

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et l'entretien

de votre four encastré

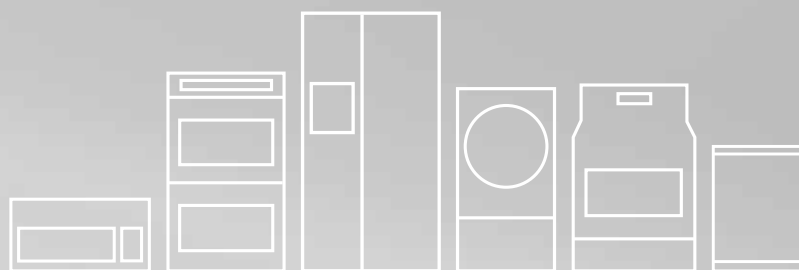


TABLE DES MATIÈRES

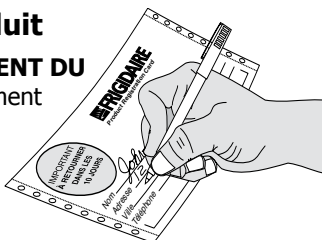
Bienvenue et félicitations	2	Réglage des commandes du four.....	26
Mesures de sécurité importantes	3	Nettoyage à la vapeur	40
Information importante sur le four à micro-ondes.....	8	Autonettoyage	41
Aperçu des caractéristiques.....	11	Entretien et nettoyage (tableau de nettoyage du micro-ondes)	43
Noms des pièces et tableau de commande du four à micro-ondes	12	Entretien et nettoyage (tableau de nettoyage du four)....	44
Avant d'utiliser le four à micro-ondes.....	13	Entretien et nettoyage	45
Réglage du four à micro-ondes.....	13	Avant de faire appel au service après-vente	46
Avant l'utilisation du four	23	Garantie sur les gros appareils électroménagers	48

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS

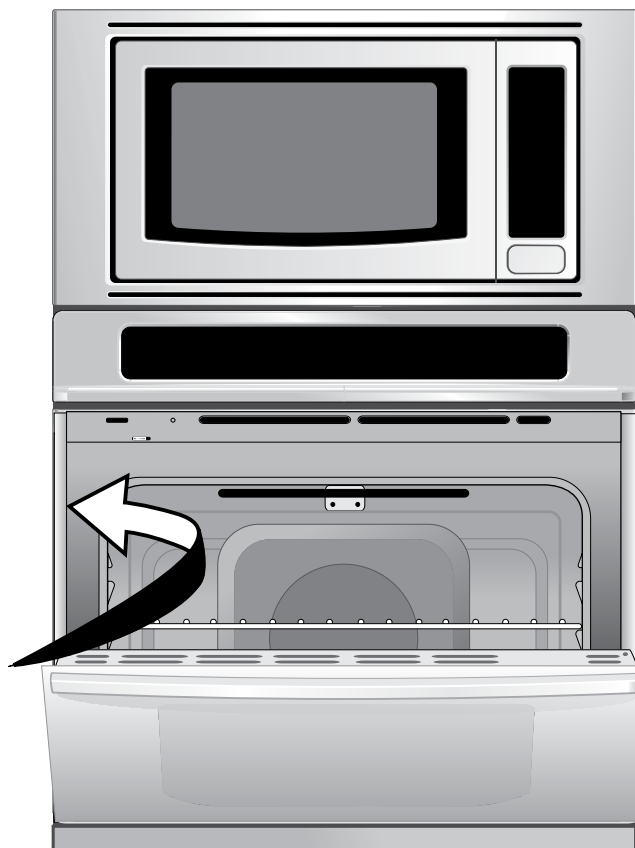
Enregistrement du produit

Enregistrez votre produit

La **CARTE D'ENREGISTREMENT DU PRODUIT** doit être complètement remplie, signée et retournée à Electrolux Home Products.



Emplacement du numéro de série



Veuillez noter ci-dessous le numéro de modèle et le numéro de série de votre appareil pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons totalement à vous fournir le meilleur service possible. Votre satisfaction est notre priorité.

Nous espérons que vous apprécierez votre nouvel appareil. Nous vous **remercions** d'avoir choisi un de nos produits. Nous espérons que vous penserez à nous lors de vos prochains achats.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER

Ce manuel d'utilisation et d'entretien contient des instructions générales d'utilisation pour votre appareil, ainsi que de l'information sur les caractéristiques de plusieurs modèles. Il est possible que votre produit ne possède **pas** toutes les caractéristiques décrites. Les illustrations sont présentées à titre d'exemple. Les éléments graphiques de votre appareil peuvent différer de ceux illustrés. Ces instructions ne traitent pas de toutes les conditions d'utilisation et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence durant l'installation, l'emploi et l'entretien de tout appareil ménager.



REMARQUE

Veuillez annexer votre reçu pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

DÉFINITIONS

⚠ Voici le symbole d'avertissement concernant la sécurité. Il est utilisé pour vous avertir des risques de blessures potentiels. Respectez toutes les mesures de sécurité qui accompagnent ce symbole afin de prévenir les blessures ou un accident mortel.



AVERTISSEMENT

Ce symbole attire l'attention sur des situations pouvant causer des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.



ATTENTION

Ce symbole attire l'attention sur des situations pouvant causer des dommages matériels ou des blessures.



IMPORTANT

IMPORTANT – Cette mention précède des renseignements importants relatifs à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien. Toutefois, ceux-ci n'impliquent aucune notion de danger.



PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

Pour votre sécurité, l'information contenue dans ces instructions doit être suivie afin de réduire les risques d'incendie ou d'explosion ou pour prévenir les dommages matériels, les blessures ou la mort.

- **Ne tentez pas** de faire fonctionner ce four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte. Vous vous exposeriez de façon dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas compromettre ni altérer le dispositif de verrouillage de sécurité.
- **Ne placez aucun** objet entre la façade du four à micro-ondes et la porte, et ne laissez pas de résidus de saleté ou de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- **Ne faites pas fonctionner** le four à micro-ondes s'il est défectueux. Il est particulièrement important que la porte du four à micro-ondes se referme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage aux pièces suivantes : **1.** porte (pliée); **2.** charnières et loquets (brisés ou lâches); **3.** joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- **Le four à micro-ondes ne devrait** être ajusté ou réparé que par un technicien qualifié.



AVERTISSEMENT

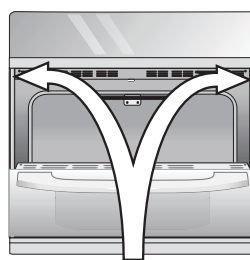


Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir.
- Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.
- Assurez-vous d'enclencher le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée sur le plancher ou contre le mur.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.



AVERTISSEMENT



Trous de montage du dispositif anti-renversement

Reportez-vous aux **instructions d'installation** du support anti-renversement fournies avec votre appareil pour vous assurer que l'installation est effectuée de façon appropriée.

Effectuez une vérification visuelle de la présence des vis du dispositif anti-renversement pour vous assurer qu'il a été installé correctement.

Vérifiez l'installation du dispositif en ouvrant la porte du four et en appliquant sur cette dernière une légère pression vers le bas. La cuisinière ne devrait pas basculer vers l'avant.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. Ne retirez pas l'étiquette de câblage, ni toute autre information figurant sur l'appareil. N'enlevez pas la plaque du numéro de série/modèle.
- **Installation adéquate. Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du National Electrical Code n° 70 aux États-Unis ou à la norme C22.1 de la CSA, partie 1, au Canada, ainsi qu'aux codes locaux.** N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec l'appareil. Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de l'appareil à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.



AVERTISSEMENT

Grimper, s'appuyer, s'asseoir ou tirer sur les portes de cet appareil peut causer des blessures graves et endommager l'appareil. Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil.

N'utilisez pas le four à des fins d'entreposage.

N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ni chauffer une pièce.

- **Entretien par l'utilisateur. Ne réparez pas et ne remplacez pas de pièces de l'appareil à moins qu'il n'en soit spécifié autrement dans ce manuel.** Afin de réduire les risques de blessures et pour éviter d'endommager l'appareil, toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié.
- **Ne modifiez jamais l'appareil en retirant des panneaux, des protège-fils ou toute autre pièce permanente de l'appareil.**



ATTENTION

Les températures froides peuvent endommager les commandes électroniques. Lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ou si vous ne l'avez pas utilisé depuis une longue période de temps, assurez-vous de le laisser reposer à une température supérieure à 0 °C/32 °F pendant au moins 3 heures avant de le brancher à la source d'alimentation.

Ne rangez pas d'articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires se situant au-dessus de l'appareil. En voulant atteindre ces articles, les enfants risqueraient de se blesser gravement.



AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de brûlure, de choc électrique, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes lorsque vous utilisez votre appareil, prenez des **précautions de sécurité de base, dont celles des sections suivantes :**

- **Enlevez la porte du four si vous rangez l'appareil ou si vous le mettez au rebut.**
- **Rangement d'articles à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four.** Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p. ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur l'appareil ou à proximité de celui-ci.
- **Ne laissez pas des enfants sans surveillance. Les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS INTÉRIEURS OU AUX PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR AVANT QUE CES DERNIERS AIENT SUFFISAMMENT REFROIDI.** Les éléments chauffants du four peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones situées près des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent les ouvertures de l'évent du four, les zones situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil.** Ne laissez pas de matériaux inflammables ni de vêtements entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- **Ne tentez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Éteufez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- **Utilisez seulement des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.
- **Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
- Cet appareil ne devrait être réparé que par un technicien qualifié. Communiquez avec le réparateur Electrolux le plus près de chez vous pour une vérification, une réparation ou un ajustement.
- Vous ne devez couvrir ou obstruer aucune des ouvertures de l'appareil.
- Vous ne devez ni entreposer, ni utiliser cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'une source d'eau, par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou autres endroits semblables.
- Consultez les instructions de nettoyage de la surface de la porte (page 43).
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four à micro-ondes :
 - Ne faites pas trop cuire les aliments. Ne vous éloignez pas du four à micro-ondes lorsque vous y placez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible servant à faciliter la cuisson.
 - Enlevez les attaches métalliques des sacs de papier ou de plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.
- **Si les matériaux placés à l'intérieur du four à micro-ondes prennent feu, laissez la porte du four à micro-ondes fermée, éteignez le four à micro-ondes et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant à partir du fusible ou du panneau à disjoncteurs.**
- N'utilisez pas la cavité du four à des fins d'entreposage. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité du four lorsque celui-ci n'est pas en usage.
- Des liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans qu'il n'y ait apparence d'ébullition. Le bouillonnement ou l'ébullition ne sont pas toujours visibles lorsque vous retirez le contenant du four à micro-ondes. **LES LIQUIDES TRÈS CHAUDS PEUVENT DÉBORDER SOUDAINEMENT LORSQU'ON Y INSÈRE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE.**



IMPORTANT

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si vous n'éteignez pas l'appareil et que le courant revient, l'appareil ne se remettra pas en marche et un message d'erreur s'affichera.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

- Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Veuillez lire et suivre les « **PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE** » spécifiques de la page 3.
- Certains produits, comme les oeufs en coquille, ainsi que certains contenants hermétiques, comme les pots en verre fermés, ne doivent pas être chauffés dans ce four au risque d'exploser.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu, tel que décrit dans ce guide. N'utilisez pas de produits chimiques ni de vapeurs à effet corrosif à l'intérieur de cet appareil. Ce type de four à micro-ondes a été conçu pour chauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il ne doit pas être utilisé pour un usage industriel ou des travaux en laboratoire.
- Comme pour n'importe quel appareil, une supervision attentive est nécessaire lorsque le four est utilisé par des enfants.
- Pour réduire les risques de blessures :
 - Ne faites pas chauffer les liquides plus qu'il ne le faut.
 - Remuez le liquide avant la cuisson et à la mi-cuisson.
 - N'utilisez pas de contenants à parois droites et à ouverture étroite. Utilisez plutôt un contenant dont l'ouverture est large.
 - Après avoir fait chauffer le liquide, laissez le contenant reposer dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.
- Si l'éclairage du four à micro-ondes ne fonctionne pas, communiquez avec un réparateur Electrolux autorisé.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DU FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte** : tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- **Ne bloquez pas les conduits de l'évent du four.** Le four encastré est ventilé au niveau de la garniture centrale sous le tableau de commande. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles de four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Retirez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever. Faites preuve d'extrême prudence si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec l'élément du four ou les parois intérieures du four lorsqu'ils sont chauds.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille.** La lèchefrite et la grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril.
- **Ne recouvrez pas la grille de la lèchefrite ou le fond du four avec du papier d'aluminium.** La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- **Ne touchez pas à l'ampoule de la lumière du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude.** Cela pourrait faire casser l'ampoule. Débranchez l'appareil ou coupez l'alimentation de l'appareil avant de retirer et remplacer l'ampoule.
- **Revêtements protecteurs** : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES CONCERNANT LE NETTOYAGE DU FOUR

- **Nettoyez l'appareil régulièrement pour vous assurer que toutes les pièces sont exemptes de graisse qui pourrait s'enflammer.** La hotte et les filtres à graisse doivent être maintenus propres. Ne laissez pas de graisse s'y accumuler. Les dépôts graisseux présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer. Reportez-vous aux instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.
- **Produits de nettoyage et aérosols** : suivez toujours les recommandations du fabricant concernant leur utilisation. Les résidus excessifs de nettoyeurs et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez à l'aide du programme d'autonettoyage seulement les pièces de l'appareil indiquées dans ce guide.** Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage de l'appareil, retirez tous les ustensiles rangés dans l'appareil.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte du four.** Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- **Évitez d'utiliser des nettoyeurs à four.** Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doit être utilisé dans l'appareil ou sur l'une de ses pièces.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION

Limitez votre utilisation du four à micro-ondes à 2 à 3 minutes lorsqu'un cycle d'autonettoyage est en fonction dans le four encastré pour diminuer le risque de faire surchauffer le fusible.

ATTENTION

Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage des fours encastrés. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort. Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre.

Pour les modèles avec cordon d'alimentation :

Pour un maximum de sécurité, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise électrique qui possède un voltage adéquat et qui est correctement polarisée et mise à la terre selon les codes d'électricité locaux.

Pour les fours qui seront branchés dans une boîte de jonction :

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate et correctement mise à la terre. Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

AVIS IMPORTANT

En vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act », la Californie publie une liste des substances chimiques reconnues par l'État comme pouvant causer le cancer ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'ajouter des avertissements sur les étiquettes de leurs produits si ces derniers contiennent l'une ou l'autre des substances chimiques figurant sur la liste.

Énoncé sur les interférences radio de la Federal Communications Commission (É.-U. seulement)

Cet appareil génère et utilise une énergie de fréquence ISM. S'il n'est pas exactement installé et utilisé selon les instructions du fabricant, il peut causer des interférences à la réception de la radio ou de la télévision. Cet appareil a subi un essai de type confirmant sa conformité aux normes de l'article 18 des règlements de la FCC concernant la protection raisonnable contre les interférences nuisibles de l'équipement ISM installé dans une résidence.

Cependant, nous ne garantissons pas l'absence d'interférences pour une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision (il est possible de déterminer la provenance de ces interférences en éteignant et en rallumant le four à micro-ondes), nous suggérons à l'utilisateur de tenter de corriger la situation par l'un des moyens suivants :

- Changer l'orientation de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes en fonction du récepteur.
- Placer le four à micro-ondes loin du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes sur une prise d'un circuit autre que celui sur lequel le récepteur est branché.

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION IMPORTANTE SUR LE FOUR À MICRO-ONDES

À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Ce guide d'utilisation et d'entretien est important : lisez-le attentivement et conservez-le pour pouvoir vous y référer. Un bon livre de recettes au four à micro-ondes est également un atout précieux. Consultez-le pour connaître les principes, les techniques, les conseils et les recettes de cuisine au four à micro-ondes qu'on y donne.

N'utilisez JAMAIS le four à micro-ondes sans le plateau tournant et son support ou en retournant le plateau de façon à pouvoir placer des plats plus larges dans le four à micro-ondes. Le plateau tournant tourne à la fois vers la gauche et vers la droite.

Placez TOUJOURS des aliments dans le four à micro-ondes lorsque celui-ci est en marche pour absorber l'énergie micro-ondes. Si vous utilisez le four à micro-ondes à une puissance inférieure à 100 %, il est possible que vous entendiez les cycles de mise en marche et d'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four à micro-ondes soit chaud au toucher lors de la cuisson et du réchauffage.

La condensation est normale lors de la cuisson aux micro-ondes. L'humidité de la pièce et l'eau contenue dans les aliments aura une influence sur la quantité d'eau qui se condensera dans le four à micro-ondes. En général, les aliments couverts entraînent moins de condensation que les aliments non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées.

Le four à micro-ondes ne doit servir qu'à la préparation de nourriture. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.

Tous les fours à micro-ondes sont évalués à 1 200 W selon la procédure de vérification de la CEI, sauf pour les modèles CPM0209 et CGMO205 qui sont de 1 100 W. Lorsque vous faites des recettes ou que vous suivez les directives inscrites sur un emballage, vérifiez la cuisson de vos aliments une ou deux minutes avant le temps minimal prescrit et ajustez le temps en conséquence.

À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- Disposez les aliments soigneusement. Placez les parties plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Faites cuire les aliments selon la durée minimale indiquée et ajoutez du temps au besoin. Les aliments qui ont beaucoup trop chauffé peuvent provoquer de la fumée ou s'enflammer.
- Couvrez les aliments lors de la cuisson. Consultez la recette ou le livre de recettes pour obtenir des suggestions : papier essuie-tout, papier ciré, emballage plastique allant aux micro-ondes ou couvercle. Le fait de couvrir permet de prévenir les éclaboussures et de cuire les aliments de façon uniforme.
- Couvrez les pièces de viande ou de volaille minces de petits morceaux de papier d'aluminium lisses pour éviter qu'elles ne surcuisent avant que les parties plus épaisses soient bien cuites.
- Brassez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez une fois les aliments comme le poulet et les galettes de bœuf pour accélérer la cuisson. Les aliments plus gros, comme les rôtis, doivent être retournés au moins une fois.
- Redispensez les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson, à la fois du haut vers le bas et du centre du plat vers l'extérieur.
- Ajoutez le temps restant. Retirez les aliments du four à micro-ondes et brassez, si possible. Couvrez pendant le temps de repos de façon à terminer la cuisson des aliments sans les faire trop cuire.
- Vérifiez si vous avez obtenu la cuisson désirée. Surveillez les indices indiquant que la température de cuisson a été atteinte.
- **Voici quelques signes d'une bonne cuisson :**
 - La vapeur se dégage de toute la surface des aliments, pas seulement des côtés.
 - Le dessous du plat, au centre, est très chaud au toucher.
 - Les différentes parties de la volaille se détachent facilement.
 - La viande et la volaille ne sont pas rosées.
 - Le poisson est opaque et se détache facilement à la fourchette.

INFORMATION IMPORTANTE SUR LE FOUR À MICRO-ONDES

À PROPOS DE LA NOURRITURE

Aliment	À faire	À ne pas faire
Œufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	• Percer le jaune d'œuf avant la cuisson pour éviter qu'il « explose ». • Percer la pelure des pommes de terre, des pommes, des courges et des saucisses pour permettre à la vapeur de s'échapper.	• Faire cuire les œufs dans leur coquille. • Réchauffer des œufs en coquille. • Faire sécher des noix et des graines dans leur écale.
Maïs éclaté	• Utiliser du maïs éclaté emballé spécialement pour la cuisson aux micro-ondes. • Écouter le bruit du maïs lorsqu'il éclate jusqu'à ce que la fréquence de ce bruit ralentisse pendant 1 ou 2 secondes ou utiliser la touche « Popcorn » (maïs éclaté).	• Faire éclater le maïs dans des sacs bruns réguliers ou des bols en verre. • Augmenter le temps maximal inscrit sur l'emballage du maïs éclaté.
Nourriture pour bébé	• Transférer la nourriture pour bébé dans un petit plat et chauffer avec soin, en brassant souvent. Vérifier la température avant de servir. • Placer les tétines sur les bouteilles après avoir fait chauffer ces dernières et bien agiter. Faire un test sur le poignet avant de servir.	• Faire chauffer des bouteilles jetables. • Faire chauffer les bouteilles lorsque les tétines sont en place. • Faire chauffer de la nourriture pour bébé dans le contenant d'origine.
Général	• Couper les aliments farcis après les avoir fait chauffer pour permettre à la vapeur de s'échapper et ainsi éviter les brûlures. • Bien brasser les liquides avant et après les avoir fait chauffer pour éviter les « éruptions ». • Utiliser des bols profonds lors de la cuisson de liquides ou de céréales pour prévenir les renversements.	• Chauffer ou cuire des aliments dans des pots de verre fermés ou dans des contenants hermétiquement fermés. • Mettre en conserve dans le four à micro-ondes; certaines bactéries dangereuses pourraient ne pas être éliminées. • Frire à grande friture. • Sécher du bois, des gourdes, des herbes ou du papier mouillé.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES ACCESSOIRES SERVANT À COUVRIR LES ALIMENTS

Il n'est pas nécessaire d'acheter de nouveaux ustensiles de cuisine. De nombreux articles se trouvant déjà dans votre cuisine peuvent être utilisés avec votre nouveau four à micro-ondes. Assurez-vous que l'ustensile ne touche pas aux parois intérieures lors de la cuisson.

Utilisez ces ustensiles pour une cuisson et un

réchauffage aux micro-ondes sécuritaires :

- Vitrocéramique (Pyroceram^{MD}), comme les contenants Corningware[®].
- Verre résistant à la chaleur (Pyrex^{MD})
- Plastique conçu pour la cuisson au micro-ondes
- Assiettes de carton
- Poterie, grès et porcelaine conçus pour la cuisson au micro-ondes
- Plat brunisseur (Ne dépassez pas les durées de préchauffage recommandées. Suivez les directives du fabricant.)

Ces articles peuvent être utilisés pour une courte période de temps pour réchauffer les aliments contenant un peu de gras ou de sucre :

- Bois, paille, osier

N'UTILISEZ PAS

- Casserole et ustensile de cuisson en métal
- Plat avec bordure métallique
- Verre non résistant à la chaleur
- Plastique n'allant pas au four à micro-ondes (pots de margarine)
- Produits faits de papier recyclé
- Sacs de papier bruns
- Sacs de conservation des aliments
- Attaches torsadées en métal

Si vous désirez vérifier si un plat peut être utilisé au four à micro-ondes, placez le plat vide dans le four à micro-ondes et faites fonctionner ce dernier pendant 30 secondes à puissance élevée (HIGH). Un plat qui devient rapidement très chaud ne devrait pas être utilisé.

