

Mode d'emploi et d'entretien

Four à micro-ondes au dessus de la cuisinière



 **Electrolux**

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)



REMARQUEZ

L'enregistrement de votre produit avec Electrolux augmente notre capacité à vous servir. Vous pouvez l'enregistrer en ligne à www.electroluxusa.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.electroluxusa.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	Réglages pour les repas	20-19
Précautions pour éviter le risque d'une exposition aux micro-ondes	2	Quick Breakfast (Déjeuner rapide).....	20
Table des matières	3	Tableau Quick breakfast	20-21
Précautions importantes	4-5	Express Lunch (Diner express)	21
Déballage et inspection de micro-onde	5	Tableau Express lunch	21
Instructions de mise à la terre électriques	6	Dinner recipes (Recettes)	22
Renseignements utiles	7-10	Dinner recipes	22-23
Le four à micro-ondes	7	Réglages rapides	24
La cuisson aux micro-ondes.....	7	Tableau Quick settings	24
La sécurité	8	Autres fonctions spéciales	25
À propos des enfants et du four à micro-ondes ..	8	Defrost (Décongélation)	25
Les aliments	9	Tableau Defrost (Décongélation)	25-26
Les ustensiles et comment couvrir les aliments	10	Keep warm (Réchaud)	26
Nomenclature des pièces	11	Fonctions pratiques	27-29
Tableau de commande	12	User pref. (préférences de l'utilisateur).....	27
Avant d'utiliser le four	13	Cuisson à séquences multiples.....	28
Réglage de l'horloge	13	Réglage des temps de cuisson	28
Stop/clear (Arrêt/Annulation)	13	Help	29
Fonctionnement manuel	14-15	Timer (Minuterie).....	29
Temps de cuisson.....	14	Mode de démonstration.....	29
Réglage du niveau de puissance	14	Add a minute	29
Utiliser la grille	14	Light (Lumière)	29
Décongélation manuelle.....	15	Fan (Ventilateur).....	29
Cuisson au capteur	16-19	Nettoyage et entretien	30-31
Popcorn (Maïs soufflé)	16	Vérification préalable à un appel de service	32
Reheat (Réchauffage)	17	Fiche technique	33
Tableau Reheat (Réchauffage)	17	Guide Auto-Touch	36-37
Cook (Cuisson)	18	Information sur la garantie	34
Tableau Cook (Cuisson)	18-19		

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 29.
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.

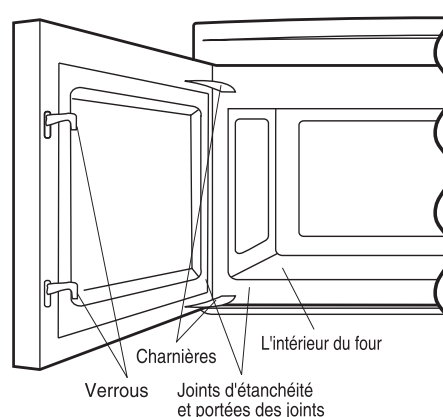
CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

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.**



Instructions de mise à la terre électriques

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.

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.

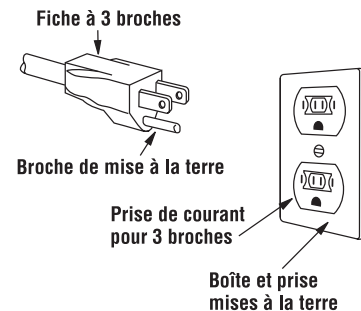
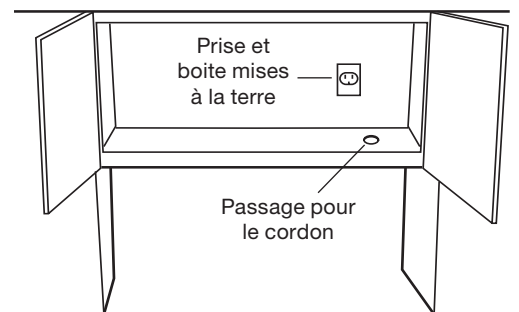


Schéma 1



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 1200 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

- Coloque el alimento en el centro de la cavidad de horno. Posez l'aliment au centre de la cavité du four. 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.

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
71°C (160°F)	Pour le porc, la viande hachée, le blanc de poulet sans os, le poisson, les fruits de mer, les œufs frais et les aliments préparés surgelés.
74°C (165°F)	Pour les restes de table, les aliments réfrigérés prêts-à-réchauffer, et les aliments frais d'un traiteur ou l'équivalent.
77°C (170°F)	Les blancs de volaille.
82°C (180°F)	La viande brune de volaille.

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 26 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 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 :

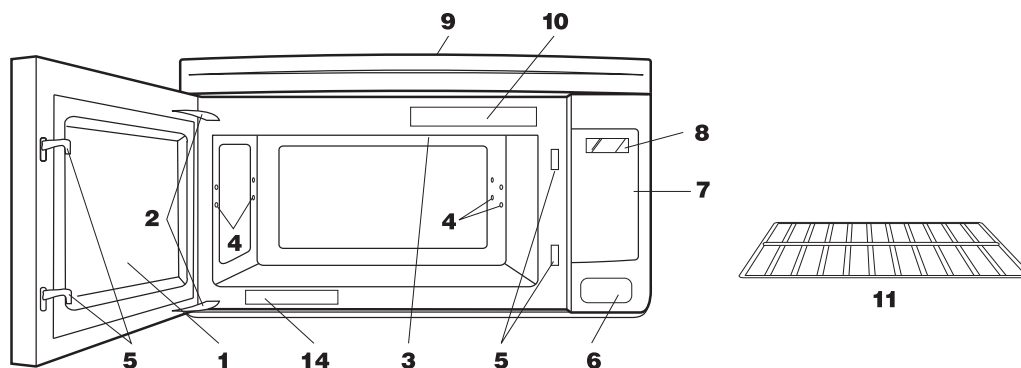
- Un petit morceau non froissé de papier d'aluminium posé sur les aliments peut être utilisé pour protéger les parties qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium doit être à au moins 2,5 cm des parois du four.

