

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'usage et l'entretien de votre four à micro-ondes



TABLE DES MATIÈRES

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS.....	2	CUISSON RAPIDE	15
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	2	CUISSON PAR CONVECTION	18
NOMENCLATURE	8	DÉCONGÉLATION AUTO.....	22
PANEL DE CONTROL	9	CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES	26
AVANT L'USAGE.....	10	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	31
CUISSON MANUELLE	10	APPEL DE SERVICE.....	35
CUISSON AU CAPTEUR	13	FICHE TECHNIQUE	35
		GARANTIE	36

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS

Des questions?

1-800-374-4432

(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 31.
- Ne pas installer au-dessus d'un évier.

- Ne posez pas d'objet directement sur la surface de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- 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

- Ne pas nettoyer avec des tampons abrasifs en métal.
Les pièces peuvent brûler et toucher des pièces électriques comportant un risque de choc.



AVERTISSEMENT

Si vous voyez un arc, appuyez sur la touche Cancel et corriger le problème.

Arc électrique

Un arc électrique est le terme de micro-ondes pour des étincelles dans le four.

Un arc électrique est provoqué par:

- Une pièce métallique ou feuille qui touche le côté du four.
- Feuille n'est pas modulée en fonction d'aliments (bords relevés agissent comme des antennes).
- Métal, comme les attaches, épingles de volaille, ou des plats cerclées d'or, au micro-ondes.
- Serviettes en papier recyclé contenant des petits morceaux de métal utilisées au micro-ondes.

Déclaration sur les Interférences de Fréquence Radio de la Federal Communications Commission (ÉTATS-UNIS seulement)

Cet équipement génère et utilise des fréquences ISM et s'il n'est pas installé et utilisé correctement en stricte conformité avec les instructions du fabricant, il peut causer des interférences sur la réception radio et télévision. Il a été testé et s'est révélé conforme aux limites concernant les appareils ISM conformément à la partie 18 des règles de la FCC, qui sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences à la réception radio ou télévision, qui peut être déterminé en mettant l'appareil sous et hors tension, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes:

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Placez le four à micro-ondes à distance du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes dans une autre prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits différents.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou télévision causées par une **modification non autorisée** de ce four à micro-ondes. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger de telles interférences.

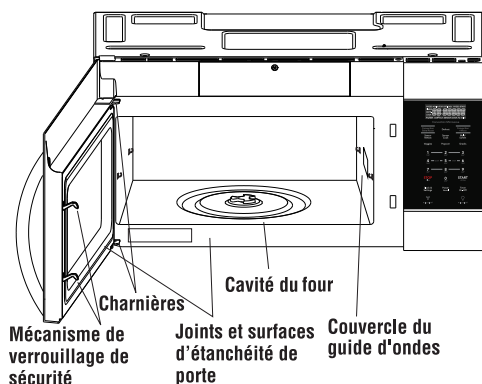
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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, filtre de carton hyperfréquence PureAir® 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 qui est utilisé filtre de carton hyperfréquence PureAir® 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, 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. NE PAS SE SERVIR D'UN CORDON PROLONGATEUR.

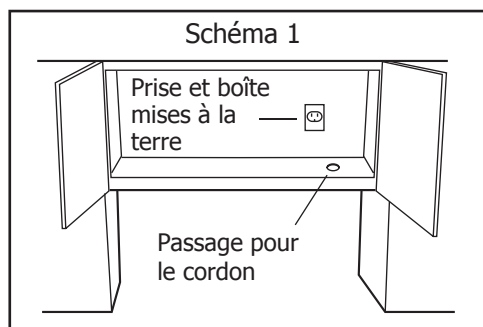
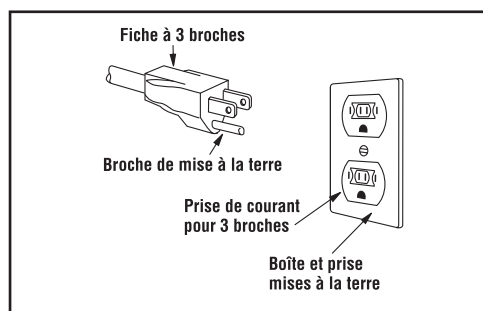
Si le cordon d'alimentation fourni est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un réparateur professionnel d'installer une prise à proximité de l'appareil.

Il faut connecter le cordon d'alimentation et la fiche sur un circuit séparé de 120 volts CA, 60 Hz, 15 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 peuvent 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. Voir la page 23 pour des instructions complètes.

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 1000 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.

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.

LES ALIMENTS

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	• Percer les jaunes pour éviter qu'ils n'éclatent pendant la cuisson. • Piquer la pelure des pommes de terre, des pommes, des courges ainsi que les saucisses afin de permettre à la vapeur de s'échapper.	• Cuire les œufs dans leur coquille. • Réchauffer des œufs entiers. • Faire sécher les noix ou les graines dans leur écale.
Maïs soufflé	• Utiliser seulement du maïs soufflé pour micro-ondes. • Attendre que seuls quelques grains isolés éclatent toutes les 1 ou 2 secondes, ou appuyer sur la touche popcorn.	• Faire éclater des grains de maïs dans des sacs de papier brun ou dans un bol de verre. • Dépasser le temps indiqué sur l'emballage.
Aliments pour bébés	• Transférer la nourriture dans de petits plats et faire réchauffer doucement, en remuant souvent. Vérifier la température des aliments avant de servir. • 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.	• Faire chauffer des biberons jetables. • Faire chauffer les biberons avec la tétine. • Faire chauffer les aliments commerciaux pour bébés dans leurs pots.
Généralités	• Après avoir réchauffé des aliments contenant une garniture, les couper afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter des brûlures. • Mélanger énergiquement les liquides avant et après la cuisson pour éviter les projections. • Faire cuire les aliments liquides et les céréales dans un bol profond afin d'éviter qu'ils ne débordent.	• Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des contenants hermétiques ou fermés en verre. • Préparer des conserves au four à micro-ondes, car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être tuées. • Utiliser le four à micro-ondes pour faire de la friture. • Faire sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier.

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 réchauffage 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 20 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

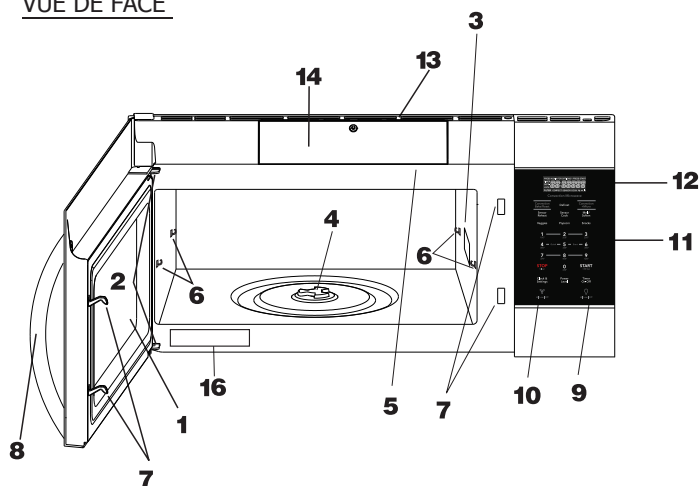
Ne pas cuire de volaille entière farcie. Cuire la farce séparément à 165°F.

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



(Ne laissez pas la grille dans le four à micro-ondes, sauf si vous cuisinez avec.)