Les articles suivants sont idéals pour couvrir les aliments :

- Les papiers essuie-tout conviennent bien pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber le gras pour la cuisson de bacon.
- Du papier ciré peut être utilisé pour cuire et réchauffer les aliments.
- Les pellicules d'emballage plastique allant au four à micro-ondes peuvent être utilisées pour cuire et réchauffer les aliments. La pellicule plastique NE DOIT PAS TOUCHER aux aliments. Aérer de façon à permettre à la vapeur de s'échapper.
- Les couvercles allant au four à micro-ondes sont un bon choix, car ils permettent de garder la chaleur près des aliments pour accélérer la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four conviennent pour la cuisson de grosses pièces de viande ou d'aliments à attendrir. NE PAS UTILISER d'attaches torsadées en métal. N'oubliez pas de percer le sac afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

Comment utiliser du papier d'aluminium dans votre four à micro-ondes :

- De petits morceaux de papier d'aluminium lisses peuvent être utilisés pour couvrir les aliments de façon à les empêcher de cuire ou de dégeler trop rapidement.
- Le papier d'aluminium doit se trouver à au moins 2,5 cm (1 po) de distance de toutes les parois du four à micro-ondes. Si vous avez des questions au sujet des ustensiles ou des articles pour couvrir les aliments, vérifiez dans un bon livre de recettes au four à micro-ondes ou suivez les recommandations de la recette.

ACCESSOIRES : De nombreux accessoires pour fours à micro-ondes sont offerts sur le marché. Évaluez-les attentivement avant de les acheter pour vous assurer qu'ils répondent à vos besoins. L'utilisation d'un thermomètre allant au four à micro-ondes vous aidera à déterminer la cuisson adéquate des aliments. Vous vous assurerez ainsi que les aliments sont cuits à des températures sécuritaires. Electrolux n'est responsable d'aucun dommage au four à micro-ondes causé par les accessoires utilisés.

INFORMATION IMPORTANTE SUR LE FOUR À MICRO-ONDES

À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants âgés de moins de 7 ans doivent être surveillés de près lorsqu'ils utilisent le four à micro-ondes. Pour les enfants âgés entre 7 et 12 ans, une personne chargée de la supervision doit se trouver dans la même pièce.

Personne ne doit en aucun temps s'appuyer ou se balancer sur la porte du four à micro-ondes.

Vous devez enseigner toutes les mesures de sécurité aux enfants : utiliser des maniques, retirer les couvercles soigneusement, porter une attention spéciale aux emballages qui servent à rendre les aliments croustillants car ils peuvent être très chauds.

Ne tenez pas pour acquis qu'un enfant qui maîtrise une technique de cuisson peut faire cuire n'importe quoi.

Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet. Consulter la page 21 pour en savoir plus sur la caractéristique de verrouillage pour enfants.

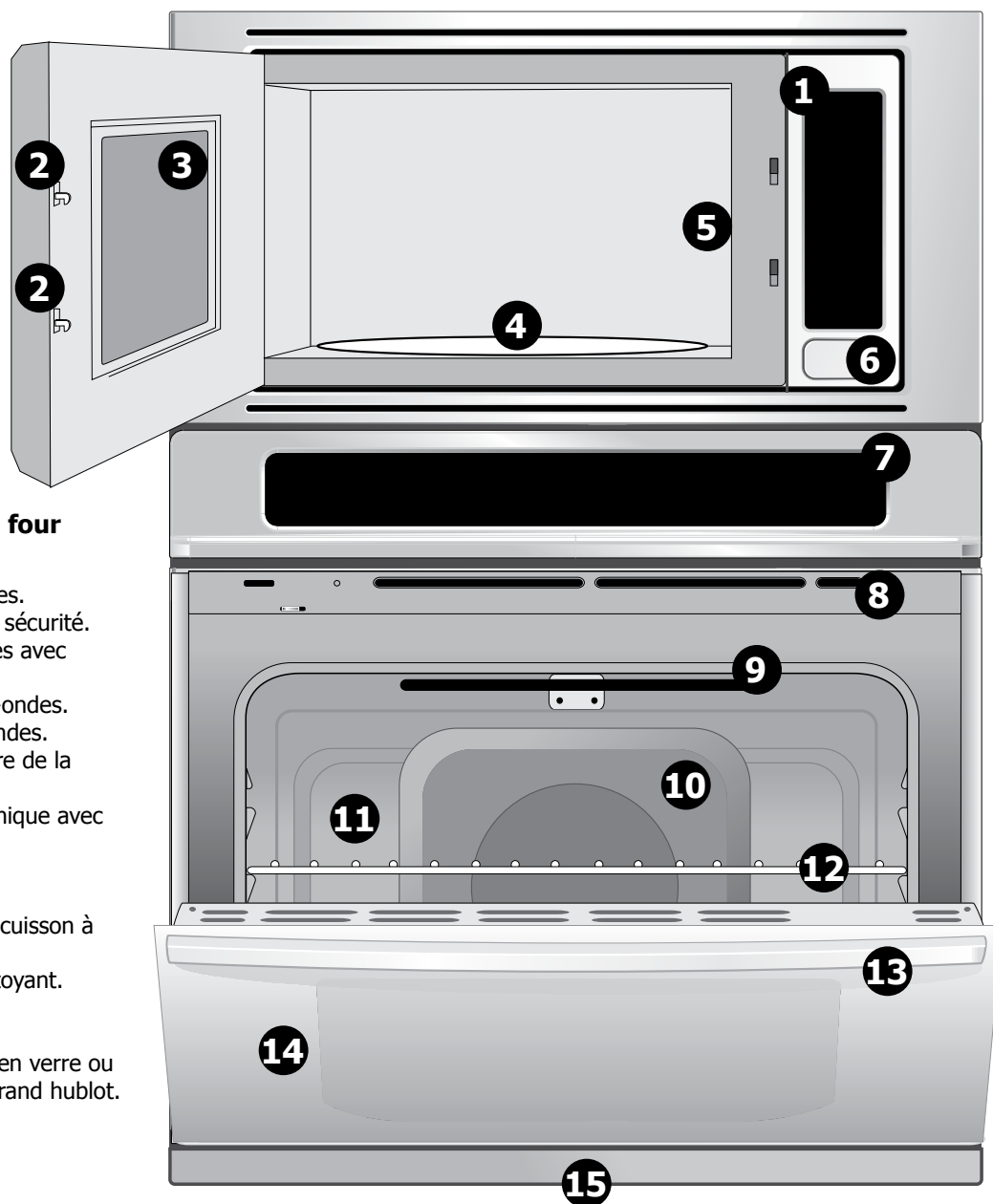
À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- Vérifiez les aliments pour vous assurer qu'ils sont cuits conformément aux températures recommandées par le département de l'Agriculture des États-Unis.

71 °C (160 °F)	Porc frais, viande hachée, volaille blanche désossée, poisson, fruits de mer, plats contenant des œufs, mets surgelés.
74 °C (165 °F)	Restes, mets prêts à réchauffer, charcuteries et aliments frais à emporter.
77 °C (170 °F)	Viande blanche de volaille.
79 °C (175 °F)	Viande brune de volaille.

- Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une partie épaisse, loin du gras et de l'os. NE LAISSEZ JAMAIS le thermomètre dans l'aliment lors de la cuisson, à moins qu'il ne convienne à la cuisson au four à micro-ondes.
- Servez-vous TOUJOURS de maniques pour prévenir les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui sont en contact avec des aliments chauds. Le transfert de chaleur entre l'aliment et l'ustensile peut être suffisant pour causer des brûlures à la peau.
- Évitez les brûlures par la vapeur en dirigeant cette dernière loin de votre visage et de vos mains. Soulevez doucement le coin le plus éloigné du couvercle des plats et ouvrez les sacs de maïs éclaté et de cuisson au four en les éloignant de votre visage.
- Restez près du four lorsque celui-ci est en marche et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter toute surcuisson des aliments.
- N'utilisez JAMAIS la cavité du four pour entreposer des livres de recettes ou d'autres articles.
- Choisissez, entreposez et manipulez les aliments avec soin afin d'en préserver la qualité et de minimiser la propagation de bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus de nourriture peuvent entraîner l'apparition d'arcs et/ou provoquer des incendies.
- Lorsque vous retirez des aliments du four à micro-ondes, faites attention à ce que l'ustensile, vos vêtements ou des accessoires ne touchent aux loquets de verrouillage de sécurité.

APERÇU DES CARACTÉRISTIQUES



Caractéristiques de votre four encastré électrique :

1. Commandes du micro-ondes.
2. Loquets de verrouillage de sécurité.
3. Porte du four à micro-ondes avec hublot.
4. Plateau tournant du micro-ondes.
5. Lumière du four à micro-ondes.
6. Bouton poussoir d'ouverture de la porte.
7. Régulateur de four électronique avec horloge et minuterie.
8. Évent du four.
9. Élément de gril.
10. Ventilateur du système de cuisson à convection.
11. Four à convection autonettoyant.
12. Grille de four réglable.
13. Poignée de porte.
14. Porte de four avec devant en verre ou en acier inoxydable avec grand hublot.
15. Garniture inférieure.

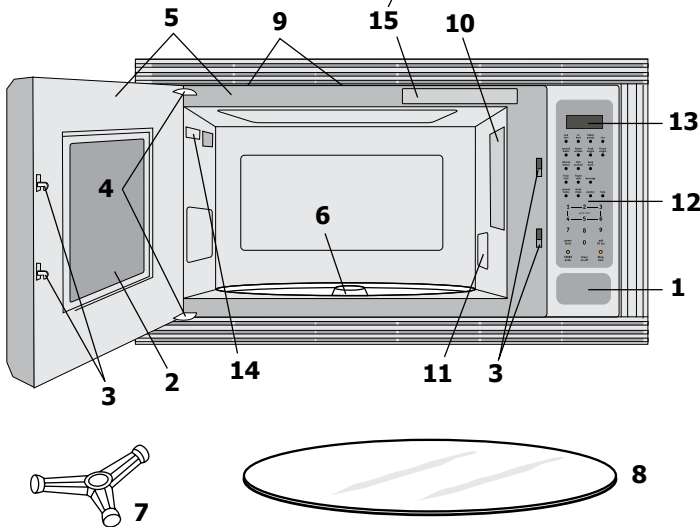


REMARQUE

Les caractéristiques de votre électroménager peuvent varier selon le modèle et la couleur.

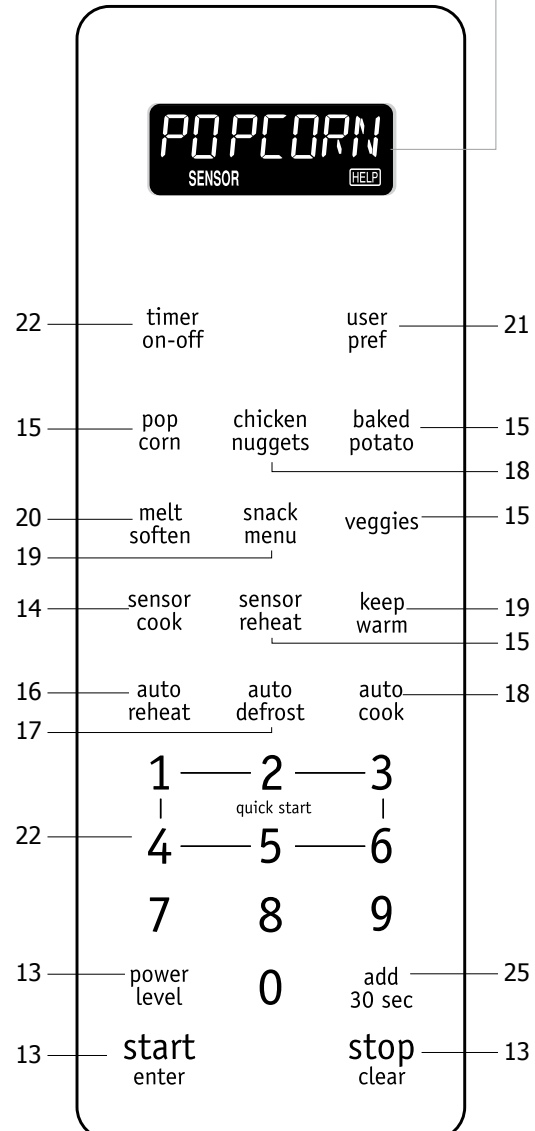
NOMS DES PIÈCES ET TABLEAU DE COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES

cuisson avec capteur	cuisson autom.	réchauffage autom.	décongélation autom.	menu collation	fondre/ramollir
1 Entrées surgelées 2 Viande hachée 3 Riz 4 Poitrine de poulet 5 Poisson/fruits de mer	1 Pizza 2 Hot dogs 3 Boissons	1 Muffins/petits pains 2 Petits pains/muffins congelés 3 Pâtes	1 Viande hachée 2 Steaks/côtelettes/poisson 3 Morceaux de poulet 4 Rôti 5 Plat mijoté 6 Soupe	1 Collations à emporter 85 à 113 g (3 à 4 oz) 2 Collations à emporter 142 à 170 g (5 à 6 oz) 3 Repas surgelé pour enfants	1 Beurre 2 Chocolat 3 Crème glacée 4 Fromage à la crème



- 1** Bouton poussoir d'ouverture de la porte
Appuyez sur le bouton pour ouvrir la porte.
- 2** Porte du four à micro-ondes avec hublot.
- 3** Loquets de verrouillage de sécurité
Le four ne fonctionne pas tant que la porte n'est pas fermée de façon sécuritaire.
- 4** Charnières de la porte
- 5** Joints de la porte et surfaces d'étanchéité
- 6** Arbre du moteur du plateau tournant
- 7** Support amovible du plateau tournant
Placez soigneusement le plateau tournant au centre du four à micro-ondes.
- 8** Plateau tournant amovible
Placez le plateau tournant correctement sur le support du plateau. Le plateau tournera vers la gauche ou vers la droite. Retirez-le pour le nettoyer seulement.
- 9** Ouvertures de ventilation (arrière)
- 10** Lumière du four à micro-ondes
Elle s'allume lorsque le four à micro-ondes est en marche ou que la porte est ouverte.
- 11** Couvercle du guide d'ondes : NE L'ENLEVEZ PAS.
- 12** Tableau de commande tactile
- 13** Afficheur du temps : 99 minutes, 99 secondes
- 14** Numéro de série
- 15** Étiquette du menu

L'afficheur interactif à 7 chiffres indique les étapes de fonctionnement et affiche des conseils de cuisson. Lorsque « HELP » (aide) s'allume à l'écran, appuyez sur la touche des préférences de l'utilisateur pour lire le conseil spécifique qui servira à vous aider.



Les nombres inscrits à gauche et à droite de l'illustration du tableau de commande indiquent les pages où vous pouvez retrouver une description des caractéristiques ainsi que des renseignements sur leur utilisation.

REMARQUE

Lorsque vous appuyez sur une touche, un signal sonore retentit confirmant que vous avez bel et bien appuyé sur la touche.

REMARQUE

Les caractéristiques de votre électroménager peuvent varier selon le modèle et la couleur.

AVANT D'UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES

- Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes, assurez-vous de lire et de comprendre toutes les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation et d'entretien.
- Avant de vous servir du four à micro-ondes, suivez les procédures suivantes :
 1. Branchez le four à micro-ondes. Fermez la porte. L'afficheur du four à micro-ondes indiquera « **ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR** » (profitez de votre four, appuyez sur « clear »).
 2. Appuyez sur la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/annulation). Le signe « : » s'affichera.
 3. Réglez l'horloge. Consultez les **PRÉFÉRENCES DE L'UTILISATEUR** à la page 21.
- Si le courant électrique qui alimente votre four à micro-ondes est interrompu, l'afficheur clignotera après que le courant a été rétabli. Si cette situation se produit lors de la cuisson, le programme est effacé. L'heure du jour s'efface aussi. Pour remettre l'horloge à l'heure du jour, vous n'avez qu'à appuyer sur **STOP/CLEAR** (arrêt/annulation) et à régler de nouveau l'horloge.

REMARQUE

Vous pouvez programmer votre four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte sauf pour les fonctions de **MISE EN MARCHÉ/entrée, DE CUISSON AVEC CAPTEUR, DE RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR, DE CAPTEUR IMMÉDIAT, DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE** et **d'AJOUT DE 30 SECONDES**.

ARRÊT/ANNULATION

- Appuyez sur la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/annulation) pour :
1. Effacer si vous avez commis une erreur lors de la programmation.
 2. Annuler la minuterie.
 3. Arrêter le four à micro-ondes temporairement lors de la cuisson.
 4. Revenir à l'heure du jour sur l'afficheur.
 5. Annuler un programme en cours de cuisson (appuyez deux fois).

RÉGLAGE DU FOUR À MICRO-ONDES

FONCTIONS MANUELLES

CUISSON MINUTÉE

Votre four à micro-ondes peut être programmé pour une durée de 99 minutes et 99 secondes (99.99). Entrez toujours les chiffres des secondes après les chiffres des minutes, même s'il s'agit de deux « 0 ».

- Vous désirez faire cuire des aliments pendant 5 minutes à 100 %.

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
1. Entrez le temps de cuisson 5, 0, 0 .	5 0 0
2. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).	START enter

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Ce four comporte 11 niveaux de puissance pré-réglés. L'utilisation de niveaux de puissance plus faibles augmente le temps de cuisson recommandé pour les aliments comme le fromage, le lait ainsi que les longues et lentes cuissons de viande. Consultez le livre de recettes ou les recettes pour connaître les recommandations spécifiques.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE « POWER LEVEL » (niveau de puissance) LE NOMBRE DE FOIS INDIQUÉ POUR LA PUISSANCE DÉSIRÉE	POURCENTAGE DE PUISSANCE APPROXIMATIF	MOTS COURANTS INDICATEURS DU NIVEAU DE PUISSANCE
NIVEAU DE PUISSANCE x 1	100 %	Élevé
NIVEAU DE PUISSANCE x 2	90 %	
NIVEAU DE PUISSANCE x 3	80 %	
NIVEAU DE PUISSANCE x 4	70 %	Moyen-élevé
NIVEAU DE PUISSANCE x 5	60 %	
NIVEAU DE PUISSANCE x 6	50 %	À point
NIVEAU DE PUISSANCE x 7	40 %	
NIVEAU DE PUISSANCE x 8	30 %	Moyen-bas/décongélation
NIVEAU DE PUISSANCE x 9	20 %	
NIVEAU DE PUISSANCE x 10	10 %	Bas
NIVEAU DE PUISSANCE x 11	0 %	

- Vous désirez décongeler des aliments pendant 5 minutes à 30 %.

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
1. Entrez le temps de décongélation 5,0,0 .	5 0 0
2. Appuyez sur la touche POWER LEVEL (niveau de puissance) huit fois ou maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré s'affiche.	power level X 8
3. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).	START enter
4. Une fois le temps de décongélation écoulé, un long signal sonore retentira et « END » (fin) s'affichera.	

DÉGIVRAGE MANUEL

Si l'aliment que vous désirez décongeler n'est pas mentionné dans le **TABLEAU SUR LA DÉCONGÉLATION** ou a un poids inférieur ou supérieur à celui indiqué dans la colonne « Quantité » du **TABLEAU SUR LA DÉCONGÉLATION**, vous devez utiliser la décongélation manuelle.

Tous les aliments surgelés, qu'ils soient crus ou précuits, peuvent être décongelés à l'aide du **niveau de puissance** de 30 %. Pour ce faire, suivez la procédure en 3 étapes qui se trouve dans la section **RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE**. Estimez le temps de décongélation et appuyez sur la touche **POWER LEVEL** (niveau de puissance) huit fois pour 30 %. Que ce soit pour des aliments crus ou des mets surgelés précuits, l'approximation est d'environ 4 minutes pour 454 g (1 lb). Par exemple, prévoyez 4 minutes pour la décongélation d'un demi-kilo (une livre) de sauce à spaghetti surgelée. Arrêtez toujours le four à micro-ondes de façon périodique pour retirer ou séparer les parties décongelées. Si les aliments ne sont pas décongelés à la fin de la période de décongélation estimée, programmez le four à micro-ondes par périodes de 1 minute au **niveau de puissance** de 30 % jusqu'à ce qu'ils soient complètement décongelés.

Si vous utilisez des contenants de plastique qui sortent du congélateur, décongelez juste assez pour en retirer les aliments et placez ces derniers dans un plat allant aux micro-ondes.

RÉGLAGE DU FOUR À MICRO-ONDES

CUISSON AVEC CAPTEUR

Le capteur d'Electrolux est un dispositif semiconducteur qui détecte la vapeur (l'eau et l'humidité) émise par les aliments pendant qu'ils cuisent. Le capteur ajuste le temps de cuisson et le niveau de puissance pour diverses variétés d'aliments et de quantités.

Utilisation de la cuisson avec capteur :

1. Après avoir branché le four, attendez 2 minutes avant d'utiliser les réglages de la CUISSON AVEC CAPTEUR.
2. Assurez-vous que l'extérieur de l'ustensile de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs. Au besoin, essuyez l'humidité à l'aide d'un chiffon sec ou d'un essuie-tout.
3. Le four à micro-ondes fonctionne avec des aliments à des températures de conservation normales. Par exemple, le riz doit être à la température de la pièce.
4. N'importe quelle fonction de cuisson avec capteur peut être programmée avec PLUS OU MOINS D'AJUSTEMENTS APPORTÉS AU TEMPS. Consultez la page 22.
5. Un nombre supérieur ou inférieur à la quantité de nourriture indiquée dans le tableau devrait être cuit selon les directives de tout livre de recettes aux micro-ondes.
6. Durant la première partie de la cuisson avec capteur, le nom de l'aliment s'affiche. N'ouvrez pas la porte du four à micro-ondes ou n'appuyez pas sur **STOP/CLEAR** (arrêt/annulation) durant cette étape du cycle de cuisson. Sinon, la mesure de la quantité de vapeur sera interrompue. Si cela se produit, un message d'erreur s'affichera. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/annulation) et faites cuire manuellement. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par l'aliment, l'afficheur indiquera le temps de cuisson restant. La porte peut être ouverte lorsque le temps de cuisson restant s'affiche. À cette étape, vous pouvez remuer ou assaisonner l'aliment, si désiré.
7. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur durant la cuisson de maïs à éclater, le four s'éteindra et l'heure du jour s'affichera. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur durant la cuisson d'autres aliments, le message « ERROR » (erreur) s'affichera. Suivez les instructions.
8. Vérifiez la température de l'aliment après la cuisson. Si du temps supplémentaire s'avère nécessaire, continuez la cuisson manuellement.

