

# FOUR À MICRO-ONDES

---



MODÈLE WST3502BZE / WST3502WZE

## MANUEL D'UTILISATION



Westinghouse

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

- a. Ne faites pas fonctionner ce four porte ouverte, car vous risquez de vous exposer à un niveau d'énergie micro-ondes dangereux. Il est important de ne pas supprimer ni altérer les verrouillages de sécurité.
- b. Ne placez pas d'objets entre la face avant du four et la porte; ne laissez pas des résidus ou des 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 ferme convenablement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés : 1) la porte (faussée), 2) les charnières et les verrouillages (cassés ou desserrés), 3) les joints et les surfaces d'étanchéité.
- d. Le réglage ou la réparation du four doivent être confiés à du personnel d'entretien qualifié seulement.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**L'utilisation d'appareils électriques nécessite le respect de quelques mesures de sécurité élémentaires, dont celles énumérées ci-dessous :**

**AVERTISSEMENT** – Pour éliminer les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de lésions corporelles ou d'exposition à une quantité excessive de micro-ondes :

1. Lisez l'ensemble des directives avant d'utiliser cet appareil.
2. Lisez et respectez les PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE, en page 2.
3. Cet appareil doit être relié à la terre. Raccordez-le uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir les INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE, en page 5.
4. Respectez impérativement les instructions d'installation pour installer cet appareil ou choisir son emplacement.
5. Les produits qui risquent d'exploser, tels que les œufs en coquille et les récipients hermétiquement fermés – pots en verre, par exemple, ne doivent pas être utilisés dans ce four.
6. Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans le présent manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est conçu pour chauffer, cuisiner ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

7. Comme avec tout appareil électrique, ne laissez pas les enfants s'en servir sans surveillance.
8. N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été abîmé ou s'il est tombé.
9. Cet appareil doit être entretenu par du personnel qualifié. Contactez le service après-vente agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
10. Il ne faut ni masquer, ni bloquer les ouvertures de cet appareil.
11. Ne laissez pas cet appareil en permanence à l'extérieur. Ne l'utilisez pas à proximité de l'eau – par exemple près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine, etc.
12. Ne plongez pas le cordon ou la prise dans l'eau.
13. Éloignez le cordon des surfaces chaudes.
14. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir.
15. Consultez les instructions de nettoyage des surfaces de la porte, en page 24.
16. Pour limiter les risques de combustion à l'intérieur du four :
  - a. Ne faites pas cuire trop longtemps les aliments. Surveillez attentivement le four si du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur pour faciliter la cuisson.
  - b. Retirez les attaches en fil de fer des sacs en papier et en plastique avant de placer ces derniers dans le four.
  - c. En cas d'inflammation des matières à l'intérieur du four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.
  - d. Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ôtez-en les objets en papier, les ustensiles de cuisine et les aliments quand ils ne sont pas utilisés.
17. Certains liquides, par exemple de l'eau, du café ou du thé, peuvent surchauffer au-delà de leur point d'ébullition sans qu'il y ait formation de bulles. Lorsque vous sortez le contenant du four à micro-ondes, il n'y a pas toujours de bulles ou de signes d'ébullition à la surface de ces liquides.

**CES LIQUIDES SURCHAUFFÉS POURRAIENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR SI LE CONTENANT EST DÉPLACÉ OU SI VOUS Y PLONGEZ UNE CUILLÈRE OU AUTRE USTENSILE.**

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**Pour usage domestique seulement**

# AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Ne placez pas dans le four à micro-ondes des ustensiles en métal surdimensionnés ou une quantité excessive d'aliments car ils peuvent présenter un risque de chocs électriques ou d'incendie.
2. Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer en métal.
3. Lorsque le four n'est pas utilisé, n'y rangez pas d'autres articles que les accessoires recommandés par le fabricant.

## **AVERTISSEMENT : POUR LIMITER LES RISQUES DE BLESSURES :**

1. Certains liquides, par exemple de l'eau, du café ou du thé, peuvent surchauffer au-delà de leur point d'ébullition sans qu'il y ait formation de bulles.
2. N'utilisez pas de contenants à col étroit pour faire bouillir ou réchauffer des liquides.
3. Pour limiter les risques de blessures, remuez les liquides plusieurs fois avant de les faire chauffer.
4. Les liquides peuvent produire des éclaboussures pendant ou après avoir été chauffés, ou lorsque vous y ajoutez des ingrédients (p. ex. du café instantané), ce qui pourrait causer des blessures.
5. Après avoir réchauffé un contenant, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant au moins 40 secondes avant de le sortir de l'appareil.
6. Ne faites pas chauffer de l'eau dans laquelle vous avez versé de l'huile ou une matière grasse car cela peut créer des projections violentes.

# INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre limite les risques d'électrocution en permettant au courant de s'échapper par le fil supplémentaire. Cet appareil est équipé d'un cordon avec fil et prise de terre. La fiche de l'appareil doit être insérée dans une prise murale convenablement installée et reliée à la terre.

## **AVERTISSEMENT – Une mauvaise utilisation de la prise de terre peut provoquer une électrocution.**

Consultez un électricien qualifié si vous comprenez mal les instructions de mise à la terre ou si vous n'êtes pas sûr que l'appareil soit convenablement relié à la terre.

- N'utilisez pas une rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise de courant à proximité de l'appareil.

# ESSAI DES CONTENANTS ET USTENSILES

Certains contenants et ustensiles non métalliques deviennent extrêmement chauds lorsqu'ils sont utilisés dans un four à micro-ondes. Pour limiter les risques de brûlures, observez la procédure qui suit pour déterminer si un contenant ou un ustensile peut être utilisé de façon sécuritaire dans un four à micro-ondes :

1. Dans un contenant allant aux micro-ondes, versez 1 tasse (227 ml) d'eau froide. Placez-le dans le four à micro-ondes avec le contenant ou l'ustensile que vous voulez vérifier.
2. Faites fonctionner le four à la puissance maximum pendant une minute. Ne dépassez pas cette durée de cuisson d'une minute.
3. Touchez doucement au contenant. Si le contenant vide est tiède, ne l'utilisez pas pour la cuisson aux micro-ondes.

