

# FRIGIDAIRE

Tout sur

# l'usage et l'entretien

de votre four à micro-ondes



## TABLE DES MATIÈRES

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS.....	2	SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR) .....	14
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	2	CONVECTION COOKING (CUISSON CONVECTION),	18
NOMENCLATURE .....	8	FONCTIONS PRATIQUES.....	23
AVANT L'USAGE .....	10	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	26
CUISSON MANUELLE .....	10	APPEL DE SERVICE .....	31
AUTO COOKING (CUISSON AUTO) .....	12	FICHE TECHNIQUE.....	31
		GARANTIE .....	32

# BIENVENUE ET FÉLICITATIONS

## Questions ?

**1-800-944-9044**

(États-Unis)

**1-800-265-8352**

(Canada)

Veillez joindre ici le reçu de vente pour référence future.

Nous vous félicitons pour votre achat d'un nouveau four à micro-ondes! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de notre produit et notre engagement à vous fournir le meilleur service possible est total. Votre satisfaction est notre priorité.

Nous savons que vous apprécierez votre nouveau four à micro-ondes et **nous vous remercions** d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous penserez à nous pour de futurs achats.

### **VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS.**

Ce manuel d'utilisation et d'entretien décrit les instructions particulières d'utilisation de votre modèle. Utilisez votre four seulement selon les instructions de ce manuel. Ces instructions ne sont pas prévues pour couvrir toutes les situations et conditions possibles. Vous devez faire preuve de bon sens et de prudence dans l'installation, l'utilisation et l'entretien de tout appareil.

**Veillez conserver les numéros de modèle et de série de votre four ci-dessous pour référence future.**

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_

## **BESOIN D'AIDE?**

**Visitez le site Web de Frigidaire : <http://www.frigidaire.com>**

Avant de nous appeler pour une réparation, voici ce que vous pouvez faire pour nous aider à mieux vous servir.

### **Lisez ce manuel.**

Il renferme les instructions pour vous aider à utiliser et à entretenir votre four à micro-ondes adéquatement.

**Si vous avez reçu un four à micro-ondes endommagé...** Communiquez immédiatement avec le marchand (ou le fabricant) qui vous a vendu le four à micro-ondes.

### **Épargnez du temps et de l'argent.**

Consulter la section intitulée « Appel de service ». Cette section vous aide à résoudre des problèmes courants. Si vous avez besoin de service, vous pouvez relaxer en sachant que vous pouvez obtenir de l'aide par téléphone. Une liste de numéros sans frais de service à la clientèle se trouve au verso de ce manuel.

OU communiquez avec les services à la clientèle de Frigidaire au 1-800-944-9044, 24 sur 24, 7 jours sur 7.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ


Pour votre sécurité, vous devez vous conformer à l'information de ce manuel pour minimiser les risques d'incendie et d'explosion et prévenir les dommages à la propriété, des blessures ou la perte de vie.

## **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES**

- (a) Ne pas tenter de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Ne jamais modifier les dispositifs de verrouillage ou les rendre inopérants.
- (b) Ne pas placer d'objet entre la face avant du four et la porte, ni laisser de la saleté ou des résidus, de produits nettoyants, s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four soit correctement fermée et que les éléments suivants ne soient pas endommagés : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.
- (d) Le four ne doit être ni réglé, ni réparé par quiconque, hormis par du personnel de maintenance qualifié à cet effet.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## Définitions

 Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Il sert à vous avertir des dangers de blessures potentielles. Conformez-vous à tous les messages qui suivent ce symbole pour éviter toute blessure grave ou mortelle.



### AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse pouvant causer des blessures graves, voire fatales, si elle n'est pas évitée.



### ATTENTION

ATTENTION indique une situation potentiellement dangereuse pouvant causer des blessures mineures ou modérées, si elle n'est pas évitée.

## LIRE TOUS LES RENSEIGNEMENTS AVANT USAGE



### AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de brûlures, de choc électrique, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes quand vous utilisez votre appareil, suivez les **précautions** de base, **y compris les sections suivantes**.

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
  - Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES**, page 2.
  - Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux **«INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE»**, page 5.
  - Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
  - Certains produits comme des œufs entiers et des contenants scellés — par exemple des bocaux en verre fermés — peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
  - N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le réchauffage des aliments, non pour un usage industriel ou des travaux en laboratoire.
  - Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
  - Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien, s'il a été endommagé ou est tombé.
  - Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Electrolux le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
  - Ne couvrir ou bloquer aucune ouverture de l'appareil.
  - Ne pas laisser ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'eau — comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.
  - Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
  - Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
  - Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
  - Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 26.
- Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :
    - **Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.**
    - Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
    - **Si les matériaux contenus à l'intérieur du four à micro-ondes prennent feu, maintenir la porte fermée, mettre le four à micro-ondes hors tension et débrancher le cordon d'alimentation ou éteindre au niveau du fusible ou du disjoncteur.**
    - Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
  - Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. **IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**
    - Pour réduire le risque de blessures corporelles :
      - Ne pas trop chauffer le liquide.
      - Remuer le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
      - Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
      - Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
      - Faites attention lorsque vous mettez une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.
  - Nettoyez fréquemment les ouvertures de ventilation et les filtres à graisse. Il ne faut pas laisser la graisse s'accumuler dans les ouvertures de ventilation, l'évent ou les filtres à graisse.
  - Faites attention en nettoyant les fentes de volet et les filtres à graisse. Des agents de nettoyage corrosifs comme les nettoyeurs à four à base de soude peuvent endommager l'évent et les filtres à graisse.
  - Quand vous flambez de la nourriture sous la hotte, démarrez le ventilateur.
  - Cet appareil est prévu pour être utilisé au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique de 36 po (915 mm), ou moins, de large.

## CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson simultanée ou par convection, l'extérieur et l'intérieur du four deviennent chauds. Utilisez toujours des maniques pour retirer les aliments et les accessoires, tels que la grille.
- Ne nettoyez pas au moyen d'éponges grattantes. Ceci pourrait endommager les éléments électriques, et provoquer un risque d'électrocution.
- Thermomètre- N'utilisez pas de thermomètres lorsque vous cuissinez au micro-ondes. Le métal et le mercure contenus dans ces thermomètres pourraient provoquer des arcs et endommager le four. N'utilisez de thermomètre que si ce dernier a été conçu spécifiquement pour une utilisation au micro-ondes.



## ATTENTION

Si vous constatez un arc, appuyez sur la touche **Stop/Cancel** et rectifiez le problème.

## ARC

L'arc est le terme employé pour parler de la formation d'« étincelles dans le micro-onde. L'arc est dû à :

- Le support métallique mal installé, qui touche les parois du micro-onde ;
- Le métal ou l'aluminium qui touche la partie latérale du four.
- L'aluminium mal enroulé autour des aliments (les extrémités fonctionnent comme des antennes)
- Des éléments métalliques (tels que de aliments ficelés, empapillotés, emballés) placés dans le four.
- Des serviettes en papier recyclé contenant de petits éléments métalliques et placés dans le four.

## Déclaration d'interférence de fréquence radioélectrique de la Commission fédérale des communications (É.-U. uniquement)

Cet appareil produit et utilise des fréquences ISM et peut causer des interférences avec la réception de la radio ou de la télévision s'il n'est pas installé ou utilisé correctement, c'est à dire conformément aux instructions du fabricant. Son type a été testé et il s'est avéré conforme aux limites concernant les appareils ISM au sens de la section 18 des règles de la FCC, lesquelles sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre une telle interférence provenant d'une installation résidentielle.

Cependant, une absence totale d'interférence pour une installation particulière n'est pas garantie. Si cet appareil cause des interférences avec la réception de la radio ou de la télévision, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par les moyens suivants :

- Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes et le récepteur sur des circuits de branchement différents.

**Le fabricant** n'est pas responsable des interférences de radio ou télévision causées par des modifications interdites de ce four à micro-ondes. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger une telle interférence.

## CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

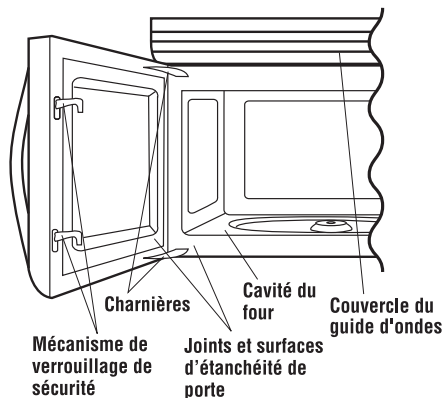
# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## DÉBALLAGE ET INSPECTION DU FOUR

Ouvrez le fond de la boîte, repliez les rabats de la boîte et renversez le four à micro-ondes pour qu'il repose sur la plaque de mousse plastique. Levez la boîte pour dégager le four à micro-ondes et enlevez tous les matériaux d'emballage, les instructions d'installation, le gabarit du mur, le gabarit du dessus, le filtre à charbon, le plateau tournant et le support du plateau tournant. **CONSERVEZ LA BOÎTE CAR ELLE PEUT RENDRE L'INSTALLATION PLUS FACILE.**

- S'il y en a une, enlevez l'étiquette des caractéristiques collée sur l'extérieur de la porte.
- **N'ENLEVEZ PAS LE GUIDE D'ONDES** qui est situé sur le plafond dans la cavité du four à micro-ondes. Vérifiez si les instructions d'installation, le gabarit du mur, le gabarit du dessus et le filtre à charbon qui est utilisé pour la recirculation, sont là. Lisez les feuillets joints et **CONSERVEZ** le manuel d'utilisation et d'entretien.

Vérifiez que le four n'a aucun dommage, comme une porte mal alignée ou pliée, un joint ou des surfaces d'étanchéité de porte endommagés, des charnières ou des mécanismes de verrouillage cassés ou lâches et des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommages quelconques, ne faites pas fonctionner le four et contactez votre détaillant ou un réparateur autorisé ELECTROLUX. Voir les instructions d'installation pour plus de détails.



## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de mise à la terre, et d'une fiche de mise à la terre. Il faut le brancher dans une prise murale qui a été installée correctement et mise à la terre selon le Code national de l'électricité et les codes et règlements locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant au courant de s'échapper par le fil de mise à la terre.



### AVERTISSEMENT

Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques.

## Installation électrique

Vérifiez les instructions d'installation pour l'emplacement correct de l'alimentation électrique.

La tension d'alimentation est 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 13.5 A ou plus et doit être protégée. Il est recommandé d'alimenter le four par un circuit séparé.

Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de terre à trois broches. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. **IL NE FAUT EN AUCUN CAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE. NE PAS SE SERVIR D'UN CORDON PROLONGATEUR.**

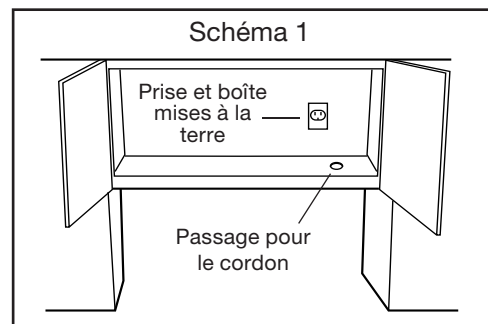
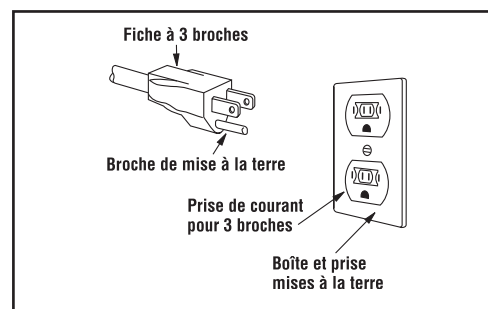
Si le cordon d'alimentation fourni est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un réparateur professionnel d'installer une prise à proximité de l'appareil.