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.

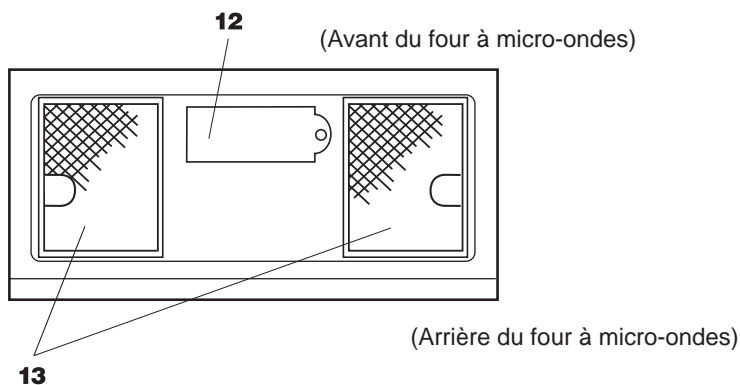
Accessoires

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



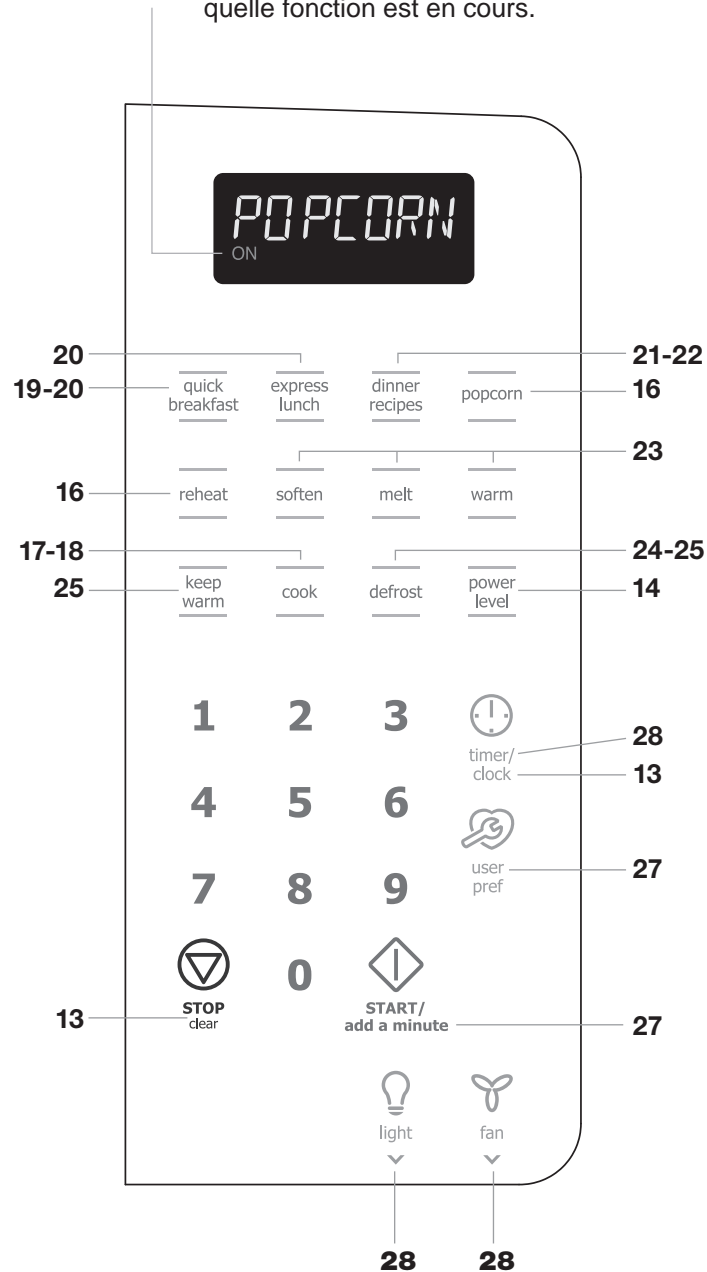
Vue d'en dessous



- 1 Porte du four avec hublot
- 2 Charnières de la porte
- 3 Lampe du four
Elle s'allume lorsque la porte est ouverte ou que le four est en service.
- 4 Supports pour 2 positions de la grille.
- 5 Verrous de la porte
Le four ne peut pas fonctionner si la porte n'est pas parfaitement fermée.
- 6 Bouton d'ouverture de la porte
Appuyer sur ce bouton pour ouvrir la porte.
- 7 Panneau de contrôle par touches
- 8 Affichage de la durée : Affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes
- 9 Évents de ventilation
- 10 Indication du menu
- 11 Grille pour cuisson ou réchauffage à 2 étages.
- 12 Couvercle de l'éclairage
- 13 Filtres à graisse
- 14 Étiquette des caractéristiques nominales

12 Tableau de commande

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 PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK*.
 2. Appuyer sur 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 | Appuyer |
|--|--|
| 1. Appuyer sur la touche timer/clock et sur le chiffre 2. |   |
| 2. Entrer l'heure en appuyant sur les chiffres 1,2,3,0 à la suite. |  
  |
| 3. Appuyer à nouveau sur la touche timer/clock . |  |

Cette horloge est conçue selon un cycle de 12 heures. En cas d'entrée d'une heure invalide, l'indication *ERROR* s'affiche. Appuyer sur la touche **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. Appuyer sur 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 a minute** et **popcorn**.

Stop/clear (Arrêt/Annulation)



Appuyer sur 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	Appuyer
1. Indiquer le temps de cuisson.	
2. Appuyer sur la touche START/add a minute .	

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	Appuyer
1. Préciser la durée de décongélation.	
2. Appuyer huit fois sur la touche power level pour entrer un niveau de puissance de 30%.	
3. Appuyer sur la touche START/add a minute .	

