

Manuel d'utilisation et d'entretien

Four à micro-ondes
monté au dessus
d'une cuisinière

FMV156DB, DS, DC, DQ, EM
CFMV156DB, DS, DC, FM



Bienvenue et félicitation	2	
Importantes consignes de sécurité	2-6	
Nomenclature.....	7	
Avant l'usage	8	
Fonctionnement manuel.....	8	
Consignes d'utilisation.....	9-12	
Nettoyage et entretien.....	13-14	
Fiche technique	15	
Appel de service	15	
Garantie	16	

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



Bienvenue et félicitation

Questions ?

1-800-944-9044

(États-Unis)

1-800-668-4606

(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, le fonctionnement 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 à : <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 vendeur (ou le fabricant) qui vous vous a vendu le four à micro-ondes.

Épargnez du temps et de l'argent.

Consulter la section intitulée « Avant d'appeler le dépanneur ». 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 du 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



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

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.

- **Ne pas essayer** de faire fonctionner ce four lorsque que la porte est ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important que le système de fermeture de sûreté ne soit pas désamorcé ou modifié.
- **Ne placer** aucun objet entre le cadre et la porte du four et ne pas laisser de saleté ou de traces de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- **Ne pas utiliser** le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défauts :
 1. porte (gauchie)
 2. charnières et verrous (brisés ou desserrés)
 3. joints et surfaces d'étanchéité de la porte
- **Le four ne doit** être réglé ou réparé que par du personnel d'entretien qualifié.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT

Ce symbole vous alertera en cas de situations pouvant entraîner des blessures physiques, la mort ou des dommages à la propriété.

ATTENTION

Ce symbole vous alertera en cas de situations pouvant entraîner des blessures physiques ou des dommages à la propriété.

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 4.
- Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits comme des oeufs 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 13.
- 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 à l'intérieur du four prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher la fiche ou couper l'électricité au panneau d'entrée.
 - 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 personnelles:
 - Ne pas trop chauffer le liquide.
 - Remuer le liquide et 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.

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Faites attention en nettoyant les fentes de volet et les filtres à graisse. Des agents de nettoyage corrosifs comme les nettoyants 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.

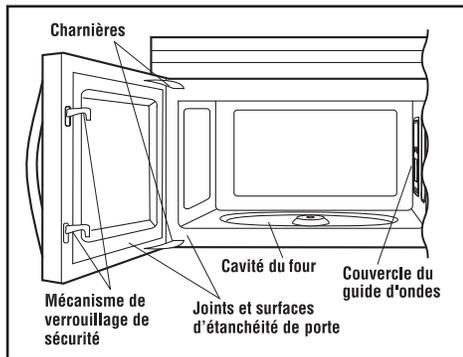
CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

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 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 de 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 les 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, 15 A ou plus et doit être protégée. Il est recommandé d'alimenter le four par un circuit séparé.

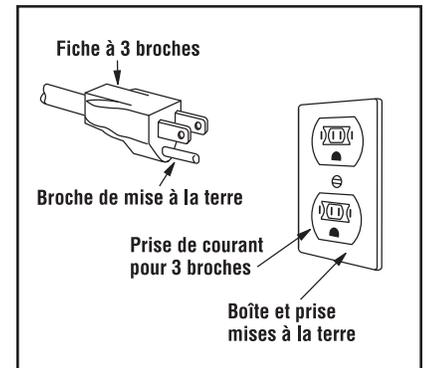
Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de terre à trois broches. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

IL NE FAUT EN AUCUN CAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE.

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 peuvent être tenus responsables des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne répond pas aux normes.



Interférence radio ou télévision

Si le four à micro-ondes provoque de l'interférence avec la radio ou la télévision, vérifier qu'il est branché sur un circuit indépendant, en éloigner la radio ou la télévision le plus possible et vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.

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 950 watts selon la méthode d'essai IEC. Vérifier la cuisson des aliments à l'expiration

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ



du temps minimum indiqué sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

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.

PRÉPARATION DE DIVERS ALIMENTS

- Ne faites pas éclater de pop-corn dans votre four à micro-ondes sauf dans un accessoire à micro-ondes spécial pour le pop-corn ou si vous utilisez du pop-corn étiqueté pour usage au four à micro-ondes.
- Certains produits comme les œufs entiers ou des contenants scellés —par exemple, des bocaux fermés— exploseront et ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes. Un tel usage du four à micro-ondes peut entraîner des blessures.
- Ne faites pas bouillir d'œufs au four à micro-ondes. Une pression s'établira dans le jaune d'œuf et le fera éclater, entraînant possiblement des blessures.
- Faire fonctionner le micro-onde sans nourriture pendant plus d'une minute peut entraîner des dommages au four à micro-ondes et allumer un incendie. Cela accroît la chaleur autour du magnétron et peut abrégé la vie du four à micro-ondes.

