

Mode d'emploi et d'entretien

Four à micro-ondes au dessus de la cuisinière



 **Electrolux**

2 TROUVER L'INFORMATION

Veillez lire et conserver ce guide

Merci d'avoir choisi **Electrolux**, la nouvelle marque de première qualité en matière d'appareils ménagers. Ce mode d'emploi et d'entretien fait partie de notre engagement à satisfaire la clientèle avec un produit de qualité tout au long de la durée de vie de votre nouvel appareil.

Votre achat est pour nous le début d'une relation. Pour nous permettre de continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour inscrire les renseignements importants concernant le produit.

Conservez un dossier pour référence rapide

Date d'achat

Numéro du modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux (voir l'image pour son emplacement)

REMARQUE

L'enregistrement de votre produit avec Electrolux augmente notre capacité à vous servir. Vous pouvez l'enregistrer en ligne à www.electroluxappliances.com ou en envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

Questions?

Pour un support téléphonique gratuit aux É.-U. et au Canada :
1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Pour le support en ligne et de l'information par Internet, consulter <http://www.electroluxappliances.com>

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

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

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| TROUVER L'INFORMATION | 2 | Tableau Réchauffage au capteur | 19 |
| PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES | 2 | AUTO MODES (MODES AUTO) | 20-26 |
| TABLE DES MATIÈRES | 3 | Cuisson automatique | 20 |
| PRÉCAUTIONS IMPORTANTES | 4-5 | Tableau Cuisson automatique | 20 |
| DÉBALLAGE ET INSPECTION DU MICRO-ONDE ... | 5 | Dinner recipes | 21 |
| INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUES .. | 6 | Keep warm (Réchaud) | 22 |
| RENSEIGNEMENTS UTILES | 7-10 | Fondre, ramollir | 23 |
| Le four à micro-ondes..... | 7 | Tableau Fondre, ramollir | 23 |
| La cuisson aux micro-ondes..... | 7 | En-cas | 24 |
| La sécurité | 8 | Tableau des en-cas | 24 |
| À propos des enfants et du four à micro-ondes . | 8 | Réchauffage automatique | 25 |
| Les aliments | 9 | Tableau de réchauffage | 25 |
| Les ustensiles et comment couvrir les aliments | 10 | Décongélation automatique | 26 |
| NOMENCLATURE DES PIÈCES | 11 | Tableau de décongélation automatique | 26 |
| TABLEAU DE COMMANDE | 12 | FONCTIONS PRATIQUES | 27-29 |
| AVANT D'UTILISER LE FOUR | 13 | User pref. (préférences de l'utilisateur) | 27 |
| Réglage de l'horloge | 13 | Cuisson à séquences multiples | 28 |
| Stop/clear (Arrêt/Annulation) | 13 | Réglage des temps de cuisson..... | 28 |
| FONCTIONNEMENT MANUEL | 14-15 | Ajouter 30 secondes | 28 |
| Temps de cuisson | 14 | Help | 29 |
| Réglage du niveau de puissance | 14 | Timer (Minuterie) | 29 |
| Utiliser la grille..... | 14 | Mise en MARCHE/ARRÊT du plateau tournant ... | 29 |
| Décongélation manuelle..... | 15 | Démarrage rapide | 29 |
| SENSOR MODES (MODES DE CUISSON AU CAPTEUR) .. | 15-19 | Mode de démonstration..... | 29 |
| Sensor Cook (Cuisson au capteur) | 16 | Light (Lumière)..... | 29 |
| Tableau Sensor Cook (Cuisson au capteur) | 17 | Fan (Ventilateur)..... | 29 |
| Popcorn/Légumes frais/Légumes congelés/ | | NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 30-31 |
| Pomme de terre au four/Réchauffage au capteur | 18 | VÉRIFICATION PRÉALABLE À UN APPEL DE SERVICE .. | 32 |
| Tableau popcorn | 18 | FICHE TECHNIQUE | 33 |
| Tableau Légumes frais | 19 | INFORMATION SUR LA GARANTIE | 34 |
| Tableau Légumes congelés | 19 | | |
| Tableau Pommes de terre au four | 19 | | |

4 PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Certaines précautions de sécurité devraient toujours être prises lorsqu'on se sert d'appareils électriques :



AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de feu, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :

1. Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
2. Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES** à la page 2.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux «INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE», à la page 6 et aux INSTRUCTIONS d'INSTALLATION.
4. Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
5. Certains produits comme des oeufs entiers et des contenants scellés – par exemple des bocaux en verre fermés – peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
6. N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le séchage des aliments, et non pour un usage industriel ou des laboratoire.
7. Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
8. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou est tombé.
9. Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Electrolux le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
10. Ne pas couvrir ni bloquer d'ouverture de l'appareil.
11. Ne pas entreposer ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit auprès de l'eau – comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.
12. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
13. Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
14. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
15. Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 30-31.
16. Pour réduire les risques de feu à l'intérieur du four:
 - a. **Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.**
 - b. Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
 - c. **Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher la fiche ou couper l'électricité au panneau d'entrée.**
 - d. Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
17. Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.

Pour réduire le risque de blessures personnelles:

 - a. Ne pas trop chauffer le liquide.
 - b. Remuer le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
 - c. Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
 - d. Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
 - e. En plongeant une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant, le faire très soigneusement.
18. Nettoyer les ouvertures de ventilation et les filtres fréquemment -- il ne faut pas laisser de la graisse s'accumuler sur les ouvertures de ventilation, la hotte ou les filtres à graisse.

19. Faire très attention quand vous nettoyez l'évent à lame et les filtres à graisse. Les agents de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyants pour fours à la soude, peuvent endommager l'évent à lame et les filtres à graisse.

20. Si vous flambez des plats sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.

21. Cet appareil convient pour un emploi au-dessus d'équipement de cuisson au gaz ou à l'électricité d'une largeur de 90 cm (36") ou moins.

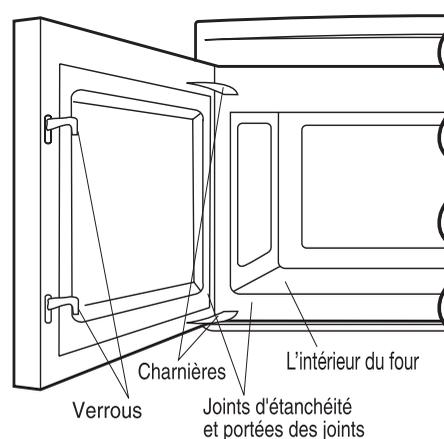
CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

DÉBALLAGE ET INSPECTION DU MICRO-ONDE

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

1. S'il y en a une, enlevez l'étiquette des caractéristiques collée sur l'extérieur de la porte.
2. Vérifiez qu'il y a bien les gabarits mural et de plafond. Lire les notices incluses et **CONSERVER** le manuel d'utilisation.

Vérifier que le four n'a subi aucun dommage, en particulier que la porte n'est ni gauchie ni décentrée, que les joints et les surfaces d'étanchéité ne sont pas endommagés, que les charnières et les verrous ne sont pas brisés ou desserrés et que la porte ou l'intérieur de la cavité ne porte aucune trace de coups. Si on constate quelque dommage que ce soit, ne pas mettre le four en service et prendre contact avec le détaillant ou un **CENTRE DE SERVICE ELECTROLUX AUTORISÉ.**



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



AVERTISSEMENT

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

Installation électrique

Le four est équipé d'une fiche de terre à trois broches. IL NE FAUT EN AUCUN CAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE. N'UTILISE PAS UNE RALLONGE.

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

Il faut connecter le cordon d'alimentation et la fiche sur un circuit séparé de 120 volts CA, 60 Hz, 15 A ou plus, avec prise murale simple avec terre. La prise doit être située dans l'armoire directement au-dessus de l'emplacement de montage du four à micro-ondes à hotte intégrée. Comme illustré par le schéma 1.

Remarques :

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

Interférence

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

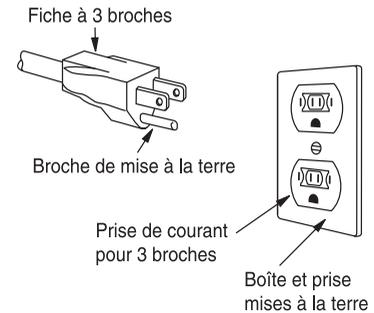
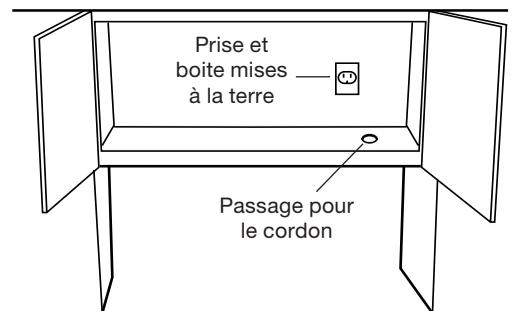


Schéma 1



Le four à micro-ondes

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

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

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

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

La condensation est un phénomène normal pendant la cuisson au four à micro-ondes. L'humidité ambi-

ante et la teneur en eau des aliments déterminent le degré de condensation à l'intérieur du four.

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

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

La puissance de ce four est de 1000 watts calculée par la méthode d'essai CEI. Vérifier la cuisson des aliments une minute ou deux avant la fin de la période minimum de cuisson indiquée sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

La cuisson aux micro-ondes

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

8 RENSEIGNEMENTS UTILES

La sécurité

- Vérifiez que les aliments sont cuits conformément aux températures recommandées par le United States Department of Agriculture (Ministère de l'agriculture des États-Unis).

| Temp | Aliment |
|-----------------|---|
| 145°F (63°C) | Pour le boeuf, l'agneau ou le veau découpé en steaks, côtelettes ou rôti MEDIUM RARE (MOYENNEMENT CUIT). |
| 160°F (71°C) | Pour le porc frais, la viande hachée, le poisson, les fruits de mer, les plats à base d'oeufs, les aliments préparés surgelés ou le boeuf, l'agneau ou l'agneau découpé en steaks, côtelettes ou rôti cuits sur MEDIUM (MOYEN). |
| 165°F (74°C) | Pour les restes, les aliments réfrigérés prêts à réchauffer, les plats traiteur et les aliments « frais » à emporter, le poulet entier ou la dinde entière, les blancs de poulet ou de dinde ou la volaille hachée utilisée dans les hamburgers de poulet ou de dinde, les blancs de volaille sans os. REMARQUE : ne pas cuire de volaille entière farcie. Cuire la farce séparément à 165°F. |

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

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

À propos des enfants et du four à micro-ondes

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

L'enfant doit être capable d'atteindre facilement le four; sinon, le faire monter sur un tabouret robuste et stable.

