

MASTER
Chef^{MC}

Four à micro-ondes de comptoir
GUIDE D'UTILISATION

N° de modèle: EM145AWJ-P

043-2324-6

Lisez ces instructions attentivement avant d'utiliser votre four à micro-ondes et conservez-les aux fins de consultation ultérieure.

Si vous suivez les instructions, votre four vous rendra service pendant de nombreuses années.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

NOTEZ LES PRÉCAUTIONS CITÉES CI-DESSOUS AFIN D'ÉVITER L'EXPOSITION À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES

- (a) Ne tentez pas de faire fonctionner ce four à micro-ondes avec la porte ouverte. Le non-respect de cette directive peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas neutraliser ou modifier les verrous de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant et la porte. Ne laissez pas les résidus de nourriture ou de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four puisse fermer correctement et qu'il n'y ait aucun dommage aux pièces suivantes :
- (1) PORTE (ne doit pas être courbée)
- (2) CHARNIÈRES ET LOQUETS (ne doivent pas être brisés ou desserrés)
- (3) JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ DE LA PORTE ET SURFACE D'ÉTANCHÉITÉ
- (D) Le four ne doit pas être ajusté ou réparé par quiconque sauf par du personnel de service qualifié.

Fiche technique

Modèle :	043-2324-6 (EM145AWJ-P)
Tension nominale :	120 V ~ 60 Hz
Puissance d'entrée nominale (micro-ondes) :	1 550 W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes) :	1 100 W
Capacité du four :	1,6 pi ³
Diamètre du plateau tournant :	13 9/16 po (34,5 cm)
Dimensions extérieures :	21 3/4" x 17 7/8" x 13" po (55,2 x 45,4 x 33 cm)
Poids net :	34 lb 13 oz (15,8 kg)
Niveaux de puissance :	10

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées, notamment :

AVERTISSEMENT – Pour réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition à l'énergie excessive des micro-ondes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. Lisez bien la rubrique « NOTEZ LES PRÉCAUTIONS CITÉES CI-DESSOUS AFIN D'ÉVITER L'EXPOSITION À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO ONDES » figurant à la page 2.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Ne branchez qu'à une prise correctement mise à la terre. Reportez-vous à la rubrique « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » figurant à la page 5.
4. Installez ou placez l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
5. Certains produits tels que les œufs entiers et des contenants scellés – par exemple, pots de verre fermés peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
6. Utilisez cet appareil uniquement pour son utilisation prévue, comme décrite dans le présent guide. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'a pas été conçu pour un industriel ou de laboratoire.
7. Lorsque l'appareil est utilisé par des enfants, ceux-ci doivent faire l'objet d'une surveillance étroite.
8. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou a été endommagé.
9. Cet appareil ne doit être réparé que par un personnel qualifié. Contactez un centre de service agréé le plus près pour examen, réparation ou réglage.
10. Ne couvez pas ni ne bloquez les ouvertures de l'appareil.
11. Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau – par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou un endroit similaire.
12. N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
13. Tenez le cordon loin des surfaces chaudes.
14. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord des tables ou des comptoirs.
15. Lors du nettoyage de la porte ou de toute autre surface qui entre en contact où la porte se ferme, n'utilisez que du savon ou du détergent doux, non abrasif appliqué à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.

16. Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
 1. Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez de près l'appareil lorsque du papier, du plastique, ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 2. Retirez les attaches de fil métallique des sacs en papier ou en plastique avant de placer un sac dans le four.
 3. Si le matériau à l'intérieur du four s'enflamme, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du panneau de fusibles ou de disjoncteurs.
 4. N'utilisez pas l'intérieur du four aux fins de rangement. Ne laissez pas les produits de papier, les ustensiles de cuisine, ou la nourriture à l'intérieur du four lorsque ceux-ci ne sont pas utilisés.
17. Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans que cela ne soit évident. Les bulles ne sont pas toujours visibles ou présentes lorsque vous retirez le contenant du four à micro-ondes.

CECI PEUT ENTRAÎNER LE RENVERSEMENT SOUDAIN DU LIQUIDE TRÈS CHAUD LORSQUE LE CONTENANT EST DÉRANGÉ OU QUE L'USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.

Pour réduire le risque de blessure :
 1. Ne surchauffez pas les liquides.
 2. Remuez les liquides avant de les chauffer et au cours du chauffage.
 3. N'utilisez pas de contenants à bord droit avec col étroit.
 4. Après le chauffage, laissez reposer le contenant dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de le retirer.
 5. Soyez extrêmement prudent lors de l'insertion d'une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.

CONSERVEZ CES CONSIGNES CONSIGNES DE MISE À LA TERRE

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

AVERTISSEMENT – Une fiche branchée dans une prise incorrectement installée et/ou non mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.

Consultez un électricien qualifié ou un technicien si vous ne comprenez pas bien les instructions de mise à la terre ou si vous n'êtes pas sûr que l'appareil est adéquatement mis à la terre.

DANGER – Risque de choc électrique

Toucher certains des composants internes peut provoquer des blessures graves ou mortelles. Ne désassemblez pas cet appareil.

AVERTISSEMENT – Risque de choc électrique

Ne branchez pas dans une prise avant que l'appareil ne soit correctement installé et mis à la terre.