9. LES FONCTIONS DE CAPTEUR IMMÉDIAT et de RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR doivent être sélectionnées dans les trois minutes après la cuisson, l'ouverture et la fermeture de la porte ou après avoir appuyé sur la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/annulation).
10. Chaque aliment possède un conseil de cuisson. Appuyez sur la touche des préférences de l'utilisateur lorsque le voyant « HELP » (aide) s'allume.

Aliments à couvrir :

Certains aliments cuisent mieux lorsqu'ils sont couverts. Utilisez l'élément recommandé pour couvrir les aliments dans le tableau des aliments.

1. Couvercle de casserole.
2. Pellicule plastique : Utilisez une pellicule plastique recommandée pour la cuisson au four à micro-ondes. Ne serrez pas trop la pellicule plastique sur les plats; laissez environ 1,3 cm (1/2 po) non couvert pour permettre à la vapeur de s'échapper. La pellicule plastique ne doit pas toucher aux aliments.
3. Papier ciré : Couvrez complètement l'assiette; pliez l'excédent de papier sous l'assiette pour le faire tenir en place. Si l'assiette est plus grande que la feuille de papier, faites chevaucher deux feuilles sur une distance d'au moins 2,5 cm (1 po) pour la couvrir.

Retirez l'élément servant à recouvrir les aliments avec précaution de façon à laisser s'échapper la vapeur loin de vous.

EXEMPLE :

Vous pouvez cuire de nombreux aliments en appuyant sur la touche de cuisson avec capteur et le numéro de l'aliment. Vous n'avez pas à calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

- Supposons que vous voulez faire cuire de la viande hachée.

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
1. Appuyez sur la touche SENSOR COOK (cuisson par capteur), et la touche 2 pour la viande hachée.	 2
2. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).	

Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par l'aliment, l'afficheur indiquera le temps de réchauffage restant.

TABLEAU SUR LA CUISSON AVEC CAPTEUR

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Entrées surgelées	170 à 482 g (6 à 17 oz)	Utilisez ce réglage pour les aliments préparés surgelés. Vous obtiendrez des résultats satisfaisants pour la plupart des marques. Essayez-en plusieurs afin de déterminer celle que vous préférez. Retirez le plat de l'emballage et suivez les instructions fournies sur ce dernier pour le couvrir. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 1 à 3 minutes à couvert.
2. Viande hachée	113 à 907 g (0,25 à 2 lb)	Utilisez ce réglage pour cuire du boeuf ou de la dinde hachés en galettes ou dans une casserole si vous devez l'ajouter d'autres ingrédients. Placez les galettes sur une grille allant au four à micro-ondes et couvrez d'un papier ciré. Placez la viande hachée dans une casserole et couvrez d'un papier ciré ou d'une pellicule plastique. Lorsque le four à micro-ondes s'arrête, retournez les galettes ou brassez la viande dans la casserole pour défaire les gros morceaux. Couvrez à nouveau et appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée). Une fois la cuisson terminée, laissez reposer de 2 à 3 minutes à couvert.

RÉGLAGE DU FOUR À MICRO-ONDES

TABLEAU SUR LA CUISSON AVEC CAPTEUR

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE															
1. Riz	1/2 à 2 tasses	Placez le riz dans une casserole profonde et ajoutez une double quantité d'eau. Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique. Après la cuisson, mélangez, couvrez et laissez reposer de 3 à 5 minutes jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé.															
	<table> <tr> <th>Riz</th><th>Eau</th><th>Dimension de casserole</th></tr> <tr> <td>1/2 tasse</td><td>1 tasse</td><td>1,9 L (1.5 pinte)</td></tr> <tr> <td>1 tasse</td><td>2 tasses</td><td>1,9 L (2 pintes)</td></tr> <tr> <td>1.5 tasse</td><td>3 tasses</td><td>2,37 ou 2,84 L (2,5 ou 3 pintes)</td></tr> <tr> <td>2 tasses</td><td>4 tasses</td><td>2,84 L (3 pintes) ou plus</td></tr> </table>	Riz	Eau	Dimension de casserole	1/2 tasse	1 tasse	1,9 L (1.5 pinte)	1 tasse	2 tasses	1,9 L (2 pintes)	1.5 tasse	3 tasses	2,37 ou 2,84 L (2,5 ou 3 pintes)	2 tasses	4 tasses	2,84 L (3 pintes) ou plus	
Riz	Eau	Dimension de casserole															
1/2 tasse	1 tasse	1,9 L (1.5 pinte)															
1 tasse	2 tasses	1,9 L (2 pintes)															
1.5 tasse	3 tasses	2,37 ou 2,84 L (2,5 ou 3 pintes)															
2 tasses	4 tasses	2,84 L (3 pintes) ou plus															
2. Poitrines de poulet	227 à 907 g (0,5 à 2 lb)	Couvrez d'une pellicule plastique percée. Lorsque le four à micro-ondes s'arrête, tournez les aliments de côté. Emballez les parties qui cuisent trop rapidement de petits morceaux plats de papier d'aluminium. Couvrez à nouveau et appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée). Une fois la cuisson terminée, laissez reposer durant 3 à 5 minutes à couvert. La température du poulet devrait être de 71,1 °C (160 °F).															
3. Poisson/fruits de mer	113 à 907 g (0,25 à 2 lb)	Disposez en rond dans une assiette en verre peu profonde (roulez les filets avec les côtés en dessous). Couvrez d'une pellicule plastique percée. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer durant 3 minutes à couvert.															

CAPTEUR IMMÉDIAT

Les boutons du capteur immédiat vous permettent de faire cuire ou de réchauffer les aliments en appuyant sur une seule touche.

- Supposons que vous désirez faire cuire une pomme de terre au four.

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
Appuyez sur la touche BAKED POTATO (pomme de terre au four). Le four à micro-ondes se met en marche automatiquement.	

TABLEAU SUR LE CAPTEUR IMMÉDIAT

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Pomme de terre au four	1 à 8 de taille moyenne	Percez la pelure à l'aide d'une fourchette à plusieurs endroits. Placez les pommes de terre sur un papier essuie-tout, sur le plateau tournant. Une fois la cuisson terminée, retirez du four et laissez reposer dans du papier d'aluminium de 5 à 10 minutes.
Maïs éclaté	1 paquet Sac de 42,5 à 99,2 g (1,5 à 3,5 oz)	Utilisez seulement des emballages de maïs à éclater allant au four à micro-ondes. Essayez différentes marques afin de déterminer celle que vous préférez. Ne tentez pas de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté.
Légumes	113 à 907 g (0,25 à 2 lb)	Appuyez une fois sur la touche VEGGIES (légumes) pour des légumes mous.
	113 à 907 g (0,25 à 2 lb)	Appuyez deux fois sur la touche VEGGIES (légumes) pour des légumes durs.
	113 à 567 g (0,25 à 1,25 lb)	Appuyez trois fois sur la touche VEGGIES (légumes) pour des légumes congelés.

RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR

Vous pouvez réchauffer de nombreux aliments sans avoir à calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
Appuyez sur SENSOR REHEAT (réchauffage avec capteur) et la fonction se mettra en marche automatiquement après 2 secondes.	
Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par l'aliment, le temps de cuisson/réchauffage restant s'affichera.	

TABLEAU SUR LE RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Réchauffage avec capteur	113 à 1 021 g (4 à 36 oz)	Placez les aliments dans une assiette ou une casserole légèrement plus grande que la quantité de nourriture à réchauffer. Aplatissez les aliments, si possible. Couvrez à l'aide d'un couvercle, d'une pellicule plastique ou de papier ciré. Utilisez de la pellicule plastique ou un couvercle pour couvrir les plus grandes quantités d'aliments denses comme les ragoûts. Après le réchauffage, remuez bien la soupe, si possible. Recouvrez-la et laissez-la reposer de 2 à 3 minutes. Les aliments devraient être très chauds. Sinon, continuez de réchauffer à une puissance et un temps variables, selon la quantité.

RÉGLAGE DU FOUR À MICRO-ONDES

RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

La fonction de RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE règle automatiquement le temps de réchauffage adéquat et le niveau de puissance du micro-ondes pour les aliments qui figurent dans le tableau ci-dessous.

- Par exemple, si vous voulez réchauffer deux petits pains ou muffins.

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
1. Appuyez sur AUTO REHEAT (réchauffage automatique).	
2. Appuyez sur 1 pour des petits pains frais ou des muffins. Puis, appuyez sur 2 pour deux petits pains frais ou muffins.	
3. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).	

REMARQUE

1. La fonction de RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE peut être programmée avec PLUS ou MOINS D'AJUSTEMENTS APPORTÉS AU TEMPS. Consultez la page 22.
2. Le résultat final variera en fonction de la condition de l'aliment (p. ex., la température initiale, la forme et la qualité). Vérifiez la température de l'aliment après la cuisson. Si du temps supplémentaire s'avère nécessaire, continuez la cuisson manuellement.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Muffins/petits pains	1 à 10 morceaux	Utilisez « Muffins/petits pains » pour réchauffer des petits pains, des muffins, des biscuits, des bagels, etc. Les gros aliments doivent être considérés comme 2 ou 3 portions régulières. Disposez-les dans une assiette et couvrez-les avec un papier essuie-tout. Pour les petits pains ou les muffins gardés au réfrigérateur, il peut s'avérer nécessaire de doubler la quantité entrée pour s'assurer que la température de service est adéquate. Par exemple, entrez une quantité de 2 pour faire chauffer 1 muffin réfrigéré.
2. Petits pains/muffins congelés	1 à 10 morceaux	Utilisez « Petits pains/muffins congelés » pour réchauffer des petits pains, des muffins, des biscuits, des bagels, etc. qui sont congelés. Les gros aliments doivent être considérés comme 2 ou 3 portions régulières. Disposez-les dans une assiette et couvrez-les avec un papier essuie-tout.
3. Pâtes	1 à 6 tasses	Utilisez « Pâtes » pour réchauffer des pâtes en sauce réfrigérées en conserve ou préparées maison. Pour les pâtes à température ambiante, utilisez l'option LESS (moins). Pour les pâtes sans sauce, doublez la quantité par portion. Par exemple, mesurez 2 tasses de nouilles cuites, mais programmez le réglage pour une seule tasse. Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique. Appuyez trois fois sur la touche AUTO REHEAT (réchauffage automatique). Entrez le nombre de tasses désiré et appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée). Une fois la cuisson terminée, laissez reposer de 2 à 3 minutes à couvert.

RÉGLAGE DU FOUR À MICRO-ONDES

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

La fonction de DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE permet de décongeler tous les aliments illustrés dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE ci-dessous.

- Supposons que vous désirez décongeler un steak de 907 g (2,0 lb).

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
1. Appuyez sur la touche AUTO DEFROST (décongélation automatique) et sur 2 pour le steak, les côtelettes et le poisson.	 2
2. Entrez le poids.	2 0
3. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée). Le four s'arrêtera pour que vous puissiez vérifier la cuisson des aliments.	
4. Après la première étape, ouvrez la porte. Tournez les steaks et couvrez les parties chaudes. Fermez la porte. Appuyez sur la touche START/ENTER (mise en marche/entrée).	
5. Après la deuxième étape, ouvrez la porte. Couvrez toutes les parties chaudes. Fermez la porte. Appuyez sur la touche START/ENTER (mise en marche/entrée).	
6. À la fin du cycle de décongélation, laissez les aliments reposer à couvert.	

REMARQUES

- Si vous tentez d'entrer un nombre supérieur ou inférieur à la quantité permise dans le tableau, le message « ERROR » (erreur) apparaîtra sur l'afficheur.
- La fonction de DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE peut être programmée avec PLUS OU MOINS D'AJUSTEMENTS APPORTÉS AU TEMPS. Consultez la page 22.
- Pour décongeler d'autres aliments ou des aliments dont le poids est inférieur ou supérieur au poids permis dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE, utilisez la minuterie et le niveau de puissance de 30 %. Consultez la section sur la DÉCONGÉLATION MANUELLE de la page 13.
- Vous pouvez aussi entrer le poids en dixièmes de livre. Cette façon de faire est plus facile avec les poids plus lourds, comme 3 livres, car vous avez besoin d'appuyer moins de fois. Pour programmer, appuyez sur le numéro de l'aliment désiré, puis entrez le poids. Ex. : appuyez sur **STEAKS/CHOPS/FISH** (steaks, côtelettes, poisson), puis sur **3** et **0** pour un poids de 3 lb, ou appuyez sur **STEAKS/CHOPS/FISH** (steaks, côtelettes, poisson), puis sur **2** et **2** pour un poids de 2,2 lb.
- Appuyez sur la touche des **préférences de l'utilisateur** lorsque le voyant « HELP » (aide) s'allume pour consulter un conseil pratique.
- Vérifiez les aliments lorsque le signal du four se fait entendre. Après la dernière étape, il est possible que de petites sections contiennent encore de la glace. Laissez reposer pour poursuivre la décongélation. Ne décongelez pas les aliments jusqu'à ce que tous les cristaux de glace aient disparu.
- Le fait de couvrir permet d'empêcher le commencement de la cuisson avant que le centre des aliments soit décongelé. Utilisez de petites bandes de papier d'aluminium lisses pour couvrir les coins et les pièces de viande plus minces.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Viande hachée	0,23 à 1,36 kg (0,5 à 3 lb)	Retirez les parties décongelées après chaque étape. Laissez reposer à couvert pendant 5 à 10 minutes.
2. Steaks/ côtelettes/ poisson	0,23 à 1,81 kg (0,5 à 4 lb)	Après chaque étape, redispensez les aliments si certaines parties sont chaudes ou décongelées, couvrez-les de petits morceaux de papier d'aluminium lisses. Retirez la viande ou le poisson presque décongelés. Laissez reposer à couvert pendant 10 à 20 minutes.
3. Morceaux de poulet	0,23 à 1,36 kg (0,5 à 3 lb)	Après chaque étape, si des parties sont chaudes ou décongelées, redispensez-les ou retirez-les. Laissez reposer à couvert pendant 10 à 20 minutes.
4. Rôti	0,91 à 1,81 kg (2 à 4 lb)	Amorcez la décongélation en faisant reposer le gras de la viande sur le plateau. Après chaque étape, tournez la viande de côté et abriez les portions chaudes avec des morceaux de papier aluminium. Laissez reposer à couvert pendant 30 à 60 minutes.
5. Plat mijoté	2 à 6 tasses	Après que le signal sonore a retenti, remuez si possible. À la fin, remuez bien et laissez reposer à couvert pendant 5 à 10 minutes.
6. Soupe	1 à 6 tasses	Après que le signal sonore a retenti, remuez si possible. À la fin, remuez bien et laissez reposer à couvert pendant 5 à 10 minutes.

RÉGLAGE DU FOUR À MICRO-ONDES

CUISSON AUTOMATIQUE

La fonction de cuisson automatique règle automatiquement le temps de cuisson adéquat et le niveau de puissance du micro-ondes pour les aliments qui figurent dans le tableau ci-dessous.

- Supposons que vous voulez faire cuire une pointe de pizza.

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
1. Appuyez sur AUTO COOK (cuisson automatique) et sur 1 pour la pizza.	 1
2. Entrez la quantité.	1
3. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).	

CONSEIL : Les aliments peuvent être recouverts d'un papier ciré ou d'une pellicule plastique percée. La température des aliments recouverts d'une pellicule plastique a tendance à être légèrement supérieure à celle des aliments recouverts de papier ciré.

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Pizza	1 à 6 pointes	Utilisez cette fonction pour réchauffer des restes de pizza réfrigérés. Une pointe correspond à environ 1/8 d'une pizza de 12 po ou à 1/16 d'une pizza de 16 po. Si possible, placez la pointe sur un papier essuie-tout et déposez-la sur le plateau du four à micro-ondes. Appuyez sur AUTO COOK (cuisson automatique) et sur le chiffre 1 . Entrez le nombre de pointes. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).
2. Hot dogs	1 à 6	Placez la saucisse à hot dog dans le pain. Enveloppez chaque hot dog dans un papier essuie-tout ou dans une serviette de table. Appuyez sur AUTO COOK (cuisson automatique) et sur le chiffre 2 . Entrez le nombre de hot dogs et appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).
3. Boissons	1/2 à 2 tasses	La fonction « Boissons » est idéale pour réchauffer les boissons refroidies. Bien brasser les liquides avant et après les avoir fait chauffer pour éviter les « éruptions ». Appuyez sur AUTO COOK (cuisson automatique) et sur le chiffre 3 . Entrez le nombre de tasses désiré et appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).

PÉPITES DE POULET

- Supposons que vous voulez réchauffer 0,3 livre (136 g) de pépites de poulet avec des collations.

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
1. Appuyez sur la touche CHICKEN NUGGETS (pépites de poulet).	
2. Entrez la quantité en appuyant sur le chiffre 3 .	3
3. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).	

TABLEAU DES PÉPITES DE POULET

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Pépites de poulet	0,14 à 0,45 kg (0,3 à 1 lb)	Placez les pépites de poulet congelées sur une plaque en laissant de l'espace entre chacune et recouvrez-les d'un papier essuie-tout. Appuyez sur CHICKEN NUGGETS (pépites de poulet). Entrez le poids et appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée). Après la cuisson, ouvrez la porte, repositionnez, fermez la porte et appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée). Laissez reposer à couvert pendant 1 à 3 minutes.



REMARQUES

1. Un nombre supérieur ou inférieur à la quantité de nourriture indiquée dans le tableau devrait être cuit selon les directives de tout livre de recettes au micro-ondes. Appuyez une ou deux fois sur la touche « power level » (niveau de puissance) avant d'appuyer sur **START/ENTER** (mise en marche/entrée).
2. La fonction de cuisson automatique peut être programmée avec PLUS ou MOINS D'AJUSTEMENTS APPORTÉS AU TEMPS. Consultez la page 22.
3. Le résultat de cuisson final variera en fonction de la condition de l'aliment (p. ex., la température initiale, la forme et la qualité). Vérifiez la température de l'aliment après la cuisson. Si du temps supplémentaire s'avère nécessaire, continuez la cuisson manuellement.
4. Chaque aliment possède un conseil de cuisson. Appuyez sur la touche des **préférences de l'utilisateur** lorsque le voyant « HELP » (aide) s'allume.



REMARQUE

Lorsque vous faites cuire 1,0 lb (0,45 kg) de pépites de poulet, appuyez sur les chiffres **1** et **0** à l'étape 2.

RÉGLAGE DU FOUR À MICRO-ONDES

MAINTIEN AU CHAUD

La fonction de MAINTIEN AU CHAUD vous permet de conserver les aliments au chaud pendant un maximum de 30 minutes.

UTILISATION DIRECTE

- Supposons que vous désirez maintenir une soupe au chaud pendant 15 minutes.

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
1. Appuyez sur la touche KEEP WARM (maintien au chaud).	
2. Entrez le temps 1, 0, 0 .	   
3. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).	

Le four à micro-ondes se mettra en marche. L'affichage indiquera « 15.00 » et le décompte commencera. Le voyant « KEEP WARM » (maintien au chaud) sera affiché pendant le décompte. Vous pouvez programmer la fonction de MAINTIEN AU CHAUD avec la cuisson manuelle pour toujours conserver les aliments au chaud après une cuisson.

AVEC LA CUISSON MANUELLE

- Supposons que vous voulez faire chauffer une tasse de soupe (237 ml) pendant 2 minutes à une puissance de 70 %, et maintenir la soupe au chaud pendant 15 minutes.

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
1. Entrez le temps 2,0,0 .	  
2. Appuyez sur la touche POWER LEVEL (niveau de puissance) 4 fois pour une puissance à 70 %.	 x 4
3. Appuyez sur la touche KEEP WARM (maintien au chaud).	
4. Entrez le temps 1, 0, 0 .	   
5. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).	

L'opération se mettra en marche. Une fois la cuisson terminée, un long signal sonore retentira et la fonction de MAINTIEN AU CHAUD se mettra en marche. Le décompte pour 15 minutes commencera et le voyant « KEEP WARM » (maintien au chaud) s'affichera.



REMARQUE

La fonction de MAINTIEN AU CHAUD ne se programme pas avec les CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES.

MENU COLLATION

La fonction de MENU COLLATION règle automatiquement le temps de cuisson adéquat et le niveau de puissance du micro-ondes pour les aliments qui figurent dans le tableau ci-dessous.

- Supposons que vous voulez faire cuire une collation à emporter de 3 onces (85 g).

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
Appuyez sur SNACK MENU (menu collation).	
Appuyez sur 1 pour une collation à emporter de 85 à 113 g (3 à 4 oz).	
Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).	

TABLEAU DU MENU COLLATION

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Collations à emporter	85 à 113 g (3 à 4 oz)	Appuyez sur la touche SNACK MENU (menu collation) et sur le chiffre 1 pour des collations à emporter. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).
2. Collations à emporter	142 à 170 g (5 à 6 oz)	Appuyez sur la touche SNACK MENU (menu collation) et sur le chiffre 2 pour des collations à emporter. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).
3. Repas surgelé pour enfants	170 à 227 g (6 à 8 oz)	Appuyez sur la touche SNACK MENU (menu collation) et sur le chiffre 3 pour un repas surgelé pour enfants. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).

RÉGLAGE DU FOUR À MICRO-ONDES

FONDRE/RAMOLLIR

La fonction FONDRE/RAMOLLIR règle automatiquement le temps de cuisson adéquat et le niveau de puissance du micro-ondes pour les aliments qui figurent dans le tableau ci-dessous.

- Supposons que vous désirez faire ramollir 2 cuillers à soupe de beurre.

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
1. Appuyez sur MELT/SOFTEN (fondre/ramollir) et sur 1 pour du beurre.	 1
2. Appuyez sur 1 pour 2 cuillers à soupe.	1
3. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).	