## Matériaux convenant à la cuisson aux micro-ondes

Accessoires de cuisson*	Remarques
<b>Vaisselle</b>	Convenant aux micro-ondes seulement. Suivez les directives du fabricant. N'utilisez pas de plats ébréchés ou craquelés.
<b>Pots en verre</b>	Enlevez toujours le couvercle. N'utilisez que pour amener les aliments à la température de service seulement. La plupart des pots en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent casser.
<b>Articles en verre</b>	N'utilisez que des articles en verre conçus pour le four et résistant à la chaleur. Assurez-vous qu'ils ne comportent aucune garniture métallique. N'utilisez pas de plats ébréchés ou craquelés.
<b>Sacs de cuisson au four</b>	Suivez les directives du fabricant. Ne fermez pas le sac à l'aide d'une attache métallique. Fendez le sac pour permettre à la vapeur de s'échapper.
<b>Assiettes en carton</b>	N'utilisez que des assiettes convenant aux micro-ondes pour la cuisson ou le réchauffage de courte durée seulement. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
<b>Essuie-tout</b>	N'utilisez que des essuie-tout convenant aux micro-ondes pour couvrir les aliments pendant le réchauffage et pour absorber les matières grasses. Utilisez-les pour la cuisson de courte durée seulement, en surveillant continuellement le four.
<b>Papier sulfurisé</b>	Utilisez-le pour couvrir les aliments afin d'éviter les éclaboussures, ou pour les envelopper pour la cuisson à la vapeur.
<b>Contenants en plastique</b>	N'utilisez que des contenants convenant aux micro-ondes seulement. Suivez les directives du fabricant. Les contenants doivent porter la mention «Convient aux micro-ondes». Certains contenants en plastique ramollissent lorsque les aliments qu'ils contiennent deviennent chauds. Les «sacs de cuisson» et les sacs de plastique fermés hermétiquement doivent être fendus, percés ou ventilés, comme indiqué sur l'emballage.
<b>Pellicule de plastique</b>	N'utilisez qu'une pellicule convenant aux micro-ondes seulement. Utilisez-la pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de conserver l'humidité. Ne laissez pas la pellicule entrer en contact avec les aliments.
<b>Papier ciré</b>	Utilisez-le pour couvrir les aliments afin d'éviter des éclaboussures et retenir l'humidité.

\*Non fournis avec le four à micro-ondes.

# ESSAI DES CONTENANTS ET USTENSILES

## (suite)

### Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes

Accessoires de cuisson*	Remarques
<b>Plateau ou lèchefrite en aluminium</b>	Peut provoquer des étincelles. Transférez les aliments dans un plat convenant aux micro-ondes.
<b>Contenants en carton pourvus d'une poignée en métal</b>	Peut provoquer des étincelles. Transférez les aliments dans un plat convenant aux micro-ondes.
<b>Ustensiles en métal ou pourvus d'une garniture métallique</b>	Le métal empêche les micro-ondes d'atteindre les aliments et peut provoquer des étincelles.
<b>Attaches métalliques</b>	Peuvent causer des étincelles et un incendie dans le four.
<b>Mousse de plastique</b>	Les contenants en mousse de plastique peuvent fondre ou contaminer le liquide qu'ils contiennent lorsqu'ils sont exposés à une forte température.
<b>Bois</b>	Le bois se dessèche et peut fendre. Évitez d'utiliser des contenants ou des ustensiles en bois dans le four.

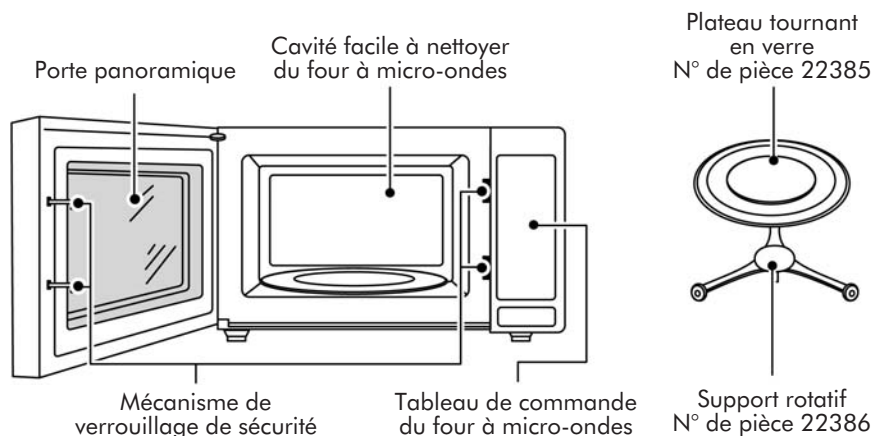
\*Non fournis avec le four à micro-ondes.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Le four à micro-ondes est doté d'un tube électronique appelé «magnétron» qui produit des micro-ondes, c'est-à-dire des ondes radioélectriques très courtes. Les micro-ondes sont ensuite acheminées dans un guide d'ondes, puis dans la cavité du four. Ces micro-ondes pénètrent dans les aliments et provoquent des vibrations extrêmement rapides des molécules d'eau contenues dans les aliments. Cette vibration produit une friction ou une chaleur considérable entre les molécules d'eau, ce qui provoque une augmentation rapide de la température. Ce type de réchauffage se révèle très efficace et, par conséquent, la durée de cuisson est plus courte que dans un four traditionnel. Le taux d'élévation de température dépend de la teneur en humidité, de la forme, du volume et de la quantité des aliments placés dans le four. Les matériaux métalliques réfléchissent complètement les micro-ondes. Par contre, les matériaux non métalliques, comme le verre, le papier et le plastique, sont partiellement transparents aux micro-ondes. Les micro-ondes ne réchauffent pas directement les parois du four et la plupart des ustensiles de cuisson parce que ces derniers n'absorbent pas l'énergie micro-ondes. Cependant, ils deviennent souvent très chauds à cause de leur contact direct avec les aliments chauds.

# APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES WESTINGHOUSE<sup>MC</sup> WST3502ZE

LE PRODUIT PEUT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENT DE CELUI ILLUSTRÉ



Alimentation	120 V c.a., 60 Hz
Consommation	1 150 W
Puissance restituée	700 W
Fréquence	2 450 MHz
Courant d'entrée	10 A
Dimensions extérieures	45,7 cm x 31,6 cm x 28,0 cm
Dimensions intérieures	30,9 cm x 20,2 cm x 29,5 cm
Volume réel de la cavité du four	0,6 pi <sup>3</sup>



# APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES WESTINGHOUSE<sup>MC</sup> WST3502ZE (suite)

LE PRODUIT PEUT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENT DE CELUI ILLUSTRÉ

## 1. ÉCRAN D’AFFICHAGE –

Indique l’heure, la durée de cuisson réglée et les fonctions de cuisson.

## 2. TOUCHES POPCORN ET BEVERAGE –

Pour préparer du maïs éclaté et réchauffer des boissons sans avoir à régler une durée de cuisson et un niveau de puissance.

## 3. TOUCHE AUTO DEFROST –

Méthode de décongélation précise pour la viande, la volaille et le poisson surgelés pesant jusqu’à 1,8 kg.

## 4. TOUCHE CLOCK –

Pour régler l’heure.

## 5. TOUCHE REHEAT –

Pour faire réchauffer rapidement des

aliments sans avoir à régler une durée de cuisson et un niveau de puissance.

## 6. TOUCHE TIMER –

Pour chronométrer une durée, et non pour régler une durée de cuisson.

## 7. TOUCHES NUMÉRIQUES –

Pour sélectionner la durée de cuisson, le niveau de puissance, la quantité et le poids des aliments.

## 8. TOUCHE TIME –

Pour régler une durée de cuisson.

## 9. TOUCHE POWER –

Pour régler le niveau de puissance.

