

Contents

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.....	1
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	2
INSTALLATION GUIDE.....	4
GROUNDING INSTRUCTIONS.....	4
UTENSILS GUIDE.....	5
COOKING TECHNIQUES.....	6
BEFORE YOU CALL FOR SERVICE.....	6
SPECIFICATIONS.....	7
PART NAMES.....	7
CONTROL PANEL.....	8
OPERATION INSTRUCTIONS.....	9
Setting the clock.....	9
Setting the over timer.....	9
Setting a cooking program.....	9
Speed defrost.....	9
Cook by weight.....	10
Defrost by weight.....	10
Setting child lock.....	10
Auto reminder.....	10
QUICK COOK SETTINGS.....	11
POPCORN.....	11
BAKED POTATO.....	11
PIZZA.....	11
BEVERAGE.....	11
FROZEN DINNER.....	11
REHEAT.....	11
CLEANING AND CARE.....	12



Renseignements importants relatifs à la sécurité

LISEZ ET RESPECTEZ TOUTES LES CONSIGNES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

PRÉCAUTION IMPORTANTE :

Afin de réduire les risques d'incendie, de chocs électriques, de blessures humaines ou d'exposition à une énergie des micro-ondes excessive lorsque vous utilisez votre appareil, veuillez vous conformer aux directives suivantes :

1. Lisez toutes ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez la section « PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES » à la page 2, puis suivez les directives.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Ne branchez cet appareil que sur une prise correctement mise à la terre. Voir « DIRECTIVES RELATIVES À LA MISE À LA TERRE » à la page 6.
4. N'installez ou placez cet appareil que conformément aux directives d'installation fournies.
5. Certains produits, tels que les oeufs entiers et les contenants hermétiques, par exemple les bocaux en verre fermés, pourraient exploser et ne devraient pas être réchauffés dans ce four.
6. Utilisez cet appareil uniquement pour ce à quoi il est destiné, tel qu'il est décrit dans le présent manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécialement pour chauffer, cuire ou assécher de la nourriture. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
7. Comme avec tout appareil, une supervision est essentielle lorsqu'il est utilisé par un enfant.
8. Afin de réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - a. Ne pas faire cuire les aliments trop longtemps. Surveillez minutieusement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou toute autre matière inflammable est placée dans le four pour faciliter la cuisson.
 - b. Retirez les liens torsadés de l'emballage en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
 - c. Si une matière dans le four prend feu, laissez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au fusible ou au panneau de disjoncteurs.
 - d. Ne pas utiliser la cavité à des fins d'entreposage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité du four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
9. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà de leur point d'ébullition, sans qu'ils ne bouillent, ceci étant dû à la tension superficielle du liquide. Des bulles ou d'autres signes visibles d'ébullition ne sont pas toujours présents lorsque le récipient est sorti du four à micro-ondes. **CELA PEUT ENTRAÎNER LE DÉBORDEMENT SOUDAIN DE LIQUIDES BRÛLANTS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire le risque de blessure :
 - a. Ne pas faire trop chauffer les liquides.
 - b. Mélangez le liquide avant et à la moitié du temps de réchauffage.
 - c. N'utilisez pas de récipient sans rebord et à paroi étroite.
 - d. Après avoir réchauffé le récipient, laissez-le refroidir dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de retirer le récipient.
 - e. Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
10. Ne réchauffez pas de l'huile ou du gras pour y faire frire des aliments. Il est difficile de contrôler la température de l'huile dans un four à micro-ondes.
11. Faites des entailles dans les aliments aux peaux épaisses, tels que les pommes de terre, les courges entières, les pommes et les châtaignes.
12. Le contenu des biberons et des bocaux pour bébés devrait être mélangé ou agité, et la température devrait être vérifiée avant que le contenu soit servi, dans le but d'éviter des brûlures.
13. Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds en raison du transfert de chaleur provenant de la nourriture réchauffée. Des poignées pourraient être nécessaires pour manipuler les ustensiles.
14. Ne recouvrez et ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil.
15. Ne rangez et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit à proximité de l'eau, par exemple, près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans un endroit similaire.
16. Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé par terre.
17. N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau. Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon électrique pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.
18. N'utilisez que des thermomètres qui sont spécifiquement conçus pour être utilisés dans des fours à micro-ondes.
19. Ne faites pas fonctionner un appareil chauffant ou de cuisson en-dessous de cet appareil.
20. Assurez-vous que le plateau en verre et les anneaux de roulement sont bien en place lorsque le four fonctionne.
21. Cet appareil ne devrait être entretenu que par un personnel d'entretien qualifié. Communiquez avec les installations d'entretien autorisées les plus près de chez vous pour une vérification, une réparation ou un ajustement.
22. Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four qui entrent en contact à la fermeture de la porte, n'utilisez que des savons doux et non abrasifs ou des détergents appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Installation Guide