1. Pour réduire les risques d'emmèlement ou de trébuchement causés par un cordon long, le four à micro ondes est muni d'un cordon court.
2. Une rallonge peut être utilisée si des précautions sont prises dans son utilisation.
3. Si une rallonge est utilisée :
 - 1) La tension nominale de la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil.
 - 2) La rallonge doit être un type de mise à la terre à 3 fils.
 - 3) La rallonge doit être placée de sorte qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table, pour qu'elle ne puisse pas être tirée par un enfant ou présenter le risque de faire trébucher quelqu'un.

INTERFÉRENCE AUX FRÉQUENCES RADIO ÉLECTRIQUES

1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences dans votre radio, votre télévision ou des équipements similaires.
2. Quand il y a des interférences, celles-ci peuvent être réduites ou éliminées en adoptant les mesures suivantes :
 - 1) Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
 - 2) Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
 - 4) Placez le four à micro-ondes loin du récepteur.
 - 5) Branchez le four à micro-ondes dans une autre prise murale de sorte que l'appareil et le récepteur soient sur deux circuits de dérivation différents.

SÉCURITÉ

1. Le four doit être placé sur une surface plane.
2. Le plateau tournant et le rouleau d'appui doivent être dans le four pendant la cuisson. Placez l'ustensile de cuisine doucement sur le plateau tournant et manipulez-le avec soin afin d'éviter les risques de bris.
3. L'utilisation incorrecte des ustensiles de cuisine peut causer le bris du plateau tournant.
4. Utilisez uniquement la taille de sac spécifiée lors de l'utilisation de maïs à éclater au micro ondes.
5. Plusieurs interrupteurs de sécurité sont intégrés pour assurer que le four reste éteint lorsque la porte est ouverte. Ne modifiez pas ces interrupteurs.
6. N'utilisez pas le four à micro-ondes lorsqu'il est vide. L'utilisation du four sans nourriture ou avec de la nourriture dont la teneur en humidité est extrêmement faible peut provoquer un incendie, une carbonisation ou des étincelles.
7. Ne faites pas cuire le bacon directement sur le plateau tournant. Le chauffage local excessif peut causer le bris du plateau tournant.
8. Ne faites pas chauffer les biberons ou les aliments pour bébé dans le four à micro-ondes. Le chauffage irrégulier pourrait se produire et causer des blessures.

9. Ne faites pas chauffer des contenants à col étroit, comme des bouteilles de sirop.
10. Ne tentez pas de frire dans votre four à micro-ondes.
11. Ne tentez pas la mise en conserve dans ce four à micro-ondes, car il est impossible d'être sûr que tout le contenu du bocal a atteint la température d'ébullition.
12. N'utilisez pas ce four à micro-ondes à des fins commerciales. Ce four à micro-ondes est fait pour un usage domestique.
13. Pour éviter l'ébullition éruptive retardée de liquides et de boissons chauds, ce qui peut vous brûler, remuez le liquide avant de placer le contenant dans le four et remuez encore en milieu de chauffage. Laissez-le reposer dans le four pendant une courte période et remuez à nouveau avant de le retirer.
14. Pour éviter de vous brûler, ne faites pas trop cuire la nourriture.
15. Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous surveillance d'un adulte en raison des températures générées.
16. Ne pas tenir son four propre pourrait entraîner une détérioration de l'appareil diminuant sa durée de vie, et pourrait provoquer une situation dangereuse.

USTENSILES

ATTENTION – Risque de blessures

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

Reportez-vous aux instructions sur les « Matériaux que vous pouvez utiliser ou à éviter dans le four à micro-ondes ». Il est possible que certains ustensiles non métalliques utilisés dans le four à micro-ondes ne posent aucun risque. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous :

Essai de l'ustensile:

1. Remplissez un contenant pour micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) avec l'ustensile en question.
2. Faites cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez doucement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au four à micro ondes.
4. Ne dépassiez pas le temps de cuisson de 1 minute.

Matériaux à utiliser dans le four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Papier d'aluminium	Pour blindage seulement. De petits morceaux lisses peuvent être utilisés pour couvrir les parties minces de la viande ou de la volaille pour ne pas trop cuire. Des étincelles peuvent se produire si le papier d'aluminium est trop près des parois du four. Le papier d'aluminium doit être d'au moins 1 pouce (2,5 cm) à l'écart des parois du four.
Plat brunisseur	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit être d'au moins 3/16 po (5 mm) au-dessus du plateau tournant. L'utilisation incorrecte du plat brunisseur peut causer le bris du plateau tournant.
Vaisselle	De type adapté au four à micro-ondes seulement. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de la vaisselle fissurée ou ébréchée.
Bocaux en verre	Enlevez toujours le couvercle. Utilisez-les uniquement pour chauffer la nourriture. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se briser.
Verrerie	De type résistant à la chaleur du four seulement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de garniture métallique. N'utilisez pas de la vaisselle fissurée ou ébréchée.
Sachets de cuisson au four	Suivez les instructions du fabricant. Ne fermez pas le sachet avec une attache métallique. Faites des fentes pour laisser échapper la vapeur.
Assiettes et gobelets en papier	Utilisez-les seulement pour la cuisson ou le réchauffement de courte durée. Ne les laissez pas au four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	Utilisez-les pour couvrir les aliments pour réchauffer et absorber la graisse. Pour la cuisson de courte durée seulement. Surveillez de près.
Papier parchemin	Utilisez-le comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou comme enveloppe pour la cuisson à vapeur.
Plastique	De type adapté au four à micro-ondes seulement. Suivez les instructions du fabricant. Doit être étiqueté « Allant au four à micro-ondes ». Certains contenants en plastique ramollissent lorsque la nourriture est réchauffée. Les « sachets de cuisson pour l'ébullition » et les sacs en plastique hermétiquement fermés devraient être fendus ou percés selon les instructions du paquet.
Pellicule en plastique	De type adapté au four à micro-ondes seulement. Utilisez-la pour couvrir les aliments pendant la cuisson

