

Danby® Designer

OWNER'S MANUAL

**MANUEL
D'UTILISATION**

**MANUAL DEL
PROPIETARIO**

**Model • Modèle • Modelo
DMW1145SS**

CAUTION:

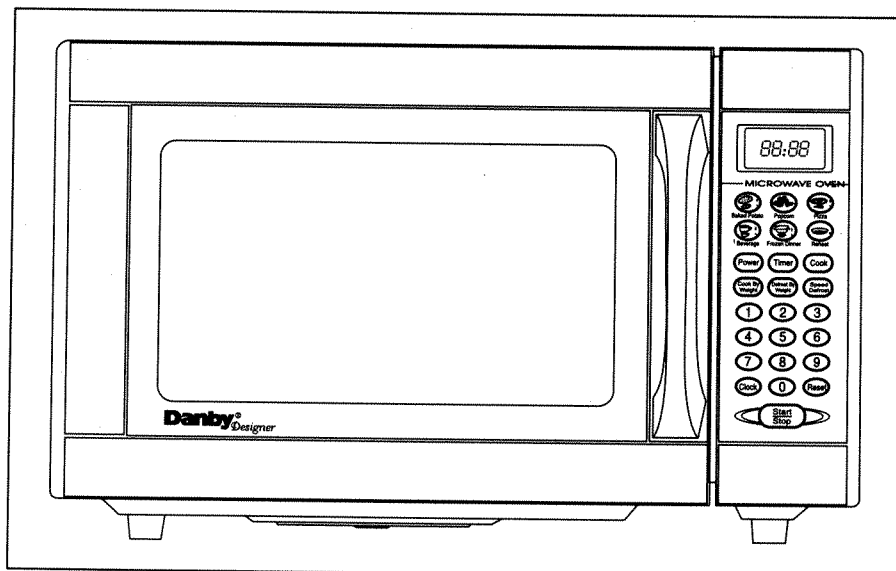
Read and follow all safety rules and operating instructions before first use of this product.

PRÉCAUTION:

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions d'utilisation avant l'utilisation initiale de ce produit.

PRECAUCIÓN:

Lea y observe todas las reglas de seguridad y las instrucciones de operación antes de usar este producto por primera vez.



Danby® Designer **1.0 cu. ft. Microwave Oven**
Owners Manual 1-16

Danby® Designer **1.0 pi³ Four à micro-ondes**
Manuel d'utilisation 17-32

Danby® Designer **1.0 pies cúbicos**
Horno micro ondas
Manual del propietario 33-48

CONTENU

Précautions pour éviter l'exposition possible à une énergie excessive de micro-ondes	18
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	18
Consignes de mise à la terre	19
Guide des ustensiles	20
Principes de la cuisine aux micro-ondes	20
FICHE TECHNIQUE	21
AVANT D'APPELER LE SERVICE TECHNIQUE	21
Noms des parties	21
Panneau de commande	22
CONSIGNES d'utilisation	23
1 RÉGLAGE DE L'HORLOGE	23
2 RÉGLAGE DE LA MINUTERIE DU FOUR	24
3 RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON ET DU NIVEAU D'INTENSITÉ	24
4 RÉGLAGE DU DÉGEL RAPIDE	25
5 RÉGLAGE DE LA CUISSON PAR POIDS	26
6 RÉGLAGE DU DÉGEL PAR POIDS	27
7 RÉGLAGE DU VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ	28
À PROPOS DE LA CUISSON " UNE TOUCHE "	28
COMMANDE " MAÏS SOUFFLÉ "	28
COMMANDE " POMME DE TERRE AU FOUR "	29
COMMANDE " PIZZA "	29
COMMANDE " BOISSON "	29
COMMANDE " METS CONGELÉ "	30
COMMANDE " RÉCHAUFFAGE "	30
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	31
Garantie limitée four à micro-ondes	32

INTRODUCTION

Merci pour avoir acheté un micro-onde Danby. Ce manuel d'utilisation vous offre des renseignements pratiques pour le soin et entretien de votre nouvel appareil. Un appareil Danby bien entretenu vous pourvoira plusieurs années de service sans ennui. Avant de commencer, veuillez lire attentivement toutes les instructions pour vous renseigner de tous les aspects du fonctionnement de votre appareil. Nous vous suggérons de joindre une copie de votre reçu-facture d'achat à cette page, ainsi que les renseignements suivants qui sont situés sur la plaque d'identification du fabricant. Elle est située sur la paroi arrière de l'appareil.

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

Nom du marchand et adresse: _____

Ces renseignements sont nécessaires si l'appareil exige le service et/ou pour obtenir des renseignements. Pour consulter un Représentant de service au client, téléphonez Danby SANS FRAIS.

1-800-26- Danby®

Gardez ces instructions pour la consultation au futur.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DE MICRO-ONDES

- a) Ne tentez pas d'utiliser ce four avec la porte ouverte car il peut en résulter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas neutraliser ni trafiquer le dispositif de verrouillage de sécurité.
- b) Ne placez aucun objet entre l'avant du four et la porte et ne laissez pas de saletés ou de résidus de produits nettoyants s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme convenablement et que les pièces suivantes soient en bon état :
 - 1) Porte (tordue)
 - 2) Charnières et loquet (brisés ou lâches)
 - 3) Joints de portes et surfaces d'étanchéité
- d) Le four ne doit pas être ajusté ni réparé par quiconque à l'exception du personnel d'entretien qualifié.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, il faut prendre des précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

MISE EN GARDE - Pour réduire les risques de brûlures, de décharge électrique, de feu, de blessures corporelles ou d'exposition à l'énergie excessive des micro-ondes :

1. Lisez toutes les directives avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez ci-dessus les " Précautions pour éviter l'exposition possible à une énergie excessive de micro-ondes " et mettez-les en pratique.
3. Le four doit être placé sur un comptoir situé à au moins 920 mm (36 pouces) au-dessus du sol. Pour fonctionner correctement, le four doit disposer d'une circulation d'air suffisante. Laissez un espace de 20 cm (7 7/8 po.) au-dessus du four, 10 cm (4 po.) à l'arrière et 5 cm (2 po.) de chaque côté.
Ne couvrez pas, ni ne bloquez aucune ouverture de l'appareil. N'enlevez pas les pattes.
4. Cet électroménager doit être mis à la terre. Il doit être branché uniquement à une prise de courant correctement mise à la terre. Voyez les " Consignes de mise à la terre " à la page 19.
5. Certains produits comme les œufs entiers ainsi que les contenants scellés, comme par exemple les pots de verre fermés, peuvent exploser et ne devraient pas être chauffés dans ce four.
6. Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel. N'employez pas de produits ou de vapeurs chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour réchauffer, cuire et déshydrater les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation en industrie ou dans un laboratoire.
7. Comme pour tout électroménager, une surveillance attentive est nécessaire lors de son utilisation par un enfant.
8. Pour réduire les risques de feu dans la cavité du four :
 - a. Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez la cuisson de près si du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placées dans le four pour faciliter la cuisson.
 - b. Retirez les liens torsadés métalliques des sacs de papier ou de plastique avant de les placer dans le four.
 - c. Si des matières prennent feu dans le four, gardez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou interrompez le courant au panneau de fusibles ou de disjoncteurs.
 - d. N'utilisez pas la cavité comme espace de rangement. Ne laissez pas de produits de papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
9. Le réchauffage de boissons aux micro-ondes peut occasionner une ébullition vive retardée ; il faut donc manipuler le contenant avec soin.
10. Ne faites pas de grande friture dans le four à micro-ondes. Il est difficile de contrôler l'huile qui pourrait constituer un risque d'incendie.
11. Percez les nourritures enrobées d'une pelure épaisse comme les pommes de terre, les courges, les pommes et les châtaignes avant de les faire cuire.
12. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés devrait être remué et vérifié avant d'être servi au bébé pour éviter les brûlures.
13. Voir les instructions de nettoyage de la surface de porte à la page 31.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