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. Check the oven for any damage, such as a misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven but contact qualified service personnel
3. This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20cm of space above the oven, 10cm at back and 5cm at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet on which oven stands.
6. Do not operate the oven without glass tray, roller support, and shaft in their proper positions.
7. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
8. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.

GUIDE DES USTENSILES

Cette section énumère les ustensiles qui peuvent être utilisés dans ce four à micro-ondes, ceux qui peuvent être utilisés de façon limitée pendant de courtes périodes et ceux qui ne doivent pas être utilisés dans ce four à micro-ondes.

RECOMMANDÉS

Plat à brunir pour four à micro-ondes — Utilisez-le pour faire brunir l'extérieur de petits aliments comme des steaks, des côtelettes ou des crêpes. Suivez les instructions fournies avec votre plat à brunir.

Film plastique allant au micro-ondes — Utilisez-le pour retenir la vapeur. Laissez une petite ouverture pour que la vapeur puisse s'échapper et ne la placez pas directement sur les aliments.

Essuie-tout et serviettes — Utilisez-les pour réchauffer et couvrir les aliments pendant une courte période; ils absorbent l'excès d'humidité et préviennent les éclaboussures. N'utilisez pas d'essuie-tout en papier recyclé, qui peuvent contenir du métal et pourraient s'enflammer.

Bols et assiettes en verre et en vitrocéramique — Utilisez-les pour réchauffer ou cuire les aliments.

Assiettes et verres en papier — Utilisez-les pour réchauffer les aliments pendant une courte période à de basses températures. N'utilisez pas de papier recyclé, qui peut contenir du métal et pourrait s'enflammer.

Papier ciré — Utilisez-le pour recouvrir les aliments afin d'éviter les éclaboussures.

Thermomètres — N'utilisez que ceux étiquetés « Va au four à micro-ondes » et suivez toutes les directives. Vérifiez les aliments à plusieurs endroits. Les thermomètres conventionnels peuvent être utilisés sur les aliments cuits au four à micro-ondes une fois que les aliments ont été retirés du four.

UTILISATION LIMITÉE

Papier d'aluminium — N'utilisez que de fines bandes de papier d'aluminium pour empêcher que certaines régions exposées ne cuisent trop. Comme l'utilisation d'une quantité trop importante de papier d'aluminium peut endommager votre four à micro-ondes, soyez prudent. Vous devriez laisser un espace d'un pouce (2,54 cm) entre le papier d'aluminium et la paroi du four.

Céramique, porcelaine et grès — Ne les utilisez que s'ils sont étiquetés « Va au micro-ondes ». S'ils ne portent pas cette mention, testez-les pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en toute sécurité.

Plastique — Ne l'utilisez que s'il est étiqueté « Va au micro-ondes ». D'autres plastiques pourraient fondre.

NON RECOMMANDÉS

Bocaux et bouteilles en verre — Le verre régulier est trop mince pour être utilisé dans un micro-ondes. Il peut éclater et causer des dommages et des blessures.

Sacs de papier — Ceux-ci constituent un risque d'incendie, à l'exception des sacs de maïs soufflé qui sont conçus à cet effet.

Assiettes et verres en mousse de polystyrène — Ces derniers peuvent fondre et laisser des résidus malsains sur la nourriture.

Contenants en plastique et à nourriture — Les contenants tels que les pots de margarine peuvent fondre dans le micro-ondes.

Ustensiles en métal — Ils peuvent endommager votre micro-ondes. Enlevez tout le métal avant la cuisson.

Remarque :

Pour vérifier si un plat va au four à micro-ondes, placez le plat vide dans le four à micro-ondes et faites chauffer à puissance élevée pendant 30 secondes. Un plat qui devient très chaud ne doit pas être utilisé.



Mode d'emploi

TECHNIQUES DE CUISSON

Votre four à micro-ondes rend la cuisine plus facile que la cuisine conventionnelle, à condition de ne pas oublier ces considérations.