Une fois la période de décongélation terminée, un signal sonore prolongé 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 existe deux positions possibles de la grille. Choisir la position qui offre le plus d'espace autour et entre les aliments. Suivre les instructions dans Reheat (Réchauffage) pour réchauffer deux plats en casserole qu'on peut remuer en utilisant la grille. Autrement, régler manuellement la durée et le niveau de puissance. Surveillez de près l'évolution de la cuisson ou du réchauffage. Déplacez les aliments et faites-les passer de la grille au bas du four au moins une fois au cours de la période 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.
- Usages Spéciaux, excepté Sensor Reheat avec la grille.
- Cuisson directe sur la grille. Utilisez une batterie de cuisine conçue pour le four à micro-ondes.

Décongélation manuelle

Lorsque l'aliment à décongeler ne figure pas au easy defrost chart (tableau décongélation facile) 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 appuyer sur 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.

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 ou réchauffage au capteur, le nom de l'aliment s'affiche. Ne pas ouvrir la porte du four, ni appuyer sur 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, appuyer sur 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.

Popcorn (Maïs soufflé)

Popcorn calculera automatiquement la durée de fonctionnement du four selon les quantités de maïs indiquées dans le tableau suivant.

N'utiliser que du maïs soufflé spécialement emballé pour le four à micro-ondes. Essayer plusieurs marques et adopter celle qui donne les meilleurs résultats. Ne pas tenter de souffler les grains qui n'ont pas éclaté.

Marche à suivre

Étape

Appuyer

Appuyez sur **popcorn** une fois pour Régulier ou Régulier léger [sac de 2,85 à 3,5 oz (80 à 98 g)].

popcorn

Appuyez à nouveau sur **popcorn** pour Mini ou Snack [sac de 1,2 à 1,75 oz (42 à 57 g)].


popcorn x 2

Reheat (Réchauffage)

Reheat vous permet de réchauffer la plupart de vos plats favoris. Vous n'avez pas besoin de calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

- Supposons que vous vouliez réchauffer une lasagne.

Marche à suivre

Étape	Appuyer
Appuyer sur reheat, 3 pour les aliments qu'on ne peut remuer (<i>NO STIR</i>), appuyer ensuite sur la touche START/add a minute .	

Quand des vapeurs de l'aliment seront détectées, la durée restante de réchauffage sera affichée. À la fin suivre les instructions de l'afficheur.

REMARQUE

Reheat et **popcorn** offrent des choix. Suivre les instructions sur l'afficheur interactif pour choisir l'option désiré.

Tableau Reheat (Réchauffage)

Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Régulier	4 - 36 oz	Mettre dans un plat ou une casserole un peu plus grande que la quantité à réchauffer. Aplatir si possible. Couvrir avec un couvercle, un film plastique ou un papier ciré. Couvrir avec du film plastique ou des couvercles pour de plus grandes quantités d'aliments plus denses comme les ragoûts. Si possible, bien tourner après réchauffage. Couvrir à nouveau et laisser reposer 2 à 3 minutes. Les aliments devraient être très chauds. Dans le cas contraire, continuez à chauffer avec une puissance et une durées variables.
2. En remuant	Cocotte en verre 13 x 9 x 2 po	Idéale pour réchauffer des plats en cocotte qu'on peut tourner comme le macaroni au fromage ou le ragoût. Couvrir avec un film plastique ventilé ou un papier ciré. Poser sur la sole du four. Appuyer sur Reheat, le chiffre 2 et START/add a minute . Au signal, remuer les aliments et tourner la cocotte. Appuyer sur START/add a minute . À la fin, remuer et laisser reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes.
3. Sans Remuer	Cocotte en verre 13 x 9 x 2 po	Idéale pour réchauffer des plats en cocotte qu'on ne peut pas remuer comme la lasagne. Couvrir avec un film plastique ventilé ou un papier ciré. Poser sur la sole du four. Appuyer sur reheat , le chiffre 3 et START/add a minute . Au signal, tourner la cocotte. Appuyer sur START/add a minute . À la fin, remuer et laisser reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes.
4. En remuant, 2 niveaux	2 Cocottes en verre 13 x 9 x 2 po	Idéales pour réchauffer des plats en cocotte qu'on peut tourner comme le macaroni au fromage ou le ragoût. Couvrir avec un film plastique ventilé ou un papier ciré. Appuyer sur Reheat, le chiffre 4 et START/add a minute . Au signal, remuer les aliments et tourner la cocotte Appuyer sur START/add a minute . À la fin, remuer et laisser reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes.

Cook (Cuisson)

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

- Supposons que vous vouliez cuire une pomme de terre.

Marche à suivre

Étape	Appuyer
1. Appuyer sur la touche cook et le chiffre 1 pour Pommes de terre au four.	
2. À la fin, suivre les instructions de l'afficheur.	
3. Appuyer sur la touche START/add a minute .	





Tableau Cook (Cuisson)

Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Pommes de terre au four	1 à 8 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.
2. Légumes frais: tendres		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. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes pour une cuisson plus croquante. Appuyez sur cook et le chiffre 2. Après la cuisson, remuer si possible. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes pour une cuisson plus croquante.
Brocoli	0,25 à 2,0 livres	
Choux de Bruxelles	0,25 à 2,0 livres	
Chou	0,25 à 2,0 livres	
Chou-fleur (en bouquets)	0,25 à 2,0 livres	
Chou-fleur (entier)	1 moyen	
Épinards	0,25 à 2,0 livres	
Zucchini	0,25 à 2,0 livres	
Pommes cuites	2 à 4 moyennes	
3. Légumes frais: croquants		Placer dans une cocotte. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Posez un couvercle sur les légumes à cuisson tendre, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Appuyez sur Cook et le chiffre 3. Après cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
Carottes en tranches	0,25 à 1,5 lb	
Maïs en épi	2 à 4 pièces	
Haricots verts	0,25 à 1,5 lb	
Courge d'hiver:		
- courges, en dés	0,25 à 1,5 lb	
- coupées en moitié	1 à 2	
4. Légumes surgelés	0,25 à 1,5 lb	Ne pas ajouter d'eau. Mettez sous couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer recouvert pendant 3 minutes.
5. Plats principaux surgelés	1 à 2 (6 - 17 oz)	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.