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

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

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

Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir la page 27 pour obtenir des renseignements sur le verrouillage de sécurité.

Les aliments

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

Les ustensiles et comment couvrir les aliments

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

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

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

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

- le bois, la paille et l'osier

NE PAS UTILISER

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

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

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

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

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

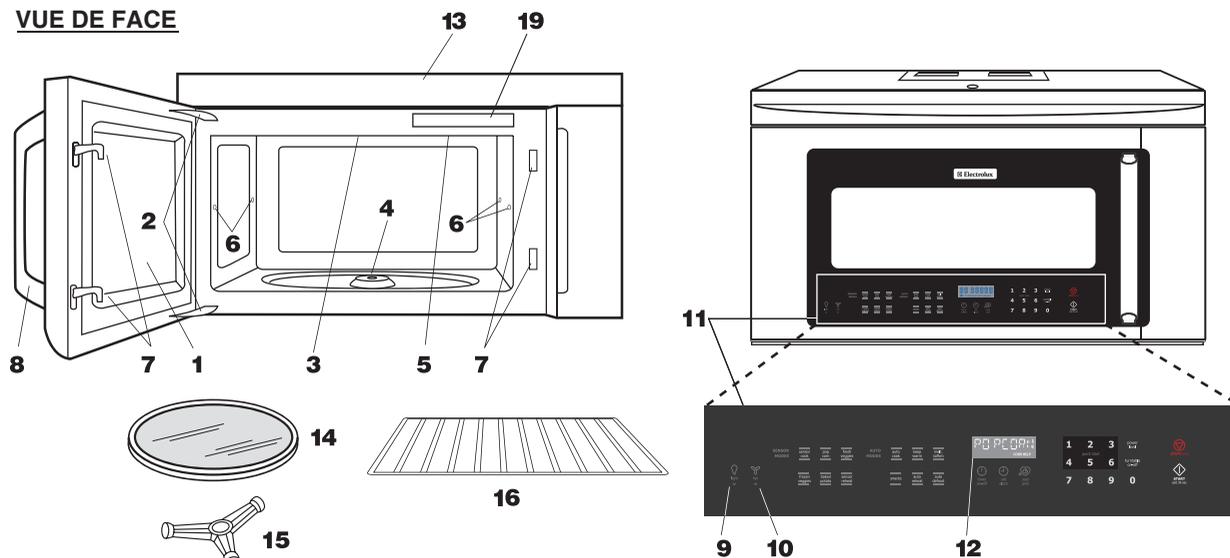
- Un petit morceau non froissé de papier d'aluminium posé sur les aliments peut être utilisé pour protéger les parties qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium doit être à au moins 2,5 cm des parois du four.

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

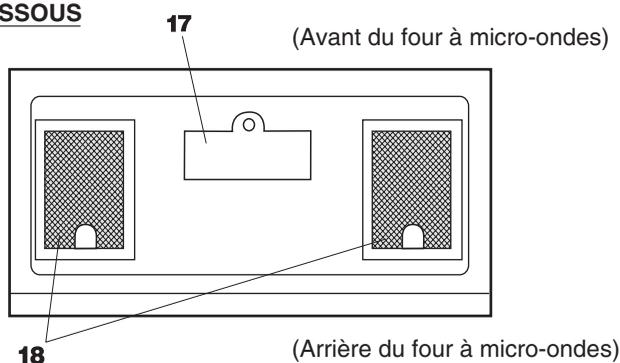
Accessoires

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

VUE DE FACE

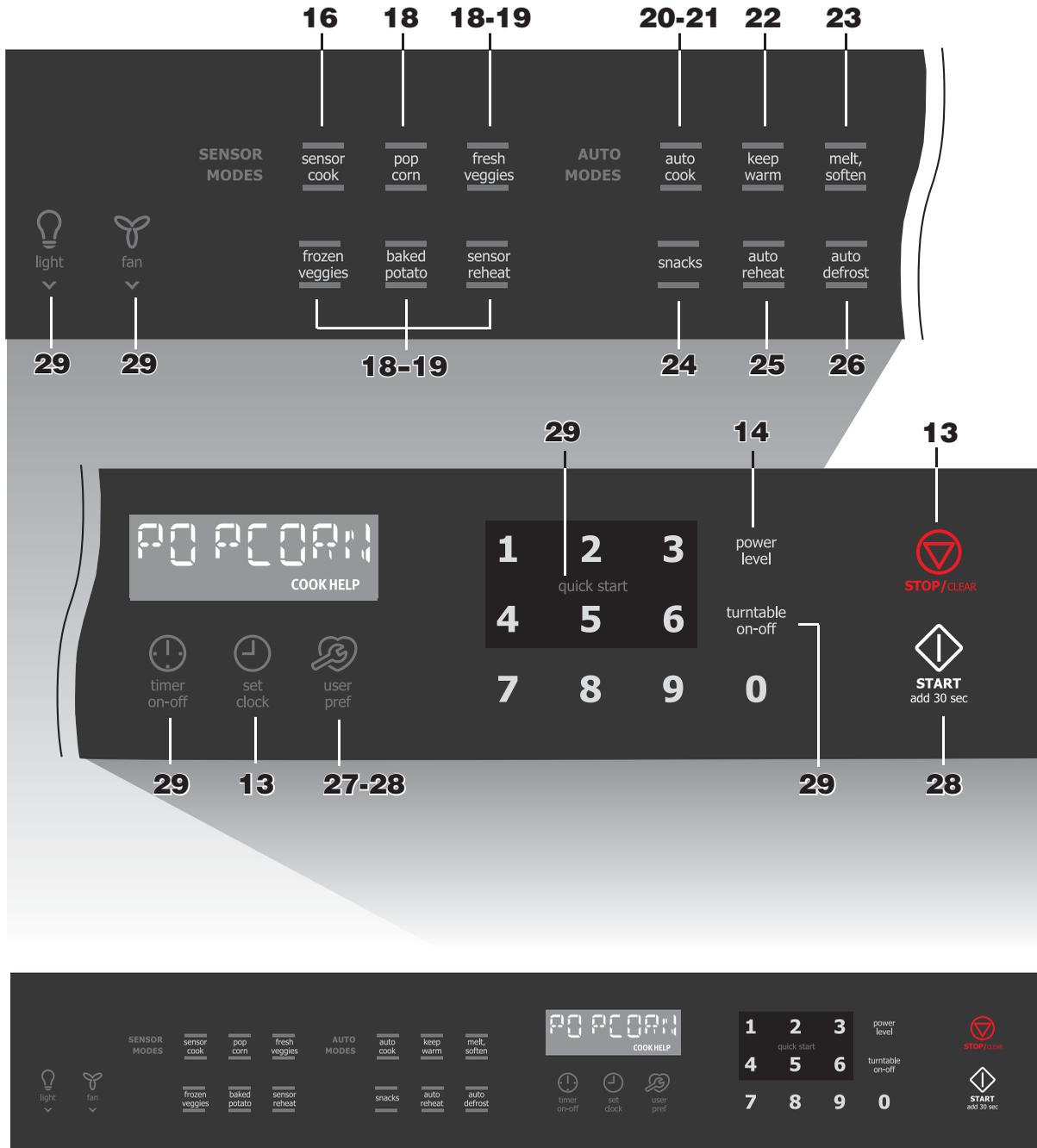


VUE D'EN DESSOUS



- | | |
|--|--|
| <p>1 Porte du four avec hublot transparent</p> <p>2 Charnières de porte</p> <p>3 Couvercle du guide d'ondes: NE PAS ENLEVER.</p> <p>4 Arbre du plateau tournant</p> <p>5 Lumière du four Est allumée quand le four est en marche ou que la porte est ouverte.</p> <p>6 Supports de la grille</p> <p>7 Mécanisme de fermeture de sécurité de la porte Le four ne fonctionnera que si la porte est bien fermée.</p> <p>8 Poignée</p> <p>9 Touche Eclairage Effleurer la touche light une fois pour une intensité lumineuse forte, une deuxième fois pour une intensité moyenne, une troisième fois pour une intensité basse et une quatrième fois pour éteindre la lumière.</p> | <p>10 Touche Ventilateur Effleurer la touche fan une fois pour une vitesse rapide, une deuxième fois pour une vitesse moyenne, une troisième fois pour une vitesse basse et une quatrième fois pour éteindre le ventilateur.</p> <p>11 Panneau de contrôle par touches Auto -Touch</p> <p>12 Affichage du temps : affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes</p> <p>13 Événements de ventilation</p> <p>14 Plateau tournant amovible Le plateau tournant tournera vers la gauche ou vers la droite. Ne l'enlevez que pour le nettoyer.</p> <p>15 Support du plateau tournant D'abord, placez délicatement le support du plateau tournant sur l'arbre du plateau au centre du fond du four. Ensuite, fixez solidement le plateau tournant sur le support du plateau.</p> <p>16 Grille pour cuisson ou réchauffage à 2 étages.</p> <p>17 Couvercle de l'éclairage</p> <p>18 Filtres à graisse</p> <p>19 Etiquette de menu</p> |
|--|--|

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

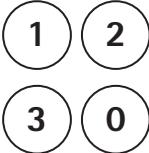


Les chiffres en marge de l'illustration du tableau de commande renvoient aux pages sur lesquelles on trouve des descriptions des caractéristiques et des renseignements concernant le mode d'emploi.

- Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation.
- Avant d'utiliser le four, procéder ainsi :
 1. Brancher le four. Fermer la porte. L'affichage du four à micro-ondes *ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK*.
 2. Effleurer la touche **STOP/CLEAR**. :
L'indication s'affiche.
 3. Régler l'horloge.

Réglage de l'horloge

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

| Marche à suivre | |
|--|---|
| Étape | Effleurer |
| 1. Effleurer la touche set clock . |  |
| 2. Entrer l'heure en appuyant sur les chiffres 1,2,3,0 à la suite. |  |
| 3. Effleurer une nouvelle fois la touche set clock . |  |

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

- Après une interruption de l'alimentation, l'écran affiche de façon intermittente, une fois l'alimentation restaurée. Si l'interruption survient pendant la cuisson, le programme sera effacé. Effleurer la touche **STOP/CLEAR** et remettre l'horloge à l'heure.