## 10. TOUCHE STOP/CLEAR –

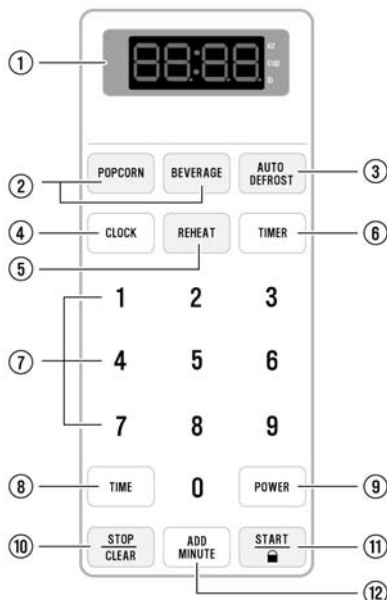
Pour «arrêter» le four à micro-ondes ou «effacer» les instructions entrées.

## 11. TOUCHE START –

Pour «mettre en marche» toutes les fonctions entrées (sauf les fonctions Popcorn, Beverage, Auto Defrost, Clock et Reheat qui se mettent en marche automatiquement) et pour «verrouiller» ou «déverrouiller» les commandes.

## 12. TOUCHE ADD MINUTE –

Pour effectuer une cuisson d’une durée variant entre 1 et 10 minutes.



# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lisez attentivement toutes les instructions données dans le présent manuel.
2. Déballez soigneusement votre four à micro-ondes et retirez tous les matériaux d'emballage.
3. Déposez votre four à micro-ondes sur une surface de niveau, comme un comptoir ou une table. Assurez-vous qu'il y a un jeu d'au moins 10 cm entre les côtés, l'arrière et le dessus du four à micro-ondes et les murs, les armoires ou autres objets placés sur le comptoir ou la table.
4. Retirez toutes les étiquettes du four à micro-ondes, sauf l'étiquette signalétique apposée sur la paroi arrière de l'appareil.
5. Lavez le plateau tournant et le support rotatif dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les complètement avant de les remettre dans le four à micro-ondes.
6. Enlevez la poussière qui peut s'être accumulée pendant l'emballage. Essuyez les parois extérieures du four à micro-ondes avec un chiffon propre et humide.
7. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs.
8. Ne plongez pas le four à micro-ondes, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau.
9. Lorsque vous êtes prêt à utiliser le four à micro-ondes, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant alternatif de 120 V.
10. Ne rangez aucun objet sur le dessus du four à micro-ondes pendant qu'il fonctionne afin d'éviter toute égratignure, éraflure ou décoloration.

**ATTENTION : Portez toujours des moufles isolantes lorsque vous touchez aux parois du four à micro-ondes, aux aliments ou aux plats très chauds, ou lorsque vous placez des plats et des aliments dans le four ou les en retirez.**

**ATTENTION : N'utilisez jamais dans le four à micro-ondes des ustensiles de cuisson en métal ou en aluminium.**

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## FONCTIONS BEVERAGE et POPCORN

Utilisez ces fonctions pour réchauffer des boissons ou préparer du maïs éclaté sans entrer une durée de cuisson ou un niveau de puissance. Pour de plus amples renseignements, consultez le TABLEAU DE CUISSON ci-dessous.

**Exemple : Pour préparer un sac de maïs éclaté pour micro-ondes de 3,5 oz** **L'écran affiche**

3.5 oz.

1. Appuyez 1 fois sur la touche POPCORN pour un sac de 3,5 oz.
2. Après 5 secondes, le four à micro-ondes se met automatiquement en marche et affiche le compte à rebours.
3. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four fait entendre 5 bips.

**Directives :** Suivez les directives indiquées sur l'emballage. Utilisez un paquet de maïs éclaté conçu spécialement pour la cuisson aux micro-ondes. Ne faites chauffer qu'un paquet à la fois. Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance pendant la cuisson du maïs éclaté. Lorsque vous faites cuire du maïs éclaté préemballé, repliez les extrémités du sac en deux vers le centre du sac. Placez le sac dans le four de manière qu'il n'entre pas en contact avec les parois du four.

## TABLEAU DE CUISSON

FONCTION	APPUYEZ	L'ÉCRAN AFFICHE LA PORTION
<b>BEVERAGE</b>	1 fois	1 cup (1 tasse)
	2 fois	2 cups (2 tasses)
	3 fois	3 cups (3 tasses)
	4 fois	L'écran revient à 1 cup (1 tasse)
<b>POPCORN</b>	1 fois	3.5 oz. (3,5 oz)
	2 fois	3.0 oz.(3,0 oz)
	3 fois	1.5 oz. (1,5 oz)
	4 fois	L'écran revient à 3.5 oz (3,5 oz)

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES (suite)

## FONCTION AUTO DEFROST

La fonction AUTO DEFROST représente le meilleur moyen de décongeler des aliments. Le guide de cuisson vous indique la séquence des étapes de décongélation recommandée pour l'aliment que vous désirez décongeler. Pour plus de commodité, cette fonction de décongélation automatique fait entendre un signal sonore pour vous rappeler de vérifier, retourner, séparer ou redispser des aliments afin d'obtenir une décongélation optimale. (Les portions offertes varient de 0,5 à 4,0 lb).

### Exemple : Pour décongeler 1,5 lb de bœuf haché.

1. Appuyez 3 fois sur la touche AUTO DEFROST.
2. Après 5 secondes, le four à micro-ondes se met automatiquement en marche et affiche le compte à rebours.
3. Lorsque la décongélation est terminée, le four fait entendre 5 bips.

### L'écran affiche

1.5 lb.

**Remarque : Le four à micro-ondes fait entendre 5 bips pendant le programme de DÉCONGÉLATION. Vous devez alors ouvrir la porte et retourner, séparer ou redispser les aliments dans le four. Retirez les portions déjà décongelées. Remettez les portions congelées dans le four à micro-ondes pour poursuivre la décongélation.**

## TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Appuyez	L'écran affiche la portion
1 fois	.5 lbs (0,5 lb)
2 fois	1,0 lbs (1,0 lb)
3 fois	1.5 lbs (1,5 lb)
7 fois	3.5 lbs (3,5 lb)
8 fois	4.0 lbs (4,0 lb)

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES (suite)

## CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

- Pour obtenir des résultats optimaux, retirez le poisson, les mollusques, les crustacés, la viande et la volaille de leur emballage fermé d'origine en papier ou en plastique (pellicule). La pellicule de plastique retient la vapeur et les jus à proximité des aliments, ce qui peut faire cuire la surface externe des aliments.
- Pour des résultats optimaux, façonnez votre viande hachée en forme de beignet avant de la congeler. Pendant la décongélation, enlevez les parties décongelées lorsque le signal sonore se fait entendre, puis poursuivez la décongélation.
- Placez les aliments dans un contenant peu profond ou sur une grille à rôti convenant aux micro-ondes afin de recueillir les gouttes qui tombent des aliments.
- Lorsque vous les sortez du four à micro-ondes, les aliments doivent être encore quelque peu glacés au centre.
- Utilisez le plateau tournant en tout temps. Il est possible que certains aliments soient trop gros pour que vous puissiez les placer dans le four à micro-ondes.