Il faut connecter le cordon d'alimentation et la fiche sur un circuit séparé de 120 volts CA, 60 Hz, 13.5 A ou plus, avec prise murale simple à la terre. La prise doit être située dans l'armoire directement au-dessus de l'emplacement de montage du four à micro-ondes à hotte intégrée, comme illustré par le schéma 1.



## REMARQUES

1. Pour toute question à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consulter un électricien de métier ou un réparateur qualifié.
2. Ni Electrolux ni le détaillant ne peut être tenu responsable des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne répond pas aux normes.



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## LE FOUR À MICRO-ONDES

Ce mode d'emploi est précieux; le lire attentivement et le conserver pour s'y reporter, au besoin.

Un bon livre de cuisine aux micro-ondes est très utile. Il présente les principes, les techniques, des conseils et des recettes de cuisine aux micro-ondes.

Ne **JAMAIS** se servir du four sans le plateau tournant et le support. Ne pas installer le plateau tournant à l'envers pour faire entrer dans le four un plat de grandes dimensions. Le plateau tourne dans les deux sens.

Veiller à ce qu'il y ait **TOUJOURS** des aliments dans le four lorsqu'il est allumé, de sorte qu'ils absorbent l'énergie produite.

Quand on utilise le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, on peut entendre la mise en marche et l'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four soit chaud au toucher pendant la cuisson ou le réchauffement.

La condensation est un phénomène normal pendant la cuisson au four à micro-ondes. L'humidité ambiante et la teneur en eau des aliments déterminent le degré de condensation à l'intérieur du four.

En règle générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que les aliments cuits à découvert. Veiller à ce que les événements à l'arrière du four soient toujours dégagés.

Ce four n'est conçu que pour la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour faire sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance nominale de ce four est égale à 1 000 watts selon la méthode d'essai IEC. Vérifier la cuisson des aliments à l'expiration du temps minimum indiqué sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

## LES ALIMENTS

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Percer les jaunes pour éviter qu'ils n'éclatent pendant la cuisson.</li><li>• Piquer la pelure des pommes de terre, des pommes, des courges ainsi que les saucisses afin de permettre à la vapeur de s'échapper.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire les œufs dans leur coquille.</li><li>• Réchauffer des œufs entiers.</li><li>• Faire sécher les noix ou les graines dans leur écale.</li></ul>
Maïs soufflé	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utiliser seulement du maïs soufflé pour micro-ondes.</li><li>• Attendre que seuls quelques grains isolés éclatent toutes les 1 ou 2 secondes, ou appuyer sur la touche <b>popcorn</b>.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire éclater des grains de maïs dans des sacs de papier brun ou dans un bol de verre.</li><li>• Dépassez le temps indiqué sur l'emballage.</li></ul>
Aliments pour bébés	<ul style="list-style-type: none"><li>• Transférer la nourriture dans de petits plats et faire réchauffer doucement, en remuant souvent. Vérifier la température des aliments avant de servir.</li><li>• Mettre la tétine sur le biberon après l'avoir réchauffé et bien brasser. Faire le « test du poignet » avant de donner le biberon au bébé.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire chauffer des biberons jetables.</li><li>• Faire chauffer les biberons avec la tétine.</li><li>• Faire chauffer les aliments commerciaux pour bébés dans leurs pots.</li></ul>
Généralités	<ul style="list-style-type: none"><li>• Après avoir réchauffé des aliments contenant une garniture, les couper afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter des brûlures.</li><li>• Mélanger énergiquement les liquides avant et après la cuisson pour éviter les projections.</li><li>• Faire cuire les aliments liquides et les céréales dans un bol profond afin d'éviter qu'ils ne débordent.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des contenants hermétiques ou fermés en verre.</li><li>• Préparer des conserves au four à micro-ondes, car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être tuées.</li><li>• Utiliser le four à micro-ondes pour faire de la friture.</li><li>• Faire sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier.</li></ul>

## À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- Disposer les aliments avec soin. Placer la partie la plus épaisse des aliments vers l'extérieur du plat.
- Surveiller le temps de cuisson. Cuire les aliments pendant la plus courte période indiquée et prolonger la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent dégager de la fumée ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette ou le livre de cuisine, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-ondes ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et leur permet de cuire de manière uniforme.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.
- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des galettes de viande une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.
- Au milieu de la cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande, de l'intérieur du plat vers l'extérieur, et du haut vers le bas.
- Prévoir du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour leur permettre de finir de cuire.
- Vérifier la cuisson. Rechercher les signes qui indiquent que les aliments sont cuits à point.

### Par exemple :

- La vapeur s'élève de toute la surface des aliments, pas seulement des bords.
- Le fond du plat est très chaud au toucher.
- Les cuisses de poulet se détachent facilement.
- La viande et la volaille ne présentent plus de parties rosées.
- Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. La plupart des ustensiles dont on dispose habituellement dans un ménage peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. S'assurer que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures pendant la cuisson.

### On peut utiliser les ustensiles et matériaux suivants pour cuire et réchauffer des aliments sans danger dans un four à micro-ondes :

- la vitrocéramique (Pyroceram®), comme Corningware®.
- le verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- les plastiques pour micro-ondes
- les assiettes en papier
- la céramique, la poterie, la porcelaine pour micro-ondes
- les plats à brunir (Ne pas dépasser les temps de préchauffage recommandés. Suivre les instructions du fabricant.)

### Les articles suivants peuvent être utilisés pour le réchauffage très court des aliments qui contiennent peu de sucre ou de graisses :

- le bois, la paille et l'osier

## NE PAS UTILISER

- des poêles et des plats de cuisson métalliques
- des plats à bordure métallique
- du verre qui ne résiste pas à la chaleur
- des plastiques qui ne conviennent pas aux micro-ondes (contenants de margarine)
- des produits en papier recyclé
- des sacs en papier brun
- des sacs pour la conservation des aliments
- des attaches métalliques

Pour vérifier si un plat va au four à micro-ondes, le placer dans le four et mettre le four en marche à la puissance maximale pendant 30 secondes. Si le plat devient très chaud, il ne faut pas l'employer.

### Les produits et articles suivants peuvent être utilisés pour couvrir les plats, récipients, etc. :

- Les essuie-tout conviennent bien pour recouvrir les aliments pendant le réchauffage et pour absorber la graisse de cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être employé pour la cuisson et le réchauffage.
- Le film plastique destiné spécialement à l'usage en four à micro-ondes peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage. Le film plastique ne doit JAMAIS entrer en contact avec les aliments. Faire une ouverture pour laisser la vapeur s'échapper.
- Les couvercles pour micro-ondes sont un très bon choix, car ils concentrent la chaleur sur les aliments et accélèrent la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four à micro-ondes conviennent pour les grosses pièces de viande ou les aliments à attendrir. NE PAS UTILISER d'attaches métalliques. Percer le sac pour laisser s'échapper la vapeur.

### Utilisation du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes :

- Un petit morceau non froissé de papier d'aluminium posé sur les aliments peut être utilisé pour protéger les parties qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium doit être à au moins 2,5 cm des parois du four.

Pour toute question concernant les ustensiles ou la manière de couvrir les aliments, consulter un bon livre de cuisine spécialisé en micro-ondes ou suivre les conseils de la recette.

**ACCESSOIRES :** De nombreux accessoires pour four à micro-ondes sont offerts sur le marché. Évaluer soigneusement ses besoins avant d'en faire l'acquisition. Un thermomètre pour micro-ondes permettra de vérifier la cuisson et de s'assurer que les aliments sont cuits à point et à la bonne température. Electrolux n'est pas responsable des dommages au four résultant de l'utilisation d'accessoires.

## À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans ne devraient utiliser le four à micro-ondes que sous la surveillance étroite d'un adulte. Les enfants de 7 à 12 ans devraient utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte se trouvant dans la même pièce qu'eux.

Comme avec n'importe quel appareil quand il est utilisé par des enfants, la surveillance étroite par un adulte est nécessaire.

Il ne faut jamais s'appuyer ou s'accrocher à la porte du four à micro-ondes.

Il faut enseigner les précautions de sécurité aux enfants : employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments croustillants qui peuvent devenir très chauds.

Ne pas présumer qu'un enfant qui connaît bien une fonction de l'appareil les connaît toutes.

Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir page 23 pour la fonction de verrouillage de sécurité.

## À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- On recommande les températures de cuisson suivantes.

TEMP	ALIMENTS
145 °F - (63 °C)	Pour les steaks, les côtelettes ou les rôtis de bœuf, d'agneau ou de veau et les poissons
160 °F - (71 °C)	Pour le porc frais, la viande hachée, les fruits de mer, les plats à base d'œufs, les aliments préparés congelés et les steaks, les côtelettes ou les rôtis de bœuf, d'agneau ou de veau
165 °F - (74 °C)	Pour les restes, les aliments réfrigérés prêts à réchauffer, les plats traiteur et les aliments « frais » à emporter, le poulet entier ou la dinde entière, les blancs de poulet ou de dinde ou la volaille hachée utilisée dans les hamburgers de poulet ou de dinde.



## REMARQUE

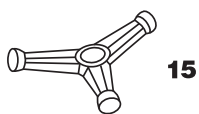
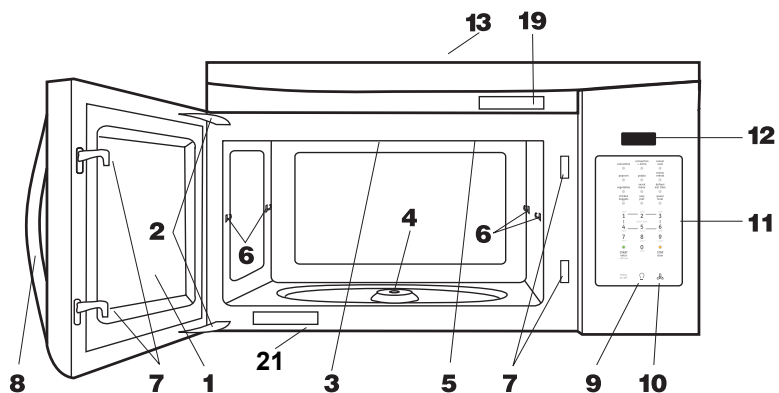
Ne pas cuire de volaille entière farcie. Cuire la farce séparément à 165°F.

Pour vérifier si les aliments sont cuits à point, insérer un thermomètre à viande dans un endroit épais, à l'écart de la graisse et des os. Ne JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments qui cuisent, sauf s'il est approuvé pour emploi aux micro-ondes.

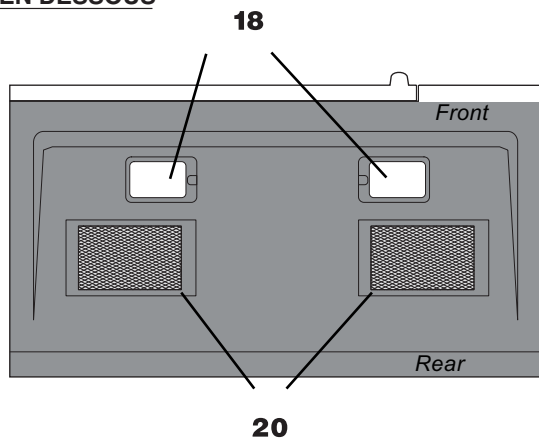
- TOUJOURS utiliser des gants isolants pour éviter des brûlures lorsque l'on se sert d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur transférée des aliments aux ustensiles peut provoquer des brûlures.
- Diriger la vapeur loin du visage et des mains afin d'éviter des brûlures. Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne JAMAIS entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans la cavité du four.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et à minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Garder propre le couvercle du guide d'ondes. Les résidus d'aliments peuvent causer des étincelles ou s'enflammer.
- Retirer les aliments du four en prenant soin de ne pas toucher le système de fermeture de sûreté de la porte avec des ustensiles, ses vêtements ou les accessoires.
- Garder tout papier d'aluminium à 2,5 cm au moins des parois du four.