REMUER - Remuez les aliments comme les casseroles et les légumes pendant la cuisson pour répartir uniformément la chaleur. Les aliments situés à l'extérieur du plat absorbent plus d'énergie et chauffent plus rapidement; remuez donc de l'extérieur vers le centre. Le four à micro-ondes s'éteindra lorsque vous ouvrirez la porte pour remuer les aliments.

DISPOSITION - Disposez les aliments de forme inégale, comme des morceaux de poulet ou des côtelettes, de façon à ce que les parties plus épaisses soient situées vers l'extérieur du plateau rotatif, là où elles recevront plus d'énergie des micro-ondes. Pour éviter la cuisson excessive, placez les sections délicates, comme les pointes d'asperges, vers le centre du plateau rotatif.

PROTECTION - Protégez les aliments avec des bandes étroites de papier d'aluminium pour les empêcher de trop cuire. Les sections qui doivent être protégées comprennent les extrémités des ailes et des pattes des volailles et les coins des plats de cuisson carrés. N'utilisez que de petites quantités de papier d'aluminium. De plus grandes quantités peuvent endommager votre micro-ondes.

RETOURNER - Retournez les aliments à la mi-cuisson afin d'exposer toutes les régions à l'énergie des micro-ondes. Ceci est particulièrement important lors de la cuisson de gros aliments, comme des rôtis.

REPOS - Les aliments cuits au four à micro-ondes accumulent de la chaleur interne et continuent de cuire pendant quelques minutes après la fin du chauffage. Laissez les aliments reposer pour terminer la cuisson, particulièrement les gâteaux et les légumes entiers. Les rôtis ont besoin de cette période de repos pour que le centre puisse finir de cuire sans que les parties extérieures cuisent trop. Tous les liquides, comme la soupe ou le chocolat chaud, doivent être agités ou remués à la fin de la cuisson. Laissez reposer les liquides un moment avant de les servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébés, mélangez-les bien lorsque vous les retirez du four et vérifiez la température avant de les servir.

AJOUT D'HUMIDITÉ - L'énergie des micro-ondes est attirée aux molécules d'eau. Les aliments dont le contenu en humidité n'est pas réparti de façon égale devraient être recouverts ou vous devriez les laisser reposer afin de permettre à la chaleur de se disperser uniformément. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs afin de les aider à cuire.

AVANT D'APPELER POUR OBTENIR DU SERVICE

Si le four à micro-ondes ne fonctionne pas :

1. Vérifiez si le four à micro-ondes est bien branché. S'il ne l'est pas, retirez la fiche de la prise, attendez 10 secondes, puis rebranchez le four correctement.
2. Vérifiez si un fusible est grillé ou un disjoncteur a sauté sur le circuit principal. S'ils semblent fonctionner correctement, vérifiez la prise avec un autre appareil.
3. Assurez-vous que le panneau de commande est programmé correctement et que la minuterie est réglée.
4. Vérifiez que la porte est bien fermée et qu'elle enclenche le système de verrouillage de sécurité de la porte. Autrement, l'énergie des micro-ondes se circulera pas à l'intérieur.

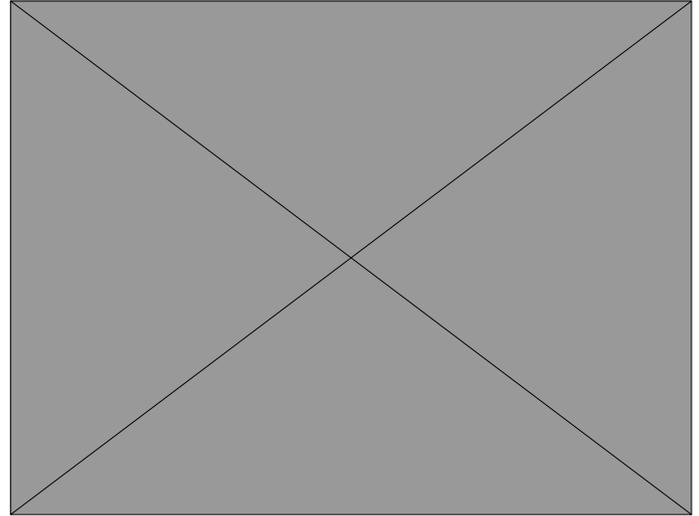
SI AUCUNE DES SITUATIONS PRÉCÉDENTES NE RÈGLE LE PROBLÈME, COMMUNIQUEZ AVEC UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. N'ESSAYEZ PAS D'AJUSTER OU DE RÉPARER LE MICRO-ONDES VOUS-MÊME.