Tableau Cook (Cuisson) suite

Aliment	Quantité	Marche à suivre															
6. Viande hachée bifteck	0,25 à 1,5 lb	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 et appuyer sur START/add a minute . Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 2 à 3 minutes.															
7. 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>0,5 tasse</td> <td>1 tasse</td> <td>1,7 l</td> </tr> <tr> <td>1 tasse</td> <td>2 tasses</td> <td>2,3 l</td> </tr> <tr> <td>1,5 tasses</td> <td>3 tasses</td> <td>2,85 à 3,4 l</td> </tr> <tr> <td>2 tasses</td> <td>4 tasses</td> <td>3,4 l ou plus</td> </tr> </tbody> </table>	Riz	Eau	Taille de la cocotte	0,5 tasse	1 tasse	1,7 l	1 tasse	2 tasses	2,3 l	1,5 tasses	3 tasses	2,85 à 3,4 l	2 tasses	4 tasses	3,4 l ou plus
Riz	Eau	Taille de la cocotte															
0,5 tasse	1 tasse	1,7 l															
1 tasse	2 tasses	2,3 l															
1,5 tasses	3 tasses	2,85 à 3,4 l															
2 tasses	4 tasses	3,4 l ou plus															
8. Poissons, fruits de mer	0,25 à 2,0 lb	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.															
9. Blanc de Poulet	0,25 à 2,0 lb	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. Recouvrez et appuyez sur START/add a minute . Après la cuisson, laissez reposer, à couvert, 2 à 3 minutes. Le poulet doit être à 70°C (160°F).															

Votre four dispose de trois touches pratiques pour vous aider à préparer les repas. Certains aliments sous Quick breakfast et Express lunch utilisent le capteur. Voir les renseignements sur la Cuisson au capteur à la page 15. Pour les aliments qui n'utilisent pas le capteur, suivre les instructions de l'afficheur interactif pour entrer les quantités.

REMARQUE

1. Toutes les caractéristiques de Meal Time peuvent être programmées à l'aide du réglage de la durée en plus ou en moins. Appuyer sur la touche **power level** une fois ou deux fois avant d'appuyer sur la touche **START/add a minute** Voir page 28.
2. Il y a un conseil pour chaque aliment. Appuyer sur 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 tem-





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.

Quick Breakfast (Déjeuner rapide)

Quick breakfast sert à la préparation des mets populaires du déjeuner.

- Supposons que l'on veuille utiliser le Quick breakfast pour cuire deux portions de céréales chaudes.

Marche à suivre

Étape	Appuyer
1. Appuyer sur quick breakfast et 5, pour céréale chaude.	 
2. Si vous voulez cuire 2 portions appuyez sur la touche 2.	
3. Appuyer sur START/add a minute .	

Après la cuisson suivre les instructions de l'afficheur.

Tableau Quick breakfast

Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Boissons	0,5 à 2 tasses	Ce réglage est pratique pour ramener une boisson réfrigérée à une meilleure température de consommation. Appuyer sur la touche quick breakfast et sur le chiffre 1 pour boisson. Appuyer sur la touche 1 pour augmenter d'une demie tasse à chaque pression et appuyer sur la touche START/add a minute . Remuer après réchauffage.
2. Petit Pain /Muffin Frais	1 à 10 morceaux	Utiliser cette touche pour réchauffer des petits pains, des muffins, des biscuits, des bagels, etc. Un gros aliment doit être considéré comme étant égal à 2 ou 3 aliments de taille normale. Déposer dans une assiette et couvrir d'un essuie-tout. Pour des petits pains et des muffins réfrigérés, il peut être nécessaire de doubler la quantité pour que la portion soit à la température appropriée. Par exemple, entrer la quantité 2 pour 1 petit pain réfrigéré. Pour chauffer petits pains frais et muffins, touche quick breakfast et sur le chiffre 2 pour petits pains et muffins. Puis entrer la quantité désirée et appuyer sur la touche START/add a minute .
3. Met congelé à déjeuner*	1 et 2 (3 à 6 oz)	Ce réglage est utile pour cuire des petits déjeuners, des crêpes, des gaufres ou des burritos congelés, etc. Suivre les directives du fabricant quant à la cuisson au four à micro-ondes. Après la cuisson, laisser reposer 1 à 2 minutes.

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




Tableau Quick breakfast (suite)

Aliment	Quantité	Marche à suivre
4. Oeufs Brouillés	1 à 8 œufs	Pour chaque œuf, ajouter 1 cuillerée à thé de beurre ou de margarine et 1 cuillerée à soupe de lait. Déposer le beurre ou la margarine dans une assiette, une tasse à mesurer ou un plat assez grand pour permettre aux œufs de prendre de l'expansion. Mélanger les œufs et le lait. Verser cette préparation sur le beurre ou la margarine. Enfourner et programmer le four. Lorsque le four émettra un signal sonore, remuer la préparation de sorte que la partie cuite se retrouve au centre du plat et la partie non cuite, dans le pourtour du plat. Après la cuisson, remuer, couvrir et laisser reposer jusqu'à ce que la préparation soit prête. Il est à noter que les œufs ne seront pas assez cuits à la sortie du four.
5. Céréales Chaudes	1 à 6 portions	Sélectionner votre variété préférée de céréales, en sachets individuels ou en vrac : farine d'avoine, son d'avoine, crème de blé semoule de blé tendre ou de froment. Couvrir d'un autre essuie-tout. Pour éviter tout débordement, il est très important de choisir un grand contenant car les céréales cuites au four à micro-ondes bouillent fortement. À l'arrêt du four, remuer puis appuyer sur la touche START/add a minute . Après la cuisson, remuer, couvrir et laisser reposer 2 minutes.