REMARQUE

Le four peut être programmé avec la porte ouverte sauf pour **START add 30 sec, popcorn, fresh veggies, frozen veggies, baked potato et sensor reheat**.

Stop/clear (Arrêt/Annulation)

Effleurer la touche **STOP/CLEAR** :

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

Temps de cuisson

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

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

| Marche à suivre | |
|---|---|
| Étape | Effleurer |
| 1. Indiquer le temps de cuisson. |  |
| 2. Effleurer la touche START add 30 sec. |  |

Réglage du niveau de puissance

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

| Appuyer sur la touche power level jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré s'affiche | Pourcentage approximatif de la puissance | Noms donnés aux niveaux de puissance |
|---|--|--|
| power level x 1 | 100% | High (élevé) |
| power level x 2 | 90% | |
| power level x 3 | 80% | |
| power level x 4 | 70% | Medium High (mi-élevé) |
| power level x 5 | 60% | |
| power level x 6 | 50% | Medium (moyen) |
| power level x 7 | 40% | |
| power level x 8 | 30% | Med Low/ Defrost (mi-faible/décongélation) |
| power level x 9 | 20% | |
| power level x 10 | 10% | Low (faible) |
| power level x 11 | 0% | |

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

| Marche à suivre | |
|--|---|
| Étape | Effleurer |
| 1. Préciser la durée de décongélation. |  |
| 2. Effleurer huit fois sur la touche power level pour entrer un niveau de puissance de 30%. |  |
| 3. Effleurer la touche START add 30 sec. |  |

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

Utiliser la grille

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

À éviter:

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

REMARQUE

La fonction de MISE EN MARCHÉ/ARRÊT du plateau tournant s'utilise en mode manuel. Voir page 29.

Décongélation manuelle

Lorsque l'aliment à décongeler ne figure pas au easy defrost chart (tableau décongélation facile) (Voir page 26) ou encore si la quantité est supérieure ou inférieure aux valeurs indiquées dans la colonne quantité, il faut décongeler manuellement.

Il est possible de décongeler n'importe quel aliment cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance 30 %. Suivre exactement la marche suivre en 3 étapes sous le réglage du niveau de puissance. Estimer la durée de décongélation et effleurer la touche **power level** huit fois pour une puissance à 30 %.

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne

4 minutes pour une livre (453 g). Par exemple, choisir 4 minutes pour une livre (453 g) de sauce à spaghetti.

Arrêter le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si les aliments ne sont pas entièrement décongelés à l'expiration du temps indiqué, utiliser le niveau de puissance 30 % pendant des périodes d'une minute jusqu'à obtention de la décongélation complète.

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

SENSOR MODES (MODES DE CUISSON AU CAPTEUR)

Le capteur est un dispositif à semi-conducteur qui décèle la vapeur (humidité) émise par les aliments qui sont chauffés. Il permet de régler les durées de cuisson et la puissance de chauffe en fonction des divers aliments et de leur quantité.

Particularités de la cuisson commandée par capteur :

1. Après le branchement du four, attendre 2 minutes avant d'utiliser ce type de cuisson.
2. S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
3. Le four fonctionne lorsqu'il s'agit d'aliments conservés à la température de rangement normal. Par exemple, le maïs soufflé devrait être à la température de la pièce.
4. Toute sélection de cuisson commandée par capteur peut être programmée avec un réglage supérieur ou inférieur à la durée. Voir la page 28.
5. Si la quantité d'aliments est inférieure ou supérieure à celle du tableau, on doit tenir compte des conseils fournis dans un livre de cuisine pour four à micro-ondes.
6. Au cours de la première période de CUISSON AU CAPTEUR, le nom de l'aliment s'affiche. Ne pas ouvrir la porte du four, ni effleurer la touche **STOP/CLEAR** au cours de cette période, car cela provoquerait l'interruption de la mesure du degré d'humidité. Si ces consignes ne sont pas respectées, un message d'erreur s'affiche et la cuisson commandée par le capteur s'arrête. Pour poursuivre la cuisson, effleurer la touche **STOP/CLEAR** et choisir le temps de cuisson et le niveau de puissance.

Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps restant avant la fin de la cuisson est indiqué sur le four. On peut ouvrir

la porte lorsque ce temps de cuisson restant s'affiche. À ce moment-là, on peut aussi remuer les aliments et les assaisonner, au goût.

7. Si pendant le soufflage du maïs, le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise, le four cesse de fonctionner et l'heure réelle du jour est affichée. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise lors de la cuisson d'autres aliments, l'indication **ERROR** s'affiche et le four cesse de fonctionner.
8. Vérifier la cuisson des aliments à la fin de la cuisson commandée par le capteur. Si une prolongation de la cuisson est nécessaire, préciser la durée et le niveau de puissance.
9. Il y a un conseil de cuisson pour chaque aliment. Appuyer sur la touche **user pref** lorsque l'indicateur **HELP** est affiché.

Manières de couvrir les aliments :

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

1. Couvercle.
2. Pellicule plastique : Utiliser une pellicule plastique recommandée pour les fours à micro-ondes. Couvrir le plat sans serrer et en conservant une ouverture de 1,25 cm (1/2 po) de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper. La pellicule plastique ne doit pas être en contact avec les aliments.
3. Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il soit maintenu. Si le plat est plus grand que la largeur du papier, utiliser deux morceaux de papier placés de manière à ce qu'ils se chevauchent d'au moins 2,5 cm (1 po).

S'assurer, lorsque l'on retire l'élément ayant servi à couvrir les aliments, que la vapeur s'échappe du côté opposé à l'utilisateur.

Les Modes de cuisson au capteur disposent de 6 fonctions telles que cuisson au capteur, popcorn, légumes frais, légumes congelés, pomme de terre au four et réchauffage au capteur.

REMARQUE

1. Toutes les caractéristiques du mode de CUISSON AU CAPTEUR peuvent être programmées avec plus ou moins de temps de cuisson. Effleurer la touche **power level** une ou deux fois avant de lancer la cuisson. Voir page 28.
2. Il y a un conseil pour chaque aliment. Effleurer la touche **user pref** quand l'indicateur **HELP** est allumé sur l'afficheur.
3. Si vous essayez d'entrer plus ou moins que la quantité permise, un message d'erreur s'affichera.
Il faudrait cuire une quantité supérieure ou inférieure à celle indiquée dans le tableau en suivant les directives de tout livre de cuisine aux micro-ondes.
4. Le résultat final de la cuisson variera selon la condition de l'aliment (c.-à-d. la température initiale, la forme, la qualité). Vérifier la température de l'aliment après cuisson. S'il faut plus de temps, continuer à cuire en mode manuel.
5. Dès que le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, un message de manipulation ou la durée restante de cuisson s'affiche.
6. Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.

Sensor Cook (Cuisson au capteur)

Vous pouvez cuire 5 types d'aliments (plats surgelés, viande hachée, riz, poissons/fruits de mer et blancs de poulet) en effleurant la commande **SENSOR COOK**, qui utilise la cuisson au capteur.

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

- Supposons que vous vouliez cuire un plat surgelé.

Marche à suivre

| Étape | Effleurer |
|--|---|
| 1. Effleurer la touche sensor cook puis le chiffre 1 pour plats surgelés. |   |
| 2. À la fin, suivre les instructions de l'afficheur. | |
| 3. Effleurer la touche START add 30 sec. |  |

Tableau Sensor Cook (Cuisson au capteur)

| Aliment | Quantité | Marche à suivre | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|---|-----|-----|----------------------|----------|---------|------------|---------|----------|----------|------------|----------|-----------------|----------|----------|------------------|
| 1. Plats principaux surgelés* | 6 à 17 oz 170 à 480 g | Utilisez pour les légumes surgelés prêts à servir. Les résultats seront bons dans la plupart des cas. Faites quelques essais pour trouver votre marque préférée. Sortez le paquet de la boîte emballage et suivez les indications pour couvrir. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 1 à 3 minutes. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Viande hachée bifteck* | 0,25 à 2,0 lb 0,2 à 0,9 kg | Utilisez ce réglage pour cuire du bœuf ou de la dinde hachés en fricadelles ou en cocotte avec d'autres ingrédients. Placez les fricadelles sur une grille transparente aux micro-ondes et couvrez de papier ciré. Placez la viande hachée dans une cocotte et couvrez avec du papier ciré ou du film plastique. Quand le four s'arrête, retournez les fricadelles ou tournez la viande dans la cocotte pour séparer les gros morceaux. Recouvrir le plat, puis effleurer la touche START add 30 sec. Après la cuisson, laissez reposer, à couvert, 2 à 3 minutes. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. Riz* | 0,5 à 2,0 tasses | Placez le riz dans une cocotte profonde et ajoutez le double d'eau. Couvrez d'un couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuer, couvrez et laissez reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Riz</th> <th>Eau</th> <th>Taille de la cocotte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>,5 tasse</td> <td>1 tasse</td> <td>1,5 pintes</td> </tr> <tr> <td>1 tasse</td> <td>2 tasses</td> <td>2 pintes</td> </tr> <tr> <td>1,5 tasses</td> <td>3 tasses</td> <td>2,5 ou 3 pintes</td> </tr> <tr> <td>2 tasses</td> <td>4 tasses</td> <td>3 pintes ou plus</td> </tr> </tbody> </table> | Riz | Eau | Taille de la cocotte | ,5 tasse | 1 tasse | 1,5 pintes | 1 tasse | 2 tasses | 2 pintes | 1,5 tasses | 3 tasses | 2,5 ou 3 pintes | 2 tasses | 4 tasses | 3 pintes ou plus |
| Riz | Eau | Taille de la cocotte | | | | | | | | | | | | | | | |
| ,5 tasse | 1 tasse | 1,5 pintes | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 tasse | 2 tasses | 2 pintes | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,5 tasses | 3 tasses | 2,5 ou 3 pintes | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 tasses | 4 tasses | 3 pintes ou plus | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. Poissons, fruits de mer* | 0,25 à 2,0 lb 0,2 à 0,9 kg | Disposer en anneau autour d'un plat (enroulez les filets afin qu'ils reposent sur leurs bords repliés). Recouvrez de film plastique. Après la cuisson, laissez reposer recouverts pendant 3 minutes. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. Blanc de Poulet* | 0,5 à 2,0 lb 0,3 à 0,9 kg | Couvrez avec du film plastique ventilé. Quand le four s'arrête, retournez. Protéger avec de petits morceaux plats de papier aluminium les zones qui cuisent trop rapidement. Recouvrir le plat, puis effleurer la touche START add 30 sec. Après la cuisson, laissez reposer, à couvert, 2 à 3 minutes. Le poulet doit être à 70°C (160°F). | | | | | | | | | | | | | | | |

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

18 SENSOR MODES (MODES DE CUISSON AU CAPTEUR)

Popcorn/Légumes frais/Légumes congelés/ Pomme de terre au four/Réchauffage au capteur

- Supposons que vous vouliez faire du popcorn.
- Supposons que vous vouliez réchauffer de la soupe.