- Les aliments avec une « peau » extérieure entière, comme les pommes de terre, les hot-dogs, les saucisses, les tomates, les pommes, les foies de poulet et autres abats, et le jaune d'œuf doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper pendant la cuisson.
- Évitez de réchauffer des aliments pour bébé dans des bocaux de verre, même sans couvercle. Assurez vous que les aliments pour bébés sont bien cuits. Remuez les aliments pour distribuer également la chaleur. Faites attention à ne pas faire bouillir le lait maternel ou de formule. Le contenant peut sembler plus froid qu'il ne l'est en réalité. Vérifiez toujours la température du lait avant de nourrir le bébé.
- Ébullition spontanée—Dans certaines circonstances, les liquides peuvent commencer à bouillir quand on les sort du four à micro-ondes ou un peu après. Pour empêcher les brûlures dues à des éclaboussures de liquide, nous recommandons ce qui suit : Avant de sortir un contenant du four à micro-ondes, laissez le contenant dans le four à micro-ondes pendant 30 à 40 secondes après avoir éteint le four à micro-ondes. Ne faites pas bouillir de liquides dans des contenants à goulot étroit, comme des bouteilles de boissons non-alcoolisées, les flacons de vin et spécialement les tasses à café à col étroit. Même si le contenant est ouvert, une vapeur excessive peut se former et entraîner des éclaboussures ou des débordements.
- Ne dégelez pas de boissons congelées dans des bouteilles à goulot étroit (en particulier des boissons gazeuses). Même si le contenant est ouvert, une pression peut se former. Cela peut entraîner l'explosion du contenant et possiblement des blessures.
- Des aliments chauds et la vapeur peuvent causer des brûlures. Soyez prudent quand vous ouvrez des contenants d'aliments chauds, y compris des sacs de pop-corn, des sacs de cuisson et des boîtes. Pour empêcher des blessures possibles, dirigez la vapeur loin des mains et du visage.
- Ne cuisez pas trop les pommes de terre. Elles peuvent se déshydrater et prendre en feu en causant des dommages à votre four à micro-ondes.
- Cuisez soigneusement la viande et le poulet—la viande au moins à une température INTERNE de 71 °C (160 °F), et le poulet au moins à une température INTERNE de 82 °C (180 °F). Cuire à ces températures protège généralement contre les maladies d'origine alimentaire.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- On recommande les températures de cuisson suivantes.

71 °C (160 °F) - Pour le porc, la viande hachée, le blanc de poulet sans os, le poisson, les fruits de mer, les œufs frais et les aliments préparés surgelés.

74 °C (165 °F) - Pour les restes de table, les aliments réfrigérés prêts-à-réchauffer, et les aliments frais d'un traiteur ou l'équivalent.

77 °C (170 °F) - Les blancs de volaille.

82 °C (175 °F) - La viande brune de volaille.

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.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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 de 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.

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.

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 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 pas 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
- 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 conviennent pour les grosses pièces de viande ou les aliments à attendre. NE PAS UTILISER d'attaches métalliques. Percer le sac pour laisser s'échapper la vapeur.

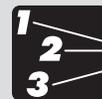
Utilisation du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes :

- 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.

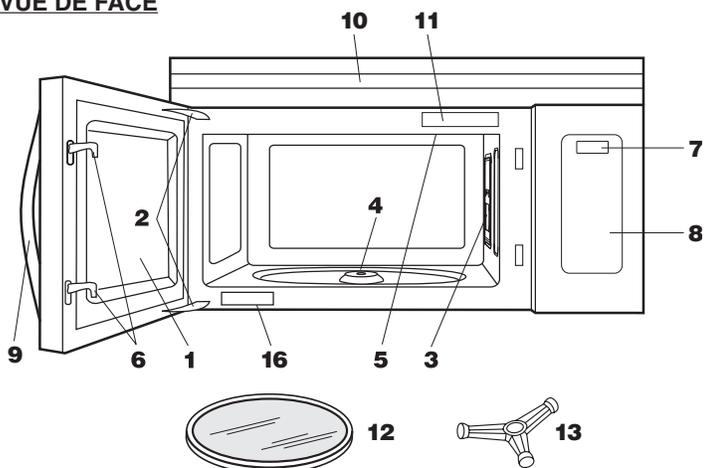
Pour toute question concernant les ustensiles ou la manière de couvrir les aliments, consulter un bon livre de cuisine spécialisé en micro-ondes ou suivre les conseils de la recette.

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.