	pour retenir l'humidité. Ne laissez pas la pellicule en plastique toucher la nourriture.
Thermomètres	De type adapté pour four à micro-ondes seulement (thermomètres à viande et bonbons).
Papier ciré	Utilisez-le comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou retenir l'humidité.

Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plateau d'aluminium	Des étincelles peuvent se produire. Transférez la nourriture dans un plat adapté au micro-ondes.
Boîte en carton avec poignée en métal	Des étincelles peuvent se produire. Transférez la nourriture dans un plat adapté au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou avec garniture en métal	Le métal empêche l'énergie des micro-ondes de chauffer la nourriture. La garniture en métal dans le four peut entraîner la production d'étincelles.
Attaches métalliques	Peuvent provoquer des étincelles et pourrait provoquer un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peuvent provoquer un incendie dans le four.
Mousse de plastique	La mousse de plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois sèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.

RÉGLAGE DE VOTRE FOUR

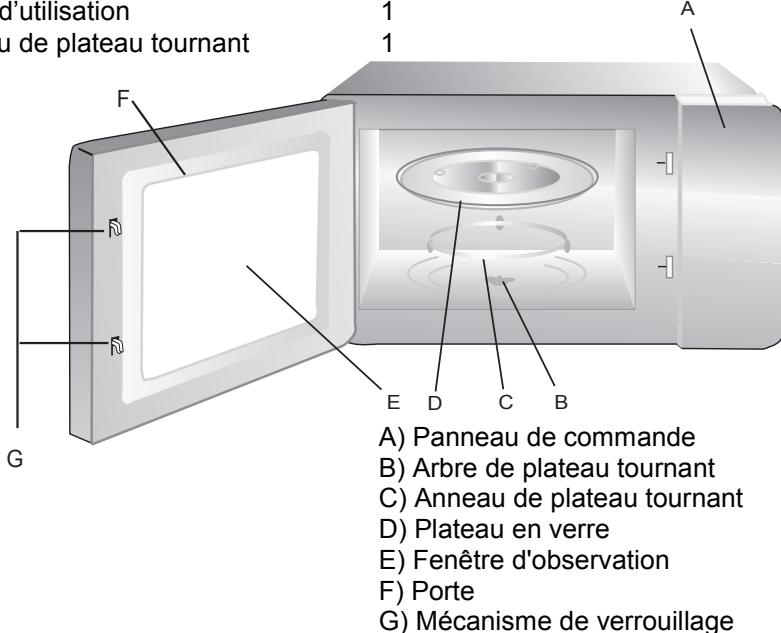
Noms des pièces et accessoires du four

Retirez le four et tous les matériaux du carton d'emballage et de la cavité du four.

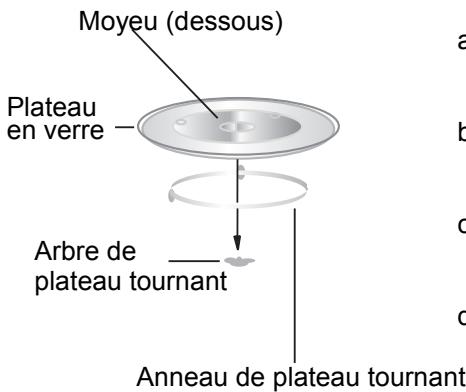
Votre four est emballé avec les accessoires suivants :

Plateau en verre
Guide d'utilisation
Anneau de plateau tournant

1
1
1



Installation du plateau tournant



- Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. Le plateau en verre ne doit jamais être bloqué.
- Le plateau en verre et l'anneau du plateau tournant doivent toujours être utilisés au cours de la cuisson.
- La nourriture et les contenants de nourriture doivent toujours être placés sur le plateau en verre pour la cuisson.
- Si le plateau en verre ou l'anneau de plateau tournant se brise ou se fissure, contactez votre centre de service agréé le plus proche.

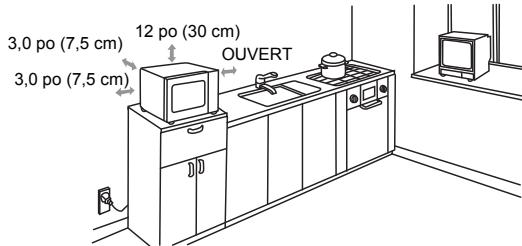
Installation sur comptoir

Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires. Examinez le four pour tout dommage tel que : enfoncements, porte cassée, etc. Si le four est endommagé, ne l'installez pas.