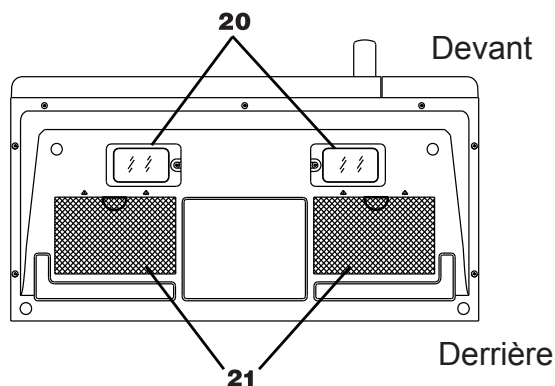


19



15

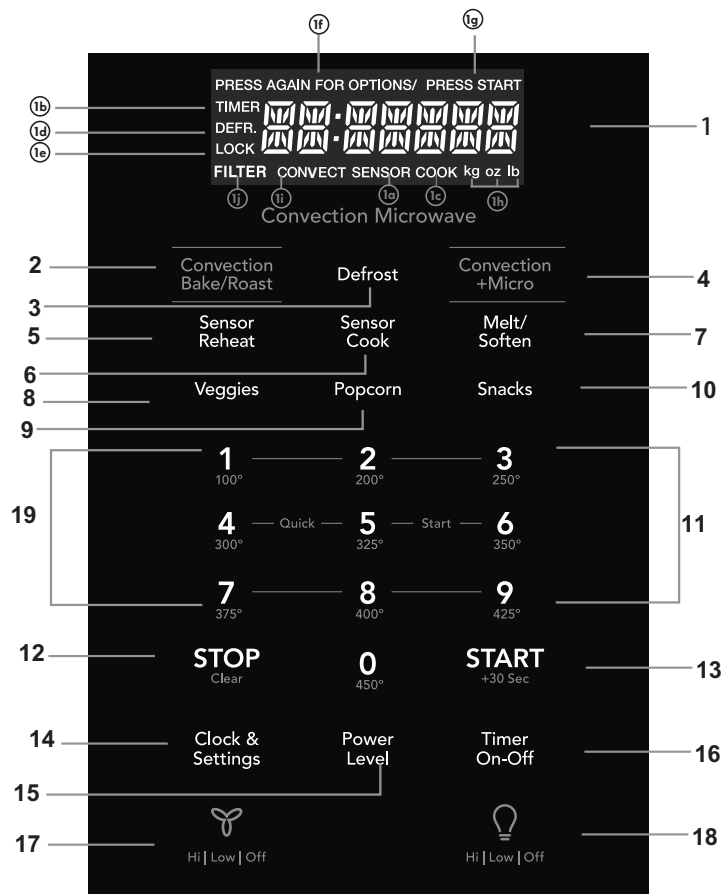
VUE D'EN DESSOUS



- 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 fort/bas/éteint
Appuyer sur la touche **light hi/lo/off** une fois pour une intensité lumineuse forte, une deuxième fois pour une intensité basse et une troisième 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 Évents de ventilation
- 14 Porte d'accès au filtre PureAir®
- 15 Filtre de carton hyperfréquence PureAir®
- 16 Etiquette de menu
- 17 Plateau tournant amovible
Le plateau tournant tournera vers la gauche ou vers la droite. Ne l'enlevez que pour le nettoyer.
- 18 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.
- 19 Grille pour cuisson ou réchauffage à 2 étages
- 20 Couvercle de l'éclairage
- 21 Filtres à graisse

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.

(1) Display:

L'affichage comprend une horloge et des indicateurs montrant l'heure du jour, les réglages de durée de cuisson, les puissances de cuisson, la cuisson combinée CombiCook, la sonde, les quantités, les poids et les fonctions de cuisson sélectionnées.

1a. SENSOR:

icône affichée quand la cuisson par sonde est utilisée.

1b. TIMER:

icône affichée quand la minuterie est réglée ou fonctionne.

1c. COOK:

icône affichée quand la cuisson au micro-ondes commence.

1d. DEFR:

icône affichée lors de la décongélation des aliments.

1e. LOCK:

icône affichée en cas de verrouillage des commandes.

1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS:

icône affichée si d'autres options sont disponibles.

1g. PRESS START:

icône affichée quand une fonction valide peut démarrer.

1h. kg, oz, lb:

icône affichée lors du choix du poids.

1i. CONVECT:

icône affichée lors de l'utilisation de la cuisson convect.

1j. FILTER:

icône affichée lors de remplacer le filtre PureAir®.

(2) Four à convection / rôti (P18)

(3) Décongeler (P22)

(4) Convection + Micro (P18)

(5) Réchauffage du capteur (5 réglages différents) (P14)

(6) Capteur de cuisson (P13)

(7) Fondre Ramollir (P17)

(8) Légumes (P15)

(9) Popcorn (P15)

(10) Snacks (P16)

(11) Touches numériques (0 à 9)

(12) Arrêt / Effacer (P10)

(13) Démarrer +30 sec (P11)

(14) Horloge et réglages (P10) (P27)

(15) Niveau de puissance (11 niveaux de puissance disponibles) (P12)

(16) Minuterie (On-Off) (P29)

(17) Échappement (Fort / Faible / Désactivé) ~

Utilisez pour éteindre le ventilateur ou pour ajuster la vitesse du ventilateur. (P29)

(18) Surface lumière (Fort / Faible / Désactivé)

Appuyez sur cette touche pour régler la luminosité des feux de surface (P29).

(19) Démarrage rapide (9 paramètres de la touche instantanée) (P10)

Remarque: Pour plus d'informations détaillées, accédez à la page ci-dessus.

AVANT L'USAGE

- Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de lire et de comprendre ce Guide d'utilisation et de soins complètement.
- L'horloge peut être désactivée quand le four micro-ondes est branché pour la première fois et la touche STOP est sélectionnée.
Pour réactiver l'horloge, suivez les instructions de l'horloge.

Réglage de l'horloge

- Supposons que l'on veuille régler l'horloge à 10:59

Étape	Presser
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. ① ① ⑤ ⑨	PRESS START 10:59
3. START +30 Sec	10:59



REMARQUE

1. Si vous saisissez une heure incorrecte (par exemple 2:89) le 8 est un chiffre non valide et ne peut pas être saisi. Saisissez l'heure correcte.
2. Si vous appuyez sur STOP en réglant l'horloge, l'affichage indiquera la dernière heure du jour réglée ou un affichage vide si aucune heure du jour n'a été réglée.

STOP clear

Appuyez sur la touche STOP
Clear :

1. Effacer si vous faites une erreur lors de la programmation.
2. Annuler la minuterie et le signal après la cuisson.
3. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
4. Retour de l'heure à l'écran.
5. Annuler un programme pendant la cuisson, appuyez 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 5 minutes, 30 secondes à 100 % :

Étape	Presser
1. ⑤ ③ ①	PRESS START 5:30
2. START +30 Sec	COOK 5:30

Compte à rebours

Utiliser le Démarrage Une Touche

Il s'agit d'un gain de temps qui démarrera automatiquement 2 secondes après avoir été sélectionné.

La touche numérique 1, 2, 3 ou 9 peut être appuyée pour une fonction de cuisson automatique de 1 minute, 2 minutes ou 9 minutes.

Étape	Presser
1. ②	2:00 COOK Compte à rebours



REMARQUE

"Aliments" sera affiché si un cycle de démarrage rapide ou une clé de +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes qui suivent la mise en place des aliments aux micro-ondes. Vous devez ouvrir puis fermer le Porte à nouveau pour effacer "Aliments" de l'affichage.

Interrompre la Cuisson

Vous pouvez arrêter le four pendant un cycle en ouvrant la porte. Le four arrête de chauffer et le ventilateur s'arrête mais l'éclairage reste activé.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur START
+30 Sec

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson, ouvrez la porte et appuyez sur STOP
Clear

CUISSON MANUELLE

Utiliser Ajout 30 Secondes

Cette touche permet de gagner du temps. Il s'agit d'une fonction simplifiée qui vous permet de régler et démarrer rapidement la cuisson au micro-ondes à une puissance de 100 %.

- Supposons que vous vouliez cuire pendant 1 minute.

Étape	Presser
1. START +30 Sec	
2. START +30 Sec	 Compte à rebours



REMARQUE

"Aliments" sera affiché si un cycle de démarrage rapide ou une clé de +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes qui suivent la mise en place des aliments aux micro-ondes. Vous devez ouvrir puis fermer le Porte à nouveau pour effacer "Aliments" de l'affichage.

Durée de Cuisson Avec le Niveau de Puissance

Cette fonction vous permet de programmer une durée et une puissance de cuisson spécifiques. Pour de meilleurs résultats, il y a 11 réglages de niveaux de puissance en plus de la puissance HIGH (100%).

Consultez le tableau « Niveaux de puissance microondes ».

- Supposons que vous vouliez cuire pendant 5 minutes et 30 secondes à une puissance de 80%.

Étape	Presser
1.	
2. Power Level x 3	
3. START +30 Sec	 Compte à rebours



REMARQUE

Si vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance, le four cuira automatiquement à la puissance HIGH (100%).

Définir Une Cuisson en Deux Temps

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent différents niveaux de puissance pendant un cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour disposer de deux phases de niveaux de puissance pendant le cycle de cuisson.

- Pour régler un cycle de cuisson en deux temps. La première phase est un temps de cuisson de 3 minutes à une puissance de 80% puis un temps de cuisson de 7 minutes à une puissance de 50%.

Étape	Presser
1.	 Pour définir une durée de cuisson de 3 minutes lors de la première phase.
2. Power Level x 3	
3.	 Pour définir une durée de cuisson de 7 minutes lors de la première phase.
4. Power Level x 6	



REMARQUE

Vous pouvez programmer une deuxième phase à puissance « 0 » pour le temps de repos à l'intérieur du four.

5. START +30 Sec	 Compte à rebours
---------------------	----------------------

CUISSON MANUELLE

Réglage du Niveau de Puissance

Onze niveaux de puissance sont révus.