REMARQUES

1. La fonction FONDRE/RAMOLLIR peut être programmée avec PLUS OU MOINS D'AJUSTEMENTS APPORTÉS AU TEMPS. Consultez la page 22.
2. Pour faire fondre ou ramollir d'autres aliments en quantité supérieure ou inférieure que celles présentées dans le TABLEAU SUR LA FONCTION FONDRE/RAMOLLIR, utilisez les fonctions manuelles.

TABLEAU SUR LA FONCTION FONDRE/RAMOLLIR

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
FONDRE		
1. Beurre	2 c. à soupe 1/2 tasse	Utilisez une tasse à mesurer en Pyrex. Couvrez d'une pellicule plastique. Après avoir appuyé sur MELT (fondre), appuyez une fois sur le chiffre 1 pour 2 c. à soupe. Après avoir appuyé sur MELT (fondre), appuyez deux fois sur le chiffre 1 pour 1/2 tasse.
2. Chocolat	1 tasse de pépites de chocolat 1 carré	Après avoir appuyé sur MELT (fondre), appuyez une fois sur le chiffre 2 pour 1 tasse de pépites de chocolat. Après avoir appuyé sur MELT (fondre), appuyez deux fois sur le chiffre 2 pour 1 carré.
RAMOLLIR		
3. Crème glacée	0,95 L (1 pinte) 1,89 L (1/2 gallon)	NE COUVREZ PAS. Après avoir appuyé sur SOFTEN (ramollir), appuyez une fois sur le chiffre 3 pour 0,95 L (1 pinte). Après avoir appuyé sur SOFTEN (ramollir), appuyez deux fois sur le chiffre 3 pour 1,89 L (1/2 gallon).
4. Fromage à la crème	85 g (3 oz) 227 g (8 oz)	Après avoir appuyé sur SOFTEN (ramollir), appuyez une fois sur le chiffre 4 pour 85 g (3 oz). Après avoir appuyé sur SOFTEN (ramollir), appuyez deux fois sur le chiffre 4 pour 227 g (8 oz).

RÉGLAGE DU FOUR À MICRO-ONDES

PRÉFÉRENCES DE L'UTILISATEUR

La fonction des PRÉFÉRENCES DE L'UTILISATEUR vous propose 5 caractéristiques qui facilitent l'utilisation de votre four à micro-ondes grâce à des instructions spécifiques données sur l'afficheur interactif.

1. Verrouillage pour enfants

Le dispositif de verrouillage pour enfants prévient la mise en marche accidentelle du four, par exemple par de jeunes enfants. Le four peut être réglé de façon que le tableau de commande soit désactivé ou verrouillé. Pour régler cette fonction, appuyez sur **USER PREF** (préférences de l'utilisateur), sur le chiffre **1**, puis sur la touche **START/ENTER** (mise en marche/entrée). Si quelqu'un appuie sur une touche, le mot « LOCKED » (verrouillé) apparaîtra sur l'afficheur. Pour annuler, appuyez sur **USER PREF** (préférences de l'utilisateur) et sur la touche **START/ENTER** (mise en marche/entrée).

2. Désactivation du signal sonore

Si vous désirez faire fonctionner le four à micro-ondes sans que celui-ci n'émette de signal sonore, appuyez sur **USER PREF** (préférences de l'utilisateur), sur le chiffre **2**, puis sur la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/annulation). Pour annuler, appuyez sur **USER PREF** (préférences de l'utilisateur) et sur la touche **START/ENTER** (mise en marche/entrée).

3. Mise en marche automatique

Si vous désirez programmer votre four à micro-ondes de façon qu'il commence la cuisson automatiquement à une heure du jour précise, suivez la procédure suivante :

- Supposons que vous voulez commencer la cuisson d'un ragoût à 4 h 30, pendant 40 minutes, à 50 %. Avant de procéder au réglage, assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure.

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
1. Appuyez sur USER PREF (préférences de l'utilisateur) et sur le chiffre 3 .	 3
2. Entrez les chiffres 4, 3, 0 pour l'heure de mise en marche.	4 3 0
3. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).	
4. Entrez le temps de cuisson 4, 0, 0, 0 .	4 0 0 0
5. Appuyez sur la touche POWER LEVEL (niveau de puissance) six fois pour une puissance de 50 %.	 x 6
6. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée) ou POWER LEVEL (niveau de puissance).	

REMARQUES

- Vous pouvez utiliser la fonction de MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE lors de la cuisson manuelle si l'horloge est réglée.
- Si la porte du four à micro-ondes est ouverte après la programmation de la fonction de MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE, vous devez appuyer sur la touche **START/ENTER** (mise en marche/entrée) pour que l'heure de mise en marche automatique s'affiche et que le four commence automatiquement la cuisson programmée au moment de la MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE désiré.
- Assurez-vous de choisir des aliments qui peuvent être laissés dans le four à micro-ondes sans problème jusqu'au moment de la mise en marche automatique. La courge reine-de-table ou la courge musquée constituent un bon choix.

4. Sélection de la langue et du poids

Votre four à micro-ondes est pré-réglé selon les unités de mesure de poids anglaises et américaines. Pour changer ce réglage, appuyez sur **USER PREF** (préférences de l'utilisateur) et sur le chiffre **4**. Appuyez sur le chiffre **4** jusqu'à ce que vous ayez sélectionné votre choix dans le tableau ci-dessous. Puis, appuyez sur **START/ENTER** (mise en marche/entrée).

Appuyez sur USER PREF (préférences de l'utilisateur) et sur le chiffre 4	Langue	Unités
1 fois	Anglais	lb
2 fois	Anglais	kg
3 fois	Espagnol	lb
4 fois	Espagnol	kg
5 fois	Français	lb
6 fois	Français	kg

5. Réglage de l'horloge

- Supposons que vous désirez régler l'heure du jour à 12 h 30 (du matin ou de l'après-midi).

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
1. Appuyez sur USER PREF (préférences de l'utilisateur) et sur le chiffre 5 .	 5
2. Entrez l'heure du jour 1, 2, 3, 0 .	1 2 3 0
3. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).	

Il s'agit d'une horloge de 12 heures. Si vous entrez une heure du jour incorrecte, « ERROR » (erreur) s'affichera. Appuyez sur **STOP/CLEAR** (arrêt/annulation) et entrez de nouveau l'heure du jour.

RÉGLAGE DU FOUR À MICRO-ONDES

AIDE (à l'écran)

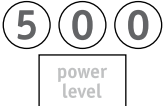
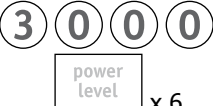
Chaque fois que le mot « HELP » (aide) s'allume à l'écran, appuyez sur la touche **USER PREF** (préférences de l'utilisateur) pour accéder à des conseils de cuisson et d'utilisation.

CUISSON EN SÉQUENCES MULTIPLES

Votre four à micro-ondes peut être programmé pour des séquences de cuisson allant jusqu'à quatre étapes, et changer d'un niveau de puissance à un autre automatiquement.

Parfois, les instructions de cuisson vous demandent de commencer une recette à un certain niveau de puissance et de le modifier en cours de cuisson. Votre four à micro-ondes peut s'acquitter de cette tâche automatiquement.

- Supposons que vous désirez faire cuire un rôti de bœuf pendant 5 minutes au niveau de puissance maximal (100 %) et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes à 50 %.

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
1. Entrez d'abord le premier temps de cuisson. Puis, appuyez une fois sur la touche POWER LEVEL (niveau de puissance) pour une puissance de 100 %.	
2. Entrez le deuxième temps de cuisson. Appuyez sur la touche POWER LEVEL (niveau de puissance) six fois pour une puissance de 50 %.	
3. Appuyez sur START/ENTER (mise en marche/entrée).	

REMARQUES

- Si vous désirez connaître le niveau de puissance, appuyez simplement sur **POWER LEVEL** (niveau de puissance). Le niveau de puissance s'affiche aussi longtemps que vous maintenez la touche **POWER LEVEL** (niveau de puissance) enfoncée.
- Si vous avez sélectionné une puissance de 100 % pour la dernière séquence, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **POWER LEVEL** (niveau de puissance).

AJOUTER 30 SECONDES

La fonction AJOUTER 30 SECONDES vous permet de faire cuire pendant 30 secondes à une puissance de 100 % uniquement en appuyant sur la touche **ADD 30 SEC** (ajouter 30 secondes). En mode de cuisson manuelle, chaque pression de la touche **ADD 30 SEC** (ajouter 30 secondes) ajoutera 30 secondes au temps de cuisson.

REMARQUES

- Pour utiliser la fonction **ajouter 30 secondes**, appuyez sur la touche « add 30 sec » dans les trois minutes après la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **STOP/CLEAR** (arrêt/annulation), ou pendant la cuisson.
- La fonction AJOUTER 30 SECONDES ne peut être utilisée avec les fonctions de CUISSON AVEC CAPTEUR et de CUISSON AUTOMATIQUE.

MISE EN MARCHÉ RAPIDE

La fonction de MISE EN MARCHÉ RAPIDE est un raccourci rapide pour régler une durée de 1 à 6 minutes à une puissance de 10 %.

- Supposons que vous désirez faire chauffer une tasse de soupe pendant deux minutes.

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
Appuyez sur le chiffre 2 .	
Le four se mettra en marche immédiatement, émettra un signal sonore, puis s'éteindra automatique à la fin de la cuisson.	

REMARQUE

Pour utiliser la fonction de **mise en marche rapide**, appuyez sur les touches dans les trois minutes après la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **STOP/CLEAR** (arrêt/annulation) ou pendant la cuisson.

MODE DÉMONSTRATION

Pour une démonstration, appuyez sur **USER PREF** (préférences de l'utilisateur), sur le chiffre **5**, le chiffre **0**, puis appuyez sur la touche **START/ENTER** (mise en marche/entrée) et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Le message « DEMO ON » (démonstration activée) apparaîtra sur l'afficheur. Vous pouvez maintenant assister à la démonstration des opérations de cuisson et des caractéristiques spéciales de votre four à micro-ondes (cette démonstration est effectuée à un niveau de puissance de 0 %). Par exemple, appuyez sur **ADD 30 SEC** (ajouter 30 secondes). L'afficheur indiquera « :30 » et le four commencera un compte à rebours rapide jusqu'à la fin.

Pour annuler le réglage, appuyez sur **USER PREF** (préférences de l'utilisateur), le chiffre **5**, le chiffre **0**, puis sur la touche **STOP/CLEAR** (arrêt/annulation). Si cela est plus facile pour vous, débranchez le four de la prise électrique, rebranchez-le et réglez l'horloge.

PLUS OU MOINS D'AJUSTEMENTS APPORTÉS AU TEMPS

Si vous souhaitez que le réglage des fonctions de CUISSON AVEC CAPTEUR et de CUISSON AUTOMATIQUE soit légèrement **plus élevé**, appuyez une fois sur la touche **POWER LEVEL** (niveau de puissance) après avoir sélectionné la fonction de votre choix. L'afficheur indiquera « MORE » (plus).

Pour que le réglage soit légèrement **moins élevé**, appuyez deux fois sur la touche **POWER LEVEL** (niveau de puissance) après avoir sélectionné la fonction de votre choix. L'afficheur indiquera « LESS » (moins).

MINUTERIE MARCHÉ/ARRÊT

- Supposons que vous désirez minuter un appel interurbain de 3 minutes.

ÉTAPE	APPUYEZ SUR
Appuyez sur la touche TIMER ON-OFF (minuterie marche/arrêt).	
Appuyez sur 3, 0, 0 pour entrer le temps.	
Appuyez sur la touche TIMER ON-OFF (minuterie marche/arrêt). Le décompte de la minuterie commencera. Pour annuler la minuterie, appuyez une fois sur la touche STOP/CLEAR (arrêt/annulation).	

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

EMPLACEMENT DE L'ÉVENT DU FOUR

Le four est ventilé **comme illustré**. Lorsque le four est chaud, l'air chaud s'échappe de l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson.



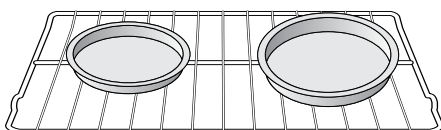
ATTENTION

Certains modèles sont munis d'un ventilateur qui fonctionne en mode de cuisson et d'autonettoyage pour maintenir tous les composants internes à une température fraîche. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même une fois le four éteint, jusqu'à ce que les composants aient suffisamment refroidi.

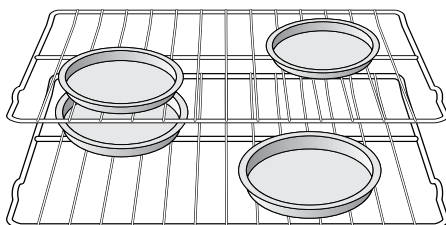
CIRCULATION D'AIR DANS LE FOUR

Si vous utilisez une seule grille, placez-la au centre du four. Si vous utilisez plusieurs grilles, disposez les ustensiles de cuisson tel qu'illustré.

Pour assurer une bonne circulation d'air dans le four et obtenir les meilleurs résultats de cuisson, laissez de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) autour des ustensiles pour que la circulation de l'air se fasse bien et vous assurer que les ustensiles ne se touchent pas, qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés, ni le fond du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles pour qu'une chaleur uniforme se répartisse bien autour des aliments.



Une seule grille de four



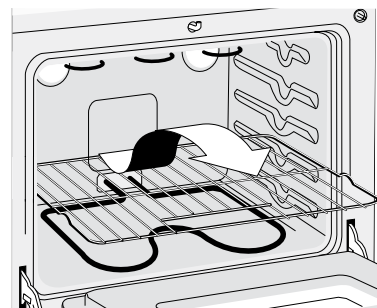
Plusieurs grilles de four

DISPOSITION DES GRILLES DE FOUR

INSTALLEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER). Portez toujours des gants isolants lorsque vous utilisez le four.

Pour enlever une grille de four, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille.

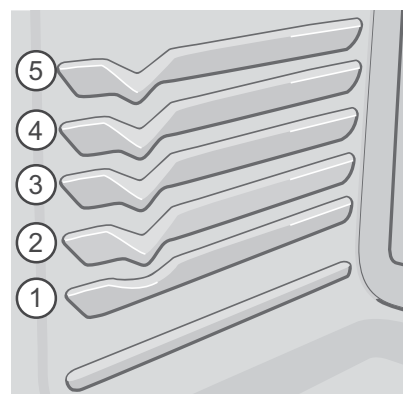
Pour remettre une grille de four en place, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.



POSITIONS RECOMMANDÉES DE LA GRILLE

Aliment	Position de la grille
Viande, poulet ou poisson au grill	3 ou 4
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	2 ou 3 2 et 4 1, 3 (surbaissée), 4
Utilisation d'une seule grille	
Utilisation de deux grilles	
Utilisation de plusieurs grilles	
Tartes surgelées, gâteau des anges, pain à la levure, 1 ou 2 plats en cocotte, petites coupes de viande ou de volaille	1 ou 2
Dinde, rôti ou jambon	1 ou grille surbaissée

Positions des grilles



REMARQUE

Les caractéristiques de votre électroménager peuvent varier selon le modèle et la couleur.

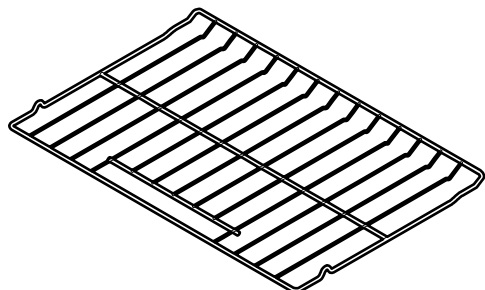
Soyez toujours prudent lorsque vous retirez des aliments du four.

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

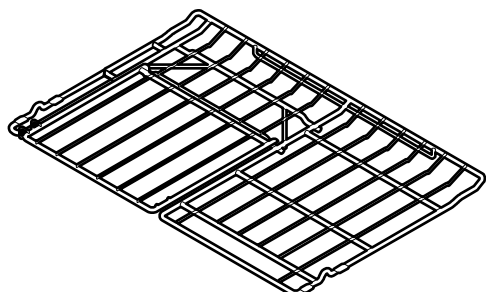
TYPES DE GRILLES DE FOUR

Votre appareil peut être muni de trois types de grille de four, tel qu'illustré :

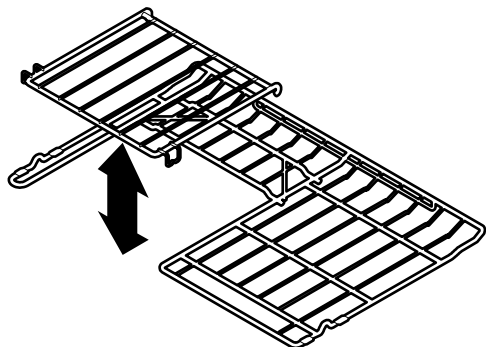
- **Grille de four plate à poignée** (figure 1)
- **Demi-grille de four plate** (figures 2 et 3) (certains modèles)
- **Grille de four surbaissée** (figure 4)



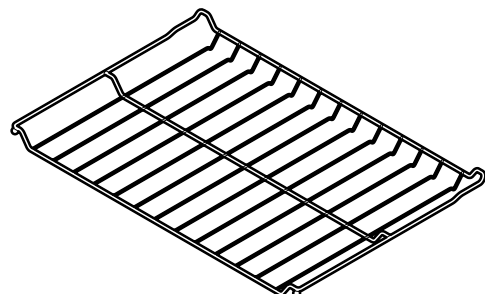
Grille de four plate à poignée
Figure 1



Demi-grille de four plate – position fermée
Figure 2



Demi-grille de four plate – position ouverte
Figure 3



Grille de four surbaissée
Figure 4

! ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour ajuster les grilles de four. Attendez que le four ait complètement refroidi si possible. Les grilles de four peuvent être **CHAUDES** et causer des brûlures.

La **grille de four plate à poignée** est munie d'une poignée pour faciliter le glissement de la grille lorsque de grandes quantités de nourriture reposent sur cette dernière.

La **demi-grille de four plate** (certains modèles) possède une pièce amovible qui procure davantage d'espace pour les aliments plus gros. La partie droite de la demi-grille peut quand même être utilisée pour cuire d'autres aliments, comme un plat en cocotte (figures 2 et 3). Pour retirer la partie détachable, pressez sur le côté avant gauche (figure 5) de la grille et sortez-la en la tournant vers la droite. Pour la replacer, insérez les crochets arrière situés à l'arrière de la demi-grille (figure 6) et posez-la à l'horizontale. Assurez-vous que les deux crochets avant s'accrochent à la grille (figure 6).

On utilise la **grille de four surbaissée** pour maximiser l'espace de cuisson (figure 4). La grille de four surbaissée peut être utilisée à la position la plus basse afin de rôtir de grandes coupes de viande et de volaille.

N'utilisez pas d'ustensile qui dépasse du bord de la demi-grille de four plate. Pour de meilleurs résultats, laissez une distance de 5,1 cm (2 po) entre l'ustensile posé sur la grille et les parois latérales ou arrière du four.



Figure 5

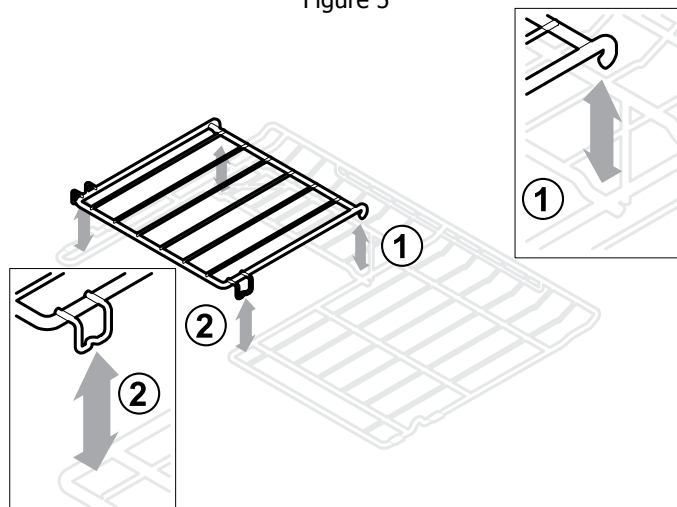


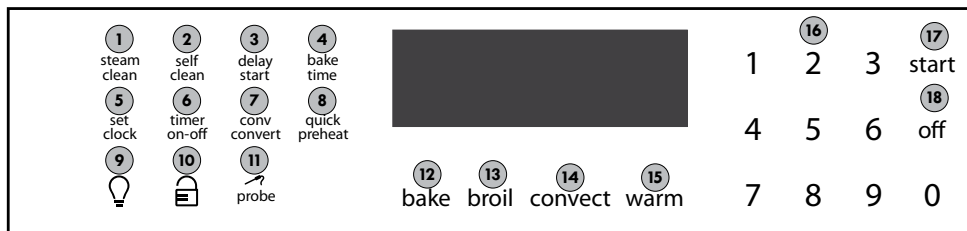
Figure 6

AVANT L'UTILISATION DU FOUR

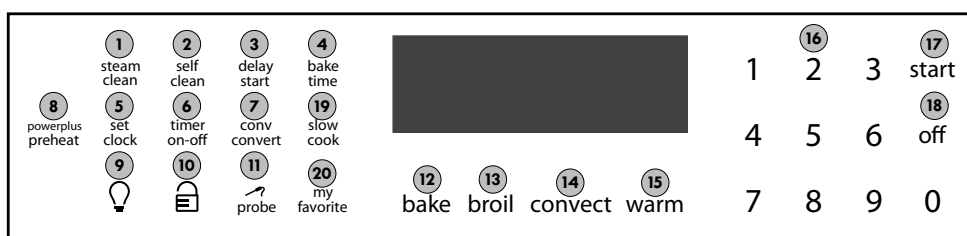
FONCTIONS DES TOUCHES DE COMMANDE

LISEZ SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour utiliser votre four de façon optimale, familiarisez-vous avec les différentes caractéristiques et fonctions décrites ci-dessous. **Des instructions détaillées pour chacune des fonctions seront données plus loin dans ce guide.**

1. **STEAM CLEAN** (nettoyage à la vapeur) : permet de nettoyer le four à la vapeur.
2. **SELF CLEAN** (autonettoyage) : permet de sélectionner un cycle d'autonettoyage de 2, 3, ou 4 heures.
3. **DELAY START PAD** (mise en marche différée) : sert à régler l'heure de départ de la cuisson minutée différée ou le cycle d'autonettoyage.
4. **BAKE TIME** (temps de cuisson) : sert à entrer la durée de la cuisson.
5. **SET CLOCK** (réglage de l'horloge) : sert à régler l'heure.
6. **TIMER ON-OFF** (minuterie marche/arrêt) : sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson.
7. **CONV CONVERT** (conversion à la convection) : utilisez cette fonction pour convertir les températures de cuisson régulières de vos recettes en températures par convection.
8. **QUICK PREHEAT/POWERPLUS PREHEAT** (préchauffage rapide/préchauffage Powerplus) : permet d'atteindre rapidement la température de cuisson du four.
9. **LAMPE DU FOUR** : sert à allumer ou à éteindre la lampe du four.
10. **VERROUILLAGE DU FOUR** : sert à verrouiller le tableau de commande et la porte du four.
11. **PROBE** (sonde) : permet de vérifier la température interne des aliments.
12. **BAKE** (cuisson au four) : sert à sélectionner la fonction de cuisson au four.
13. **BROIL** (gril) : sert à sélectionner la fonction de cuisson au gril.