Marche à suivre

| Étape | Effleurer |
|-------|-----------|
|-------|-----------|

<Normal>

Effleurer une fois la touche **popcorn**.



<En-cas>

Effleurer deux fois la touche **popcorn**.



Marche à suivre

| Étape | Effleurer |
|-------|-----------|
|-------|-----------|

Effleurer la touche **sensor reheat** pour soupe.



REMARQUE

1. Seuls les légumes frais pourront être sélectionnés en appuyant une ou deux fois de suite sur la commande, selon que les légumes soient mous ou durs. Voir le tableau des Légumes Frais page 19.
2. La marche à suivre pour les légumes frais, les légumes congelés, les pommes de terre au four et le réchauffage au capteur est la même que pour le popcorn. Suivre la procédure ci-dessus.
3. Les commandes de popcorn, légumes frais, légumes congelés et pommes de terre au four ne seront acceptées que dans les 3 minutes suivant la cuisson, l'ouverture ou la fermeture de la porte, ou la touche **STOP/CLEAR** pour éviter une erreur de manipulation.
4. La cuisson peut être lancée en effleurant la touche **START add 30 sec** dans les 2 secondes après avoir effleuré la touche désirée.

Tableau popcorn

| Aliment | Quantité | Marche à suivre |
|---------------------------|---|--|
| Popcorn (Maïs soufflé) | 1 sac Normal: 3,0 à 3,5 oz, 85 à 100 g En-cas: 1,5 à 1,75 oz, 45 à 50 g | N'utiliser que du maïs soufflé pour micro-ondes. Essayer plusieurs marques et choisir celle qui donne les meilleurs résultats. Ne pas tenter de souffler les grains qui n'ont pas éclaté. La quantité est choisie en effleurant la commande une fois (Normal) ou deux fois (En-cas). |

Tableau Légumes frais

| Aliment | Quantité | Marche à suivre |
|-----------------------------|------------------------------|---|
| 1. Légumes frais, tendres | 0,25 à 2,0 lb, 0,2 à 0,9 kg | Laver et placer dans une cocotte. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Posez un couvercle pour des légumes tendres, ou du film plastique. Effleurer une fois la touche fresh veggies . Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes pour une cuisson plus croquante. |
| Brocoli | 0,25 à 2,0 lb, 0,2 à 0,9 kg | |
| Choux de Bruxelles | 0,25 à 2,0 lb, 0,2 à 0,9 kg | |
| Chou | 0,25 à 2,0 lb, 0,2 à 0,9 kg | |
| Chou-fleur (en bouquets) | 0,25 à 2,0 lb, 0,2 à 0,9 kg | |
| Chou-fleur (entier) | 1 moyen | |
| Épinards | 0,25 à 1,0 lb, 0,2 à 0,45 kg | |
| Zucchini | 0,25 à 2,0 lb, 0,2 à 0,9 kg | |
| Pommes cuites | 2 à 4 moyen | |
| 2. Légumes frais, croquants | 0,25 à 2,0 lb, 0,2 à 0,9 kg | |
| Carottes en tranches | 0,25 à 1,5 lb, 0,2 à 0,6 kg | |
| Maïs en épi | 2 à 4 pièces | |
| Haricots verts | 0,25 à 1,5 lb, 0,2 à 0,6 kg | |
| Courge d'hiver: | | |
| - courges, en dés | 0,25 à 1,5 lb, 0,2 à 0,6 kg | |
| - coupées en moitié | 1 à 2 | |

Tableau Légumes congelés

| Aliment | Quantité | Marche à suivre |
|-------------------|--------------------------------|---|
| Légumes congelés* | 0,25 à 1,25 lb 0,2 à 0,5 kg | Ne pas ajouter d'eau. Mettez sous couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer recouvert pendant 3 minutes. |

* Il n'est pas nécessaire d'entrer une quantité ou un chiffre.

Tableau Pommes de terre au four

| Aliment | Quantité | Marche à suivre |
|--------------------------|----------------------------|---|
| Pommes de terre au four* | 1 à 8 pièces (moyennes) | Piquer. Les placer sur un essuie-tout et les déposer sur le plateau tournant. Après la cuisson, les retirer du four, les envelopper dans une feuille d'aluminium et les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes. |

* Il n'est pas nécessaire d'entrer une quantité ou un chiffre.

Tableau Réchauffage au capteur

| Aliment | Quantité | Marche à suivre |
|--|----------------------------|--|
| Sensor Reheat (Réchauffage au capteur)* | 4 à 36 oz 0,12 à 1,0 kg | Déposer les aliments dans un plat ou un bol légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Couvrir avec le couvercle, une pellicule plastique ou du papier ciré. Utiliser de préférence ces deux premiers dans le cas de grandes quantités ou d'aliments denses comme les ragoûts. Après réchauffage, remuer soigneusement si cela est possible. Les aliments doivent être très chauds. Après avoir remué les aliments, les couvrir à nouveau et les laisser reposer de 2 à 3 minutes. Si ce n'est pas le cas, poursuivre le réchauffage en précisant la durée et le niveau de puissance. |

* Il n'est pas nécessaire d'entrer une quantité ou un chiffre.

Les MODES AUTO disposent de 6 fonctions, cuisson automatique, notamment garder au chaud, fondre/ramollir, en-cas, réchauffage automatique et décongélation automatique.

REMARQUE

1. Toutes les caractéristiques des MODES AUTO, mis à part celles du mode Garder au chaud, peuvent être programmées avec plus ou moins de temps de cuisson. Effleurer la touche **power level** une ou deux fois de suite avant le démarrage de la cuisson. Voir page 28.
2. Chaque type d'aliment a ses propres astuces de cuisson. Effleurer la touche **user pref** lorsque le témoin **HELP** est allumé à l'écran pour consulter ces astuces.

Cuisson automatique

La cuisson automatique est composé de deux menus, Repas Rapide (petit-déjeuner congelé, œufs brouillés, céréales, soupe) et Recettes Dîner (riz jaune & poulet, viande en croute, rôti de porc aux herbes, pâtes aux fruits de mer et à la crème et orzo aux légumes).

- Supposons que vous vouliez cuire 1 portion de céréales en réduisant la durée de cuisson.

Marche à suivre

| Étape | Effleurer |
|---|--------------------|
| 1. Effleurer la touche auto cook , puis le numéro 3 pour les céréales. | auto cook 3 |

2. Répéter la même commande qu'à l'étape 1 pour augmenter la quantité.
Ex: 1 portion.

3 x1

3. Effleurer la touche **power level** deux fois de suite pour diminuer la durée de cuisson.

power level x2

4. Effleurer la touche **START add 30 sec.**

START add 30 sec

5. Vers la moitié de la cuisson, une mélodie d'arrêt de cuisson se fera entendre avant l'arrêt du four. Ouvrir la porte, suivre les consignes à l'affichage puis refermer la porte.

6. Effleurer la touche **START add 30 sec** pour continuer la cuisson.

START add 30 sec

REMARQUE

1. Sauter l'étape 3 si un réglage de durée de cuisson n'est pas nécessaire.
2. Suivre la même marche à suivre pour les œufs brouillés, les céréales et les soupes. Suivre la procédure ci-dessus.
3. Il n'est pas nécessaire de saisir une quantité ou un numéro pour les petits-déjeuners congelés. Sauter l'étape 2.
4. Si la sourdine a été sélectionnée, aucune mélodie ne sera émise à l'étape 5. Voir le paragraphe 2, Suppression du Signal Sonore, page 27.

Tableau Cuisson automatique

| Aliment | Quantité | Marche à suivre |
|----------------------------|------------------------|--|
| 1. Petit-déjeuner congelé* | 3 à 6 oz 85 à 170 g | Utiliser ce réglage pour réchauffer un petit-déjeuner congelé, des crêpes, gaufres, burritos, etc. Suivre les consignes sur l'emballage pour une cuisson en four à micro-ondes. Laisser reposer pendant 1 à 2 minutes après la cuisson. |
| 2. Œufs brouillés | 1 à 8 œufs | Utiliser 1 cuillère à café de beurre ou de margarine et 1 cuillère à soupe de lait par œuf. Verser le beurre ou la margarine dans un plat, tasse à mesurer ou casserole assez profonde pour que les œufs puissent augmenter de volume. Mélanger les œufs et le lait. Verser le beurre ou la margarine dans le plat. Couvrez de papier ciré. Placer le tout dans le four, puis le programmer. Effleurer le numéro 2 pour augmenter la quantité puis effleurer la touche START add 30 sec. Dès que le four s'arrête, remuer le mélange d'œufs, en déplaçant la partie cuite vers le centre du plat, et la partie non cuite vers l'extérieur ; refermer ensuite la porte puis effleurer la touche START add 30 sec. En fin de cuisson, remuer puis laisser reposer, à couvert, jusqu'à ce que les œufs soient prêts. Noter que les œufs ne seront pas totalement à point à leur sortie du four. |
| 3. Céréales | 1 à 6 portions | Utiliser des packs individuels ou une portion de vos céréales favorites : flocons d'avoine, son d'avoine, crème de son, farina ou wheatena. Suivre les consignes concernant les quantités de lait ou d'eau à utiliser. Il est important d'utiliser un récipient assez grand pour éviter les débordements, car la cuisson en four à micro-ondes des céréales a tendance à causer de fortes ébullitions. Effleurer le numéro 3 pour augmenter la quantité, puis effleurer la touche START add 30 sec. A l'arrêt du four, remuer le mélange, puis effleurer la touche START add 30 sec. Après l'arrêt de la cuisson, remuer puis laisser reposer à couvert pendant 2 minutes. |
| 4. Soupes | 1 à 8 tasses | Placer dans un bol ou un plat. Recouvrir avec un couvercle ou un film plastique. Toucher le numéro 4 pour augmenter la quantité puis effleurer la touche START add 30 sec. En fin de cuisson, remuer, recouvrir puis laisser reposer de 1 à 3 minutes. |

* Il n'est pas nécessaire d'entrer une quantité ou un chiffre.