14. Les ustensiles de cuisine peuvent devenir chauds au contact des aliments chauds. Il peut être nécessaire d'utiliser des poignées pour manipuler les ustensiles.
15. Ne couvrez pas, ni ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
16. N'entrez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près de l'eau, comme par exemple un évier de cuisine, dans un sous-sol mouillé, près d'une piscine ou dans un autre endroit du genre.
17. N'utilisez pas cet appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche a subi des dommages, s'il fonctionne mal, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
18. Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Gardez le cordon loin des surfaces chauffantes. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
19. N'utilisez que des thermomètres conçus spécifiquement pour les fours à micro-ondes.
20. N'utilisez aucun appareil de chauffage ou de cuisson sous cet appareil.
21. Assurez-vous que le plateau de verre et l'anneau de roulement sont en place lorsque vous utilisez le four.
22. **MISE EN GARDE** : Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des activités d'entretien ou de réparation qui impliquent l'enlèvement de tout couvercle protecteur contre l'énergie des micro-ondes.
23. Les liquides, telles que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition, sans avoir l'apparence d'être en train de bouillir, à cause de la tension de surface du liquide. Des bulles d'ébullition ne sont pas toujours présentes lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes. **CECI PEUT ENTRAÎNER LE DÉBORDEMENT SOUDAIN DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS SI UNE CUILLÈRE OU UNE AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉE DANS LE LIQUIDE.**
Pour réduire le risque de blessures corporelles:
 - a. Ne pas surchauffer le liquide.
 - b. Mélanger le liquide avant de le chauffer et à mi-temps du réchauffement.
 - c. Ne pas utiliser de contenants à parois droites et à embouchures étroites.
 - d. Après le réchauffement, laisser le contenant reposer dans le four à micro-ondes pendant quelques instants avant de le sortir.
 - e. Faire preuve de précautions en insérant une cuillère ou tout autre ustensile dans le contenant.

CONSIGNES DE MISE À LA TERRE

Cet électroménager doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de décharge électrique en ménageant un fil de sortie au courant électrique.

MISE EN GARDE : L'utilisation impropre de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de décharge électrique.

Alimentation électrique

L'alimentation électrique requise est de 120 volts, 60 Hz, c.a. seulement, 20A. Il est recommandé d'utiliser l'appareil sur un circuit séparé qui lui est destiné exclusivement. Le four est muni d'une fiche à trois broches avec mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute occasionnés par un cordon long.

Rallonge électrique

S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, n'utilisez qu'une rallonge à trois fils conducteurs munie d'une fiche à trois broches avec mise à la terre et d'une prise à trois fentes qui accepte la fiche du four à micro-ondes.

Notas : 1. Pour toute question sur la mise à la terre et l'installation électrique, consultez un électricien ou un préposé au service compétent.

2. Ni Danby ni le détaillant ne peut accepter aucune responsabilité pour des dommages au four ou des blessures personnelles résultant du manquement à l'application des procédures convenables de connexion électrique.

Interférence radio ou télévision

Si votre four à micro-ondes cause de l'interférence dans votre récepteur de radio ou à votre téléviseur, assurez-vous que le four est relié à un circuit distinct, déplacez le récepteur de radio ou le téléviseur aussi loin du four que possible ou changez la position et l'orientation de l'antenne réceptrice.

Cordon d'alimentation

1. Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque de devenir entremêlé dans ou de trébucher sur un cordon plus long.

CONSIGNES DE MISE À LA TERRE

2. Des cordons d'alimentation plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés s'ils sont utilisés avec précaution.
3. Si un cordon long ou une rallonge est utilisé:
 - a) La puissance électrique nominale du cordon d'alimentation ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil électrique.
 - b) La rallonge doit être un cordon à 3 fils et dotée d'une mise à la terre, et tout cordon plus long doit être placé de façon à ce qu'il ne peut pas pendre du rebord d'un comptoir ou d'un dessus de table, où les enfants peuvent le tirer, et où il peut faire trébucher quelqu'un.

GUIDE DES USTENSILES

1. Le matériau idéal d'un ustensile pour micro-ondes est transparent aux micro-ondes, laissant l'énergie le traverser pour chauffer les aliments.
2. Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer les métaux, ce qui interdit l'usage des ustensiles ou des récipients en métal ou bordés de métal.
3. N'utilisez pas de produits faits de papier recyclé pour les cuissons aux micro-ondes, car ils peuvent contenir de petits fragments de métal qui risquent de produire des étincelles et d'enflammer le papier.
4. Il est préférable d'utiliser un plat rond plutôt qu'un plat ovale ou rectangulaire, car la nourriture cuisant dans les coins est plus exposée aux micro-ondes. Une cuisson trop intense dans les coins peut en résulter.

Cette liste est un guide général des ustensiles appropriés

<u>Ustensiles</u>	<u>pour micro-ondes</u>
Verre résistant à la chaleur	Oui
Verre ne résistant pas à la chaleur	Non
Céramique résistante à la chaleur	Oui
Récipient de plastique micro-ondable	Oui
Papier de cuisine	Oui
Plateau de méta	Non
Grille de méta	Non
Papier alu et récipients en papier alu	Oui

PRINCIPES DE LA CUISINE AUX MICRO-ONDES

La vitesse et l'uniformité de la cuisson aux micro-ondes sont affectées par les aliments eux-mêmes. Les micro-ondes pénètrent les aliments jusqu'à une profondeur allant de 1,8 cm à 3,8 cm (de 3/4 po à 1" po) de toutes les surfaces. L'intérieur des aliments d'un diamètre dépassant les 5 cm (2 po) se réchauffe par conduction. Les aliments contenant beaucoup d'eau, de gras ou de sucre réagissent rapidement à l'énergie des micro-ondes.

Quantité. Les durées de cuisson aux micro-ondes sont directement proportionnelles aux quantités d'aliments dans le four car l'énergie est absorbée par les aliments eux-mêmes.

Taille. Les petites pièces cuisent plus vite que les grosses. Pour accélérer la cuisson, taillez des pièces plus petites que 5 cm (2 po) pour permettre aux micro-ondes d'en pénétrer le centre à partir de tous les côtés. Pour une cuisson uniforme, taillez toutes les pièces de la même taille.

Forme. Les aliments aux formes irrégulières, comme les poissons et les poitrines de poulet, mettent plus de temps à cuire dans leurs parties les plus épaisses. Pour les aider à cuire uniformément, tournez les parties épaisses vers l'extérieur du plat, où elles recevront plus d'énergie.

Température initiale. Les aliments congelés ou réfrigérés mettent plus de temps à se réchauffer que ceux à la température de la pièce.

Teneur en humidité. Les micro-ondes sont attirées par l'humidité. Les aliments naturellement humides cuisent plus vite que les aliments secs. Ajoutez un minimum de liquide aux aliments humides, car l'eau en excès ralentit la cuisson. Piquez les aliments couverts d'une pelure, comme les pommes de terre et les courges, pour laisser la vapeur s'échapper de l'intérieur.

Gras et os. Les marbrures dans la viande ou une couche de gras mince et uniforme sur un rôti accélèrent la cuisson.

PRINCIPES DE LA CUISINE AUX MICRO-ONDES

De grandes surfaces de gras ou du gras fondu en excès dans un plat attirent l'énergie loin de la viande et ralentissent la cuisson. L'os au centre d'une pièce de viande ne ralentit pas la cuisson mais un os à la surface d'une pièce de viande conduit la chaleur vers la viande qu'il touche.

Densité. La profondeur à laquelle les micro-ondes pénètrent les aliments varie selon leur densité. Des aliments poreux, comme le bœuf haché ou la purée de pommes de terre, cuisent plus vite que les aliments denses comme le bifteck ou les pommes de terre entières.

FICHE TECHNIQUE

Consommation d'énergie :	120 V ~ 60 Hz, 1 450 W
Puissance de sortie :	1000 W
Fréquence de fonctionnement :	2 450 MHz
Dimensions extérieures :	12 po (H) x 20 11/16 po (La) x 17 7/8 po (P) 305 mm (H) x 525 mm (La) x 455 mm (P)
Dimensions de la cavité du four :	8 5/8 po (H) x 13 3/4 po (La) x 14 po (P) 219 mm (H) x 350 mm (La) x 355 mm (P)
Capacité du four :	1.0 pi ³
Uniformité de cuisson :	Plateau rotatif (12 3/8 po / 314 mm)
Poids net :	Env. 39,4 lb / 17,9 kg

AVANT D'APPELER LE SERVICE TECHNIQUE

Si le four refuse de fonctionner :

A) Assurez-vous que le four est branché fermement. S'il ne l'est pas, retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes et branchez-la à nouveau fermement.

