

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'utilisation et d'entretien

de votre Four À Micro-ondes

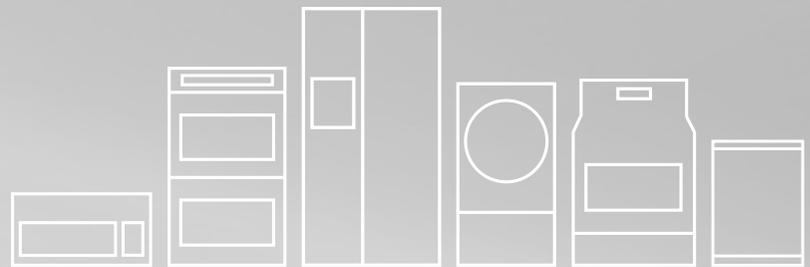


TABLE DES MATIÈRES

BIENVENUE ET FÉLICITATION	2	CUISSON AUTO.....	12
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	7	FONCTIONS PRATIQUES.....	17
NOMENCLATURE DES PIÈCES	8	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	19
AVANT L'USAGE	9	VÉRIFICATION PRÉALABLE À UN APPEL DE SERVICE .	20
FONCTIONNEMENT MANUEL	9	FICHE TECHNIQUE.....	20
CUISSON AU CAPTEUR.....	10	INFORMATION SUR LA GARANTIE.....	21

BIENVENUE ET FÉLICITATION

Questions?

1-800-944-9044

(aux É.-U.)

1-800-265-8352

(Canada)

Veuillez joindre ici le reçu de vente pour référence future.

Nous vous félicitons pour votre achat d'un nouveau four à micro-ondes! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de notre produit et notre engagement à vous fournir le meilleur service possible est total. Votre satisfaction est notre priorité.

Nous savons que vous apprécierez votre nouveau four à micro-ondes et nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous penserez à nous pour de futurs achats.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Ce manuel d'utilisation et d'entretien décrit les instructions particulières d'utilisation de votre modèle. Utilisez votre four seulement selon les instructions de ce manuel. Ces instructions ne sont pas prévues pour couvrir toutes les situations et conditions possibles. Vous devez faire preuve de bon sens et de prudence dans l'installation, le fonctionnement et l'entretien de tout appareil.

Veillez conserver les numéros de modèle et de série de votre four ci-dessous pour référence future.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

BESOIN D'AIDE?

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

Avant de nous appeler pour une réparation, voici ce que vous pouvez faire pour nous aider à mieux vous servir.

Lisez ce manuel.

Il renferme les instructions pour vous aider à utiliser et à entretenir votre four à micro-ondes adéquatement.

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

Épargnez du temps et de l'argent.

Consulter la section intitulée « Avant d'appeler le dépanneur ». Cette section vous aide à résoudre des problèmes courants. Si vous avez besoin de service, vous pouvez relaxer en sachant que vous pouvez obtenir de l'aide par téléphone. Une liste de numéros sans frais du service à la clientèle se trouve au verso de ce manuel.

OU communiquez avec les services à la clientèle de Frigidaire au 1-800-944-9044, 24 sur 24, 7 jours sur 7.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour votre sécurité, vous devez vous conformer à l'information de ce manuel pour minimiser les risques d'incendie et d'explosion et prévenir les dommages à la propriété, des blessures, ou la perte de vie.



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

- (A) **Ne pas 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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Définitions

 Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Il sert à vous avertir des dangers de blessures potentielles. Conformez-vous à tous les messages qui suivent ce symbole pour éviter toute blessure grave ou mortelle.

AVERTISSEMENT

Ce symbole vous alertera en cas de situations pouvant entraîner des blessures physiques, la mort ou des dommages à la propriété.

ATTENTION

Ce symbole vous alertera en cas de situations pouvant entraîner des blessures physiques ou des dommages à la propriété.