# NOMENCLATURE

## VUE DE FACE



## VUE D'EN DESSOUS

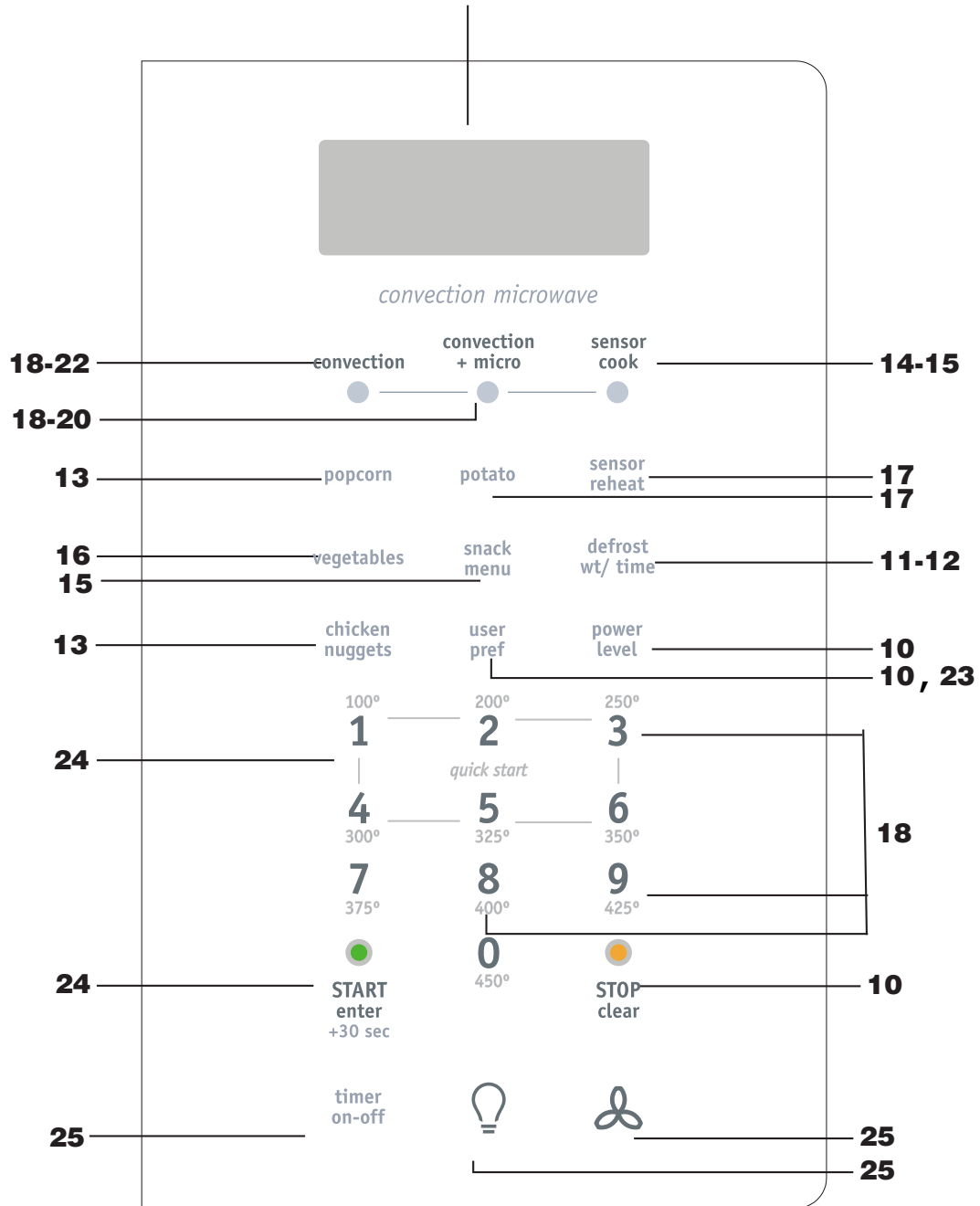


- 1 Porte du four avec hublot transparent
- 2 Charnières de porte
- 3 Couvercle du guide d'ondes :  
NE PAS ENLEVER.
- 4 Arbre du plateau tournant
- 5 Lumière du four  
Est allumée quand le four est en marche ou que la porte est ouverte.
- 6 Supports de la grille
- 7 Mécanisme de fermeture de sécurité de la porte  
Le four ne fonctionnera que si la porte est bien fermée.
- 8 Poignée
- 9 Touche Éclairage on/éteint   
Appuyer sur la touche **light on/off** une fois pour on ,  
une deuxième fois pour éteindre la lumière.
- 10 Touche Ventilateur fort/bas/éteint   
Appuyer sur la touche **vent hi/lo/off** une fois  
pour une ventilation forte, une deuxième fois pour  
une ventilation modérée et une troisième fois pour  
éteindre le ventilateur.
- 11 Panneau de contrôle
- 12 Affichage du temps : affichage numérique, 99  
minutes, 99 secondes
- 13 Événements de ventilation
- 14 Plateau tournant amovible  
Le plateau tournant tournera vers la gauche  
ou vers la droite. Ne l'enlevez que pour le net-  
toyer.
- 15 Support du plateau tournant  
D'abord, placez délicatement le support du  
plateau tournant sur l'arbre du plateau au centre  
du fond du four. Ensuite, fixez solidement le  
plateau tournant sur le support du plateau.
- 16 Trépied métallique (l'utilisation dans la cuisson  
convection et combinée sur support du plateau  
tournant )
- 17 Étagère ( l'utilisation dans la cuisson micro-ondes )
- 18 Couvercle de l'éclairage
- 19 Etiquette de menu
- 20 Filtres à graisse
- 21 Etiquette



# PANNEAU DE COMMANDE

L'afficheur interactif à 7 chiffres indique les étapes de fonctionnement et les conseils de cuisson.



Les chiffres en marge de l'illustration du panneau de commande renvoient aux pages sur lesquelles on trouve des descriptions, des caractéristiques et des renseignements concernant le mode d'emploi.

## REMARQUE

Lorsque vous appuyez sur une touche, un signal sonore confirmant que la touche a été pressée est émis.

# AVANT L'USAGE

- Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation.
- Avant d'utiliser le four à micro-ondes encastrable, procéder ainsi :
  1. Brancher le four. Fermer la porte. L'affichage du four à micro-ondes indique *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR*.
  2. Appuyer sur la touche **STOP clear**. L'indication s'affiche.
  3. Régler l'horloge. Voir ci-dessous.

## Réglage de l'horloge

- Supposons que l'on veuille régler l'horloge à 12:30 (du jour ou de la nuit).

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche <b>user pref.</b>	
2. Appuyer sur le chiffre %	
3. Entrer l'heure en appuyant sur les chiffres appropriés.	
4. Appuyer sur la touche <b>START enter +30 sec.</b>	

Cette horloge est conçue selon un cycle de 12 heures. En cas d'entrée d'une heure invalide, l'indication *ERROR* s'affiche. Appuyer sur la touche **STOP clear** et entrer l'heure correcte.

## REMARQUE

Le four peut être programmé avec la porte ouverte sauf pour **+30 sec**

## STOP CLEAR (ARRÊT/ANNULATION)

Appuyer sur la touche **STOP clear** pour :

1. Effacer une erreur durant la programmation.
2. Annuler la fonction Timer.
3. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
4. Afficher l'heure.
5. Annuler un programme pendant la cuisson : Appuyer deux fois.

# CUISSON MANUELLE

## Temps de cuisson

Le four peut être programmé pour une durée de 99 minutes et 99 secondes (99:99). Toujours entrer les secondes après les minutes, même si le nombre de secondes est égal à zéro.

- Supposons que l'on veuille cuire pendant cinq minutes à 100 % :

Étape	Presser
1. Indiquer le temps de cuisson.	
2. Appuyer sur la touche <b>START enter +30 sec.</b>	

## Réglage du niveau de puissance

dix niveaux de puissance sont prévus.

Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente. Consulter un livre de cuisine ou de recettes pour chaque cas particulier

APPUYER SUR LA TOUCHE POWER LEVEL JUSQU'À CE QUE LE NIVEAU DE PUISSANCE DÉSIRÉ S'AFFICHE	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE LA PUISSANCE	NOMS DONNÉS AUX NIVEAUX DE PUISSANCE
POWER LEVEL x 1	100 %	High (élevé)
POWER LEVEL x 2	90 %	
POWER LEVEL x 3	80 %	
POWER LEVEL x 4	70 %	Medium High
POWER LEVEL x 5	60 %	(mi-élevé)
POWER LEVEL x 6	50 %	Medium (moyen)
POWER LEVEL x 7	40 %	
POWER LEVEL x 8	30 %	Med Low/Defrost
POWER LEVEL x 9	20 %	(mi-faible/décongélation)
POWER LEVEL x 10	10 %	Low (faible)

# CUISSON MANUELLE

## Utilisation de la grille






La grille permet de faire cuire ou de réchauffer plusieurs aliments en même temps. Il est néanmoins recommandé, pour obtenir de meilleurs résultats de réchauffage et de cuisson, d'utiliser la fonction de rotation du plateau tournant, ainsi que les modes de CUISSON AU CAPTEUR ou CUISSON AUTO sans la grille. Régler manuellement la durée et le niveau de puissance si la grille est utilisée. Laisser suffisamment d'espace libre autour des plats et entre eux. Surveillez de près l'évolution de la cuisson ou du réchauffage. Déplacer les aliments et les passer de la grille au plateau tournant et les remuer au moins une fois au cours de la période de cuisson ou de réchauffage. Remuer si possible en fin de cuisson ou de réchauffage. L'utilisation d'un niveau de puissance peu élevé favorisera l'uniformité de la cuisson ou du réchauffage.

### À éviter :

- Entreposage de la grille dans le four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Éclatement de maïs soufflé pendant que la grille se trouve dans le four.
- Utilisation d'un plat brunisseur sur la grille.
- Utilisation des modes de CUISSON AU CAPTEUR et CUISSON AUTO avec la grille.
- Cuisson directe sur la grille. Utilisez une batterie de cuisine conçue pour le four à micro-ondes.

## Réglage de la décongélation (en fonction du poids)

- Supposons que vous vouliez décongeler un aliment de 452 g (1 lb) à la puissance par défaut de 30 % et avec un temps de cuisson réglé automatiquement

Étape	Presser
1. Appuyez une fois sur la touche <b>Defrost Wt/time</b> (Décongélation). Le message  s'affiche.	
2. Appuyer le numéro 1	
3. À l'aide des touches numériques, entrez le poids de l'aliment à décongeler en livres (10 = 1 lb). Vous pouvez entrer un poids allant de 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg).	
4. Appuyez sur la touche <b>START enter +30 sec</b> (Départ)	






Une fois la période de décongélation terminée, un signal sonore de fin de cuisson est émis et END apparaît à l'affichage.

## REMARQUES

Le poids doit être entré correctement pour que cette fonction se mette en marche. Un poids est valide lorsqu'il est compris entre 0,1 et 6,0 lb (45 g à 2,7 kg).

## Réglage de la décongélation (en fonction du temps)

- Supposons que vous vouliez décongeler un aliment pendant 5 minutes à la puissance par défaut de 30 %

Étape	Presser
1. Appuyez deux fois sur la touche <b>Defrost Wt/time</b> (Décongélation). Le message  s'affiche.	
2. Appuyer le numéro 2	
3. Entrez le temps de décongélation choisi à l'aide des touches numériques (le temps de décongélation peut être réglé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).	
4. Appuyez sur la touche <b>START</b> (Départ).	

Une fois la période de décongélation terminée, un signal sonore de fin de cuisson est émis et END apparaît à l'affichage.

## REMARQUES

La puissance de la décongélation en fonction du poids et celle de la décongélation en fonction du temps ne peuvent être modifiées, sous peine de compromettre l'efficacité de la décongélation.

