

FRIGIDAIRE

Tout sur

L'Utilisation & L'Entretien

De votre four à micro-ondes



TABLE DES MATIÈRES

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS	2	CUISSON AUTOMATIQUE	18
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	2	DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE	21
NOMS DES PIECES	8	FONCTIONS PRATIQUES	25
PANNEAU DE COMMANDE	9	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	30
AVANT L'EXPLOITATION	10	SERVICE CALL CHECK	34
CUISSON MANUELLE	10	SPÉCIFICATIONS	34
CUISSON PAR CAPTEUR	13	GARANTIE	36
CUISISON À UNE SEULE TOUCHE	15		

316495191 (Octobre 2016)

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS

Avez-vous des questions?

1-800-374-4432

(États-Unis)

1-800-265-8352

(Canada)

Please attach sales receipt here for future reference.

Félicitations pour votre achat d'une nouvelle hotte! À **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de notre produit et nous nous engageons à vous fournir le meilleur service possible. Votre satisfaction est notre priorité absolue.

Nous savons que vous apprécierez votre nouvelle hotte et **Merci** d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous nous considérez pour de futurs achats.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce manuel d'utilisation et d'entretien fournit des instructions de fonctionnement spécifiques pour votre modèle. Utilisez votre hotte uniquement comme indiqué dans ce manuel. Ces instructions ne sont pas destinées à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui pourraient survenir. Le bon sens et la prudence doivent être exercés lors de l'installation, l'exploitation et l'entretien de tout appareil.

Veuillez enregistrer votre modèle et les numéros de série ci-dessous pour de futures références.

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

AVEZ-VOUS BESOIN D'AIDE?

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

Avant d'appeler le service, il y a certaines choses que vous pouvez faire pour nous aider à mieux vous servir.

Lire ce manuel

Il contient des instructions pour vous aider à correctement utiliser et entretenir votre hotte.

Si vous avez reçu un four à micro-ondes endommagé ... contactez immédiatement le vendeur (ou le constructeur) qui vous a vendu le four à micro-ondes.

Gagnez du temps et de l'argent.

Consultez la section intitulée «Service call check ». Cette section vous aide à résoudre les problèmes courants qui pourraient survenir. Si vous avez besoin de service, vous pouvez vous détendre en sachant qu'il suffit seulement d'un appel téléphonique.

Une liste des numéros sans frais de service à la clientèle est incluse au dos de ce manuel. Ou appelez le service à la clientèle de Frigidaire au 1-800-4-44, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour votre sécurité, les informations contenues dans ce manuel doivent être respectées afin de minimiser les risques d'incendie ou d'explosion ou de prévenir les dommages matériels, corporels ou mortels.

PRÉCAUTIONS A PRENDRE AFIN D'ÉVITER EXPOSITION AUX ÉNERGIES EXCESSIFS DU MICRO-ONDES

(A) N'essayez pas de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte car le fonctionnement en porte ouverte peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas défausser ou manipuler les dispositifs de sécurité.

(B) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte ou laissez le sol ou le résidu de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(C) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage: (1) la porte (pliée), (2) les charnières et les loquets (cassés ou desserrés), (3) les joints de porte et les surfaces d'étanchéité.

(D) Le four ne doit pas être réglé ni réparé par une personne autre qu'un personnel qualifié.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Définitions

 C'est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous alerter sur les risques de blessures corporelles. Respectez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter tout risque de blessure ou de mort.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

LIRE TOUTES LES INFORMATIONS AVANT UTILISATION

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de feu, de brûlures, de chocs électriques, de blessures corporelles ou d'exposition à une énergie excessive des micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les **précautions de base, y compris les sections suivantes.**

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et suivez les instructions spécifiques «**PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE DE MICRO-ONDES EXCESSIVE**» à la page 2.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez uniquement à une prise de courant correctement mise à la terre. Voir «**INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**» à la page 5.
- Installez ou placez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits tels que des œufs entiers et des conteneurs scellés - par exemple des pots de verre fermés - peuvent exploser et ne devraient pas être chauffés dans ce four à micro-ondes.
- N'utilisez cet appareil uniquement pour l'usage prévu tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ou de vapeurs dans cet appareil. Ce type de four à micro-ondes est spécifiquement conçu pour chauffer, cuisiner ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'elle est utilisée par des enfants.
- Ne pas utiliser cet appareil s'il présente un cordon ou une fiche endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou tombé.
- Cet appareil ne doit être entretenu que par du personnel qualifié. Contacter le distributeur agréé Electrolux le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Ne pas couvrir ou bloquer les ouvertures de l'appareil.
- Ne pas entreposer ou utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'une source d'eau, par exemple à proximité d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
- N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Éloignez le cordon des surfaces chauffées.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
- Voir les instructions de nettoyage des surfaces de porte à la page 29.
- Ne pas monter l'appareil sur un évier.

- Ne rien stocker directement sur la surface de l'appareil lorsque l'appareil est en marche.

• Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four à micro-ondes:

- **Ne pas trop cuire les aliments. Assitez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placés à l'intérieur du four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.**
 - Retirez les attaches de torsion de fil de sacs de papier ou de plastique avant de placer le sac dans le four à micro-ondes.
 - **Si les matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes s'enflamment, gardez la porte du four à micro-ondes fermée, mettez le four à micro-ondes hors tension et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au fusible ou au panneau du disjoncteur.**
 - Ne pas utiliser la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas les produits en papier, les ustensiles de cuisine ou les aliments dans la cavité lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
 - Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans paraître bouillir. Le bouillonnement ou l'ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'est pas toujours présent. **CELA POURRAIT ENGENDRER DES LIQUIDES TRÈS CHAUDES LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE UTENSIL EST DANS LE LIQUIDE.**
- Pour réduire le risque de blessures:
- Ne pas surchauffer le liquide.
 - Remuer le liquide à la fois avant et à mi-chemin en le chauffant.
 - Ne pas utiliser de récipients rectilignes à col étroit. Utiliser un récipient à bouche large.
 - Après la cuisson, laisser reposer le récipient dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de retirer le récipient.
 - Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
 - Nettoyez fréquemment les ouvertures de ventilation et les graisseurs. La graisse ne doit pas être autorisée à s'accumuler sur les ouvertures d'aération, les déflecteurs ou les filtres à graisse.
 - Faites attention lorsque vous nettoyez le déflecteur et les filtres à graisse. Des produits de nettoyage corrosifs, tels que des nettoyants à four à base de produits de nettoyage corrosifs, peuvent endommager le déflecteur et les filtres à graisse.
 - En cas de flambage de nourriture sous le capot, allumez le ventilateur.
 - Cet appareil peut être utilisé au-dessus des appareils de cuisson à gaz et électriques de 36" largeur ou moins.
 - Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Les pièces détachées de la plaque peuvent toucher des pièces électriques comportant un risque de choc électrique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT

Si vous voyez un arc, appuyez sur le bouton et corrigez le problème.

ARC ÉLECTRIQUE

Arc électrique est le terme micro-ondes pour les étincelles dans le four. L'arc est causé par:

- Métal ou film touchant le côté du four.
- Film non moulé à la nourriture (les bords retournés agissent comme des antennes).
- Métal, comme les torsions, les broches de volaille, ou les plats dorés, au micro-ondes.
- Serviettes en papier recyclé contenant de petites pièces métalliques utilisées au micro-ondes.

Déclaration d'interférence radioélectrique de la Commission fédérale des communications (États-Unis uniquement)

Cet équipement génère et utilise de l'énergie de fréquence ISM et, s'il n'est pas installé et utilisé correctement, conformément aux instructions du fabricant, il peut causer des interférences à la réception de la radio et de la télévision. Il a fait l'objet d'un essai de type et a été jugé conforme aux limites imposées aux équipements ISM conformément à la partie 18 des règles de la FCC, qui sont conçues pour fournir une protection contre ces interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences en effectuant une ou plusieurs des opérations suivantes:

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Remplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Eloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes dans une prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits de dérivation différents.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

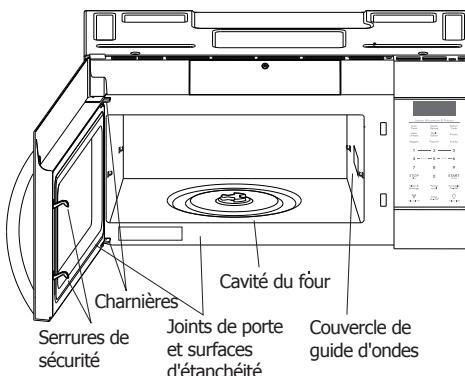
DÉBALLAGE ET EXAMEN DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Ouvrez le fond du carton, repliez les rabats du carton et inclinez le four à micro-ondes pour le reposer sur du plastique avec rembourrage de mousse. Soulevez le carton du four à micro-ondes et retirez tous les matériaux d'emballage, instructions d'installation, gabarit du mur, gabarit supérieur, Filtre de carton hyperfréquence PureAir® plateau tournant et support de plateau tournant. **SAUVEGARDEZ LA CARTOUCHE, CAR IL PEUT FACILITER L'INSTALLATION.**

- Retirez l'autocollant de l'extérieur de la porte, s'il y en a un.
- NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES, qui se trouve au plafond dans la cavité du four à micro-ondes.

Assurez-vous qu'il existe des instructions d'installation, un gabarit de mur, un gabarit supérieur et un Filtre de carton hyperfréquence PureAir® qui est utilisé lorsque la recirculation est choisie. Lire les coffrets et **SAUVEGARDER** le manuel d'utilisation et d'entretien.

Vérifiez que le four à micro-ondes n'est pas endommagé, comme une porte mal alignée ou pliée, des joints d'étanchéité de porte et des surfaces d'étanchéité endommagés, des charnières ou des loquets cassés ou desserrés dans la cavité ou sur la porte. En cas de dommages, ne pas faire fonctionner le four à micro - ondes et contacter votre vendeur ou ELECTROLUX SERVICER. Voir les instructions d'installation pour plus de détails.



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four à micro-ondes est équipé d'un cordon ayant un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale qui est correctement installé et mis à la terre conformément au Code national de l'électricité et aux codes et ordonnances locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique.



AVERTISSEMENT

Une mauvaise utilisation de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.

Exigences électriques

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

Les exigences électriques sont de 120 volts 60 Hz, AC seulement, 15 ampères. Ou une alimentation électrique plus protégée. Il est recommandé qu'un circuit séparé servant uniquement le four à micro-ondes soit fourni.

Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. **NE PAS FAIRE DE COUPER OU RETIRER LA FICHE DE MISE À LA TERRE SOUS N'IMPORTE QUELLE CIRCONSTANCE. N'UTILISEZ PAS DE CORDON D'EXTENSION.**

Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

Le cordon d'alimentation et la fiche doivent être connectés à une prise murale séparée de 120 volts AC, 60 Hz, 15 ampères ou plus. Le réceptacle doit être placé à l'intérieur de l'armoire directement au-dessus de l'emplacement de montage du four à micro - ondes comme illustré sur la figure 1.



REMARQUES

1. Si vous avez des questions sur la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien qualifié ou un technicien qualifié.
2. Electrolux et le vendeur ne peuvent être tenus pour responsables des dommages causés au four à micro-ondes ou des blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.

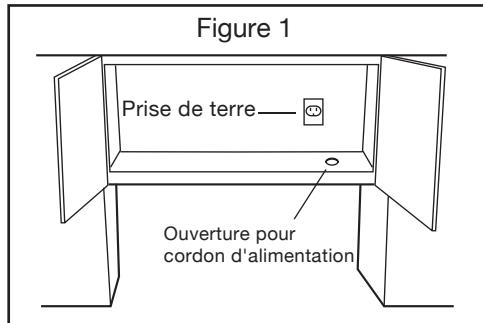
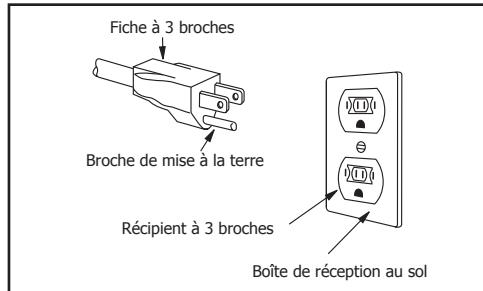


Figure 1

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Ce manuel d'utilisation et d'entretien est précieux: lisez-le attentivement et conservez-le toujours pour référence.