## HORLOGE

### Exemple : Pour régler l'horloge à 11 h 30.

#### L'écran affiche

1. Appuyez sur la touche CLOCK pour régler l'heure.
2. Appuyez sur les touches 1, 1, 3 et 0.
3. Appuyez sur la touche START.

11:30

**REMARQUE :** Il s'agit d'une horloge de 12 heures.

## FONCTION REHEAT

**Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer de la soupe, un plat en cocotte et une portion d'aliment (repas surgelé).**

1. Appuyez sur la touche REHEAT 1 fois

2 fois

3 fois

2. Le four à micro-ondes se met automatiquement en marche et affiche le compte à rebours.

Soup = Soupe de 8 oz (227 ml)

Cass = Plat en cocotte de 1,5 tasse (341 ml)

Sing = 8 oz (227 g) de viande, pommes de terre, légumes

#### L'écran affiche Après 5 secondes

Soup

Cass

Sing

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES (suite)

## FONCTION TIMER

Cette caractéristique vous permet de chronométrer une durée, et non de régler une durée de cuisson.

**Exemple : Pour chronométrer une durée de 15 minutes**

1. Appuyez sur la touche TIMER.
2. Appuyez sur les touches 1, 5, 0 et 0.
3. Appuyez sur la touche START. Le compte à rebours commence automatiquement.

**L'écran affiche**

00:00

15:00

## DURÉE DE CUISSON

Cette caractéristique vous permet de programmer une durée de cuisson et un niveau de puissance. Pour des résultats optimums, le four comporte 10 niveaux de puissance. Pour de plus amples renseignements, consultez le «Tableau des niveaux de puissance» ci-dessous.

**Exemple : Pour une cuisson de 5 minutes 30 secondes à 80 % de la puissance maximum.**

1. Appuyez sur la touche TIME.
2. Appuyer sur les touches 5, 3 et 0.
3. Appuyez sur la touche POWER.
4. Appuyez sur la touche numérique 8.
5. Appuyez sur la touche START. Le compte à rebours commence automatiquement.
6. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four fait entendre 5 bips.

**L'écran affiche**

00:00

5:30

P:H1

**L'écran affiche**

P:80

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES (suite)

## NIVEAUX DE PUISSANCE

**Votre four à micro-ondes vous offre 10 niveaux de puissance pour que vous puissiez faire cuire et réchauffer une grande variété d'aliments. Pour des suggestions, consultez le tableau ci-dessous :**

## TABLEAU DES NIVEAUX DE PUISSANCE

Niveau de puissance	Utilisation
10 (maximum)	Pour faire bouillir de l'eau. Pour préparer les confiseries. Pour faire cuire des morceaux de volaille, du poisson et des légumes. Pour faire cuire des coupes de viande tendres. Pour faire cuire une volaille entière.
9	Pour réchauffer du riz, des pâtes et des légumes.
8	Pour réchauffer rapidement des aliments préparés. Pour réchauffer des sandwiches.
7	Pour réchauffer rapidement des aliments préparés. Pour réchauffer des sandwiches.
6	Pour faire cuire du veau. Pour faire cuire un poisson entier. Pour faire cuire des poudings et de la crème anglaise.
5	Pour faire cuire du jambon, une volaille entière ou de l'agneau. Pour faire cuire une côte de bœuf et une pointe de surlonge.
4	Pour faire décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer.
3	Pour faire cuire des coupes de viande moins tendres. Pour faire cuire un rôti et des côtelettes de porc.
2	Pour ramener des fruits réfrigérés à la température de la pièce. Pour ramollir le beurre.
1	Pour garder chauds des plats en cocotte et des plats principaux. Pour ramollir le beurre et le fromage à la crème.

# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES (suite)

## FONCTION STOP/CLEAR

Pour «arrêter» le four à micro-ondes, effacer la programmation ou annuler le verrouillage des commandes :

**L'écran affiche**

15:00

Pendant que le four à micro-ondes fonctionne, l'écran affiche une durée résiduelle de 15 minutes (15:00) :

1. Appuyez sur la touche STOP/CLEAR. Le four à micro-ondes «s'arrête».
2. Appuyez sur la touche START. Le four à micro-ondes «commence» le compte à rebours.

**OU**

Appuyez deux fois sur la touche STOP/CLEAR pour annuler la fonction en cours. **L'écran affiche**

15:00

Lorsque le four à micro-ondes est au mode de réglage :

Appuyez sur la touche STOP/CLEAR pour annuler la programmation.

Lorsque les commandes du four à micro-ondes sont verrouillées :

**Appuyez 3 fois sur la touche STOP/CLEAR pour annuler le verrouillage des commandes.**

## FONCTION ADD MINUTE

Cette commande simplifiée vous permet de régler rapidement et d'effectuer une cuisson aux micro-ondes sans appuyer sur les touches numériques. Si vous appuyez sur la touche ADD MINUTE, vous ajoutez de 1 à 10 minutes à la cuisson à la puissance maximum.

**Exemple : Pour une cuisson de 2 minutes à la puissance maximum.**

**L'écran affiche :**

**L'écran affiche**

02:00

P:H1

P:H6

1. Appuyez 2 fois sur la touche ADD MINUTE.
2. Appuyez sur la touche START. Le compte à rebours commence automatiquement.

**Pendant le fonctionnement du four, vous pouvez également appuyer sur la touche ADD MINUTE pour allonger la durée de cuisson de 1 à 10 minutes, sauf aux fonctions de cuisson automatique préprogrammée et de décongélation.**



# UTILISATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES (suite)

## VERROUILLAGE DES COMMANDES

Vous pouvez utiliser cette caractéristique de sécurité pour verrouiller le tableau de commande afin que les enfants ne puissent pas se servir du four à micro-ondes sans surveillance ou pour nettoyer le four à micro-ondes.

**Pour verrouiller les commandes :**

1. Appuyez 3 fois sur la touche START.

**Appuyez 3 fois sur la touche STOP/CLEAR pour annuler le verrouillage des commandes.**

**L'écran affiche**

CHILD

**AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de papier d'aluminium pendant les programmes de cuisson.**

# GUIDE DES USTENSILES DE CUISSON

La plupart des ustensiles de cuisson non métalliques qui résistent à la chaleur conviennent à la cuisson dans votre four à micro-ondes. Cependant, pour vérifier un ustensile avant de l'utiliser, suivez les étapes ci-dessous :

1. Placez l'ustensile de cuisson vide dans le four à micro-ondes.
2. Versez 1 tasse (227 ml) d'eau dans une tasse graduée en verre et placez-la dans le four à micro-ondes à côté de l'ustensile de cuisson.
3. Faites fonctionner le four à la puissance maximum pendant 1 minute. Si le plat est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson aux micro-ondes.