Mode d'emploi

NOMS DES PIÈCES

1. Système de verrouillage de sécurité de la porte
2. Fenêtre du four
3. Anneau de roulement
4. Arbre
5. Bouton d'ouverture de la porte
6. Panneau de commande
7. Guide d'ondes (veuillez ne pas retirer la plaque de mica recouvrant le guide d'ondes)
8. Plateau en verre



SPÉCIFICATIONS

Consommation de courant : 120 V~60 Hz, 1 450 W

Sortie : 1 000 W

Fréquence de fonctionnement : 2 450 MHz

Dimensions extérieures (H x L x P) : 11,8 × 21,3 × 16,1 po

Dimensions de la cavité du four (H x L x P) : 9,4 × 13,9 × 14,1 po

Capacité du four : 1,06 pi cu.

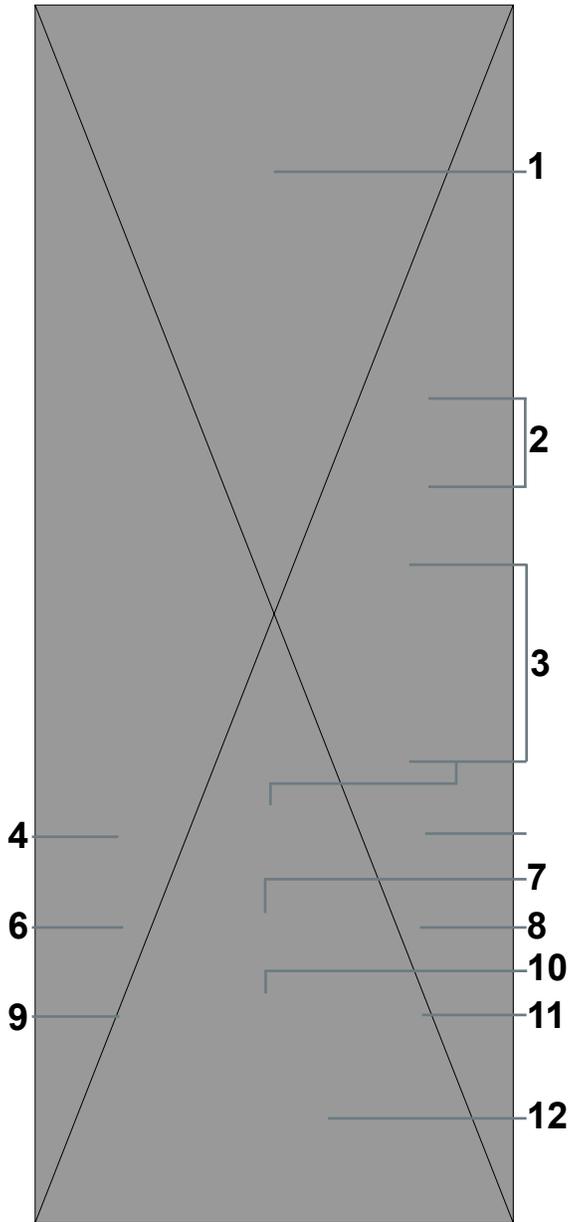
Uniformité de la cuisson : système de rotation

Poids net : environ 35,3 lb



Mode d'emploi

PANNEAU DE COMMANDE



1. ÉCRAN DE L'ACTION DU MENU

La durée de cuisson, la puissance, les indicateurs et l'heure actuelle sont affichés.

2. TOUCHES DE CUISSON RAPIDE

Réglages instantanés pour cuire les aliments les plus courants.

3. TOUCHES NUMÉRIQUES (0-9)

Touches pour régler la durée ou la quantité.

4. HORLOGE

Utilisée pour régler l'heure actuelle.

5. RÉINITIALISATION

Utilisé pour supprimer tous les réglages précédents.

6. NIVEAU DE PUISSANCE

Utilisé pour modifier le niveau de puissance.

7. MINUTERIE

La minuterie fonctionne de façon indépendante, même pendant un programme de cuisson.

8. CUISSON

Sert à la cuisson en plusieurs étapes. Il permet de régler automatiquement la cuisson à différents niveaux de puissance et pendant différentes durées.

9. CUISSON SELON LE POIDS

Cuisson programmée en fonction du poids des aliments que l'on fait cuire.