Un bon livre de cuisine micro-ondes est un atout précieux. Vérifiez-le pour les principes de cuisson au micro-ondes, des techniques, des conseils et des recettes.

N'utilisez **JAMAIS** le four à micro - ondes sans la table tournante et ne soulevez ni tournez le plateau tournant pour qu'un grand plat puisse être placé dans le four à micro - ondes.

TOUJOURS avoir de la nourriture dans le four à micro-ondes lorsqu'il est allumé pour absorber l'énergie des micro-ondes.

Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes à des niveaux de puissance inférieurs à 100%, vous pouvez entendre le magnétron cycler activé et hors tension. Il est normal que l'extérieur du four à micro-ondes soit chaud au toucher lors de la cuisson ou du réchauffage.

La condensation est une partie normale de la cuisson aux micro-ondes. L'humidité de la pièce et l'humidité dans les aliments influent sur la quantité d'humidité qui se condense dans le four à micro-ondes. Généralement, les aliments recouverts ne causeront pas autant de condensation que ceux qui sont découverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être bloquées.

Le four à micro-ondes ne sert qu'à la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour sécher les vêtements ou les journaux.

Votre four à micro-ondes est évalué à 1000 watts en utilisant la procédure d'essai IEC. En utilisant des recettes ou des instructions d'emballage, vérifier la nourriture une minute ou deux avant le temps minimum et ajouter du temps en conséquence.

À PROPOS DE LA CUISINE AU MICRO-ONDES

- Disposer les aliments soigneusement. Placer les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Faites cuire pendant la plus courte

période de temps indiquée et ajoutez-en plus si nécessaire. Les aliments sévèrement cuits peuvent s'enflammer ou engendrer de la fumée.

- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Consultez la recette ou le livre de recettes pour obtenir des suggestions: serviettes en papier, papier ciré, film plastique micro-ondes ou couvercle. Les couvertures empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire uniformément.
- Bouchez avec de petits morceaux de papier aluminium sur toutes les zones minces de viande ou de volaille pour éviter la cuisson excessive avant que les zones denses et épaisses ne soient bien cuites.
- Remuer les aliments de l'extérieur au centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson pour accélérer la cuisson des aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les gros articles comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
- Réorganiser les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson à la fois de haut en bas et du centre du plat vers l'extérieur.
- Ajouter le temps d'attente. Retirez les aliments du four à micro-ondes et remuez, si possible. Couvrir le temps du repos qui permet aux aliments de terminer la cuisson sans trop cuire.
- Vérifier que la cuisson est terminée. Rechercher des signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteints.

Les signes que la cuisson est terminée incluent:

- Vapeurs tout au long de la nourriture, pas seulement au bord.
- Le fond du plat est très chaud au toucher.
- Les articulations des cuisses de volaille peuvent être déplacées facilement.
- La viande et la volaille ne montrent pas de côté rose.
- Le poisson est opaque et se détache facilement avec une fourchette.

À PROPOS DES ALIMENTS

ALIMENTS	FAIRE	NE PAS FAIRE
Oeufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none">• Poncer les jaunes d'œufs avant la cuisson pour "explosion".• Percer les peaux de pommes de terre, pommes, courges, hot-dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe.	<ul style="list-style-type: none">• Faire cuire les œufs dans les coquilles.• Réchauffez les œufs entiers.• Sécher les noix ou les graines dans les coquilles.
Pop corn	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez du pop-corn spécialement emballé pour la cuisson au micro-ondes.• Écoutez tout en faisant sauter le maïs pour que la cuisson ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utilisez le bloc spécial de popcorn.	<ul style="list-style-type: none">• Cuire le pop corn dans des sacs marrons ordinaires ou des bols en verre.• Excedezez le temps maximum sur le paquet de pop-corn.
Nourriture pour bébés	<ul style="list-style-type: none">• Transférer la nourriture pour bébé dans un petit plat et chauffer soigneusement, en remuant souvent. Vérifier la température avant de servir.• Mettez les mamelons sur les bouteilles après le chauffage et secouez bien. Essai «poignet» avant l'alimentation.	<ul style="list-style-type: none">• Chauffer les bouteilles jetables.• Chauffer les bouteilles avec les mamelons.• Chauffer les aliments pour bébés dans des pots d'origine.
Général	<ul style="list-style-type: none">• Couper les produits de boulangerie après le chauffage pour libérer de la vapeur et éviter les brûlures.• Mélangez rapidement les liquides avant et après la cuisson pour éviter une «éruption».• Utilisez un bol profond, lorsque vous faites cuire des liquides ou des céréales, pour éviter les bouillons.	<ul style="list-style-type: none">• Chauffer ou faire cuire dans des bocaux de verre fermés ou des récipients hermétiques.• Les bactéries nocives ne peuvent pas être détruites.• Friture à haute température.• Bois sec, gourdes, herbes ou papiers humides.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

A PROPOS DES UTENSILES ET DES COUVERCLES

Il n'est pas nécessaire d'acheter des ustensiles de cuisine neufs. De nombreuses pièces déjà dans votre cuisine peuvent être utilisées avec succès dans votre nouveau four à micro-ondes. Assurez-vous que l'ustensile ne touche pas les parois intérieures pendant la cuisson.

Utilisez ces ustensiles pour une cuisson ou réchauffage à la micro-onde sécurisée:

- vitrocéramique (Pyroceram®), tel que Corningware®.
- verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- Plastiques résistant aux micro-ondes
- assiettes en papier
- poterie, grès et porcelaine pour micro-ondes
- Assiette de brunissage (Ne pas dépasser le temps de préchauffage recommandé. Suivez les instructions du fabricant.)

Ces articles peuvent être utilisés pour le réchauffement de courte durée d'aliments qui ont peu de graisse ou de sucre en eux:

- bois, paille, osier.

NE PAS UTILISER

- casseroles et ustensiles en métal
- vaisselle métallique
- verre non résistant à la chaleur
- des emballages non sécuritaires pour la cuisson aux micro-ondes (bacs à margarine)
- produits en papier recyclé
- sacs en papier marron
- sacs à provisions
- attaches métalliques

Si vous souhaitez vérifier si un plat est sûr pour la cuisson au micro-ondes, placez le plat vide dans le four à micro-ondes et chauffer sur HIGH pendant 30 secondes. Un plat qui devient très chaud ne devrait pas être utilisé.

Les revêtements suivants sont idéaux:

- Les serviettes en papier sont bonnes pour couvrir les aliments pour réchauffer et absorber la graisse pendant la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage.
- Une enveloppe en plastique spécialement marquée pour l'utilisation des micro-ondes peut être utilisée pour la cuisson et le réchauffage. NE PAS laisser l'emballage plastique toucher les aliments. Ventiler afin que la vapeur puisse s'échapper.
- Les couvercles qui conviennent aux micro-ondes sont un bon choix parce que la chaleur est maintenue près de la nourriture pour hâter la cuisson.
- Les sacs de cuisson sont bons pour les grandes viandes ou des aliments qui ont besoin d'attendrir. NE PAS utiliser de rondelles métalliques. N'oubliez pas de fendre le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

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

- Des petits morceaux de papier aluminium placés en douceur sur les aliments peuvent être utilisés pour protéger les zones qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- La feuille ne doit pas se rapprocher d'un pouce de toute surface du four à micro-ondes.

Si vous avez des questions sur les ustensiles ou les revêtements, vérifiez un bon livre de recettes micro-ondes ou suivez les suggestions de recettes.

ACCESSOIRES Il existe de nombreux accessoires micro-ondes disponibles pour achat. Évaluez attentivement avant d'acheter afin qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre à micro-ondes vous aidera à déterminer le degré de cuisson correct et à vous assurer que les aliments ont été cuits à des températures sûres. Electrolux n'est pas responsable des dommages au four à micro-ondes lorsque des

accessoires sont utilisés.

A PROPOS DES ENFANTS ET DU MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes avec un superviseur près d'eux. Entre 7 et 12 ans, le superviseur doit être dans la même pièce.

Comme avec tout appareil, une surveillance étroite par un adulte est nécessaire quand l'appareil est utilisé par des enfants.

À aucun moment personne ne devrait être autorisé à se pencher ou à basculer sur la porte du four à micro-ondes.

Les enfants doivent être informés de toutes les précautions de sécurité: utiliser les poignées, enlever soigneusement les revêtements, porter une attention particulière aux emballages avec la nourriture croustillante parce qu'ils peuvent être plus chaud.

Ne supposez pas que parce qu'un enfant a maîtrisé une compétence de cuisine, qu'il/ elle peut cuire tout.

Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir page 20 pour la fonction Verrouillage enfants.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- Vérifiez que les aliments sont cuits aux températures recommandées par le ministère de l'Agriculture des États-Unis.

TEMP	ALIMENTS
145°F (63°C)	- Pour le bœuf, l'agneau ou le veau coupé en steaks, côtelettes ou rôtis, poisson
160°F (71°C)	- Pour le porc frais, la viande hachée, les fruits de mer, les plats à base d'oeufs, les aliments préparés surgelés et le bœuf, l'agneau ou le veau coupé en steaks, côtelettes ou rôtis
165°F (74°C)	- Pour les restes, prêts à réchauffer réfrigérés, de la charcuterie et aliments "frais", poulet entier ou dinde, poitrines de poulet ou de dinde et de la volaille utilisée dans les hamburgers de poulet ou de dinde.



REMARQUES

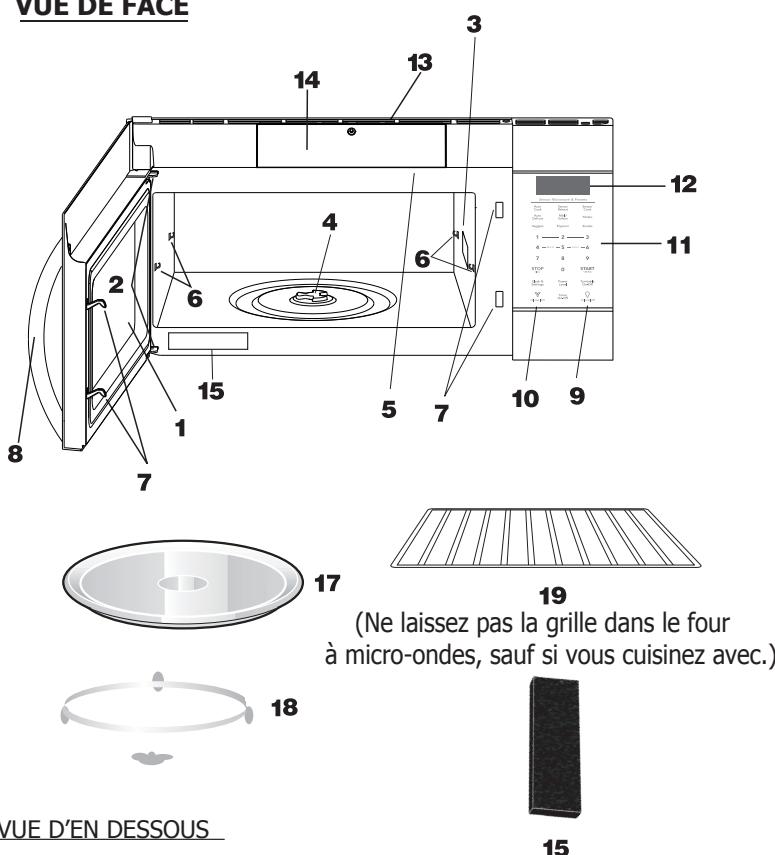
Ne pas faire cuire des volailles farcies entières. Faire cuire la farce séparément à 165 ° F.

Pour tester la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense loin de la graisse ou de l'os. Ne laissez JAMAIS le thermomètre dans les aliments pendant la cuisson, à moins qu'il ne soit approuvé pour utilisation au four à micro-ondes.