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%	Élevé
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	Mi-élevé
POWER LEVEL x 5	60%	
POWER LEVEL x 6	50%	Moyen
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Mi-faible/Décongélation
POWER LEVEL x 9	20%	
POWER LEVEL x 10	10%	Faible
POWER LEVEL x 11	0%	



REMARQUE

NE PAS CONSERVER LA GRILLE DANS LE FOUR À MICRO-ONDES QUAND IL N'EST PAS UTILISÉ.

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.



REMARQUE

La fonction de mise en marche/arrêt du plateau tournant s'utilise en mode manuel. Voir page 28.

Décongélation manuelle

Si la nourriture que vous souhaitez décongeler ne figure pas sur le tableau de dégivrage ou est au-dessus ou en dessous des limites dans la colonne Amount sur la carte de dégivrage (voir page 22-23), vous avez besoin. Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment, cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance de 30%.

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 4 minutes pour 1 livre (453 g). Par exemple, choisir 4 minutes pour 1 livre (453 g) de sauce à spaghetti. Toujours arrêter le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si la nourriture n'est pas dégivrée à la fin de la durée estimée de dégivrage, programmer le four par tranches de 1 minute pour un niveau de puissance de 30% jusqu'à ce que totalement décongelés. Lorsque l'utilisation des contenants de plastique du congélateur, décongeler assez longtemps pour enlever les aliments du récipient de plastique afin de placer dans un plat allant aux micro-ondes.

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.

Utilisation des paramètres du capteur:

1. S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyez l'humidité avec un chiffon sec ou une serviette en papier.
2. Le four fonctionne avec des aliments à la température normale de stockage. Par exemple, le maïs soufflé serait à la température ambiante.
3. Plus ou moins de nourriture que la quantité indiquée dans le tableau doit être cuit en suivant les conseils fournis dans un livre de cuisine pour micro-ondes.
4. Pendant la première partie de CUISSON PAR CAPTEUR, le nom de l'aliment s'affiche à l'écran. Ne pas ouvrir la porte du four ou appuyez sur la touche **STOP/clear** pendant cette partie du cycle. La mesure de vapeur est interrompue. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le reste du temps de cuisson apparaît. La Porte peut être ouverte uniquement quand le temps restant de cuisson s'affiche à l'écran. A ce moment, vous pouvez remuer ou assaisonner les aliments, comme vous le souhaitez.
5. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur éclatée du maïs soufflé, le four s'éteint, et l'heure exacte de la journée sera affichée. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur lors de la cuisson d'autres aliments, un code d'erreur s'affiche et le four s'éteint.
6. Vérifier la température des aliments après la cuisson. Si un délai supplémentaire est nécessaire, continuer à cuire manuellement.

Manières de couvrir les aliments :

Certains aliments cuisent mieux s'ils sont couverts.

1. Couvercle.
2. 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.
3. 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.



REMARQUES concernant la CUISSON AU CAPTEUR

1. 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.
2. Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
3. Lorsque le mode CUISSON AU CAPTEUR est sélectionné, la fonction de rotation du plateau tournant s'active automatiquement pour permettre une cuisson optimale.

Cuisson au Capteur

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. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BACON SENSOR
2. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN DINNER SENSOR
3. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START RICE SENSOR
4. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN BREAKFAST SENSOR
5. Sensor Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN PIZZA SENSOR
6. START +30 Sec	FROZEN PIZZA SENSOR COOK

CUISSON AU CAPTEUR

Tableau de Cuisson au Capteur

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Bacon	1 à 3 tranches	Placez les tranches de bacon sur une grille pour bacon du four micro-ondes pour de meilleurs résultats. (Utilisez une assiette bordée de serviettes en papier si la grille n'est pas disponible).
2. Plat cuisiné surgelé	10/20 onces	Placez dans un récipient pour four micro-ondes de taille appropriée. Couvrez avec du film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.
3. Riz	1 à 2 tasses Utilisez du riz long grain ou à grain moyen. Faites cuire le riz instantané conformément aux instructions sur l'emballage.	Placez le riz et deux fois la quantité de liquide (eau, bouillon de poulet ou de légumes) dans un plat pour micro-ondes de 2 litres. Couvrez avec du film plastique pourvu d'orifices. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 minutes. Remuez pour un riz plus léger.
4. Petit-déjeuner surgelé	12 onces	Placez dans un récipient pour four micro-ondes de taille appropriée. Couvrez avec du film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.

Réchauffer avec la Sonde

- Supposons que vous vouliez réchauffer un ragoût avec la sonde de réchauffage.

Étape	Presser
1. Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BEVERAGE SENSOR
2. Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PIZZA SENSOR
3. Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUP SAUCE SENSOR
4. Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CASSEROLE SENSOR
5. START +30 Sec	CASSEROLE SENSOR

Tableau de Réchauffage par Sonde

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Boisson	1-3 tasses	Pour réchauffer les boissons. Mettez le liquide rapidement avant et après le chauffage pour éviter l'éruption.
Pizza	1-4 pizzas	Utiliser pour la pizza. Retirez de l'emballage. Pour les pizzas micro-ondables préemballées, suivez les instructions sur l'emballage.
Soupe/Sauce	1-2 tasses	Placez dans une cocotte micro-ondable peu profonde. Couvrez avec un film en plastique pourvu d'orifices. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.
Ragoût/Lasagnes	1-4 services	Placez dans un bol ou une cocotte micro-ondables. Couvrez avec un film en plastique pourvu d'orifices. Après la cuisson, remuez et laissez reposer 3 minutes.

CUISSON RAPIDE

Popcorn

La touche rapide Pop-corn permet de passer des sacs de 3,3, 3,0 et 1,75 onces de pop-corn emballé pour micro-ondes du commerce. Passez un seul paquet à la fois. Si vous utilisez un appareil à pop-corn pour micro-ondes, suivez les instructions du fabricant.

- Supposons que vous vouliez cuire 3,3 onces de popcorn.

Étape	Presser
1. popcorn	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START 3.3 oz
2. START +30 Sec	POPCORN COOK
Compte à rebours	

Légumes

Il y a 3 options (pomme de terre, légumes surgelés, légumes frais) dans les légumes.

- Supposons que vous vouliez cuire deux tasses de légumes congelés.

Étape	Presser
1. Veggies	PRESS START POTATO SENSOR

Tableau Légumes

ALIMENT (Température initiale)	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Pomme de terre	1 - 4 pieces	Les temps de cuisson sont basés sur une pomme de terre moyenne de 8 onces. Percer avec une fourchette à plusieurs endroits. Placez sur une serviette en papier sur le plateau tournant. Appuyez une fois sur le paquet de légumes pour la pomme de terre. Après la cuisson, retirer du four et laisser reposer pendant 5 minutes.
Légumes frais (5 °C) Brocoli Choux de Bruxelles Chou Chou-fleur (fleurettes) Chou-fleur (entier) Epinards Courgette	1-4 tasses	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. Appuyer une fois sur la touche veggies . Après la cuisson, laisser reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
Carottes tranchées Maïs sur l'épi Haricots verts Les courges d'hiver - dés - moitiés		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. Appuyer deux fois sur la touche veggies . Après la cuisson, laisser reposer couvert de 2 à 5 minutes.
Légumes surgelés (-18 °C)	1-4 tasses	Ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Appuyer sur la touche vegetables deux fois pour les légumes surgelés. Après la cuisson, remuer et laisser reposer à couvert pendant 3 minutes.

Quantité	Presser popcorn
3,30 onces	une fois
3,00 onces	2 fois
1,75 onces	3 fois



REMARQUE

Retirer le plateau métallique du four micro-ondes lors de la cuisson du pop-corn. Ne pas utiliser des sacs en papier ordinaire. Ne pas réutiliser pop corn non éclatés. Ne pas de maïs soufflé dans des ustensiles en verre.

Étape	Presser
2. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FRESH
3. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN
4. START +30 Sec	FROZEN VEGGIES COOK
Compte à rebours	

CUISSON RAPIDE

Menu Snack

Snack Menu est pour un temps cuisson / chauffage prenant un court laps de temps!

- Supposons que vous vouliez réchauffer 2 tasses de boisson.