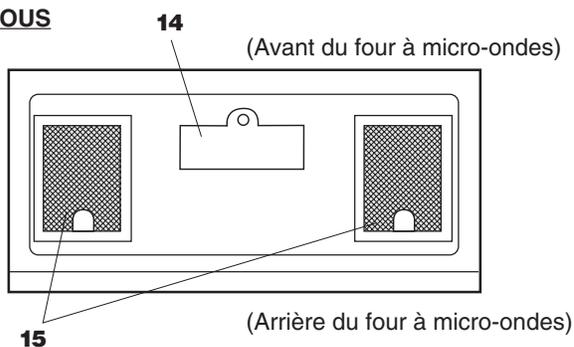
Nomenclature



VUE DE FACE

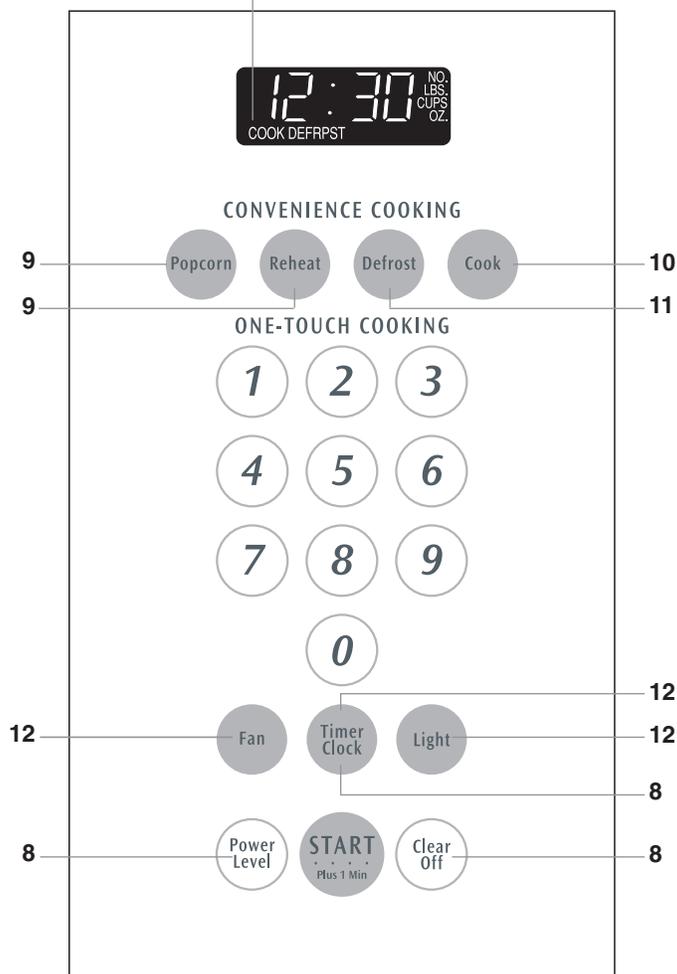


VUE DE DESSOUS



- 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 Mécanisme de fermeture de sécurité de la porte
- 7 Affichage de la durée : Affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes
- 8 Panneau de contrôle par touches Auto -Touch
- 9 Poignée
- 10 Évents de ventilation
- 11 Indication du menu
- 12 Plateau tournant amovible
Le plateau tournant tournera vers la gauche ou vers la droite. Ne l'enlevez que pour le nettoyer.
- 13 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.
- 14 Couvercle de l'éclairage
- 15 Filtres à graisse
- 16 Plaque de série

Les mots dans la partie inférieure de l'affichage s'allumeront pour indiquer quelle fonction est en cours.



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



Avant l'usage

- Avant d'utiliser ce four, prendre la peine de lire intégralement ce mode d'emploi.
- Avant d'utiliser le four, procéder ainsi :
 1. Brancher la fiche du cordon d'alimentation. Fermer la porte. L'affichage du four à micro-ondes commencera alors à clignoter **88:88**.
 2. Appuyer sur la touche **Clear/Off**. : L'indication s'affiche.
 3. Régler l'horloge.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

1. Appuyer sur la touche **Timer/Clock**.
2. Écrivez le temps 1,2,3,0 et appuyer sur la touche **Timer/Clock** encore une fois.

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 **Clear/Off** et entrer l'heure correcte.

- Si l'alimentation électrique du four à micro-ondes est coupée, l'indication **88:88** s'affiche et clignote dès que l'alimentation est rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, le programme de cuisson et l'heure de la journée seront effacés. Appuyer sur la touche **Clear/Off** et remettre l'horloge à l'heure.

REMARQUE : Le four peut être programmé avec la porte ouverte sauf pour **Popcorn**, **START** et **Plus 1 Min**.

CLEAR/OFF (ANNULATION/ARRÊT)

Utiliser la touche **Clear/Off** pour :

1. Effacer une erreur durant la programmation.
2. Annuler le fonctionnement de la minuterie.
3. Arrêter le four temporairement durant la cuisson.
4. Afficher l'heure.
5. Annuler un programme durant la cuisson (appuyer deux fois).