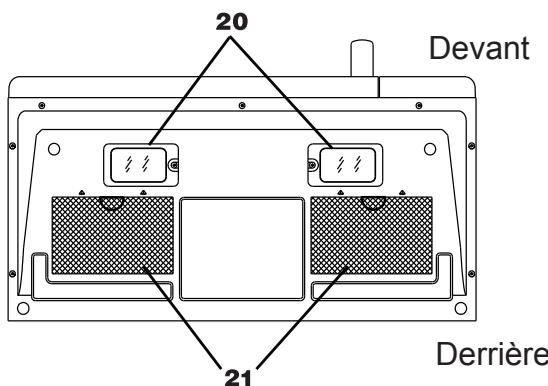
- TOUJOURS utiliser des poignées pour éviter les brûlures lors de la manipulation des ustensiles qui sont en contact avec les aliments chauds. Assez de chaleur de la nourriture peut transférer à travers les ustensiles pour causer des brûlures de la peau.
- Évitez les brûlures de vapeur en éloignant la vapeur du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus loin du couverture d'un plat et ouvrez soigneusement le pop-corn et les sacs de cuisson du four loin du visage.
- Restez près du four à micro-ondes pendant qu'il est en cours d'utilisation et vérifiez fréquemment la cuisson afin qu'il n'y ait aucune possibilité de sur-cuisson des aliments.
- N'utilisez JAMAIS la cavité pour stocker des livres de cuisine ou d'autres articles.
- Sélectionner, entreposer et manipuler les aliments soigneusement afin de préserver leur haute qualité et réduire au minimum la propagation des bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le capot du guide d'ondes propre. Les résidus de nourriture peuvent causer des arcs et / ou des incendies.
- Faites attention lorsque vous retirez des articles du four à micro-ondes afin que l'ustensile, vos vêtements ou accessoires ne touchent pas les verrous de la porte de sécurité.
- Gardez le papier d'aluminium utilisé pour la protection à au moins 1 pouce des murs, du plafond et de la porte.

VUE DE FACE

VUE DE FACE



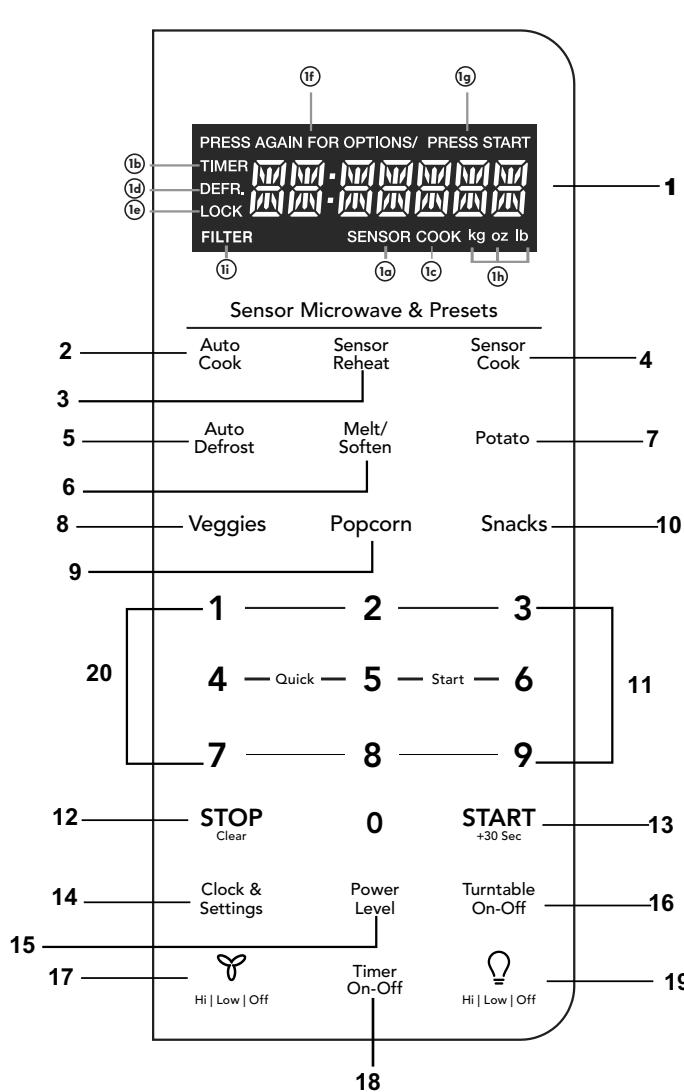
VUE D'EN DESSOUS



- 1 Porte de four à micro-ondes avec fenêtre transparente
- 2 Charnières de porte
- 3 Couvercle de guide d'onde: NE PAS ENLEVER.
- 4 Arbre du moteur de la table tournante
- 5 Lumière du four à micro-ondes
Il s'allume lorsque le four à micro-ondes fonctionne ou que la porte est ouverte.
- 6 Supports étagère
- 7 Verrous de sécurité
Le four à micro-ondes ne fonctionne que si la porte est bien fermée.
- 8 Poignée
- 9 Touche Lumière fort/faible/ éteindre
Appuyez une fois sur la touche lumière fort/faible/éteindre la lumière pour fort, deux fois pour faible et trois fois pour éteindre la lumière.
- 10 Ventilation fort/faible/éteindre
Appuyez une fois sur la touche Ventilation fort/faible/éteindre pour vitesse élevée, deux fois sur la vitesse faible, trois fois pour éteindre le ventilateur.
- 11 Panneau de commande Auto-Touch
- 12 Affichage de l'heure: affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes
- 13 Ouvertures de ventilation
- 14 Porte d'accès au filtre PureAir®
- 15 Filtre de carton hyperfréquence PureAir®
- 16 Étiquette menu
- 17 Plateau tournant amovible
Le plateau tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
Ne l'enlever que pour le nettoyage.
- 18 Support de plateau tournant amovible
Placez d'abord le support du plateau tournant sur l'arbre du moteur au centre du plancher du four à micro-ondes. Placez la bague de support sur le plancher du four à micro-ondes. Ensuite, placez le plateau tournant sur le support du plateau tournant en toute sécurité.
- 19 Support pour cuisson/réchauffage à 2 niveaux
- 20 Couvercle lumière
- 21 Filtres à graisse

PANNEAU DE CONTRÔLE

L'écran interactif à 7 chiffres indique les étapes de fonctionnement et affiche des conseils de cuisson.



Le numéro à côté de l'illustration de la touche du panneau de commande indique les pages sur lesquelles figurent des descriptions de fonctions et des informations d'utilisation.

(1) Affichage:

L'écran comprend une horloge et des indicateurs qui indiquent l'heure, les réglages de la durée de cuisson, les puissances de cuisson, le capteur, les quantités, les poids et les fonctions de cuisson sélectionnés.

1a. CAPTEUR:

Icone affichée lorsque vous utilisez le capteur de cuisson.

1b. MINUTEUR:

Icone affichée lorsque la minuterie est réglée ou en cours d'exécution.

1c. CUISSON:

Icone affichée lors du démarrage de la cuisson au micro-ondes.

1d. DEFRT:

Icone affichée lors du dégivrage des aliments.

1e. VERROUILLER:

Icone affichée verrou de contrôle.

1g. APPUYEZ SUR DEMARRER:

Icone affichée lorsqu'une fonction valide peut être démarrée.

1f. APPUYEZ DE NOUVEAU POUR OPTIONS:

Icone affichée lorsque des options supplémentaires sont disponibles.

1h. kg, oz, lb:

Icone affichée lors du choix du poids.

1i. FILTER:

Icone affichée lors de remplacer le filtre PureAir®.

(2) Cuisson automatique (P18)

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

(4) Cuisson capteur (P13)

(5) Dégivrage automatique (P21)

(6) Fondre Ramollir (P17)

(7) Pomme de terre (1-4 pommes de terre) (P16)

(8) Legumes (P15)

(9) Pop-corn (P15)

(10) Collations (P16)

(11) Touches numériques (0 à 9)

(12) Arrêt / effacement (P10)

(13) START +30 sec (P11)

(14) Horloge et Réglages (P10) (P25)

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

(16) Plateau tournante (Activé-Désactivé) (P28)

(17) Ventilateur (Fort / Faible / Désactivé) ~ Utilisez pour éteindre le ventilateur d'évacuation ou pour régler la vitesse du ventilateur. (P28)

(18) Minuterie (Marche / Arrêt) (P28)

(19) Lumière de surface (Fort / Faible / Désactivé) ~ Appuyez sur cette touche pour régler la luminosité des lumières de surface. (P28)

(20) Démarrage rapide (9 réglages instantanés) (P10)

Remarque: Pour plus d'informations détaillées, veuillez consulter la page relative ci-dessus.

AVANT UTILISATION

- Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de bien lire et comprendre ce Guide d'utilisation et d'entretien.
- L'horloge peut être désactivée lorsque le micro-ondes est branché et que la touche STOP est sélectionnée.
Pour réactiver l'horloge, suivez les instructions de l'horloge.

Pour régler l'horloge

- Supposons que vous voulez entrer l'heure correcte du jour 10:59

Toucher : Affichage:

1. Clock & Settings	12:00 ENTER TIME
2. (1) (0) (5) (9)	10:59
3. START +30 Sec	10:59



REMARQUE

1. Si vous commencez à entrer un temps incorrect (par exemple 2:89), le 8 est un chiffre non valide et ne peut pas être saisi.

Entrez l'heure correcte.

2. Si vous touchez STOP pendant le réglage de l'horloge, l'écran affiche la dernière heure du jour ou un affichage vide si aucune heure n'a été réglée.

ARRET effacer

STOP
Appuyez sur la touche Clear pour:

1. Effacez si vous faites une erreur pendant la programmation.
2. Annuler le réglage de la minuterie et le signal après la cuisson.
3. Arrêtez le four temporairement pendant la cuisson.
4. Retourner à l'heure à l'écran.
5. Appuyez deux fois sur la touche pour annulez un programme pendant la cuisson.

CUISINE MANUELLE

Temps de cuisson

Vous pouvez programmer votre four à micro-ondes pour une durée de 99 minutes 99 secondes (99:99). Entrez toujours les secondes après les minutes, même si elles sont toutes deux des zéros.

- Supposons que vous voulez cuire pendant 5 minutes, 30 secondes à 100% d'énergie,

Toucher : Affichage:

1. (5) (3) (0)	5:30
2. START +30 Sec	5:30

PRESS START

COOK

Interruption de la cuisson

Vous pouvez arrêter le four pendant un cycle en ouvrant la porte. Le four cesse de chauffer et le ventilateur s'éteint, mais la lumière reste allumée.

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

Si vous ne voulez pas continuer la cuisson, ouvrez la porte et appuyer sur **STOP**
Clear

Utilisation de Contrôle à une touche

Il s'agit d'une touche d'économie de temps qui démarre automatiquement la cuisson 2 secondes après la sélection. Les touches numériques 1, 2 ou 3 peuvent être touchées pour une fonction de cuisson automatique de 1 minute, 2 minutes ou 3 minutes.

Toucher : Affichage:

1. (2)	2:00
	COOK

Compte à rebours



REMARQUES

«Aliments» s'affiche si un cycle de cuisson rapide ou une touche de +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes qui suivent la mise en place des aliments dans le four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis fermer la porte à nouveau pour effacer «Aliments» de l'écran.

CUISINE MANUELLE

Utilisation Ajout 30 sec.

C'est un gain de temps. C'est une caractéristique simplifiée qui vous permet de régler rapidement et de commencer la cuisson au micro-ondes à une puissance de 100%.

- Supposons que vous voulez cuire pendant une minute.

Toucher :	Affichage:
1. START +30 Sec	:30 <small>COOK</small>
2. START +30 Sec	1:00 <small>COOK</small> Compte à rebours



REMARQUES

«Aliments» s'affiche si un cycle de cuisson rapide ou une touche de +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes qui suivent la mise en place des aliments dans le four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis fermer la porte de nouveau pour effacer «Aliments» de l'écran.