Armoire : retirez le film de protection sur la surface du four à micro-ondes. Ne retirez pas le couvercle Mica brun pâle qui est fixé à la cavité du four pour protéger le magnétron.

Installation

1. Sélectionnez une surface plane qui fournit assez d'espace aux ouvertures d'aération pour permettre l'entrée et la sortie d'air.



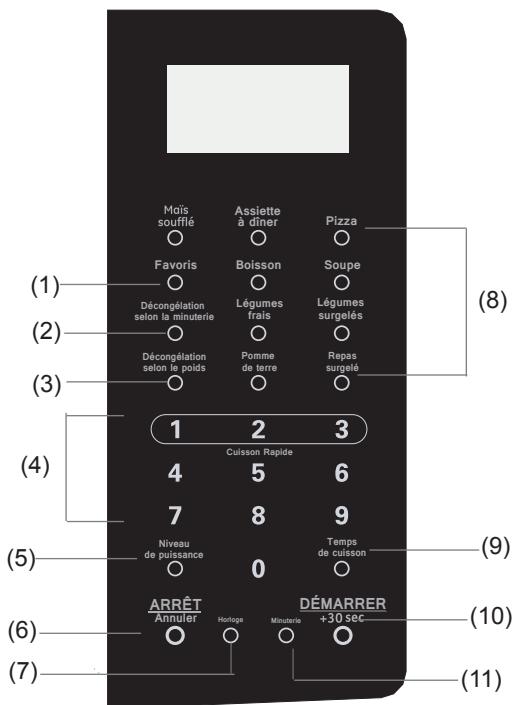
Un espace d'au moins 3 po (7,5 cm) est nécessaire entre le four et les murs adjacents. Un côté doit être ouvert.

- (1) Laissez un espace d'au moins 12 po (30 cm) au-dessus du four.
 - (2) Ne retirez pas les pieds au bas du four.
 - (3) Bloquer les ouvertures d'aération peut endommager le four.
 - (4) Placez le four aussi loin que possible des radios et de la télévision. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences à la réception de la radio ou de la télévision.
2. Branchez votre four dans une prise de courant domestique standard. Assurez-vous que la tension et la fréquence sont les mêmes que la tension et la fréquence sur la plaque signalétique.

AVERTISSEMENT : N'installez pas le four sur la surface de cuisson d'une cuisinière ou tout autre appareil produisant de la chaleur. Si le four est installé sur ou à proximité d'une source de chaleur, le four peut être endommagé et la garantie serait nulle.

FONCTIONNEMENT

Panneau de commande et fonctions



(1) Fonction de mémoire

(2) Temps de dégivrage

(3) Décongélation-poids

(4) Touches numériques : 0-9

(5) Niveau de puissance

(6) Arrêter/Annuler : efface tous les réglages précédents. Au cours de la cuisson, appuyez une fois pour arrêter le four, deux fois pour arrêter et effacer toutes les entrées.

(7) Horloge

(8) Menu auto : Maïs à éclater, Assiette, Boisson, Légumes frais, Légumes surgelés, Pizza, Soupe, Pomme de terre, Repas surgelé.

(9) Temps de cuisson

(10) DÉMARRER/+30sec

(11) Minuterie

UTILISATION

1. Niveau de puissance

Dix niveaux de puissance sont disponibles.

Niveau	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Puissance	100%	90 %	80 %	70 %	60 %	50%	40 %	30%	20 %	10%
Écran	PL10	PL9	PL8	PL7	PL6	PL5	PL4	PL3	PL2	PL1

Remarques : Quand une puissance entre le niveau 10 et 8 est choisie, l'indicateur de niveau élevé est allumé et clignote lorsqu'il est en fonctionnement. Quand une puissance entre le niveau 7 et 1 est choisie, l'indicateur de niveau bas est allumé et clignote lorsqu'il est en fonctionnement.

2. Réglage de l'horloge

- (1) Appuyez sur « Horloge »; l'écran à DEL affiche « 00:00 ».
- (2) Appuyez sur les touches numériques et entrez l'heure correcte. Par exemple, si l'heure actuelle est 08:12 p.m. (20 h 12), appuyez sur les touches « 0, 8, 1, 2 », une à la fois.
- (3) Appuyez sur « Horloge » pour terminer le réglage de l'horloge. Le deux-points « : » clignote et l'horloge s'allume.
- (5) Si les numéros entrés ne se trouvent pas dans la plage de 1:00-12:59, le réglage n'est pas valide tant que les numéros valides soient entrés.

Remarque : Dans le processus de réglage de l'horloge, si la touche « Arrêter/Annuler » est enfoncée ou s'il n'y a pas d'opération pendant 1 minute, le four retourne à son état précédent automatiquement.

3. Minuterie

- (1) Appuyez sur « Minuterie »; « 00:00 » clignote et l'indicateur d'horloge s'allume.
- (2) Appuyez sur les touches des nombres et entrez la durée appropriée. (La durée maximale est de 99 minutes et 99 secondes.)
- (3) Appuyez sur « DÉMARRER/+30sec » pour confirmer le réglage; l'indicateur de l'horloge s'allume.
- (4) Lorsque l'heure sélectionnée est atteinte, l'indicateur d'horloge s'éteint. Le signal sonore retentit 3 fois.