MODÈLE A



MODÈLE B

14. **CONVECT** (convection) : sert à régler les fonctions de cuisson à convection, de rôtissage à convection et de gril à convection.
15. **WARM** (maintien au chaud) : cette fonction permet de garder les aliments et les assiettes au chaud avant de les utiliser.
16. **CLAVIER NUMÉRIQUE** : permet d'entrer la température et la durée.
17. **START** (mise en marche) : sert à mettre en marche toutes les fonctions du four.
18. **OFF** (arrêt) : sert à annuler toute fonction entrée précédemment, sauf l'heure et la minuterie.
19. **SLOW COOK** (cuisson lente) (**certains modèles**) : cette fonction permet de cuire les aliments qui demandent un long temps de cuisson à basse température.
20. **MY FAVORITE** (mes préférences) (**certains modèles**) : sert à enregistrer une température de réglage pour une fonction de cuisson.

INFORMATIONS IMPORTANTES À SAVOIR AVANT DE RÉGLER TOUTE FONCTION DE CUISSON DU FOUR

Cet appareil a été programmé en usine de façon à commencer toute opération de **CUISSON AU FOUR, CUISSON À CONVECTION, RÔTISSAGE À CONVECTION** ou **PRÉCHAUFFAGE** à une température réglée automatiquement à 177 °C (350 °F). Les fonctions de **GRIL** et de **GRIL À CONVECTION** sont pré-réglées à 288 °C (550 °F). Toutefois, si vous le désirez, la température réglée du four peut être ajustée à tout moment durant le processus de cuisson. Vous pouvez aussi choisir de combiner une **CUISSON MINUTÉE** ou une **MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE** avec toute fonction énumérée ci-dessus, à moins d'un avis contraire spécifié dans les sections correspondantes.

AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE

Votre four est muni d'un écran d'affichage de la température. Lorsqu'un mode de cuisson est réglé, la température réelle s'affiche à l'écran et augmente à mesure que l'appareil préchauffe. Dès que l'appareil atteint la température cible, un signal sonore retentit pour vous rappeler de mettre la nourriture au four. Cette caractéristique fonctionne avec certains modes de cuisson : **CUISSON AU FOUR, CUISSON À CONVECTION** et **RÔTISSAGE À CONVECTION**.



REMARQUE

La température la plus basse pouvant être affichée est 37,8 °C (100 °F).

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

RÉGLAGES MINIMAL ET MAXIMAL DES COMMANDES

Toutes les fonctions présentées ci-dessous possèdent un réglage minimal et maximal de durée ou de température. Vous entendrez un bip d'acceptation de la COMMANDE ENTRÉE chaque fois que vous appuierez sur une touche (le bip d'acceptation de la touche de verrouillage du four est retardé de 3 secondes).

Un signal sonore d'ERREUR DE COMMANDE (3 bips courts) retentit si la température ou la durée entrée est inférieure au réglage minimal ou supérieure au réglage maximal de la fonction choisie.

CARACTÉRISTIQUE	TEMP./DURÉE/HEURE MIN.	TEMP./DURÉE/HEURE MAX.
PRÉCHAUFFAGE	77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
CUISSON AU FOUR	77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
GRIL	205 °C (400 °F)	288 °C (550 °F)
CUISSON À CONVECTION	77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
RÔTISSAGE À CONVECTION	77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
GRIL À CONVECTION	205 °C (400 °F)	288 °C (550 °F)
CUISSON LENTE	Lo (bas) (108 °C/225 °F)	Hi (élevé) (135 °C/275 °F)
SONDE	60 °C (140 °F)	99 °C (210 °F)
MINUTERIE	Mode 12 h	0:01 min
	Mode 24 h	11:59 h/min
HORLOGE	Mode 12 h	0:01 min
	Mode 24 h	11:59 h/min
MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE	Mode 12 h	1:00 h/min
	Mode 24 h	23:59 h/min
TEMPS DE CUISSON	Mode 12 h	0:01 min
	Mode 24 h	6:00 h/min
DURÉE DE L'AUTONETTOYAGE	2 heures	4 heures

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

La touche **SET CLOCK** (réglage de l'horloge) sert à régler l'horloge. L'horloge peut être réglée sur 12 ou 24 heures. L'horloge a été préréglée en usine pour un affichage sur 12 heures. Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation, la minuterie affichée clignote.

Pour régler l'horloge (exemple : 1 h 30)

- Appuyez sur **SET CLOCK** (réglage de l'horloge). « **CLO** » s'affiche.
- Appuyez sur **1 3 0** pour régler l'heure à 1 h 30. « **CLO** » restera affiché.
- Appuyez sur **START** (mise en marche). « **CLO** » disparaîtra et l'horloge se mettra en marche.

CHOIX DE L'AFFICHAGE SUR 12 OU 24 HEURES

- Appuyez sur la touche **SET CLOCK** (réglage de l'horloge) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. « **CLO** » s'affiche.
- CONTINUEZ** à maintenir la touche jusqu'à ce que « **12Hr dAY** » (heure en mode 12 heures) ou « **24Hr dAY** » (heure en mode 24 heures) s'affiche à l'écran et qu'un bip se fasse entendre.
- Appuyez sur **SELF CLEAN** (autonettoyage) pour passer du mode d'affichage 12 heures au mode 24 heures et vice-versa. L'afficheur indiquera « **12Hr dAY** » (heure en mode 12 heures) ou « **24Hr dAY** » (heure en mode 24 heures).
- Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **OFF** (arrêt) pour l'annuler.
- Remettez l'horloge à l'heure en suivant les directives données dans la section **Pour régler l'horloge** ci-contre. Notez que si vous avez choisi l'affichage en mode 24 heures, l'horloge indiquera maintenant l'heure de 0:00 à 23:59.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

RÉGLAGE DE LA FONCTION DE CUISSON CONTINUE OU D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE 6 HEURES

Les touches **TIMER** (minuterie) et **SELF CLEAN** (autonettoyage) commandent les caractéristiques de cuisson continue ou d'économie d'énergie 6 heures. Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 6 heures réglée en usine qui arrête le four s'il est laissé en marche pour plus de 6 heures. Le four peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en cuisson continue.

Programmation du four pour une cuisson continue ou un mode économie d'énergie 6 heures

1. Appuyez sur la touche **TIMER** (minuterie) pendant 6 secondes. Après 6 secondes, « **6Hr OFF** » (arrêt après 6 heures) ou « **StAY On** » (rester allumé) s'affichera sur le tableau de commande et un bip se fera entendre.
2. Appuyez sur **SELF CLEAN** (autonettoyage) pour passer de la fonction d'économie d'énergie 6 heures à la fonction de cuisson continue.

Remarque : « **6Hr OFF** » (arrêt après 6 heures) s'affiche lorsqu'il s'agit de la fonction d'économie d'énergie 6 heures et « **StAY On** » s'affiche lorsqu'il s'agit de la fonction de cuisson continue.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter la modification (l'afficheur revient à l'heure du jour) ou sur **OFF** (arrêt) pour l'annuler.

AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE : FAHRENHEIT OU CELSIUS

Les touches **BROIL** (gril) et **SELF CLEAN** (autonettoyage) commandent les modes d'affichage de la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius. Le régulateur du four peut être programmé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius. Le four a été programmé en usine pour un affichage en Fahrenheit.

Pour changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius ou de Celsius à Fahrenheit

1. Pour savoir si l'affichage est en Fahrenheit ou en Celsius, appuyez sur la touche **BROIL** (gril) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes; « **550°** » apparaît, « **BROIL** » (gril) clignote sur l'afficheur et un bip se fait entendre. Si « **F** » apparaît, l'affichage est programmé pour indiquer la température en degrés Fahrenheit. Si « **C** » s'affiche, l'affichage est programmé pour indiquer la température en degrés Celsius.
2. Appuyez sur **SELF CLEAN** (autonettoyage) pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius, ou vice versa. L'afficheur indiquera F ou C.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **OFF** (arrêt) pour l'annuler.

RÉGLAGE DU FONCTIONNEMENT SILENCIEUX

Les touches **DELAY START** (mise en marche différée) et **SELF CLEAN** (autonettoyage) commandent la fonction de fonctionnement silencieux. Cette fonction permet de faire fonctionner le four sans que ce dernier n'émette de signaux sonores ou de bips lors de son réglage. Si vous le désirez, vous pouvez programmer le four pour qu'il fonctionne en mode silencieux, puis revenir plus tard au fonctionnement normal, avec tous les bips et les sons habituels.

Pour passer d'un fonctionnement en mode sonore normal au mode silencieux

1. Pour savoir si votre cuisinière est réglée en mode normal ou silencieux, appuyez sur la touche **DELAY START** (mise en marche différée) et maintenez-la enfoncée. « -- -- » s'affichera et « **DELAY** » (délai) clignotera à l'écran. Après 6 secondes, « **beep On** » (mode sonore) ou « **beep Off** » (mode silencieux) s'affichera à l'écran.
2. Appuyez sur **SELF CLEAN** (autonettoyage) pour passer du mode de fonctionnement sonore normal au mode de fonctionnement silencieux, ou vice-versa. L'afficheur indiquera « **beep On** » (mode sonore) ou « **beep Off** » (mode silencieux).

Remarque : Si « **beep On** » (mode sonore) s'affiche, le four fonctionnera avec les sons et les bips habituels. Si « **beep Off** » (mode silencieux) s'affiche, le four fonctionnera en mode silencieux.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter la modification ou sur **OFF** (arrêt) pour l'annuler.

Remarque : Le tableau de commande émettra toujours un bip à la fin d'un temps écoulé sur la minuterie et lorsque la température programmée sera atteinte, même si vous avez réglé le four en mode de fonctionnement silencieux.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La touche **TIMER ON-OFF** (minuterie marche/arrêt) commande la fonction de minuterie. La minuterie de votre four peut servir de minuterie additionnelle dans la cuisine et elle émettra un signal sonore lorsque la durée programmée sera écoulée. La minuterie ne fait ni démarrer ni arrêter la cuisson. Elle peut être utilisée en même temps que toute autre fonction du four. Reportez-vous à la section « Réglages minimal et maximal des commandes » pour connaître les durées possibles.

Pour régler la minuterie (exemple de 5 minutes)

1. Appuyez sur **TIMER ON-OFF (minuterie marche/arrêt)**. « -- -- » s'affichera et « **Timer** » (minuterie) clignotera à l'écran.
2. Appuyez sur les touches numériques pour entrer la durée désirée sur l'afficheur.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche). Le décompte commencera avec « **5:00** » et le mot « **Timer** » (minuterie) restera affiché à l'écran.

Remarque : Si vous n'appuyez pas sur la touche **START** (mise en marche), la minuterie revient à l'heure du jour après 25 secondes.

4. Une fois le temps écoulé, les mots « **End** » (fin) et « **Timer** » (minuterie) s'affichent à l'écran. L'horloge émettra 3 bips toutes les 5 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **TIMER ON-OFF** (minuterie marche/arrêt).

Pour annuler la minuterie avant que le temps programmé ne soit écoulé

1. Appuyez sur la touche **TIMER ON-OFF** (minuterie marche/arrêt). L'afficheur revient à l'heure du jour.

RÉGLAGE DE LA FONCTION DE VERROUILLAGE DU FOUR

La touche  commande la fonction de verrouillage du four. Cette fonction verrouille automatiquement la porte du four et empêche la mise en marche du four. Elle ne désactive pas la minuterie ni l'éclairage intérieur du four.

Pour activer la fonction de verrouillage du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes, « **door Loc** » (porte verrouillée) s'affichera, un signal sonore retentira et le mot « **DOOR** » (porte) et l'icône  clignoteront à l'écran. Une fois la porte du four verrouillée, le mot « **DOOR** » et l'icône  cesseront de clignoter, mais demeureront affichés à l'écran accompagnés du mot « **Loc** » (verrouillée).

Pour réactiver le fonctionnement normal du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Après 3 secondes, « **door OPn** » (porte ouverte) s'affichera et un signal sonore retentira. Le mot « **DOOR** » (porte) et l'icône  clignoteront jusqu'à ce que la porte se soit entièrement déverrouillée.
2. Le four est à nouveau entièrement opérationnel.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

RÉGLAGE DU PRÉCHAUFFAGE RAPIDE ET POWERPLUS

Utilisez l'option de préchauffage rapide pour une **cuisson sur une seule grille** afin que le four atteigne rapidement la température de cuisson. Utilisez uniquement cette fonction pour la cuisson standard. Un bip sera émis pour indiquer le moment où il faut placer la nourriture dans le four.

Lorsque le four a fini de préchauffer, la fonction de préchauffage rapide passe à la fonction de cuisson au four jusqu'à ce qu'elle soit annulée.

Pour régler une température de préchauffage de 375 °F (191 °C) :

1. Disposez les grilles intérieures du four.
2. Appuyez sur la touche **QUICK PREHEAT** (préchauffage rapide) ou **POWERPLUS PREHEAT** (préchauffage powerplus). « **350** » s'affiche. Si vous désirez effectuer un préchauffage à 350 °F (177 °C), appuyez sur **START** (mise en marche).
3. Appuyez sur **3 7 5**.
4. Appuyez sur **START** (mise en marche). « **PRE** » (préchauffage) s'affichera pendant le préchauffage du four.



REMARQUE

Lorsque vous êtes en mode de préchauffage, le ventilateur de convection s'active lors de la première hausse de température pour permettre au four d'atteindre la température cible plus rapidement. Les éléments de la cuisson au four, du gril et de la cuisson à convection démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.

RÉGLAGE DE LA CUISSON AU FOUR

La touche **BAKE** commande la cuisson au four normale. Si un préchauffage rapide est nécessaire, reportez-vous à la section portant sur la fonction **PREHEAT** (préchauffage) pour obtenir des instructions. Le four peut être programmé pour cuire à toutes les températures situées entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

Conseil de cuisson :

- Préchauffez le four avant d'entamer un mode de cuisson.
- Lors du préchauffage, les trois éléments et le ventilateur de convection sont en marche pour chauffer rapidement le four.
- Utilisez une seule grille et centrez les casseroles autant que possible sur les grilles 2 ou 3.
- Si vous utilisez deux grilles, placez-les aux positions 2 et 4.
- Laissez un espace de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) autour des ustensiles de cuisson pour permettre une bonne circulation de l'air.
- Assurez-vous que les ustensiles de cuisson ne se touchent pas, qu'ils ne touchent pas la porte, ni les côtés, ni le fond du four.

Pour régler la température de cuisson au four à 375 °F (191 °C) :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four), « **350** » s'affichera à l'écran. Si vous désirez effectuer une cuisson à 350 °F (177 °C), appuyez sur **START** (mise en marche).
3. Appuyez sur **3 7 5**.
4. Appuyez sur **START** (mise en marche). La température actuelle du four s'affichera sur le tableau de commande. Un bip se fera entendre lorsque la température du four aura atteint 375 °F (191 °C) et « **375°** » s'affichera sur le tableau de commande.
5. Placez la nourriture dans le four.



REMARQUE

Cette fonction peut être annulée en tout temps en appuyant sur la touche **OFF** (arrêt).

Pour changer la température de cuisson (ex. : modifier la température de 375 °F [191 °C] à 425 °F [218 °C]) :

1. Si le four a été programmé pour une cuisson à 375 °F (191 °C) et que la température du four doit être changée à 425 °F (218 °C), appuyez sur **BAKE** (cuisson au four) et « **375** » s'affichera sur le tableau de commande.
2. Appuyez sur **4 2 5**.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche).



REMARQUE

Pendant la première hausse de température, le ventilateur de convection s'active pour permettre au four d'atteindre plus rapidement la température programmée. Les éléments de la cuisson au four, du gril et de la cuisson à convection démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.

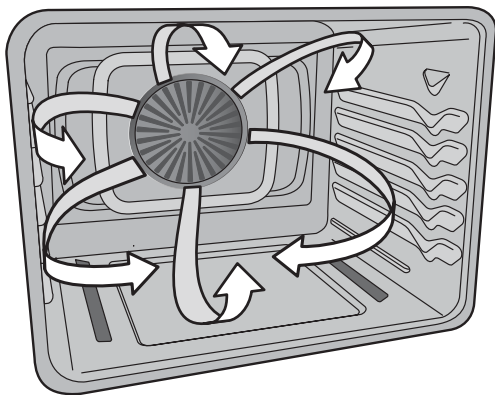
RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

RÉGLAGE DE LA CUISSON À CONVECTION

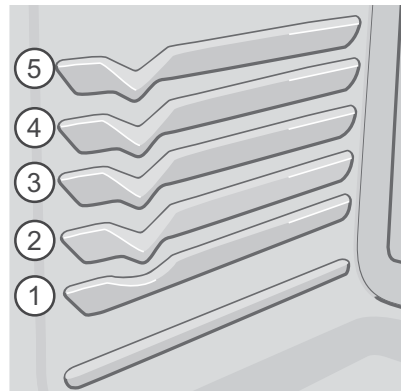
Ce mode de cuisson permet d'obtenir des résultats culinaires optimaux lorsque vous utilisez plusieurs ustensiles de cuisson et plusieurs grilles. Pour certains aliments, la durée de cuisson sur plusieurs grilles peut être légèrement plus longue, mais au total, vous économiserez tout de même du temps. Certains aliments peuvent cuire plus vite et plus uniformément avec la cuisson à convection. Le mode de cuisson à convection utilise trois éléments et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four. La cuisson à convection peut être programmée pour cuire à des températures de 77 à 288 °C (170 à 550 °F). La température par défaut de la cuisson à convection est de 177 °C (350 °F).

Conseils pour la cuisson à convection :

- Préchauffez toujours le four avant d'entamer un mode de cuisson à convection.
- Lors du préchauffage, les trois éléments et le ventilateur de convection sont en marche pour chauffer rapidement le four.
- Si la température de votre recette a déjà été convertie pour la cuisson à convection, vous n'avez pas à diminuer la température du four. Si la température de la recette n'a pas été convertie pour la cuisson à convection, vous pouvez réduire facilement la température à l'aide de la fonction de conversion à la convection. Veuillez consulter la section sur la conversion à la convection de la page suivante pour plus d'information sur la conversion de la température.
- Utilisez une recette éprouvée avec des durées réglées pour la cuisson à convection, lorsque vous utilisez ce mode. L'économie de temps varie selon la quantité et le type de nourriture préparés.
- Lorsque vous utilisez une seule grille pour la cuisson à convection, placez celle-ci à la position 2 ou 3. Si vous utilisez plus d'une grille, placez-les aux positions 2 et 4 ou 1, 3 (grille surbaissée) et 4.
- La plupart des produits de boulangerie (à l'exception des gâteaux) devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments.
- Les aliments placés sur des ustensiles foncés cuiront plus rapidement.



Circulation de l'air durant la cuisson à convection
Figure 1



Positions des grilles du four
Figure 2

Programmation du four pour une cuisson à convection à une température de 375 °F (191 °C)

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **CONVECT** (convection). « **CONVECT** » (convection) et « **BAKE** » (cuisson) clignoteront et « **350** » s'affichera à l'écran. Si vous désirez effectuer une cuisson à convection à 350 °F (177 °C), appuyez sur **START** (mise en marche).
3. Appuyez sur **3 7 5**. « **CONVECT** » (convection) et « **BAKE** » (cuisson) continueront à clignoter et « **375°** » s'affichera à l'écran.
4. Appuyez sur **START** (mise en marche). La température actuelle du four et l'icône du ventilateur s'afficheront. Un signal sonore retentira lorsque la température du four aura atteint 375 °F (191 °C) et « **375°** », « **CONVECT** » (convection), « **BAKE** » (cuisson) et l'icône du ventilateur s'afficheront à l'écran.
5. Placez la nourriture dans le four.



REMARQUE

Cette fonction peut être annulée en tout temps en appuyant sur la touche **OFF** (arrêt).

Avantages de la cuisson à convection :

- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.



REMARQUE

Le ventilateur de convection démarrera AUSSITÔT que le four sera réglé pour une cuisson à convection. L'icône d'un ventilateur tournant à l'intérieur d'un carré s'affichera. L'icône du ventilateur qui tourne indique que le ventilateur de convection fonctionne. Les éléments de la cuisson au four, du gril et de la cuisson à convection démarreront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.



REMARQUE

Les caractéristiques de votre électroménager peuvent varier selon le modèle et la couleur.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

RÉGLAGE DE LA CONVERSION À LA CONVECTION

La touche « **CONV CONVERT** » (conversion à la convection) est utilisée pour convertir automatiquement une cuisson standard en une cuisson à convection. Lorsqu'elle est réglée correctement, cette fonction est conçue pour afficher la température convertie (réduite). L'option de conversion à la convection ne peut être utilisée qu'avec la cuisson à convection. Elle peut être utilisée avec les fonctions de mise en marche différée et de temps de cuisson (consultez les sections respectives pour connaître les directives). Si la conversion à la convection est utilisée avec les fonctions de temps de cuisson et de mise en marche différée, « CF » (check food [vérifiez les aliments]) s'affichera sur le tableau de commande lorsque 75 % de la durée de cuisson programmée aura été atteint. À partir de ce moment, le régulateur du four émet 3 longs bips à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Une fois le temps de cuisson terminé, l'afficheur indiquera « **End** » (fin) et un signal sonore retentira à intervalle régulier jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **CANCEL** (annuler).