Étape Presser

1. Snacks
trois fois.

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

HOT 0005
SENSOR

2. START
+30 Sec

1-6

3. ②

PRESS START
2

4. START
+30 Sec

HOT 0005
COOK

Compte à rebours

Tableau du menu Snack

ALIMENTS	MONTANT	PROCEDURE
1. Cookies aux pépites de chocolat	12 cookies	Pour réchauffer les cookies aux pépites de chocolat. Suivez les instructions du paquet pour l'utilisation du paquet et / ou du disque croquant d'argent. Appuyez une fois sur la touche Snack pour les cookies aux pépites de chocolat. Ensuite, appuyez sur DEMARRER pour préchauffer l'aliment à 350 °F. À ce moment, placez les aliments dans le four, puis appuyez sur DEMARRER pour commencer la cuisson. Après la cuisson, remuer, si possible. Laisser reposer, couvert, pendant 2 à 5 minutes.
2. Pizza Congelée MW	(6 - 8 oz) (170 - 225 g)	Utiliser pour une pizza congelée. Retirer du paquet et déballer. Suivez les instructions du paquet pour l'utilisation du paquet et / ou du disque croquant d'argent. Appuyez deux fois sur la touche Snack pour les Pizza congelées.
3. Hot Dogs	1 - 6 pièces	Placez le hot dog dans le pain. Enroulez chacun avec une serviette en papier ou une serviette. Appuyez trois fois sur la touche Snack pour hot dog. Appuyez sur DEMARRER pour confirmer le menu. Appuyez sur les touches numériques pour choisir les portions. Appuyez sur DEMARRER pour commencer la cuisson.
4. Plat congelé pour enfants	8,8 oz	Appuyez sur la touche Snack quatre fois pour manger des aliments congelés. Utilisez ce pad pour les aliments congelés et de commodité. Il donnera des résultats satisfaisants pour la plupart des marques. Vous pouvez essayer plusieurs et choisir votre favori. Retirez le plat du paquet et suivez les instructions de l'emballage. Après la cuisson, laissez reposer, recouvert pendant 1 à 3 minutes.
5. Repas dans une tasse	2,39 oz	Appuyez brièvement sur la touche Snack cinq fois pour le repas dans une tasse. Ce réglage est idéal pour des portions individuelles d'aliments en conserve emballés dans un petit conteneur micro-ondes, habituellement de 6 à 8 onces. Retirer le couvercle métallique interne et remplacer le couvercle extérieur hyper-fréquence. Après la cuisson, remuer les aliments et laisser reposer 1 ou 2 minutes.
6. Soupe	1 - 2 tasses	Pour réchauffer la soupe. Appuyez brièvement sur la touche Snack six fois pour la soupe. Remuer le liquide rapidement avant et après la cuisson pour éviter toute "éruption".

Fondre/Ramollir

Le four utilise la faible puissance pour faire fondre et ramollir les aliments. Consultez le tableau suivant.

- Supposons que vous vouliez faire fondre 2 plaques de beurre.

Étape	Presser
1. Melt/ Soften	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MELT BUTTER
2. START +30 Sec	ENTER 1-2 STK
3. ②	PRESS START 2 STICK
4. START +30 Sec	MELT BUTTER COOK Compte à rebours

TABLEAU DE FONDRE/RAMOLLIR

CATÉGORIE	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
BEURRE	1 ou 2 plaques	Déballez et placez dans un récipient pour micro-ondes. Le beurre n'a pas besoin d'être couvert. Remuez à la fin de la cuisson pour finir de faire fondre.
CHOCOLAT	2, 4 ou 8 onces	Des éclats ou des carrés de chocolat pâtissier peuvent être utilisés. Déballez et placez les carrés dans un récipient pour micro-ondes. Remuez à la fin de la cuisson pour finir de faire fondre.
GLACES	Pinte, 1,5 litre	Placez le plat dans le four afin que la glace soit assez ramollie pour faciliter le service.
FROMAGE À LA CRÈME	3 ou 8 onces	Déballez et placez dans un récipient pour micro-ondes. Le fromage à la crème sera à température ambiante et prêt à être utilisé dans la recette.

CUISSON PAR CONVECTION

Cuisson par convection

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

La cuisson par convection utilise un élément chauffant pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. Toute température de four de 100°F à 450°F peut être réglée. Un ventilateur fait circuler doucement cet air chauffé dans tout le four, autour de la nourriture, produisant des extérieurs dorés et des intérieurs riches et humides.

Parce que l'air chauffé est constamment en mouvement, ne permettant pas une couche d'air plus frais de se développer autour de la nourriture, certains aliments cuisent plus rapidement que dans la cuisson ordinaire du four.

Pour les meilleurs résultats. . .

Toujours utiliser la grille ronde lors de la cuisson par convection.

Réduisez la température de l'emballage / recette 25F pour les produits de boulangerie.

La grille ronde est nécessaire pour une bonne circulation de l'air et même le brunissement.

Consultez la section Conseils Ustensiles (P21) pour plus d'informations sur les ustensiles de cuisine proposés.

Utilisation de la convection avec préchauffage

- Supposons que vous souhaitez faire cuire les aliments pendant 5 minutes à 400°F en utilisant la convection avec un préchauffage.

Étape	Presser
1. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP
2. ⑧	PRESS START 400F
3. START +30 Sec (Le four est préchauffé, il signalera.)	PRESS START PREHEAT CONVECT
4. Lorsque la température préchauffée est atteinte. Si aucune action n'a été prise en 12 secondes, la température préchauffée. afficher.	400F CONVECT
5. Ouvrez la porte en 30 minutes.	ENTER TIME
6. 5 0 0 325° 450° 450° Placez la nourriture au four. Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson.	PRESS START 5:00
7. START +30 Sec	Compte à rebours

- Supposons que vous souhaitez cuire les aliments pendant 5 minutes à 400°F en utilisant la convection sans préchauffer.

Étape	Presser
1. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP
2. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE ROAST ENTER TEMP
3. ⑧	PRESS START 400F
4. START +30 Sec	ENTER TIME
5. 5 0 0 325° 450° 450°	PRESS START 5:00
6. START +30 Sec	Compte à rebours

Combinaison four à micro-ondes + convection

- Supposons que vous souhaitez cuire les aliments pendant 5 minutes en combinant la cuisson.

Étape	Presser
1. Convection +Micro	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325 F
2. START +30 Sec	ENTER TIME
3. 5 0 0 325° 450° 450°	PRESS START 5:00
4. START +30 Sec	Compte à rebours



REMARQUE

- Vérifiez les conseils sur les ustensiles de cuisine, pour savoir lesquels utiliser lors de la cuisson combinée
- N'utilisez pas de ustensiles de cuisine en métal lorsque vous faites une cuisson combinée
- Pour obtenir de meilleurs résultats de rôtissage et de dorure, les rôtis entiers doivent être cuits dans un plat en verre placé directement sur la grille du four.
- Pour les aliments qui sont trop grand pour le four, vous pouvez retirer la grille ronde et placer le plat directement sur le plateau tournant.

CUISSON PAR CONVECTION

Cuisson par convection

- Utilisez la grille ronde pendant la cuisson par convection.
- Toujours préchauffer le four avant la cuisson par convection.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson - chaque fois que la porte est ouverte, le four perd de la chaleur et cela peut provoquer une cuisson inégale.

Biscuits et pain

TYPE	TEMPERATURE	DUREE	NOTES
Des biscuits	400°F	20-30 minutes	Les biscuits réfrigérés en conserve prennent 2 à 4 minutes de moins en temps.
Muffins	350°F	15-20 minutes	Retirez de l'étain tout de suite et placez-la sur la grille de refroidissement.
Pain aux noix ou pain aux fruits	350°F	55-70 minutes	
Pain	350°F	55-65 minutes	
Rouleaux simples ou doux	350°F	40-50 minutes	Graisser légèrement la plaque à pâtisserie.

Gateaux

TYPE	TEMPERATURE	DUREE	NOTES
Cheesecake	350°F	65-75 minutes	Après la cuisson ouvrir légèrement la porte du four et laissez le cheesecake au four pendant 30 minutes.
Gâteau au café	350°F	30-40 minutes	
Gâteaux tasse	350°F	20-30 minutes	
Gâteau aux fruits	350°F	85-95 minutes	
Pain d'épice	350°F	40-45 minutes	

CUISSON PAR CONVECTION

Cuisson combinée

La cuisson combinée permet aux aliments de devenir bruns et croustillants.