Remarque : La minuterie de cuisine est différente d'une horloge de 12 heures. La minuterie de cuisine fonctionne seulement comme une minuterie avec un signal sonore.

4. Annulation rapide

- (1) Si lors du réglage d'une fonction, celle-ci doit être annulée, appuyez sur « Arrêter/Annuler »; le four se met en état d'attente.
- (2) Si la cuisson est en cours et le four doit être arrêté, appuyez sur « Arrêter/Annuler »; le four se met en état d'attente.

5. Cuisson au four à micro-ondes

- (1) Appuyez sur « Temps de cuisson » une fois; l'écran à DEL affiche « 00:00 ».
 - (2) Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson; le temps de cuisson maximum est de 99 minutes et 99 secondes.
 - (3) Appuyez sur « Niveau de puissance » une fois; l'écran à DEL affiche « PL10 ». La puissance par défaut est une puissance de 100 %. Maintenant, vous pouvez appuyer sur les touches numériques pour régler le niveau de puissance.
 - (4) Appuyez sur « DÉMARRER/+30sec » pour commencer la cuisson.
- Par exemple : pour cuire les aliments avec une puissance de 50 % pendant 15 minutes:
- a. Appuyez sur « TEMPS DE CUISSON » une fois; « 00:00 » s'affiche.
 - b. Appuyez sur « 1 », « 5 », « 0 », « 0 » en ordre.
 - c. Appuyez sur « NIVEAU DE PUISSANCE » une fois, puis appuyez sur « 5 » pour sélectionner la puissance de 50 %.
 - d. Appuyez sur « DÉMARRER/+30sec » pour commencer la cuisson.

Remarque : Dans le processus de cuisson, si la touche « ARRÊTER/ANNULER » est enfoncée ou s'il n'y a pas d'opération pendant 1 minute, le four retourne à son état précédent automatiquement.

6. Cuisson rapide

- (1) Dans l'état d'attente, la cuisson instantanée au niveau de puissance de 100 % peut commencer. Vous n'avez qu'à sélectionner un temps de cuisson en appuyant sur le pavé numérique. Appuyez sur « DÉMARRER/+30sec » pour commencer la cuisson.
- (2) Dans l'état d'attente, la cuisson instantanée au niveau de puissance de 100 % avec 30 secondes de temps de cuisson peut être mise en marche en appuyant sur « DÉMARRER/+30sec ». Chaque appui sur cette touche augmente le temps de cuisson par 30 secondes de plus. La durée maximale de cuisson est de 99 minutes et 99 secondes.

Remarque : 1) Sous le temps de dégivrage et les états du menu de cuisson sans capteur, appuyez sur la touche « DÉMARRER/+30sec » pour augmenter le temps de cuisson de 30 secondes.

- 2) En utilisant le menu de cuisson par capteur et le poids de dégivrage, le temps ne peut pas être ajouté en appuyant sur la touche « DÉMARRER/+30sec ».

7. Fonction de décongélation-poids

- (1) Appuyez sur «Décongélation selon le poids» à plusieurs reprises; l'écran affiche « dEF1 » (viande), « dEF2 » (volaille) ou « dEF3 » (poisson).
- (2) Appuyez sur « DÉMARRER/+30sec » pour confirmer. L'écran affiche « 0.0 ».
- (3) Appuyez sur les touches numériques pour entrer le poids à décongeler.
La plage de poids doit se situer entre 0,3 à 6,3 lb.
- (3) Si l'entrée de poids n'est pas dans les 0,3 et 6,3 lb, l'entrée n'est pas valide. Tant que les numéros valides ne sont pas entrés, le four ne fonctionne pas.
- (4) Appuyez sur « DÉMARRER/+30sec » pour activer le dégivrage.

8. Fonction de temps de dégivrage

- (1) Appuyez sur «Décongélation selon la minuterie»; l'écran à DEL affiche « 00:00 ».
- (2) Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de dégivrage.
Entrez le temps compris entre 00:01 et 99:99.
- (3) Appuyez sur « DÉMARRER/+30sec » pour activer le dégivrage.
La puissance par défaut est PL3. La puissance ne peut pas être modifiée.

9. Maïs à éclater

Pour utiliser la fonction de maïs à éclater :

1. Suivez les instructions du paquet et utilisez le « Temps de cuisson » si le paquet est inférieur à 1,75 oz (50 g) ou plus de 3,5 oz (100 g). Placez le paquet de maïs à éclater dans le centre du four.
2. Appuyez sur « Maïs soufflé » à plusieurs reprises jusqu'à ce que le poids souhaité apparaît à l'écran. Par exemple si vous appuyez sur « Maïs soufflé » deux fois, 3,0 s'affiche.
3. Appuyez sur DÉMARRER/+30sec.

IMPORTANT : N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite sur la même portion de nourriture. Si la nourriture est cuite après le décompte, utilisez le « Temps de cuisson » pour ajouter du temps.

Temps (appuyez sur « Maïs soufflé »)	Poids	Écran
Une fois	3,5 oz	3.5
Deux fois	3,0 oz	3,0
Trois fois	1,75 oz	1,75

10. Pizza

Pour utiliser la fonction de pizza :

1. Appuyez sur « Pizza » à plusieurs reprises jusqu'à ce que le nombre de tranches de pizza souhaité apparaît à l'écran. Par exemple si vous appuyez sur Pizza deux fois, 2 s'affiche.
2. Appuyez sur DÉMARRER/+30sec.