Fonctionnement manuel

CUISSON PAR MICRO-ONDES

Le four peut être programmé pour 99 minutes 99 secondes (99.99). Indiquer les secondes après les minutes même si le nombre de secondes est égal à zéro.

- Supposons que l'on veuille faire cuire pendant 5 minutes à 100 %.

1. Préciser le temps de cuisson 5,0,0.
2. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min**.

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Onze 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)
POWER LEVEL x 11	0%	

- Supposons que l'on veuille décongeler des aliments pendant 5 minutes à 30 %.

1. Préciser la durée de décongélation 5,0,0.
2. Appuyer huit fois sur la touche **Power Level** ou la maintenir enfoncée jusqu'à ce le niveau de puissance désiré s'affiche.
3. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min**.

Une fois la période de décongélation terminée, un signal sonore prolongé se fait entendre et **END** apparaît à l'affichage.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Lorsque l'aliment à décongeler ne figure pas dans le tableau DEFROST, ou encore si la quantité est supérieure ou inférieure aux valeurs indiquées dans la colonne Quantité, la décongélation doit être effectuée manuellement.

Il est possible de décongeler n'importe quel aliment cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance de 30%. Se reporter à et suivre les 3 étapes faciles décrites sous Réglage du niveau de puissance. Évaluer le temps de décongélation et appuyer sur la touche **Power Level** huit fois pour obtenir un niveau de puissance de 30%.

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 4 minutes par livre. Par exemple, choisir 4 minutes pour décongeler une livre de sauce à spaghetti.

Arrêter le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si les aliments ne sont pas entièrement décongelés à l'expiration du temps précisé, utiliser le niveau de puissance 3 pendant des périodes d'une minute jusqu'à décongélation complète.

Si les aliments congelés sont dans un contenant en matière plastique, ne les décongeler que pendant le temps strictement nécessaire pour les retirer du contenant, puis les déposer dans un plat allant aux micro-ondes.

Consignes d'utilisation

Usages Spéciaux



POPCORN (MAÏS SOUFFLÉ)

Le réglage Popcorn fournit automatiquement la durée de cuisson appropriée pour la plupart des marques de maïs soufflé aux micro-ondes. Peut-être voudrez-vous en essayer plusieurs et choisir votre préféré. Souffler seulement un sac à la fois.

Ouvrir le sac et le mettre au four à micro-ondes selon les indications.

- Supposons que vous vouliez souffler un sac de 3,5 onces (régulier) de pop-corn.

Appuyer une fois sur **Popcorn**. Le four à micro-ondes démarre automatiquement.

- Appuyer sur **Popcorn** une fois pour un sac de 3,5 onces (régulier) de pop-corn.
- Appuyer sur **Popcorn** deux fois en deux secondes pour un sac de 2,85 à 3,5 onces (régulier léger) de pop-corn.
- Appuyer sur **Popcorn** trois fois en deux secondes pour un sac de 1,5 ou 1,75 once (collation) de pop-corn.

REMARQUES :

Pour utiliser la touche **Popcorn**, appuyer sur la touche dans les trois minutes après la cuisson, en ouvrant ou en fermant la porte ou en appuyant sur la touche **Clear/Off**.

REHEAT (RÉCHAUFFAGE)

Reheat calculera automatiquement le temps de réchauffement approprié et la puissance du four à micro-ondes pour les aliments énumérés dans le tableau suivant.

- Supposons que vous vouliez réchauffer 3 tasses de soupe.

1. Appuyer sur la touche **Reheat**.
2. Appuyer sur la touche 4 pour sélectionner 1 tasse de soupe.
3. Appuyer 2 autres fois pour 3 tasses ou maintenir la touche jusqu'à ce que la quantité désirée s'affiche.
4. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min.**

REMARQUES :

1. Pour réchauffer les différents aliments ou les aliments en quantités inférieure ou supérieure à celle autorisée sur le CHARTE DE RÉCHAUFFEMENT, utiliser le fonctionnement manuel.
2. Reheat peut être programmé grâce aux options More et Less permettant de régler le temps de cuisson. Voir la page 12.