10. DÉCONGÉLATION SELON LE POIDS

Décongélation programmée en fonction du poids des aliments que l'on décongèle.

11. DÉCONGÉLATION RAPIDE

Fonction de décongélation rapide qui alterne entre la décongélation et le repos pour décongeler les aliments de façon rapide et efficace.

12. DÉMARRAGE/ARRÊT

Touche pour démarrer ou arrêter la cuisson.



Mode d'emploi

SIGNAUX PENDANT LE RÉGLAGE DU FOUR

UN SIGNAL : Le micro-ondes accepte l'entrée.

DEUX SIGNAUX : Le micro-ondes n'accepte pas l'entrée. Vérifiez et essayez à nouveau.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyez sur la touche HORLOGE.
2. Servez-vous du bloc de touches numériques pour saisir l'heure.
3. Appuyez encore sur le bloc de touches numériques de l'HORLOGE.

REMARQUE :

- L'horloge est réglée selon un cycle de 12 heures. Lorsque le four est branché pour la première fois ou lorsque le courant est rétabli après une panne de courant, SAISIR L'HEURE apparaît sur l'écran. Si vous préférez que l'horloge ne soit pas affichée, appuyez sur la touche RÉINITIALISATION.
- Vous pouvez vérifier l'heure pendant la cuisson en appuyant sur le bloc de touches numériques de l'HORLOGE.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE DU FOUR

1. Appuyez sur MINUTERIE.
2. Saisissez la durée souhaitée en appuyant sur les touches numériques (la durée maximale est de 99 minutes et 99 secondes).
3. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT.

REMARQUE :

- Le compte à rebours est affiché pendant 5 secondes avant que l'heure ou la durée de cuisson soit de nouveau affichée.
- Appuyez sur MINUTERIE, puis sur RÉINITIALISATION pour annuler la MINUTERIE au cours de l'opération.

RÉGLAGE D'UN PROGRAMME DE CUISSON

A. Cuisson en une seule étape

1. Servez-vous du bloc de touches numériques pour régler la durée de cuisson. Vous pouvez régler la durée de cuisson entre une seconde et 99 minutes et 99 secondes.
2. Si vous voulez programmer un niveau de puissance autre que 100 %, appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE, puis utilisez les touches numériques pour saisir le niveau de puissance. Vous pouvez régler le niveau de puissance entre 1 et 9.

Servez-vous des chiffres d'un à neuf pour régler un niveau de puissance pour la cuisson :

Puissance de cuisson	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%
Touches numériques	1,0	9	8	7	6	5	4	3	2	1

3. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT pour démarrer la cuisson.



Mode d'emploi

RÉGLAGE D'UN PROGRAMME DE CUISSON

Cuisson en deux étapes :

Certaines recettes nécessitent l'utilisation de différentes températures selon l'étape de cuisson.

1. PROGRAMMATION DE L'ÉTAPE 1 :

Suivez les étapes 1 et 2 figurant dans « Cuisson en une seule étape ». N'APPUYEZ PAS SUR DÉMARRAGE

2. PROGRAMMATION DE L'ÉTAPE 2 :

Appuyez sur CUISSON, puis indiquez le temps de cuisson approprié et le (plus bas) niveau de puissance.

3. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT.

REMARQUE :

- Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier la puissance en appuyant sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE.

DÉCONGÉLATION RAPIDE

1. Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION RAPIDE.

2. Saisissez la durée de décongélation souhaitée en appuyant sur les touches numériques appropriées (la durée maximale est de 99 minutes et 99 secondes).

3. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT.

REMARQUE :

- Après avoir réglé le four sur DÉCONGÉLATION RAPIDE, celui-ci peut être programmé pour se régler lui-même automatiquement à la cuisson en une seule étape ou en deux étapes.
- Pour la décongélation rapide et la cuisson en une seule étape, suivez les étapes susmentionnées. Avant d'appuyer sur la touche DÉMARRAGE, appuyez sur CUISSON, saisissez la durée et le niveau de puissance. Appuyez ensuite sur DÉMARRAGE/ARRÊT.
- Pour la décongélation rapide et la cuisson en deux étapes, suivez les étapes susmentionnées. Avant d'appuyer sur la touche DÉMARRAGE, appuyez sur CUISSON, puis choisissez les programmes de cuisson en deux étapes.