Express lunch (Dîner express)

Express lunch sert cuire ou réchauffer des aliments qui prennent peu de temps à cuire ou à réchauffer.

- Supposons que l'on veuille utiliser Express lunch pour chauffer 2 tasses de soupe.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer sur express lunch et 5 pour la soupe.	 
2. Appuyer sur START/add a minute .	

Après la cuisson suivre les inscriptions de l'afficheur.

Tableau Express lunch




Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Pépites de poulet	0,3 à 1 lb	Déposer les pépites de poulet congelées sur une assiette plate en les espaçant. Il n'est pas nécessaire de les couvrir.
2. Collations congelées*	1 ou 2 (3 à 8 oz)	Pour les Poppers congelés, les bâtonnets au fromage, les ailes de poulet, etc. Retirer de la boîte. Suivre les instructions pour emballer ou couvrir. Soyez prudent en retirant la collation du four car elle pourrait être très chaude.
3. Pizza	1 à 6 tranches	Pour la pizza aux micro-ondes congelée. Retirer de la boîte et déballer. Suivre les instructions pour l'usage de la boîte et/ou du plat pour rendre croustillant.
4. Saucisse et petit pain	1 à 6 portions	Placez la saucisse dans son petit pain et enveloppez d'une serviette en papier.
5. Soupes*	1 à 8 tasses	Verser dans un bol ou une casserole. Couvrir avec un couvercle ou un film plastique. À La fin, remuer, couvrir à nouveau et laisser reposer 1 à 3 minutes.

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

Dinner recipes (Recettes)

Dinner recipes fera cuire n'importe lequel de ces plats énumérés dans le tableau en suivant simplement les directives sur l'afficheur interactif et sur les fiches recette. Lire la fiche recette pour les ingrédients et suivre les instructions.

- Supposons que vous vouliez utiliser Dinner recipes pour cuire un Riz jaune et Poulet.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer sur dinner recipes et 1, pour Riz jaune et Poulet.	 
2. Voir la fiche recette pour les instructions.	
3. Appuyer sur START/ add a minute .	

Dinner recipes (La recette donne 6 portions)

1. 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. Appuyer sur **dinner recipes** 1 fois et appuyer sur **START/add a minute**.

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. **Start/add a minute**.

À la fin, garnir de persil.

2. 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 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de moutarde sèche
- 1/4 de cuillère à thé de poivre
- 1 cuillère 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).

Appuyer sur **dinner recipes** 2 fois et appuyer sur **Start/add a minute**.

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.

Dinner recipes (La recette donne 6 portions) suite

3. 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 séche, 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.

Appuyer sur **dinner recipes** 3 fois et appuyer sur **START/add a minute**.

4. 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. Appuyer sur **dinner recipes** 4 fois et appuyer sur **START/add a minute**.

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. Appuyer sur **START/add a minute**.

À la fin, garnir avec :

- 1/3 de tasse de fromage Parmesan râpé

5. 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 cuillère à soupe d'ail émincé
- 1 cuillère à table d'assaisonnement italien

Bien remuer et couvrir. Appuyer sur **dinner recipes** 5 fois et appuyer sur **START/add a minute**.

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. Appuyer sur **START/add a minute**.

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

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

Quick Settings calculera automatiquement le temps de réchauffement approprié et la puissance du four à micro-ondes pour faire fondre, ramollir et réchauffer les aliments du tableau suivant.

- Supposons que vous vouliez faire fondre 1 carré de chocolat

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer une fois sur melt .	melt
2. Choisir un aliment en appuyant sur un chiffre. (Ex : Appuyer sur 2 pour chocolat.)	2
3. Répéter la pression sur la même touche pour choisir la quantité. (Ex : Appuyer sur 2 deux fois de plus pour 1 carré.)	2 x 2

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
4. Appuyer sur START/add a minute .	START/ add a minute

REMARQUE

1. Pour faire fondre, ramollir et réchauffer d'autres aliments utiliser le mode manuel sauf pour les quantités du tableau Quick settings.
2. Shorts Cuts peut être programmé avec réglage de durée en plus ou en moins (More or Less Time Adjustment). Voir page 28.








Tableau Quick settings

Aliment	Quantité	Marche à suivre
Soften (Rammolir)		NE COUVREZ PAS.
1. Ice cream	1 chopine	Après une pression sur soften , appuyer sur 1 deux fois pour une chopine.
2. Fromage fondu	1/2 litres	Après une pression sur soften , appuyer sur 1 trois fois pour deux litres.
	84 g.	Après une pression sur soften , appuyer sur 2 deux fois pour 84 g.
	184 g.	Après une pression sur soften , appuyer sur 2 trois fois pour 184 g.
Melt (Fonte)		Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. Couvrir avec du film plastique ventilé.
1. Beurre	2 c. à soupe	Après une pression sur melt , appuyer sur 1 deux fois pour 2 c. À soupe.
	1/2 tasse	Après une pression sur melt , appuyer sur 1 trois fois pour 1/2 tasse.
2. Chocolat	1 tasse de brisures	Après une pression sur melt , appuyer sur 2 deux fois pour 1 tasse de brisures.
	1 carré	Après une pression sur melt , appuyer sur 2 trois fois pour 1 carré.
Warm (Chaud)		Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. NE COUVREZ PAS.
1. Sirop	1/4 tasse	Après une pression sur warm , appuyer sur 1 deux fois pour 1/4 tasse.
	1/2 tasse	Après une pression sur warm , appuyer sur 1 trois fois pour 1/2 tasse.
2. Garniture de dessert	1/4 tasse	Après une pression sur warm , appuyer sur 2 deux fois pour 1/4 tasse.
	1/2 tasse	Après une pression sur warm , appuyer sur 2 trois fois pour 1/2 tasse.

Defrost (Décongélation)

Defrost décongèle automatiquement tous les aliments indiqués au tableau Defrost ci-dessous.