TABLEAU REHEAT (RÉCHAUFFAGE)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Assiette principale	1 assiette	Utiliser ce réglage pour réchauffer des aliments pré-cuits sortis du réfrigérateur. Mettre les portions de viande et les gros légumes au bord de l'assiette. Couper les gros morceaux comme les pommes de terre en morceaux plus petits. Étaler les aliments comme la purée de pommes de terre et autres aliments denses. Couvrir avec un papier ciré ou un film plastique. UNE ASSIETTE SEULEMENT. Après la cuisson, vérifier que la nourriture est très chaude à l'intérieur et que le centre du fond de l'assiette est très chaud. Sinon continuer à chauffer à l'aide de la durée et de la puissance. Laisser reposer, à couvert, 1 ou 2 minutes.
	1 régulière	Appuyer sur Reheat puis une fois sur la touche 1 pour une quantité de nourriture régulière : Environ 4 onces de viande ou de poulet tranchés, 0,5 tasse de pommes de terre ou de riz et 0,5 tasse de légumes ou l'équivalent. REG s'affichera.
	1 grande	Appuyer sur Reheat , puis deux fois sur la touche 1 en 2 secondes pour une plus grande quantité de nourriture sur une assiette. LARGE s'affichera.
	1 petite	Appuyer sur Reheat , puis trois fois sur la touche 1 en 3 secondes pour une plus petite quantité de nourriture sur une assiette. SMALL s'affichera.
2. Beverage (Boisson)	,5 à 2 tasses	Ce réglage est bon pour ramener des boissons réfrigérées à une meilleure température de consommation. Appuyer sur Reheat puis sur la touche 2 pour une augmentation de 0,5 tasse par pression. Bien remuer le liquide avant et après le réchauffage pour éviter une «éruption».
3. Rolls/ Muffins (Petits pains/ muffins)	1 à 8	Utiliser cette touche pour réchauffer des petits pains, des muffins, des biscuits, des bagels, etc. Un gros aliment doit être considéré comme étant égal à 2 ou 3 aliments de taille normale. Déposer dans une assiette et couvrir d'un essuie-tout. Pour des petits pains et des muffins réfrigérés, il peut être nécessaire de doubler la quantité pour que la portion soit à la température appropriée. Par exemple, entrer la quantité 2 pour 1 petit pain réfrigéré.
4. Soup (Soupe)	1 à 6 tasses	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.



Consignes d'utilisation

Usages Spéciaux

COOK (CUISSON)

Cook calculera automatiquement le temps de réchauffement approprié et la puissance du four à micro-ondes pour les aliments énumérés dans le tableau suivant.

- Supposons que vous vouliez cuire 3 pommes de terre moyennes.

1. Appuyer sur la touche **Cook**.
2. Appuyer sur la touche 1 pour sélectionner Baked Potatoes.
3. Appuyer 2 autres fois pour 3 pommes de terre ou maintenir la touche jusqu'à ce que la quantité désirée s'affiche.
4. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min**.

CONSEILS : Les aliments peuvent être couverts avec un papier ciré ou un film plastique ventilé. Les températures des aliments couverts par du film plastique ont tendance à être un peu plus élevées que celles des aliments couverts avec du papier ciré.

REMARQUES :

1. Une quantité supérieure ou inférieure à la quantité indiquée au tableau devrait être cuite en suivant les directives de tout livre de recettes pour four à micro-ondes.
2. Cook peut être programmé grâce aux options More et Less permettant de régler le temps de cuisson. Voir la page 12.
3. Le résultat final de cuisson variera selon l'état des aliments (par exemple, la température initiale, la forme, la qualité et le fait que les aliments soient couverts ou non). Contrôler la température des aliments après la cuisson. Pour ajouter du temps de cuisson, procéder manuellement.

TABLEAU COOK (CUISSON)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Baked Potatoes (Pommes de terre au four)	1 à 6 moyennes	Piquer les pommes de terre. 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.
2. Fresh Vegetables (Légumes frais)	1 à 6 tasses	Pour les fèves, les carottes, le maïs et les pois, ajouter une cuillère à table d'eau par tasse. Pour les brocolis, les choux de Bruxelles, le chou et le chou-fleur, cuire immédiatement après le lavage sans eau supplémentaire. Si vous aimez les légumes tendres et croquants, doubler ou tripler la quantité mesurée par réglage. Après la cuisson, sortir du four micro-ondes, mélange, couvrir et laisser reposer 3 à 5 minutes avant de servir.
3. Frozen Vegetables (Légumes surgelés)	1 à 6 tasses	Ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec le couvercle ou utiliser une pellicule plastique. Après la cuisson, remuer, et, si possible, laisser reposer à couvert pendant 3 minutes.
4. Frozen Entrees (Plats principaux congelés)	6 à 17 onces 6 à 8 onces 9 à 11 onces 12 à 14 onces 15 à 17 onces	Utiliser ce réglage pour réchauffer des plats surgelés de différentes marques. Il sera peut-être nécessaire de faire l'essai de plusieurs marques avant de trouver celle qu'on préfère. Retirer le plat de l'emballage extérieur et suivre les indications qui y sont données en ce qui concerne le recouvrement du plat. Après la cuisson, laisser reposer à couvert de 1 à 3 minutes. Appuyer sur Cook et une fois sur la touche 4 pour un poids de 6-8 onces. <i>6-8 s'affichera.</i> Appuyer sur Cook et deux fois sur la touche 4 pour un poids de 9-11 onces. <i>9-11 s'affichera.</i> Appuyer sur Cook et trois fois sur la touche 4 pour un poids de 12-14 onces. <i>12-14 s'affichera.</i> Appuyer sur Cook et quatre fois sur la touche 4 pour un poids de 15-17 onces. <i>15-17 s'affichera.</i>