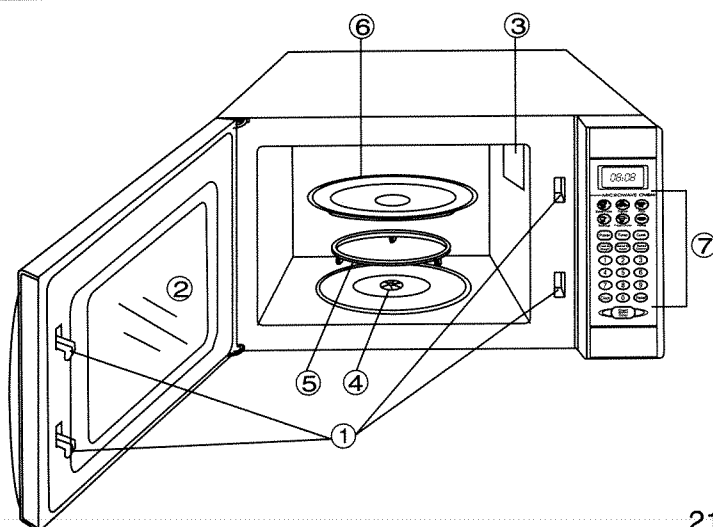
B) Vérifiez qu'un fusible du circuit principal n'a pas sauté ou qu'un disjoncteur ne s'est pas déclenché. Si tout semble en ordre, faites l'épreuve de la prise de courant à l'aide d'un autre appareil.

C) Assurez-vous que le panneau de commande est programmé correctement et que la minuterie est réglée.

D) Assurez-vous que la porte est bien fermée et que le loquet de sécurité est bien enclenché, sinon l'énergie des micro-ondes ne se propagera pas dans le four.

SI AUCUNE DES MESURES QUI PRÉCÈDENT NE RÉTABLIT LA SITUATION, COMMUNIQUEZ AVEC UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. NE TENTEZ PAS D'AJUSTER OU DE RÉPARER LE FOUR VOUS-MÊME.

NOMS DES PARTIES



- ① Système de loquet de sécurité de la porte
- ② Fenêtre du four
- ③ Un évent pour l'échappement d'air du four à micro-ondes
- ④ Moyeu du plateau rotatif
- ⑤ Anneau de roulement
- ⑥ Plateau de verre
- ⑦ Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE

AFFICHAGE

Lorsqu'il est réglé, l'affichage montre l'horloge / minuterie, la fonction de cuisson (COOK, DEFROST, etc.) et des indications écrites étape par étape (qui vous disent sur quelle touche appuyer) pour faciliter les réglages du four.

TOUCHE BAKED POTATOE (POMME DE TERRE AU FOUR)

Programme automatique conçu pour faire les meilleures pommes de terre aux micro-ondes. Pour de petites pommes de terre (de 4 à 6 oz), appuyez une seule fois sur la touche, appuyez sur AMOUNT (quantité de 1 à 4) puis START/STOP. Pour de grosses pommes de terre (de 8 à 10 oz), appuyez deux fois sur la touche, appuyez sur AMOUNT (quantité de 1 à 4) puis START/STOP.

TOUCHE POPCORN (MAÏS SOUFFLÉ)

Commande automatique en une seule étape pour un sac de 1/2 oz à 3 oz de maïs soufflé pour micro-ondes. Appuyez sur la touche POPCORN, puis START/STOP. Voyez la page de la commande " MAÏS SOUFFLÉ " pour régler la cuisson convenant aux emballages de divers poids.

TOUCHE PIZZA

Programme automatique conçu pour la pizza. Appuyez une fois sur la touche puis appuyez sur START/STOP pour réchauffer une tranche ; appuyez deux fois sur la touche, puis START/STOP pour les pizzas congelées entières pour micro-ondes.

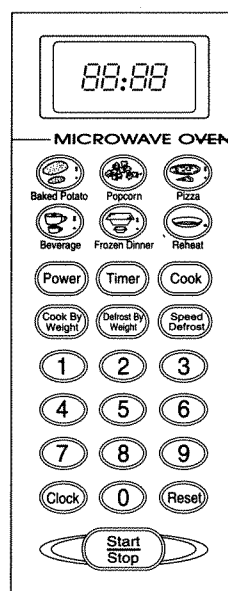
TOUCHE BEVERAGE (BOISSON)

Commande automatique pour les tasses ou les chopes de boissons chaudes (café, thé). Pour les petites tasses (de 5 à 7 oz), appuyez une fois sur la touche, puis appuyez sur AMOUNT (quantité de 1 à 4), puis START/STOP. Pour les plus grosses chopes (de 8 à 11 oz), appuyez deux fois sur la touche, puis appuyez sur AMOUNT (quantité de 1 à 4), puis START/STOP.

TOUCHE REHEAT (RÉCHAUFFAGE)

Programme automatiquement le four pour qu'il réchauffe uniformément une assiette de nourriture. Appuyez sur la touche REHEAT, puis START/STOP.

(Voyez également les pages suivantes pour plus de détails.)



TOUCHE FROZEN DINNER (METS CONGELÉ)

Programme automatique conçu pour reconstituer au mieux une variété de mets et de repas congelés. Pour un mets d'une portion (de 7 à 9 oz), appuyez une fois sur la touche, appuyez sur AMOUNT puis START/STOP. Pour un repas congelé (de 10 à 12 oz), appuyez deux fois sur la touche, puis START/STOP.

TOUCHES DE CHIFFRES

Appuyez sur ces touches lorsque vous réglez la cuisson, le dégel rapide, la minuterie et l'horloge.

TOUCHE POWER (INTENSITÉ)

Le four cuit automatiquement à pleine intensité. Pour un réglage plus faible, réglez la durée de cuisson, appuyez sur POWER et entrez un chiffre (de 1 à 9) qui abaisse l'intensité.

TOUCHE TIMER (MINUTERIE)

Minuterie de cuisine indépendante permettant de minuter n'importe quelle durée, même quand le four est en marche. Appuyez sur TIMER, entrez la durée voulue puis appuyez sur START/STOP. Pour annuler, appuyez sur RESET.

TOUCHE COOK (CUISSON)

Faites cuire à un niveau d'intensité pour une durée déterminée, puis passez automatiquement à un autre niveau d'intensité pour le reste de la durée de cuisson.

CUISSON PAR POIDS

Appuyez sur la touche COOK, entrez le poids exact de la viande, appuyez sur START/STOP. Après une cuisson partielle, le four s'arrête et la durée reste affichée.

Retournez alors la pièce de viande. Appuyez de nouveau sur START/STOP pour terminer la cuisson.

DÉGEL PAR POIDS

Dégel automatique des grosses pièces de viande.

L'intensité est contrôlée pour dégel sans réchauffement extérieur excessif.

TOUCHE SPEED DEFROST (DÉGEL RAPIDE)

Programme automatiquement des niveaux plus faibles d'intensité pour un dégel uniforme. Appuyez sur SPEED DEFROST, entrez la durée puis appuyez sur START/STOP.

TOUCHE CLOCK (HORLOGE)

Appuyez une fois sur la touche, entrez l'heure puis appuyez sur CLOCK pour régler l'horloge.

TOUCHE RESET (ANNULER)

Appuyez sur la touche pour débarrasser l'affichage de la durée inutilisée après la cuisson ou pour annuler la minuterie.

TOUCHE START/STOP (MARCHÉ / ARRÊT)

Appuyez sur la touche à la dernière étape du réglage du four. Appuyez pour interrompre le four en cours de cuisson (appuyez à nouveau pour poursuivre la cuisson de la durée affichée). N'arrête pas la minuterie.