- Supposons que l'on veuille décongeler un steak de 2 livres.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer sur la touche defrost et 2, pour steak.	 
2. Entrer le poids en appuyant sur les touches 2 et 0. (Ex: 2,0 livres steak.)	 
3. Appuyer sur la touche START/add a minute . Le four s'arrêtera afin de pouvoir examiner la viande.	
4. À la fin de la première étape, ouvrir la porte. Retourner le steak et protéger les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur la touche START/add a minute .	
5. À la fin de la seconde étape, ouvrir la porte. Protéger les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur la touche START/add a minute .	

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. Easy defrost peut être programmé grâce aux options more et less permettant de régler le temps de cuisson. Appuyer sur la touche **power level** une ou deux fois avant d'appuyer sur la touche **START/add a minute**.
3. Appuyer sur la touche **user pref** quand l'indicateur **HELP** est allumé sur l'afficheur pour un bon conseil.
4. 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.
5. Vérifier les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Après la dernière étape, des petites portions peuvent être encore gelées. Laisser reposer de manière à ce que la décongélation se poursuive. Ne pas décongeler jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient fondus.
6. 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.

Tableau Defrost (Décongélation)

Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Viande hachée	0,5 à 2 livres	Séparer en enlever les morceaux dégelés après chaque étape. Laisser reposer, à couvert, 5 à 10 minutes.
2. Steaks/côtelettes	.0,5 à 3 livres	Après chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition des aliments et protéger les parties chaudes ou décongelées au moyen de bandes de papier d'aluminium. Retirer les morceaux presque entièrement décongelés. À la fin de la décongélation, laisser reposer à couvert de 10 à 20 minutes.
3. Petits pains/Muffins	1 à 10	Utiliser cette touche pour décongeler petits pains, muffins, biscuits, baguets, etc. il faut compter les grosses pièces comme 2 ou 3 de taille régulière. Disposer sur une assiette; couvrir avec un essuie-tout.

Tableau Defrost (Décongélation) suite

Aliment	Quantité	Marche à suivre
4. Poulet désossé	0,5 à 2 livres	À la fin de chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition et, si des morceaux sont chauds ou décongelés, les retirer. À la fin de la décongélation, laisser reposer à couvert de 5 à 10 minutes.
5. Poulet avec os	0,5 à 3 livres	À la fin de chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition et, si des morceaux sont chauds ou décongelés, les retirer. À la fin de la décongélation, laisser reposer à couvert de 5 à 15 minutes.

Keep warm (Réchaud)

Keep warm vous permet de garder les aliments chauds pendant 30 minutes.

Usage immédiat

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

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer sur keep warm .	keep warm
2. Entrer le temps désiré.	3 0 0 0
3. Appuyer sur START/ add a minute .	START/ add a minute

Le four se mettra en marche. L'afficheur indiquera 30.00 et le compte à rebours. **KEEP WARM** sera affiché 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	Appuyer
1. Entrer le temps de cuisson.	2 0 0
2. Appuyer sur la touche power level 4 fois pour une puissance à 70%.	power level x 4
3. Appuyer sur keep warm .	keep warm
4. Entrer le temps désiré. (15:00)	1 5 0 0
5. Appuyer sur START/ add a minute .	START/ add a minute

L'opération va commencer. 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

keep warm ne peut pas être programmé avec les usages spéciaux.

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, appuyer sur **user pref**, sur la touche 1 et ensuite sur la touche **START/add a minute**. Si une touche est pressée, **CHILD LOCK ON** s'affichera.

Pour annuler, appuyer sur **user pref**, et la touche **STOP/clear**.

2. SUPPRESSION DU SIGNAL SONORE

Si on désire que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, appuyer sur 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, appuyer sur **user pref**, la touche 2 et la touche **START/add a minute**.

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 l'on veuille commencer la cuisson d'un ragoût à 4 h 30 au niveau 50 %, pendant 20 minutes. Avant tout, s'assurer que l'horloge indique l'heure exacte.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer sur user pref .	user pref
2. Appuyer sur le chiffre 3.	3
3. Entrez l'heure de début.	4 3 0

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
4. Appuyer sur la touche timer/clock	timer/clock
5. Indiquer le temps de cuisson.	2 0 0 0
6. Appuyer sur la touche power level 6 fois pour une puissance de 50%.	power level x 6
7. Appuyer sur START/add a minute .	START/add a minute

REMARQUE

1. Si l'horloge est correctement réglée, le démarrage automatique peut être utilisé pour le fonctionnement manuel.
2. Si on ouvre la porte du four après avoir programmé un démarrage automatique, il faut appuyer sur la touche **START/add a minute** de manière à afficher l'heure à laquelle doit commencer la cuisson, faute de quoi celle-ci ne débutera pas à l'heure prévue.
3. 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.
4. Pour connaître l'heure, appuyer sur la touche **timer/clock**. L'heure est affichée aussi longtemps que l'on maintient la pression d'un doigt sur cette touche.

4. CHOIX DE LA LANGUE ET DES UNITÉS DE POIDS

Par défaut, ce four affiche les messages et les unités de poids en anglais. Pour changer cela, appuyer sur 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, appuyer sur la touche **START/add a minute**.


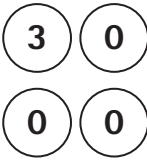
Chiffre	Langue	Affichage
Une fois	Anglais	ENGLISH
Deux fois	Espagnol	ESPAÑOL


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	Appuyer
1. Tout d'abord, entrer le temps de cuisson.	
2. Puis appuyer sur la touche power level pour choisir le niveau 100 %.	
3. Entrer ensuite la durée de la seconde séquence.	
4. Appuyer six fois sur la touche power level pour choisir le niveau 50%.	

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
5. Appuyer sur la touche START/add a minute .	

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'appuyer sur 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 préférez les réglages de Sensor Settings, Meal Settings, Quick Settings ou Defrost un peu plus forts, appuyer une fois sur la touche **power level** après avoir appuyer sur les touches de votre choix ou avant d'appuyer sur la touche **START/add a minute**. *MORE* s'affichera.