Réglage de la cuisson programmée avec le niveau de puissance

Cette fonction vous permet de programmer un temps de cuisson et une puissance spécifiques. Pour obtenir de meilleurs résultats, il y a 10 niveaux de puissance en plus de la puissance ÉLEVÉE (100%).

- Supposons que vous voulez cuire pendant 5 minutes, 30 secondes à 80% de puissance.

Toucher :	Affichage:
1. (5) (3) 0	5:30 <small>PRESS START</small>
2. Power Level x 3	PL -80 <small>PRESS START</small>
3. START +30 Sec	5:30 <small>COOK</small> Compte à rebours



REMARQUES

Si vous ne choisissez pas de niveau de puissance, le four se mettra automatiquement en marche avec une puissance ÉLEVÉE (100%).

Réglage de la cuisson en deux étapes

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

- Supposons que vous souhaitez définir un cycle de cuisson en deux étapes. La première étape est un temps de cuisson de 3 minutes à une puissance de cuisson de 80% puis un temps de cuisson de 7 minutes à une puissance de cuisson de 50%.

Toucher :	Affichage:
-----------	------------

1. (3) 0 0	3:00 <small>PRESS START</small>
	Pour régler un temps de cuisson de 3 minutes pour la première étape.
2. Power Level x 3	PL -80 <small>PRESS START</small>
3. (7) 0 0	7:00 <small>PRESS START</small>
	Pour régler une puissance de cuisson de 7 minutes pour la deuxième étape.
4. Power Level x 6	PL -50 <small>PRESS START</small>



REMARQUES

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

5. START +30 Sec	3:00 <small>COOK</small>
---------------------	-----------------------------

Compte à rebours

CUISINE MANUELLE

Pour définir le niveau de puissance

Il y a onze niveaux de puissance prédéfinis.

L'utilisation de niveaux de puissance plus faibles augmente le temps de cuisson recommandé pour les aliments comme le fromage, le lait et la cuisson lente des viandes. Consulter un livre de recettes ou des recettes pour des recommandations spécifiques.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE NIVEAU DE PUISSANCE NOMBRE DE FOIS POUR LA PUISSANCE SOUHAITÉ	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE PUISSANCE	MOTS COMMUNS POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE
POWER LEVEL x 1	100%	Haute
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	Moyen élevé
POWER LEVEL x 5	60%	
POWER LEVEL x 6	50%	Moyen
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Moyen faible / Décongélation
POWER LEVEL x 9	20%	
POWER LEVEL x 10	10%	Faible
POWER LEVEL x 11	0%	



REMARQUE

NE PAS ENTREPOSER LA GRILLE DANS LE MICRO-ONDES QUAND IL N'EST PAS EN UTILISATION.

Utilisation de la grille

La grille permet à plusieurs aliments d'être cuits ou réchauffés à la fois. Toutefois, pour une cuisson et un réchauffage optimum, utilisez la fonction Plaque tournante ACTIVE et effectuer la cuisson avec CUISSON PAR CAPTEUR ou CUISSON AUTOMATIQUE sans la grille. Lorsque la grille est utilisée, régler le temps et le niveau de puissance manuellement. Laisser beaucoup d'espace autour et entre les plats. Prêtez une attention particulière à la cuisson et le réchauffement en cours. Repositionnez les aliments et retournez-les de la grille au plateau tournant et / ou remuez-les au moins une fois pendant tout temps de cuisson ou de réchauffage. Après la cuisson ou le réchauffage, remuer si possible. L'utilisation d'un niveau de puissance inférieur aidera à une meilleure uniformité de cuisson et de réchauffage.

Éviter:

- Stockage de la grille dans le four à micro-ondes lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Faire sauter le maïs éclaté avec la grille dans le four à micro-ondes.
- Utilisez un plat de brunissement sur la grille.
- Utiliser la CUISSON PAR CAPTEUR et la CUISSON AUTOMATIQUE avec la grille.
- Cuisiner directement sur les ustensiles de cuisine à micro-ondes.



REMARQUE

La fonction Marche/Arrêt de la table tournante peut être utilisée en mode manuel. Voir page 28.

Dégivrage manuel

Si les aliments que vous désirez décongeler ne figurent pas sur le diagramme de dégivrage ou sont supérieurs ou inférieurs aux limites de la colonne Quantité du diagramme de dégivrage (voir page 22-23), vous devez procéder au dégivrage manuellement.

Vous pouvez dégivrer tous les aliments congelés, soit crus ou préalablement cuits, en utilisant le niveau de puissance pour 30%.

Pour les aliments congelés crus ou préalablement cuits, la règle approximative est d'environ 4 minutes par livre. Par exemple, décongeler 4 minutes pour 1 livre de sauce spaghetti congelée.

Arrêtez toujours le four périodiquement pour enlever ou séparer les portions qui sont décongelées. Si les aliments ne sont pas décongelés à la fin du temps de dégivrage estimé, programmer le four en incrément de 1 minute sur le niveau de puissance 30% jusqu'à ce que ça soit totalement dégivré.

Lorsque vous utilisez des récipients en plastique du congélateur, décongeler seulement assez longtemps pour retirer du plastique afin de placer dans un plat micro-ondes.

CUISSON PAR CAPTEUR

La cuisson par capteur possède un capteur électronique contrôlé qui détecte la vapeur (humidité et humidité) émise par les aliments pendant qu'ils chauffent. Le capteur ajuste automatiquement les temps de cuisson et le niveau de puissance de divers aliments et quantités.

Utilisation des paramètres du capteur:

- Assurez-vous que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyez toute humidité avec un chiffon sec ou une serviette en papier.
- Le four fonctionne avec des aliments à une température de stockage normale. Par exemple, le maïs soufflé serait à température ambiante.
- Plus ou moins de nourriture que la quantité énumérée dans le diagramme devrait être cuit suivant les directives dans n'importe quel livre de recettes.
- Pendant la première partie de la CUISSON PAR CAPTEUR, le nom de la nourriture apparaît sur l'afficheur. N'ouvez pas la porte du four ou appuyez sur la touche **STOP clear** pendant cette partie du cycle. La mesure de la vapeur sera interrompue. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le reste du temps de cuisson apparaît. La porte peut être ouverte lorsque le temps de cuisson restant s'affiche. À ce moment, vous pouvez remuer ou assaisonner la nourriture, comme désiré.
- Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur lorsque le pop-corn éclate, le four s'éteint et l'heure exacte de la journée s'affiche. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur lors de la cuisson d'autres aliments, une ERREUR CODE s'affiche et le four s'éteint.
- Vérifier la température des aliments après la cuisson. Si un temps supplémentaire est nécessaire, continuer à cuire manuellement.

Couvrir les aliments:

Certains aliments cuisent mieux quand ils sont couverts.

- Couvercle de casserole.
- Enveloppement en plastique: Utilisez une pellicule plastique recommandée pour la cuisson au micro-ondes. Couvrir légèrement le plat; Laisser environ 1/2 pouce à découvert pour permettre à la vapeur d'échapper. La pellicule plastique ne doit pas toucher les aliments.
- Papier cire: couvrir complètement le plat; Pliez l'enveloppe en excès sous la vaisselle pour la fixer. Si le plat est plus large que le papier, recouvrez deux morceaux d'au moins un pouce pour couvrir.

Soyez prudent lorsque vous retirez tout revêtement pour permettre à la vapeur de s'échapper loin de vous.

REMARQUE POUR LA CUISSON PAR CAPTEUR

- Le résultat final de la cuisson variera en fonction de l'état de l'aliment (par exemple la température initiale, la forme, la qualité). Vérifiez la température des aliments après la cuisson. Si un temps supplémentaire est nécessaire, continuer à cuire manuellement.
- Restez près du four pendant qu'il est en service et vérifiez régulièrement la cuisson afin qu'il n'y ait aucune possibilité de sur-cuisson des aliments.
- Lorsque la fonction CUISSON PAR CAPTEUR est sélectionnée, la plaque tournante active est réglé automatiquement pour une cuisson optimale.

CUISSON PAR CAPTEUR (sensor cook)

Vous pouvez cuire des aliments en appuyant plusieurs fois sur la touche **sensor cook**. Vous n'avez pas besoin de calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

- Supposons que vous vouliez faire cuire le petit déjeuner surgelé.

Toucher:

Affichage:

1. Sensor
Cook

BACON
SENSOR

2. Sensor
Cook

FROZEN DINNER
SENSOR

3. Sensor
Cook

RICE
SENSOR

4. Sensor
Cook

FROZEN BREAKFAST
SENSOR

5. START
+30 Sec

FROZEN BREAKFAST
SENSOR COOK

CUISSON PAR CAPTEUR

Tableau de cuisson par capteur

ALIMENTS	MONTANT	PROCÉDURE
1.Bacon	1-3 tranches	Placez les bandes de bacon sur un support de bacon micro-ondes pour de meilleurs résultats. (Utiliser une assiette de dîner garnie de serviettes en papier si le support n'est pas disponible).
2. Dîner glacé	10 oz / 20 oz.	Placer dans un récipient à micro-ondes de taille appropriée. Couvrir d'une pellicule plastique. Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant 3 minutes.
3. Riz	1-2 tasses Utilisez du riz à grains moyens ou longs. Cuire le riz instantané selon les directives sur l'emballage.	Placez le riz et deux fois plus de liquide (eau, poulet ou de légumes stock) dans un plat de 2 quarts de micro-ondes. Couvrir avec une pellicule plastique et ventilateur. Après cuisson, laisser reposer pendant 10 minutes. Remuer pour riz plus moelleux.
4. Petit déjeuner surgelé	8/12 oz.	Placer dans un récipient à micro-ondes de taille appropriée. Couvrir d'une pellicule plastique. Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant 3 minutes.

Réchauffage par capteur

- Supposons que vous souhaitez réchauffer les rouleaux avec le réchauffage du capteur.

Toucher:	Affichage:	Toucher:	Affichage:
1. Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BEVERAGE	5. Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START ROLLS
2. Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DINNER PLATE	6. START +30 Sec	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START ROLLS
3. Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Soup SAUCE		
4. Sensor Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CASSEROLE		

Diagramme de réchauffage du capteur

ALIMENTS	AMOUNT	PROCÉDURE
Boisson	1 - 3 tasses	Pour réchauffer des boissons. Remuer le liquide rapidement avant et après le réchauffage pour éviter l'éruption.
Assiette de dîner	1 2 plaques	Placer sur une plaque basse. Couvrir avec une enveloppe en plastique. Laisser reposer 3 minutes après cuisson.
Soupe / Sauce	1-2 tasses	Placer dans une casserole à micro-ondes peu profonde. Couvrir avec une enveloppe en plastique. Après cuisson, remuer et laisser reposer 3 minutes.
Casserole / Lasagne	1-4 portions	Placer dans un bol ou une cocotte à micro-ondes. Couvrir avec une enveloppe en plastique. Après cuisson, remuer et laisser reposer 3 minutes.
Rouleau / Muffin	1-3 Pièces	Placez sur un essuie-tout. Ne pas couvrir.

CUISSON A UNE SEULE TOUCHE

Pop corn

Le pavé tactile rapide Popcorn vous permet de cuire 3,3, 3,0, 1,75 sacs de once de pop-corn commercialement emballés micro-ondes. Cuire un seul paquet à la fois. Si vous utilisez un éclateur de popcorn micro-ondes, suivez les instructions du fabricant.

- Supposons que vous souhaitez faire éclater une bouteille de 3,3 oz. pop corn.

Toucher:	Affichage:
1. Popcorn +30 Sec	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START 3.3 oz
2. START +30 Sec	POPCORN COOK

Compte à rebours

Légumes (Veggies)

Il ya 2 options (légumes surgelés, légumes frais) sous les légumes.

- Supposons que vous voulez cuire deux tasses de légumes surgelés.