TYPE	QUANTITE	DUREE	NOTES
Burgers au boeuf	4oz	16-19 minutes pour deux	Placez sur une plaque anti-micro-ondes, égouttez les graisses et tournez à mi-cuisson.
Rôti de bœuf	1,0kg	Rare: 15-20 minutes Moyen: 21-25 minutes Bien fait: 26-30 minutes	Placez le côté gras vers le bas sur le bas rack, assaisonner, couvrir si nécessaire. Après la cuisson, laisser reposer pendant 15 minutes.
Agneau Rôti, roulé, désossé	1,0kg	Rare: 15-20 minutes Moyen: 21-25 minutes Bien fait: 26-30 minutes	Placez le côté gras vers le bas sur le bas rack, broser avec la marinade et assaisonner, couvrir si nécessaire. Après la cuisson, laisser reposer pendant 15 minutes.
Porc	2 chops	Rare: 13-14 minutes Moyen: 18-23 minutes Bien fait: 24-29 minutes	Placez sur une étagère haute, broser avec la marinade et assaisonner. Cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose ou que la température interne atteigne 170 °F. Mettre à mi-chemin la cuisson. Après la cuisson, recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 5 minutes.
Porc	4 chops	Rare: 15-19 minutes Moyen: 20-25 minutes Bien fait: 26-32 minutes	Placez sur une étagère haute, broser avec la marinade et assaisonner. Cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose ou que la température interne atteigne 170°F. Mettre à mi-chemin la cuisson. Après la cuisson, recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 5 minutes.
Porc Rôti à la longe, roulé, sans os	1,0kg	Rare: 20-25 minutes Moyen: 26-30 minutes Bien fait: 30-35 minutes	Placez le côté gras vers le bas sur la grille du bas, assaisonner, couvrir si nécessaire. Après la cuisson, recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 15 minutes.
Filets de poulet	1 Lb.	16-26 minutes	Laver et sécher la viande, enlever la peau, placer la partie la plus épaisse vers l'extérieur sur une étagère haute.
Poulet Portions désossées	1 Lb.	13-24 minutes	Placez sur une étagère haute, brossez avec du beurre et assaisonner selon les besoins. Mettre à mi-chemin la cuisson. Cuire jusqu'à ce que le rose et les jus ne soient plus clairs. Après la cuisson, recouvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer pendant 3 à 5 minutes.
Poulet, entier	1,3kg	25-40 minutes	Lavez et séchez la viande, placez la poitrine vers le bas sur un bas rack, brossez avec du beurre et faites la saison selon les besoins. Tournez et égouttez la moitié de la cuisson. Cuire jusqu'à ce que le rose et les jus puissent s'éclaircir. Après la cuisson, couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes. La température devrait être d'environ 185 °F.

Conseils ustensiles de cuisine

Cuisson par convection

Les casseroles en métal sont recommandées pour tous les types de produits cuits, mais surtout lorsque le brunissement ou la croûte est important.

Les casseroles métalliques foncées ou ternes sont les meilleures pour les pains et les tartes car elles absorbent la chaleur et produisent une croûte plus croustillante.

Les casseroles en aluminium brillant sont meilleures pour les gâteaux, les biscuits ou les muffins car ces casseroles reflètent la chaleur et contribuent à produire une croûte légère et tendue.

Les casseroles en verre ou en verre-céramique ou les plats à la cuisson conviennent le mieux aux recettes d'œufs et de fromages en raison de la propreté du verre.

Cuisine combinée

Les récipients en verre ou en verre et en céramique sont recommandés. Assurez-vous de ne pas utiliser d'objets avec des garnitures métalliques, car cela pourrait provoquer des incandescences avec la paroi du four ou l'étagère du four, endommager les ustensiles de cuisine, l'étagère ou le four.

Il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisine à base de micro-ondes résistant à la chaleur (sans danger pour 450°F), mais il n'est pas conseillé pour les aliments nécessitant une écorce ou un brunissement complet, car le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.

USTENSILES DE CUISINE	MICRO-ONDES	CONVECTION	COMBINAISON
<i>Verre résistant à la chaleur, verre céramique (Pyrex[®], Fire King[®], Corning Ware[®], etc.)</i>	Oui	Oui	Oui
<i>Métal</i>	Non	Oui	Non
<i>Verre non résistant à la chaleur</i>	Non	Non	Non
<i>Plastiques pour micro-ondes</i>	Oui	Non	Oui
<i>Films plastiques et Wraps</i>	Oui	Non	Non
<i>Produits en papier</i>	Oui	Non	Non
<i>Paille, en osier et bois</i>	Oui	Non	Non

* N'utilisez que des ustensiles de cuisine pour micro-ondes qui sont convenable pour 450 °F

DÉCONGÉLATION AUTO

Utiliser la Décongélation Automatique

Trois cycles de décongélation sont préréglés dans le four. La fonction décongélation automatique fournit la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indiquera quel cycle de décongélation est recommandé pour les aliments que vous décongelez.

Pour plus de commodité, la Décongélation automatique comprend un système intégré de signaux sonores pour vous rappeler de vérifier, retourner, séparer ou redresser les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de décongélation. Quatre niveaux de décongélation sont disponibles:

1. **VIANDE**
2. **VOLAILLE**
3. **POISSON**

Le poids pris en charge va de 0,1 à 6 livres.

- Supposons que l'on veuille décongeler 1,2 livres) de poisson.

Étape	Presser
1. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT
2. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY
3. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH
4. START +30 Sec	ENTER WEIGHT
5. ① et ② Pour entrer le poids	PRESS START 1.2
6. START +30 Sec	DEFR. FISH Compte à rebours



REMARQUE

Le four émet un signal sonore pendant le cycle de DEFROST. À ce moment, ouvrez la porte et retournez, séparez ou redressez les aliments. Enlevez les portions décongelées. Retournez les portions congelées dans le four et appuyez sur **START** pour reprendre le cycle de décongélation. +30 Sec

Conseils d'utilisation

- Pour de meilleurs résultats, enlevez le poisson, les fruits de mer, la viande et la volaille de leur emballage fermé d'origine en papier ou en plastique (papier d'emballage). À défaut, l'emballage retient la vapeur et le jus contre les aliments, ce qui peut faire cuire la surface extérieure des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, roulez la viande hachée en boule avant de la congeler. Lors du cycle de DEFROST, le four micro-ondes vous signalera quand retourner la viande. Enlevez tout excès de givre de la viande et continuez la décongélation.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur un grill à rôtir pour micro-ondes afin de récupérer les graisses.

Ce tableau indique les sélections de types d'aliments et les poids que vous pouvez définir pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, dégagez ou retirez le couvercle sur les aliments.

Touche	Catégorie	POIDS QUE VOUS POUVEZ DÉFINIR (dixièmes de livre)
Defrost	Viande	0,1 à 6 livres
Defrost	Volaille	0,1 à 6 livres
Defrost	Poisson	0,1 à 6 livres

Tableau de conversion des poids

Vous avez certainement l'habitude de mesurer le poids des aliments en livres et en onces, qui sont des fractions de livre (par exemple, 4 onces valent ¼ de livre). Cependant, afin de saisir le poids des aliments dans la fonction Décongélation automatique, vous devez indiquer des livres et des dixièmes de livre. Si le poids sur l'emballage des aliments est exprimé en fractions de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

Équivalence de poids	
ONCES	POIDS DÉCIMAL
1,6	,10
3,2	,20
4,0	,25 un quart de livre
4,8	,30
6,4	,40
8,0	,50 une demi-livre
9,6	,60
11,2	,70
12,0	,75 trois quarts de livre
12,8	,80
14,4	,90
16,0	1,0 une livre



REMARQUE

Entre deux poids décimaux, choisissez le poids inférieur pour les meilleurs résultats de décongélation.

DÉCONGÉLATION AUTO

Tableau de Décongélation Automatique

REMARQUE: La viande à la forme irrégulière et de grande dimension, les morceaux gras de viande doivent avoir leurs surfaces minces ou grasses protégées avec du papier aluminium dès le début du cycle de décongélation.

Réglages pour la Viande

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SIGNAL SONORE	CONSIGNES SPÉCIALES
BOEUF Bœuf haché, Vrac	VIANDE	Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Retournez. Remettez le reste dans le four.	Ne décongelez pas moins de 1/4 livre Congelez sous forme de boule.
Bœuf haché, Portions	VIANDE	Séparez et redispalez.	Ne décongelez pas les portions de moins de 2 onces. Appuyez sur le centre lors de la congélation.
Steak, Gîte noix	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Steak, Filet	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Ragoût de bœuf	VIANDE	Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Séparez le reste.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Rôti à la cocotte, rôti de paleron	VIANDE	Remettez le reste dans le four.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Côte de bœuf	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Rôti de rumsteak roulé	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
AGNEAU Cubes pour ragoût	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Côtelettes (1 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Remettez le reste dans le four.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Côtes de PORC (1/2 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Séparez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Hot-dogs	VIANDE	Séparez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Côtes levées Côtes campagnardes	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Saucisses, Chapelets	VIANDE	Séparez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Saucisses, Vrac	VIANDE	Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Retournez. Remettez le reste dans le four.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Rôti de longe, Désossé	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.

DÉCONGÉLATION AUTO

Tableau de Décongélation Automatique (Suite)

Réglages pour la Volaille

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SIGNAL SONORE	CONSIGNES SPÉCIALES
POULET Entier (jusqu'à 2,7 kg - 6 livres) Coupé en morceaux	VOLAILLE	Retournez, blancs vers le bas. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium. Séparez les morceaux et redispalez. Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium.	Placez le poulet, blancs vers le haut dans un plat pour four micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide. Enlevez les abats quand le poulet est partiellement décongelé. Placez dans un plat pour four micro- ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide.
POULET DE CORNOUAILLES Entier	VOLAILLE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide.
DINDE Blanc (jusqu'à 6 livres)	VOLAILLE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide.