## Remarques concernant la décongélation

- Après avoir appuyé sur la touche **START** (Départ), le décompte du temps restant à la décongélation s'affiche. Le four émet un bip sonore au cours du cycle de décongélation. Ouvrez la porte, retournez l'aliment au besoin et retirez les parties déjà décongelées. Appuyez sur la touche **START** pour reprendre le cycle de décongélation.
- Une fois l'opération terminée, le four émet bips sonores.

# CUISSON MANUELLE

## Conseils pour la décongélation

- Lorsque vous utilisez la fonction de **décongélation en fonction du poids**, entrez toujours le poids en livres (un poids valide est compris entre 0,1 et 6,0 livres (45 g à 2,7 kg)).
- Utilisez à la fois la **décongélation en fonction du poids** et la **décongélation en fonction du temps** pour les aliments crus seulement. La décongélation est plus efficace lorsque la température de l'aliment à décongeler sort directement d'un congélateur et qu'elle est à une température de -17,8 °C (0° F) ou inférieure. Si l'aliment provient du compartiment de congélation d'un réfrigérateur dont la température est supérieure à -15° C (5° F), programmez un poids ou un temps de décongélation inférieurs pour éviter que l'aliment ne cuise.
- Si l'aliment congelé est sorti du congélateur depuis plus de 20 minutes, entrez un temps de décongélation ou un poids inférieurs.
- La forme de l'emballage a une influence sur le temps de décongélation. Les emballages rectangulaires peu épais décongèlent plus rapidement qu'un bloc de nourriture épais.
- Séparez les morceaux lorsqu'ils commencent à décongeler. Les parties séparées décongèlent plus facilement.
- Recouvrez les parties chaudes avec de petits morceaux de papier d'aluminium si elles commencent à chauffer.
- Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour recouvrir les aliments comme les ailes de poulet, les morceaux de cuisse et les queues de poisson, sans toutefois laisser le papier toucher les parois intérieures du four lors de la décongélation.

## Suggestions pour la décongélation

Pour obtenir de meilleurs résultats, veuillez lire ces suggestions pour la décongélation .

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Viande hachée	0,5 à 3,0 lb 0,3 à 1,3 kg	Retournez-vous et enlevez des morceaux décongelés après chaque phase. Laisser reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes.
2. Bifteck/ Côtelettes/ Poisson	0,5 à 4,0 lb 0,3 à 1,8 kg	Après chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition des aliments et protéger les parties chaudes ou décongelées au moyen de bandes de papier d'aluminium. Retirer les morceaux presque entièrement décongelés. À la fin de la décongélation, laisser reposer à couvert de 10 à 20 minutes.
3. Morceaux de poulet	0,5 à 3,0 lb 0,3 à 1,3 kg	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez ou enlevez toutes pièces chaudes ou décongelées. Laissez reposer couvert pour 10 à 20 minutes.
4. Rôti	2,0 à 4,0 lb 1,0 à 1,8 kg	Commencer par dégeler avec le côté gras en dessous. Après chaque étape, tourner le rôti. Protéger les parties chaudes avec du papier d'aluminium. Laisser reposer, couvert, 30 à 60 minutes.
5. Ragout	2 à 6 tasses	Après le signal sonore, remuer si possible. À la fin, remuer, recouvrir et laisser reposer 5 à 10 minutes.
6. Soupe	1 à 6 tasses	Après le signal sonore, remuer si possible. À la fin, remuer, recouvrir et laisser reposer 5 à 10 minutes.

# AUTO COOKING (CUISSON AUTO)

Le mode CUISSON AUTO dispose de 2 fonctions : Maïs éclater, Croquettes de poulet .

## Popcorn (Maïs éclater)

### ⚠ ATTENTION

- **NE LAISSEZ PAS** le four sans surveillance lorsque le maïs éclate.

La fonction Maïs éclaté permet de cuire 3 tailles différentes d'emballages commerciaux de maïs à éclater. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître le réglage à utiliser.

Quantité	Appuyez sur la touche Popcorn (Maïs éclaté)
3.50 oz. (réglage par défaut)	1 fois
3.00 oz.	2 fois
1.75 oz.	3 fois

- Supposons que vous vouliez éclater automatiquement un sac de 85 g (3 oz) de maïs

Étape

Presser

1. Appuyez sur la touche **Popcorn** (Maïs éclaté) (1, 2 ou 3 fois, consultez le tableau ci-dessus pour modifier le nombre de portions).

popcorn

2. Appuyez sur la touche **START** (Départ).

**START**  
enter  
+30 sec

## Croquettes de poulet

- Supposons que vous vouliez réchauffer 4 Oz- 24 Oz de croquettes de poulet.

Étape

Presser

1. Appuyer sur la touche **chicken nuggets**.
2. Saisir la quantité en appuyant sur les numéros 4.  
Ex :4 Oz de croquettes de poulet.
3. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec.**

chicken  
nuggets

4

**START**  
enter  
+30 sec



### REMARQUES

1. Pour réchauffer 5,0 livre (453 g) de croquettes de poulet, appuyer sur les chiffres 5 à l'étape 2.
2. Croquettes de poulet utiliser le trepied métallique, les plats en verre ou en céramique, ne pas utiliser un ustensile en métal.

## Tableau des croquettes de poulet

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Croquettes de poulet	4 Oz- 24 Oz	Déposer les pépites de poulet congelées sur une assiette plate en les espaçant. Il n'est pas nécessaire de les couvrir. A l'arrêt du four, remuer les aliments, puis appuyer sur la touche <b>START enter +30 sec.</b>



# SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR)

La cuisson au capteur utilise un capteur électronique qui décèle la vapeur (humidité) émise par les aliments qui sont chauffés. Le capteur permet de régler automatiquement les durées de cuisson et la puissance de chauffe en fonction des divers aliments et de leur quantité.

## Étiquette de menu

sensor cook	sensor reheat	snacks
1 Frozen Entrees	1 Pasta	1 Frozen MW Pizza
2 Frozen Pizza	2 Soup	2 Hot Dogs
3 Ground Meat	3 Dinner Plate	3 Frozen Kids Meals
4 Rice		4 Meal in a cup
		5 Soup
		6 Beverage

## Particularités de la cuisson commandée par capteur :

- Après le branchement du four, attendre 2 minutes avant d'utiliser ce type de cuisson.
- S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
- Si la quantité d'aliments est inférieure ou supérieure à celle du tableau, on doit tenir compte des conseils fournis dans un livre de cuisine pour four à micro-ondes.
- Au cours de la première période de CUISSON AU CAPTEUR, le nom de l'aliment s'affiche. Ne pas ouvrir la porte du four, ni appuyer sur la touche **STOP clear** au cours de cette période, car cela provoquerait l'interruption de la mesure du degré d'humidité. Si ces consignes ne sont pas respectées, un message d'erreur s'affiche et la cuisson commandée par le capteur s'arrête. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche **STOP clear** et choisir le temps de cuisson et le niveau de puissance.  
Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps restant avant la fin de la cuisson est indiqué sur le four. On peut ouvrir la porte lorsque ce temps de cuisson restant s'affiche. À ce moment-là, on peut aussi remuer les aliments et les assaisonner, au goût.
- Si pendant le soufflage du maïs, le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise, le four cesse de fonctionner et l'heure réelle du jour est affichée. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise lors de la cuisson d'autres aliments, l'indication ERROR s'affiche et le four cesse de fonctionner.
- Vérifier la cuisson des aliments à la fin de la cuisson commandée par le capteur. Si une prolongation de la cuisson est nécessaire, préciser la durée et le niveau de puissance.

## Manières de couvrir les aliments :

Certains aliments cuisent mieux quand ils sont couverts. Procéder selon les instructions fournies dans le tableau pour ces aliments.

- Couvercle.
- Pellicule plastique : Utiliser une pellicule plastique recommandée pour les fours à micro-ondes. Couvrir le plat sans serrer et en conservant une ouverture de 1,25 cm (1/2 po) de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper. La pellicule plastique ne doit pas être en contact avec les aliments.

- Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il soit maintenu. Si le plat est plus grand que la largeur du papier, utiliser deux morceaux de papier placés de manière à ce qu'ils se chevauchent d'au moins 2,5 cm (1 po). S'assurer, lorsque l'on retire l'élément ayant servi à couvrir les aliments, que la vapeur s'échappe du côté opposé à l'utilisateur.

Le mode CUISSON AU CAPTEUR s'applique aux sélections suivantes : Cuisson au capteur, Portion réduite, Popcorn, Légumes, Pomme de terre au four et Réchauffage au capteur.

## REMARQUES concernant la CUISSON AU CAPTEUR



- Il faudrait cuire une quantité supérieure ou inférieure à celle indiquée dans le tableau en suivant les directives de tout livre de cuisine aux micro-ondes.
- Le résultat final de la cuisson variera selon la condition de l'aliment (c.-à-d. la température initiale, la forme, la qualité). Vérifier la température de l'aliment après cuisson. S'il faut plus de temps, continuer à cuire en mode manuel.
- Dès que le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, un message de manipulation ou la durée restante de cuisson s'affiche.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.

## Sensor Cook (Cuisson au capteur)

Vous pouvez cuire 4 types d'aliments (Plats principaux surgelés, Pizza pour congelés, Viande hachée bifteck et Riz) au moyen de la commande SENSOR COOK.

Vous pouvez cuire de nombreux aliments en appuyant sur la touche **sensor cook** et sur le chiffre de l'aliment. Vous n'avez pas besoin de calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

- Supposons que vous vouliez cuire un plat surgelé.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche <b>sensor cook</b> puis le chiffre 1 pour plats surgelés.	 
2. À la fin, suivre les instructions de l'afficheur.	
3. Appuyer sur la touche <b>START enter +30 sec.</b>	

# SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR)

## Tableau Sensor Cook (Cuisson au capteur)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Plats principaux surgelés* (-18 °C)	8 - 24 oz 225 - 680 g	Utilisez pour les légumes surgelés prêts à servir. Les résultats seront bons dans la plupart des cas. Faites quelques essais pour trouver votre marque préférée. Sortez le paquet de l'emballage et suivez les indications pour couvrir. Après la cuisson, laissez reposer couvert de 1 à 3 minutes.
2. Pizza pour congelés* (-18 °C)	6 - 12 oz 170 - 340 g	Utiliser ce réglage pour faire cuire les pizzas surgelées au micro-ondes. Retirer la pizza de son emballage et la déballer. Suivre les directives quant à l'utilisation de l'emballage ou d'un plateau d'argent pour mets croustillants.
3. Viande hachée bifteck* (5 °C)	8 - 24 oz 225 - 680 g	Utilisez ce réglage pour cuire du bœuf ou de la dinde haché en fricadelles ou en cocotte avec d'autres ingrédients. Placez les fricadelles sur une grille transparente aux micro-ondes et couvrez de papier ciré. Placez la viande hachée dans une cocotte et couvrez avec du papier ciré ou du film plastique. Quand le four s'arrête, retournez les fricadelles ou tournez la viande dans la cocotte pour séparer les gros morceaux. Recouvrir le plat, puis appuyer sur la touche <b>START enter +30 sec.</b> Après la cuisson, laissez reposer, à couvert, 2 à 3 minutes.
4. Riz*	1 - 2 tasses	Placez le riz dans une cocotte profonde et ajoutez le double d'eau. Couvrez d'un couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuer, couvrez et laissez reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé.

\* Il n'est pas nécessaire d'entrer une quantité.

### Portion réduite

Le programme de portion réduite s'utilise pour les aliments dont la cuisson ou le réchauffage prend peu de temps!

Il comporte 6 types d'aliments (Pizza congelée pour four à micro-ondes, Saucisse et petit pain, Repas congelé pour enfants, Repas dans une tasse, Soupe, Boissons) au moyen de la commande SNACK MENU.