CONSIGNES D'UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HORLOGE

A. Réglage de l'horloge au branchement du four.

- Lorsque vous branchez le four dans une prise de courant, appuyez une fois sur la touche CLOCK et l'affichage indique " ENTER CLOCK TIME ".
- Entrez l'heure exacte en appuyant sur les touches de chiffres. Vous devez entrer au moins 3 chiffres (au moins un pour l'heure et deux pour les minutes). Pour entrer moins de dix minutes, précédez le chiffre des minutes d'un zéro. Par exemple, pour entrer deux heures et cinq minutes, faites 205. Les deux points clignotent entre les chiffres des heures et ceux des minutes. Si vous préférez ne pas afficher l'heure, réglez l'horloge à 00:00 et le panneau n'affichera que les deux points.
- Appuyez sur CLOCK pour confirmer l'heure. Les deux points cessent de clignoter et l'horloge se met en marche. Lorsque l'horloge est réglée, le mot CLOCK et l'heure s'affichent de façon continue, tant que le four n'est pas en marche.

B. Changement de l'heure à l'horloge

- Appuyez une fois sur la touche CLOCK et l'affichage indique " ENTER CLOCK TIME ".
- Entrez l'heure exacte en appuyant sur les touches de chiffres. Vous devez entrer au moins 3 chiffres (au moins un pour l'heure et deux pour les minutes). Pour entrer moins de dix minutes, précédez le chiffre des minutes d'un zéro. Par exemple, pour entrer deux heures et cinq minutes, faites 205. Les deux points clignotent entre les chiffres des heures et ceux des minutes. Si vous préférez ne pas afficher l'heure, réglez l'horloge à 00:00 et le panneau n'affichera que les deux points.
- Appuyez sur CLOCK pour confirmer l'heure. Les deux points cessent de clignoter et l'horloge se met en marche. Lorsque l'horloge est réglée, le mot CLOCK et l'heure s'affichent de façon continue, tant que le four n'est pas en marche.

C. Remarques sur le réglage de l'horloge

- SI VOUS FAITES UNE ERREUR en réglant l'horloge, mettez le four en marche en appuyant deux fois sur la touche CLOCK.
- POUR CONSULTER L'HORLOGE EN COURS DE CUISSON, appuyez sur la touche CLOCK. L'heure s'affiche pendant trois secondes avant que ne revienne l'affichage du compte à rebours de la cuisson en cours.
- EN CAS DE PANNE DE COURANT, au retour du courant, le contrôle est en mode de réglage de l'horloge. Suivez les directives du réglage de l'horloge.
- BIPS EN COURS DE RÉGLAGE DU FOUR
UN BIP : Le four accepte la commande. L'information a été entrée dans l'ordre correct.
DEUX BIPS : Le four n'accepte pas la commande. Vérifiez et recommencez.

2. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

A. La minuterie fonctionne indépendamment de la cuisson et peut être réglée en tout temps pour diverses tâches dans la cuisine. Vous pouvez utiliser la minuterie même si le four est déjà en train de minuter une fonction de cuisson. Réglez la durée comme suit :

- Appuyez sur la touche TIMER. Les mots ENTER TIMER TIME s'affichent. Si vous réglez la minuterie alors qu'une cuisson est en cours, le compte à rebours de la durée de cuisson est momentanément remplacé à l'affichage par la minuterie.
- Entrez la durée que vous désirez minuter en appuyant sur les touches de chiffres. L'entrée en minutes et secondes s'affiche de gauche à droite. Entrez un seul chiffre (5 pour cinq secondes) ou jusqu'à quatre chiffres (2405 pour vingt-quatre minutes et cinq secondes). Les mots ENTER TIMER restent affichés.
- Appuyez sur la touche START/STOP. Le mot TIMER clignote et la minuterie commence son compte à rebours. Si vous utilisez la minuterie alors qu'une cuisson est en cours, le mot TIMER clignote et le compte à rebours de la minuterie s'affiche durant trois secondes, après quoi le compte à rebours de la cuisson en cours s'affiche à nouveau. Le mot TIMER est affiché avec un autre mot indiquant le mode de cuisson en cours.

B. Remarques sur le réglage de la minuterie.

- POUR ARRÊTER LA MINUTERIE OU LA RÉGLER À NOUVEAU alors qu'aucune cuisson n'est en cours, appuyez sur la touche RESET.

- POUR RÉGLER LA MINUTERIE ALORS QU'UNE CUISSON EST EN COURS, assurez-vous de régler la minuterie correctement. Une fois la minuterie réglée pendant une cuisson, le réglage ne peut pas être changé sans annuler la fonction de cuisson en même temps. La touche RESET ne permet pas de changer le réglage de la minuterie alors qu'une cuisson est en cours.
- À la fin du compte à rebours de la minuterie, un long bip se fait entendre et la minuterie disparaît. Si aucune cuisson n'est en cours, le mot CLOCK et l'horloge (si elle a été réglée) reviennent s'afficher. Si une cuisson est en cours, un long bip se fait entendre et le mot TIMER s'éteint alors que le compte à rebours de la cuisson en cours continue de s'afficher.

3. RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON ET DU NIVEAU D'INTENSITÉ

A. RAPIDE ET FACILE

Pour une cuisson à 100 % de l'intensité, réglez simplement la durée de cuisson à l'aide des touches de chiffres (par exemple, pour trois minutes, entrez 300) et appuyez sur START/STOP. L'intensité 100 % est réglée automatiquement. Pour la cuisson en une seule étape, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche COOK avant de régler la durée.

B. POUR UNE CUISSON À UN NIVEAU D'INTENSITÉ PLUS FAIBLE

Après avoir réglé la durée de cuisson, appuyez sur la touche POWER suivi d'un seul chiffre indiquant le niveau d'intensité désiré. Appuyez sur la touche START/STOP. Puisque le four présume automatiquement l'intensité 100 %, il faut modifier le niveau d'intensité (si désiré) après avoir réglé la durée.

UTILISEZ CES CHIFFRES POUR REPRÉSENTER LES NIVEAUX D'INTENSITÉ

Chiffre	% de l'intensité
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%

C. CUISSON EN DEUX ÉTAPES

À l'intensité présumée de 100 %, entrez la durée correcte de la première étape à l'aide des touches de chiffres comme à l'étape " A. RAPIDE ET FACILE " ci-dessus. (La plupart des recettes requérant deux étapes de cuisson commencent à 100 % de l'intensité mais il est également possible de modifier le niveau d'intensité de la première étape après avoir réglé la durée de cuisson.)

N'APPUYEZ PAS SUR LA TOUCHE START/STOP RÉGLAGE DE LA SECONDE ÉTAPE :

Appuyez sur la touche COOK. Entrez la durée correcte de cuisson de la seconde étape puis l'intensité (plus faible) désirée. (La plupart des recettes requérant deux étapes de cuisson utilisent une intensité plus faible à la seconde étape.) Appuyez sur la touche START/STOP. La première étape de cuisson débute.

Le mot MEM (mémoire) s'affiche au cours de la première étape de cuisson, ce qui indique que le four garde en mémoire qu'une seconde étape a été programmée. À la fin de la première étape, signale peuvent se faire entendre, indiquant le début de la seconde étape.

LORSQUE TOUT LE TEMPS EST ÉCOULÉ, quatre longs bips se font entendre et le mot END s'affiche.

Appuyez sur la touche RESET ou ouvrez la porte pour faire disparaître le mot END avant de commander la fonction suivante.

CECI EST NORMAL :

- L'extérieur du four peut être chaud au toucher. De la vapeur peut s'échapper du four ou de l'humidité peut y paraître après la cuisson.
- L'intensité de la lampe interne peut fluctuer et le son du ventilateur peut changer lorsqu'une intensité plus faible est utilisée.
- Une interférence peut se produire dans le récepteur de radio ou le téléviseur, semblable à celle occasionnée par d'autres électroménagers. Ceci n'indique pas un problème.

4. RÉGLAGE DU DÉGEL RAPIDE

- A. Le dégel rapide règle automatiquement l'intensité du four pour le dégel le plus rapide de mets de tailles petites à moyennes. Le dégel rapide travaille de concert avec la minuterie ; il faut donc décider de la durée à régler.