Consignes d'utilisation

Usages Spéciaux



DEFROST (DÉCONGÉLATION)

DEFROST décongèle automatiquement tous les aliments indiqués au tableau DEFROST ci-dessous. Arrondir le poids au dixième de livre (45,4 g) le plus proche. Pour entrer le poids, appuyer sur **Defrost** et la touche pour l'aliment désiré puis les touches numérotées pour le poids.

• Supposons que l'on veuille décongeler un bifteck de 3 lb.

1. Appuyer sur la touche **Defrost**.
2. Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner Steaks/Côtelettes.
3. Appuyer sur les touches 3,0 pour 3 lb.
4. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min**.

Le four s'arrête et des indications apparaissent sur l'affichage.

5. À la fin de la première étape, ouvrir la porte. Retourner le bifteck et protéger les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min**.

6. À la fin de la seconde étape, ouvrir la porte. Protéger les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min**.

À la fin de la décongélation, couvrir et laisser reposer conformément au tableau DEFROST ci-dessous.

REMARQUES :

1. Defrost peut être programmé grâce aux options More et Less permettant de régler le temps de cuisson. Voir la page 12.
2. Pour décongeler d'autres aliments ou des quantités d'aliments supérieures ou inférieures à celles indiquées dans le tableau DEFROST, utiliser la puissance 30 % et préciser le temps. Se reporter à la page 8, «Décongélation manuelle».
3. Si vous tentez d'entrer une quantité d'aliments supérieure ou inférieure à la limite permise (indiquée dans le tableau qui suit), un message d'erreur est affiché.

TABLEAU DEFROST (DÉCONGÉLATION)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Ground Meat (Viande hachée)	0,5 à 2 livres	Séparer en enlever les morceaux dégelés après chaque étape. Laisser reposer, à couvert, 5 à 10 minutes.
2. Steaks/Chops (Biftecks/côtelettes)	0,5 à 3 livres	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. Poulet désossé	0,5 à 2 livres	À la fin de chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition et, si des morceaux sont chauds ou décongelés, les retirer. À la fin de la décongélation, laisser reposer à couvert de 10 à 20 minutes.
4. Poulet avec os	0,5 à 3 livres	À la fin de chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition et, si des morceaux sont chauds ou décongelés, les retirer. À la fin de la décongélation, laisser reposer à couvert de 10 à 20 minutes.

REMARQUE : Vérifier les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Après la dernière étape, des petites portions peuvent être encore gelées. Laisser reposer de manière à ce que la décongélation se poursuive. Ne pas décongeler jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient fondus.

Protéger les grosses pièces pour éviter la cuisson partielle alors que le cœur est encore congelé. Utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger les bords et les parties minces des pièces à décongeler.



Consignes d'utilisation

Autres Fonctions

MULTIPLE SEQUENCE COOKING

CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES

Le four peut être programmé pour 3 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 rosbif pendant 5 minutes à 100 % puis pendant 30 minutes à 50 %.
1. Tout d'abord, entrer le temps de cuisson. Puis appuyer sur la touche **Power Level** pour choisir le niveau 100 %.
 2. Entrer ensuite la durée de la seconde séquence. Appuyer six fois sur la touche **Power Level** pour choisir le niveau 50%.
 3. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min**.

REMARQUES :

1. Si la touche **Power Level**, *P-HI* s'affichera.
2. 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**.

TIMER (MINUTERIE)

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

1. Indiquez le temps de cuisson 3,0,0.
2. Appuyer sur la touche **Timer/Clock**.

Pour annuler la minuterie, appuyer une fois sur **Clear/Off**.

RÉGLAGE DES TEMPS DE CUISSON

Si vous préférez les réglages de **Popcorn, Reheat, Defrost** ou **Cook** un peu plus forts, appuyer une fois sur la touche **Power Level** après avoir appuyé sur les touches de votre choix ou avant d'appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min**. *MORE* s'affichera.

Si vous préférez les réglages de **Popcorn, Reheat, Defrost** ou **Cook** un peu plus faibles, appuyer deux fois sur la touche **Power Level** après avoir appuyé sur les touches de votre choix ou avant d'appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min**. *LESS* s'affichera.