Toucher:	Affichage:
1. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FRESH
2. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN
3. START +30 Sec	FROZEN VEGGIES COOK

Compte à rebours

Diagramme Légumes

ALIMENTS (Température initiale)	MONTANT	PROCÉDURE
1. Légumes surgelés (-18 °C)	4 - 24 oz 0.2 - 0.7 kg	Ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Appuyez deux fois sur la touche Aliments pour Légumes surgelés. Après cuisson, remuer et laisser reposer, recouvert, pendant 3 minutes.
2. Légumes frais (5 °C) brocoli choux de Bruxelles Chou Caulifères (flowerets) Cauliflore (entier) épinard Courgette	4 - 24 oz 0.2 - 0.7 kg	Lavez et placez dans la casserole. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Couvrir avec le couvercle pour les légumes tendres. Utilisez une pellicule de plastique pour les légumes tendres et croustillants. Appuyez une fois sur la touche Aliments pour légumes frais. Après la cuisson, remuer, si possible. Laisser reposer, recouvert, pendant 2 à 5 minutes.
Carottes, tranchées Maïs à l'épi Haricots verts Courge d'hiver - en dés - moitiés		Placer dans la casserole. Ajouter 1-4 cuillères à soupe d'eau. Couvrir avec le couvercle pour les légumes tendres. Utilisez une housse en plastique pour les légumes tendres et croustillants. Appuyez une fois sur la touche Aliments pour les légumes frais. Après la cuisson, remuer si possible. Laisser reposer, recouvert, pendant 2 à 5 minutes.

Montant	Appuyez sur la touche de pop-corn
3.30 oz.	une fois
3.00 oz.	2 fois
1.75 oz.	3 fois



REMARQUE

1. Retirer l'étagère métallique du four à micro-ondes lors de la cuisson du pop-corn. N'utilisez pas de sacs en papier ordinaire. Ne pas refaire cuire les popcorns non éclatés.

Ne pas éclater pop-corn dans les ustensiles de cuisine en verre.

CUISSON A UNE SEULE TOUCHE

Menu Snack

Le menu Snack est pour la cuisson/ réchauffage des aliments qui prennent un court laps de temps!

- Supposons que vous souhaitez réchauffer 3 hot dogs.

Toucher:	Affichage:
1. Snacks	FROZEN PIZZA PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
2. Snacks	HOT DOGS PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
3. START +30 Sec	1-6

4. (3)

5. START
+30 Sec

PRESS START
3

HOT DOGS
COOK

Compte à rebours

Tableau du menu Snack

ALIMENTS	MONTANT	PROCÉDURE
1. Pizza MW congelée (6 - 8 oz) (170 - 225 g)		Utiliser pour pizza surgelée au micro-ondes. Retirer de l'emballage et déballer. Suivez les instructions de l'emballage pour l'utilisation de l'emballage et/ou du disque d'argent croustillant.
2. Hot Dogs	1 - 6 pièces	Placer le hot dog dans le pain. Enveloppez chacun avec une serviette en papier ou une serviette.
3. Repas en Coupe	2.39 oz	Ce réglage est idéal pour les portions individuelles d'aliments en conserve emballés dans un petit récipient à micro-ondes, généralement 6 à 8 onces. Retirez le couvercle métallique intérieur et remettez le couvercle extérieur. Après la cuisson, remuer les aliments et laisser reposer 1 ou 2 minutes.
4. Repas d'enfant surgelé	8.8 oz	Utilisez cette touche pour les aliments congelés, aliments prêts à servir. Il donnera des résultats satisfaisants pour la plupart des marques. Vous pouvez essayer plusieurs et choisir votre favori. Retirez le paquet de l'enveloppe extérieure et suivez les instructions d'emballage pour le recouvrement. Après la cuisson, laisser reposer, recouvrir de 1 à 3 minutes.

Pomme de terre

- Supposons que vous voulez faire cuire 1 à 4 pommes de terre au four.

Toucher:	Affichage:
1. Potato	POTATO PRESS START SENSOR
2. START +30 Sec	POTATO SENSOR COOK



REMARQUE

1. Les temps de cuisson sont basés sur une pomme de terre moyenne de 8 onces.

Tableau des pommes de terre au four

ALIMENTS	MONTANT	PROCÉDURE
Pomme de terre*	1 - 4 pièces	Percer avec une fourchette à plusieurs endroits. Placez sur une serviette en papier sur la table tournante. Après la cuisson, retirer du four et laisser reposer pendant 5 minutes.

* Il n'est pas nécessaire de saisir le montant ou le numéro.

CUISSON A UNE SEULE TOUCHE

Réglage fondre/ramollir

Le four utilise une faible puissance pour fondre et adoucir les articles.

Voir le tableau suivant.

- Supposons que vous vouliez fondre 2 bâtonnets de beurre.

Toucher:	Affichage:
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
1. Melt/ Softten	MELT BUTTER
2. START +30 Sec	ENTER 1-2 STK
3. (2)	2 STICK
4. START +30 Sec	MELT BUTTER <small>COOK</small> Compte à rebours

FONDRE TABLE

CATÉGORIE	MONTANT	DIRECTION
BEURRE	1 ou 2 bâtons	Déballer et placer dans un récipient pour micro-ondes. Pas besoin de couvrir le beurre. Remuer à la fin de la cuisson pour terminer la fonte.
CHOCOLAT	2, 4 ou 8 oz.	Chips de chocolat ou des carrés de chocolat de cuisson peut être utilisé. Déballer carrés et placer dans un récipient pour micro-ondes. Remuer à la fin du cycle pour terminer la fonte.
CRÈME GLACÉE	Pint, 1,5 Quart.	Placez le récipient dans le four. La glace sera suffisamment souple pour retirer plus facilement.
FROMAGE À LA CRÈME	3 ou 8 oz.	Déballer et placer le conteneur sur le micro-ondes. Le fromage à la crème sera à température ambiante et prêt à être utilisé en recette.

CUISSON AUTOMATIQUE

Cuisson automatique

La cuisson automatique est divisée en 2 parties: repas rapides (oeufs brouillés, céréales chaudes, pizza surgelée, brownies de fudge) et recettes de souper (crevettes à l'ail, pommes de terre rouges d'asiago, ragoût de légumes rôti, risotto aux citrons et aux crevettes, chili de poulet blanc).

Clé	Aliments	Montant
Auto Cook x1	Oeufs brouillés	1 à 6 œufs
Auto Cook x2	Céréales chaudes	1 - 3 portions
Auto Cook x3	Pizza congelée	12 oz
Auto Cook x4	Fudge Brownies	18 oz
Auto Cook x5	Crevettes à l'ail	Par recette
Auto CookB x6	Champignons farcis	Par recette
Auto Cook x7	Pommes de terre rouges d'Asiago	Par recette
Auto Cook x8	Légumes grillés	Par recette
Auto Cook x9	Risotto au citron et aux crevettes	Par recette
Auto Cook x10	Blanc de poulet Chili	Par recette

<Repas rapides>

- Supposons que vous souhaitez cuire des céréales chaudes pour 1 portion.

Toucher:

Affichage:

1. Auto Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
SCRAMBLE EGGS

2. Auto Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
HOT CEREAL

3. START
+30 Sec

1-3 SERVING

4. (3)

PRESS START
3 SERVINGS

5. START
+30 Sec

HOT CEREAL
COOK

Compte à rebours

REMARQUES

Quand CUISSON AUTOMATIQUE est sélectionné, la plaque tournante est réglé automatiquement pour une cuisson optimale.

Tableau des repas rapides

ALIMENTS	MONTANT	PROCÉDURE
1. Oeufs brouillés	1 à 6 oeufs	Fouetter ensemble l'oeuf et le lait (utiliser 1/2 cuillère à soupe de lait pour chaque œuf) dans un bol allant au four micro-ondes qui a été enduit de spray de cuisson. Sélectionnez "Oeufs brouillés" dans le menu Cuisson automatique et le nombre d'œufs à cuire désiré. Mélanger à mi-cuisson.
2. Céréales chaudes	1 à 3 portions	Utilisez des paquets individuels ou des céréales en vrac de votre variété préférée: farine d'avoine, son d'avoine, crème de blé, farine ou wheatena. Suivre les instructions de l'emballage pour la quantité correcte d'eau ou de lait. Pour éviter les bouillons, il est très important de choisir un grand récipient parce que la cuisson par micro-ondes des céréales provoque un haut point d'ébullition. Sélectionnez "Céréales chaudes" dans le menu Cuisson automatique et le nombre de portions désiré.
3. Pizza surgelée	12 oz	Utiliser pour pizza surgelée aux micro-ondes. Retirer de l'emballage et déballer. Suivez les instructions de l'emballage pour l'utilisation de l'emballage et/ou du disque d'argent croustillant.
4. Fudge Brownies	18-19 oz	Préparer le mélange de brownie selon les instructions de l'emballage. Mélangez la pâte dans un plat en verre de 8 x 8 pouces pour micro-ondes qui a été enduit de spray de cuisson. Sélectionnez "Fudge Brownies" dans le menu Cuisson automatique.

CUISSON AUTOMATIQUE

<Recettes de dîner>

- Supposons que vous vouliez faire cuire des crevettes à l'ail.

Toucher:

Affichage Affiche:

1. Auto
Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
SCRAMBLED EGGS

2. Auto
Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
HOT CEREAL

3. Auto
Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN PIZZA

4. Auto
Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FUDGE BROWNIES

5. Auto
Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
GARLIC SHRIMP

6. START
+30 Sec

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
GARLIC SHRIMP
COOK
Compte à rebours

<Recettes de dîner>

Crevettes à l'ail

- ¼ tasse de beurre
- 6 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à soupe de ciboulette fraîche hachée
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de piment
- Sel au goût
- 1 livre de crevettes crues, pelées et déveinées

Placez le beurre dans une casserole de 2 litres pour micro-ondes avec couvercle. Mettre le micro-ondes sur haute puissance pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Incorporer l'ail et régler le micro-ondes pour une cuisson d'une minute supplémentaire. Incorporer la ciboulette, le jus de citron, la pâte de piment et le sel. Ajouter les crevettes, pour enrober uniformément. Couvrir, et régler le micro-ondes sur haute puissance pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que les crevettes soit opaque, en remuant après 3 minutes. Servir sur du riz cuit chaud si désiré.

Champignons farcis

- 1 livre de petits bella champignons entier
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 bouquet d'oignon vert, haché
- ¼ tasse de parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 1 cuillère à café de jus de citron
- ¼ c. À thé de poivre d'ail
- Poivre rouge écrasé au goût

Retirer les tiges des champignons et mettre de côté.

Disposer les capsules de champignons sur la plaque de micro-ondes. Hacher finement les tiges de champignons. Mélanger le beurre, les tiges de champignons hachés et l'oignon vert dans un plat de 1 quart de micro-ondes; Régler le micro-ondes à haute puissance pendant 2 minutes. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Rembourrer à l'aide d'une cuillère dans les chapeaux de champignons.

Régler le micro-ondes sur haute puissance pendant 4 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que les champignons sont tendres.

Pommes de terre rouges d'Asiago

- 1 ¼ livre de pommes de terre rouges, épluchées et émincées
- 2 cuillères à soupe de farine tout usage
- ½ c. À thé de sel
- 1 ¼ tasse de lait
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- 5 onces de fromage Asiago râpé

Combinez les pommes de terre, la farine et le sel dans un sac en plastique à fermeture éclair; Sceller le sac et secouer pour enrober les pommes de terre.

Transférer les pommes de terre dans un moule légèrement graissé de 2 litres. Ajouter le lait et le beurre en remuant bien.

Couvrir et régler le micro-ondes sur une puissance de 80% pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres; Saupoudrer de fromage et micro-ondes sur une puissance de 80% pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

CUISSON AUTOMATIQUE

Légumes rôtis

1 tasse de carottes
1 tasse de courge jaune tranchée
1 tasse de courgettes en tranches
½ tasse de poivron rouge tranché
½ tasse d'oignon émincé
1 cuillère à soupe de beurre
Assaisonnement à l'ail et aux herbes au goût

Combiner les carottes, les courges, les courgettes, le poivron et l'oignon pendant quelques minutes ou au degré désiré de cuisson.

Dans une cocotte de 2 litres à micro-ondes. Poncer avec du beurre et saupoudrer d'assaisonnement. Couvrir, et régler le micro-ondes à haute puissance.