Les durées de dégel rapide sont généralement assez courtes pour que vous restiez près du four afin de

surveiller le mets qui dégèle. Plusieurs mets requièrent qu'on les retourne, qu'on les dispose différemment ou qu'on les sépare (si plusieurs morceaux sont gelés ensemble). Ces soins attentifs accélèrent le dégel et assurent son uniformité.

" Quand un dégel rapide est-il préférable à un dégel par poids ? "

Ce choix est déterminé par le genre de nourriture à dégel et par l'attention qu'il faut accorder à cette étape. Le programme de dégel automatique par poids est conçu spécifiquement pour les gros rôtis denses qui doivent dégeler lentement pour un résultat uniforme. Le dégel par poids ne requiert qu'un seul retournement de la pièce de viande.

- Appuyez sur la touche SPEED DEFROST. Les mots ENTER DEF TIME s'affichent.
- Entrez la durée désirée du dégel rapide à l'aide des touches de chiffres. Le compteur numérique affiche de gauche à droite si bien qu'on peut entrer un seul chiffre (5 pour cinq secondes) ou jusqu'à quatre chiffres (2405 pour vingt-quatre minutes et cinq secondes). Les mots ENTER DEF restent affichés.
- Appuyez sur la touche START/STOP. Le mot DEF clignote et le compte à rebours de la durée de dégel commence. LORSQUE LA DURÉE EST ÉCOULÉE, signale se font entendre et le mot END s'affiche. Appuyez sur la touche RESET ou ouvrez la porte pour faire disparaître le mot END avant de commander la fonction suivante.

- B. Pour régler un dégel rapide suivi d'une ou de deux étapes de cuisson : après le réglage du dégel rapide, le four peut être programmé pour passer automatiquement à une cuisson à une ou deux étapes. Ce programme est utile pour les casseroles humides congelées et les autres mets qu'il vaut mieux remuer en cours de réchauffement. Après le dégel, faites cuire à 100 % d'intensité puis abaissez l'intensité jusqu'à ébullition. Remuez périodiquement pour distribuer uniformément la chaleur.

- Pour le dégel rapide et la cuisson en une étape, suivez les indications de réglage du dégel rapide qui précèdent, mais avant d'appuyer sur la touche START/STOP, appuyez sur la touche COOK, entrez la durée à l'aide des touches de chiffres ainsi que l'intensité si désiré. Appuyez alors sur la touche START/STOP. Le mot MEM s'affiche jusqu'à ce que le four (deux bips) passe à l'étape de cuisson et que le mot COOK s'affiche. Voyez à la page 9 les renseignements détaillés sur la cuisson par étapes.
- Pour le dégel et la cuisson en deux étapes, suivez les directives qui précèdent. Avant d'appuyer sur la touche START/STOP, entrez deux programmes de cuisson, en utilisant une intensité différente (généralement plus faible) pour la seconde étape. Le mot MEM s'affiche durant le dégel et la première étape de cuisson. Signale se font entendre aux changements d'étapes.

INTERRUPTION DU DÉGEL (pour remuer la nourriture, la tourner ou pour toute autre action). Appuyez sur la touche START/STOP ou ouvrez la porte du four. Le temps non encore écoulé reste affiché. Refermez la porte et appuyez sur START/STOP pour continuer. Si aucun dégel additionnel n'est requis, la touche RESET annule l'affichage.

5. RÉGLAGE DE LA CUISSON PAR POIDS

Cette caractéristique sert à rôtir les viandes aux micro-ondes. Ses durées et ses niveaux d'intensité de cuisson pré-réglés donnent de meilleurs résultats qu'une cuisson à une seule intensité ; il est plus facile de faire cuire la viande de cette façon qu'en suivant les directives des livres de recettes car il n'y a aucune durée à calculer en fonction des " minutes par livre ". Des que vous entrez le code (qui indique à l'appareil la sorte de viande) et le poids, le four calcule la durée de cuisson.

La viande doit avoir été dégelée, à la température du réfrigérateur, pour que les durées de cuisson pré-réglées de ce code s'appliquent.

Les rôtis de 3 à 5 livres donnent les meilleurs résultats aux micro-ondes. Le code de cuisson par poids permet un poids inférieur à 3 livres mais pas supérieur à 5 livres. Selon le code, deux bips indiquent une erreur si un poids trop grand est entré.

La cuisson par poids programme le four pour qu'il s'arrête après une cuisson partielle, évitant de trop cuire la viande sur un côté. La pièce de viande est alors tournée et la cuisson peut se poursuivre.

- Appuyez sur la touche COOK BY WEIGHT. Les mots ENTER CODE s'affichent.
- Choisissez le code approprié de 1 à 3. Le cadre de la porte du four et le tableau ci-contre décrivent les types de nourriture correspondant à chaque code. Entrez le code d'un chiffre à l'aide d'une des touches de chiffres.
- Vérifiez le poids de la viande. Le poids doit être en livres et en onces. Si l'étiquette donne le poids en livres seulement, convertissez la fraction de livre en onces à l'aide du tableau de la page 27.
- Le mot ENTER est affiché et des zéros indiquent où les livres et les onces s'afficheront. Les lettres LB clignotent jusqu'à ce que vous entriez les livres à l'aide de la touche de chiffre appropriée. Entrez le poids. Lorsque vous avez entré les livres (ou la livre), LB cesse de clignoter et OZ clignote. Les nombres d'onces inférieurs à 10 doivent être précédés d'un zéro. Dès que les trois chiffres sont entrés, l'affichage se transforme immédiatement pour indiquer la durée de cuisson.
- Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson. La lampe interne s'allume et le ventilateur se met en marche. Le mot CODE clignote alors que le compte à rebours progresse. Le four émet bip au quart de la cuisson. Inspectez les bords minces des viandes et protégez-les au besoin.
- Après une cuisson partielle, le four fait entendre deux bips et s'arrête. La lampe interne s'éteint mais le temps écoulé reste affiché. Cet arrêt a pour but d'empêcher les viandes de trop cuire sur un côté. Retournez la viande et appuyez sur la touche START/STOP pour terminer la cuisson.
- À la fin de la durée totale de cuisson, 4 longs bips se font entendre et le mot END s'affiche. Appuyez sur la touche RESET ou ouvrez la porte pour faire disparaître le mot END avant de commander la fonction suivante. Laissez reposer le rôti pendant quelques minutes avant de le découper.

Lorsque le four change d'intensité de cuisson, vous pouvez remarquer des fluctuations dans l'éclairage de la lampe interne et dans le son du ventilateur. Ce phénomène est normal.

DESCRIPTION DES CODES DE CUISSON PAR POIDS

Code	Type de rôti	Température interne après un temps de repos	Poids maximum recommandé
1	Rôti de boeuf	Saignant - 140 °F	5 lb
2	Boeuf et agneau	Médium - 160 °F	5 lb
3	Porc	Bien cuit - 170 °F	5 lb

CONVERSION DES FRACTIONS DE LIVRES EN ONCES

La plupart des emballages indiquent le poids en livres seulement. À l'aide de ce tableau, convertissez les fractions de livres en onces pour la cuisson par poids.

FRACTIONS DE LIVRE	ONCES
Moins de 0,03	0
de 0,03 à 0,09	1
de 0,10 à 0,15	2
de 0,16 à 0,21	3
de 0,22 à 0,27	4
de 0,28 à 0,34	5
de 0,35 à 0,40	6
de 0,41 à 0,46	7
de 0,47 à 0,53	8
de 0,54 à 0,59	9
de 0,60 à 0,65	10
de 0,66 à 0,71	11
de 0,72 à 0,78	12
de 0,79 à 0,84	13
de 0,85 à 0,90	14
de 0,91 à 0,97	15
plus de 0,97	Arrondir à la livre suivante

6. RÉGLAGE DU DÉGEL PAR POIDS

Utilisez le dégel par poids pour tout poids jusqu'à 6 livres. Comme c'est un mode de dégel plus délicat que le dégel rapide, il est particulièrement efficace pour les viandes denses au centre mais susceptibles de trop cuire sur les bords. Pour des quantités de viande aussi petites qu'une livre de bœuf haché ou délicates comme des crevettes, le dégel par poids donne des résultats plus uniformes que le dégel rapide. Choisissez le dégel par poids pour les gros rôtis.