PLUS 1 MIN (PLUS 1 MM)

La touche **Plus 1 Min** permet de commander une cuisson d'une durée d'une minute au niveau 100 %. Au cours du fonctionnement manuel, il est possible d'augmenter la durée de cuisson par incrément de 1 minute en appuyant sur cette touche autant de fois qu'il est nécessaire.

REMARQUES :

1. Pour utiliser **Plus 1 Min**, appuyez sur la touche dans les trois minutes après la cuisson, en fermant la porte, en appuyant sur la touche **Clear/Off** ou après la cuisson.
2. **Plus 1 Min** ne peut pas être utilisé avec Special Features.

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 **Timer/Clock**, sur la touche 1 et ensuite sur la touche **START/Plus 1 Min**, et maintenir pendant 3 secondes. Si une touche est pressée, *LOCK* s'affichera.

Pour annuler, appuyer sur **Timer/Clock**, sur la touche 1 et la touche **Clear/Off**.

SUPPRESSION DU SIGNAL SONORE

Si on désire que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, appuyer sur la touche **Timer/Clock**, sur la touche 5 et ensuite sur la touche **START/Plus 1 Min**, et maintenir pendant 3 secondes.

Pour annuler et restaurer un signal audible, appuyer sur **Timer/Clock**, la touche 1 et la touche **Clear/Off**.

MODE DE DÉMONSTRATION

La démonstration du fonctionnement du four s'obtient en appuyant sur la touche **Timer/Clock**, la touche 0 et la touche **START** pendant 3 secondes. *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 **Plus 1 Min**, on affiche *1.00* et on provoque un compte à rebours rapide jusqu'à *END*.

Pour annuler, appuyer sur la touche **Timer/Clock**, puis sur le chiffre 0 et **Clear/Off**. Si cela est plus facile, débrancher le four et le rebrancher.

VENTILATEUR

Le ventilateur se mettra en marche automatiquement lorsque la chaleur se dégagera de l'élément de surface ou des brûleurs. 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.

Appuyer une fois sur la touche **Fan** pour l'allumer et une seconde fois pour l'éteindre.

LUMIÈRE

Appuyer une fois sur la touche **Light** pour l'allumer et une seconde fois pour l'éteindre.



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

Essuyer les deux surfaces du hublot à l'aide d'un chiffon humide pour enlever les éclaboussures. Il est plus facile de nettoyer les parties métalliques si on les essuie fréquemment avec un chiffon humide. Éviter tout emploi de produits nettoyants vaporisés ou abrasifs car ils peuvent tacher, strier ou ternir la surface de la porte.

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 situé sur la paroi droite de la cavité du four à micro-ondes. 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.

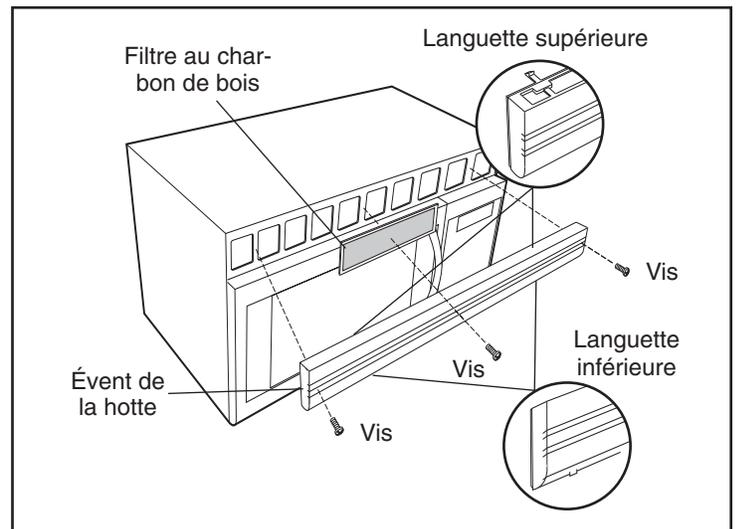
PLATEAU TOURNANT ET SUPPORT DE PLATEAU TOURNANT

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 nettoyant 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.

FILTRE AU CHARBON DE BOIS

Le filtre au charbon de bois, enclos dans votre four est pour les installations non-ventilée 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. Enlever les trois vis de fixation de l'évent et appuyer doucement sur la languette à chaque extrémité de l'évent pour le dégager. (voir l'illustration.)
3. Retirez l'évent de l'unité.
4. Changez le filtre à charbon de bois.
5. Poussez doucement l'évent en place (en engageant à la fois les languettes supérieure et inférieure) et remettez la vis enlevée à l'étape 2.