Risotto au citron et aux crevettes

2 cuillères à café de beurre
2 cuillères à café d'huile d'olive
2 cuillères à soupe d'échalote finement hachée
4 tasses de bouillon de poulet
¼ tasse de jus de citron frais pressé
2 tasses de risotto
1 livre de crevettes moyennes, pelées et déveinées
1 tasse de pois surgelés, décongelés
2 cuillères à café de zeste de citron râpé
¼ c. À thé de poivre noir
¾ cuillère à café de sel

Mélangez le beurre, l'huile d'olive et l'échalote dans un plat de 1 litre pour micro-ondes. Faire cuire au micro-ondes pendant 1 minute ou jusqu'à ce que l'échalote soit tendre.

Mettre de côté.

Mélangez le bouillon de poulet et le jus de citron dans une tasse à mesurer ou une cocotte de 2 litres.

Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique ventilée. Régler la micro-onde à haute puissance pendant 10 minutes. Incorporer le mélange d'échalotes réservé et le risotto. Couvrir et continuer la cuisson à la micro-onde sur une puissance de 50% pendant 20 minutes.

Incorporer les crevettes, les pois, le zeste de citron râpé, le poivre et le sel. Couvrir et régler la micro-onde sur 50% de puissance pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la crevette soit opaque.

Blanc de poulet Chili

1 livre de poitrine de poulet désossée, sans peau, en cubes
½ tasse d'oignon haché
3 goussettes d'ail émincées
1 (15 onces) de haricots blancs, égouttés
1 (4 onces) conserve de piment vert hachés
1 tasse de bouillon de poulet
1 ½ cuillère à café de poudre de chili
¾ cuillère à café de cumin
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
½ tasse de coriandre fraîche hachée
2 cuillères à soupe de jus de lime frais

Combiner le poulet, l'oignon et l'ail dans un plat 2,5 pouce pour micro-ondes. Couvrir et faire cuire au micro-ondes pendant 6 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et que l'oignon soit tendre, en remuant après 3 minutes.

Ajouter les haricots blancs, le piment, le bouillon de poulet, la poudre de chili, le cumin, le sel et le poivre, en remuant bien. Couvrir et laisser mijoter à haute température pendant 10 minutes, en remuant après 5 minutes.

Incorporer la coriandre et le jus de lime avant de servir.

DÉCONGELATION AUTOMATIQUE

Utilisation de la décongélation automatique

La fonction de décongélation automatique vous offre la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indiquera la séquence de décongélation recommandée pour les aliments que vous décongelez.

Pour plus de commodité, la décongélation automatique inclut un mécanisme de bip intégré qui vous rappelle de vérifier, de retourner, de séparer ou de réorganiser les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de dégivrage. Trois différents niveaux de décongélation sont prévus:

1. VIANDE

2. VOLAILLE

3. POISSON

Poids disponible est 0.1-6.0 lbs

- Supposons que vous souhaitez dégivrer 1,2 lbs de poisson.

Toucher:	Affichage:
1. Auto Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT
2. Auto Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY
3. Auto Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH
4. START +30 Sec	ENTER WEIGHT lb
5. (1) and (2)	PRESS START 1.2 lb
To enter weight	
6. START +30 Sec	DEFR. FISH Compte à rebours



REMARQUES

Le four émet un bip pendant le cycle DECONGELATION. À ce moment, ouvrez la porte et tournez, séparez ou réarrangez la nourriture.

Retirez toutes les portions qui sont décongelé. Retournez les portions surgelées au four et touchez pour reprendre le cycle de décongélation.

Conseils d'utilisation

- Pour obtenir les meilleurs résultats, enlevez le poisson, les coquillages, la viande et la volaille de son emballage papier ou plastique original (emballage). Sinon, l'enveloppe tiendra la vapeur et le jus à proximité des aliments, ce qui peut causer la surface extérieure des aliments à cuire.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, roulez votre viande hachée en une boule avant de la congeler. Pendant le cycle de DECONGELATION, le micro-onde signalera quand il est temps de retourner la viande. Gratter tout excès de givre de la viande et poursuivre le dégivrage.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille de torréfaction pour attraper les résidus.

Ce tableau indique les sélections de type de nourriture et les poids que vous pouvez définir pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, desserrer ou enlever le revêtement sur les aliments.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE	Catégorie	POIDS QUE VOUS POUVEZ METTRE (dixièmes de livres)
Auto Defrost x 1	Viande	0.1 to 6.0
Auto Defrost x2	Volaille	0.1 to 6.0
Auto Defrost x3	Poisson	0.1 to 6.0

Tableau de conversion de poids

Vous êtes probablement habitué à mesurer les aliments en livres et onces qui sont des fractions d'une livre (par exemple, 4 onces égale 1/4 livre). Toutefois, afin d'entrer le poids des aliments dans la décongélation automatique, vous devez spécifier livres et dixièmes de livre.

Si le poids sur le paquet de nourriture est en fractions d'une livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

Poids équivalent	
ONCES	POIDS DECIMAUX
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 Livre à un quart
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 Demi-livre
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 Trois quarts de livre
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 Une livre



REMARQUES

Si le chiffre est entre deux poids décimaux, choisissez le poids inférieur pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation.

DÉCONGELATION AUTOMATIQUE

Tableau de décongélation automatique

REMARQUE: Les viandes de forme irrégulière et de gros morceaux gras de viande doivent avoir les zones étroites ou grasses protégées par une feuille au début de la séquence de décongélation.

Réglages viandes

ALIMENTS	AGNEAU	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
BOEUF			
Boeuf haché, en vrac	VIANDE	Retirer les portions décongelées à la fourchette. Tourner. Retourner le reste au four.	Ne pas décongeler moins de 1/4 lb. Congeler en forme de boule.
Boeuf haché, galettes	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Ne pas décongeler moins de 2 oz. Galettes Enfoncez le centre au moment de la congélation.
Bifteck rond	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Filet de filet	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Boeuf	VIANDE	Retirer les portions décongelées à la fourchette. Tourner.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Bœuf braisé	VIANDE	Retourner le reste au four.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Rôti de côte	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Rôti de croupe	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
AGNEAU			
Cubes pour ragoût	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Côtelettes (1 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Retirer les portions décongelées à la fourchette. Tourner. Retourner le reste au four.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Côtes de porc (Épaisseur de 1/2 pouce)			
	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Hot Dogs	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Côtes de style campagnard	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Saucisses, Liens	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Saucisses, en vrac	VIANDE	Retirer les portions décongelées à la fourchette. Tourner. Retourner le reste au four.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Rôti de limande, désossé	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.

DÉCONGELATION AUTOMATIQUE

Tableau de décongélation automatique (Suite)

Volaille réglages

ALIMENTS	RÉGLAGE	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
POULET Entier (jusqu'à 6 lbs)	LA VOLAILLE	Retournez le côté du sein vers le bas. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer la poitrine de poulet vers le haut dans un plat sûr pour micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant dans l'eau froide. Retirer les abats quand le poulet est partiellement décongelé.
Découpage		Séparez les morceaux et réorganisez-les. Retournez le côté du sein vers le bas. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant dans l'eau froide.
CORNOUILAIS HENES entier	LA VOLAILLE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant dans l'eau froide.
DINDE Poitrine (jusqu'à 6 lbs)	LA VOLAILLE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant dans l'eau froide.

Réglages Poissons

ALIMENTS	RÉGLAGE	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
POISSON Filets	POISSON	Tourner. Séparer les filets lorsqu'ils sont partiellement décongelés, si possible.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Séparer soigneusement les filets sous l'eau froide.
Steaks		Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Faire couler de l'eau froide pour terminer la décongélation.
Entier		Tourner .	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Couvrir la tête et la queue avec du papier d'aluminium; Ne laissez pas le papier d'aluminium toucher les côtés du micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant dans l'eau froide.
FRUITS DE MER	POISSON	Briser. Tourner.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
La chair de crabe		Retournez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Queues de homard		Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Crevette		Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Escalopes		Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.

DÉCONGELATION AUTOMATIQUE

Conseils de décongélation

- Lors de l'utilisation de la fonction décongélation automatique, le poids à entrer est le poids net en livres et dixièmes de livres (le poids de la nourriture moins le conteneur).
- Avant la tarification, assurez-vous d'enlever tous les torsions métalliques qui viennent souvent avec des sacs d'aliments congelés, et de les remplacer par des cordes ou des bandes élastiques.
- Ouvrir les récipients, tels que les cartons, avant de les mettre dans le four.
- Toujours fendre ou percer des sachets en plastique ou un emballage.
- Si la nourriture est enroulée, enlevez la feuille et placez la nourriture dans un récipient approprié.
- Fendez la peau de la nourriture écorchée, comme la saucisse.
- Pliez les sachets en plastique des aliments pour assurer une décongélation uniforme.
- Toujours sous-estimer le temps de dégivrage. Si les aliments décongelés sont encore glacés au centre, retournez-les au four à micro-ondes pour plus de décongélation.
- La durée de décongélation varie en fonction du degré de solidité des

aliments.

- La forme de l'emballage affecte la rapidité avec laquelle les aliments décongeleront. Les emballages peu profonds décongeleront plus rapidement qu'un bloc profond.
- Lorsque les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux.

Les morceaux séparés décongèlent plus facilement.

- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger des parties de nourriture telles que des ailes de poulet, des pointes de jambe, des queues de poisson ou des zones qui commencent à se réchauffer. Assurez-vous que le film ne touche pas les côtés, le haut ou le bas du four. Le film peut endommager la doublure du four.
- Pour de meilleurs résultats, laissez les aliments reposer après la décongélation.
- Retourner les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos.

Casser et retirer les aliments au besoin.

FONCTIONS PRATIQUES

Horloge & Paramètres

Le four à micro-ondes dispose de réglages qui vous permettent de personnaliser l'opération pour votre commodité. Le tableau ci-dessous présente les différents paramètres. Appuyez plusieurs fois sur la touche horloge et paramètres, pour accéder à la fonction de réglage souhaitée.

Appuyez sur la touche	Option
Clock & Settings x1	L'horloge
Clock & Settings x2	Verrouillage de commande
Clock & Settings x3	Économie d'énergie
Clock & Settings x4	Volume Bas / Moyen / Haut / Désactivé
Clock & Settings x5	Filtre à air pur Réinitialisation / Arrêt
Clock & Settings x6	La langue
Clock & Settings x7	Poids lb / kg
Clock & Settings x8	Démo

(1). Réglage de l'horloge

L'horloge peut être désactivée lorsque la micro-onde est tout d'abord branchée et la touche est sélectionnée.

Pour réactiver l'horloge, suivez les instructions de l'horloge.

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

Touche:	Affichage:
1. Clock & Settings	12:00 ENTER TIME
2. (1) (0) (5) (9)	10:59
3. START +30 Sec	10:59



REMARQUE

- Si vous commencez à entrer un temps incorrect (par exemple 2:89), le 8 est un chiffre non valide et ne peut pas être saisi. Entrez l'heure correcte.
- Si vous touchez pendant le réglage de l'horloge, l'écran affiche la dernière heure du jour ou un affichage vide si aucune heure du jour n'a été réglée.

(2). Sélection du verrou de contrôle Activé/ Désactivé

Pour activer le verrouillage.

Touche:	Affichage:
1. Clock & Settings	12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	CONTROL LOCK
3. START +30 Sec	Heure du jour si l'heure du jour a été fixée. LOCK
	Pour désactiver le verrouillage, touchez Clock & Settings puis touchez sur START +30 Sec

3). Sélection de l'économie d'énergie activée / désactivée

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

Touche:	Affichage:
1. Clock & Settings	12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	POWER SAVE OFF
4. START +30 Sec	ON Clock & Settings

Pour désactiver l'Economie d'énergie, touchez Clock & Settings et sélectionnez ÉCONOMIE D'ÉNERGIE, sélectionnez DESACTIVER puis touchez START +30 Sec.

FONCTIONS PRATIQUES

(4). Réglage du son Bas / Moyen / Haut / Désactivé

Pour Des signaux sonores sont disponibles pour vous guider lors du réglage et de l'utilisation de votre four.

- **Une tonalité de programmation** retentit chaque fois que vous touchez une touche.
- **Trois signaux** signalent la fin d'un compte à rebours de la minuterie de cuisine.
- **Trois signaux** signalent la fin d'un cycle de cuisson.
- Supposez que vous désirez désactiver le signal sonore.