LIRE TOUS LES RENSEIGNEMENTS AVANT USAGE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent être respectées, y compris les suivantes:

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de brûlures, de choc électrique, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes quand vous utilisez votre appareil, suivez les **précautions de base, y compris les sections suivantes.**

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
 - Lire et suivre les PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES à la page 2.
 - Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux «**INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**», à la page 4 et aux **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**.
 - Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
 - 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.
 - 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.
 - Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
 - Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou est tombé.
 - Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Electrolux le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
 - Ne pas couvrir ni bloquer d'ouverture de l'appareil.
 - 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.
 - Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
 - Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
 - Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 18.
 - Pour réduire les risques de feu à l'intérieur du four:
 - **Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.**
 - Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
 - **Si les matériaux 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.**
 - Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
 - Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. **IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLEUR OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**
 - Pour réduire le risque de blessures personnelles:
 - Ne pas trop chauffer le liquide.
 - Remuer le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
 - Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
 - Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
 - En plongeant une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant, le faire très soigneusement.
 - Si la lumière du four ne s'allume pas, communiquer avec un BUREAU DE SERVICE ELECTROLUX AUTORISÉ.

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

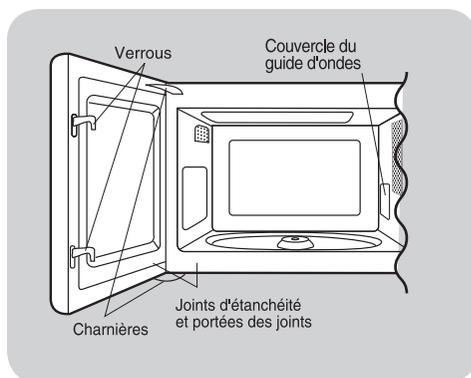
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DÉBALLAGE ET INSPECTION DU MICRO-ONDE

Retirer :

- Retirer tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de la cavité du four. **NE PAS ENLEVER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES** qui se trouve sur la paroi supérieure de la cavité du four. Lire les pièces jointes et **CONSERVER** le mode d'emploi et d'entretien.
- Retirer, s'il y en a une, l'étiquette autocollante des caractéristiques de la façade de la porte.

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**.



CHOIX D'UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR

Un four étant un appareil d'usage fréquent, il est conseillé de choisir un emplacement commode. Dans la mesure du possible, prévoir un plan de travail à côté du four. Il faut prévoir un espace d'au moins 5 cm de chaque côté, au-dessus et à l'arrière du four pour la circulation d'air.

Pour l'installation au-dessus d'un four de mur, référez-vous svp à vos instructions d'installation.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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



AVERTISSEMENT

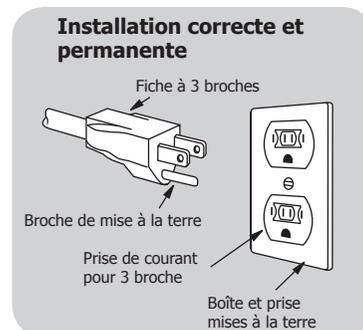
Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques.

Installation électrique

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

La tension d'alimentation est 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 A ou plus et doit être protégée. Il est recommandé d'alimenter le four par un circuit séparé.

Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de terre à trois broches. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. **IL NE FAUT EN AUCUN CAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE.**



Rallonge

Si une rallonge est nécessaire, utiliser une rallonge à trois fils munie d'une fiche de terre à trois fentes qui s'adapte la fiche du four à micro-ondes. La puissance nominale de la rallonge doit être de 115-120 volts CA, 15 ampères ou plus.

Assurez-vous que le cordon ne dépasse pas du comptoir ou de la table, pour éviter que des enfants ne tirent dessus ou que quelqu'un ne s'y empêtre et tombe.



REMARQUES

- 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.
- 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.

Déclaration d'interférence de fréquence radioélectrique de la Commission fédérale des communications (É.-U. uniquement)

Cet appareil produit et utilise des fréquences ISM et peut causer des interférences avec la réception de la radio ou de la télévision s'il n'est pas installé ou utilisé correctement, c'est à dire conformément aux instructions du fabricant. Son type a été testé et il s'est avéré conforme aux limites concernant les appareils ISM au sens de la section 18 des règles de la FCC, lesquelles sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre une telle interférence provenant d'une installation résidentielle.

Cependant, une absence totale d'interférence pour une installation particulière n'est pas garantie. Si cet appareil cause des interférences avec la réception de la radio ou de la télévision, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par les moyens suivants :

- Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Branchez le four à micro-ondes et le récepteur sur des circuits de branchement différents.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences de radio ou télévision causées par des modifications interdites de ce four à micro-ondes. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger une telle interférence.