RECOMMANDÉ	NON RECOMMANDÉ
<b>Verre convenant aux micro-ondes</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les ustensiles en verre traité pour utilisation à haute température comprennent notamment les plats utilitaires, les moules à pain, les assiettes à tarte, les moules à gâteau, les tasses graduées, les casseroles et les bols sans garniture métallique.</li></ul> <b>Porcelaine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vous pouvez utiliser dans votre four à micro-ondes les bols, tasses, assiettes et plateaux sans garniture métallique.</li></ul> <b>Plastique</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lorsque vous utilisez une pellicule de plastique comme couvercle, assurez-vous que le plat est suffisamment profond afin que la pellicule n'entre pas en contact avec les aliments. Lorsque les aliments chauffent, la pellicule peut fondre ou ramollir sous l'effet de la chaleur qui se dégage des aliments.</li></ul> <b>Papier</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vous pouvez utiliser dans votre four à micro-ondes des essuie-tout convenant aux micro-ondes, du papier ciré, des serviettes de papier et des assiettes en carton ne comportant aucun motif ou garniture métalliques.</li><li>• Vérifiez sur l'étiquette du fabricant si le produit en papier que vous utilisez convient à la cuisson aux micro-ondes.</li><li>• Déposez sur le plat une pellicule de plastique sans la serrer et fixez-la en place en appuyant la pellicule sur les côtés du plat.</li><li>• Assurez une ventilation en retournant un coin de la pellicule de plastique pour permettre à la vapeur de s'échapper.</li><li>• N'utilisez que des plats, des tasses, des contenants et des sacs de plastique seulement.</li><li>• Pour une cuisson de courte durée, utilisez ces produits avec prudence car le plastique peut ramollir sous l'effet de la chaleur qui se dégage des aliments.</li></ul>	<b>Ustensiles en métal</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le métal empêche les micro-ondes d'atteindre les aliments et peut entraîner une cuisson non uniforme. Évitez d'utiliser des broches en métal, des thermomètres ou des plateaux métalliques.</li><li>• Les ustensiles en métal peuvent produire des étincelles, qui sont des décharges de courant électrique. Ces étincelles peuvent endommager votre four à micro-ondes.</li></ul> <b>Garnitures métalliques</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• N'utilisez pas de la vaisselle, des plats, etc., dotés d'une garniture ou d'une bande métalliques.</li></ul> <b>Bois</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les bols, planches et paniers en bois peuvent se dessécher et fendre ou fendiller lorsque vous les utilisez dans le four à micro-ondes.</li></ul> <b>Contenants fermés hermétiquement</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les ustensiles de cuisson fermés hermétiquement peuvent exploser. Prévoyez une ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper de l'ustensile couvert.</li></ul> <b>Papier brun</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Évitez d'utiliser des sacs en papier brun. Ils absorbent la chaleur et peuvent s'enflammer.</li></ul> <b>Attaches métalliques</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Retirez toujours les attaches métalliques car elles peuvent devenir brûlantes et provoquer un incendie.</li></ul> <b>Papier d'aluminium</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Évitez d'utiliser du papier d'aluminium parce qu'il peut causer des étincelles, sauf indication contraire dans un livre de recettes. Des étincelles peuvent se produire si le papier d'aluminium est trop près des parois du four ou de la porte, et causer des dommages à votre four.</li></ul>

# TRUCS ET CONSEILS POUR LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

## BRUNISSAGE

La viande et la volaille à forte teneur en matières grasses qui cuisent pendant 10 à 15 minutes ou plus brunissent légèrement. Dans le cas des aliments dont la durée de cuisson est plus courte, vous pouvez les badigeonner d'un agent de brunissage, comme de la sauce Worcestershire, de soya ou pour barbecue.

## COUVERTURE

L'usage d'un couvercle emprisonne la chaleur et l'humidité et accélère la cuisson. Utilisez un couvercle ou une pellicule de plastique convenant aux micro-ondes et relevez un coin pour permettre à l'excédent de vapeur de s'échapper. Les couvercles placés sur des casseroles en verre peuvent devenir très chauds pendant la cuisson. Manipulez-les avec soin. Le papier ciré empêche les éclaboussures dans le four à micro-ondes, tout en retenant la chaleur. Lorsque vous faites réchauffer des produits de boulangerie, utilisez du papier ciré, des serviettes de table ou des essuie-tout. Pour absorber le surplus d'humidité, enveloppez les sandwiches et les aliments gras dans des essuie-tout.

## ESPACEMENT

Disposez les aliments à l'unité, comme les pommes de terre, les petits gâteaux et les hors-d'œuvres, en cercle, en laissant au moins 2,5 cm entre eux afin d'obtenir une cuisson plus uniforme.

## AGITATION

L'agitation contribue à mélanger les saveurs et à répartir la chaleur uniformément. Remuez toujours les aliments en allant des bords du récipient jusqu'à son centre, car les aliments qui se trouvent sur les bords du plat cuisent en premier.

## RETOURNEMENT

Les aliments de grandes dimensions, comme les rôtis, la volaille et les côtelettes, doivent être retournés pour que le dessus et le dessous cuisent uniformément.

## DISPOSITION

Évitez de faire cuire plusieurs «étages» d'aliments. Pour une cuisson uniforme, disposez une seule couche d'aliments dans le plat. Puisque les aliments plus denses cuisent plus lentement, placez les parties plus épaisses de viande, de volaille, de poisson et de légumes vers l'extérieur du plat.

# **TRUCS ET CONSEILS POUR LA CUISSON AUX MICRO-ONDES (suite)**

## **VÉRIFICATION DE LA CUISSON**

Comme les aliments cuisent plus rapidement dans un four à micro-ondes, vous devez en vérifier la cuisson plus souvent.

## **TEMPS DE REPOS**

Après les avoir retirés du four à micro-ondes, il faut souvent laisser les aliments reposer de 2 à 15 minutes, selon leur densité. En règle générale, il faut couvrir les aliments pendant ce temps de repos afin de retenir la chaleur. Retirez la plupart des aliments lorsqu'ils ne sont pas tout à fait cuits car la cuisson se poursuivra pendant le temps de repos. Au cours de cette période, la température interne de l'aliment augmente d'environ 10 degrés.

## **PIQUAGE**

Piquez la coquille, la peau ou la membrane des aliments avant de les faire cuire afin d'éviter qu'ils éclatent. Les aliments qu'il faut piquer comprennent notamment les jaunes et les blancs d'œuf, les saucisses à hot-dog, les palourdes, les huîtres et les légumes entiers, comme les pommes de terre et les courges.

## **RÉCHAUFFAGE**

Ne faites réchauffer que des aliments déjà cuits qui ont été ensuite réfrigérés. Remuez les grandes quantités d'aliments lorsque la moitié de la durée de réchauffage est écoulée.