Nettoyage et entretien

FILTRE À GRAISSE

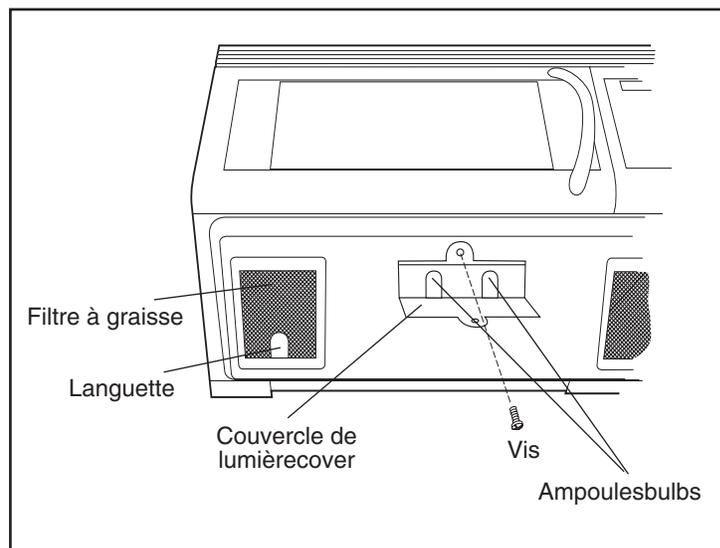
Les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois. Il ne faut jamais faire fonctionner le four ou le ventilateur quand les filtres ne sont pas en place.

1. Tirez légèrement vers le bas la languette à l'avant du four et enlevez le filtre. Répétez cette procédure pour l'autre filtre.
2. Faites tremper les filtres dans l'évier ou dans une bassine à vaisselle remplie d'eau chaude et de détergent. N'EMPLOYEZ PAS d'ammoniaque ou de soude, ils réagiraient avec la matière des filtres et provoqueraient leur noircissement.
3. Agitez et récurvez avec une brosse pour enlever les saletés incrustées.
4. Rincez-les complètement et secouez-les pour les faire sécher.
5. Remettez-les en place dans l'ouverture.

LUMIÈRE

1. Pour remplacer les ampoules, commencez par déconnecter le courant au panneau de disjoncteurs ou en débranchant le four.
2. Pour retirer le couvercle, enlevez la vis qui le tient en place (voir illustration).
3. Remplacez les ampoules avec des ampoules semblables offertes par un détaillant ou un centre de service autorisés Sharp. Les ampoules sont aussi offertes dans la plupart des quincailleries et des magasins spécialisés en éclairage. NE PAS UTILISER D'AMPOULE DE PLUS DE 30 WATTS.
4. Fermez le couvercle de lumière et faites-le tenir en place avec la vis enlevée à l'étape 2.

ATTENTION Le couvercle de lumière peut être très chaud. Ne touchez pas le verre quand l'ampoule est allumée.



Fiche technique



FMV156DB, DS, DC, DQ, EM / CFMV156DB, DS, DC, FM

Tension courant alternatif :	Classification UL :	Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement
	Classification CSA :	Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement
Alimentation requise:	Classification UL :	1 640 W 14,0 A (FMV156DB, DS, DC, DQ, EM)
	Classification CSA :	1 500 W 13,0 A (CFMV156DB, DS, DC, FM)
Puissance de sortie*:	950 W	
Fréquence :	2 450 MHz	
Dimensions extérieures (sans la poignée) :	29 15/16 po (L) x 16 1/4 po (H) x 15 9/16 po (P)	(760 mm x 413 mm x 395 mm)
Dimensions de la cavité:	17 1/2 po (L) x 9 7/8 po (H) x 14 15/16 po (P)	(444 mm x 251 mm x 379 mm)
Capacité de four à micro-ondes** :	1,5 pi ³ .	(42.5 l)
Uniformité de cuisson :	Plateau tournant/ventilateur	
Poids :	Environ 55 lb (25 kg) net et 60 lb (27 kg) brut	
Lumière de travail / de nuit :	2 ampoules de 20 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.

** 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

SBSC – Santé et Bien-être social Canada.



– 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.

Ce four à micro-ondes fait partie de la liste des produits homologués par l'Association canadienne de normalisation (CFMV156).

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.

REMARQUE :

1. Si le temps qui apparaît dans l'affichage diminue très rapidement, vérifier le MODE DE DÉMONSTRATION à la page 12 et annuler.
2. Si le four est programmé pour plus de 30 minutes à un niveau de puissance de 80, 90 ou 100 %, après les 30 premières minutes, le niveau de puissance sera automatiquement ramené à 70 % de la puissance pour éviter une surcuisson.



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 cet 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 qui 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 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 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 Major Appliances
North America

Case postale 212378

Augusta, GA 30907, ÉTATS-UNIS



Canada

1.800.668.4606

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada

L5V 3E4