Touche:	Affichage:
---------	------------

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

REMARQUE

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

(5). RÉGLAGE DU FILTRE REINITIALISER OU FILTRE DESACTIVE

- Supposons que vous souhaitez désactiver la réinitialisation du filtre.

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



REMARQUE

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

FONCTIONS PRATIQUES

(6) REGLAGE LANGUE ANGLAIS/FRANCAIS

- Supposons que vous vouliez définir la langue.

Touche: Affichage:

- Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME
- Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK
- Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POWER SAVE OFF
- Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME LOW
- Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
PURE AIR FILTER RESET
- Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
LANGUAGE FRENCH
- START +30 Sec**
FRANCAIS

REMARQUE

Lorsque vous appuyez sur **START +30 Sec** et que le réglage précédent était en anglais, il sera réglé sur le français. Si vous souhaitez revenir à l'anglais, vous devrez appuyer cinq fois de suite sur **START +30 Sec**, puis appuyer sur **Clock & Settings**.

(7). Poids de réglage JLb / Kg

- Supposons que vous vouliez changer de poids entre livres et kilogrammes.

Touche: Affichage:

- Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME
- Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK
- Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POWER SAVE OFF
- Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME LOW
- Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
PURE AIR FILTER RESET
- Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
LANGUAGE FRENCH
- Clock & Settings**
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
LB / KG
- START +30 Sec**
KG

REMARQUE

Si l'affichage indique kg, appuyez sur le bouton **START +30 Sec** pour réinitialiser les commandes du four à lbs. Pour revenir à kg, vous devrez appuyer six fois sur **Clock & Settings** puis appuyer sur **START +30 Sec**.

FONCTIONS PRATIQUES

(8) .Sélection du mode démo Activé/ Désactivé

- Supposez que vous voulez entrer en mode Démo. Lorsque le mode Démo est activé, les fonctions de programmation fonctionnent en mode de compte à rebours rapide sans puissance de cuisson.

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

REMARQUE

Lorsque vous appuyez sur la touche **START** et que le réglage précédent était désactivé, il est réglé sur Activé. Si vous souhaitez désactiver le mode de démonstration, vous devrez appuyer à nouveau sept fois sur **Clock & Settings**, puis appuyer sur **START +30 Sec**.

2. Réglage de la minuterie de cuisine

Votre four à micro-ondes peut être utilisé comme minuterie de cuisine. Vous pouvez régler jusqu'à 99 minutes, 99 secondes. La minuterie de cuisine peut être utilisé pendant que le four à micro-ondes fonctionne.

- Supposez que vous souhaitez régler pendant trois minutes.

Touche:	Affichage:
1. Timer On-Off	TIMER ENTER TIME
2. (3) (0) (0)	TIMER 3:00 PRESS START
3. Timer On-Off	TIMER 3:00 Le minuteur commence à compter

REMARQUE

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

3. Utilisation du ventilateur

Le pad contrôle le ventilateur à deux vitesses. Si le ventilateur est éteint, la première pression du ventilateur entraîne le ventilateur sur HAUT, le second sur BAS et le troisième sur DESACTIVE.

- Supposons que vous voulez régler la vitesse du ventilateur sur BAS à partir de la position DESACTIVE.

Touche:	Affichage:
1.  Hi Low Off	HIGH
2.  Hi Low Off	LOW

FONCTIONS PRATIQUES

REMARQUE

Si la température de la cuisinière ou de la table de cuisson sous le four devient trop chaude, le ventilateur s'allume automatiquement pour protéger le four.
Il peut rester jusqu'à une heure pour refroidir le four.
Lorsque cela se produit, le ventilateur ne s'éteindra pas.

4. Utilisation du voyant de la table de cuisson

Le pad contrôle le voyant de la table de cuisson. Si le voyant est éteint, la première pression sur la touche lumière allumera la lumière (haute), la deuxième touche N ite (bas) et la troisième touche désactivée.

- Supposez que vous désiriez régler la lumière pour HIGH de la position OFF.

Touche:	Affichage:
---------	------------

1. 	HIGH
Hi Low Off	

5. Réglage Activé/ désactivé de la plaque tournante

Appuyez sur **Turnable On-Off** pour activer ou désactiver la **plaque tournante**.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, laissez le plateau tournant allumé. Il peut être désactivé pour de grands plats.

Touche:	Affichage:
---------	------------

1. Turntable On-Off	OFF
2. Turntable On-Off	ON

REMARQUE

Parfois, la plaque tournante peut devenir chaude au toucher pendant et après la cuisson. Ne faites pas fonctionner le four vide sans nourriture.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage.
Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lampes.

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est en acier préenduit et en plastique. Nettoyez l'extérieur avec du savon doux et de l'eau; Rincer et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant ménager ou abrasif.

PORTE

Essuyez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon doux pour enlever tout déversement ou éclaboussures. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment avec un chiffon doux. Évitez l'utilisation de pulvérisateur et d'autres produits de nettoyage rudes car ils peuvent tacher, stries ou ternir la surface de la porte.

EASY CARE™ ACIER INOXYDABLE / SMUDGE PRO OF™ ACIER INOXYDABLE / NOIR ACIER INOXYDABLE (QUELQUES MODÈLES)

Votre four à micro-ondes (certains modèles) peut avoir une finition ou un revêtement en acier inoxydable. Nettoyez l'inox avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux et propre. N'UTILISEZ PAS de produits nettoyants comme les nettoyants en acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniac. Il est recommandé d'utiliser du savon plat et de l'eau ou une solution d'eau et de vinaigre 50/50.

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

Il faut prendre soin de nettoyer le panneau de commande tactile. Si le panneau de commande devient sale, ouvrir la porte du four à micro-ondes avant de le nettoyer. Essuyez le panneau avec un chiffon humecté légèrement avec de l'eau seulement. Séchez avec un chiffon doux.

Ne pas frotter ou utiliser des nettoyants chimiques. Fermer la porte et appuyer sur

ARRETER/ EFFACER

INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car peu de chaleur est générée sur les surfaces intérieures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyer avec un chiffon doux et de l'eau tiède. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS NI DE DETERGENT. Pour un sol plus lourd, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux; Rincer abondamment à l'eau chaude. Le grillage et l'étagère ronds peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse, rincés et séchés.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDE

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur le côté droit dans la cavité du four à micro-ondes. Il est fabriqué à partir de mica et nécessite donc un soin particulier. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer un bon fonctionnement du four à micro-ondes. Essuyez soigneusement avec un chiffon humide les éclaboussures de nourriture de la surface de la couverture immédiatement après leur apparition. Les éclaboussures encas-

trées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou éventuellement prendre feu.

NE PAS RETIRER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.

ÉLIMINATION DES ODEURS

Parfois, une odeur de cuisson peut rester dans le four à micro-ondes. Pour enlever, mélanger 1 tasse d'eau, le zeste râpé et le jus de 1 citron dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses.

Faire bouillir pendant plusieurs minutes en utilisant une puissance de 100%.

Laisser refroidir au four à micro-ondes. Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux.

PLAQUE TOURNANTE/SUPPORT TOURNANT

Le plateau tournant et le support tournant peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Lavez-les dans de l'eau douce et savonneuse; Pour les taches tenaces utiliser un nettoyant doux et non-abrasive éponge à récurer. Ils sont également lave-vaiselle. Utiliser le haut du grille du lave-vaiselle. L'arbre du moteur du tourne-disque n'est pas étanche, donc l'eau en excès ou les déversements doivent être essuyés immédiatement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage.
Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lampes.

Nettoyage des filtres d'échappement

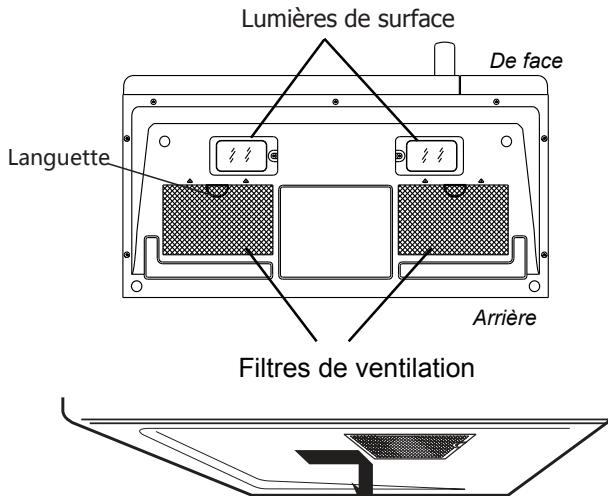
Les filtres d'échappement de la ventilation du four doivent être enlevés et nettoyés souvent; Généralement au moins une fois par mois.

Filtre d'échappement numéro de pièce 5304478913

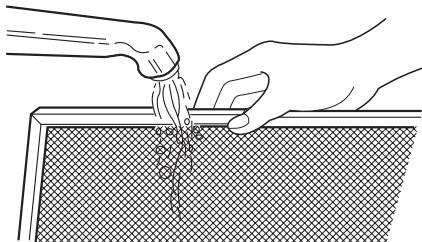
Pour commander des pièces, composez le 800-599-7569

⚠ MISE EN GARDE

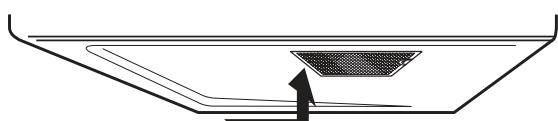
Pour éviter tout risque de blessures corporelles ou de dommages matériels, ne pas utiliser la hotte du four sans les filtres correctement installés.



1. Pour retirer les filtres de ventilation, faites glisser le filtre vers l'arrière. Ensuite, tirez le filtre vers le bas et poussez vers l'autre côté. Le filtre tombera. Répéter pour le 2ème filtre.



2. Faire tremper les filtres de ventilation dans de l'eau chaude à l'aide d'un détergent doux. Bien rincer et secouer pour sécher ou laver au lave-vaisselle. Ne pas utiliser d'ammoniaque. **L'aluminium sur le filtre se corrodera et s'assombrira.**



3. Pour réinstaller le filtre de ventilation, glissez-le dans la fente latérale, puis poussez vers le haut et vers le four pour le verrouiller.

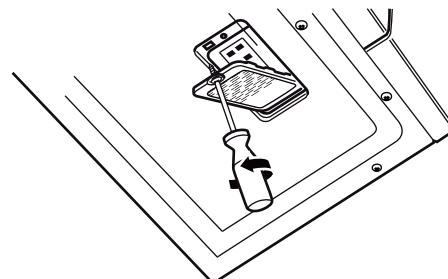
Réinstallez le 2ème filtre en utilisant la même procédure.

Remplacement de la lumière de surface

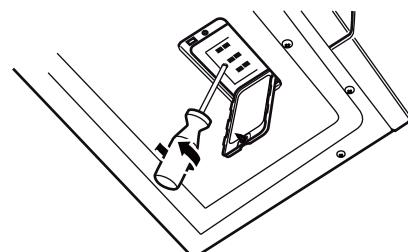
⚠ MISE EN GARDE

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

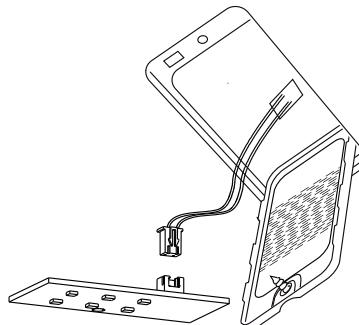
1. Débrancher le four à micro-ondes ou couper l'alimentation du disjoncteur principal.
2. Retirez les vis de montage du couvercle de la lampe à LED aux deux positions de lumière sous le micro-ondes.



3. Retirez la vis de montage de la LED.



4. Débrancher la lumière LED du harnais, le remplacer par la lumière LED de la pièce # 5304499540. Pour commander des pièces appelez 800-599-7569. Rebranchez ensuite le harnais.



5. Réinstallez la lumière LED et la vis de montage.

Lors de la réinstallation de la vis de montage, veiller à ne pas endommager le voyant DEL.