# CONSEILS POUR LA CUISSON

## VIANDE

- Aucune technique spéciale n'est requise. Préparez la viande comme vous le faites pour la cuisson traditionnelle.
- Faites toujours décongeler la viande complètement avant la cuisson (assaisonnez-la si désiré).
- Placez la viande sur une grille à rôtir ou dans un plat convenant aux micro-ondes, puis placez l'ustensile sur le plateau tournant.
- Faites cuire en suivant les indications données dans le Tableau de cuisson de la viande (ci-dessous). Réglez une durée plus longue pour les grosses coupes de viande, et une durée plus courte pour les coupes plus petites. Dans le cas des côtelettes épaisses, réglez une durée de cuisson plus longue.
- Retournez la viande lorsque la moitié de la durée de cuisson est écoulée.
- Assurez-vous que la viande, et plus particulièrement le porc, est bien cuite avant de la consommer.

## TABEAU DE CUISSON DE LA VIANDE

Viande	Niveau de puissance	Durée de cuisson par livre (454 g)
<b>BOEUF</b>		
Côte/rôti de côtes roulé		
- À point	8	De 10 à 12 minutes
- Bien cuit	8	De 12 à 14 minutes
Boeuf haché (brunir pour un plat en cocotte), croquettes, fraîches ou décongelées (113 g ch.)	MAX. (100 %)	De 7 à 9 minutes
- 2 croquettes	MAX. (100 %)	De 3 à 5 minutes
- 4 croquettes	MAX. (100 %)	De 4 à 6 minutes
<b>PORC</b>		
Longe, gigot	8	De 13 à 16 minutes
Bacon		
- 4 tranches	MAX. (100 %)	De 3 à 4 minutes
- 6 tranches	MAX. (100 %)	De 4 à 6 minutes

**REMARQUE : Les durées ci-dessus ne sont données qu'à titre de guide seulement. Elles peuvent varier en fonction des goûts et préférences individuels. Elles peuvent également varier en raison de la forme, de la coupe et de la composition de l'aliment.**

# CONSEILS POUR LA CUISSON (suite)

## VOLAILLE

- Aucune technique spéciale n'est requise. Préparez la volaille comme vous le faites pour la cuisson traditionnelle (assaisonnez-la si désiré).
- La volaille doit être complètement décongelée. Retirez les abattis et les agrafes métalliques.
- Piquez la peau et badigeonnez-la avec de l'huile végétale, sauf s'il s'agit d'une volaille qui s'auto-badigeonne.
- Placez la volaille sur une grille à rôtir pour micro-ondes ou dans un plat convenant aux micro-ondes, et placez-la ensuite sur le plateau tournant en verre.
- Faites cuire en suivant les indications données dans le Tableau de cuisson de la volaille ci-dessous. Retournez la volaille lorsque la moitié de la durée de cuisson s'est écoulée. En raison de la forme de la volaille, la cuisson a tendance à ne pas être uniforme, plus particulièrement dans les parties plus osseuses. Retournez la volaille pendant le rôtiage pour faire cuire ces parties uniformément.
- La volaille est bien cuite lorsque le jus de l'intérieur de la cuisse est clair. Piquez la volaille avec un couteau pointu dans la partie la plus charnue pour vous assurer que le jus est clair et que la chair est ferme.

## TABLEAU DE CUISSON DE LA VOLAILE

Volaille	Niveau de puissance	Durée de cuisson par livre (454 g)
<b>POULET</b>		
Entier	8	De 12 à 14 minutes
Poitrine (désossée)	8	De 10 à 12 minutes
Portions	8	De 11 à 13 minutes
<b>DINDE</b>		
Entière	8	De 13 à 15 minutes

**REMARQUE :** Les durées ci-dessus ne sont données qu'à titre de guide seulement. Elles peuvent varier en fonction des goûts et préférences individuels. Elles peuvent également varier en raison de la forme, de la coupe et de la composition de l'aliment. Si la volaille entière est farcie, utilisez le poids de la volaille farcie pour calculer la durée de cuisson.

# CONSEILS POUR LA CUISSON (suite)

## POISSON

Placez le poisson dans une casserole ou un grand plat non métallique et peu profond.

- Couvrez à l'aide d'une pellicule de plastique percée convenant aux micro-ondes ou du couvercle de la casserole.
- Placez le plat sur le plateau tournant.
- Faites cuire en suivant les indications données dans le Tableau de cuisson du poisson frais ci-dessous. Vous pouvez ajouter sur le poisson des morceaux de beurre, si vous le voulez.
- Après la période de repos, vérifiez si le poisson est bien cuit. Sa chair doit être opaque et se détacher facilement avec une fourchette.

## TABLEAU DE CUISSON DU POISSON FRAIS

Poisson	Niveau de puissance	Durée de cuisson par livre (454 g)	Beurre
Filets de poisson	MAX.	De 5 à 7 minutes	Ajoutez 1 ou 2 c. à soupe de jus de citron
Maquereau entier, nettoyé et préparé	MAX.	De 5 à 7 minutes	•
Truite entière, nettoyée et préparée	MAX.	De 6 à 9 minutes	•
Darnes de saumon	MAX.	De 6 à 8 minutes	Ajoutez 1 ou 2 c. à soupe de jus de citron

# ENTRETIEN

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage régulier améliorera le rendement et la fiabilité de votre four à micro-ondes Westinghouse<sup>MC</sup>. Nettoyez le four chaque semaine ou plus souvent si nécessaire.

Pour obtenir un fonctionnement efficace et sécuritaire, gardez la contre-porte, le joint de la porte, les charnières et les loquets propres et exempts de résidus d'aliments.

- Essuyez les éclaboussures et les aliments renversés dans la cavité après chaque utilisation afin d'éviter la formation d'étincelles.
- Nettoyez toutes les surfaces du four avec un linge doux sans charpie et un détergent doux non abrasif.
- Lavez le support rotatif à la main.
- Vous pouvez laver le plateau tournant en verre dans le lave-vaisselle.

### REMARQUE :

- N'utilisez jamais sur les surfaces du four des produits chimiques, des solvants ou des produits nettoyants abrasifs.
- Débranchez le four avant de nettoyer les surfaces extérieures ou les orifices d'aération – OU – nettoyez l'appareil en gardant la porte du four ouverte afin d'éviter de mettre accidentellement le four en marche.

## APRÈS LE NETTOYAGE

- Assurez-vous de remettre en place le plateau tournant et son support rotatif.
- Au besoin, appuyez sur la touche STOP/CANCEL pour effacer l'écran d'affichage.
- Si vous avez débranché le four, rebranchez-le et réglez à nouveau l'horloge.



