" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.

IMPORTANT : Les liquides chauffés peuvent éclabousser durant et après le chauffage. L'utilisation d'un ustensile en bois, placé dans la tasse ou le bol pendant le chauffage peut aider à éviter ces éclaboussures.

- Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Baked Potato (pomme de terre au four)

Une ou plusieurs pommes de terre de 10 onces (283 g) peuvent être cuites automatiquement au four à micro-ondes en utilisant la fonction Baked Potato.

Cuisson de pommes de terre au four :

- Appuyer sur BAKED POTATO (pomme de terre au four). "QTY" apparaîtra sur l'affichage.
- Appuyer à plusieurs reprises sur 0 QUANTITY (la touche numérique "0") pour sélectionner la quantité ou appuyer sur une touche numérique qui correspond au numéro désiré.
- Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que le four se mette en marche automatiquement. Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.
À la fin du programme, "End" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
- Appuyer sur UPPER OFF/CANCEL (arrêt/annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Warm Hold (garde au chaud)

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Les aliments cuits chauds peuvent être gardés chauds dans le four à micro-ondes jusqu'à 99 minutes. La fonction Warm Hold peut être utilisée seule, ou programmée pour suivre immédiatement un programme de cuisson.

Les aliments qui sont cuits avec un couvercle et les repas complets sur des assiettes doivent être recouverts pendant la durée de maintien au chaud. Les articles de pâtisserie tels que les tartes et les chaussons ne doivent pas être recouverts pendant la durée de maintien au chaud.

Utilisation :

- Placer les aliments cuits et chauds dans le four et fermer la porte.
- Appuyer sur WARM HOLD. "WARM" (chaud) apparaît sur l'affichage.

Pour suivre un programme Micro Time :

Appuyer sur WARM HOLD une fois que le programme a commencé

OU

Programmer la fonction Warm Hold comme dernière étape d'une cuisson par étapes. Lorsque l'affichage indique "TIME" (durée), appuyer sur WARM HOLD.

Lorsque le dernier programme de cuisson est terminé, 1 signal sonore retentit. "WARM" (chaud) s'affiche alors que le four continue de fonctionner.

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

PORTE ET EXTÉRIEUR DU FOUR À MICRO-ONDES

La zone de contact de la porte et du cadre du four quand la porte est fermée doit être maintenue propre.

Méthode de nettoyage :

- Savons et détergents doux, non abrasifs :
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Nettoyant à vitre et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif :
Appliquer le nettoyant à vitre sur l'essuie-tout, pas directement sur la surface.

ACIER INOXYDABLE

Ne pas utiliser de tampons de récurage savonneux, nettoyeurs abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyeur et poli pour acier inoxydable - Pièce n° 31462B (non comprise) :
Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyeur tout-usage :
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure

TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyeur à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyeur à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyeur tout-usage pour appareil ménager – Pièce n° 31662B (non comprise) :
Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

CAVITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Ne pas utiliser de tampons de récurage savonneux, nettoyeurs abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier recyclé. Des dommages peuvent survenir.

Sur les modèles en acier inoxydable, frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager le fini.

La zone de contact de la porte et du cadre du four quand la porte est fermée doit être maintenue propre.

Méthode de nettoyage :

Saleté moyenne

- Savons et détergents doux, non abrasifs :
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Saleté intense

- Savons et détergents doux, non abrasifs :
Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau pendant 2 à 5 minutes dans le four. La vapeur amollira la saleté. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Odeurs

- Jus de citron ou vinaigre :
Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau avec une cuillerée à soupe (15 mL) de jus de citron ou de vinaigre pendant 2 à 5 minutes dans le four.

PLATEAU ROTATIF

Remettre le plateau rotatif en place immédiatement après le nettoyage. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes sans que le plateau rotatif ne soit en place.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyeur doux et tampon à récurer
- Lave-vaisselle

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé, ou un disjoncteur s'est-il ouvert?**
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **L'appareil est-il correctement raccordé?**
Voir les instructions d'installation.

L'affichage indique des messages

- **L'affichage indique-t-il "PF", "PF id=27" ou "PF id=30"?**
Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Pour plus de renseignements, consulter le Guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.
- **L'affichage montre-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**
Effacer l'affichage. Pour plus de renseignements, consulter le Guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur. Si le message réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

Le four à micro-ondes ne fonctionne pas

- **La porte est-elle fermée complètement?**
Bien fermer la porte.
- **La commande électronique du four est-elle réglée correctement?**
Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?**
Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.
- **Sur les modèles à fours combinés, le four inférieur est-il en train d'effectuer un programme d'autonettoyage?**
Le four supérieur ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage du four inférieur.
- **Le magnétron fonctionne-t-il correctement?**
Chauffer 1 tasse (250 mL) d'eau froide pendant 2 minutes à la puissance de cuisson maximale. Si l'eau ne chauffe pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

Le four à micro-ondes bourdonne

- Ceci est normal et se produit lorsque le transformateur dans le magnétron se met en marche.

La porte du four à micro-ondes semble gondolée

- Ceci est normal et n'affecte pas la performance.

Le plateau rotatif ne fonctionne pas

- **Le plateau rotatif est-il bien en place?**
S'assurer que le plateau rotatif est à l'endroit et repose bien sur son support.
- **Le support du plateau rotatif fonctionne-t-il correctement?**
Retirer le plateau rotatif. Retirer et réinstaller le support du plateau rotatif. Réinstaller le plateau rotatif. Placer 1 tasse (250 mL) d'eau, puis remettre le four à micro-ondes en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service". Ne pas faire fonctionner le four si le plateau rotatif et son support ne fonctionnent pas correctement.

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens

- Ceci est normal et dépend de la rotation du moteur au début du programme.

L'afficheur indique le compte à rebours, mais ne fonctionne pas

- **La minuterie est-elle en cours d'utilisation?**
Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.

Les signaux sonores ne retentissent pas

- **Les signaux sonores sont-ils désactivés?**
Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.

Les durées de cuisson semblent trop longues

- **La puissance de cuisson est-elle bien réglée?**
Voir "Puissance de cuisson" dans la section "Utilisation du four à micro-ondes".
- **Chauffe-t-on de grosses quantités d'aliments?**
Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues.
- **La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans "Pièces et caractéristiques"?**
Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Dépannage". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, nous contacter ou appeler le Centre de service désigné de Whirlpool le plus proche.

Veuillez appeler sans frais le Centre d'interaction avec la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d'entretien.

- Ventes d'accessoires et pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l'adresse suivante :

Centre d'interaction avec la clientèle
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

Nettoyant et poli pour acier inoxydable

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce n° 31462B

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce n° 31662B

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Whirlpool") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
 2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
 3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
 4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consommables ou de produits nettoyants non approuvés par Whirlpool.
 5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
 6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
 7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
 8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
 9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Whirlpool autorisé n'est pas disponible.
 10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
 11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.
- Le coût d'une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Whirlpool. Aux É.-U., composer le **1-800-253-1301**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

9/07

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

W10162178A

© 2007 Whirlpool Corporation.
Tous droits réservés.

® Marque déposée/TM Marque de commerce de Whirlpool, U.S.A., Emploi licencié par Whirlpool Canada LP au Canada
*Styrofoam est une marque déposée de The Dow Chemical Company.

10/07
Imprimé aux É.U.