6. Réinstallez le couvercle de la lampe à DEL et la vis de montage.

7. Branchez le micro-ondes dans l'alimentation ou rallumez le disjoncteur principal.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage.
Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lampes.

Remplacement du filtre hyperfréquence

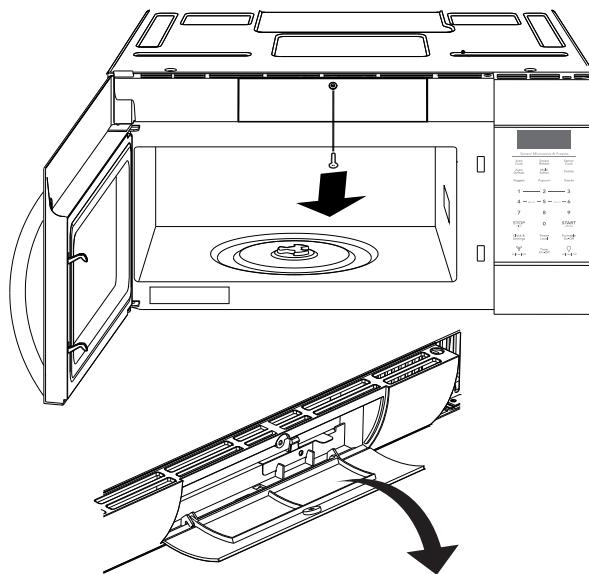
PureAir®

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

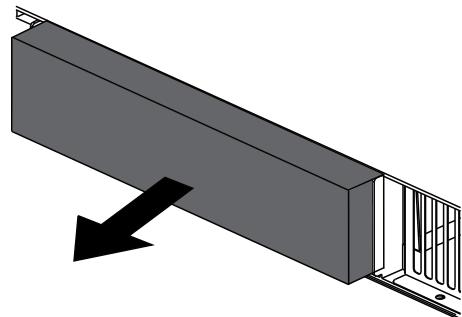
PureAir®Filter Numéro de pièce de rechange: OTRFILTER1
Remplacer le filtre tous les 6 mois.

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

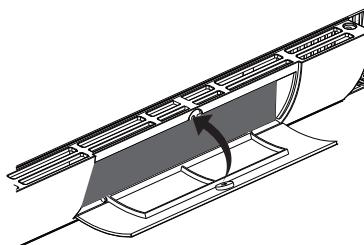
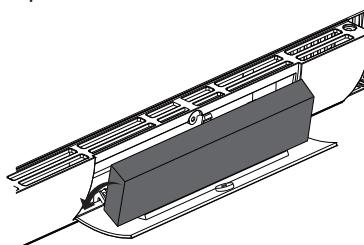
1. Retirez le PureAir. Filtrer de l'emballage et agiter le filtre pour éliminer l'excès de carbone.
2. Utilisez un tournevis Phillips pour dévisser la porte d'accès PureAir®Filter.
3. Ouvrez la porte d'accès au filtre.



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



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



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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage.
Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lampes.

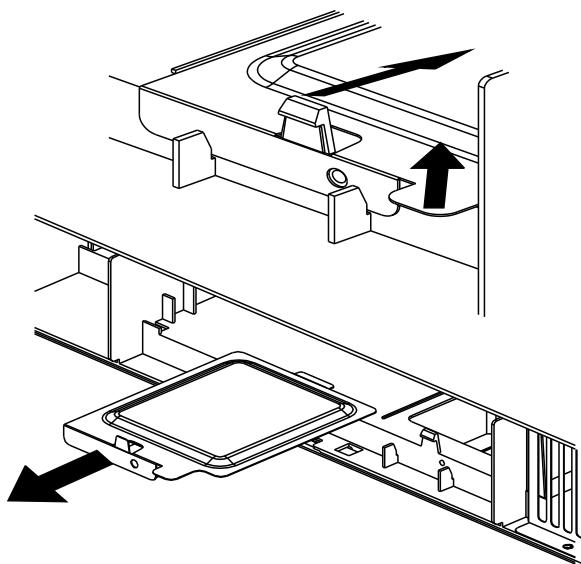
Remplacement la lumière du four

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

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

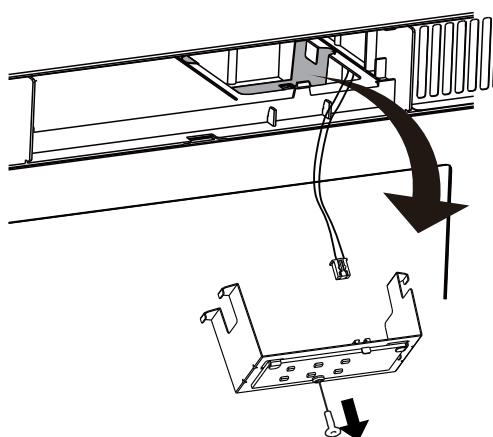
1. Ouvrir le couvercle lumineux situé derrière

PureAir. Filtre à charbon hyperfréquence en tirant soigneusement sur le bord avant.



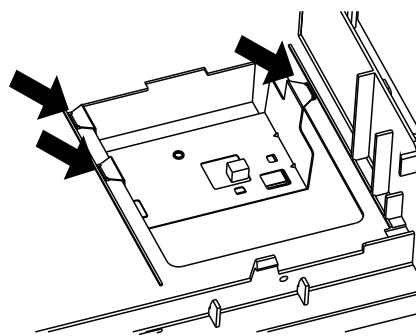
2. Retirez le support LED et l'ensemble de lumière. Retirez la lumière LED du support en enlevant la vis de montage et remplacez uniquement par la pièce 5304499540.

Pour commander des pièces, composez le 800-599-7569.

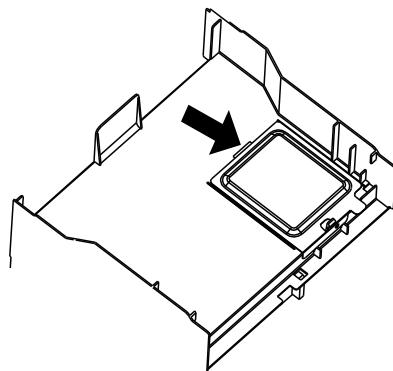


3. Réinstallez la LED sur le support avec la vis de montage. Lors de la réinstallation de la vis de montage, veiller à ne pas endommager le voyant DEL.

4. Reconnectez la lumière LED au harnais et replacez l'ensemble de l'ampoule LED dans le boîtier en plastique.



5. Remettez le couvercle de la lumière du four à micro-ondes en le poussant délicatement en place (assurez-vous que la languette arrière du capot est insérée dans la fente à l'arrière).



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

SERVICE CALL CHECK

Veuillez vérifier les points suivants avant d'appeler le service:

Placez une tasse d'eau dans une tasse de mesure en verre dans le four à micro-ondes et refermez fermement la porte.

Faire fonctionner le four à micro - ondes pendant une minute à une puissance de 100%.

- | | | |
|---|-----------|-----------|
| A Le voyant du four à micro-ondes s'allume-t-il? | OUI _____ | NON _____ |
| B Le ventilateur fonctionne-t-il? (Mettez votre main sur le volet au-dessus du Panneau de configuration.) | OUI _____ | NON _____ |
| C Le plateau tourne-t-il? (Il est normal que le plateau tourne dans les deux sens.) | OUI _____ | NON _____ |
| D L'eau du four à micro-ondes est-elle chaude? | OUI _____ | NON _____ |

Si la réponse est «NON» à l'une des questions ci-dessus, veuillez vérifier la prise électrique, le fusible et/ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent correctement, CONTACTER LE RESPONSABLE AUTORISÉ LE PLUS PRÈS DE ELECTROLUX.

Un four à micro-ondes ne doit jamais être entretenu par un réparateur «bricoleur».



REMARQUES

Si le temps affiché sur l'afficheur descend rapidement, consultez le mode de démonstration à la page 27.

CARACTÉRISTIQUES

AC Tension de ligne:	Monophasé 120V, 60Hz, AC seulement
Alimentation secteur requise:	1550 W 14.2 ampères. (Pour FGMV176NTF/D/B/W, CGMV176NTF/D/B/W)
Puissance de sortie *:	1000 W
Fréquence:	2450 MHz (Classe B / Groupe 2) **
Dimensions extérieures:	29.88 "(W) x 15.04 "(D) x 16.41 "(H)
Dimensions de la cavité:	20.94 "(W) x 9.57 "(D) x 14.43 "(H)
Four à micro-ondes Capacité ***:	1.7 Cu.Ft.
Uniformité de cuisson:	Platine
Poids:	Approx. (Net) 56 lb, (brut) 62 lb
Travail/ Lumière de nuit:	2*1.5W LED, le numéro de référence est 5304499540.
Lumière du four:	1*1.5W LED, le numéro de pièce est 5304499540.

* La méthode standardisée de la Commission Electrotechnique Internationale pour mesurer la puissance de sortie. Cette méthode d'essai est largement reconnue.

** Il s'agit de la classification des équipements ISM (industriels, scientifiques et médicaux) décrite dans la norme internationale CISPR11.

*** La capacité interne est calculée en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La capacité réelle de rétention des aliments est moindre.

Conformément aux normes fixées par:

FCC - Commission fédérale des communications autorisée.

DHHS - Conforme à la règle du Département de la santé et des services sociaux (DHHS), CFR, titre 21, chapitre I, sous-chapitre J.

NHW - Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social du Canada.



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



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

PN.:16170000A46456

Garantie

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de votre date d'achat initiale, Electrolux paiera tous les frais de réparation ou de remplacement des pièces de cet appareil qui présente un défaut de matériaux ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:

1. Les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être déterminés.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre partie ou en dehors des USA ou du Canada.
3. 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. Perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans un contexte commercial.
7. Les appels au service qui ne concernent pas un dysfonctionnement ou des défauts de matériaux ou de fabrication ou pour les appareils ne sont pas en usage domestique ou utilisée autrement qu'en conformité avec les instructions fournies.
8. Les appels au service pour corriger l'installation de votre appareil ou pour vous indiquer comment utiliser votre appareil.
9. Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever les garnitures, les armoires, les étagères, etc., qui ne font pas partie de l'appareil quand il est expédié de l'usine.
10. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques, les filtres à air, les filtres à eau, d'autres consommables ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, tout appel de service après les heures, les week-end, ou les vacances, les péages, les frais de voyage de ferry, ou frais de kilométrage pour les appels de service dans les régions éloignées, y compris l'état de l'Alaska.
12. Les dommages causés à la finition de l'appareil ou à la maison, pendant l'installation, y compris mais sans s'y limiter, aux planchers, armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par: des réparations faites par des techniciens non autorisés; utilisation de pièces autres que des pièces de Electrolux authentiques ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que les sociétés de services autorisés; ou les causes externes comme l'abus, le mauvais usage, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies, ou actes de Dieu.

CLAUSE DE NON-RESPONSABILITE DES GARANTIES IMPLICITES; RESTRICTION DES RECOURS

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT OU LE REMPLACEMENT COMME PRÉVU DANS LES PRÉSENTES. LES CRÉANCES SUR LA BASE DE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI, MAIS PAS MOINS D'UN AN. ELECTROLUX NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES COMME LES DOMMAGES DE MATÉRIELS ET LES DÉPENSES ACCESSOIRES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET PROVINCES NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DE GARANTIE IMPLICITE, CES RESTRICTIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT DONC NE PAS VOUS AFFECTER. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS CONFÈRE DES DROITS SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ AUSSI DISPOSER D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Si vous avez besoin de service Conservez votre facture, bordereau de livraison ou toute autre preuve de paiement pour établir la période de garantie, si une réparation venait à être requise. Si le service est effectué, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service sous garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie est valable uniquement aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise aucune personne à modifier ou à ajouter aux obligations en vertu de cette garantie. Les obligations pour le service et les pièces sous cette garantie doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de service autorisée. Les caractéristiques et spécifications du produit, telles que décrites ou illustrées, sont sujettes à une modification sans préavis.

États-Unis

1-800-374-4432

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, Canada
L5V 3E4

Imprimé en Chine