Dinner recipes (La recette donne 6 portions)

5. RIZ JAUNE ET POULET

Dans une cocotte de 3,5 l, mettre :

- 1 paquet de 5 à 8 onces (140 à 225g) de riz jaune mélangé à un sachet de saveur
- 2 tasses de bouillon de poulet

Bien remuer et couvrir. Effleurer la touche **auto cook** 5 fois et effleurer la touche **START add 30 sec.**

À pause, bien remuer et ajouter :

- 1 tasse de pois congelés
- 1 poivron rouge, en tranches
- 1 lb 1/4 (565 g) d'escalopes de poulet désossé, coupées en fines lamelles

Recouvrir. Effleurer la touche **START add 30 sec.**

À la fin, garnir de persil.

6. PAIN DE VIANDE

Bien mélanger :

- 1 livre 1/2 (680) de bœuf haché maigre
- 1/2 tasse de mi de pain
- 1/2 (120 ml) tasse de vin rouge
- 1 œuf, battu
- 2 cuillérées à soupe d'oignon trachés
- 1/2 cuillérée à thé de sel
- 1/2 cuillérée à thé de moutarde sèche
- 1/4 de cuillérée à thé de poivre
- 1 cuillérée à thé de bouillon de bœuf instantané
- 2 cuillérées à soupe de poivron vert tranché

Déposer dans un plat à pain en verre de 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm).

Effleurer la touche **auto cook** 6 fois et effleurer la touche **START add 30 sec.**

Si désiré, verser 1/2 tasse de ketchup au-dessus du pain de viande dans les 2 minutes avant la fin de la cuisson.

À la fin, retirer du four, couvrir avec un papier alu et laisser reposer 3 à 5 minutes avant de servir.

7. RÔTI DE PORC AUX HERBESK

Incorporer dans un petit plat :

- 1 c. à soupe de beurre fondu
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 c. à thé de feuilles de marjolaine sèche, écrasées
- 1/2 c. à thé de feuilles d'origan séché, écrasées
- 1/2 c. à thé de poivre

Bien mélanger. Badigeonner sur:

- 1 milieu de longe de porc désossé de 3 lb (1360 g)

Déposer la longe dans une cocotte de 13 x 9 x 2 po (33 x 23 x 5 cm). Couvrir avec du film plastique ventilé.

Effleurer la touche **auto cook** 7 fois et effleurer la touche **START add 30 sec.**

8. CREAMY SEAFOOD PASTA

Dans une cocotte de 3,5 l, mettre :

- 8 - 9 onces (225 à 250 g) de tortellini frais
- 2 tasses (0,472 l) d'eau

Bien remuer et couvrir. Effleurer la touche **auto cook** 8 fois et effleurer la touche **START add 30 sec.**

À pause, bien remuer et ajouter :

- 1 bocal (17 onces) de sauce crémeuse Alfredo ou 1 tasse et 3/4 de sauce blanche moyenne au fromage
- 1 lb 1/4 (565 g) de mélange de fruits de mer crus, frais ou décongelés (crevettes, pétoncles de baie, chair de crabe)
- 3 tasses de légumes frais mélangés (champignons tranchés, carottes en fine julienne, haricots verts)

Recouvrir. Effleurer la touche **START add 30 sec.**

À la fin, garnir avec :

- 1/3 de tasse de fromage Parmesan râpé

9. ORZO VEGETARIAN MEDLEY

Dans une cocotte de 3,5 l, mettre :

- 1 tasse de pâtes en langue d'oiseau ou autres pâtes fines
- 3 tasses 1/2 de bouillon de légumes ou de poulet
- 1/4 de tasse de pesto (frais ou reconstitué)
- 1/2 tasse de petits morceaux de tomates séchées
- 1 cuillérée à soupe d'ail émincé
- 1 cuillérée à table d'assaisonnement italien

Bien remuer et couvrir. Effleurer la touche **auto cook** 9 fois et effleurer la touche **START add 30 sec.**

À pause, bien remuer et ajouter :

- 3 tasses de poivrons vert, rouge, orange ou jaune hachés
- 1 oignon, tranché finement
- 1 boîte (14 onces) de cœurs d'artichaut égouttés, en quartier
- 1 boîte (3 onces) d'olives mures dénoyautées, égouttées et en moitié

Recouvrir. Effleurer la touche **START add 30 sec.**

À la fin, remuer et garnir au-dessus de :

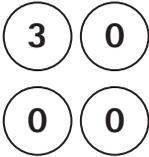
- 1/2 de tasse de fromage Parmesan fraîchement râpé
- 1/4 de tasse de pignons

Keep warm (Réchaud)

Garder au chaud vous permet de garder les aliments chauds pendant 30 minutes au maximum.

Usage immédiat

- Supposons que vous vouliez garder une tasse de soupe chaude pendant 30 minutes.

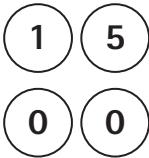
| Marche à suivre | |
|--|--|
| Étape | Effleurer |
| 1. Effleurer la touche keep warm . |  |
| 2. Entrer le temps désiré. Ex : 30 minutes. |  |
| 3. Effleurer la touche START add 30 sec . |  |

Le four se mettra en marche. L'afficheur indiquera 30.00 et le compte à rebours. **KEEP WARM** sera affiché toutes les 10 secondes pendant le compte à rebours.

Vous pouvez programmer Keep Warm avec la cuisson en mode manuel pour garder vos aliments constamment au chaud après la cuisson.

En mode manuel

- Supposons que vous vouliez faire cuire une tasse de soupe pendant 2 minute et garder la soupe chaude pendant 15 minutes.

| Marche à suivre | |
|--|---|
| Étape | Effleurer |
| 1. Entrer le temps de cuisson. |  |
| 2. Effleurer la touche power level 4 fois pour une puissance à 70%. |  |
| 3. Effleurer la touche keep warm . |  |
| 4. Entrer le temps désiré. (15:00) |  |
| 5. Effleurer la touche START add 30 sec . |  |

L'opération va commencer. Une fois la cuisson terminée, un son de fin de cuisson retentit et le programme Garder au chaud sera lancé. Quand la cuisson sera terminée, un son long retentira et **KEEP WARM** s'affichera toutes les dix secondes durant le compte à rebours de 15 minutes.

REMARQUE

- Le mode Garder au chaud ne peut pas être programmé avec les **MODES DE CUISSON AU CAPTEUR** et **MODES AUTO**.
- Garder chaud peut être utilisé avec un programme de cuisson en série de la fonction de démarrage automatique. Voir Démarrage automatique page 27.
- La fonction de **MISE EN MARCHÉ/ARRÊT** du plateau tournant s'utilise en mode manuel. Voir page 29.

Fondre, ramollir

La fonction Fondre, ramollir calcule automatiquement les valeurs correctes de durée et de puissance du four à micro-ondes pour ramollir et faire fondre les aliments du tableau ci-dessous.

Le mode fondre, ramollir fonctionne avec 4 types d'aliments (beurre, chocolat, glace et fromage à tartiner.)

- Supposons que vous vouliez faire fondre 1 carré de chocolat en prolongeant la durée de cuisson.

Marche à suivre

- | Étape | Effleurer |
|---|-------------------------|
| 1. Effleurer une fois la touche melt, soften , puis le numéro 2 pour le chocolat. | melt, soften 2 |
| 2. Effleurer de nouveau la même touche qu'à l'étape 1 pour choisir la quantité. (Ex : Appuyer sur 2 deux fois de plus pour 1 carré.) | 2 x 2 |
| 3. Effleurer la touche START add 30 sec. | START add 30 sec |

REMARQUE

1. Pour faire fondre, ramollir et réchauffer d'autres aliments utiliser le mode manuel sauf pour les quantités du tableau Fondre, ramollir.
2. Sauter l'étape 2, si plus aucun réglage de durée n'est nécessaire.
3. Suivre la même marche à suivre pour le beurre, le chocolat, la glace et le fromage à tartiner.

Tableau Fondre, ramollir

| Aliment | Quantité | Marche à suivre |
|-------------------|---------------------|---|
| Melt (Fonte) | | Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. Couvrir avec du film plastique ventilé. Remuer après la cuisson. |
| 1. Beurre | | |
| 2. Chocolat | 2 c. à soupe | Après une pression sur melt, soften appuyer sur 1 deux fois pour 2 c. À soupe. |
| | 1/2 tasse | Après une pression sur melt, soften appuyer sur 1 trois fois pour 1/2 tasse. |
| | 1 tasse de brisures | Après une pression sur melt, soften appuyer sur 2 deux fois pour 1 tasse de brisures. |
| | 1 carré | Après une pression sur melt, soften appuyer sur 2 trois fois pour 1 carré. |
| Soften (Rammolir) | | |
| 3. Ice cream | | NE COUVREZ PAS. |
| | 1 chopine | Après une pression sur melt, soften appuyer sur 3 deux fois pour une chopine. |
| | 1/2 litres | Après une pression sur melt, soften appuyer sur 3 trois fois pour deux litres. |
| 4. Fromage fondu | | Utilisez une petite plaque. NE COUVREZ PAS. |
| | 3 oz, 85 g | Après une pression sur melt, soften appuyer sur 4 deux fois pour 3 oz ou 0,085 kg. |
| | 8 oz, 225 g | Après une pression sur melt, soften appuyer sur 4 trois fois pour 8 oz ou 0,225 kg. |

En-cas

Le programme En-cas s'utilise pour les aliments dont la cuisson ou le réchauffage prend peu de temps ! Il y a 7 plats inclus dans les en-cas (pizza congelée, en-cas individuels (0,085 - 0,113 kg), en-cas individuels (0,142 - 0,17 kg), nuggets de poulet, hot dogs, repas congelé pour enfants et pizza surgelés).