- Supposons que vous vouliez réchauffer une portion de pizza pour congelés avec la fonction en-cas.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche <b>snack menu</b> et le numéro 1 pour la pizza.	<b>snack menu</b> 1
2. Appuyer sur la touche <b>START enter +30 sec.</b>	<b>START enter +30 sec</b>

### Tableau des portions réduites

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Pizza congelée pour four à micro-ondes* (-18 °C)	6 - 12 oz 170 - 340 g	Pour la pizza aux micro-ondes congelée. Retirer de la boîte et déballer. Suivre les instructions pour l'usage de la boîte et/ou du plat pour rendre croustillant.
2. Saucisse et petit pain (Hot dogs)* (5 °C)	8 - 24 oz	Déposer la saucisse dans un pain à hot-dog. Emballer chaque hot-dog dans un essuie-tout ou une serviette de table.
3. Repas congelé pour enfants* (-18 °C)	6 - 8 oz 170 - 225 g	Utiliser cette touche pour les plats cuisinés congelés. Vous aurez des résultats satisfaisants avec la plupart de marques. Vous pouvez en essayer plusieurs et choisir votre favori. Retirer la boîte de son emballage et suivre les instructions pour couvrir. Après la cuisson, laissez reposer, couvert, 1 à 3 minutes.
4. Repas dans une tasse* (5 °C)	1 tasse	Ce réglage est idéal pour réchauffer des repas individuels offerts dans de petits emballages (habituellement de 6 à 8 oz) allant au four à micro-ondes. Retirer la pellicule métallique intérieure et déposer le couvercle sur le contenant allant au four à micro-ondes. Après la cuisson, remuer les aliments et laisser reposer 1 ou 2 minutes.
5. Soupe* (5 °C)	1 - 4 tasses (8 - 32 oz)	Verser la soupe dans un bol ou un plat. Mettre un couvercle ou couvrir d'une pellicule plastique. Après la cuisson, remuer, couvrir à nouveau et laisser reposer 1 à 3 minutes.
6. Beverage (Boissons) (5 °C)	1 - 2 tasses	Ce réglage est bon pour amener une boisson froide à une meilleure température pour boire. Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour éviter une « éruption ».

\* Il n'est pas nécessaire d'entrer une quantité.

# SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR)

## Légumes

Il comporte 2 types d'aliments (Légumes congelés, légumes frais) au moyen de la commande VEGETABLES.

- Supposons que vous vouliez faire cuire des légumes frais .

Étape

Presser

1. Appuyer sur la touche **vegetables** et le numéro 2 pour la légumes frais.

vegetables

2

2. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec.**

START  
enter  
+30 sec

## Tableau Légumes

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1 <b>Légumes congelés</b> (-18 °C)	4 - 24 oz 0.2 - 0.7 kg	Ne pas ajouter d'eau. Mettre sous couvercle ou film plastique. remuer et laisser reposer recouvert pendant 3 minutes.
2. <b>Légumes frais</b> (5 °C) Brocoli Choux de Bruxelles Chou Chou-fleur (en bouquets) Chou-fleur (entier) Épinards Zucchini Pommes cuites  Carottes en tranches Maïs en épi Haricots verts Courge d'hiver: - courges, en dés - coupées en moitié	4 - 24 oz 0.2 - 0.7 kg	Laver et placer dans une cocotte. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Posez un couvercle pour des légumes tendres, ou du film plastique pour des légumes croquants.. Après la cuisson, laisser reposer recouvert de 2 à 5 minutes.  Placer dans une cocotte. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Poser un couvercle sur les légumes à cuisson tendre, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Après la cuisson, laisser reposer couvert de 2 à 5 minutes.

# SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR)

## Pomme de terre au four

Il comporte 1 type d'aliment (Pommes de terre) au moyen de la commande POTATO.

- Supposons que vous vouliez faire cuire 2 pommes de terre.

Étape	Presser
-------	---------

1. Appuyer sur la touche **potato**.

**potato**

Étape	Presser
-------	---------

2. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec.**

**START  
enter  
+30 sec**

## Tableau Pommes de terre au four

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Pommes de terre au four*	1 - 4 pièces (230g/pc)	Piquer. Les placer sur un essuie-tout et les déposer sur le plateau tournant. Après la cuisson, les retirer du four, les envelopper dans une feuille d'aluminium et les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.

## Réchauffage au capteur

Il comporte 3 types d'aliments (Pâtes, Soupe, Dinner Plate) au moyen de la commande SENSOR REHEAT.

- Supposons que vous vouliez réchauffer de la soupe.

Étape	Presser
-------	---------

1. Appuyer sur la touche **sensor reheat** et le numéro 2 pour la soupe.

**sensor  
reheat**

2

Étape	Presser
-------	---------

2. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec.**

**START  
enter  
+30 sec**

## Tableau Réchauffage au capteur

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Sensor Reheat (Réchauffage au capteur)		Déposer les aliments dans un plat ou un bol légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Couvrir avec le couvercle, une pellicule plastique ou du papier ciré. Utiliser de préférence ces deux premiers dans le cas de grandes quantités ou d'aliments denses comme les ragoûts. Après réchauffage, remuer soigneusement, si possible. Après avoir remué, recouvrez et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après la cuisson. Les aliments doivent être très chauds. Si ce n'est pas le cas, poursuivre le réchauffage en précisant la durée et le niveau de puissance.
1. Pasta (Pâtes) (5 °C)	1 - 6 tasses (8 - 24 oz)	Utiliser cette touche pour réchauffer des pâtes en sauce réfrigérées en boîte ou faites à la maison. Pour des pâtes à la température ambiante, utiliser l'option Less [moins]. Pour des pâtes sans sauce, doubler la quantité par réglage. Par exemple, mesurer 2 tasses de nouilles cuites et programmer 1 tasse. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Après la cuisson, mélanger et laisser reposer à couvert pendant 2 à 3 minutes.
2. Soupe (5 °C)	1 - 3 tasses (8 - 24 oz)	Verser la soupe dans un bol ou un plat. Mettre un couvercle ou couvrir d'une pellicule plastique. Après la cuisson, remuer, couvrir à nouveau et laisser reposer 1 à 3 minutes.
3. Dinner Plate (5 °C)	8 - 16 oz 225 - 450 g	

# CUISSON CONVECTION

## Cuisson Convection

Il existe dix températures de convection : 100F, 200F, 250F, 300F, 325F, 350F, 375F, 400F, 425F, 450F.

La cuisson par convection utilise un système de chauffe qui fait augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. Vous pouvez régler la température du four entre 100 et 450°F. Un ventilateur permet de faire circuler cet air chaud dans le four, autour et sur les aliments, leur apportant une couleur dorée, croustillante, et un moelleux au centre.

Puisque l'air chaud est continuellement en mouvement, aucune couche d'air froid ne peut se déposer autour des aliments, ce qui explique que certains aliments cuisent plus vite qu'au four traditionnel.

### Pour de meilleurs résultats...

Utilisez toujours l'étagère lorsque vous utilisez la cuisson par convection.

Pour cuire des pâtisseries, réduisez la température de cuisson de 25°F.

L'étagère permet la bonne circulation de l'air et la dorure des aliments.

Consultez la section 'Astuces de cuisson' (P 21) pour découvrir nos suggestions d'ustensiles.

### Faire dorer/griller vos aliments avec préchauffage

- Supposons que vous vouliez cuire des aliments pendant 5 minutes à 250°F au moyen de la fonction convection avec préchauffage

Étape	Presser
1. Une fois sur la touche <b>convection</b>	<b>convection</b>
2. sur la touche Température pour sélectionner la température de votre choix. N'indiquez pas de suite la durée de cuisson. (Vous l'indiquerez par la suite, après avoir préchauffé le four.)	<b>3</b> 250°
3. sur la touche <b>Start/+30SEC.</b> pour commencer le préchauffage (une fois le four préchauffé, il émettra un signal sonore.)	<b>START enter</b> +30 sec
4. les aliments dans le four. Indiquez le temps de cuisson au moyen du pavé numérique (si vous n'avez rien tapé après 20 minutes, le four s'éteindra automatiquement.)	<b>5 0 0</b> 325° 450° 450°
5. sur la touche <b>"Start/+30SEC"</b> pour lancer la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un signal sonore et s'éteint.	<b>START enter</b> +30 sec

### Faire dorer/griller vos aliments sans préchauffage

- Supposons que vous vouliez pour faire cuire des aliments pendant 5 minutes à 250°F au moyen de la fonction convection sans préchauffage

Étape	Presser
1. Recette ne nécessite pas de préchauffage, appuyez une fois sur la touche <b>"convection"</b> .	<b>convection</b>

2. Sur la touche Température pour sélectionner la température de votre choix.

**3**  
250°

3. Sur **"convection"** pour confirmer la température.

**convection**  
**5 0 0**  
300° 425° 42

4. Le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.

5. Sur la touche **"Start/+30SEC."** pour démarrer le four.

**START enter**  
+30 sec

## Cuisson Simultanée

La cuisson simultanée offre les meilleurs avantages de la cuisson par convection et de l'énergie micro-ondes. La cuisson au micro-onde est rapide et la cuisson par convection permet la circulation de l'air chaud sur les aliments pour les faire dorer.

### Pour de meilleurs résultats...

Utilisez toujours l'étagère lorsque vous utilisez la cuisson par convection.

Pour cuire des pâtisseries, réduisez la température de cuisson de 25°F.

L'étagère permet la bonne circulation de l'air et la dorure des aliments.

Consultez la section 'Astuces de cuisson' (P 21) pour découvrir nos suggestions d'ustensiles

## Cuisson Simultanée: Convection+

### Micro-ondes

- Supposons que vous vouliez pour cuire des aliments pendant 5 minutes avec la cuisson simultanée.

Étape	Presser
1. Sur la touche <b>convection +micro.</b>	<b>convection +micro</b>
2. Le pavé numérique pour régler la durée de cuisson.	<b>5 0 0</b> 325° 450° 450°
3. Sur la touche <b>"Start/+30SEC."</b> pour lancer la cuisson.	<b>START enter</b> +30 sec

## REMARQUES

- La section Astuces de cuisson pour connaître les ustensiles à utiliser pour la cuisson simultanée.
- Pas d'ustensiles en métal lorsque vous utilisez la cuisson simultanée.
- Viande plus dorée et croustillante, les rôtis entiers doivent être placés dans un plat en verre, directement placé sur l'étagère du four.
- Aliments trop grands pour entrer dans le four, vous pouvez retirer le dessous-de-plat. Si besoin, retirez l'étagère et placez directement le plat sur le plateau tournant.



## Cuisson par convection

- Utilisez le trépied métallique lorsque vous utilisez la cuisson par convection.
- Préchauffez toujours le four avant d'utiliser la cuisson par convection.
- Évitez d'ouvrir la porte du four en cours de cuisson- chaque fois que la porte est ouverte, le four perd de la chaleur et ceci peut perturber la cuisson.

### Biscuit et pain

Type	Température	Durée	Remarques
Biscuits	400°F	20-30 minutes	Les biscuits industriels congelés prennent 2 à 4 minutes de moins.
Muffins	350°F	15-20 minutes	Retirez du moule et placez directement sur le support.
Pain aux noix ou aux fruits secs	350°F	55-70 minutes	
Pain	350°F	55-65 minutes	
Petits pains/pains au sucre	350°F	40-50 minutes	Graissez la plaque de cuisson.

### Gâteaux

Type	Température	Durée	Remarques
Gâteau au fromage	350°F	65-75 minutes	Après la cuisson, ouvrez la porte du four délicatement et laissez le gâteau au fromage dans le four pendant encore 30 minutes.
Gâteau au café	350°F	30-40 minutes	
Cupcake	350°F	20-30 minutes	
Cake aux fruits	300°F	85-95 minutes	
Pain d'épice	350°F	40-45 minutes	

# CUISSON CONVECTION

## Cuisson simultanée

La cuisson simultanée permet de rendre les aliments dorés et croustillants.