- Vérifiez le poids de la viande. Le poids doit être en livres et en onces. Si l'étiquette donne le poids en livres seulement, convertissez la fraction de livre en onces à l'aide du tableau de la page 27. Déballez la viande avant de la dégeler.
- Appuyez sur la touche DEFROST BY WEIGHT. Le mot ENTER est affiché et des zéros indiquent où les livres et les onces s'afficheront. Les lettres LB clignotent jusqu'à ce que vous entriez les livres à l'aide de la touche de chiffre appropriée. Lorsque vous avez entré les livres (ou la livre), LB cesse de clignoter et OZ clignote. Les nombres d'onces inférieurs à 10 doivent être précédés d'un zéro. Dès que les trois chiffres sont entrés, l'affichage se transforme immédiatement pour indiquer la durée de cuisson.
- Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson. La lampe interne s'allume ; le plateau rotatif et le ventilateur se mettent en marche. Le mot CODE clignote alors que le compte à rebours progresse.
- Après un dégel partiel, le four fait entendre deux bips et s'arrête. La lampe interne s'éteint mais le temps écoulé reste affiché. Cet arrêt a pour but de vous permettre de tourner, de replacer ou de protéger les viandes. Après avoir pris les mesures requises, appuyez sur la touche START/STOP pour terminer la cuisson. À la fin de la durée totale de dégel, 4 longs bips se font entendre et le mot END s'affiche. Appuyez sur la touche RESET ou ouvrez la porte pour faire disparaître le mot END avant de commander la fonction suivante.

Remarques :

- Allouez suffisamment de temps au DÉGEL PAR POIDS car il est plus lent et graduel que le DÉGEL RAPIDE. Avec le dégel par poids, les micro-ondes sont émises entre des périodes de repos où les micro-ondes n'entrent pas dans le four. Ces périodes sans micro-ondes permettent aux températures de se répartir dans les viandes avant que la période suivante d'émission de micro-ondes se déclenche automatiquement.
- Le DÉGEL PAR POIDS règle automatiquement la durée correcte du dégel, mais il faut entrer correctement le poids de la nourriture. Le poids doit être en livres et en onces. Placez la viande sur une grille micro-ondable dans un plat destiné au rôtissage aux micro-ondes. Disposez les viandes avec la surface de gras en dessous et la volaille avec la poitrine en dessous.

7. RÉGLAGE DU VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

Le verrouillage de sécurité empêche l'utilisation du four par de petits enfants sans surveillance. Pour l'actionner, quand le four est éteint, appuyer et maintenir la touche RESET pendant trois secondes. Pour annuler le verrouillage de sécurité, quand le four est éteint, appuyer de nouveau et maintenir la touche RESET pendant trois secondes.

À PROPOS DE LA CUISSON " UNE TOUCHE "

Votre four dispose de six programmes " une touche " pour la cuisson aux micro-ondes de mets populaires. Lorsque vous choisissez une cuisson " une touche ", consultez le guide visuel du panneau de commande pour y trouver le réglage exact. Lorsque des points (•) (••) paraissent sur des touches " une touche ", on peut y faire cuire plus d'une taille d'aliment. Trois touches " une touche " permettent de faire cuire plusieurs quantités (un article ou plus) du même mets. Elles comprennent celles des plats congelés (FROZEN ENTREE), des pommes de terre au four (BAKED POTATOE) et des boissons (BEVERAGE). Lorsque vous appuyez sur l'une de ces touches, le mot AMT (quantité) s'affiche pour vous rappeler d'entrer la quantité d'articles que vous mettez à cuire.

Les catégories qui ont des points correspondant à deux tailles de mets comprennent celles des plats congelés (FROZEN ENTREE), des pommes de terre au four (BAKED POTATOE), de la pizza (PIZZA) et des boissons (BEVERAGE).

Dans chaque catégorie de cuisson " une touche ", le réglage pour un mets de petite taille s'effectue en appuyant une fois sur la touche. Un point (•) sous l'image du mets de petite taille indique d'appuyer une seule fois. La grande taille peut être réglée en appuyant deux fois sur la touche de l'image. Deux points (••) sous l'image du mets de grande taille indiquent d'appuyer deux fois.

Lorsque AMT s'affiche durant un réglage " une touche ", le réglage d'un plus grand nombre d'articles qu'il n'est permis fait entendre deux bips, indiquant une erreur. Les pages qui suivent indiquent le nombre maximum d'articles permis pour chaque réglage.

COMMANDE POPCORN (MAÏS SOUFFLÉ)

La touche POPCORN règle automatiquement la durée de cuisson d'un sachet de 3 1/2 oz de maïs soufflé pour micro-ondes.

VOUS POUVEZ MODIFIER LE RÉGLAGE DE MAÏS SOUFFLÉ POUR QU'IL " SE RAPPELLE " UNE DURÉE DIFFÉRENTE DE CUISSON. Vous pouvez

choisir de le faire si le format de votre marque préférée de maïs soufflé est différent des formats de 3 1/2 oz. On trouve maintenant des formats allant du format individuel de 2 onces au grand format " familial ". Si vous modifiez le réglage, le four continuera d'utiliser le réglage modifié chaque fois que vous appuyez sur la touche POPCORN, jusqu'à ce que vous fassiez une nouvelle modification.

Pour éviter LA DÉCOLORATION DE VOTRE PLATEAU ROTATIF, placez les sachets de maïs pour micro-ondes sur une soucoupe ou une assiette micro-ondable. Le côté identifié " ce côté vers le bas " des sachets de maïs pour micro-ondes contient une doublure qui absorbe la chaleur et devient très chaud. La soucoupe ou l'assiette placée entre le sachet et le plateau rotatif empêche les encres chaudes du sachet de tacher le plateau.

CONSEILS À PROPOS DU MAÏS SOUFFLÉ AUX MICRO-ONDES : Écoutez l'éclatement du maïs soufflé et arrêtez le four lorsque les éclatements sont espacés de trois secondes ou plus. Ne tentez pas de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté. À moins que vous n'ayez un récipient spécifiquement conçu pour faire le maïs soufflé aux micro-ondes, n'utilisez que les sachets vendus dans le commerce à cette fin.

L'utilisation de plats de verre ou de céramique, ainsi que de sachets de papier, peut endommager le four. Prenez garde en manipulant le sachet de maïs soufflé chaud. Pour éviter de vous brûler à la vapeur, tenez le sachet par les côtés, pas le dessus. Prévenez surtout les enfants de prendre garde aux sachets de maïs soufflé chaud.

1. Appuyez sur la touche POPCORN. Le mot COOK s'affiche ainsi que la durée 2:10 (2 minutes, 10 secondes). Cette durée préétablie tient compte de la puissance du four pour donner le meilleur résultat avec des sachets de maïs soufflé ordinaires de 3 1/2 oz.
2. Appuyez sur la touche START/STOP. Le mot COOK clignote alors que l'affichage compte à rebours la durée de la cuisson. La lampe interne s'allume et le ventilateur se met en marche. Le plateau rotatif tourne (pour un seul sachet de maïs soufflé, la rotation du plateau donne les meilleurs résultats).

3. Pour modifier la durée de cuisson, appuyez deux fois sur la touche POPCORN. Les mots ENTER TIME s'affichent. Entrez la durée en minutes et secondes à l'aide des touches de chiffres. Appuyez sur la touche START/STOP. Cette nouvelle durée de cuisson sera conservée en mémoire pour l'utilisation de la touche POPCORN jusqu'à ce qu'elle soit modifiée.

COMMANDE POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR)

La commande automatique pour pommes de terre vous permet de faire cuire facilement diverses pommes de terre. Une durée d'attente incorporée aide à uniformiser la température des pommes de terre au cours de la cuisson. Appuyez une fois sur la touche POTATO pour les pommes de terre moyennes de 4 à 6 oz. Appuyez deux fois pour les grosses pommes de terre de 8 à 10 oz. Après avoir choisi le réglage correspondant à la taille des pommes de terre (une fois pour les petites et les moyennes, deux fois pour les grosses), entrez le nombre de pommes de terre à cuire. Avec cette fonction, on peut faire cuire jusqu'à quatre pommes de terre d'une taille ou de l'autre.