Si vous préférez les réglages de Sensor Settings, Meal Settings, Quick Settings ou Defrost un peu plus faibles, appuyer deux fois sur la touche **power level** après avoir appuyer sur les touches de votre choix ou avant d'appuyer sur la touche **START/add a minute**. *LESS* s'affichera.

Help

Il y a un conseil de cuisson pour chaque réglage. Si vous voulez en prendre connaissance appuyer sur **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	Appuyer
1. Appuyer sur la touche timer/clock et sur le chiffre 1.	 
2. Indiquez le temps de cuisson.	  
3. Appuyer sur la touche timer/clock . La minuterie déclenchera le compte à rebours. Pour annuler la minuterie, appuyer une fois sur STOP/clear .	

REMARQUE

La **minuterie** fonctionne comme une minuterie de cuisine et ne peut pas être utilisée quand le four est en marche.

Mode de démonstration


La démonstration du fonctionnement du four s'obtient en appuyant sur la touche **timer/clock**, la touche 0 et la touche **START/add a minute** pendant 3 secondes. **DEMO ON** 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 **add a minute**, on affiche 1:00 et on provoque un compte à rebours rapide jusqu'à **END**.

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

Add a minute

Add a minute vous permet de faire cuire pendant une minute à la puissance de 100% en touchant simplement la touche **START/add a minute**. Vous pouvez également prolonger le temps de cuisson dans les multiples d'une minute en touchant à plusieurs reprises la **START/add a minute** pendant la cuisine manuelle.

- Supposons que vous vouliez chauffer une tasse de potage pendant une minute en utilisant la puissance de 100%.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
Appuyer sur la touche START/add a minute .	

REMARQUE

- Pour utiliser **add a minute**, appuyer sur la touche dans un délai de trois minutes, après la cuisson, en fermant la porte, en appuyant sur **STOP/clear** ou pendant la cuisson.
- Easy Minute ne peut pas être utilisé avec les Autres fonctions spéciales.

Light (Lumière)

Appuyer sur la touche **light** une fois pour un éclairage fort, deux fois pour un éclairage faible et trois fois pour éteindre.

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 usages, appuyer sur la touche **fan** une fois pour une ventilation forte, deux fois pour une ventilation faible et trois fois pour éteindre.

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

Essuyer les deux surfaces du hublot à l'aide d'un chiffon humide pour enlever les éclaboussures. Il est plus facile de nettoyer les parties métalliques si on les essuie fréquemment avec un chiffon humide. Éviter de vous servir de vaporisateurs ou d'autres nettoyeurs forts car ils pourraient tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.

Tableau de commandes

Essuyer le tableau de commande avec un chiffon humecté d'eau. Sécher avec un chiffon doux. N'utiliser ni poudre à récureur ni produits chimiques de nettoyage. Refermer la porte et appuyer sur la touche **STOP/clear**.

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 DE PRODUIT ABRASIF OU DE 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.**

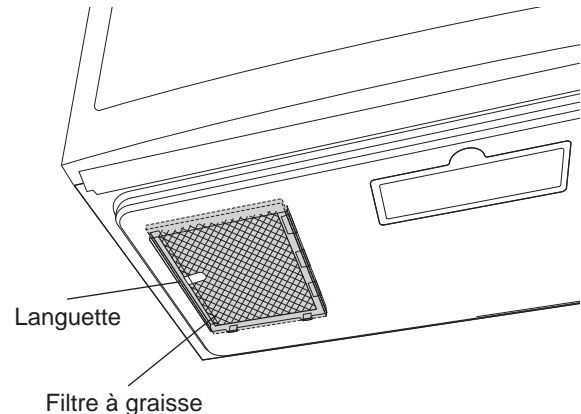
Désodorisation

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.

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.

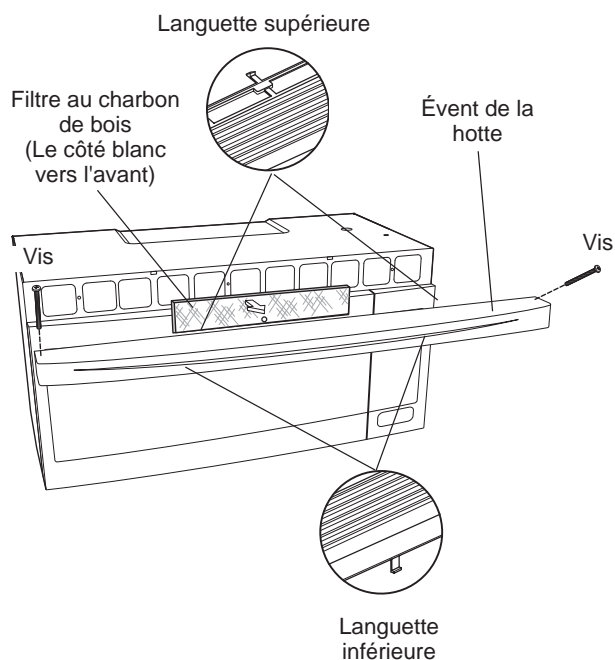
1. Tirer légèrement sur la languette vers le milieu du four et retirer le filtre. Répétez cette procédure pour l'autre filtre.
2. Faites tremper les filtres dans l'évier ou dans une bassine à vaisselle remplie d'eau chaude et de détergent. **N'EMPLOYEZ PAS** d'ammoniaque ou de soude, ils réagiraient avec la matière des filtres et provoqueraient leur noircissement.
3. Agitez et 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.