REMARQUE

Pour utiliser cette fonction avec l'option **temps de cuisson**, vous devez appuyer sur la touche **BAKE TIME** (temps de cuisson) avant d'appuyer sur la touche **CONV CONVERT** (conversion à la convection).

Pour régler le four pour une cuisson à convection à une température de 400 °F (205 °C) :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **CONVECT** (convection). « **CONVECT** » (convection) et « **BAKE** » (cuisson) clignoteront et « **350** » s'affichera à l'écran.
3. Appuyez sur **4 0 0**. « **CONVECT** » (convection) et « **BAKE** » (cuisson) continueront à clignoter et « **400°** » s'affichera à l'écran.
4. Appuyez sur **CONV CONVERT** (conversion à la convection). Aussitôt que vous appuyez sur la touche de conversion à la convection, le four commence à chauffer. La température affichée sera 25 °F (14 °C) plus basse que celle de la température programmée précédemment. La température actuelle du four et l'icône du ventilateur s'afficheront. Un signal sonore retentira lorsque la température du four aura atteint 375 °F (191 °C) et « **375°** », « **CONVECT** » (convection), « **BAKE** » (cuisson) et l'icône du ventilateur s'afficheront à l'écran.
5. Placez la nourriture dans le four.



REMARQUE

Lorsque vous utilisez une durée de cuisson inférieure à 20 minutes, la conversion à la convection ne fera retentir aucun bip et « **CF** » (check food [vérifiez les aliments]) ne sera pas affiché.

RÉGLAGE DU RÔTISSAGE À CONVECTION

Ce mode de cuisson convient bien à la cuisson des coupes tendres de bœuf, d'agneau, de porc et de volaille. Ce type de cuisson permet de cuire la viande plus rapidement. Le rôti à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Ce mode de cuisson utilise l'élément

de cuisson dissimulé, l'élément de convection dissimulé, l'élément du gril et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four. La fonction de rôti à convection peut être programmée à des températures de 77 à 288 °C (170 à 550 °F). 177 °C (350 °F) est la température par défaut du rôti à convection.

Conseils pour le rôti à convection :

- Utilisez une lèchefrite et sa grille, ainsi qu'une grille de rôti (disponible par commande postale). La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures. La grille de rôti supportera la pièce de viande.
- Placez une grille de four à la position de grille numéro 1 (grille surbaissée).
- Aucun préchauffage n'est nécessaire pour le rôti à convection.
- Assurez-vous que la grille de rôti est bien fixée sur la grille de la lèchefrite. La grille de rôti se fixe sur la grille de la lèchefrite pour permettre à l'air chaud de circuler sous l'aliment et ainsi cuire de façon uniforme et mieux brunir le dessous (disponible par commande postale seulement).
- Il n'est pas nécessaire de diminuer la température de convection ou d'utiliser la fonction de conversion à la convection avec ce mode de cuisson.
- **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium (disponible par commande postale).
- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de retirer les aliments du four.
- Placez la nourriture (côté gras vers le haut) sur la grille de rôti.

Pour régler la température du rôti à convection à 375 °F (191 °C) :

1. Disposez les grilles et placez la nourriture à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **CONVECT** (convection); « **350** » s'affichera à l'écran et les mots « **CONVECT** » (convection) et « **BAKE** » (cuisson) clignoteront.
3. Appuyez de nouveau sur **CONVECT** (convection); « **350** » s'affichera; les mots « **CONVECT** » (convection) et « **ROAST** » (rôti) clignoteront.
4. Entrez la température de rôti désirée à l'aide des touches numériques **3 7 5**.
5. Appuyez sur **START** (mise en marche); la température réelle du four s'affichera, les mots « **CONVECT** » (convection), « **ROAST** » (rôti) et l'icône du ventilateur s'afficheront. Les éléments de la cuisson au four, du gril et de la cuisson à convection commenceront également pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.



REMARQUE

Cette fonction peut être annulée en tout temps en appuyant sur la touche **OFF** (arrêt).



REMARQUE

Les éléments de la cuisson au four, du gril et de la cuisson à convection commenceront pour assurer une meilleure distribution de la chaleur.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

RÉGLAGE DU GRIL À CONVECTION

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire les coupes de viande, de poisson et de volaille plus épaisses. La cuisson au gril à convection permet de brunir délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur. Ce mode de cuisson utilise l'élément du gril et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément et sans interruption dans la cavité du four. La cuisson au gril à convection peut être programmée à des températures de 149 °C (300 °F) à 288 °C (550 °F). 288 °C (550 °F) est la température par défaut de la cuisson au gril à convection.

Conseils pour la cuisson au gril à convection :

- Pour obtenir un brunissement optimal, faites préchauffer l'élément du gril pendant 2 minutes.
- Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites cuire l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
- Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille lorsque vous cuisez au gril (offerte par commande postale). Elles permettent à la graisse de s'écouler à l'écart de la chaleur intense de l'élément du gril.
- **NE VOUS SERVEZ JAMAIS** de la lèchefrite sans sa grille (offerte par commande postale). **NE RECOUVREZ PAS la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium.** La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- Si vous utilisez une grille à rôtir (disponible par commande postale), préchauffez le four de 5 à 10 minutes avant la cuisson.
- La cuisson au gril à convection est généralement plus rapide que la cuisson au gril traditionnelle. Vérifiez le degré de cuisson après le temps de cuisson minimal recommandé.



AVERTISSEMENT

Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez-y du bicarbonate de soude ou servez-vous d'un extincteur. **NE JETEZ PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

Pour régler la température de la cuisson au gril à convection à 500 °F (260 °C) :

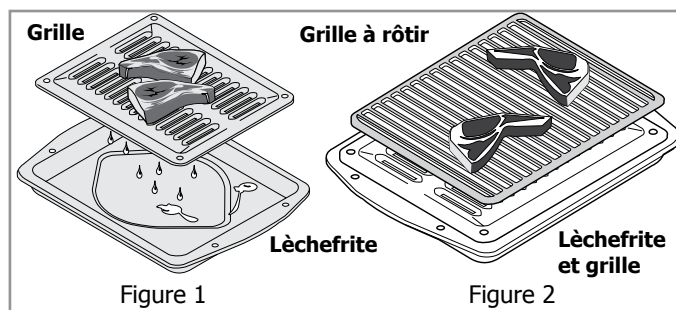
1. Disposez les grilles du four.
2. Appuyez sur **CONVECT** (convection); « **350** » s'affichera à l'écran et les mots « **CONVECT** » (convection) et « **BAKE** » (cuisson) clignoteront.
3. Appuyez de nouveau sur **CONVECT** (convection); « **350** » s'affichera; les mots « **CONVECT** » (convection) et « **ROAST** » (rôtissage) clignoteront.
4. Appuyez de nouveau sur **CONVECT** (convection); « **550** » s'affichera; les mots « **CONVECT** » (convection) et « **BROIL** » (gril) clignoteront.
5. Entrez la température de rôtissage désirée à l'aide des touches numériques **5 0 0**.
6. Appuyez sur **START** (mise en marche); « **500** », « **CONVECT** » (convection), « **BROIL** » (gril) et l'icône du ventilateur s'afficheront à l'écran.
7. Après que le four aura préchauffé pendant **2 à 5** minutes, placez-y les aliments.



REMARQUE

Cette fonction peut être annulée en tout temps en appuyant sur la touche **OFF** (arrêt).

Accessoires disponibles via la brochure ci-jointe :



ATTENTION

Utilisez toujours ce mode de cuisson avec la porte du four **fermée**; sinon, le ventilateur de convection ne se mettra pas en marche.

Tableau de recommandation pour le gril à convection de votre four électrique

Aliments	Position de la grille	Réglage de la température	Temps de cuisson		Cuisson
			1 ^{er} côté	2 ^e côté	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	6:00	4:00	Saignant
	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	7:00	5:00	À point
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet – avec os	3 ^e	232 °C (450 °F)	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet – désossé	3 ^e ou 4 ^e	232 °C (450 °F)	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	3 ^e	260 °C (500 °F)	13:00	-	Bien cuit
Crevettes	3 ^e	288 °C (550 °F)	5:00	-	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	9:00	7:00	À point
	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	10:00	8:00	Bien cuit

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

RÉGLAGE DE LA CUISSON MINUTÉE

La fonction de cuisson minutée permet de régler le four pour cuire pendant une période de temps spécifique, puis de s'éteindre automatiquement.

Le four s'éteindra automatiquement et un signal sonore retentira une fois le temps de cuisson écoulé. Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson au four, de cuisson à convection, de rôtissage à convection, de pizza et de pépites de poulet.

Pour programmer la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique du four (ex. : cuire à 350 °F [177 °C] pendant 30 minutes) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez les grilles et placez la nourriture à l'intérieur du four.
3. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four), « **350** » s'affichera à l'écran.
4. Appuyez sur **START** (mise en marche). La température actuelle du four apparaîtra sur l'afficheur.
5. Appuyez sur **BAKE TIME** (temps de cuisson). « ---- » s'affichera à l'écran.
6. Entrez la durée de cuisson désirée en appuyant sur **3 0**.
7. Appuyez sur **START** (mise en marche). Une fois que la fonction de cuisson minutée a débuté, l'heure s'affiche.



REMARQUE

La cuisson peut être programmée pour toute durée située entre 1 minute et 6 heures. Le temps de cuisson restant peut être affiché dans la section de la minuterie de l'afficheur en appuyant sur la touche **BAKE TIME** (temps de cuisson) à tout moment pendant la cuisson.

Appuyez sur **OFF** (arrêt) lorsque la cuisson est terminée ou à tout moment pour annuler la cuisson minutée. Un temps de cuisson de « 0 » minute peut également être entré pour annuler la fonction de cuisson minutée et conserver le mode de cuisson en cours.



REMARQUE

Une fois la fonction de cuisson minutée activée, appuyez sur **BAKE TIME** (temps de cuisson) pour afficher la durée de cuisson restante en mode de cuisson minutée. Lorsque la cuisson minutée a commencé, un bip retentit lorsque le four atteint la température programmée.

Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée :

1. « **End** » (fin) et l'heure du jour s'affichent. Le four s'éteint automatiquement.
2. Le tableau de commande émet 3 bips. Il continuera à émettre 3 bips toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **OFF** (arrêt).



ATTENTION

Faites preuve de prudence avec les fonctions de **mise en marche différée**. Utilisez la minuterie automatique lorsque vous faites cuire de la viande fumée ou congelée, ainsi que la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée. L'ingestion d'aliments gâtés peut provoquer un empoisonnement alimentaire et vous rendre malade.

RÉGLAGE DE LA MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

Les touches **BAKE** (cuisson au four), **CONVECTION BAKE** (cuisson à convection), **BAKE TIME** (temps de cuisson) et **DELAY START** (mise en marche différée) commandent la fonction de cuisson minutée différée. La minuterie automatique de la cuisson minutée différée **démarre et arrête** le four à l'heure que vous avez programmée.



REMARQUE

Si l'horloge est programmée pour un affichage sur 12 heures, la caractéristique de cuisson minutée différée ou de cuisson à convection minutée différée ne peut jamais débuter plus de 12 heures à l'avance. Pour programmer une cuisson minutée différée ou de cuisson à convection minutée différée 12 à 24 heures à l'avance, programmez le four pour un mode d'affichage de l'heure sur 24 heures.

Pour programmer la mise en marche du four différée avec la fonction de cuisson au four (par exemple : cuisson au four à 375 °F [191 °C] débutant à 5 h 30) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four). « **350** » s'affiche.
4. Entrez la température désirée en appuyant sur **3 7 5**.
5. Appuyez sur **START** (mise en marche). La température actuelle du four apparaîtra sur l'afficheur.
6. Appuyez sur **DELAY START** (mise en marche différée).
7. Entrez l'heure du départ de la cuisson désirée en appuyant sur **5 3 0**.
8. Appuyez sur **START** (mise en marche). Lorsque la cuisson minutée différée débute, la température programmée s'affichera, « **DELAY** » (délai), « **BAKE** » (cuisson) et l'heure du jour s'afficheront à l'écran.



REMARQUE

Si vous souhaitez que le four s'éteigne automatiquement après une durée programmée, entrez le **temps de cuisson** à cette étape.

9. Une fois que l'heure de départ programmée sera atteinte, la température du four actuelle s'affichera sur le tableau de commande et « **DELAY** » {délai} disparaîtra de l'afficheur. Le four commence à cuire à la température programmée au préalable.

Appuyez sur **OFF** (arrêt) lorsque la cuisson est terminée ou à tout moment pour annuler la cuisson minutée différée.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

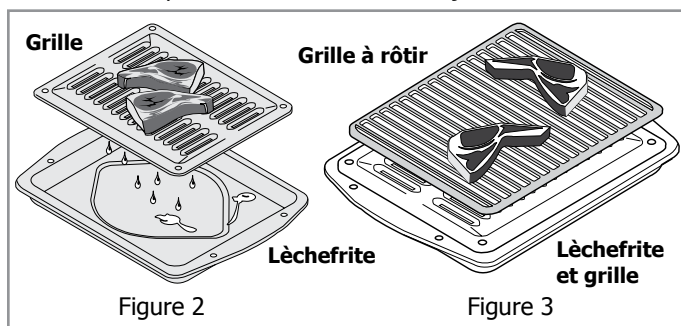
RÉGLAGE DU GRIL

La cuisson au gril est idéale pour les pièces de viande, de poisson et de volaille de 2,5 cm (1 po) et plus. La cuisson au gril est une méthode employée pour faire cuire des coupes de viandes tendres en les plaçant sous la chaleur directe de l'élément de gril du four. La chaleur élevée permet de cuire rapidement et de donner une apparence extérieure brune et riche. Pour activer la cuisson au gril, appuyez sur la touche **BROIL** (gril). Il est possible de commander une grille à rôtir, une lèchefrite et sa grille optionnelles à l'aide de la brochure portant sur les accessoires fournie avec votre four (figures 2 et 3). La lèchefrite optionnelle et sa grille utilisées ensemble permettent à la graisse de s'écouler à l'écart de la grande chaleur de l'élément de gril. La fonction de cuisson au gril peut être programmée à des températures de 205 °C (400 °F) à 288 °C (550 °F), cette dernière température étant la température par défaut de la cuisson au gril.

Conseils d'utilisation du gril :

- Pour obtenir un brunissement optimal, faites préchauffer l'élément du gril pendant 5 minutes.
- Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la et faites cuire l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner les aliments ou de les retirer du four.
- Utilisez toujours la lèchefrite et son couvercle lorsque vous effectuez une cuisson au gril. Elles permettent à la graisse de s'écouler à l'écart de la chaleur intense de l'élément du gril (voir figure 2).
- Pour des résultats de cuisson au gril optimaux, utilisez le gril en gardant la porte du four fermée.
- Si vous utilisez une grille à rôtir (disponible par commande postale), préchauffez le four de 5 à 10 minutes avant la cuisson.
- **NE VOUS SERVEZ PAS** de la lèchefrite sans sa grille. **NE RECOUVREZ PAS la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium.** La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

Accessoires disponibles via la brochure ci-jointe :



Pour régler une cuisson au gril à une température de 500 °F (260 °C) :

1. Placez la grille sur la lèchefrite. Déposez ensuite les aliments sur la grille de la lèchefrite. **NE VOUS SERVEZ PAS** de la lèchefrite sans sa grille. **NE RECOUVREZ PAS** la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait s'enflammer.
2. Positionnez la grille du four et placez-y la lèchefrite. Centrez bien la lèchefrite directement sous l'élément du gril. **Assurez-vous que la porte est fermée.**
3. Préchauffez le four pendant 2 minutes avant de démarrer la cuisson au gril.
4. Appuyez sur **BROIL** (gril). « **550** » s'affichera à l'écran.
5. Appuyez sur **5 0 0**. Si vous souhaitez réduire la température de cuisson au gril (le réglage minimum étant de 400 °F [205 °C]), entrez la température désirée avant de passer à l'étape 5.
6. Appuyez sur **START** (mise en marche). La cuisson au gril débute. « **550°** » s'affiche.
7. Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse. Retournez-la et faites-la cuire de l'autre côté. Assaisonnez et servez. **Remarque :** Tirez toujours la grille jusqu'au cran d'arrêt avant de retourner la nourriture ou de la retirer du four.
8. Pour arrêter la cuisson au gril, appuyez sur **OFF** (arrêt).



REMARQUE

Pour éviter d'endommager vos commandes électroniques lorsque vous utilisez le gril avec la porte du four en position de gril, un ventilateur de refroidissement à haute vitesse fait circuler l'air à travers les garnitures au-dessus de la/des portes.



AVERTISSEMENT

Si un feu se produit dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, jetez-y du bicarbonate de soude ou servez-vous d'un extincteur. **NE JETEZ PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

Tableau de recommandation pour le gril de votre four électrique

Aliments	Position de la grille	Réglage de la température	Temps de cuisson		Cuisson
			1 ^{er} côté	2 ^e côté	
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	6:00	4:00	Saignant
	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	7:00	5:00	À point
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet – avec os	3 ^e	232 °C (450 °F)	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet – désossé	3 ^e ou 4 ^e	232 °C (450 °F)	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	3 ^e	260 °C (500 °F)	13:00	-	Bien cuit
Crevettes	3 ^e	288 °C (550 °F)	5:00	-	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	9:00	7:00	À point
	3 ^e ou 4 ^e	288 °C (550 °F)	10:00	8:00	Bien cuit

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

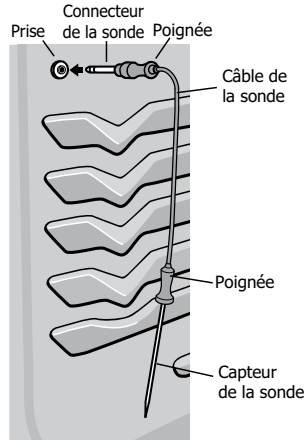
RÉGLAGE DE LA SONDE

Utilisez la sonde pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez des aliments tels que des rôtis, du jambon ou une volaille. Cette fonction peut également être utilisée efficacement avec d'autres types d'aliments, comme les pains de viande et les plats mijotés.

Pour certains types d'aliments, en particulier la volaille et les rôtis, l'utilisation d'une sonde pour vérifier leur température interne est la meilleure façon de savoir s'ils sont bien cuits.

Lorsqu'elle est réglée correctement, la fonction de sonde vous avertira lorsque l'intérieur d'un aliment aura atteint la température cible désirée.

Lorsqu'elle est en fonction, la sonde affiche la température interne de l'aliment pendant sa cuisson. L'utilisation de cet accessoire permet d'éliminer les approximations quant au moment où il faut ouvrir la porte du four pour vérifier le thermomètre.



REMARQUE

Sur certains modèles, la prise de la sonde se trouve sur le dessus de la cavité du four près de l'avant.

ATTENTION

Pour éviter les brûlures après avoir utilisé la sonde, faites preuve de prudence lorsque vous la débranchez de la prise ou que vous la retirez de l'aliment. La sonde peut être très chaude. Portez toujours des maniques pour protéger vos mains.

IMPORTANT

- Servez-vous seulement de la sonde fournie avec votre appareil; l'utilisation de toute autre sonde pourrait endommager cette dernière ou même l'appareil.
- Assurez-vous que la sonde est bien assise dans son logement. La sonde ne fonctionnera pas correctement si elle n'est pas bien insérée.
- Manipulez la sonde avec soin lorsque vous l'insérez dans les aliments et dans la prise, ou lorsque vous la retirez de ces derniers.
- N'utilisez pas de pinces pour tirer le cordon lorsque vous insérez la sonde dans les aliments ou dans la prise ou lorsque vous la retirez de ces derniers.
- Décongelez complètement les aliments avant d'insérer la sonde pour éviter de l'endommager.
- **Ne laissez pas ou ne rangez pas la sonde à l'intérieur du four lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- Débranchez la sonde avec précaution au moyen d'une manique pour éviter les risques de brûlure.

Insertion correcte de la sonde :

- Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande. La sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage ni à l'ustensile.
- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas. Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre des aliments. Pour trouver le centre des aliments, mesurez visuellement au moyen de la sonde (figure 1). Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.

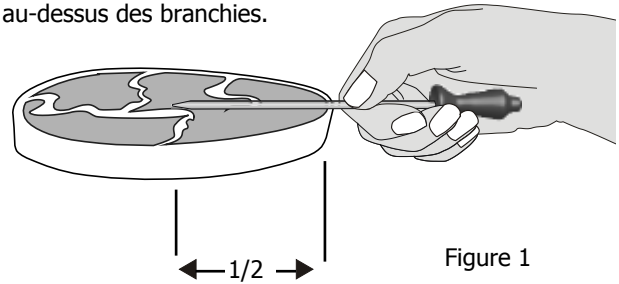


Figure 1

- Pour de la volaille ou de la dinde entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'entre-cuisse, juste sous la cuisse (figure 2).

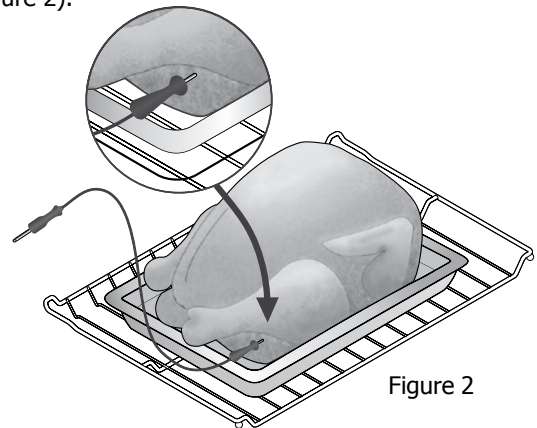


Figure 2

IMPORTANT

- Vous devez changer la manière dont le four réagit une fois la température cible atteinte avant que le processus de cuisson ne commence.
- Par défaut, le four est programmé pour arrêter automatiquement la cuisson et démarrer le mode de maintien au chaud lorsque la sonde a atteint la température cible. Si vous le désirez, il est possible de programmer le four pour qu'il poursuive la cuisson une fois la température cible atteinte. Le réglage de vos options qui s'activeront lorsque la sonde aura atteint la température cible ne peut être effectué que si le four est éteint.
- Il n'est pas nécessaire de brancher la sonde dans sa prise lorsque l'on règle cette option.