Vous pourriez devoir retourner les aliments en cours de cuisson; appuyez ensuite à nouveau sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT pour continuer la cuisson.

CUISSON SELON LE POIDS

1. Appuyez sur DÉCONGÉLATION SELON LE POIDS.

2. Indiquez le code à un chiffre en appuyant sur la touche correspondante du bloc numérique.

3. Saisissez le poids.

4. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT.

Description des codes de la cuisson selon le poids.

CODE	TYPE	POIDS MAX.
1	BOEUF	5 lb 16 oz
2	AGNEAU	5 lb 16 oz
3	PORC	5 lb 4 Oz

Remarque :

- La viande congelée doit être décongelée dans un réfrigérateur et non pas à la température ambiante.
- Le poids doit être exprimé en livres et en onces.



Mode d'emploi

CUISSON SELON LE POIDS

- Les poids inférieurs à 10 onces doivent être précédés d'un zéro. Si le poids figurant sur l'étiquette est en livres seulement, convertissez la fraction de livre en onces à l'aide du tableau ci-dessous:

Conversion des fractions de livres en onces.	
fractions de livres	onces
moins de 3	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
Au-dessus de 0,97	Arrondissez

- Retournez l'aliment lorsque deux signaux sonores sont émis par le four. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT pour continuer la cuisson.
- Laisser la viande reposer quelques minutes avant de la découper.

DÉCONGÉLATION SELON LE POIDS

1. Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION SELON LE POIDS.
2. Saisissez le poids (le poids maximal que vous pouvez entrer est 5 lb 16 oz).
3. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT.

REMARQUE :

- Le poids doit être exprimé en livres et en onces. Les poids inférieurs à 10 onces doivent être précédés d'un zéro. Si le poids figurant sur l'étiquette est en livres seulement, convertissez une fraction en onces à l'aide du tableau ci-dessus.
- Vous pourriez devoir retourner les aliments en cours de cuisson; appuyez ensuite à nouveau sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT pour continuer la cuisson.

RÉGLAGE DE LA SÛRETÉ

Le verrou de sécurité empêche les enfants de faire fonctionner l'appareil sans la supervision des parents.

Pour le régler, appuyez sur la touche RÉINITIALISER et maintenez-la pendant 3 secondes. « LOCK » (VERROUILLAGE) apparaît sur l'écran.

Pour annuler, appuyez sur la touche RÉINITIALISER et maintenez-la pendant 3 secondes. « LOCK » (VERROUILLAGE) disparaît de l'écran.

RAPPEL AUTOMATIQUE

Après un programme de cuisson ou de décongélation, un son se fait entendre et la mention « END » (FIN) apparaît dans l'affichage.

Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour effacer la mention « END » (FIN) avant de vous servir d'une autre fonction de cuisson.



Mode d'emploi

PARAMÈTRES DE CUISSON RAPIDE

Les réglages de CUISSON RAPIDE vous permettent de faire cuire ou de réchauffer les aliments automatiquement sans avoir à indiquer le niveau de puissance ou la durée de cuisson.

Pour de plus petites portions, il suffit d'appuyer sur la touche correspondante et sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT. Pour de plus grandes portions, appuyez deux fois sur la touche.

REPAS SURGELÉ, POMMES DE TERRE AU FOUR et BOISSON vous permettent de faire cuire des quantités multiples des mêmes aliments. Il suffit d'appuyer une seule fois sur la touche, et SAISIR QTÉ apparaît sur l'écran. Indiquez la quantité des portions et démarrez la cuisson.

MAÏS À ÉCLATER :

1. Appuyez sur la touche MAÏS À ÉCLATER.
2. CODE et la durée de cuisson apparaissent dans l'affichage. La touche MAÏS À ÉCLATER permet de régler automatiquement la durée de cuisson d'un sachet de maïs à éclater de 3,5 oz dans un four à micro-ondes.
3. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT.

REMARQUE : pour changer la durée pré-réglée pour le MAÏS À ÉCLATER : appuyez à deux reprises sur la touche MAÏS À ÉCLATER. « ENTER TIME » (INDIQUER LA DURÉE) apparaît sur l'écran. Appuyez sur les touches numériques pour saisir les minutes et les secondes. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT. Cette nouvelle durée de cuisson sera programmée en tant que celle par défaut jusqu'à ce que vous la réinitialisez ou jusqu'à la prochaine réinitialisation du courant.