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

Marche à suivre

| Étape | Effleurer |
|--|-------------------------|
| 1. Effleurer la touche snacks et le numéro 7 pour la pizza. | snacks (7) |
| 2. Répéter le même numéro qu'à l'étape 1 pour augmenter la quantité. | (7) x1 |
| 3. Effleurer la touche START add 30 sec. | START add 30 sec |

- Supposons que vous vouliez réchauffer 0,3 livres ou 0,3 kilogrammes de nuggets de poulet avec la fonction en-cas.

Marche à suivre

| Étape | Effleurer |
|---|-------------------------|
| 1. Effleurer la touche snacks et le numéro 4 pour les nuggets de poulet. | snacks (4) |
| 2. Saisir la quantité en effleurant les numéros 3. Ex: 0,3 livres ou 0,3 kg de nuggets de poulet. | (3) |
| 3. Effleurer la touche START add 30 sec. | START add 30 sec |

REMARQUE

- Suivre la même marche à suivre pour tous les en-cas, mis à part les nuggets de poulet. Suivre dans ce cas la procédure ci-contre. Suivre la procédure ci-contre. Il n'est pas nécessaire de saisir une quantité ou un poids pour les pizza au micro-ondes, les petits en-cas et les repas congelé pour enfants. Sauter dans ce cas l'étape 2.
- Pour réchauffer 1,0 livre (453 g) de nuggets de poulet, effleurer la commande 1 et 0 à l'étape 2.

Tableau des en-cas

| Aliment | Quantité | Marche à suivre |
|--|------------------------------|--|
| 1. Pizza congelée pour four à micro-ondes* | 6 à 8 oz 170 à 225 g | Pour la pizza aux micro-ondes congelée. Retirer de la boîte et débarrasser. Suivre les instructions pour l'usage de la boîte et/ou du plat pour rendre croustillant. |
| 2. Casse-croûte tenu dans la main* | 3 à 4 oz 85 à 113 g | Utiliser pour les frites congelées, les bâtonnets de fromage, amusegueules, etc. Débarrasser de la boîte. Disposer sur une assiette plate. Suivre les instructions de la boîte pour envelopper et couvrir. Faire attention en retirant du four car le casse-croûte pourrait être très chaud. |
| 3. Casse-croûte tenu dans la main* | 5 à 6 oz 142 à 170 g | Utiliser pour les frites congelées, les bâtonnets de fromage, amusegueules, etc. Débarrasser de la boîte. Disposer sur une assiette plate. Suivre les instructions de la boîte pour envelopper et couvrir. Faire attention en retirant du four car le casse-croûte pourrait être très chaud. |
| 4. Pépites de poulet | 0,3 à 1,0 lb 0,2 à 0,4 kg | Déposer les pépites de poulet congelées sur une assiette plate en les espaçant. Il n'est pas nécessaire de les couvrir. A l'arrêt du four, remuer les aliments, puis effleurer la commande START 30 sec. |
| 5. Hot Dogs | 1 à 6 pièces | Placer la saucisse dans son petit pain. Enveloppez d'une serviette en papier. Effleurer le numéro 5 pour augmenter la quantité puis effleurer la touche START add 30 sec. |
| 6. Repas congelé pour enfants* | 6 à 8 oz 170 à 225 g | Utiliser cette touche pour les plats cuisinés congelés. Vous aurez des résultats satisfaisants avec la plupart de marques. Vous pouvez en essayer plusieurs et choisir votre favori. Retirer la boîte de son emballage et suivre les instructions pour couvrir. Après la cuisson, laisser reposer, couvert, 1 à 3 minutes. |
| 7. Pizza | 1 à 6 morceaux | Utiliser ce réglage pour réchauffer des restants de pizza réfrigérés 1 pointe est environ 1/8e d'une pizza de 12 po ou 1/12e d'une pizza de 16 po. Disposer sur une assiette plate. Effleurer le numéro 7 pour augmenter la quantité puis effleurer la touche START add 30 sec. |

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

Réchauffage automatique

Il y a 4 types d'aliments (petits pains/muffins frais, petits pains/muffins congelés, pâtes et boissons) pouvant être réchauffés dans ce programme.

- Supposons que vous vouliez réchauffer 2 muffins frais en mode de réchauffement automatique.

Marche à suivre

- | Étape | Effleurer |
|---|---|
| 1. Effleurer la touche auto reheat et le numéro 1 pour les muffins frais. |   |
| 2. Répéter le même numéro qu'à l'étape 1 pour augmenter la quantité. Ex : 2 muffins. |  x2 |
| 3. Effleurer la touche START add 30 sec. |  |

REMARQUE

1. Vous pouvez programmer tous les réglages de réchauffage automatique avec plus ou moins de temps de cuisson. Voir page 28.
2. Suivre la même marche à suivre pour tous les petits pains/muffins, pâtes et boissons. Suivre dans ce cas la procédure ci-contre.

Tableau de réchauffage

| Food | Amount | Procédure |
|------------------------|------------------|---|
| 1. Pain | 1 à 10 pièces | Utiliser cette touche pour chauffer petits pains, muffins, biscuits, baguets, etc. Les gros aliments doivent être comptés comme 2 à 3 de taille normale. Disposer sur une assiette plate, couvrir avec une serviette en papier. Pour des petits pains ou des muffins réfrigérés, il pourrait être nécessaire de doubler la quantité entrée afin d'obtenir la bonne température pour servir. Par exemple, entrer une quantité de 2 pour 1 muffin réfrigéré. Effleurer la touche auto reheat pad, puis le numéro 1 pour augmenter la quantité, et effleurer la touche START add 30 sec. |
| 2. Pain surgelé | 1 à 10 pièces | Utiliser cette touche pour chauffer petits pains, muffins, biscuits, baguets congelés, etc. Les gros aliments doivent être comptés comme 2 à 3 de taille normale. Disposer sur une assiette plate, couvrir avec une serviette en papier. Effleurer la touche auto reheat pad, puis le numéro 2 pour augmenter la quantité, et effleurer la touche START add 30 sec. |
| 3. Pasta (Pâtes) | 1 à 6 tasses | Utiliser cette touche pour réchauffer des pâtes en sauce réfrigérées en boîte ou faites à la maison. Pour des pâtes à la température ambiante, utiliser l'option Less [moins]. Pour des pâtes sans sauce, doubler la quantité par réglage. Par exemple, mesurer 2 tasses de nouilles cuites et programmer 1 tasse. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Effleurer la touche auto reheat pad, puis le numéro 3 pour augmenter la quantité, et effleurer la touche START add 30 sec. Après la cuisson, mélanger et laisser reposer à couvert pendant 2 à 3 minutes. |
| 4. Beverage (Boissons) | 0,5 à 2,0 tasses | Ce réglage est bon pour amener une boisson froide à une meilleure température pour boire. Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour éviter une « éruption ». Effleurer la touche auto reheat pad, puis le numéro 4 pour augmenter la quantité, et effleurer la touche START add 30 sec. |

Décongélation automatique

Il y a 6 types d'aliments (viande hachée, bifteck/côtelettes/poisson, morceaux de poulet, rôti, ragout, soupe) pouvant être décongelés automatiquement. Ce programme décongèle automatiquement tous les aliments du tableau ci-dessous.

- Supposons que vous vouliez décongeler 1,8 livres ou 1,8 kilogrammes de steaks.

| Marche à suivre | |
|---|---|
| Étape | Effleurer |
| 1. Effleurer la touche auto defrost et 2, pour steak. |   |
| 2. Saisir le poids en effleurant les numéros 1 et 8. Ex: 1,8 livres ou 1,8 kg de steaks. |   |
| 3. Effleurer la touche START add 30 sec. |  |
| 4. Vers la moitié de la cuisson, une mélodie d'arrêt de cuisson se fera entendre avant l'arrêt du four. Ouvrir la porte, suivre les consignes à l'affichage, puis refermer la porte. Effleurer la touche START add 30 sec. |  |

À la fin de la décongélation, couvrir et laisser reposer.

REMARQUE

1. Pour décongeler d'autres aliments dont le poids est supérieur ou inférieur à celui autorisé au tableau Defrost, prendre le temps à la puissance 30%. Voir décongélation manuelle à la page 15.
2. Si vous tentez d'entrer une quantité d'aliments supérieure ou inférieure à la limite permise (indiquée dans le tableau qui suit), un message d'erreur est affiché.
3. Vérifier les aliments à l'arrêt du four. Après la dernière étape, des petites portions peuvent être encore gelées. Laisser reposer de manière à ce que la décongélation se poursuive. Ne pas décongeler jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient fondus.
4. Si la sourdine a été sélectionnée, aucune mélodie ne sera émise à l'étape 4. Voir le paragraphe 2, Suppression du Signal Sonore, page 27.
5. Protéger les grosses pièces pour éviter la cuisson partielle alors que le cœur est encore congelé. Utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger les bords et les parties minces des pièces à décongeler.
6. Effleurer le numéro 5 pour saisir 0,5 livres ou 0,5 kilogrammes à l'étape 2.
7. Appuyer sur le nombre de ragouts et soupes désirés à l'étape 2.

Tableau de décongélation automatique

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

User pref (Préférences de l'utilisateur)

User pref offre 4 fonctions qui rendent facile l'usage de votre four grâce aux instructions de l'affichage interactif.

1. Verrouillage de Sécurité

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

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

2. Suppression du Signal Sonore

Si on désire que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, effleurer la touche **user pref**, sur la touche 2 et ensuite sur la touche **STOP/CLEAR**, et maintenir pendant 3 secondes.

Pour annuler et restaurer un signal audible, effleurer la **user pref**, la touche 2 et la touche **START add 30 sec**.