Pour programmer le four pour qu'il continue la cuisson une fois la température cible de la sonde atteinte :

1. Appuyez sur la touche **PROBE** (sonde) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **SELF CLEAN** (autonettoyage) jusqu'à ce que « **Continu** » (continuer) s'affiche, puis appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le réglage.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

RÉGLAGE DE LA SONDE (suite)

Pour programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement et active le maintien au chaud une fois la température cible de la sonde atteinte :

1. Appuyez sur la touche **PROBE** (sonde) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyez sur la touche **SELF CLEAN** (autonettoyage) jusqu'à ce que « **CanCEL** » (annuler) s'affiche, puis appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter le réglage.

Réglage de la sonde :

1. Insérez la sonde dans l'aliment. Placez les aliments préparés sur les grilles du four disposées à la position désirée et glissez-les dans le four.
2. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise située à l'intérieur du four, pendant que le four est froid. La prise de la sonde est située dans le coin supérieur gauche de la paroi interne de la cavité du four. Sur certains modèles, la prise se trouve sur le dessus de la cavité du four près de l'avant.
3. Lorsque la sonde est détectée, un signal sonore de confirmation est émis, l'icône de la sonde s'allume et la température actuelle de la sonde s'affiche sur le tableau de commande. Fermez la porte du four.
4. Appuyez une fois sur **PROBE** (sonde). Entrez la température cible à atteindre pour le type d'aliment que vous désirez cuire à l'aide des touches numériques. La température cible minimale est de 60 °C (140 °F) et la température cible maximale est de 99 °C (210 °F). La température par défaut est de 77 °C (170 °F).
5. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour accepter la température cible.
6. Au besoin, réglez les fonctions de **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**, **DE CUISSON AU FOUR**, **DE CUISSON À CONVECTION** ou de **RÔTISSAGE À CONVECTION** et, si nécessaire, réglez la température du four en conséquence.
7. La commande du four émet 3 bips lorsque la température cible interne est atteinte. Le four passera automatiquement en mode de maintien au chaud (« **HLd** » [maintien] s'affichera et la température actuelle de la sonde alternera dans l'afficheur). La fonction de maintien au chaud permet de garder la température du four à 77 °C (170 °F) pendant 3 heures, à moins que vous n'annuliez cette fonction.
8. Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche **OFF** (arrêt).

Message d'erreur de la sonde :

Si le message d'erreur « **Prob ERR** » (erreur de la sonde) s'affiche, vérifiez que le connecteur de la sonde est entièrement inséré dans la prise. Si la sonde est insérée entièrement dans la prise et que le message d'erreur continue à s'afficher, la sonde est peut-être défectueuse et devra être remplacée. Lorsque « **Prob ERR** » (erreur de la sonde) est affiché, le régulateur du four ne permettra à aucune fonction d'être activée avant que la sonde ne soit retirée. Si le message d'erreur continue de s'afficher, enlevez la sonde de sa prise et sortez-la du four.

Message « **Probe Too Hot** » (sonde trop chaude) :

Le message « **Prob... Too... Hot...** » (sonde trop chaude) clignotera sur l'afficheur pour indiquer que la sonde a atteint une température dépassant 121 °C (250 °F). Si la sonde n'est pas enlevée, ce message continuera à clignoter jusqu'à ce que le capteur atteigne une température de 149 °C (300 °F) ou plus. À cette température, le four s'éteindra automatiquement et le message « **Prob ERR** »

(erreur de la sonde) s'affichera. Ce message peut être généré si le capteur de la sonde est exposé directement à la chaleur du four ou si la température interne de la nourriture dépasse 121 °C (250 °F). Assurez-vous que le capteur de la sonde est entièrement recouvert par l'aliment ou si la cuisson de ce dernier est terminée, appuyez sur « **cancel** » (annuler) et retirez la sonde ainsi que l'aliment du four.



REMARQUE

Lors du processus de cuisson, la température interne de l'aliment s'affiche par défaut. Pour réviser la température cible, appuyez une fois sur la touche « **probe** » (sonde). Après 6 secondes, la température interne de l'aliment s'affichera de nouveau. Pour vous assurer de la précision de la température interne de l'aliment, ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise avant que la température cible n'ait été atteinte.

Si la sonde a été activée et que vous la retirez de la prise uniquement, la fonction de la sonde sera annulée, mais le four continuera à chauffer. Si la sonde est retirée de l'aliment uniquement, la fonction de la sonde reste active et pourrait générer un message **Probe Too Hot** (sonde trop chaude).

Pour modifier la température cible en cours de cuisson, appuyez une fois sur la touche « **probe** » (sonde). Utilisez les touches numériques pour modifier la température cible. Appuyez sur la touche « **start** » (mise en marche) pour confirmer les modifications. La fonction de sonde ne peut pas être utilisée avec la fonction de cuisson au gril ou d'autonettoyage.

Type d'aliments	Temp. interne
Viande hachée et mélanges de viande	
Bœuf, porc, veau, agneau	71 °C (160 °F)
Dinde, poulet	74 °C (165 °F)
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant +	63 °C (145 °F)
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Volaille	
Dinde et poulet entiers	74 °C (165 °F)
Poitrines et rôtis de volaille	74 °C (165 °F)
Cuisses et ailes de volaille	74 °C (165 °F)
Canard et oie	74 °C (165 °F)
Farce (cuite séparément ou avec la volaille)	74 °C (165 °F)
Porc frais	71 °C (160 °F)
Jambon	
Frais (non cuit)	71 °C (160 °F)
Viande précuite (à réchauffer)	60 °C (140 °F)
Œufs et plats contenant des œufs	
Œufs	Cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes.
Plats contenant des œufs	71 °C (160 °F)
Restants et mijotés	74 °C (165 °F)

+ Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « **Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 140 °F/60 °C implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre.** » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA, rév. en juin 1985.)

Pour en savoir plus, consultez le site sur la sécurité alimentaire et les inspections de la USDA à www.fsis.usda.gov.

RÉGLAGE DU MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction permet de garder au chaud les aliments avant de les servir une fois leur cuisson terminée. La touche **WARM** (chaud) met en MARCHÉ la fonction de maintien au chaud et conserve la température du four à 77 °C (170 °F). La fonction de maintien au chaud garde les aliments cuits au four chauds et ceux-ci peuvent être servis jusqu'à trois heures après la fin de la cuisson. **Après trois heures, la fonction de maintien au chaud S'ARRÊTE.** La fonction de maintien au chaud peut être utilisée sans autre fonction de cuisson ou peut être programmée pour démarrer automatiquement après une **CUISSON MINUTÉE** ou une **CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE**.

Conseils pour le maintien au chaud :

- Utilisez toujours des aliments déjà chauds.
- N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pour réchauffer des aliments froids.
- Les aliments contenus dans des contenants en verre résistant à la chaleur ou en vitrocéramique peuvent demander un réglage de température plus élevé par rapport aux contenants réguliers.
- Évitez d'ouvrir la porte du four inutilement pour empêcher l'air chaud de s'échapper et les aliments de refroidir.
- Vous pouvez recouvrir les aliments d'une feuille d'aluminium pour empêcher les aliments de sécher.

Pour régler la fonction de maintien au chaud :

1. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur **WARM** (maintien au chaud). « **HLd** » (maintien) s'affiche.
Remarque : Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes suivantes, l'activation de la fonction de maintien au chaud sera annulée.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche). L'icône de four s'affichera.
4. Vous pouvez arrêter la fonction de maintien au chaud en tout temps en appuyant sur **OFF** (arrêt).

Pour programmer le DÉMARRAGE automatique de la fonction de maintien au chaud :

1. Disposez les grilles et placez la nourriture dans le four.
Réglez le four correctement pour la **cuisson minutée** ou la **cuisson minutée différée**. (Reportez-vous aux sections respectives pour plus de détails.)
2. Appuyez sur **WARM** (maintien au chaud). « **HLd** » (maintien) s'affiche. Remarque : Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 25 secondes suivantes, l'activation de la fonction de maintien au chaud sera annulée.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche). « **HLd** » (maintien) disparaîtra de l'afficheur et la température s'affichera. La fonction de maintien au chaud est réglée pour démarrer automatiquement lorsque la cuisson minutée sera terminée.
4. Vous pouvez arrêter la fonction de maintien au chaud en tout temps en appuyant sur **OFF** (arrêt).

RÉGLAGE DE MES PRÉFÉRENCES

Le réglage de mes préférences vous permet de sauvegarder les séquences de cuisson les plus complexes ou celles que vous utilisez le plus souvent. Cette fonction permet de sauvegarder le mode de cuisson, la température cible et le temps de cuisson (le cas échéant). Le four utilisera les étapes de la cuisson à partir de sa mémoire interne, laquelle est facilement accessible à partir d'une seule touche. Cette fonction peut être utilisée avec les modes de cuisson au four, de cuisson à convection, de rôtissage à convection et de préchauffage.

Pour enregistrer une recette préférée (exemple d'une recette à 232 °C/450 °F en mode cuisson pendant 30 minutes) :

1. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four). La température par défaut s'affichera.
2. Entrez la température désirée; **4 5 0**.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche).
4. Appuyez sur **BAKE TIME** (temps de cuisson).
5. Entrez la durée de cuisson désirée; **3 0**.
6. Appuyez sur **START** (mise en marche).
7. Appuyez sur la touche **MY FAVORITE** (mes préférences) et tenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'icône ♥ s'affichera pour confirmer que les réglages de votre recette ont été sauvegardés.

Pour utiliser votre recette préférée :

1. Appuyez sur la touche **MY FAVORITE** (mes préférences).
2. Appuyez sur **START** (mise en marche).



REMARQUE

La sélection de votre recette préférée ne peut se faire que lorsque le four n'est pas en fonction.

Pour remplacer votre recette préférée :

1. Pour remplacer les réglages d'une recette préférée par ceux d'une autre recette, programmez simplement une nouvelle séquence de cuisson et sauvegardez-la comme indiqué plus haut. Les réglages de votre nouvelle recette préférée remplaceront ceux de l'ancienne recette.

Pour effacer les réglages de votre recette préférée :

1. Appuyez sur la touche **MY FAVORITE** (mes préférences) pendant **3 secondes** pour effacer vos réglages préférés. Cette fonction n'est disponible que si le four n'est pas activé et qu'aucun mode de cuisson n'a été programmé. L'icône ♥ disparaîtra.



REMARQUE

Cette fonction peut être annulée en tout temps en appuyant sur la touche **OFF** (arrêt).

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

La température du four est réglée à l'usine. La première fois que vous vous servez du four, suivez les temps de cuisson et les températures indiquées dans la recette. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les températures que vous avez programmées, vous pouvez ajuster la température du four pour qu'il chauffe plus ou moins que la température affichée. Avant de procéder à un ajustement, faites un test en utilisant un réglage de température plus élevé ou moins élevé que celui recommandé dans la recette. Les résultats de cuisson vous aideront à décider de l'ajustement à apporter.

REMARQUE

Les ajustements de température effectués à l'aide de cette fonction ne changeront pas la température du cycle d'autonettoyage ou la température de la cuisson au gril.

Pour augmenter la température du four :

1. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. « **UPO 0** » s'affiche.
2. Pour augmenter la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré (exemple 30 °F [17 °C]) **3 0**. La température peut être augmentée de 19 °C (35 °F) au maximum.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour valider le changement de température. L'afficheur revient à l'heure du jour. Appuyez sur **OFF** (arrêt) pour annuler le changement au besoin.

Pour diminuer la température du four :

1. Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. « **0°** » s'affiche.
2. Pour diminuer la température, utilisez les touches numériques pour entrer le changement désiré (par exemple -30 °F [17 °C]) **3 0** et appuyez sur **SELF CLEAN** (autonettoyage). La température peut être diminuée de 19 °C (35 °F) au maximum.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour valider le changement de température. L'afficheur revient à l'heure du jour. Appuyez sur **OFF** (arrêt) pour annuler le changement au besoin.

REMARQUE

Les ajustements apportés à la température du four sont permanents et resteront pour toujours dans la mémoire de l'appareil, à moins que vous ne les modifiez manuellement de nouveau. Même une panne électrique ne modifiera pas ces changements. Suivez la même procédure si vous désirez modifier de nouveau le réglage.

ÉCLAIRAGE DU FOUR

Votre four est muni de deux lampes. Les lampes du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte.

Il est possible d'allumer les lampes du four lorsque la porte de ce dernier est fermée en appuyant sur la touche d'éclairage du four sur le tableau de commande. La touche d'éclairage du four règle les lampes à la pleine intensité.

Pour allumer ou éteindre les lampes du four :

1. Appuyez sur la touche  (lampe du four).

La lampe du four est protégée par un globe de verre retenu par une tige métallique. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour remplacer l'ampoule du four, reportez-vous au paragraphe « Remplacement de l'ampoule du four » dans la section **Entretien et nettoyage**.

REMARQUE

La lumière du four ne fonctionne pas lors d'un cycle d'autonettoyage.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

RÉGLAGE DE LA FONCTION DE SABBAT (à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives)

Les touches **BAKE TIME** (temps de cuisson) et **DELAY START** (mise en marche différée) sont utilisées pour régler la fonction Sabbat. La fonction de sabbat ne peut être utilisée qu'avec la touche de cuisson au four **BAKE**. Vous pouvez augmenter ou baisser la température du four après avoir réglé la fonction de sabbat (la fonction d'ajustement de la température du four devrait être utilisée durant les fêtes juives seulement). Cependant, les changements n'apparaîtront pas à l'afficheur et il n'y aura aucun signal sonore. Une fois le four réglé correctement pour une cuisson avec la fonction de sabbat activée, celui-ci fonctionnera tant que la commande ne sera pas annulée. Cette fonction désactive la fonction d'économie d'énergie 6 heures préprogrammée à l'usine.

Si vous désirez utiliser l'éclairage du four durant le sabbat, appuyez sur la touche  (lampe du four) avant d'activer la fonction de sabbat. Lorsque la lampe du four est ALLUMÉE et que la fonction de sabbat est activée, la lampe du four demeure ALLUMÉE jusqu'à ce que la fonction de sabbat soit DÉACTIVÉE. Si vous voulez ÉTEINDRE la lampe du four, assurez-vous de le faire avant d'activer la fonction de sabbat.

Programmer le four pour commencer immédiatement la cuisson et activer la fonction de sabbat (par exemple : une cuisson à 350 °F [177 °C])

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **BAKE** (cuisson au four). 350° s'affiche.
4. Appuyez sur **START** (mise en marche). La température actuelle du four s'affichera.
5. Si vous désirez régler le four pour une **cuisson minutée** ou une **cuisson minutée différée**, vous pouvez le faire maintenant. Dans le cas contraire, passez directement à l'étape 7. Consultez les consignes des sections **cuisson minutée / mise en marche différée**. Souvenez-vous que le four s'éteint après une **cuisson minutée** ou une **mise en marche différée**. Celles-ci ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat / les fêtes juives. Le délai maximal de la **cuisson différée** est de 11 heures et 59 minutes.
6. Le four S'ALLUME et commence à chauffer.
7. Appuyez simultanément sur les touches **BAKE TIME** (temps de cuisson) et **DELAY START** (mise en marche différée) et tenez-les enfoncées pendant au moins **3 secondes**. « **SAb** » (sabbat) s'affiche. La fonction de sabbat est réglée correctement lorsque le message « **SAb** » s'affiche. Le régulateur de four n'émet plus de signal sonore et aucun autre changement ne s'affiche.
8. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur la touche **OFF** (arrêt) (cette procédure éteint le four seulement). Pour désactiver la fonction de sabbat, appuyez simultanément sur les touches **BAKE TIME** (temps de cuisson) et **DELAY START** (mise en marche différée) et tenez-les enfoncées pendant au moins **3 secondes**. « **SAb** » (sabbat) disparaît de l'afficheur.



IMPORTANT

Outre la fonction **BAKE** (cuisson au four), il est déconseillé de tenter d'utiliser toute autre fonction de programmation lorsque la fonction de sabbat est activée. SEULES les commandes suivantes peuvent être utilisées en fonction de sabbat : **0** à **9**, **BAKE** (cuisson au four), **START** (mise en marche) et **OFF** (arrêt). **Aucune des autres touches** ne devrait être utilisée lorsque la fonction Sabbat est activée.



REMARQUE

Vous pouvez modifier la température du four une fois que la cuisson a commencé en appuyant sur la touche **BAKE** (cuisson au four) et en entrant la nouvelle température à l'aide des touches numériques (par exemple, pour 425 °F (218 °C), appuyez sur **4 2 5**), puis en appuyant deux fois sur **START** (mise en marche) (pour les fêtes juives seulement). Souvenez-vous que **le régulateur du four n'émet plus de signal sonore et n'affiche plus les changements** une fois que la fonction Sabbat est réglée.

Le four s'éteint s'il y a une interruption ou une panne de courant. Lorsque le courant revient, « **SF** » (Sabbath Failure [défaillance du mode sabbat]) s'affichera sur le tableau de commande et le four ne se remettra pas en marche de façon automatique. Si la cuisson de vos aliments est presque terminée, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle du four pour achever leur cuisson. Dans le cas contraire, vous devrez retirer les aliments du four en cas de panne électrique puisque vous ne pouvez allumer le four qu'une seule fois pendant le sabbat et les fêtes juives. Après le sabbat, DÉACTIVEZ la fonction de sabbat et les fonctions normales du four pourront être de nouveau utilisées.

Après le sabbat, DÉACTIVEZ la fonction de sabbat. Appuyez simultanément sur les touches **BAKE TIME** (temps de cuisson) et **DELAY** (délai) et tenez-les enfoncées pendant au moins **3 secondes**. « **SAb** » disparaît de l'afficheur et les fonctions normales du four peuvent être utilisées. Pour plus de renseignements, de directives d'utilisation et pour consulter une liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, veuillez visiter le site à l'adresse <http://www.star-k.org>.

NETTOYAGE À LA VAPEUR

NETTOYAGE À LA VAPEUR

La fonction de nettoyage à la vapeur est une méthode rapide et sans agent chimique qui vous facilite la tâche lors des nettoyages réguliers de votre four. Cette fonction peut être utilisée avant le nettoyage manuel du four pour aider à déloger la saleté qui se trouve sur la sole.

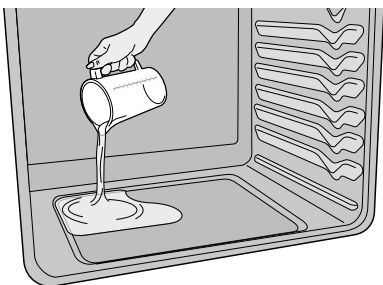
ATTENTION

N'ajoutez pas d'ammoniaque, de nettoyeurs à four ou tout autre nettoyant ménager ou produit chimique à l'eau utilisée pour le nettoyage à la vapeur.

Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

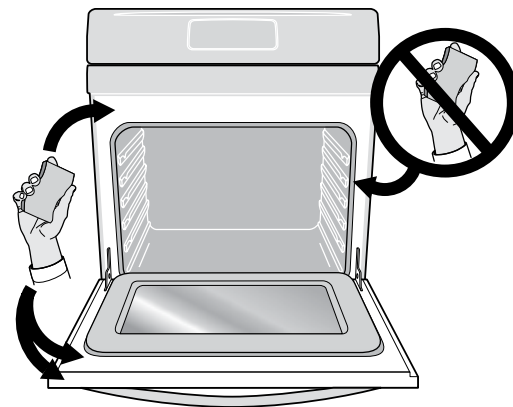
Pour effectuer un nettoyage à la vapeur :

1. Le four doit être à la température de la pièce. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires de four.
2. Grattez ou essuyez les résidus non collés de la sole du four.
3. Versez 235 ml (8 oz) d'eau distillée ou filtrée sur la sole du four. Fermez la porte du four.



4. Appuyez sur **STEAM CLEAN** (nettoyage à la vapeur). « **StC** » s'affichera.
5. Appuyez sur **START** (mise en marche).
6. Si la porte n'est pas complètement fermée, un message de porte ouverte (**d-O**) s'affichera et le nettoyage à la vapeur ne pourra pas démarrer jusqu'à ce que la porte soit complètement fermée. La porte doit demeurer fermée pendant l'opération de nettoyage à la vapeur.
7. Le cycle de nettoyage à la vapeur dure 20 minutes. L'affichage montrera le temps restant. Un signal sonore retentira à la fin du cycle de nettoyage à la vapeur. Appuyez sur « off » (arrêt) pour afficher de nouveau l'horloge.
8. Lorsque le cycle de nettoyage à la vapeur est terminé, tenez-vous à côté de la porte afin de ne pas recevoir la vapeur qui s'échappe du four. Le cycle de nettoyage à la vapeur comporte une étape de refroidissement, vous permettant d'utiliser immédiatement un chiffon doux ou une éponge pour enlever l'eau qui pourrait se trouver dans la cavité du four. Essuyez la sole du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four.

Vous pouvez arrêter la fonction de nettoyage à la vapeur en tout temps, en appuyant sur **OFF** (arrêt).



Zones à nettoyer et zone (joint) à éviter.

IMPORTANT

- Pour de meilleurs résultats, nettoyez le four immédiatement après la fin du nettoyage à la vapeur.
- Le nettoyage à la vapeur est particulièrement efficace pour nettoyer les résidus situés sur la sole du four. Un nettoyage plus en profondeur peut être nécessaire pour éliminer les taches cuites. Voir le fonctionnement du mode d'autonettoyage.
- Il est normal que de la vapeur d'eau ou de la condensation se retrouve près de l'évent du four. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge à la fin du cycle de nettoyage à la vapeur.
- Le joint du four peut devenir humide. Ne l'essuyez pas. Ouvrez la porte et laissez le joint sécher à l'air.
- Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé en mode de mise en marche différée.
- Si la porte du four est ouverte durant le nettoyage à la vapeur, un bip se fera entendre et « d-O » s'affichera sur le tableau de commande. Gardez la porte du four fermée pendant le nettoyage à la vapeur.
- L'eau provenant des aqueducs locaux contient des minéraux (eau dure) et laissera des dépôts dans la cavité du four. Dans un tel cas, essuyez la cavité du four avec du vinaigre ou du jus de citron.
- Pour des résultats optimaux, utilisez uniquement de l'eau distillée ou filtrée pour un cycle de nettoyage à la vapeur.