Temps (appuyez sur « Pizza »)	Poids	Écran
Une fois	1 tranche	1
Deux fois	2 tranches	2
Trois fois	3 tranches	3

11. Boissons

Pour utiliser la fonction de boisson :

1. Appuyez sur « Boisson » à plusieurs reprises jusqu'à ce que le volume souhaité apparaît à l'écran. Par exemple si vous appuyez sur « Boisson » une fois, « 1 » s'affiche.
2. Appuyez sur DÉMARRER/+30sec.

Temps (appuyez sur « Boisson »)	Volume	Écran
Une fois	1 tasse (250 ml)	1
Deux fois	2 tasses (500 ml)	2

12. Soupe

Pour utiliser la fonction de soupe :

1. Appuyez sur « Soupe » à plusieurs reprises jusqu'à ce que le volume souhaité apparaît à l'écran. Par exemple si vous appuyez sur « Soupe » une fois, « 1 » s'affiche.
2. Appuyez sur DÉMARRER/+30sec.

Temps (appuyez sur « Soupe »)	Volume	Écran
Une fois	1 tasse (250 ml)	1
Deux fois	2 tasses (500 ml)	2
Trois fois	3 tasses (750 ml)	3
Quatre fois	4 tasses (1 000 ml)	4

13. Pomme de terre

Pour utiliser la fonction de pomme de terre :

1. Appuyez sur « Pomme de terre » à plusieurs reprises jusqu'à ce que le poids souhaité apparaît à l'écran. Par exemple si vous appuyez sur « Pomme de terre » deux fois, 2 s'affiche.
2. Appuyez sur DÉMARRER/+30sec.

Temps (appuyez sur « Pomme de terre »)	Poids	Écran
Une fois	1 pomme de terre (10 oz)	1
Deux fois	2 pommes de terre (20 oz)	2
Trois fois	3 pommes de terre (30 oz)	3
Quatre fois	4 pommes de terre (40 oz)	4

14. Repas surgelé

Pour utiliser la fonction de repas surgelé :

1. Appuyez sur « Repas surgelé » à plusieurs reprises jusqu'à ce que le poids souhaité apparaît à l'écran. Par exemple si vous appuyez sur « Repas surgelé » deux fois, 20 s'affiche.
2. Appuyez sur DÉMARRER/+30sec.

Temps (appuyez sur « Repas surgelé »)	Poids	Écran
Une fois	10 oz	10
Deux fois	20 oz	20

15. Cuisson par capteur

- 1) Dans l'état d'attente, mettez la nourriture dans le four, appuyez sur la touche de menu dans la partie de cuisson par capteur.
- 2) Appuyez sur « DÉMARRER/+30sec » pour activer la fonction de réchauffage par capteur. Il n'est pas nécessaire de régler l'heure.
- 3) Le capteur retentit deux fois quand la vapeur s'échappe de la nourriture. L'excédent de temps s'affiche, le signal sonore retentit 5 fois pour indiquer que la cuisson est terminée, et le four se remet en état d'attente.

Remarque :

- 1) Lors de la cuisson ou du réchauffement de la nourriture, vous devriez faire ce qui suit afin d'obtenir le meilleur effet.
 - a. La température ambiante ne peut pas être plus de 35 °C.
 - b. Le poids de la nourriture doit être plus de 4 oz (110 g).
 - c. L'intérieur du four, le plateau en verre et les ustensiles doivent être secs avant d'introduire la nourriture dans le four.
- d. La nourriture à réchauffer peut être recouverte d'un couvercle avec un trou de ventilation afin que la vapeur puisse s'échapper.

- 2) Pendant le processus de la cuisson, les actions suivantes doivent être prises :
 - a. Gardez la porte fermée jusqu'à ce que le compte à rebours soit terminé et le signal sonore retentit deux fois.
 - b. Lorsque le signal sonore retentit deux fois, le temps décompté s'affiche et vous pouvez ouvrir la porte pour mélanger ou remplacer la nourriture.
- 3) Laissez reposer la nourriture après la cuisson.
- 4) Au cours du processus de cuisson par capteur, si le temps n'est pas décompté, n'ouvez pas la porte du four ou n'appuyez pas sur la touche « ARRÊTER/ANNULER ».

Menu Assiette

- 1) Dans l'état d'attente, mettez la nourriture dans le four à micro-ondes et appuyez sur « Assiette ».
- 2) Appuyez sur « DÉMARRER/+30sec. » pour activer la fonction de réchauffage par capteur. Il n'est pas nécessaire de régler l'heure. « SC » clignote.
- 3) Le capteur retentit deux fois quand la vapeur s'échappe de la nourriture. L'excédent de temps s'affiche, le signal sonore retentit 5 fois pour indiquer que la cuisson est terminée, et le four se remet en état d'attente.