Réglages pour pe Poisson

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SIGNAL SONORE	CONSIGNES SPÉCIALES
POISSON Filets	POISSON	Retournez. Séparez les filets quand ils sont partiellement décongelés, si possible.	Placez dans un plat pour four micro-ondes. Séparez avec soin les filets sous l'eau froide.
Darnes	POISSON	Séparez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes. Passez sous l'eau froide pour terminer la décongélation.
Entiers	POISSON	Retournez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes. Couvrez la tête et la queue avec du papier aluminium, ne laissez pas le papier aluminium toucher les parois du micro- ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide.
FRUITS DE MER Chair de crabe	POISSON	Coupez en plusieurs morceaux. Retournez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Queues de langouste	POISSON	Retournez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Crevettes	POISSON	Séparez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Coquillesnt- Jacques	POISSON	Séparez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.

Conseils pour la Décongélation

- Lors de l'utilisation de la Décongélation automatique, le poids à saisir est le poids net (le poids des aliments moins celui du récipient).
- Avant de commencer, assurez-vous de retirer toutes les attaches en métal souvent présents dans les sacs pour aliments surgelés et remplacez-les par des ficelles ou des bandes élastiques.
- Ouvrez les récipients, tels que les cartons, avant de les placer dans le four.
- Coupez ou percez toujours les sacs ou les emballages en plastique.
- Si les aliments sont emballés dans du papier aluminium, retirez le papier aluminium et placez les aliments dans un récipient adapté.
- Incisez la peau des aliments avec une peau, tels que les saucisses.
- Penchez les sacs d'aliments en plastique pour assurer une décongélation homogène.
- Sous-évaluez toujours la durée de décongélation. Si les aliments décongelés sont toujours gelés au centre, remettez-les dans le four micro-ondes pour plus de décongélation.
- La durée de décongélation dépend du niveau de congélation des aliments.
- La forme de l'emballage influe sur la rapidité de décongélation des aliments. Des emballages peu profonds décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.
- Dès que les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les parties des aliments tels que les ailes de poulet, les pattes, les queues de poissons ou les parties qui commencent à devenir chaudes. Assurez-vous que le papier aluminium ne touche pas les parois, le dessus ou le fond du four. Le papier aluminium peut endommager la paroi du four.
- Pour de meilleurs résultats, laissez les aliments reposer après la décongélation.
- Retournez les aliments lors de la décongélation ou du temps de repos. Coupez en plusieurs morceaux et retirez les aliments dès que souhaité.

FONCTIONS PRATIQUES

Clock & Settings

Le four aux micro-ondes a des paramètres qui vous permettent de personnaliser le fonctionnement à votre convenance. Ci-dessous le tableau indiquant les différents réglages. Appuyez sur la touche plusieurs fois de **Clock & Settings** pour accéder à la fonction de réglage souhaitée.

Touche	Option
Clock & Settings x1	Horloge
Clock & Settings x2	Verrouillage de contrôle
Clock & Settings x3	Économie d'énergie
Clock & Settings x4	Volume (Basse / Méd. / Haute / Arrêt)
Clock & Settings x5	Filtre à air pur Réinitialisation / Arrêt
Clock & Settings x6	Langue
Clock & Settings x7	Poids lb / kg
Clock & Settings x8	Demo

(1). Réglage de l'horloge

L'horloge peut être désactivé lorsque le micro-ondes est branché pour la première fois et la touche **STOP** est sélectionné.

Pour réactiver les instructions.

- Supposons que vous vouliez régler l'horloge 10:59.

Étape	Presser
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. (1) (0) (5) (9)	PRESS START 10:59
3. START +30 Sec	10:59



REMARQUE

1. Si vous commencez à entrer une heure erronée (par exemple 2:89) le 8 est un chiffre invalide et ne peut être entré. Entrez l'heure correcte.
2. Si vous touchez **STOP** pendant réglage de l'horloge, l'écran affiche le dernier réglage ou un écran vide si aucun réglage n'a été effectué.

(2). Réglage de la commande Lock On / Off

Pour activer le verrouillage des commandes.

Étape	Presser
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. START +30 Sec	Heure du jour si l'heure du jour était réglée LOCK

Pour désactiver le verrouillage des commandes, toucher **Clock & Settings** puis touchez **START +30 Sec**

(3). Réglage de l'économie d'énergie On/Off

Pour activer l'économie d'énergie. L'activation de l'économie d'énergie désactive l'affichage de l'heure.

Étape	Presser
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF
4. START +30 Sec	ON

Pour éteindre l'économie d'énergie, appuyez sur **Clock & Settings** et choisissez POWER SAVE, sélectionnez OFF puis toucher Start + 30 sec.

FONCTIONS PRATIQUES

(4). Tournez le son On/Off/Bas/Med/Haut

Les signaux sonores sont disponibles pour vous guider lors de la création et l'utilisation de votre four.

- **Une tonalité de programmation** retentit chaque fois que vous touchez un pad.
- **Trois tonalités** signalent la fin du décompte de la minuterie.
- **Trois tonalités** signalent la fin d'un cycle de cuisson.
- Supposons que vous voulez activer le signal sonore hors tension.

Étape	Presser
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME MED
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME HIGH
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME OFF
5. START +30 Sec	OFF



REMARQUE

Lorsque le cycle de cuisson est terminé END sera affiché et le signal sonore retentit si le son est activé.

(5). RÉGLAGE DU FILTRE REINITIALISER OU FILTRE DESACTIVE

- Supposons que vous souhaitez désactiver la réinitialisation du filtre.

Étape	Presser
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PURE AIR FILTER RESET
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PURE AIR FILTER OFF
6. START +30 Sec	OFF



REMARQUE

Select FILTER RESET to turn off "FILTER" icon and reset to remind in 6 months; if you want to turn off "FILTER" icon notification and not remind at all, select FILTER OFF and press START +30 Sec.

FONCTIONS PRATIQUES

(6). REGLAGE DE LA LANGUE ANGLAIS/ FRANCAIS

- Supposons que vous voulez définir la langue.

Étape	Presser
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PURE AIR FILTER RESET
6. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LANGUAGE FRENCH
7. START +30 Sec	FRANCAIS



REMARQUE

Quand on appuie sur **START** +30 Sec et le réglage précédent était anglais, il sera mis en français. Si vous voulez revenir à l'anglais, vous devrez appuyer de nouveau sur Clock & six fois, puis appuyez sur **START** +30 Sec Settings.

(7). Réglage Poids lb / Kg

- Supposons que vous voulez basculer entre le poids en Livres et kilogrammes.

Étape	Presser
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PURE AIR FILTER RESET
6. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LANGUAGE FRENCH
7. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB / KG
8. START +30 Sec	KG



REMARQUE

Si l'écran affiche kg, en appuyant sur la touche **START** +30 Sec permet de réinitialiser les commandes du four à lbs. Pour revenir au kg, vous devrez appuyer de nouveau sur Clock & Quatre fois, puis sur **START** +30 Sec Settings.

FONCTIONS PRATIQUES

(8). Réglage du mode Demo On / Off

- Supposons que vous souhaitiez entrer en mode Démo. Lorsque le mode Demo est activé, les fonctions de programmation fonctionneront en mode compte à rebours rapide sans puissance de cuisson.

Étape	Presser
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PURE AIR FILTER RESET
6. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LANGUAGE FRANCH
7. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB / KG
8. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
9. START +30 Sec	ON

REMARQUE

Quand on appuie sur **START** +30 Sec et le réglage précédent était sur OFF, puis il sera réglé sur ON. Si vous souhaitez activer le mode de démonstration retour OFF, vous devrez appuyer de nouveau sur **Clock & Settings** cinq fois, puis sur **START** +30 Sec.

2. Régler la Minuterie

Votre four micro-ondes peut être utilisé comme une minuterie. Vous pouvez régler jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. La minuterie peut être utilisée quand le four micro-ondes fonctionne.

- Supposons que l'on veuille régler sur trois minutes.

Étape	Presser
1. Timer On-Off	TIMER ENTER TIME
2. (3) (0) (0)	TIMER 3:00 PRESS START
3. Timer On-Off	TIMER 3:00 Compte à rebours

REMARQUE

Le compte à rebours de la minuterie ne s'arrête pas même si la porte est ouverte. Lorsque la minuterie et la cuisson fonctionnent toutes deux, appuyez une fois sur "**Timer On-Off**", l'affichage affichera le temps restant; Pour annuler la minuterie, appuyez de nouveau sur "**Timer On-Off**". Lorsque seul la minuterie fonctionne, appuyez une fois sur "**Timer On-Off**" pour annuler la minuterie.

3. Utiliser le ventilateur d'évacuation

La touche commande le ventilateur d'évacuation à 2 vitesses. Si le ventilateur d'évacuation est OFF, le premier appui sur la touche Ventilation passe le ventilateur sur HIGH, le deuxième sur LOW et le troisième appui sur OFF.

- Supposons que l'on veuille Pour passer la vitesse du ventilateur d'évacuation à LOW depuis la position OFF.