## ENTRETIEN (suite)

### TABLEAU 2. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

Surface	Nettoyage
Porte	Essuyez les deux côtés du hublot avec un linge humide pour enlever les éclaboussures. N'utilisez pas un produit nettoyant abrasif. Essuyez doucement le pourtour interne du cadre de porte, des joints, des loquets et des charnières pour enlever la condensation et les particules d'aliments.
Extérieur	Nettoyez-le avec de l'eau et un savon doux. Rincez et séchez avec un linge doux. N'utilisez pas un produit nettoyant abrasif.
Intérieur	Nettoyez-le avec de l'eau et un savon doux. Rincez et séchez avec un linge doux. N'utilisez pas un produit nettoyant abrasif. Pour la saleté plus tenace, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux. Rincez à fond avec de l'eau très chaude. <b>N'UTILISEZ JAMAIS DES PRODUITS NETTOYANTS CONÇUS POUR LES FOURS TRADITIONNELS.</b>
Enlèvement des odeurs	Pour faire disparaître les odeurs : mélangez 1 tasse (227 ml) d'eau, l'écorce râpée et le jus de 1 citron et des clous de girofle entiers dans un récipient gradué en verre de 2 tasses (455 ml) convenant aux micro-ondes. Faites bouillir pendant plusieurs minutes à la puissance maximum. Laissez le liquide dans le four jusqu'à ce qu'il refroidisse. Essuyez les parois intérieures avec un linge doux et sec.
Tableau de commande	Ouvrez la porte du four avant de nettoyer. Essuyez <b>DOUCEMENT</b> le tableau de commande avec un linge légèrement humide. Séchez-le avec un linge doux. Ne frottez pas et n'utilisez pas de détergents, de solvants, de produits chimiques ou de produits nettoyants abrasifs. Refermez la porte et appuyez sur la touche STOP/CLEAR.
Plateau tournant et support rotatif	Vous pouvez retirer le plateau tournant et le support rotatif du four pour les nettoyer. Lavez-les dans de l'eau chaude avec du détergent doux. Pour les taches tenaces, utilisez un produit nettoyant doux et une éponge à récurer. Le plateau tournant en verre peut être lavé au lave-vaisselle (mais pas le support rotatif).
Capot du guide d'ondes	Le capot du guide d'ondes est le panneau en mica brun pâle situé du côté droit de la cavité du four. Essuyez-le délicatement avec de l'eau et un savon doux. Rincez et séchez avec un linge doux. N'utilisez pas un produit nettoyant abrasif. N'enlevez pas le capot du guide d'ondes.
Orifices d'aération	Pour assurer un refroidissement et une ventilation efficaces, ne laissez pas de la poussière s'accumuler dans les orifices d'aération et la prise d'air (située à l'arrière du four). Gardez-les propres en les nettoyant à l'aide d'une éponge légèrement imbibée d'eau chaude savonneuse.

# DÉPANNAGE

## QUESTIONS ET RÉPONSES

Question	Réponse
Pourquoi la lampe du four à micro-ondes ne s'allume-t-elle pas pendant la cuisson?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plusieurs raisons peuvent expliquer pourquoi la lampe du four à micro-ondes ne s'allume pas.</li><li>• Avez-vous réglé une durée de cuisson? Appuyé sur START?</li></ul>
Pourquoi y a-t-il de la vapeur qui s'échappe par l'évent du four?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il est normal que de la vapeur soit produite pendant la cuisson. Le four à micro-ondes a été conçu pour évacuer cette vapeur.</li></ul>
Est-ce que cela endommage le four à micro-ondes s'il fonctionne à vide?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oui. Ne faites jamais fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide ou sans le plateau tournant en verre.</li></ul>
Est-ce que l'énergie micro-ondes passe à travers le hublot de la porte?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non. L'écran métallique réfléchit les micro-ondes dans la cavité du four. Les trous (ou orifices) ne laissent passer que la lumière seulement. Ils ne laissent pas passer les micro-ondes.</li></ul>
Pourquoi un bip se fait-il entendre lorsque j'appuie sur une touche du tableau de commande?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ce signal sonore vous indique que le réglage a été entré en mémoire.</li></ul>
Est-ce que cela peut endommager le four à micro-ondes si les aliments cuisent trop longtemps?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comme tout autre appareil de cuisson, il est possible de faire cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils produisent de la fumée et prennent même feu, ce qui endommagera la cavité du four à micro-ondes. Il est toujours préférable de vous tenir à proximité du four à micro-ondes pendant la cuisson.</li></ul>
Lorsque vous branchez le four à micro-ondes pour la première fois dans une prise de courant, il est possible qu'il ne fonctionne pas correctement. Pourquoi?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le microprocesseur qui commande votre four à micro-ondes peut être temporairement dérégulé et incapable de fonctionner de la façon dont vous l'avez programmé lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois ou lorsque le courant est rétabli après une panne. Débranchez le four de sa prise de courant de 120 V, puis rebranchez-le pour réinitialiser le microprocesseur.</li></ul>
Pourquoi y a-t-il de la lumière autour de la carrosserie?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cette lumière est produite par la lampe du four à micro-ondes qui se trouve entre la cavité du four et la paroi extérieure de l'appareil.</li></ul>
Quels sont les différents sons que j'entends pendant le fonctionnement du four à micro-ondes?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les «déclics» sont produits par un interrupteur mécanique qui met le magnétron du four à micro-ondes «sous tension» et «hors tension».</li><li>• Le bourdonnement et le bruit sourd sont causés par la modification de l'intensité du courant appelé par le magnétron lorsqu'il est mis «sous tension» et «hors tension» au moyen d'un interrupteur mécanique. Le changement de vitesse du ventilateur est attribuable à la variation de la tension secteur causée par la mise «sous tension» et «hors tension» du magnétron.</li></ul>

# DÉPANNAGE (suite)

## ALIMENTS

Question	Réponse
Pourquoi les aliments cuits présentent-ils un point brun sec et dur?	La présence d'un point brun sec et dur est le signe d'une cuisson excessive. Écourtez la durée de cuisson ou de réchauffage.
Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?	Lorsque vous faites cuire, frire ou pocher des œufs, le jaune peut éclater à cause de l'accumulation de vapeur à l'intérieur de la membrane du jaune. Pour éviter ce problème, piquez simplement le jaune avec un cure-dents en bois avant la cuisson. <b>ATTENTION : Ne faites jamais cuire dans le four à micro-ondes des œufs dans leur coquille.</b>
Pourquoi les oeufs brouillés sont-ils parfois légèrement desséchés après la cuisson?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les œufs se dessèchent lorsqu'ils sont trop cuits, même si vous suivez toujours la même recette. La durée de cuisson peut varier à cause de l'une des trois raisons suivantes :</li><li>• La grosseur des œufs varie.</li><li>• Les oeufs sont à la température de la pièce à une occasion et réfrigérés la fois suivante.</li><li>• Les oeufs continuent de cuire pendant le temps de repos.</li></ul>
Est-il possible de faire cuire du maïs éclaté dans un four à micro-ondes?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oui, si vous utilisez l'une des deux méthodes qui suivent :<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilisez des ustensiles pour faire éclater le maïs, conçus spécialement pour la cuisson au four à micro-ondes.</li><li>2. Utilisez du maïs éclaté préemballé pour four à micro-ondes, conçu pour les durées de cuisson et les niveaux de puissance de votre four.</li></ol></li><li>• <b>Suivez à la lettre les directives données par le fabricant de chaque paquet de maïs éclaté et ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance pendant la cuisson du maïs. Si le maïs n'a pas éclaté après la durée de cuisson suggérée, poursuivez la cuisson. Une cuisson excessive pourrait causer un incendie dans la cavité du four.</b></li><li>• <b>ATTENTION : N'utilisez jamais un sac de papier brun pour faire éclater le maïs ou ne tentez pas de faire éclater les grains qui restent. Ne faites pas cuire directement sur le plateau tournant en verre le maïs éclaté préemballé conçu pour la cuisson aux micro-ondes. Déposez le sac de maïs éclaté dans une assiette.</b></li></ul>