Type	Quantité	Durée	Remarques
Hamburger	4oz	16-19 minutes pour deux	Placez sur une assiette au micro-ondes, retirez la graisse et retournez à mi-cuisson.
Rôti de rumsteak	1.0kg	Bleu : 15-20 minutes Saignant : 21-25 minutes Bien cuit : 26-30 minutes	Placez la viande, assaisonnez-la, recouvrez si besoin. Après la cuisson, laissez au four encore 15 minutes.
Agneau (rôti, farci, désossé)	1.0kg	Bleu : 15-20 minutes Saignant : 21-25 minutes Bien cuit : 26-30 minutes	Placez la viande, assaisonnez et appliquez la marinade. Faites cuire à une température maximum de 170°F. La viande doit être rose. Retournez à mi-cuisson. Après la cuisson, couvrez d'aluminium et laissez encore dans le four pendant 15 minutes.
Porc	4 tranches	Bleu : 15-19 minutes Saignant : 20-25 minutes Bien cuit : 30-35 minutes	Placez la viande, assaisonnez et appliquez la marinade. Faites cuire à une température maximum de 170°F. La viande doit être rose. Retournez à mi-cuisson.
Porc (côtes, rôti, farci, 1.0 kg désossé)		Bleu : 20-25 minutes Saignant : 26-30 minutes Bien cuit : 30-35 minutes	Placez la viande, assaisonnez, enveloppez si nécessaire. Après la cuisson, recouvrez d'aluminium et laissez encore au four pendant 15 minutes.
Ailes de poulet	1 lb.	16-26 minutes	Nettoyez et séchez la viande, retirez la peau, placez le morceau le plus épais à l'extérieur du trépied.
Poulet (portions désossées)	1 lb.	13-24 minutes	Placez la viande sur le trépied, graissez au beurre et assaisonnez selon vos envies. Retournez à mi-cuisson. Laissez cuire jusqu'à ce que la peau ne soit plus rose et que le jus soit clair. Après la cuisson, recouvrez d'aluminium et laissez dans le four pendant encore 3 à 5 minutes.
Poulet, entier	1.3 kg	25-40 minutes	Lavez et séchez, placez le poulet sur le trépied, graissez au beurre et assaisonnez selon vos envies. Tournez et ôtez la graisse en cours de cuisson. Laissez cuire jusqu'à ce que la peau ne soit plus rose et que le jus soit clair. Après la cuisson, recouvrez d'aluminium et laissez dans le four pendant encore 10 minutes environ. La température doit être de 185°F en moyenne.

## Astuces de cuisson

### Cuisine par convection

**Les casseroles métalliques** sont recommandées pour tous les types de produits industriels, mais principalement ceux qui ont besoin d'être dorés/croustillants.

Les casseroles métalliques antiadhésives sont plus adaptées aux gâteaux, cookies ou muffins car elles reflètent la chaleur et aident à donner du croustillant au produit.

**Les casseroles en verre, en vitrocéramique** ou **les moules à pâtisserie** sont plus adaptés à la cuisson des recettes à base d'œufs et de fromage car le verre se lave plus facilement.

### Cuisine Simultanée

**Les plats en verre ou en vitrocéramique** sont conseillés. Assurez-vous d'utiliser des ustensiles sans métal car cela pourrait provoquer un arc (étincelle) dans le four ou sur l'étagère du four, ce qui pourrait endommager le matériel, l'étagère ou le four.

Les plats à micro-ondes en plastique résistants à la chaleur (pouvant supporter jusqu'à 450°F) peuvent être utilisés, mais ils ne sont pas conseillés pour les aliments devant être croustillants ou dorés, car le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.

Ustensile	Micro-ondes	Dorer/griller	Simultanée
Verre résistant à la chaleur, vitrocéramique (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Oui	Oui	Oui
Métal	Non	Oui	Non
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Films plastiques et emballages	Oui	Non	Oui
Sacs plastique micro-ondes	Oui	Non	Non
Produits en papier	Oui	Non	Non
Paille, osier et bois	Oui	Non	Non

- *N'utilisez que des ustensiles micro-ondes résistants à 450°F.*

# CUISSON CONVECTION

## Sélectionnez la meilleure méthode de cuisson

Suivez les consignes suivantes pour trouver la méthode de cuisson la plus adaptée. Certaines recettes peuvent être adaptées aux différentes méthodes de cuisson.

- ① — Meilleure méthode  
 ② — Méthode alternative  
 N/R — Non recommandé

<i>Aliments</i>	<i>Microwave</i>	<i>Combination</i>	<i>Convection</i>
<b>Apéritifs</b>			
Dips et pâtes à tartiner	①	N/R	N/R
Petites pâtisseries	②	①	②
<b>Boissons</b>			
	①	N/R	N/R
<b>Sauces et Toppings</b>			
	①	N/R	N/R
<b>Sopas y Guisados</b>			
	①	②	<b>N/R</b>
<b>Viandes</b>			
Décongélation	①	N/R	N/R
Rôtisserie	②	①	②
<b>Volailles</b>			
Décongélation	①	N/R	N/R
Rôtisserie	②	①	②
<b>Poissons et fruits de mer</b>			
Décongélation	①	N/R	N/R
Cuisson	①	②	<b>N/R</b>
<b>Casseroles</b>			
	②	①	②
<b>Œufs et fromages</b>			
Brouillés, Omelettes	①	N/R	②
Quiches, Soufflés	②	②	①
<b>Légumes, (frais)</b>			
	①	N/R	N/R
<b>Pains</b>			
Rapides	②	①	②
Levure	N/R	②	①
<b>Muffins, Gâteaux au café</b>			
	②	①	②
<b>Desserts</b>			
Gâteaux, pâtisseries, Donuts	②	①	②
Gâteau des anges, Gâteau chiffon	N/R	N/R	①
Costarde et puddings	①	N/R	N/R
Cookies	②	①	②
Fruits	①	N/R	N/R
Tartes et Tourtes	N/R	②	①
Sucreries	①	N/R	N/R
<b>Légumes blancs</b>			
	①	N/R	N/R
<b>Aliments congelés</b>			
	①	②	②

# FONCTIONS PRATIQUES

## User pref (Préférences de l'utilisateur)

Le mode User Pref offre 4 fonctions qui facilitent l'usage de votre four grâce aux instructions de l'affichage interactif.

### User Pref Label

#### user pref

- 1 Clock
- 2 Child Lock
- 3 Auto Start
- 4 Buzzer On/ Off

### 1. Régler l'horloge

Voir page 10.

### 2. Verrouillage de sécurité

Le verrouillage de sécurité vise à empêcher que le four soit utilisé par de jeunes enfants. Le four peut être réglé de telle sorte que le tableau de commande est inopérant ou verrouillé. Pour régler, appuyer sur la touche **user pref**, sur la touche 1 et ensuite sur la touche **START enter +30 sec**. Si une touche est pressée, **LOCK ON** s'affichera.

Pour annuler, appuyer sur la touche **user pref** puis la commande **START enter +30 sec**. Le verrouillage de sécurité ne sera pas annulé à moins d'appuyer sur la touche **START enter +30 sec** après avoir appuyé sur la commande **user pref**.

### 3. Démarrage automatique

Si on désire programmer le four de façon à ce qu'il commence la cuisson à une heure précise, procéder comme suit :

- Supposons que vous vouliez commencer par cuire un ragoût pendant 20 minutes à 50% niveau de puissance à 4h 30. Avant tout, s'assurer que l'horloge indique l'heure exacte.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche <b>user pref</b> .	<b>user pref</b>
2. Appuyer sur le chiffre 3.	3
3. Entrez l'heure de début. Ex : 4 h 30	4 3 0
4. Appuyer sur la touche <b>START enter +30 sec</b> .	<b>START enter +30 sec</b>

Étape	Presser
5. Indiquer le temps de cuisson. Ex : 20 minutes	2 0 0 0
6. Appuyer sur la touche <b>power level</b> 6 fois pour une puissance de 50 %.	<b>power level</b> x 6
7. Appuyer sur la touche <b>START enter +30 sec</b> .	<b>START enter +30 sec</b>



## REMARQUES

1. Si l'horloge est correctement réglée, le Démarrage automatique peut être utilisé pour le fonctionnement manuel avec la cuisson en série.
2. S'assurer que les aliments peuvent être conservés sans risque dans le four jusqu'à l'heure de leur cuisson. Les courges poivrées et musquées sont un bon choix.
3. En cas d'interruption de l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes, remettez l'horloge à l'heure (voir page 10) et suivez la procédure ci-dessus pour régler la fonction Démarrage automatique.

### 4. Suppression du signal sonore

Si on désire que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, appuyer sur la touche **user pref**, sur la touche 4 et ensuite sur la touche **START enter +30 sec**.

Pour annuler ce mode et restaurer le signal sonore, appuyer sur la touche **user pref**, la touche 4 et la touche **START enter +30 sec**.



# FONCTIONS PRATIQUES

## Cuisson à séquences multiples

Le four peut être programmé pour 2 séquences automatiques de cuisson, passant d'un niveau de puissance à un autre automatiquement.

Parfois, les conseils de cuisson suggèrent de commencer à un certain niveau de puissance et de poursuivre à un autre niveau. Votre four à micro-ondes peut le faire automatiquement.

- Supposons que l'on veuille cuire un rôti de bœuf pendant 5 minutes à 100 % puis pendant 30 minutes à 50 %.

Étape	Presser
1. Entrer la durée de cuisson de la première étape.	
2. Appuyer une fois sur la touche <b>power level</b> pour avoir une puissance de 100 % pour la 1 <sup>ère</sup> étape.	
3. Entrer la durée de cuisson de la 2 <sup>ème</sup> étape.	 
4. Appuyer 6 fois sur la commande <b>power level</b> pour avoir une puissance de 50 % pour la 2 <sup>ème</sup> étape.	
5. Appuyer sur la touche <b>START enter +30 sec</b> pour la 2 <sup>ème</sup> étape.	


## REMARQUE

Si le niveau 100 % doit être utilisé au cours de la dernière séquence, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **power level**.

## +30 secondes

Le mode +30 seconds offre un moyen pratique de prolonger la durée de 30 secondes à 100 % en appuyant sur la touche **START enter +30 sec**. Il est également possible de prolonger la cuisson par multiples de 30 secondes en appuyant à répétitions la touche **START enter +30 sec** pendant la cuisson en mode manuel, jusqu'à 99 minutes 99 secondes au maximum.

- Supposons que vous vouliez réchauffer 1 tasse de soupe pendant 30 secondes.

Étape	Presser
Appuyer sur la touche <b>START enter +30 sec</b> .	


## REMARQUES

1. Pour **+30 sec (+30 secondes)**, effleurer la commande dans après un démarrage de cuisson, la fermeture de la porte, l'activation de la touche **STOP clear** ou en cours de cuisson.
2. Le mode +30 secondes ne peut pas être utilisé avec le mode de CUISSON AU CAPTEUR et le croquettes de poulet

## Démarrage rapide

La fonction de démarrage rapide Quick start est une fonction très utile qui permet de lancer la cuisson ou d'y rajouter de 1 à 6 minutes en effleurant une des commandes de 1 à 6 à une puissance de 100 % sans avoir à appuyer sur la touche **START enter +30 sec**. Appuyer sur un chiffre de 1 à 6 dans suivant le démarrage de la cuisson, la fermeture de la porte ou l'activation de la touche activation **STOP clear**.




- Supposons que l'on veuille cuire pendant 2 minutes à 100 %.

Étape	Presser
Appuyer sur le chiffre 2.	

# FONCTIONS PRATIQUES

## Timer (Minuterie)

- Supposons que l'on désire minuter un appel interurbain dont la durée ne doit pas dépasser 3 minutes.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche <b>timer on-off</b> .	
2. Indiquez le temps de cuisson.	
3. Appuyer sur la touche <b>timer on-off</b> . La minuterie déclenchera le compte à rebours.	