Étape	Presser
1.  Hi Low Off	HIGH
2.  Hi Low Off	LOW

FONCTIONS PRATIQUES

REMARQUE

Si la température de la hotte ou de la surface de cuisson sous le four devient trop élevée, le ventilateur d'évacuation se met automatiquement en marche pour protéger le four. Il peut rester activé pendant une heure pour refroidir le four. Si tel est le cas, la touche Ventilation ne désactive pas le ventilateur.

4. Utiliser l'éclairage de la surface de cuisson

La touche commande l'éclairage de la surface de cuisson. Si l'éclairage est OFF, le premier appui sur la touche Éclairage ON l'éclairage (high), le deuxième appui passe en mode Nite (low) et le troisième appui sur OFF.

- Supposons que l'on veuille régler la durée de temporisation sur à vitesse HIGH depuis la position OFF.

Étape	Presser
1.  Hi Low Off	HIGH

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

EXTÉRIEUR

La surface externe est de l'acier pré-revêtu et plastique. Nettoyez l'extérieur avec un savon doux et de l'eau, rincez et séchez avec un chiffon doux. Ne pas utiliser n'importe quel type de ménage ou de nettoyant abrasif.

PORTE

Essuyez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon doux pour enlever les déversements ou des éclaboussures. Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir lorsqu'elles sont essuyées souvent avec un chiffon doux. Éviter l'utilisation de pulvérisation et autres produits de nettoyage agressifs, car ils peuvent tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.

ENTRETIEN FACILE™ EN ACIER INOXYDABLE / SMUDGE_PROOF™ ACIER INOXYDABLE/ NOIR ACIER INOXYDABLE (CERTAINS MODÈLES)

Votre four à micro-ondes (certains modèles) peut avoir une finition ou un revêtement en acier inoxydable. Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou un chiffon propre. Rincer à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de produits nettoyants achetés en magasin comme les nettoyants en acier inoxydable ou d'autres types de produits de nettoyage contenant des abrasifs, des chlorures, des atomes de chlore ou de l'ammoniaque. Il est recommandé d'utiliser savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre.

TOUCHE PANNEAU DE CONTROLE

Il faut prendre soin de nettoyer le panneau de commande tactile. Si le panneau de commande est sale, ouvrir la porte du four avant de le nettoyer. Essuyez le panneau avec un chiffon imbibé légèrement avec de l'eau seulement. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas frotter ou utiliser toute sorte de produits de nettoyage chimiques. Fermer la porte et appuyer sur **STOP/CLEAR**.

INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car peu de chaleur est générée sur les surfaces intérieures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez avec un chiffon doux et de l'eau chaude. **NE PAS UTILISER** de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer. Pour les taches plus tenaces, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux, rincez abondamment à l'eau chaude. La grille ronde et la durée peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse, rincées et séchées.

ONDES DE COUVERTURE

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur le côté de la cavité à micro-ondes du four. Il est composé de mica donc besoin de soins spéciaux. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer une bonne performance à micro-ondes four. Essuyer soigneusement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments sur la surface de la couverture immédiatement après qu'ils se produisent. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et provoquer de la fumée ou même s'enflammer. **NE PAS RETIRER LE GUIDE D'ONDES.**

ELIMINATION DES ODEURS

De temps en temps, une odeur de cuisson peut rester dans le four à micro-ondes. Pour le retirer, mélanger 1 tasse d'eau, le zeste de citron râpée et le jus de 1 citron et plusieurs clous de girofle dans une tasse à mesurer en verre. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à 100% de la puissance. Laisser reposer aux micro-ondes jusqu'à ce qu'il refroidisse. Essuyer l'intérieur avec un chiffon doux.

PLATINE/SUPPORT PLAQUE TOURNANTE

Le support du plateau tournant et le plateau tournant peuvent être retiré pour faciliter le nettoyage. Lavez-les dans de l'eau douce savonneuse; pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et non une éponge à récurer. Il y a aussi le lave-vaisselle. Utilisez l'étagé supérieur du lave-vaisselle. L'arbre moteur du plateau tournant n'est pas scellé, donc l'excès d'eau ou déversement doit être nettoyé immédiatement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

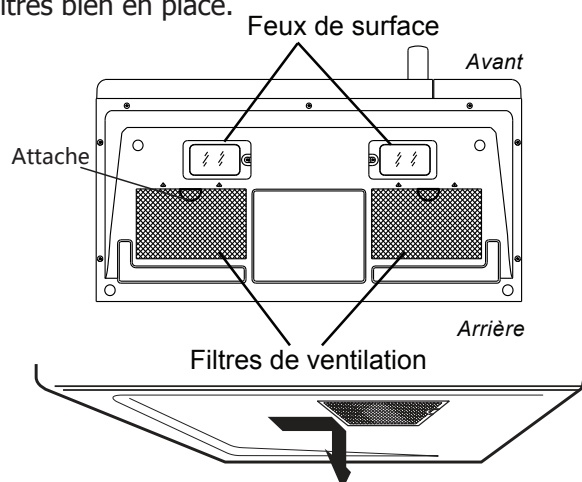
Nettoyage des filtres d'échappement

Les filtres d'échappement de ventilation du four doivent être retirés et nettoyés souvent, généralement au moins une fois par mois.

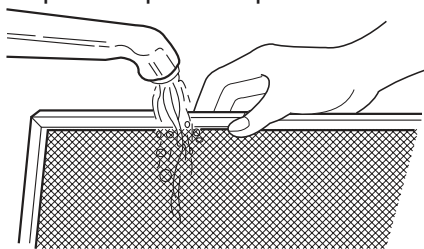
Filtre d'échappement de ventilation pièce n° 5304478913
Pour commander des pièces, composez le 800-599-7569

⚠ ATTENTION

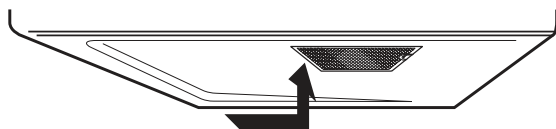
Pour éviter tout risque de blessure ou de dommages matériels, ne pas faire fonctionner la hotte four sans filtres bien en place.



1. Pour retirer les filtres de ventilation d'échappement, faites glisser le filtre à l'arrière. Ensuite, tirez le filtre vers le bas et poussez de l'autre côté. Le filtre abandonnera. Répétez l'opération pour le 2ème filtre.



2. Faire tremper les filtres de ventilation dans l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez bien et secouez pour sécher ou lavez dans un lave-vaisselle.
Ne pas utiliser de l'ammoniaque. L'aluminium sur le filtre se corrode et fonce.



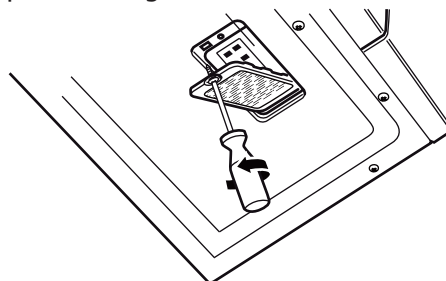
3. Pour réinstaller le filtre d'évacuation d'air, faites-le glisser dans la fente sur le côté, puis appuyez sur le haut et vers four pour verrouiller. Réinstaller le 2e filtre en utilisant la même procédure.

Remplacement lumière de surface

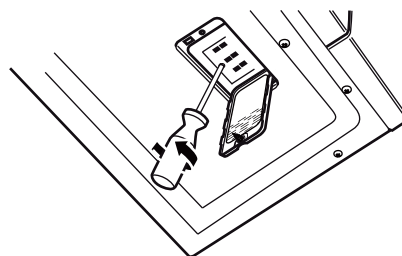
⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommages matériels, porter des gants lors du remplacement des ampoules.

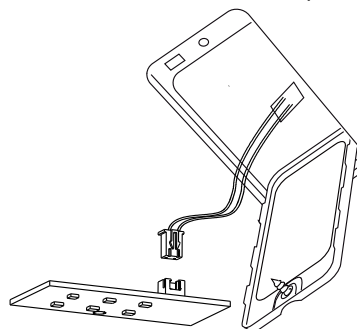
1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation au disjoncteur principal.
2. Retirer les vis de fixation du couvercle de l'ampoule à deux positions légères sous le micro-ondes.



3. Retirez la vis de fixation de la lumière LED.



4. Débranchez la lampe LED du harnais, remplacez la lampe LED de la pièce n° 5304499540. Pour commander des pièces, composez le 800-599-7569. Ensuite, reconnectez le harnais.