3. Démarrage Automatique

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

- Supposons que vous vouliez commencer par cuire un ragoût pendant 20 minutes à 50% puis le garder au chaud pendant 15 minutes à 4:30. Avant tout, s'assurer que l'horloge indique l'heure exacte.

| Marche à suivre | |
|---|------------------|
| Étape | Effleurer |
| 1. Effleurer la touche user pref . | user pref |
| 2. Effleurer la touche chiffre 3. | 3 |
| 3. Entrez l'heure de début. | 4 3 0 |
| 4. Effleurer la touche set clock | set clock |

| Marche à suivre | |
|---|-------------------------|
| Étape | Effleurer |
| 5. Indiquer le temps de cuisson. Ex : 20 minutes | 2 0 0 0 |
| 6. Effleurer la touche power level 6 fois pour une puissance de 50%. | power level x 6 |
| 7. Effleurer la touche keep warm . | keep warm |
| 8. Entrer la durée désirée. Ex : 15 minutes | 1 5 0 0 |
| 9. Effleurer la touche START add 30 sec | START add 30 sec |

REMARQUE

- Si l'horloge est correctement réglée, le démarrage automatique peut être utilisé pour le fonctionnement manuel, et Garder au chaud avec la cuisson en série.
- Si la porte du four est ouverte après avoir programmé en mode Auto Start, il sera nécessaire d'effleurer la touche **START add 30 sec** pour que la durée Auto Start s'affiche une nouvelle fois, de façon à ce que le four lance automatiquement la cuisson à l'heure Auto Start.
- S'assurer que les aliments peuvent être conservés sans risque dans le four jusqu'à l'heure de leur cuisson. Les courges poivrée et musquée sont un bon choix.
- Pour connaître l'heure, effleurer sur la touche **set clock**.
- Lorsque le mode Auto Start a déjà été programmé, il est possible de l'annuler en ouvrant puis en refermant la porte du four.

4. Choix de la Langue et des Unités de Poids

Par défaut, ce four affiche les messages et les unités de poids en anglais. Il est possible de choisir une des trois langues d'affichage des messages : anglais, espagnol et français, et 2 systèmes de mesures (livres anglaises ou kilogrammes.) Pour changer cela, effleurer la touche **user pref** et sur la touche 4 autant de fois qu'il est nécessaire pour obtenir la langue et le système d'unités souhaité. Enfin, effleurer la touche **START add 30 sec**.

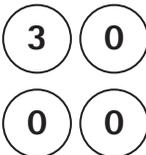
| Effleurer la touche user pref , numéro 4 | Langue | Unité de poids |
|---|----------|----------------|
| 1 fois | | |
| 2 fois | Anglais | LB |
| 3 fois | Anglais | KG |
| 4 fois | Espagnol | LB |
| 5 fois | Espagnol | KG |
| 6 fois | Français | LB |
| 7 fois | Français | KG |
| 8 fois | Anglais | LB |

Cuisson à séquences multiples

Le four peut être programmé pour 4 séquences automatiques de cuisson, passant d'un niveau de puissance à un autre automatiquement.

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

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

| Marche à suivre | |
|---|---|
| Étape | Effleurer |
| 1. Entrer la durée de cuisson de la première étape. |  |
| 2. Effleurer une fois la touche power level pour avoir une puissance de 100% pour la 1ère étape. |  x 1 |
| 3. Entrer la durée de cuisson de la 2ème étape. |  |
| 4. Effleurer 6 fois la commande power level pour avoir une puissance de 50% pour la 2ème étape. |  x 6 |

5. Effleurer la touche **START add 30 sec** pour la 2ème étape.

**START
add 30 sec**

REMARQUE

- Si on appuie sur **power level**, *HIGH* s'affichera.
- Si le niveau 100 % doit être utilisé au cours de la dernière séquence, il n'est pas nécessaire d'effleurer la touche **power level**.
- Keep Warm peut être programmé même si 4 séquences de cuisson ont été enregistrées.

Réglage des temps de cuisson

Si vous vous rendez compte que vous préférez que, lors des modes de cuisson au capteur SENSOR MODES ou la cuisson automatique AUTO MODES, les réglages soient un peu plus longs, effleurer la touche **power level** une fois après avoir appuyé sur votre choix de touches ou avant d'effleurer la touche **START add 30 sec**. L'écran affichera *MORE*.

Si vous vous rendez compte que vous préférez que, lors des modes de cuisson au capteur SENSOR MODES ou la cuisson automatique AUTO MODES, les réglages soient un peu plus courts, effleurer la touche **power level** une fois avant d'avoir appuyé sur votre choix de touches ou avant d'effleurer la touche **START add 30 sec**. L'écran affichera *LESS*.

Ajouter 30 secondes

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

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

| Marche à suivre | |
|---|-----------------------------|
| Étape | Effleurer |
| Effleurer la touche START add 30 sec . | START add 30 sec |

REMARQUE

- Pour rajouter 30 secondes, effleurer la commande dans les 3 minutes après un démarrage de cuisson, fermeture de porte, avoir effleuré la touche **STOP/CLEAR** ou en cours de cuisson.
- Le mode Ajouter 30 secondes ne peut pas être utilisé avec le MODE DE CUISSON AU CAPTEUR et le MODE AUTO.

Help

Il y a un conseil de cuisson pour chaque réglage. Si vous voulez en prendre connaissance effleurer la **user pref** chaque fois que **HELP** est affiché pour ces réglages et les autres opérations manuelles.

Timer (Minuterie)

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

| Marche à suivre | |
|--|---|
| Étape | Effleurer |
| 1. Effleurer la touche timer on-off . |  |
| 2. Indiquez le temps de cuisson. |  |
| 3. Effleurer la touche timer on-off . La minuterie déclenchera le compte à rebours. |  |



REMARQUES

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

Mise en MARCHÉ/ARRÊT du plateau tournant

La fonction d'ARRÊT du plateau tournant est particulièrement utile lorsqu'on réchauffe des aliments dans un plat qui risque de bloquer la rotation du plateau tournant, comme par exemple des lasagnes ou un rôti. Déplacer les aliments et/ou les remuer au moins une fois en cours de cuisson ou de réchauffage. Remuer si possible après la cuisson et le chauffage. L'utilisation d'un niveau de puissance réduit permet d'obtenir une cuisson ou un réchauffage plus homogène.

La fonction de MISE EN MARCHÉ/ARRÊT du plateau tournant s'utilise en mode manuel et en mode garder au chaud du MODE AUTO. Lorsque la valeur est sur MARCHÉ, le plateau tourne et il s'arrête dès qu'on le règle sur ARRÊT. Lorsque le MODE DE CUISSON AU CAPTEUR ou AUTO est sélectionné, la valeur MARCHÉ est automatiquement sélectionnée.

La fonction de MISE EN MARCHÉ/ARRÊT du plateau tournant peut être configurée en mode manuel et en mode de cuisson programmée en effleurant la commande marche/arrêt du plateau tournant.

Démarrage rapide

La fonction de démarrage rapide Quick start est une fonction très utile qui permet de lancer la cuisson ou d'y rajouter de 1 à 6 minutes en effleurant une des commandes de 1 à 6 à une puissance de 100% sans avoir à effleurer la touche **START add 30 sec**. Effleurer un numéro de 1 à 6 dans les 3 minutes suivant le démarrage de la cuisson, la fermeture de la porte ou l'effleurement de la touche **STOP/CLEAR**.

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

| Marche à suivre | |
|------------------------|---|
| Étape | Effleurer |
| Effleurer le numéro 2. |  |

Mode de démonstration

La démonstration du fonctionnement du four s'obtient en effleurant sur la touche **set clock**, la touche 0 et la touche **START add 30 sec** pendant 3 secondes. **DEMO ON DURING DEMO NO OVEN POWER** s'affiche. Les différents modes de cuisson et les particularités du four peuvent alors être étudiés sans qu'aucune puissance ne soit utilisée. Par exemple, en appuyant sur touche **START add 30 sec**, on affiche **.30** et on provoque un compte à rebours rapide jusqu'à **END**.

Pour annuler, effleurer sur la touche **set clock**, puis sur le chiffre 0 et **STOP/CLEAR**. Si cela est plus facile, débrancher le four et le rebrancher.

Light (Lumière)

Effleurer la touche **light** une fois pour une intensité lumineuse forte, une deuxième fois pour une intensité moyenne, une troisième fois pour une intensité basse et une quatrième fois pour éteindre la lumière.

Fan (Ventilateur)

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

Pour d'autres utilisations, effleurer la touche **fan** une fois pour une vitesse rapide, une deuxième fois pour une vitesse moyenne, une troisième fois pour une vitesse basse et une quatrième fois pour éteindre le ventilateur.

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

EXTÉRIEUR

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

PORTE

Débrancher le cordon d'alimentation ou désactiver le four en enclenchant le Verrouillage de sécurité enfant avant de le nettoyer afin d'éviter toute erreur de manipulation. Voir Verrouillage de sécurité enfant page 27. Nettoyer la vitre des deux côtés à l'aide d'un chiffon doux et retirer les éventuelles éclaboussures ou postillons. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont régulièrement essuyées à l'aide d'un chiffon doux. Éviter d'utiliser du spray ou des nettoyeurs trop agressifs, qui risqueraient de tâcher, de rayer ou de ternir la surface de la porte.

ACIER INOX EASY CARE™ (CERTAINS MODÈLES)

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

INTÉRIEUR

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

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

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

DÉSODORISATION

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

PLATEAU TOURNANT / SUPPORT DE PLATEAU TOURNANT

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

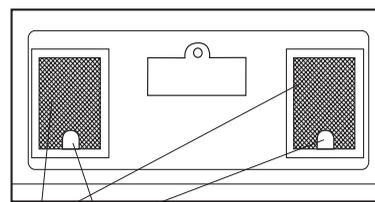
FILTRE À GRAISSE

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

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

VUE D'EN DESSOUS

(Avant du four à micro-ondes)



Filtre à graisse Languette

(Arrière du four à micro-ondes)

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

FILTRE AU CHARBON DE BOIS

Les filtres au charbon, fournis dans les support d'auvent du four, s'utilisent pour les installations non-ventilées où l'air est remis en circulation. Le filtre doit être changé tous les 6 ou 12 mois selon l'usage.

1. Déconnectez le courant au panneau de disjoncteurs ou débranchez le four.
2. Enlever les trois vis de support d'auvent.
3. Pousser sur les languettes, puis retirer le volet de l'appareil.
4. Retirer les filtres au charbon du volet du couvercle, avant de les remplacer par de nouveaux filtres au charbon en enfonçant les languettes dans les orifices des filtres au charbon.
5. Poussez doucement l'évent en place et remettez la vis enlevée à l'étape 2.