LE FOUR À MICRO-ONDES

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

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

Ne JAMAIS se servir du four sans le plateau tournant et le support. Ne pas installer le plateau tournant à l'envers pour faire entrer dans le four un plat de grandes dimensions. Le plateau tourne dans les deux sens.

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

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

Ce four 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, sauf le CPM0209 et CGMO205 qui est 1100 watts. 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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉPARATION DE DIVERS ALIMENTS

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Oeufs, 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 oeufs dans leur coquille.• Réchauffer des oeufs 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 brasser. Faire le « test du poignet » avant de donner le biberon au bébé.	<ul style="list-style-type: none">• Faire chauffer des biberons jetables.• Faire chauffer les biberons avec la tétine.• Faire chauffer les aliments commerciaux pour bébés dans leurs pots.
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.• Mélanger énergiquement les liquides avant et après la cuisson pour éviter les projections.• Faire cuire les aliments liquides et les céréales dans un bol profond afin d'éviter qu'ils ne débordent.	<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.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

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

On peut utiliser les ustensiles et matériaux suivants pour cuire et réchauffer 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 pas 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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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 attendre. NE PAS UTILISER d'attaches métalliques. Percer le sac pour laisser s'échapper la vapeur.

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

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

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

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

À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans 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 17 pour obtenir des renseignements sur le verrouillage de sécurité.

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
63°C (145°F)	Poisson
71°C (160°F)	Le porc, fonder le boeuf/le veau/l'agneau, les plats d'oeuf
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.
79°C (175°F)	La viande brune de volaille.



REMARQUE

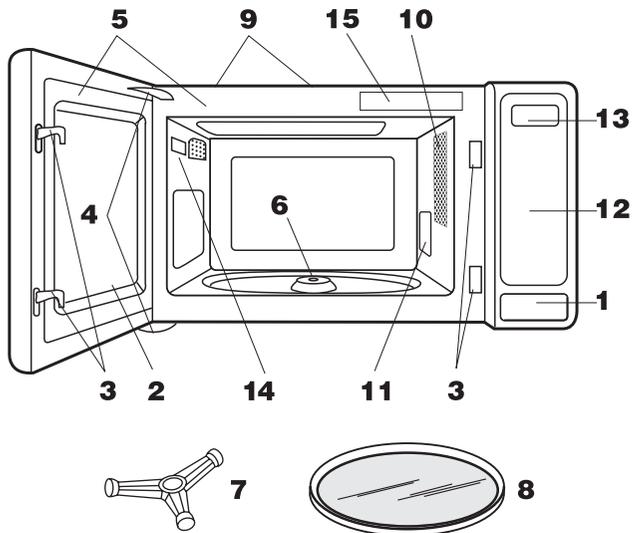
Ne pas cuire de volaille entière farcie. Cuire la farce séparément à 165°F.