5. Réinstallez la lumière LED et la vis de montage. Lors de la réinstallation de la vis de montage, veillez à ne pas endommager la lumière LED.
6. Réinstallez le cabochon LED et vis de montage.]
7. Branchez le four micro-ondes de nouveau dans l'alimentation ou de mettre l'appareil sous tension au disjoncteur principal.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

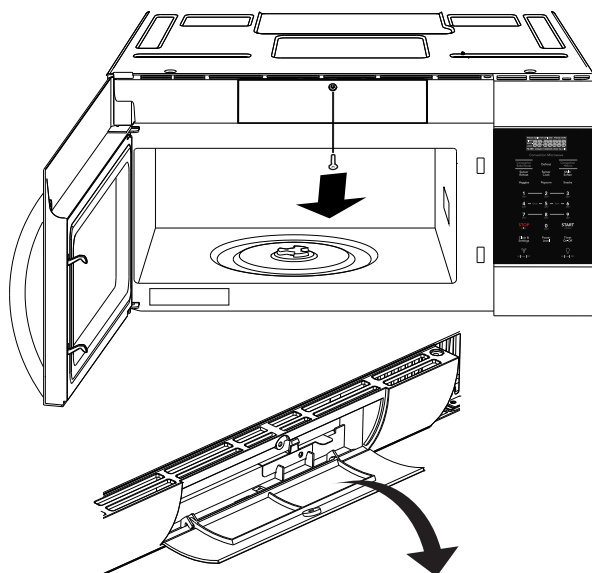
Remplacement du filtre hyperfréquence PureAir®

Pour les remplaçants, visitez Frigidaire.com ou appelez le 1 800 599 7569 et demandez OTRFILTER1.

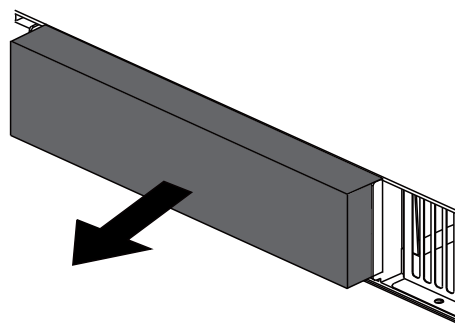
PureAir®Filter Numéro de pièce de rechange: OTRFILTER1
Remplacer le filtre tous les 6 mois.

Le filtre à micro-ondes PureAir®, lorsqu'il est utilisé avec le ventilateur de recirculation, réduit les odeurs de cuisson de votre surface de cuisson en piégeant, en neutralisant et en éliminant les molécules causant des odeurs. Le charbon actif breveté est 10 fois plus efficace pour réduire les odeurs de cuisson que les filtres à charbon standard. Pour de meilleurs résultats, remplacez tous les 6 mois.

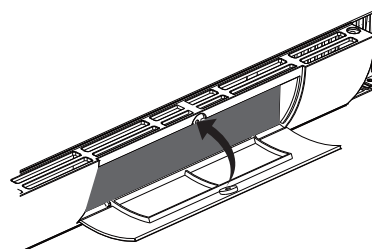
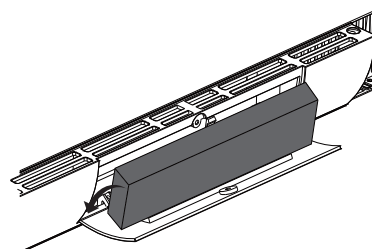
1. Retirez le PureAir. Filtrer de l'emballage et agiter le filtre pour éliminer l'excès de carbone.
2. Utilisez un tournevis Phillips pour dévisser la porte d'accès PureAir®Filter.
3. Ouvrez la porte d'accès au filtre.



4. Supprimez le système existant (s'il est installé) en retirant le filtre PureAir.



5. Placez le nouveau filtre PureAir® dans la fente derrière la porte avec un angle jusqu'à ce qu'il soit droit et bien placé dans le conduit.



6. Assurez-vous que le filtre PureAir® est imbriqué verticalement dans la fente. Fermez la porte d'accès, serrez la vis et le filtre PureAir® est prêt à l'emploi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

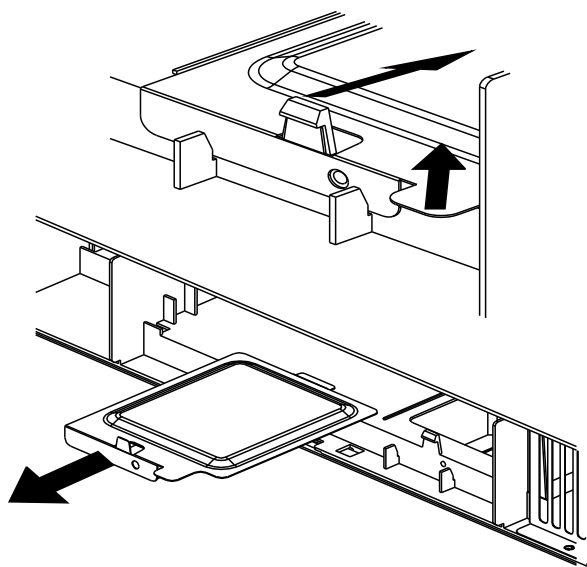
Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four lors du nettoyage.

Remplacement la lumière du four

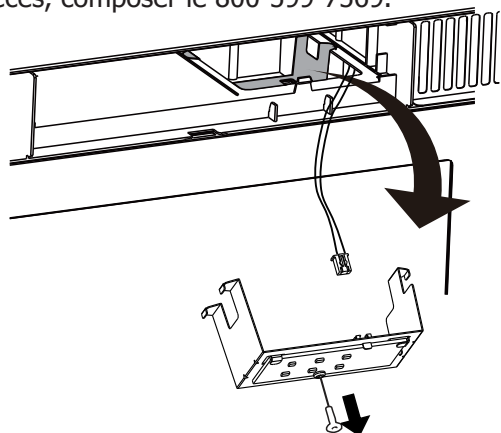
Pour accéder au couvercle de la lumière, retirez le PureAir.

Filtre au carbone par micro-ondes selon les instructions 1-4 ci-dessus dans le PureAir. Section de réinstallation du filtre au carbone aux micro-ondes.

1. Ouvrir le couvercle lumineux situé derrière PureAir. Filtre à charbon hyperfréquence en tirant soigneusement sur le bord avant.



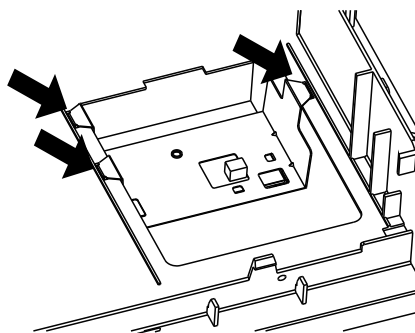
2. Retirez le support de LED et l'assemblage de lumière. Retirez la lumière LED du support en retirant la vis de montage et ne la remplacez que par la pièce 5304499540. Pour commander des pièces, composer le 800-599-7569.



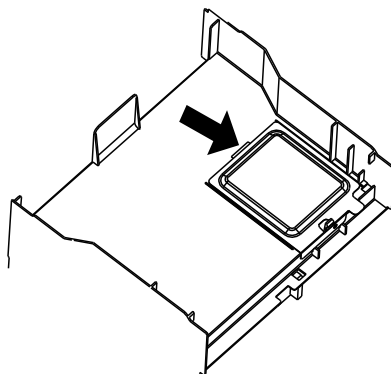
3. Réinstallez la lumière LED sur le support avec la vis de montage.

Lors de la réinstallation de la vis de montage, veillez à ne pas endommager la lumière LED.

4. Rebranchez la lumière LED au faisceau et placez l'ensemble de lumière LED dans le boîtier en plastique.



5. Remplacez le couvercle de la lumière du four à micro-ondes en appuyant soigneusement (assurez-vous que la partie arrière du couvercle de la lumière est insérée dans la fente à l'arrière).



6. Remettez en place le filtre à chaleur aux micro-ondes PureAir®. Fermez la porte de la grille d'aération et serrez la vis de fixation de la grille de ventilation.

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

Si le temps qui apparaît dans l'affichage diminue très rapidement, vérifier le MODE DE DÉMONSTRATION à la page 28 et annuler.

FICHE TECHNIQUE

Tension courant alternatif:	Monophasé 120V, 60Hz, CA seulement
Alimentation requise:	1500W 13,5 amps. (FGMV155CTF, FGMV155CTD)
Puissance de sortie*:	900 W
Puissance de sortie*(convection):	1450 W
Fréquence:	2450 MHz (Classe B/Groupe 2)**
Dimensions extérieures:	29,88 "(W) x 16,32 "(H) x 17,23 "(D)
Dimensions de la cavité:	20,24 "(W) x 9,25 "(H) x 13,67 "(D)
Capacité de four à micro-ondes***:	1,5 Cu. Ft.
Uniformité de cuisson:	Plateau tournant
Poids:	Environ 63,8 lb net et 69,3 lb brut
Lumière de travail / de nuit:	2*1.5W LED, le numéro de pièce est 5304499540.
Lumière du four à micro-ondes:	1*1.5W LED, le numéro de pièce est 5304499540.

* 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.

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 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.

USA

1-800-374-4432
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

Printed in China