## REMARQUES

- La **minuterie** fonctionne comme une minuterie de cuisine et ne peut pas être utilisée quand le four est en marche.
- Pour annuler la minuterie, Appuyer une fois sur **STOP clear**.

## Mode de démonstration

La démonstration du fonctionnement du four s'obtient en appuyant sur la touche **popcorn** pendant 6 secondes.

**ENTER DEMO** s'affiche. Les différents modes de cuisson et les particularités du four peuvent alors être étudiés sans qu'aucune puissance ne soit utilisée. Par exemple, en appuyant sur touche **popcorn**, on affiche 3:28 et on provoque un compte à rebours rapide jusqu'à **END**.

## Light (Lumière)



Appuyer sur la touche **light on/off** une fois pour on, une deuxième fois pour éteindre la lumière.

## Fan (Ventilateur)



Le ventilateur se mettra en marche automatiquement lorsque la chaleur se dégagera de l'élément de surface ou des brûleurs de la cuisinière. Le four à micro-ondes est ainsi protégé d'une augmentation excessive de la température. Le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que la température redescende. Il ne peut être arrêté manuellement pendant cette période.

Dans les autres cas, appuyer sur la touche **vent hi/lo/off** une fois pour une ventilation forte, une deuxième fois pour une intensité basse et une troisième fois pour éteindre le ventilateur.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Débrancher le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four lors du nettoyage.**

## EXTÉRIEUR

La surface extérieure est recouverte d'une couche de peinture. Nettoyer la surface extérieure à l'eau et au savon; rincer et sécher au moyen d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits chimiques de nettoyage ou de produits abrasifs.

## PORTE

Nettoyer la vitre des deux côtés à l'aide d'un chiffon doux et retirer les éventuelles éclaboussures ou postillons. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont régulièrement essuyées à l'aide d'un chiffon doux. Éviter d'utiliser du spray ou des nettoyeurs trop agressifs, qui risqueraient de tâcher, de rayer ou de ternir la surface de la porte.

## ACIER INOX EASY CARE™ (CERTAINS MODÈLES)

Le fini de votre four à micro-ondes peut être en acier inox Easy Care™ (certains modèles). Nettoyer l'inox à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincer à l'eau propre et essuyer avec un linge propre et doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs achetés en magasin comme des nettoyeurs à acier inox ou tout autre type de nettoyeurs contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniac. Il est recommandé d'utiliser du savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre.

## TABLEAU DE COMMANDES

Nettoyer le tableau de commandes avec soin. Ouvrir la porte du four avant de le nettoyer. Essuyer le tableau de commande avec un chiffon humecté d'eau. Sécher avec un chiffon doux. N'utiliser ni poudre à récurer ni produits chimiques de nettoyage. Refermer la porte et appuyer sur la touche **Clear/Off**.

## INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car les parois intérieures n'absorbent qu'une faible quantité de chaleur de telle sorte que les éclaboussures ne cuisent pas. Pour nettoyer les parois intérieures, utiliser un chiffon doux et de l'eau tiède. **NE PAS UTILISER UN PRODUIT ABRASIF OU UN TAMPON À RÉCURER.** Pour les taches tenaces, utiliser du bicarbonate de sodium ou un savon doux. Bien rincer à l'eau chaude. **NE JAMAIS VAPORISER DE PRODUIT À NETTOYER LES FOURS DIRECTEMENT SUR L'UNE OU L'AUTRE PARTIE DE VOTRE FOUR.**

## COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est en mica et nécessite donc une attention spéciale. Maintenir le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer un bon fonctionnement du four. Essuyer immédiatement et délicatement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments sur la surface du couvercle. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et causer de la fumée ou même s'enflammer. Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes.

## DÉSODORISATION

Il peut arriver qu'une odeur persiste dans le four. Pour l'éliminer, mettre dans un récipient pouvant contenir 2 tasses, 1 tasse d'eau, le zeste d'un citron, le jus du citron et plusieurs clous de girofle entiers. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à 100 %. Conserver ce récipient dans le four jusqu'à ce qu'il soit froid. Essuyer l'intérieur du four avec un chiffon doux.

## PLATEAU TOURNANT / SUPPORT DE PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant et son support peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Les laver dans une eau douce savonneuse; pour les taches tenaces, utiliser un nettoyeur doux et une éponge à récurer tel que décrit ci-dessus. Ces pièces peuvent être mises dans un lave-vaisselle. Les placer sur le plateau supérieur. L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas scellé et il faut donc essuyer immédiatement tout surplus d'eau ou déversement.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

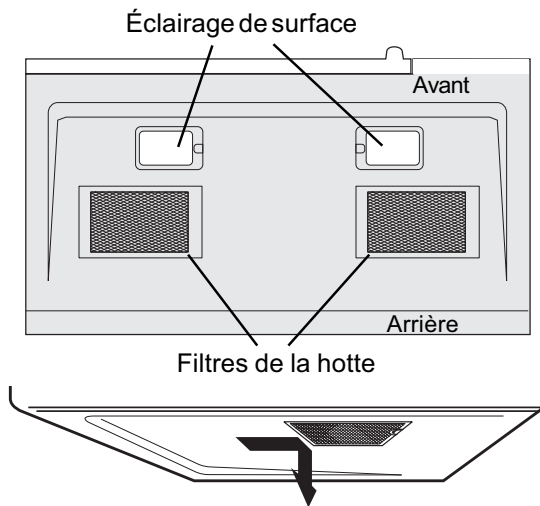
Débrancher le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four lors du nettoyage.

## Nettoyer les filtres de la hotte

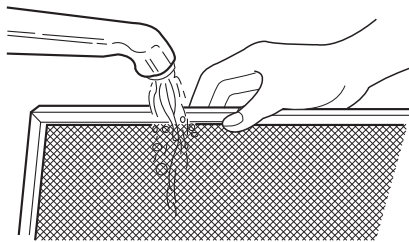
Les filtres de la hotte du four doivent souvent être retirés et nettoyés, en général au moins une fois par mois.

### ⚠ ATTENTION

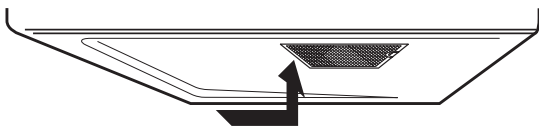
Afin d'éviter les blessures ou des dommages matériels, n'utilisez pas la hotte du four si les filtres ne sont pas correctement installés.



1. Pour retirer un filtre, faites-le glisser sur le côté. Tirez ensuite le filtre vers le bas et poussez l'autre côté. Le filtre se détache. Répétez l'opération pour le second filtre.



2. Faites tremper les filtres dans un mélange d'eau chaude et de détergent doux. Rincez bien et secouez pour sécher ou les lavez au lave-vaisselle. **N'utilisez pas d'ammoniaque** L'aluminium contenu dans le filtre se corroderait et se ternirait.



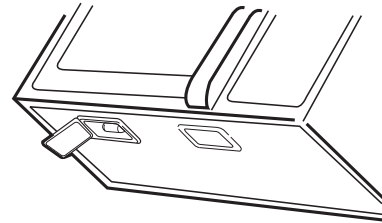
3. Pour réinstaller le filtre, glissez-le dans la fente et poussez vers le haut en direction du four pour le verrouiller. Recommencez la procédure pour installer le second filtre:

## Remplacement des ampoules de l'éclairage de surface

### ⚠ ATTENTION

Afin d'éviter les blessures ou des dommages matériels, portez des gants lors du remplacement des ampoules.

1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez la source de courant au disjoncteur du circuit général.
2. Retirez les vis des deux couvercles des ampoules situés sous le four.



3. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour électroménagers.
4. Remettez le couvercle et les vis en place.
5. Rebranchez le four à micro-ondes ou rétablissez le courant électrique au disjoncteur du circuit principal.

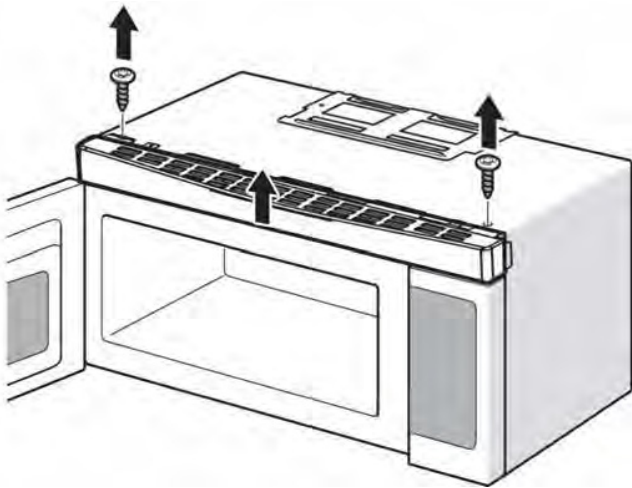
# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Débrancher le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four lors du nettoyage.**

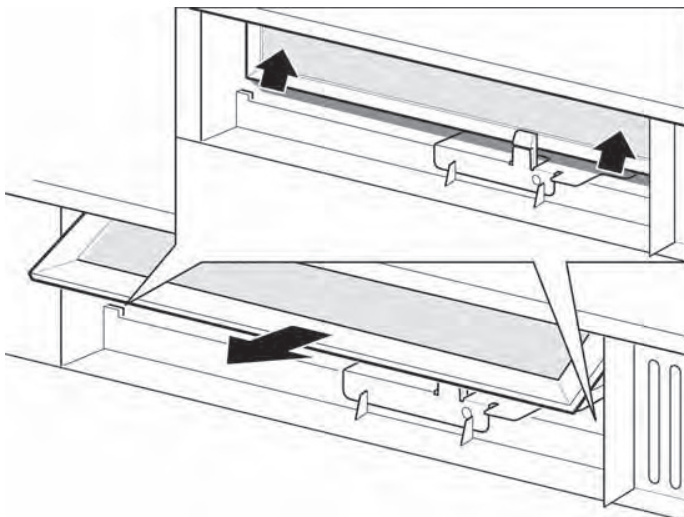
## Remplacement de la lampe du four

Le filtre au charbon de bois, installé dans votre four, est pour les installations non-ventilées où l'air est remis en circulation. Le filtre doit être changé tous les 6 ou 12 mois selon l'usage.

1. Déconnectez le courant au panneau de disjoncteurs ou débranchez le four.
2. Enlevez les vis de montage de la grille de ventilation
3. Enlevez la grille de ventilation de l'unité



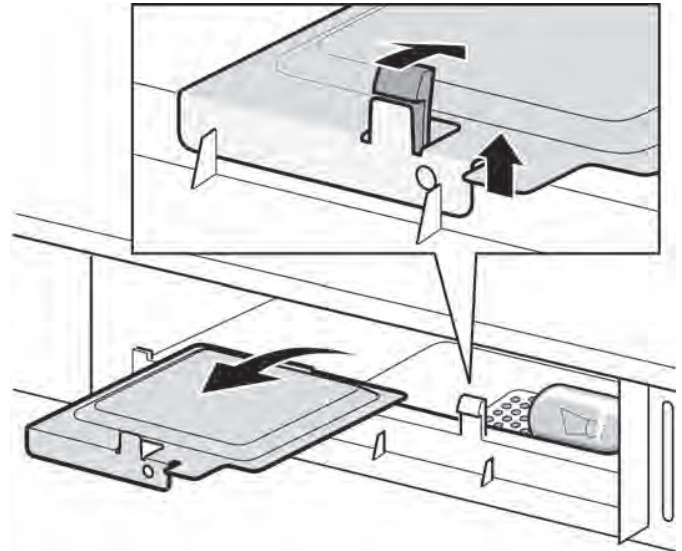
4. Retirez le filtre à charbon en appuyant dessus, puis tournez-le et retirez-le de l'unité



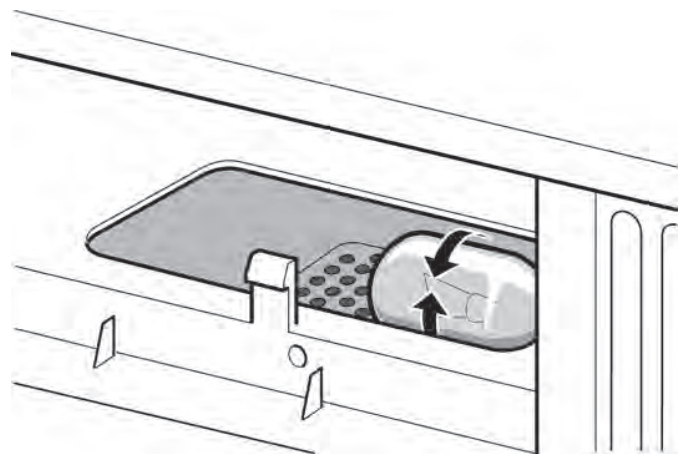
## Remplacement de le filtre à charbon

Enlevez l'évent à lame comme indiquée aux étapes 1 à 4 ci-dessus et le filtre à charbon de bois s'il y en a un.