Filtre au charbon de bois

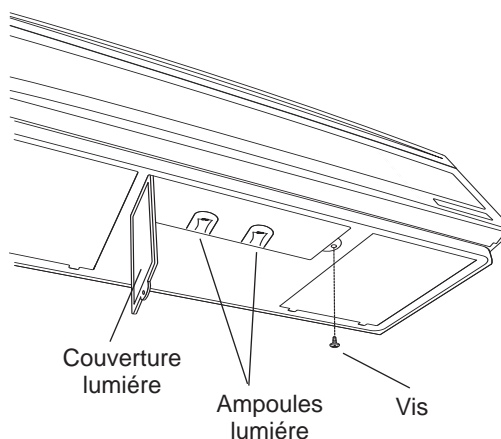
Le filtre au charbon de bois, équipe votre four pour les installations non-ventilée où l'air est remis en circulation. Le filtre doit être changé tous les 6 ou 12 mois selon l'usage.

1. Déconnectez le courant au panneau de disjoncteurs ou débranchez le four.
2. Enlever les deux vis de fixation de l'évent et appuyer doucement sur la languette à chaque extrémité de l'évent pour le dégager. (voir l'illustration.)
3. Retirez l'évent de l'unité.
4. Changez le filtre à charbon de bois.
5. Poussez doucement l'évent en place (en engageant à la fois les languettes supérieure et inférieure) et remettez la vis enlevée à l'étape 2.



Lumière

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



ATTENTION

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

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

Si le compte à rebours du temps affiché est très rapide, voir le mode de démonstration par 29 et annuler.

Tension d'alimentation :	UL et CSA estimation, Monophasé 120 V, 60 Hz, courant alternatif seulement
Alimentation requise :	UL et CSA estimation, 1 400 watts, 12,0 A
Puissance micro-ondes de sortie :*	1 200 watts
Fréquence :	2 450 MHz
Dimensions extérieures :	29 29/32 po (L) x 17 1/16 po (H) x 16 5/32 po (P)
Dimensions de la cavité :	22 9/16 po (L) x 10 9/16 po (H) x 15 po (P)
Capacité du four :	2,1 pi ³
Poids :	Environ 54,5 livres

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

En conformité avec les 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.



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

Four à micro-ondes au-dessus de la cuisinière

Votre four à micro-ondes au dessus de la cuisinière est protégé par cette garantie

	Période de garantie	Via nos réparateurs autorisés, Nous :	Le consommateur sera responsable pour :
PLEINE GARANTIE D'UN AN	Un an à partir de la date d'achat.	Paierons tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce qui serait défectueuse.	Frais des appels de service SOUS LA RESPONSABILITE NORMALE DU CLIENT.*
GARANTIE ILLIMITÉE (Applicable à l'État d'Alaska)	Période ci-dessus.	Toutes les dispositions des garanties ci-dessus et des exclusions ci-dessous s'appliquent.	Frais de voyage du technicien à la maison et tous frais pour ramassage ou livraison d'un appareil à cause de réparations.

Aux É.-U., votre appareil est garanti par Electrolux Home Products North America, une division de White Consolidated Industries, Inc. Nous n'autorisons personne à changer ou à ajouter quelque chose à nos obligations dans le cadre de cette garantie. Nous sommes les seuls ainsi qu'un réparateur autorisé par Electrolux Home Products North America à pouvoir remplir nos obligations pour le service et les pièces. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

*RESPONSABILITÉS DU CLIENT

Cette garantie applique seulement aux produits en usage ménager ordinaire et le client est responsable des points suivants :

1. L'utilisation appropriée de l'appareil selon les instructions jointes au produit.
2. L'installation appropriée par un installateur autorisé selon les instructions jointes à l'appareil selon les règlements locaux de plomberie, d'électricité ou de gaz.
3. La connexion appropriée à une source de courant mise à la terre de tension suffisante, le remplacement des fusibles sautés, les réparations de mauvaises connexions ou les défauts dans le câblage de la maison.
4. Les dépenses pour rendre l'appareil accessible pour les réparations, comme l'enlèvement d'aménagements intérieurs, placards, étagères, etc., qui ne font pas partie de l'appareil à sa sortie d'usine.
5. Les dommages au fini après l'installation.
6. Le remplacement des ampoules ou des fluorescents (sur les modèles correspondants).

EXCLUSIONS

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS COMME LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ ET LES DÉPENSES INDIRECTES RÉSULTANT DU NON RESPECT DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE.

NOTE : Certains états (ou provinces) n'autorisent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects; par conséquent, la restriction ou l'exclusion pourraient ne pas s'appliquer à vous.

2. 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. Le client paiera pour de tels appels.
3. Les dommages causés par des réparations faites par des réparateurs autres qu'Electrolux Home Products North America ou ses réparateurs autorisés; l'usage de pièces autres que les pièces d'origine Electrolux Home Products; obtenues de personnes autres que de tels réparateurs; ou des causes externes comme l'abus, le mauvais usage, une source de courant inadéquate les actes de Dieu.
4. Les produits dont les numéros de série originaux ont été effacés ou altérés et ne peuvent pas être facilement déterminés.

SI VOUS AVEZ BESOIN DE RÉPARATIONS

Gardez votre facture, bon de livraison ou autre preuve de paiement appropriée. La date de la facture établit la période de garantie en cas de réparation nécessaire. Si une réparation est faite il est de votre intérêt de garder tous les reçus. Cette garantie vous donne des droits spécifiques. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon les états. Les réparations dans le cadre de cette garantie peuvent être obtenues en communiquant avec Electrolux Home Products :

Aux É.-U.
1-800-944-9044

Electrolux Home Products
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Au Canada
1-866-294-9911

Electrolux Home Products
North America
802, boul. L'ange-Gardien
L'Assomption, Québec
J5W 1T6

Cette garantie s'applique uniquement dans les 50 états des É.-U., à Porto-Rico et au Canada. Les caractéristiques et les spécifications du produit telles que décrites et illustrées sont sujettes à changement sans préavis. Toutes les garanties sont faites par Electrolux Home Products North America, une division de White Consolidated Industries, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

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.electrolux.com

©2007 Electrolux Home Products, Inc.
Post Office Box 212378, Augusta
Georgia 30917, USA
All right reserved. Printed in the USA