1. Pour les pommes de terre de 4 à 6 oz, appuyez une fois sur la touche POTATO. Les mots ENTER AMT s'affichent. Entrez le nombre de pommes de terre (jusqu'à quatre) à l'aide d'une des touches de chiffres. Voici les durées de cuisson des pommes de terre petites et moyennes :

- 1 pomme de terre: 4 min. 11 sec.
- 2 pommes de terre: 7 min. 34 sec.
- 3 pommes de terre: 10 min. 46 sec.
- 4 pommes de terre: 13 min. 20 sec.

2. Pour les grosses pommes de terre de 8 à 10 oz, appuyez deux fois sur la touche POTATO. Les mots ENTER AMT s'affichent. Entrez le nombre de pommes de terre (jusqu'à quatre) à l'aide d'une des touches de chiffres. Voici les durées de cuisson des grosses pommes de terre :

- 1 pomme de terre: 6 min. 32 sec.
- 2 pommes de terre: 11 min. 01 sec.
- 3 pommes de terre: 15 min. 23 sec.
- 4 pommes de terre: 19 min. 29 sec.

3. Le mot CODE s'affiche, ainsi que la durée correcte de cuisson selon le nombre de pommes de terre. Appuyez sur la touche START/STOP. Le mot CODE clignote et le compte à rebours de la durée de cuisson commence.

COMMANDE PIZZA

Grâce à la touche automatique PIZZA, vous pouvez réchauffer une portion restante de pizza ou toute une pizza pour micro-ondes congelée. La quantité dépend du réglage de la touche. Pour une tranche épaisse (ou deux tranches minces totalisant de 4 à 5 onces) de pizza à réchauffer, appuyez une fois sur la touche PIZZA. Pour toute une pizza pour micro-ondes congelée, appuyez deux fois sur la touche PIZZA. Les points près des illustrations de deux sortes de pizzas indiquent s'il faut appuyer une fois (pour la tranche à réchauffer) ou deux (pour toute une pizza pour micro-ondes congelée).

1. **POUR RÉCHAUFFER UNE TRANCHE (OU DEUX TRANCHES MINCES) DE PIZZA CUITE** : Appuyez une fois sur la touche PIZZA. Le mot CODE et la durée 0:45 (45 secondes) s'affichent.
2. **POUR CHAUFFER UNE PIZZA POUR MICRO-ONDES CONGELÉE** : Appuyez deux fois sur la touche PIZZA. Le mot CODE et la durée 2:40 (2 minutes 40 secondes) s'affichent.
3. Appuyez sur la touche START/STOP. Le mot CODE clignote et le compte à rebours de la durée commence.

COMMANDE BEVERAGE (BOISSON)

La touche pour boisson est programmée pour réchauffer automatiquement des boissons (thé / café) en deux formats. Pour les petites portions d'une tasse, appuyez une fois sur la touche BEVERAGE. Un seul point près de l'image d'une tasse de café indique d'appuyer une seule fois sur la touche. Pour les grosses chopes de café, appuyez deux fois sur la touche BEVERAGE. Deux points près de l'illustration de la chope sur la touche BEVERAGE indiquent d'y appuyer deux fois. Après avoir indiqué la taille de la tasse, vous devez entrer le nombre de tasses à réchauffer. Si vous négligez l'étape du nombre, le four présume qu'il s'agit d'une seule tasse.

1. Pour les tasses de 5 à 7 onces, appuyez une fois sur la touche BEVERAGE. Les mots ENTER AMT s'affichent. Entrez le nombre de tasses (jusqu'à quatre) à l'aide d'une des touches de chiffres. Voici les durées de réchauffage des tasses de boissons :

- 1 tasse: 1 min.
- 2 tasses: 1 min. 50 sec.
- 3 tasses: 2 min. 40 sec.
- 4 tasses: 3 min. 30 sec.

2. Pour les grandes chopes de 10 à 12 oz, appuyez deux fois sur la touche BEVERAGE. Les mots ENTER AMT s'affichent. Entrez le nombre de chopes (jusqu'à quatre) à l'aide d'une des touches de chiffres. Voici les durées de réchauffage des chopes de boissons :

1 chope : 1 min. 35 sec.

2 chopes : 3 min. 05 sec.

3 chopes : 5 min.

4 chopes : 6 min. 30 sec.

3. Le mot CODE s'affiche, ainsi que la durée correcte de cuisson selon le nombre de tasses ou de chopes. Appuyez sur la touche START/STOP. Le mot CODE clignote et le compte à rebours de la durée de réchauffage commence.

COMMANDE FROZEN DINNER (METS CONGELÉ)

Cette commande automatique est très utile pour réchauffer facilement les mets ou les repas congelés. Ce réglage peut prendre un peu plus de temps que la durée indiquée sur l'emballage du mets. Ceci est dû au temps d'attente incorporé au programme automatique. La séquence conçue spécialement pour le programme combine les temps de cuisson aux temps d'attente pour permettre de traiter une grande variété de mets congelés avec une seule commande.

1. POUR UN OU DEUX PETITS METS CONGELÉS (de 7 à 9 oz) : Appuyez une fois sur la touche FROZEN DINNER. Les mots ENTRE AMT s'affichent. Pour un seul mets congelé, n'entrez pas de chiffre et appuyez simplement sur la touche START/STOP. Pour deux mets congelés, appuyez sur la touche du chiffre 2. Voici les durées de cuisson des petits mets congelés :

1 mets : 4 min. 15 sec.

2 mets : 7 min. 30 sec.

2. POUR UN REPAS CONGELÉ (de 10 à 12 oz) : Les mots ENTRE AMT s'affichent. Pour un seul mets congelé, n'entrez pas de chiffre et appuyez simplement sur la touche START/STOP. Pour deux mets congelés, appuyez sur la touche du chiffre 2. Voici les durées de cuisson des petits mets congelés :

1 mets : 6 min.

2 mets : 11 min.

3. Le mot CODE s'affiche, ainsi que la durée correcte de cuisson. Appuyez sur la touche START/STOP. Le mot CODE clignote et le compte à rebours de la durée de cuisson commence.

COMMANDE REHEAT (RÉCHAUFFAGE)

Cette commande permet de réchauffer une pleine assiette de restes réfrigérés avec de bons résultats. Son programme automatique a été conçu en fonction d'une vaste gamme de combinaisons de mets différents.

Rappelez-vous les conseils suivants lorsque vous préparez des mets à réchauffer :

La façon dont vous disposez les mets affecte l'uniformité de leur réchauffage. Tenez compte de la quantité et de la densité de chaque mets.

LES METS DENSES COMME LES VIANDES (cuites en tranches épaisses ou en gros morceaux) ET LES LÉGUMES COMPACTS comme les pommes de terre en purée ou gratinées devraient être disposés autour des assiettes et étalés pour être exposés le plus possible à l'énergie des micro-ondes.

LES GRANDES QUANTITÉS DE NOURRITURE doivent être étalées pour recevoir plus d'énergie des micro-ondes que les petites quantités. En couvrant de sauce les tranches de viande sèches, on accélère leur réchauffage.

LES METS LÉGERS ET VAPOREUX comme le riz, les légumes en petits morceaux, les fruits de mer délicats, les petits morceaux de poulet ou les petites quantités de nourriture absorbent rapidement l'énergie des micro-ondes. Disposez-les au centre de l'assiette où ils seront un peu protégés de l'énergie des micro-ondes par les mets plus denses disposés autour.

LA TEMPÉRATURE DES METS détermine l'uniformité de leur réchauffage ensemble. Un légume en boîte (à la température de la pièce) chauffera plus vite qu'un mets qui vient du réfrigérateur.

LES PETITS PAINS, délicats, peuvent être ajoutés quelques secondes avant la fin.

RECOUVREZ l'assiette de papier ciré pour retenir la vapeur autour de la plupart des mets. Exception : Ne recouvrez pas les viandes saignantes ni les mets à la surface croustillante pour les réchauffer.