1. Ouvrez le couvercle de l'ampoule, situé derrière le support de filtre en tirant soigneusement sur le rebord avant



2. Retirez l'ampoule et la remplacez par une ampoule 30 W équivalente, obtenue auprès d'un distributeur de pièces. Vous pouvez également obtenir les ampoules dans la plupart des quincailleries ou détaillants de luminaires.



**REMARQUE : NE PAS UTILISER UNE AMPOULE DE PLUS DE 30 W**

3. Réinstallez le couvercle de lampe en appuyant soigneusement jusqu'à ce qu'il clique en place. Réinstallez le filtre à charbon. Remplacez la grille de ventilation (en l'insérant dans les languettes inférieures et supérieures), puis vissez les vis de montage de la grille.



# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Débrancher le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four lors du nettoyage.**

## Suggestions pour le nettoyage

Pour des résultats de cuisson optimaux et pour des raisons de sécurité, gardez l'intérieur et l'extérieur du four propres. Faites particulièrement attention à ne laisser aucune nourriture ou graisse s'accumuler sur le panneau intérieur de la porte et sur le cadre avant.

**N'utilisez jamais de tampons ou de poudre à récuser** pour nettoyer le four à micro-ondes. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon doux et un mélange d'eau tiède et de détergent doux. Rincez et séchez complètement.

Essuyez immédiatement les éclaboussures avec un essuie-tout humide, surtout après la cuisson d'aliments gras comme le poulet ou le bacon.

Nettoyez votre four à micro-ondes au moins une fois par semaine, au besoin.

**Suivez ces instructions pour nettoyer et entretenir votre four à micro-ondes :**

- Gardez l'intérieur du four propre (cavité). Les débris d'aliments et les renversements de liquide peuvent adhérer aux parois du four et réduire son efficacité.
- Essuyez immédiatement les renversements. Utilisez un chiffon propre mouillé et du savon doux. **N'UTILISEZ PAS** de détergents puissants ou abrasifs.
- Pour mieux détacher les débris d'aliments ou de liquides, faites chauffer 2 tasses d'eau (avec le jus d'un citron si vous voulez donner une odeur de fraîcheur à votre four) dans une tasse à mesurer de 4 tasses à la puissance maximale pendant 5 minutes, ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans la cavité du four pendant 1 ou 2 minutes.
- Retirez le plateau tournant en verre du four lorsque vous nettoyez les parois intérieures ou le plateau. Pour ne pas casser le plateau tournant, manipulez-le avec précautions et ne le mettez pas dans l'eau immédiatement après une cuisson. Lavez le plateau tournant dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez les surfaces extérieures avec du savon et un chiffon propre mouillé. Séchez avec un linge propre et doux. Pour éviter de causer des dégâts aux parties mécaniques du four, ne laissez pas l'eau s'infiltrer dans les ouvertures ou les aérations.
- Lavez le hublot de la porte avec du savon très doux et de l'eau. Veillez à utiliser un chiffon doux pour éviter d'égratigner la surface du hublot.
- Si de la vapeur se dépose à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la avec un chiffon doux. La va

peut s'accumuler lorsque le four fonctionne dans un environnement très humide. Elle n'indique en aucun cas une défaillance du four à micro-ondes.

- N'utilisez jamais le four à vide : vous pourriez endommager le magnétron ou le plateau en verre. Lorsque vous ne l'utilisez pas, vous pouvez laisser une tasse d'eau dans le four pour éviter de l'endommager au cas où il serait utilisé par accident.

### Comment nettoyer l'intérieur de votre four

Les parois, le centre, l'intérieur de la vitre et les éléments métalliques/plastique de la porte.

Certaines tâches peuvent être retirées au moyen d'une serviette en papier, alors que d'autres nécessitent l'utilisation d'un tissu humide. Retirez les tâches de graisse au moyen d'un tissu spongieux. N'utilisez pas d'agents abrasifs ni d'ustensiles pointus sur les parois du four.

Pour nettoyer la surface de la porte et ses contours, utilisez un agent non abrasif et une éponge ou un chiffon doux. Rincez avec un tissu spongieux et séchez.

N'utilisez aucune solution nettoyante vendue dans le commerce.

### Plateau tournant et support mobiles

Pour éviter les cassures, ne passez pas le plateau tournant sous l'eau tout de suite après la cuisson. Nettoyez-le délicatement au moyen d'une eau tiède savonneuse, ou placez-le directement au lave-vaisselle. Le plateau tournant et le support mobiles peuvent se casser si vous les laissez tomber. Pensez à toujours vérifier le bon positionnement du plateau avant d'utiliser le four.

### Comment nettoyer l'extérieur de votre four

N'utilisez pas de solutions contenant de l'ammoniac ou de l'alcool sur le micro-onde. L'ammoniac et l'alcool peuvent endommager l'aspect du four.

### Exemple

Nettoyez l'extérieur du micro-ondes avec un tissu spongieux. Rincez avec un tissu humide puis séchez. Essuyez la vitre avec un tissu humide.



# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Débrancher le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four lors du nettoyage.**

## **Commandes et portes**

Essuyez avec un tissu humide. Séchez entièrement. N'utilisez pas de sprays abrasifs, de grandes quantités d'eau savonneuse, de solutions abrasives ou d'objets pointus sur les commandes- pour risqueriez de les endommager. Certaines serviettes en papier peuvent aussi rayer le tableau de commandes.

### **Surface de la porte**

Il est important de s'assurer que les joints contournant la porte soient bien propres. Utilisez des détergents non abrasifs et doux, que vous appliquerez avec une éponge ou un chiffon doux. Pensez à bien rincer.

### **Cordon d'alimentation**

Si le cordon devient sale, débranchez-le et nettoyez-le au moyen d'un tissu humide. Pour les grosses tâches, utilisez de l'eau savonneuse et une éponge, mais n'oubliez pas de bien rincer et de bien sécher avant de rebrancher.

### **Acier inoxydable**

N'utilisez pas de paille de fer ; cela pourrait rayer la surface.

Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez un tissu humide et chaud, sur lequel vous déposerez une solution douce adaptée aux surfaces en acier inoxydable.

Utilisez un tissu humide et propre pour retirer l'excédent de mousse. Séchez avec un chiffon doux et propre.

En cas de graisse résistante, utilisez un nettoyant spécifique standard, tel que Bon-Amir® ou Formula 409®.

Pour les tâches résistantes, utilisez un nettoyant spécifique standard, tel que Bon-Amir® ou Formula 409®.

Appliquez la solution nettoyante avec un tissu spongieux. Utilisez un tissu humide chaud pour retirer l'excédent de solution. Utilisez un tissu sec et propre pour rincer. Frottez légèrement en direction de la tâche.

Après avoir nettoyé, utilisez une cire spécifique adapté à l'acier inoxydable, telle que Steel Magic®, Revere Copper® et Stainless Steel Cleaner® ou encore Wenol All Purpose Metal Polish®. Suivez les consignes du produit pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable.

# APPEL DE SERVICE

Vérifier ce qui suit avant de faire appel à un réparateur :

Placer une tasse d'eau dans un verre gradué dans le four et bien fermer la porte.

Faire fonctionner le four pendant 1 minute à puissance ÉLEVÉE 100 %.

- A** Est-ce que la lumière du four est allumée? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_
- B** Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne? (Placer sa main sur l'évent à lame à l'arrière du four.) OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_
- C** Est-ce que le plateau tournant tourne? (Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.) OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_
- D** Est-ce que l'eau est chaude? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

**Si la réponse à l'une ou l'autre de ces questions est NON, vérifier la prise électrique, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent convenablement, COMMUNIQUER AVEC LE RÉPARATEUR ELECTROLUX AUTORISÉ LE PLUS PROCHE.**

**Il ne faut jamais réparer un four à micro-ondes soi-même.**

## REMARQUES

1. Si le temps qui apparaît dans l'affichage diminue très rapidement, vérifier le MODE DE DÉMONSTRATION à la page 25 et annuler.
2. Si le four est programmé pour plus de 40 minutes à un niveau de puissance de 80, 90 ou 100 %, après les 40 premières minutes, le niveau de puissance sera automatiquement ramené à 70 % de la puissance pour éviter une surcuisson.

## FICHE TECHNIQUE

Tension courant alternatif :	Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement
Alimentation requise :	1500W 13.5 A (pour FGMV154CLF, FGMV153CLB/W CGMV154CLF, CGMV153CLB/W)
Puissance de sortie*	900 W
Puissance de sortie* (convection):	1450 W
Fréquence :	2450 MHz (Classe B/Groupe 2)**
Dimensions extérieures (la poignée) :	29.88 po (L) x 15.75 po (H) x 15.04 po (P)
Dimensions de la cavité :	20.24 po (L) x 8.94 po (H) x 13.94 po (P)
Capacité de four à micro-ondes*** :	1.5 pi <sup>3</sup> .
Uniformité de cuisson :	Plateau tournant
Poids :	Environ 63.93 lb net et 69.45 lb brut
Lumière de travail / de nuit :	2 ampoules de 30 W chacune (ampoules incandescentes)
Lumière du four à micro-ondes :	1 ampoule de 30 W chacune (ampoules incandescentes)

\* La méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour mesurer la puissance de sortie. Cette méthode de test est largement reconnue.

\*\* Ceci est le classement d'équipement de l'ISM (Industrial, Scientific and Medical) décrit dans la Norme Internationale CISPR11.

\*\*\* La capacité intérieure est calculée en mesurant la largeur maximale, la profondeur maximale et la hauteur maximale et en multipliant ces mesures. La contenance réelle est inférieure au résultat obtenu.

Conforme aux normes établies par :

**FCC** - Federal Communications Commission.

**DHHS** - Conforme au règlement CFR Title 21 chapitre I section J du Department of Health and Human Services.



- Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc.



- Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc. pour utilisation aux États-Unis ou au Canada.

# INFORMATIONS SUR LA GARANTIE DES GROS ÉLECTROMÉNAGERS

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de tout appareil qui présente un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec celui-ci.

## **Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :**

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement déterminable.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre partie ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments perdus en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mal fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
9. Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment dans l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les cas de force majeure.

## **AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS**

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES DEMANDES BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER SONT LIMITÉES À AU MOINS UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. ELECTROLUX NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT PAS DE RESTRICTION OU D'EXEMPTION SUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS OU DE RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS PROCURE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI VARIENT SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

## **Si vous avez besoin d'une réparation**

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus.

Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par

Electrolux Major Appliances North America, une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

**ÉTATS-UNIS**  
**1.800.944.9044**

Electrolux Home Products, Inc.,  
10200 David Taylor Drive  
Charlotte, NC 28262

 **Electrolux**

**Canada**

**1.800.265.8352**

Electrolux Canada Corp.  
5855 Terry Fox Way  
Mississauga, Ontario, Canada  
L5V 3E4  
Imprimé en Chine