# DÉPANNAGE (suite)

## ALIMENTS

Question	Réponse
Pourquoi les pommes cuites au four éclatent-elles parfois pendant la cuisson?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vous n'avez pas enlevé la pelure sur la moitié supérieure de chaque pomme pour permettre à la chair de la pomme de prendre de l'expansion pendant la cuisson. Comme à la cuisson traditionnelle, l'intérieur de la pomme prend de l'expansion pendant la cuisson.</li></ul>
Pourquoi les pommes de terre cuites au four brûlent-elles parfois pendant la cuisson?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si la durée de cuisson est trop longue, elles pourraient s'enflammer. À la fin de la durée de cuisson recommandée, les pommes de terre doivent être légèrement fermes.</li><li>• <b>ATTENTION : Ne les faites pas cuire de façon excessive.</b></li></ul>
Pourquoi faut-il allonger la durée de cuisson des aliments conservés au réfrigérateur?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comme pour la cuisson traditionnelle, la température initiale de l'aliment affecte la durée totale de cuisson. Vous devez prévoir une durée de cuisson plus longue pour les aliments sortant du réfrigérateur, comparativement à ceux conservés à la température de la pièce.</li></ul>

# AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE

VOUS POUVEZ SOUVENT CORRIGER CERTAINS PROBLÈMES VOUS-MÊME. SI VOTRE FOUR À MICRO-ONDES PRÉSENTE L'UN DES PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT DÉCRITS DANS LE TABLEAU CI-DESSOUS, ESSAYEZ LES SOLUTIONS PROPOSÉES DANS CHAQUE CAS POUR CORRIGER LE PROBLÈME.

**Remarque : Si le four à micro-ondes ne fonctionne toujours pas correctement, communiquez avec le service après-vente dont les coordonnées sont indiquées à la page de la garantie.**

Problème	Causes possibles
Le four à micro-ondes ne se met pas en marche	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le cordon d'alimentation est-il bien branché?</li><li>• La porte est-elle fermée?</li><li>• Avez-vous réglé une durée de cuisson?</li></ul>
Formation d'arcs voltaïques ou d'étincelles	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez-vous un ustensile de cuisson approprié?</li><li>• La cavité du four à micro-ondes est-elle vide?</li></ul>
Heure incorrecte	<ul style="list-style-type: none"><li>• Avez-vous tenté de régler à nouveau l'heure?</li></ul>
Cuisson non uniforme des aliments	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez-vous un ustensile de cuisson approprié?</li><li>• Le plateau tournant en verre est-il en place dans la cavité du four?</li><li>• Avez-vous retourné ou remué les aliments pendant la cuisson?</li><li>• Les aliments étaient-ils complètement décongelés?</li><li>• La durée de cuisson ou le niveau de puissance réglés étaient-ils corrects?</li></ul>
Cuisson excessive des aliments	<ul style="list-style-type: none"><li>• La durée de cuisson ou le niveau de puissance réglés étaient-ils corrects?</li></ul>
Décongélation inadéquate	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez-vous un ustensile de cuisson approprié?</li><li>• Les aliments étaient-ils complètement décongelés?</li><li>• La durée de cuisson ou le niveau de puissance réglés étaient-ils corrects?</li><li>• Est-ce que les orifices de ventilation sont dégagés?</li></ul>
Cuisson insuffisante des aliments	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez-vous un ustensile de cuisson approprié?</li><li>• La durée de cuisson ou le niveau de puissance réglés étaient-ils corrects?</li><li>• Avez-vous retourné ou remué les aliments pendant la décongélation?</li></ul>

VOUS POUVEZ SOUVENT CORRIGER CERTAINS PROBLÈMES VOUS-MÊME. SI VOTRE FOUR À MICRO-ONDES PRÉSENTE L'UN DES PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT DÉCRITS DANS LE TABLEAU CI-DESSOUS, ESSAYEZ LES SOLUTIONS PROPOSÉES DANS CHAQUE CAS POUR CORRIGER LE PROBLÈME.

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

**Couverture :** Le présent produit est garanti contre les pièces défectueuses et les vices de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est offerte seulement à l'acheteur initial et n'est pas transférable. Au cours de la période d'un (1) an suivant la date d'achat initiale du produit, le centre de réparation pourra, à son gré, choisir de 1) réparer le produit ou 2) remplacer celui-ci par un modèle remis à neuf comparable. Ces recours sont les seuls offerts à l'acheteur en vertu de la présente garantie.

**Service de garantie:** Pour obtenir un service de garantie, vous devez composer le numéro de notre service de garantie au 1-800-233-9054 pour des directives sur le mode de renvoi du produit, soit dans son emballage original, soit dans un emballage offrant un degré de protection égal au centre de réparation indiqué ci-dessous. Vous devez y inclure une copie de votre reçu ou toute autre preuve d'achat afin de prouver votre admissibilité à la couverture de la garantie.

**Pour retourner le produit, veuillez l'expédier à :**

**Vous pouvez communiquer avec nous par la poste, par téléphone ou par courrier électronique aux coordonnées suivantes :**

ATTN: Repair Center  
708 South Missouri Street  
Macon, MO 63552 USA

Consumer Relations Department  
PO Box 7366  
Columbia MO 65205-7366 USA  
1-800-233-9054  
Adresse de courrier électronique:  
consumer\_relations@toastmaster.com

**Domages non couverts :** La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le mauvais usage, les accidents, l'usage commercial, le mauvais entretien ou par toute autre dommage occasionné autrement que par la défectuosité des pièces ou les vices de fabrication survenus dans le cadre de l'utilisation normale par l'acheteur. La présente garantie n'est pas valide si le numéro de série a été modifié ou enlevé du produit. Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada.

**LIMITATION DES DOMMAGES :** AUCUNE RESPONSABILITÉ N'EST ASSUMÉE QUANT À UN DOMMAGE ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF DÉCOULANT DE LA VIOLATION D'UNE GARANTIE OU CONDITION EXPRESSE OU IMPLICITE À L'ÉGARD DE CE PRODUIT.

**DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES :** SAUF DANS LA MESURE OÙ ELLES SONT INTERDITES PAR LES LOIS APPLICABLES, TOUTES LES GARANTEIS OU CONDITIONS IMPLICITES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTABILITÉ À UNE FIN OU À UN USAGE PARTICULIER QUANT À CE PRODUIT SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Certains territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs ni ne permettent des limitations de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou les exclusions précitées peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits en vertu des lois de votre territoire.

Pour obtenir plus de renseignements sur nos produits, veuillez consulter notre site Web au : [www.maxim-toastmaster.com](http://www.maxim-toastmaster.com).  
Fabriqué en Chine