Remarque : 4) Aliments à éviter pour le réchauffage par capteur –

- a. Pains et autres aliments secs, tels que les biscuits et gâteaux.
 - b. Aliments crus ou non cuits.
 - c. Boissons et aliments surgelés.
- 2) Le four ne peut pas cuire automatiquement lorsque la température intérieure est élevée.
 - 3) La nourriture réchauffée peut être recouverte d'un couvercle, mais le couvercle doit avoir des trous de ventilation que la vapeur puisse s'échapper.
 - 4) Au cours du processus de cuisson par capteur, n'ouvez pas la porte du four ni n'appuyez sur la touche « Arrêter/Annuler ».
 - 5) La méthode de réchauffage par capteur nécessite des actions avec certains aliments avant de réchauffer.

Cassolettes – ajoutez 3 à 4 cuillères à soupe d'eau, couvrez avec un couvercle ou une pellicule en plastique perforée. Remuez lorsque vous êtes invité dans la fenêtre d'affichage.

Aliments en conserve – videz le contenu dans une cassolette ou un bol de service, et couvrez le bol avec un couvercle ou une pellicule en plastique perforée. Après le réchauffage, laissez reposer pendant quelques minutes.

Assiette de nourriture – placez la nourriture sur l'assiette garnie de beurre, de la sauce, etc. Couvrez-la avec un couvercle ou une pellicule en plastique perforée. Après le réchauffage, laissez reposer pendant quelques minutes.

Tableau sur la cuisson par capteur

Menu	Poids	Temp, initiale	Instructions supplémentaires
Assiette - cuisson par capteur	10 - 16 oz	5 °C	Lorsque le temps du capteur se termine, le temps de cuisson décompte. Maintenant, vous pouvez mélanger et continuer de réchauffer.
Légumes frais - cuisson par capteur	1 - 4 tasses (250 ml – 1 L)	Température ambiante	Tous les morceaux doivent être de la même taille. Lavez bien les légumes, ajoutez 15 ml d'eau pour chaque 125 g de légumes et couvrez avec un couvercle ou une pellicule en plastique perforée. Lorsque le compte à rebours du temps de cuisson débute, appuyez sur « Arrêter/Annuler » pour faire une pause et ouvrez la porte du four pour mélanger, puis continuer à cuire.
Légumes surgelés - cuisson par capteur	1 - 4 tasses (250 ml - 1 L)	-18 °C.	Lavez bien les légumes, ajoutez 15 ml d'eau pour chaque 125 g de légumes et couvrez avec un couvercle ou une pellicule en plastique perforée. Ne salez pas ou ne beurrez pas les légumes avant la fin de cuisson.

16. FONCTION DE MÉMOIRE

- (1) Appuyez sur « Favoris » à plusieurs reprises pour choisir 1 des 3 réglages de mémoire. 1,2,3 s'affichent.
- (2) Si le réglage a été sélectionné, appuyez sur « DÉMARRER/+30sec » pour l'utiliser. Sinon, continuez à créer un nouveau réglage. Jusqu'à trois réglages sont possibles.
- (3) Après avoir créé le réglage, appuyez sur « Favoris » pour l'enregistrer.

Exemple : enregistrez un programme en tant que mémoire 2. Pour cuire les aliments avec une puissance de 80 % pendant 3 minutes et 20 secondes, procédez comme suit :

1. En état d'attente, appuyez sur « Favoris » deux fois; « 2 » s'affiche.
2. Appuyez sur « Temps de cuisson », puis sur les touches numériques « 3 », « 2 », « 0 » pour choisir le temps de cuisson.
3. Appuyez sur « Niveau de puissance » une fois, puis appuyez sur la touche numérique « 8 »; « PL8 » s'affiche.
4. Appuyez sur « Favoris » pour enregistrer le réglage actuel. Si vous appuyez sur « DÉMARRER/+30sec », le programme de cuisson peut être utilisé et enregistré dans la mémoire 2.
5. Pour exécuter le programme enregistré, dans l'état d'attente, appuyez sur « Favoris » deux fois; « 2 » s'affiche. Appuyez sur « DÉMARRER/+30sec » pour exécuter le programme de cuisson enregistré.

Remarque : Le menu automatique y compris le programme de dégivrage ne peut pas être défini comme programme de cuisson dans la mémoire.

17. Cuisson multi-étape

Au plus, 2 types de fonctions peuvent être définies pour la cuisson. Pour la cuisson multi-étape, si une étape est le dégivrage, alors le dégivrage doit être défini comme la première étape automatiquement. Lorsque la première étape se termine, le signal sonore retentit deux fois et la prochaine étape démarre la cuisson.

Exemple : si vous souhaitez cuisiner avec une puissance de 80 % pendant 5 minutes + une puissance de 60 % pendant 10 minutes. Les étapes de cuisson sont les suivantes.

- (1) Appuyez sur « Temps de cuisson » une fois, puis appuyez sur « 5 », « 0 », « 0 » pour régler le temps à 5 minutes.
- (2) Appuyez sur « Niveau de puissance » une fois.
- (3) Appuyez sur la touche « 8 » pour régler la puissance à 80 %.

- (4) Appuyez sur « Temps de cuisson » une fois, puis appuyez sur « 1 », « 0 », « 0 », « 0 » pour régler le temps à 10 minutes.
- (5) Appuyez sur « Niveau de puissance » une fois.
- (6) Puis appuyez sur la touche « 6 » pour régler la puissance à 60%.
- (7) Appuyez sur « DÉMARRER/+30sec » pour commencer la cuisson.