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

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

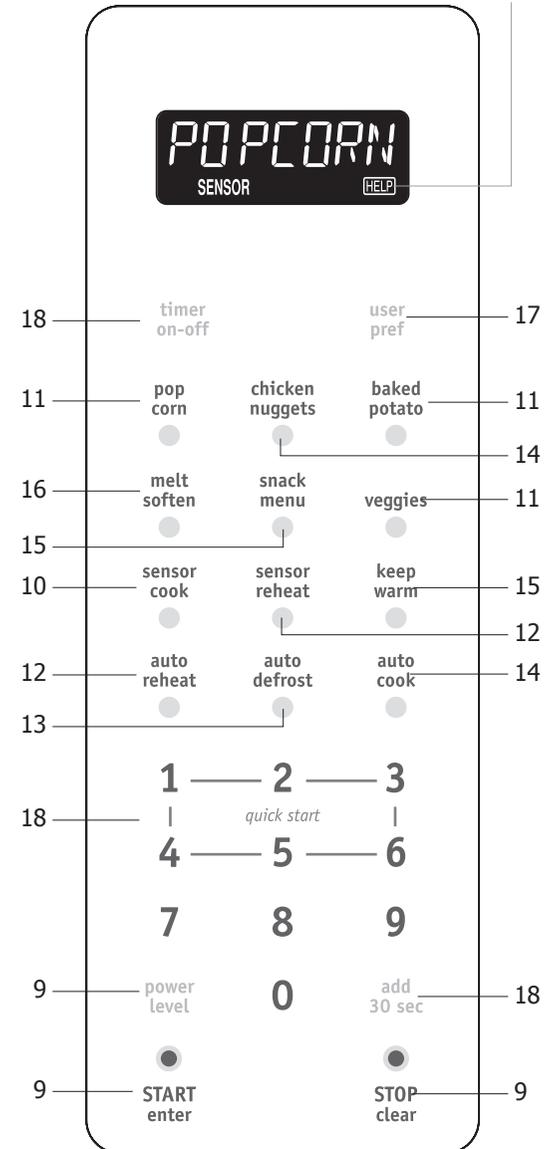
NOMENCLATURE DES PIÈCES ET PANNEAU DE COMMANDE

sensor cook	auto cook	auto reheat	auto defrost	snack menu	melt/soften
1 Frozen Entrees 2 Ground Meat 3 Rice 4 Chicken Breast 5 Fish/seafood	1 Pizza 2 Hot Dogs 3 Beverage	1 Fresh Rolls/Muffins 2 Frozen Rolls/Muffins 3 Pasta	1 Ground Meat 2 Steaks/Chops/Fish 3 Chicken Pieces 4 Roast 5 Casserole 6 Soup	1 Hand-held Snacks 3-4 oz 2 Hand-held Snacks 5-6 oz 3 Frozen Kid's Meal	1 Butter 2 Chocolate 3 Ice Cream 4 Cream Cheese



- 1 Bouton d'ouverture de la porte
Appuyer sur ce bouton pour ouvrir la porte.
- 2 Porte du four avec hublot
- 3 Verrous de la porte
Le four ne peut pas fonctionner si la porte n'est pas parfaitement fermée.
- 4 Charnières de la porte
- 5 Joints d'étanchéité et portées de ces joints
- 6 Arbre d'entraînement du plateau tournant
- 7 Support amovible du plateau tournant
- 8 Placer soigneusement le support du plateau tournant au centre du four. Plateau tournant
- 9 Le placer sur le support et l'arbre d'entraînement. Il peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Ne le retirer que pour le nettoyer. Orifices de ventilation (arrière)
- 10 Lampe du four
Elle s'allume lorsque la porte est ouverte ou que le four est en service.
- 11 Couvercle du guide d'ondes : NE PAS ENLEVER.
- 12 Tableau de commande à touches
- 13 Afficheur numérique des temps (99 minutes, 99 secondes)
- 14 Étiquette des caractéristiques nominales
- 15 Indication du menu

L'afficheur interactif à 7 chiffres indique les étapes de fonctionnement et les conseils de cuisson. Quand HELP est allumé sur l'afficheur, appuyer sur la touche **user pref** pour lire le conseil particulier qui peut vous servir.



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.

REMARQUE

Lorsque vous appuyez sur une touche, un signal sonore confirmant que la touche a été pressée est émis.

- 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*.
 2. Appuyer sur la touche **STOP/clear**. : L'indication s'affiche.
 3. Régler l'horloge. USER PREFERENCE voir la page 17.
- Si l'alimentation électrique du four à micro-ondes est coupée, l'indication *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR* s'affiche et clignote dès que l'alimentation est rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, le programme de cuisson et l'heure de la journée seront effacés. 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/enter**, **SENSOR COOKING**, **SENSOR REHEAT**, **INSTANT SENSOR**, **AUTO DEFROST** et **ADD 30 SEC**.

STOP/CLEAR (ARRÊT/ANNULATION)

Appuyer sur la touche **STOP/clear** :

1. Effacer une erreur durant la programmation.
2. Annuler le fonctionnement de la minuterie.
3. Arrêter le four temporairement durant la cuisson.
4. Afficher l'heure.
5. Annuler un programme durant la cuisson (appuyer deux).

TEMPS DE CUISSON

Le four peut être programmé pour 99 minutes 99 secondes (99.99). Indiquer 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 % :

Étape	Presser
1. Indiquer le temps de cuisson. 5,0,0 .	
2. Appuyer sur la touche START/enter .	

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	POURCENT-AGE APPROXIMATIF DE LA PUISSANCE	NOMS DONNÉS AUX NIVEAUX DE PUISSANCE
POWER LEVEL x 1	100%	élevé
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	mi-élevé
POWER LEVEL x 5	60%	
POWER LEVEL x 6	50%	moyen
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	mi-faible/décongélation
POWER LEVEL x 9	20%	
POWER LEVEL x 10	10%	faible
POWER LEVEL x 11	0%	

FONCTIONNEMENT MANUEL

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

Étape	Presser
1. Préciser la durée de décongélation. 5,0,0 .	
2. Appuyer huit fois sur la touche power level ou la maintenir enfoncée jusqu'à ce le niveau de puissance désiré s'affiche.	X 8
3. Appuyer sur la touche START/enter .	