POMMES DE TERRE AU FOUR

Pour des pommes de terre de 4 à 6 oz :

1. Appuyez une fois sur POMMES DE TERRE AU FOUR.
2. Saisissez le nombre de pommes de terre en appuyant sur les touches numériques 1 à 4.
3. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT.

Pour les pommes de terre de plus grande dimension entre 8 et 10 oz :

1. Appuyez à deux reprises sur la touche POMME DE TERRE.
2. Saisissez le nombre de pommes de terre en appuyant sur les touches numériques 1 à 4.
3. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT.

PIZZA

Pour réchauffer une pointe de pizza :

1. Appuyez une fois sur la touche PIZZA. CODE et la durée de cuisson apparaissent.
2. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT.

Pour réchauffer une pizza surgelée entière :

1. Appuyez deux fois sur PIZZA. CODE et la durée de cuisson apparaissent.
2. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT.

BOISSONS

Pour des tasses de 5 à 7 oz :

1. Appuyez une fois sur la touche BOISSON.
2. Indiquez le nombre de tasses en appuyant sur les touches numériques de 1 à 4.
3. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT.

Pour des tasses plus grandes de 9 à 11 oz :

1. Appuyez à deux reprises sur la touche BOISSON.
2. Indiquez le nombre de grandes tasses en appuyant sur les touches numériques (de 1 à 4).
3. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT.



Mode d'emploi

REPAS SURGELÉ

Pour faire cuire un ou deux petits repas congelés (de 7 à 9 oz) :

1. Appuyez une fois sur la touche REPAS SURGELÉ.
2. Pour un repas, appuyez sur 1, puis sur DÉMARRAGE/ARRÊT. Pour deux repas, appuyez sur la touche 2, puis sur DÉMARRAGE/ARRÊT.

Faire réchauffer un gros repas surgelé (10 à 12 oz) :

1. Appuyez à deux reprises sur la touche REPAS SURGELÉ.
2. Pour un repas, appuyez sur 1, puis sur DÉMARRAGE/ARRÊT. Pour deux repas, appuyez sur la touche 2, puis sur DÉMARRAGE/ARRÊT.

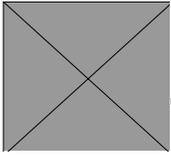
RÉCHAUFFER

1. Appuyez sur la touche RÉCHAUFFER. CODE et la durée de cuisson apparaissent.
2. Appuyez sur la touche DÉMARRAGE/ARRÊT.



Care and Maintenance

- 1) Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
- 2) Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
- 3) The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
- 4) Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or splatters.
- 5) Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
- 6) If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions; this is normal.
- 7) It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
- 8) The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild soapy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
- 9) Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
- 10) When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
- 11) When cleaning the surface of the door or oven, use only mild non abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
12. Veuillez ne pas jeter cet appareil ménager avec les ordures ménagères. Vous devriez vous en débarrasser dans un centre d'élimination des déchets de votre municipalité.



Troubleshooting

Occasionally, a problem may arise that is minor in nature, and a service call may not be necessary. Use this troubleshooting guide for a possible solution. If the unit continues to operate improperly, call an authorized service depot or Danby's **Toll Free Number 1-800-263-2629 for assistance.**

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven will not start	<ul style="list-style-type: none">a. Electrical cord for oven is not plugged in.b. Door is open.c. Wrong operation is set.	<ul style="list-style-type: none">a. Plug into the outlet.b. Close the door and try again.c. Check instructions.
Arcing or sparking	<ul style="list-style-type: none">a. Materials to be avoided in microwave oven were used.b. The oven is operated when empty.c. Spilled food remains in the cavity.	<ul style="list-style-type: none">a. Use microwave-safe cookware only.b. Do not operate with oven empty.c. Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods	<ul style="list-style-type: none">a. Materials to be avoided in microwave oven were used.b. Food is not defrosted completely.c. Cooking time, power level is not suitable.d. Food is not turned or stirred.	<ul style="list-style-type: none">a. Use microwave-safe cookware only.b. Completely defrost food.c. Use correct cooking time, power level.d. Turn or stir food.
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	<ul style="list-style-type: none">a. Materials to be avoided in microwave oven were used.b. Food is not defrosted completely.c. Oven ventilation ports are restricted.d. Cooking time, power level is not suitable.	<ul style="list-style-type: none">a. Use microwave-safe cookware only.b. Completely defrost food.c. Check to see that oven ventilation ports are not restricted.d. Use correct cooking time, power level.