1. Appuyez sur la touche REHEAT. Le mot CODE et la durée 3:00 (3 min.) s'affichent. Cette commande codée comprend trois niveaux de cuisson automatique permettant de faire cuire plusieurs genres et combinaisons de mets différents.
2. Appuyez sur la touche START/STOP. Le mot CODE clignote et le compte à rebours de la durée de cuisson commence.
3. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le mot END s'affiche. Appuyez sur la touche RESET ou ouvrez la porte pour faire disparaître le mot END et afficher l'horloge (si elle a été réglée).

1. Éteignez le four et débranchez la fiche de la prise murale avant le nettoyage.
2. Gardez l'intérieur du four propre. Lorsque des éclaboussures de nourriture ou des liquides renversés adhèrent à l'intérieur du four, essuyez-les avec un linge humide. Vous pouvez utiliser un détergent doux si le four devient très sale. Évitez d'utiliser les nettoyeurs en vaporisateurs ou les nettoyeurs puissants qui peuvent tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.
3. Les surfaces extérieures doivent être nettoyées avec un linge humide. Pour éviter d'endommager les mécanismes à l'intérieur du four, évitez de laisser de l'eau s'infiltrer dans les ouvertures des événements.
4. Frottez les deux faces de la vitre avec un linge humide pour essuyer les éclaboussures.
5. Ne mouillez pas le panneau de commande. Nettoyez-le avec un linge doux humide. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du four ouverte pour éviter de faire accidentellement démarrer le four.
6. Si de la condensation s'accumule à l'intérieur ou autour de la porte, essuyez-la avec un linge doux. Cela peut se produire normalement lorsque le four fonctionne dans un environnement très humide.
7. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau de verre pour le laver. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
8. L'anneau de roulement et le plancher de la cavité doivent être nettoyés régulièrement pour éviter les frottements excessifs. Frottez simplement le plancher avec un détergent doux. L'anneau de roulement peut être lavé à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Lorsque vous retirez l'anneau de roulement du plancher de la cavité, assurez-vous de le replacer dans la même position.
9. Pour éliminer les odeurs du four, placez une tasse d'eau avec le jus et l'écorce d'un citron dans un bol profond et faire cuire au four à micro-ondes pendant 5 minutes. Essuyez bien et séchez avec un chiffon doux.
10. Lorsqu'il devient nécessaire de remplacer l'ampoule du four, consultez un détaillant pour la faire remplacer.
11. Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui entrent en contact l'une avec l'autre lorsque la porte est fermée, utilisez seulement du savon ou un détergent doux et non abrasif et appliquez-les avec une éponge ou un tissu doux.



GARANTIE LIMITÉE DE MICRO-ONDES

Cet appareil de qualité est garanti exempt de tout vice de matière première et de fabrication, s'il est utilisé dans les conditions normales recommandées par le fabricant.

Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur initial de l'appareil vendu par Danby ou par l'un de ses distributeurs agréés et elle ne peut être transférée.

CONDITIONS

Les pièces en plastique sont garanties pour trente (30) jours seulement à partir de la date de l'achat, sans aucune prolongation prévue.

Première 18 mois Pendant les première dix-huit (18) mois, toutes pièces électriques de ce produit s'avèrent défectueuses, seront réparées ou remplacées, selon le choix du garant, sans frais à l'acheteur INITIAL.

Pour bénéficier du service sous garantie Le client sera responsable pour le transport et tous les frais d'expédition de tout appareil exigeant le service au dépôt de service autorisé le plus proche. S'adresser au détaillant qui a vendu l'appareil, ou à la station technique agréée de service la plus proche, où les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié. Si les réparations sont effectuées par quiconque autre que la station de service agréée ou à des fins commerciales, toutes les obligations de Danby en vertu de cette garantie seront nulles et non avenues.

EXCLUSIONS

En vertu de la présente, il n'existe aucune autre garantie, condition ou représentation, qu'elle soit exprimée ou tacite, de façon manifeste ou intentionnelle, par Danby Products Limitée (Canada) ou Danby Products Inc. (E.- U. d'A.) ou ses distributeurs agréés. De même, sont exclues toutes les autres garanties, conditions ou représentations, y compris les garanties, conditions ou représentations en vertu de toute loi régissant la vente de produits ou de toute autre législation ou règlement semblables.

En vertu de la présente, Danby Products Limitée (Canada) ou Danby Products Inc. (E.- U. d'A.) ne peut être tenue responsable en cas de blessures corporelles ou des dégâts matériels, y compris à l'appareil, quelle qu'en soit les causes. Danby ne peut pas être tenue responsable des dommages indirects dus au fonctionnement défectueux de l'appareil. En achetant l'appareil, l'acheteur accepte de mettre à couvert et de dégager Danby Products Limitée de toute responsabilité en cas de réclamation pour toute blessure corporelle ou tout dégât matériel causé par cet appareil.

CONDITIONS GÉNÉRALES

La garantie ou assurance ci-dessus ne s'applique pas si les dégâts ou réparations sont dus aux cas suivants:

- 1) Panne de courant;
- 2) Dommages subis pendant le transport ou le déplacement de l'appareil;
- 3) Alimentation électrique incorrecte (tension faible, câblage défectueux, fusibles incorrects);
- 4) Accident, modification, emploi abusif ou incorrect de l'appareil;
- 5) Utilisation dans un but commercial ou industriel;
- 6) Incendie, dommages causés par l'eau, vol, guerre, émeute, hostilités, cas de force majeure (ouragan, inondation, etc.);
- 7) Visites d'un technicien pour expliquer le fonctionnement de l'appareil au propriétaire.

Une preuve d'achat doit être présentée pour toute demande de réparation sous garantie. Prière de garder le reçu. Pour faire honorer la garantie, présenter ce document à la station technique agréée ou s'adresser à:

Service sous-garantie

En Atelier.

Danby Products Limited
PO Box 1778, 5070 Whitelaw RD, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Telephone: (519) 837-0920 FAX: (519) 837-0449

Danby Products Inc.
PO Box 669, 101 Bentley Court, Findlay, Ohio, U.S.A. 45839-0669
Telephone: (419) 425-8627 FAX: (419) 425-8629

07/09



Model • Modèle • Modelo
DMW1145SS

For service, contact your nearest
service depot or call:

1-800-26- Danby®
(1-800-263-2629)

to recommend a depot in
your area.

Pour obtenir le service, consultez
votre succursale régionale de serv-
ice ou téléphonez:

1-800-26- Danby®
(1-800-263-2629)

qui vous recommandera
un centre régional.

Para servicio, comuníquese con
se Departamento de Servicios
más cercano o llame al:

1-800-26- Danby®
(1-800-263-2629)

Para que le recomienden un
Departamento de Servicios
en su zona.



Microwave Oven

The model number can be found on the serial plate located on the back panel of the unit.

All repair parts available for purchase or special order when you visit your nearest service depot. To request service and/or the location of the service depot nearest you, call the TOLL FREE NUMBER.

When requesting service or ordering parts, always provide the following information:

- Product Type
- Model Number
- Part Description

Four à micro-ondes

Le numéro de modèle se trouve sur la plaque d'information sur la paroi arrière de l'appareil.

Toutes les pièces de rechange ou commandes spéciales sont disponibles de votre centre régional de service autorisé. Pour exiger le service et/ou le nom de votre centre de service régional, signalez le NUMÉRO SANS FRAIS.

Ayez les renseignements suivants à la portée de la main lors de la commande de pièce ou service:

- Genre de produit
- Numéro de modèle
- Description de la pièce

Horno de microondas

El número del modelo se puede encontrar en la placa de información ubicada en el panel posterior de la unidad.

Todos los repuestos se encuentran disponibles para compra o pedido especial cuando visite su departamento de servicio más cercano. Para solicitar servicio y/o la ubicación del departamento de servicio más cercano, llame AL NÚMERO DE TELÉFONO DE LLAMADA GRATIS.

Cuando solicite servicio o encargue repuestos, siempre proporcione la siguiente información:

- Tipo de producto
- Número del modelo
- Descripción de la parte