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

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Lorsque l'aliment à décongeler ne figure pas dans le tableau DEFROST, ou encore si la quantité est supérieure ou inférieure aux valeurs indiquées dans la colonne Quantité, la décongélation doit être effectuée manuellement.

Il est possible de décongeler n'importe quel aliment cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance de 30%. Se reporter à et suivre les 3 étapes faciles décrites sous Réglage du niveau de puissance. Évaluer le temps de décongélation et appuyer sur la touche **power level** huit fois pour obtenir un niveau de puissance de 30%.

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 4 minutes par livre. Par exemple, choisir 4 minutes pour décongeler une livre 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 précisé, utiliser le niveau de puissance 3 pendant des périodes d'une minute jusqu'à décongélation complète.

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

SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR)

SENSOR COOKING (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 riz 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 18.
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 commandée par le 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 **ERREUR** 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, continuer à cuisiner manuellement.
9. Pour utiliser **INSTANT SENSOR** et **SENSOR REHEAT (RÉCHAUFFER)** appuyer sur la touche dans les trois minutes après la cuisson, en fermant la porte, en appuyant sur la touche **STOP/clear** ou après la cuisson.
10. 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 lorsqu'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.

EXEMPLE:

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

- Supposons que vous vouliez cuire de la viande hachée.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche sensor cook et le chiffre 1 pour la viande hachée.	 
2. Appuyer sur la touche START/enter .	

Lorsque le capteur perçoit les vapeurs émises par l'aliment, le temps de cuisson restant s'affiche.

SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR)

TABLEAU SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR)

Aliment	Quantité	Marche à suivre															
1. Frozen Entrees (Plats principaux congelés)	6 à 17 onces	Utiliser ce réglage pour réchauffer des plats surgelés de différentes marques. Il sera peut-être nécessaire de faire l'essai de plusieurs marques avant de trouver celle qu'on préfère. Retirer le plat de l'emballage extérieur et suivre les indications qui y sont données en ce qui concerne le recouvrement du plat. Après la cuisson, laisser reposer à couvert de 1 à 3 minutes.															
2. Ground Meat (Viande hachée)	0,25 à 2 livres	Utiliser ce réglage pour cuire des galettes de dinde ou de boeuf haché ou pour un mets en cocotte à ajouter à d'autres ingrédients. Placer les galettes sur un support allant au four à micro-ondes et couvrir de papier ciré. Placer la viande hachée dans un plat et couvrir de papier ciré ou de pellicule plastique. Lorsque le four s'arrête, retourner les galettes ou remuer la viande dans le plat pour briser les gros morceaux. Recouvrir et appuyer sur la touche START/enter . Après la cuisson, laisser reposer à couvert de 2 à 3 minutes.															
3. Rice (Riz)	0,5 à 2 tasses	Placer le riz dans un bol profond et ajouter une quantité double d'eau. Mettre le couvercle ou couvrir d'une pellicule plastique. Après la cuisson, remuer, couvrir et laisser reposer pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Riz</th> <th>Eau</th> <th>Taille du bol</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0,5 tasse</td> <td>1 tasse</td> <td>1,5 pinte</td> </tr> <tr> <td>1 tasse</td> <td>2 tasses</td> <td>2 pintes</td> </tr> <tr> <td>1,5 tasse</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 du bol	0,5 tasse	1 tasse	1,5 pinte	1 tasse	2 tasses	2 pintes	1,5 tasse	3 tasses	2,5 ou 3 pintes	2 tasses	4 tasses	3 pintes ou plus
Riz	Eau	Taille du bol															
0,5 tasse	1 tasse	1,5 pinte															
1 tasse	2 tasses	2 pintes															
1,5 tasse	3 tasses	2,5 ou 3 pintes															
2 tasses	4 tasses	3 pintes ou plus															
4. Chicken Breasts (Poitrine de poulet)	0,5 à 2 livres	Couvrir d'une pellicule plastique tout en laissant une ouverture. Appuyer sur la touche Chicken Breast. Lorsque le four s'arrête, retourner les aliments. À l'aide de petits morceaux de papier aluminium, protéger les parties qui cuisent trop rapidement. Couvrir à nouveau et appuyer sur la touche Start/enter . Après la cuisson, couvrir et laisser reposer 3 à 5 minutes. Le poulet devrait être à 160 °F.															
5. Fish Seafood (Poisson, fruits de mer)	0,25 à 2 livres	Disposer en anneau autour d'un plat en verre peu profond (rouler le filet en mettant les bords en-dessous). Couvrir de pellicule plastique. Après la cuisson, laisser reposer à couvert pendant 3 minutes.															