AUTONETTOYAGE

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures normales de cuisson), ce qui permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

➔ IMPORTANT

Respectez les précautions suivantes :

- **N'UTILISEZ PAS** de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour d'une des pièces de la cavité du four.
- **NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte. Le joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint.
- **N'UTILISEZ AUCUN** produit de nettoyage sur le joint de la porte. Vous risqueriez de l'endommager.
- **Enlevez la lèchefrite et sa grille, tous les ustensiles ainsi que le PAPIER D'ALUMINIUM.** Ces articles ne résistent pas aux hautes températures de nettoyage et risquent de fondre.
- **Enlevez TOUTES LES GRILLES DE FOUR et TOUS LES ACCESSOIRES.** Si vous n'enlevez pas les grilles de four, leur revêtement spécial s'usera et elles ne pourront plus être glissées facilement à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
- **Enlevez le gros de la saleté** dans la cavité du four **avant** de commencer l'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures. **NE LAISSEZ PAS** les éclaboussures à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface. Elles risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, vers l'avant, sur la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon.



Zones à nettoyer et zone (joint) à éviter.

À quoi s'attendre lors d'un cycle d'autonettoyage

Lorsque le four fonctionne, le four atteint des températures beaucoup plus élevées que celles utilisées pour la cuisson. Il est normal que vous entendiez des sons provoqués par l'expansion et la contraction du métal. Il est également normal que l'élimination des résidus alimentaires entraîne la formation d'odeurs. De la fumée peut également s'échapper de l'évent du four.

Les renversements importants d'aliments qui n'ont pas été enlevés avant l'autonettoyage peuvent prendre feu et causer plus de fumée et d'odeurs que lors des utilisations habituelles du four. Ces phénomènes sont normaux et ne présentent aucun danger. Si possible, utilisez un ventilateur d'évacuation de l'air pendant l'autonettoyage.

⚠ ATTENTION

Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

Pendant l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher. **NE LAISSEZ PAS** un enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

NE COUVREZ PAS les parois, la sole, les grilles ni toute autre partie du four à l'aide de **papier d'aluminium**. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).

NE TENTEZ PAS d'ouvrir la porte du four par la force. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.

📌 REMARQUE

Reportez-vous à la section **Entretien et nettoyage** pour obtenir de l'information additionnelle concernant le nettoyage de la porte du four.

AUTONETTOYAGE

RÉGLAGE DE LA DURÉE DU CYCLE D'AUTONETTOYAGE

La touche **SELF CLEAN** (autonettoyage) commande la fonction d'autonettoyage. Si vous prévoyez utiliser le four immédiatement après un cycle d'autonettoyage, n'oubliez pas de prévoir du temps pour que le four refroidisse et que la porte se déverrouille. Normalement, cela prend environ une heure. Par conséquent, un autonettoyage d'une durée de 3 heures requiert 4 heures pour être complété.

*Il est recommandé de choisir un cycle d'autonettoyage de 2 heures pour une **saleté légère**, de 3 heures pour une **saleté moyenne** et de 4 heures pour une **saleté importante** (pour obtenir des résultats satisfaisants).

Pour programmer un cycle d'autonettoyage de 3 heures qui se met en marche immédiatement et qui éteint le four automatiquement une fois terminé :

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur **SELF CLEAN** (autonettoyage). « **CLn** » et « **3:00** » **HR** s'afficheront à l'écran. L'autonettoyage va durer 3 heures (durée du cycle par défaut).

REMARQUE

Si vous désirez effectuer un autonettoyage de 2 ou 4 heures, appuyez sur **SELF CLEAN** (autonettoyage) plusieurs fois pour basculer entre les options 2, 3 et 4 heures.

3. Appuyez sur **START** (mise en marche). « **door Loc** » (porte verrouillée) s'affichera, un signal sonore retentira et le mot « **DOOR** » (porte) et l'icône  clignoteront; les lettres « **CLn** » resteront affichées à l'écran.
4. Dès que la fonction d'autonettoyage est lancée, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. Dès que la porte a été verrouillée, le voyant « **DOOR** » et l'icône  cesseront de clignoter et resteront allumés. De plus, l'icône de four s'affichera.

REMARQUE

La porte du four nécessite environ 15 secondes pour se verrouiller.

À la fin du cycle d'autonettoyage :

1. « **HOT** » (chaud) s'affichera sur le tableau de commande. L'heure du jour, le voyant « **DOOR** » et l'icône  restent affichés.
2. Une fois que le four a refroidi pendant environ 1 HEURE, que les mots « **door OPn** » (ouverture de la porte) s'affichent, que le voyant « **DOOR** » et l'icône  clignotent jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée, vous pouvez ouvrir la porte et la minuterie retournera à l'affichage de l'heure du jour.

Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage

S'il s'avère nécessaire d'arrêter ou d'interrompre l'autonettoyage en raison de fumée excessive ou du déclenchement d'un feu dans le four :

1. Appuyez sur **OFF** (arrêt).
2. Vous pouvez ouvrir la porte du four uniquement après avoir laissé le four refroidir pendant environ 1 HEURE; le message « **door OPn** » (ouverture de la porte) s'affichera, le voyant « **DOOR** » et l'icône  clignoteront jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée, vous pourrez alors ouvrir la porte et la minuterie retournera à l'affichage de l'heure du jour.

RÉGLAGE D'UNE MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE POUR LE CYCLE D'AUTONETTOYAGE

Les touches **SELF CLEAN** (autonettoyage) et **DELAY START** (mise en marche différée) permet de programmer un cycle d'autonettoyage différé. La minuterie automatique met le four **en marche et l'arrête** à l'heure choisie à l'avance.

Pour programmer un cycle d'autonettoyage différé avec arrêt automatique (exemple : cycle d'autonettoyage de 3 heures débutant à 4 h 30) :

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur **SELF CLEAN** (autonettoyage). « **CLn** » et « **3:00** » **HR** s'afficheront à l'écran. Par défaut, le four est programmé pour effectuer un cycle d'autonettoyage de 3 heures.

REMARQUE

Si vous désirez effectuer un autonettoyage de 2 ou 4 heures, appuyez sur **SELF CLEAN** (autonettoyage) plusieurs fois pour basculer entre les options 2, 3 et 4 heures.

3. Appuyez sur **START** (mise en marche). « **door Loc** » (porte verrouillée) s'affichera, un signal sonore retentira et le mot « **DOOR** » (porte) et l'icône  clignoteront; les lettres « **CLn** » resteront affichées à l'écran.
4. Dès que la fonction d'autonettoyage est lancée, le verrou motorisé de la porte commence à fermer la porte automatiquement. Dès que la porte a été verrouillée, le voyant « **DOOR** » et l'icône  cesseront de clignoter et resteront allumés.
5. Appuyez sur **DELAY START** (mise en marche différée). Entrez l'heure de mise en marche désirée à l'aide des touches numériques **4 3 0**.
6. Appuyez sur **START** (mise en marche). Les icônes « **DELAY** » (délai), « **DOOR** » (porte) et  resteront allumés.
7. L'autonettoyage sera lancé à l'heure programmée pour la durée que vous avez choisie. À ce moment, l'icône « **DELAY** » (délai) disparaît; les lettres « **CLn** » et l'icône du four s'affichent sur le tableau de commande.

À la fin du cycle d'autonettoyage :

1. « **HOT** » (chaud) s'affichera sur le tableau de commande. L'heure du jour, le voyant « **DOOR** » et l'icône  restent affichés.
2. Une fois que le four a refroidi pendant environ 1 HEURE, que les mots « **door OPn** » (ouverture de la porte) s'affichent, que le voyant « **DOOR** » et l'icône  clignotent jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée, vous pouvez ouvrir la porte et la minuterie retournera à l'affichage de l'heure du jour.

Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage

S'il s'avère nécessaire d'arrêter ou d'interrompre l'autonettoyage en raison de fumée excessive ou du déclenchement d'un feu dans le four :

1. Appuyez sur **OFF** (arrêt).
2. Vous pouvez ouvrir la porte du four uniquement après avoir laissé le four refroidir pendant environ 1 HEURE; le message « **door OPn** » (ouverture de la porte) s'affichera, le voyant « **DOOR** » et l'icône  clignoteront jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée, vous pourrez alors ouvrir la porte et la minuterie retournera à l'affichage de l'heure du jour.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE (TABLEAU DE NETTOYAGE DU MICRO-ONDES)

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

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est recouverte d'acier et de plastique. Nettoyez l'extérieur à l'aide d'une solution d'eau et de savon doux; rincez et séchez à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyant ménager ou de nettoyant abrasif.

PORTE

Essuyez la fenêtre des deux côtés à l'aide d'un chiffon humide pour nettoyer les renversements et les éclaboussures. Les pièces en métal sont plus faciles à maintenir propre si elles sont essuyées fréquemment à l'aide d'un chiffon humide. Vous pouvez utiliser des produits nettoyants qui sont conçus spécifiquement pour l'acier inoxydable. Suivez soigneusement les directives inscrites sur l'emballage. Évitez l'utilisation de tout produit nettoyant puissant et non conçu pour l'acier inoxydable, car ces derniers peuvent tacher, strier ou ternir la surface de la porte.

ACIER INOXYDABLE EASY CARE^{MC} (CERTAINS MODÈLES)

Le fini de votre four à micro-ondes peut être en acier inoxydable Easy Care^{MC} (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable au moyen d'eau chaude savonneuse et d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'UTILISEZ PAS de nettoyants du commerce comme les nettoyants pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant qui contient des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniac. Nous vous recommandons d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales d'eau et de vinaigre.

TABLEAU DE COMMANDE TACTILE

Le tableau de commande tactile doit être nettoyé avec précaution. Si le tableau de commande est sale, ouvrez la porte du four à micro-ondes avant de le nettoyer. Essuyez le tableau à l'aide d'un chiffon légèrement imbibé d'eau. Séchez à l'aide d'un chiffon doux. Vous ne devez ni frotter, ni utiliser de nettoyants chimiques. Fermez la porte et appuyez sur OFF (arrêt).

INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile parce qu'une faible chaleur est générée sur les surfaces intérieures; ainsi aucune méthode de cuisson ni aucun réglage ne provoque d'éclaboussures ou de renversements. Pour nettoyer les surfaces internes, essuyez à l'aide d'un chiffon doux et d'eau tiède. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS FORTS, D'ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER. Pour les saletés plus tenaces, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux; rincez bien à l'eau chaude.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est fait de mica. Il nécessite donc des soins spéciaux. Gardez toujours le couvercle du guide d'ondes propre afin d'assurer une bonne performance de cuisson du four à micro-ondes. Essuyez immédiatement et soigneusement avec un chiffon humide tout renversement de nourriture sur la surface du couvercle. La saleté accumulée peut surchauffer et provoquer de la fumée, voire même s'enflammer. N'ENLEVEZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.

ÉLIMINATION DES ODEURS

Il se peut qu'occasionnellement, une odeur de cuisson persiste dans votre four à micro-ondes. Pour supprimer cette odeur, mélangez 237 ml (1 tasse) d'eau, le jus et le zeste d'un citron et plusieurs clous de girofle dans une tasse à mesurer de 473 ml (2 tasses). Faites bouillir pendant plusieurs minutes au niveau de puissance maximal (100 %). Laissez le mélange à l'intérieur du four à micro-ondes jusqu'à ce qu'il refroidisse. Essuyez l'intérieur du four au moyen d'un chiffon doux.

PLATEAU TOURNANT/SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant et le support du plateau tournant peuvent être retirés pour faciliter leur nettoyage. Nettoyez-les à l'eau tiède savonneuse. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Ces éléments sont aussi lavables au lave-vaisselle. Utilisez le panier supérieur du lave-vaisselle. L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas scellé, ce qui signifie que les excédents d'eau et les aliments renversés doivent être essuyés immédiatement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE (TABLEAU DE NETTOYAGE DU FOUR)

NETTOYAGE DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES DE VOTRE CUISINIÈRE

Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont ÉTEINTES et que la cuisinière a REFROIDI. NETTOYEZ RAPIDEMENT LES DÉBORDEMENTS ET LA SALETÉ ÉPAISSE. UN NETTOYAGE RÉGULIER RÉDUIT LA FRÉQUENCE DES NETTOYAGES PLUS IMPORTANTS.

TYPE DE SURFACE	RECOMMANDATION
● Aluminium et vinyle ● Boutons de commande peints et boutons en plastique ● Pièces peintes ● Garnitures décoratives peintes	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre. Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez la zone nettoyée à l'eau claire, puis séchez et polissez à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre si vous le vaporisez d'abord sur un chiffon doux. NE VAPORISEZ PAS de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (arrêt), tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.
● Acier inoxydable	Le fini de votre cuisinière peut être en acier inoxydable (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon propre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyants du commerce comme les nettoyants pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant qui contient des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Nous vous recommandons d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales d'eau et de vinaigre.
● Lèchefrite et grille en émail vitrifié (disponible par commande postale) ● Revêtement de la porte et pièces de la caisse	Pour enlever la plupart des taches, frottez doucement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque et ce, pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil. NE PULVÉRISEZ PAS de produit de nettoyage pour le four sur le dessus de la table de cuisson.
● Grilles du four	Les grilles doivent être retirées de la cavité du four. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez.
● Porte du four	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres entrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.

RETRAIT ET REMISE EN PLACE DE LA PORTE DU FOUR

ATTENTION

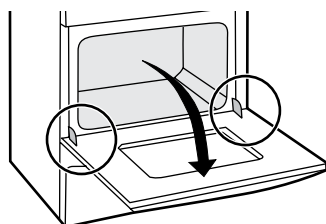
La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

Retrait de la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèle au sol; figure 1).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre du four vers la porte du four (figure 2). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte; figure 3).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour gril (la porte du four arrête à cette position juste avant de se fermer complètement).
5. Lorsque la porte est à la position d'arrêt pour gril, soulevez les bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre du four (voir figure 4).

Pour remettre la porte du four en place :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte; figure 3).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour le retrait, posez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (voir figure 4). Les crochets des bras de charnière doivent être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèle au sol; figure 1).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four (figure 2) jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.



Emplacement des charnières de porte lorsque la porte est complètement ouverte

Figure 1

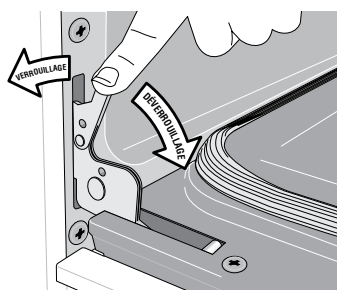


Figure 2

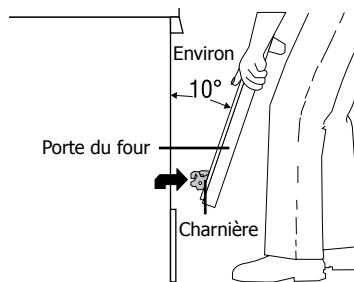


Figure 3

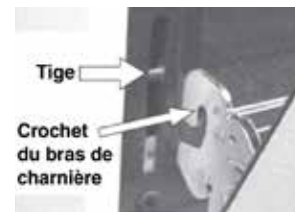


Figure 4

Entretien de la porte : la plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser.

Lisez les recommandations suivantes :

1. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place.
2. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet.
3. Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

REPLACEMENT DES AMPOULES DU FOUR

ATTENTION

Assurez-vous que le four est débranché et qu'il est **FROID** avant de remplacer l'ampoule du four. N'allumez pas l'éclairage du four lors d'un cycle d'autonettoyage. La température élevée réduira la durée de vie de l'ampoule.

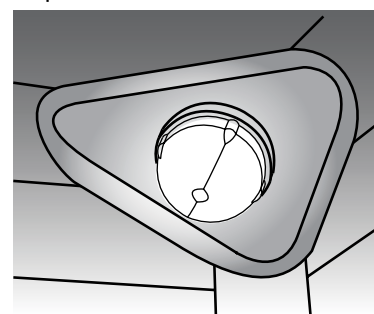
Les ampoules du four sont situées sur la paroi arrière. Elles sont protégées par un globe en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Remplacement de l'ampoule :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule du four inférieur en le tournant d'un quart de tour dans le sens antihoraire.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 40 W de type T4 pour électroménagers.

Remarque : Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait la durée de vie de la nouvelle ampoule. Servez-vous d'un papier essuie-tout pour couvrir la nouvelle ampoule lorsque vous l'installez.

4. Remettez le protecteur en verre par-dessus l'ampoule en tournant dans le sens horaire.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. L'horloge doit ensuite être remise à l'heure.



CUISSON AU FOUR

Pour des résultats de cuisson optimaux, chauffez le four avant de faire cuire des biscuits, du pain, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôissage de viandes ou pour la cuisson de plats mijotés.

Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

Tableau des problèmes et solutions de cuisson au four

CUISSON AU FOUR PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Le dessous des biscuits et des petits pains brûle. 	- Les biscuits et les petits pains sont placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. - La grille de four est surchargée. - Un moule foncé absorbe la chaleur trop vite.	- Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de placer les aliments à l'intérieur. - Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre (de 5,1 à 10,2 cm [2 à 4 po]) tout autour des aliments dans le four. - Utilisez une tôle à biscuits en aluminium de poids moyen.
Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé. 	- Les gâteaux sont placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé. - La grille est placée trop haut ou trop bas. - Le four est trop chaud.	- Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de placer les aliments à l'intérieur. - Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson. - Réduisez la température recommandée de 14 °C (25 °F).
Les centres des gâteaux ne sont pas cuits. 	- Le four est trop chaud. - La dimension de l'ustensile n'est pas appropriée. - L'ustensile n'est pas centré dans le four.	- Réduisez la température recommandée de 14 °C (25 °F). - Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette. - Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre (entre 5,1 et 10,2 cm, ou 2 et 4 po) tout autour de celui-ci.
Les gâteaux ne sont pas nivelés. 	- La cuisinière n'est pas de niveau. - Le moule est trop près du mur du four ou la grille est trop chargée. - Le moule est gauchi.	- Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si l'eau n'est pas de niveau, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau la cuisinière. - Assurez-vous de laisser un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) tout autour de chacun des moules dans le four. - N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés.
Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée. 	- Le four est trop froid. - Le four est trop chargé. - La porte du four est ouverte trop fréquemment.	- Augmentez la température de four suggérée de 14 °C (25 °F) et respectez le temps de cuisson recommandé. - Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson. - Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée.

➔ IMPORTANT

Avant de faire appel au service après-vente, consultez cette liste. Cela pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre « F »	Le système électronique a décelé une anomalie. Appuyez sur CANCEL (annuler) pour effacer l'afficheur et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si le problème persiste, notez le code d'erreur, appuyez sur la touche OFF (arrêt) et contactez un réparateur autorisé.
Installation défaillante	Placez la grille de four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Communiquez avec l'installateur si la grille et le plancher de la découpe d'armoire ne sont pas de niveau. Les armoires mal alignées peuvent laisser croire que le four n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont droites et de niveau. Faites corriger le problème par un homme du métier.
Le four en entier ne fonctionne pas	Lorsque le four est branché pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation électrique, l'afficheur clignotera. Le four ne peut pas être programmé avant que l'horloge ne soit réglée. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la boîte de jonction électrique. La prise/le cordon n'est pas installé et/ou branché. Le cordon n'est pas fourni avec le four. Communiquez avec votre marchand, un installateur ou un réparateur autorisé. Le câblage n'est pas terminé. Communiquez avec votre marchand, un installateur ou un réparateur autorisé. Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez votre compagnie d'électricité. Court-circuit dans le cordon/la prise de courant. Remplacez le cordon/la prise de courant. Les commandes ne sont pas réglées correctement. Consultez les instructions pour régler les commandes. Un fusible de votre demeure est grillé ou un disjoncteur s'est déclenché immédiatement après l'installation. Il se peut que le fusible de la maison ne soit pas entièrement engagé. Vérifiez le fusible et la vise ou réengagez le disjoncteur correctement.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule est brûlée ou desserrée. Suivez les instructions de la section « Éclairage du four » pour savoir comment remplacer ou serrer l'ampoule.
Le cycle d'autonettoyage ne fonctionne pas	Assurez-vous que la porte est fermée. Assurez-vous d'avoir retiré les grilles de four et les supports de grille du four. Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions de la section sur l'autonettoyage.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au grill	Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et le grill. Pour saisir rapidement la viande, préchauffez l'élément du grill. La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. La grille de la lèchefrite est à l'envers. La graisse ne s'écoule pas dans la lèchefrite. Placez toujours la grille sur la lèchefrite en plaçant les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. Lèchefrite utilisée sans grille ou grille recouverte de papier aluminium. N'UTILISEZ PAS la lèchefrite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium. Le four doit être nettoyé. La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au grill. Les éclaboussures de graisse ou d'aliments produisent une fumée excessive.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	La sole, la partie supérieure, le cadre du four ou la section de la porte à l'extérieur du joint n'ont pas été nettoyés. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez-les avant l'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte. Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Répétez l'autonettoyage pour une durée plus longue.
Mauvais résultats de cuisson	De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Consultez la section sur la cuisson pour obtenir des conseils, les causes possibles aux problèmes et les mesures correctives. Consultez la section sur l'ajustement de la température du four.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Cela est normal, surtout lorsque vous cuisez à haute température, que des tartes débordent ou qu'une grande quantité de graisse s'est accumulée sur la plaque de sole. Essayez ces débordements.
Ventilateur de refroidissement bruyant	Lorsque le four fonctionne à une température élevée, le ventilateur de refroidissement à grande vitesse se met en marche et il est plus bruyant que normalement, mais il s'agit d'un fonctionnement normal pour protéger les commandes électroniques.

GARANTIE SUR LES GROS APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

- 1 Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui n'est pas facilement déterminable.
- 2 Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
- 3 La présence de 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 La perte d'aliments causée par une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
- 6 Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
- 7 Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais 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 concernant l'utilisation de votre appareil.
- 9 Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
- 10 Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau ou d'autres articles consommables, ou des boutons, des poignées ou d'autres pièces esthétiques.
- 11 Les frais supplémentaires comprenant, sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
- 12 Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
- 13 Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.

AVERTISSEMENT CONCERNANT 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 réclamations basées sur des garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi, qui ne doit pas être inférieure à un an. Electrolux ne pourra être tenue responsable des dommages accessoires ou indirects comme les dommages matériels et les 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 accessoires 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 confère des droits légaux spécifiques. Il est possible 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 toute autre preuve valide de paiement permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez droit en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone 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 d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ni à apporter des ajouts 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 les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis
1 800 944-9044
Electrolux Home Products, Inc.,
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



CANADA
1 800 265-8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga (Ontario)
L5V 3E4