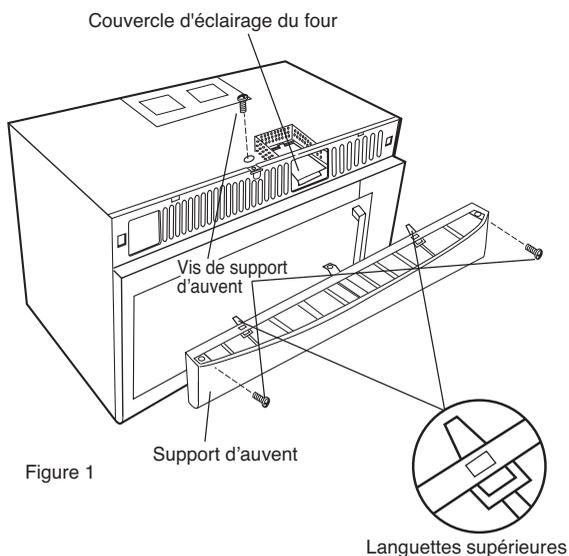


Figure 1

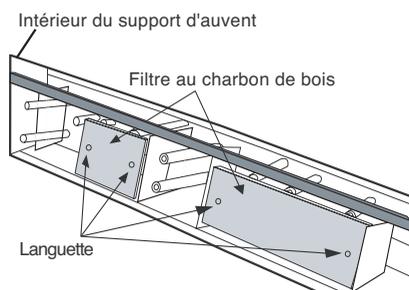


Figure 2

LUMIÈRE DE FOUR À MICRO-ONDES

Enlever l'évent à lame comme indiqué aux étapes 1 à 3 ci-dessus, s'il y en a un.

1. Pour remplacer une ampoule au krypton usagée, commencez par déconnecter le courant au panneau de disjoncteurs ou en débranchant le four.
2. Ouvrir le couvercle de l'éclairage du four en tirant doucement sur le rebord avant. Voir figure 1.
3. Retirer l'ancienne ampoule, puis la remplacer par une lampe au krypton de 40 watts. **NE JAMAIS UTILISER UNE AMPOULE DE PLUS DE 40 WATTS.**
4. Fermez le couvercle de lumière en le poussant doucement en place. Pousser l'auvent en place (en engageant les languettes supérieures et inférieures), puis remplacer les trois vis du support d'auvent.

AMPOULE

1. Pour remplacer une ampoule au krypton usagée, couper l'alimentation du four à micro-ondes, en désactivant le disjoncteur ou en le débranchant de la prise du secteur.
2. Pour retirer le couvercle de l'ampoule, enlever la vis qui le maintient en place. (Voir Figure 3.)
3. Remplacer l'ampoule au krypton par une nouvelle ampoule de 40 watts. **NE JAMAIS UTILISER UNE AMPOULE DE PLUS DE 40 WATTS.**
4. Fermez le couvercle de lumière et faites-le tenir en place avec la vis enlevée à l'étape 2.

VUE D'EN DESSOUS

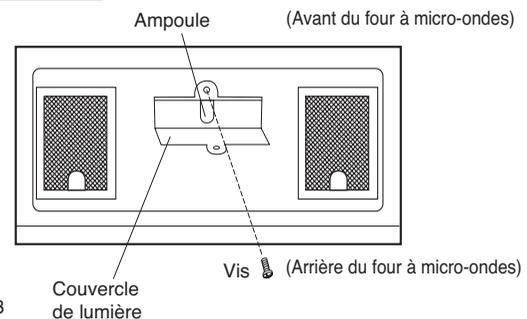


Figure 3

ATTENTION

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

Procédez aux vérifications suivantes avant de faire appel au service des réparations :

Placer dans le four une tasse à mesurer en verre contenant une tasse (250 ml) d'eau et fermer la porte et bien fermer la porte.

Faire fonctionner le four à la puissance 100 % pendant une minute.

- | | | | |
|---|---|----------|----------|
| A | La lampe du four s'allume-t-elle? | OUI ____ | NON ____ |
| B | Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il? (Placer la main au-dessus des événements d'aération à l'arrière.) | OUI ____ | NON ____ |
| C | L'eau que vous avez placée dans le four est-elle chaude? | OUI ____ | NON ____ |

Si vous répondez «NON» à l'une de ces questions, vérifiez la prise de courant, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent correctement, COMMUNIQUEZ AVEC LE RÉPARATEUR AUTORISÉ LE PLUS PROCHE.

Un four à micro-ondes ne doit jamais être réparé par un réparateur qui n'est pas spécialisé pour ce genre d'appareils.

REMARQUE

1. Si le compte à rebours du temps affiché est très rapide, voir le mode de démonstration par 29 et annuler.
2. Si le four a été configuré à une puissance de 80, 90 ou 100 pourcents pendant plus de 40 minutes, le niveau baissera automatiquement à 70 pourcents une fois les 40 premières minutes écoulées, pour éviter une surcuisson des aliments.

| | |
|---------------------------------------|--|
| Tension courant alternatif : | Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement |
| Alimentation requise: | 1650 watts, 14,3 A (pour EI30BM55H) 1500 watts, 13,0 A (pour EI30BM5CH) |
| Puissance de sortie*: | 1000 watts |
| Fréquence : | 2450 MHz (Groupe 2/Classe B)** |
| Dimensions extérieures (la poignée) : | 29 15/16 po (L) x 17 1/16 po (H) x 18 15/32 po (P) |
| Dimensions de la cavité : | 22 1/2 po (L) x 10 1/16 po (H) x 14 31/32 po (P) |
| Capacité de four à micro-ondes***: | 2,0 pi ³ |
| Poids : | Environ 61 lb net et 73 lb brut |

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

** Ceci est le classement d'équipement de l'ISM (Industrial, Scientific and Medical) décrit dans la Norme Internationale CISPR11. (pour EI30BM5CH)

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

Conforme aux normes établies par :

FCC - Federal Communications Commission.

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

SBSC - Santé et Bien-être social Canada. (pour EI30BM5CH)



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



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

Informations concernant la garantie du gros électroménager

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à compter de la date d'achat, Electrolux réparera ou remplacera toutes les pièces de cet appareil faisant l'objet de défauts de matériel ou de fabrication à condition que ledit appareil ait été installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. De plus, le magnétron de votre appareil est couvert par une garantie limitée de deux à cinq ans. Pendant la période située entre la 2^{ème} et la 5^{ème} année à compter de la date d'achat, Electrolux fournira un magnétron de rechange pour votre appareil s'il a présenté des défauts de matériel ou de fabrication à condition qu'il ait été 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 originaux ont été effacés ou altérés et ne peuvent pas être facilement déterminés.
2. Les produits qui ont été transférés par leur propriétaire d'origine à un tiers ou qui ne se trouvent plus aux États-Unis d'Amérique ou au Canada.
3. La présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés "en l'état" ne sont pas couverts par la présente garantie.
5. La perte de nourriture due à des défaillances du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans un environnement commercial.
7. Les appels dont la cause n'est pas le mauvais fonctionnement ou des défauts de fabrication ou de matériel, ou pour des appareils à usage non ménager ou qui ont été utilisés sans se conformer aux instructions fournies.
8. Les appels destinés à corriger l'installation de votre appareil ou à vous indiquer comment utiliser votre appareil.
9. Les dépenses destinées à préparer l'appareil pour l'intervention, comme par exemple le retrait des façades, armoires, étagères, etc. qui ne font pas partie de l'appareil à son expédition de l'usine.
10. Les appareils concernant la réparation ou le remplacement des ampoules, filtres à air, filtres à eau, autres consommables ou boutons, poignées et autres parties esthétiques.
11. Les coûts de main d'œuvre ou d'intervention à domicile pendant les périodes de garantie limitée supplémentaires au-delà de la première année suivant la date d'achat de l'appareil.
12. Les coûts de retrait et de livraison ; votre appareil est conçu pour être réparé à domicile.
13. Les surcharges comprenant, mais sans s'y limiter, les appels après les horaires d'ouverture, pendant le weekend ou les jours fériés, les taxes, les charges d'expédition par bateau ou les frais de distance pour les appels vers des zones éloignées, y-compris l'état d'Alaska.
14. Les dommages subis par les finitions de l'appareil ou ayant eu lieu à domicile lors du transport ou de l'installation, y-compris, mais sans s'y limiter ceux subis par les sols, meubles, murs, etc.
15. Les dommages causés par : les interventions réalisées par des sociétés de réparation non agréées ; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou de pièces obtenues auprès de personnes autres que les sociétés de réparation agréées ; ou des causes extérieures telles que les abus, mauvaises utilisations, alimentation électrique non adaptée, accidents, incendies et catastrophes naturelles.

LIMITATION DES GARANTIES IMPLICITES ; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET UNIQUE DROIT DE RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST COMPOSÉ DES INTERVENTIONS DE RÉPARATION OU DE REMPLACEMENT DÉFINIES ICI. **LES RÉCLAMATIONS SE BASANT SUR LES GARANTIES IMPLICITES, Y-COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE COMPATIBILITÉ POUR UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, MAIS NON INFÉRIEURE À UN AN.** ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS TELS QUE LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ ET LES DÉPENSES INDIRECTES RÉSULTANT DU NON RESPECT DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS OU LES LIMITATIONS CONCERNANT LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. IL SE PEUT DONC QUE CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOTRE CAS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT DISPOSER D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Si vous avez besoin de réparations

Veillez conserver votre reçu, votre bordereau de livraison ainsi que toute autre preuve de paiement appropriée qui permettent de déterminer la période de garantie applicable au cas où une réparation serait nécessaire. En cas de réalisation de réparation, il est dans votre intérêt de demander et de conserver tous les reçus. Pour bénéficier de réparations dans le cadre de cette garantie, vous devez contacter Electrolux aux adresses et numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

Cette garantie ne s'applique qu'aux États-Unis d'Amérique, à Porto-Rico et au Canada. Aux États-Unis d'Amérique et à Porto-Rico, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, qui est une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise personne à modifier ou ajouter des obligations quelles qu'elles soient dans le cadre de cette garantie. Les obligations de réparation ou de fourniture de pièces dans le cadre de cette garantie doivent être exécutées par Electrolux ou une autre société de réparation agréée. Les caractéristiques ou spécifications des produits décrites ou illustrées peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

États-Unis d'Amérique

1-877-435-3287

Electrolux Major Appliances North America

P.O. Box 212378

Augusta, GA 30907

Canada

1-800-265-8352

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada L5V 3E4

For toll-free telephone support in the U.S. and Canada

1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

For online support and internet product information:

www.electroluxappliances.com

©2008 Electrolux Home Products, Inc.

Post Office Box 212378, Augusta

Georgia 30917, USA

All right reserved. Printed in the Thailand