Remarque : Le menu automatique ne peut pas être défini comme l'une des fonctions de cuisson multi-étape.

18. FONCTION INTORROGATEUR

- 1) Dans l'état de cuisson, appuyez sur « Horloge ». L'horloge s'affiche pendant 3 secondes, puis le four se remet en état d'horloge.
- 2) Dans l'état de cuisson à micro-ondes, appuyez sur « Niveau de puissance » pour se renseigner du niveau de puissance et la puissance actuelle s'affiche. Au bout de trois secondes, le four se remet en état précédent. Pour la cuisson multi-état, la fonction interrogateur peut être utilisée de la même manière comme mentionnée ci-dessus.

19. FONCTION DE VERROUILLAGE DE LA PORTE

Lorsque la procédure de réglage est terminée, appuyez sur « DÉMARRER/+30sec ». Si la porte du four ne s'ouvre pas dans les 5 minutes, l'écran affiche « Door » (porte) pendant 5 secondes, puis revient à l'état précédent. Après avoir ouvert la porte, puis fermé de la porte, vous pouvez appuyer sur « DÉMARRER/+30sec » pour commencer la cuisson.

Remarque : La fonction « Minuterie » n'est pas affectée par la fonction de verrouillage de la porte.

20. FONCTION DE VERROUILLAGE POUR ENFANTS

Verrouillage : en état d'attente, appuyez sur « Arrêter/Annuler » pendant 3 secondes. Un long « bip » retentit indiquant le début de la fonction de verrouillage pour enfants. Pendant ce temps, l'heure actuelle ou 0:00 s'affiche.

Déverrouillage : dans l'état verrouillé, appuyez sur « Arrêter/Annuler » pendant 3 secondes. Un long « bip » retentit indiquant que le déverrouillage a été réalisé.

21. FONCTION DE RAPPEL DE FIN DE CUISSON

Une fois la cuisson terminée, le signal sonore retentit 5 fois pour rappeler aux utilisateurs que la cuisson est terminée.

22. AUTRES CARACTÉRISTIQUES

- (1) Dans l'état d'attente, si l'heure actuelle est affichée, l'icône « : » clignote, sinon « 0:00 » est affiché.
- (2) Dans la fonction de réglage de l'état, le réglage correspondant est affiché. Pendant la cuisson ou la pause, le temps de cuisson restant est affiché.
- (3) Pendant la cuisson ou la pause, le temps de cuisson restant est affiché.
- (4) « État d'attente » signifie que le four à micro-ondes est sous tension, mais il n'y a pas de fonction d'opération.

ENTRETIEN

Dépannage

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le four ne fonctionne pas	a. Le cordon d'alimentation pour le four n'est pas branché. b. La porte est ouverte. c. Mauvais réglage.	a. Branchez le cordon dans une prise. b. Fermez la porte et essayez à nouveau. c. Consultez les instructions.
Production d'étincelles	a. Les matériaux à éviter ont été utilisés dans le four à micro-ondes. b. Le four a été utilisé lorsque vide. c. Des traces de nourriture se trouvent à l'intérieur.	a. Utilisez des ustensiles pour four à micro-ondes seulement. b. Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide. c. Nettoyez la cavité avec une serviette humide.
Nourriture cuite de façon inégale	a. Les matériaux à éviter ont été utilisés dans le four à micro-ondes. b. La nourriture n'est pas décongelée complètement. c. Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne conviennent pas. d. La nourriture n'est pas mélangée.	a. Utilisez des ustensiles pour four à micro-ondes seulement. b. Décongelez complètement la nourriture. c. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance adéquats. d. Mélangez la nourriture.
Nourriture trop cuite	Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne conviennent pas.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance adéquats.
Nourriture insuffisamment cuite	a. Les matériaux à éviter ont été utilisés dans le four à micro-ondes. b. La nourriture n'est pas décongelée complètement. c. Les ports de ventilation du four sont bloqués. d. Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne conviennent pas.	a. Utilisez des ustensiles pour four à micro-ondes seulement. b. Décongelez complètement la nourriture. c. Vérifiez que les ports de ventilation du four ne sont pas bloqués. d. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance adéquats.
Dégivrage incorrect	a. Les matériaux à éviter ont été utilisés dans le four à micro-ondes. b. Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne conviennent pas. c. La nourriture n'est pas mélangée.	a. Utilisez des ustensiles pour four à micro-ondes seulement. b. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance adéquats. c. Mélangez la nourriture.

GARANTIE LIMITÉE D'UNE DURÉE DE 3 ANS

CET ARTICLE COMPREND UNE GARANTIE D'UN (1) AN CONTRE LES DÉFAUTS DE FABRICATION ET DE MATÉRIAUX. DISTRIBUTION TRIFÉUIL CONSENTE À REMPLACER L'ARTICLE DÉFECTUEUX SANS FRAIS LORSQU'IL EST RETOURNÉ PAR L'ACHETEUR ORIGINAL, ACCOMPAGNÉ DE LA PREUVE D'ACHAT, AU COURS DE LA PÉRIODE DE GARANTIE CONVENUE. CET ARTICLE N'EST PAS GARANTI CONTRE L'USURE OU LE BRIS CAUSÉS PAR UN USAGE ABUSIF OU INAPPROPRIÉ.