INSTANT SENSOR (INSTANT AU CAPTEUR)

INSTANT CAPTEUR boutons vous permettent de cuire ou réchauffer en appuyant sur un seul bouton.

- Supposons que vous vouliez cuire pommes de terre au four.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche baked potato . Le four se met automatiquement en marche.	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">baked potato</div>

TABLEAU INSTANT SENSOR (INSTANT AU CAPTEUR)

Aliment	Quantité	Marche à suivre
Baked Potato (Pommes de terre au four)	1 à 8 moyennes	Piquer les pommes de terre. 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.
Popcorn (Maïs soufflé)	1 sac 1,5 à 3,5 onces	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. Appuyer sur la touche Popcorn .
Veggies (Légumes)	0,25 à 2 livres 0,25 à 2 livres 0,25 à 1,25 livres	Appuyer sur la touche veggies une fois pour des légumes tendres. Appuyer sur la touche veggies deux fois difficile pour les légumes. Appuyer sur la touche veggies trois fois pour les légumes congelés.

SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR)

SENSOR REHEAT (CAPTEUR DE RÉCHAUFFAGE)

Vous pouvez réchauffer des aliments nombreux et n'ont pas besoin de calculer le temps de cuisson ou de niveau de puissance.

Étape	Presser
Appuyer sur la touche sensor reheat et après 2 secondes, il démarrera automatiquement.	
Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par la nourriture, le reste de cuisson et le réchauffage de temps apparaît.	

SENSOR REHEAT CHART (CAPTEUR DE RÉCHAUFFAGE)

Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Sensor Reheat (Réchauffage au capteur)	4 à 36 onces	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.

AUTO COOKING (CUISSON AUTO)

AUTO REHEAT (AUTOMATIQUE RÉCHAUFFER)

AUTO REHEAT calculent automatiquement le temps exact de réchauffage ou de cuisson et les niveaux de puissance micro-ondes pour les aliments indiqués sur le tableau suivant.

- Supposons que vous vouliez chauffer 2 petits pains frais ou 2 muffins.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche auto reheat .	
2. Appuyer sur 1 pour petits pains frais ou muffins. Appuyer sur 2 pour deux petits pains frais ou deux muffins.	
3. Appuyer sur la touche START/enter .	

REMARQUES

1. Vous pouvez programmer les AUTO REHEAT de réchauffage avec plus ou moins de temps de cuisson. Voir page 17.
2. Le résultat final peut varier en fonction de la condition des aliments (par exemple température initiale, la forme, la qualité). Vérifiez la température de la nourriture après le chauffage. Si un délai supplémentaire est nécessaire, continuer à chauffer manuellement.

TABLEAU AUTO REHEAT (AUTOMATIQUE RÉCHAUFFER)

Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Fresh Rolls (Petits pains)	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. Arranger sur une assiette, couvrir avec une serviette en papier. Pour des petits pains ou des muffins réfrigérés, il pourrait être nécessaire de doubler la quantité entrée afin obtenir la bonne température pour servir.
2. Frozen Rolls Petits pains (congelés)	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. Arranger sur une assiette, couvrir avec une serviette en papier.
3. Pasta (pâtes)	1 à 6 tasse	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. Appuyer sur auto reheat 3 fois. Entrez le nombre de tasses et appuyer sur START/enter . Après cuisson, laisser reposer, couvert, 2 à 3 minutes.

AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)

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

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

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche auto 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/enter . 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/enter .	
5. À la fin de la seconde étape, ouvrir la porte. Protéger les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur la touche START/enter .	

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

REMARQUES

1. Si vous tentez d'entrer une quantité d'aliments supérieure ou inférieure à la limite permise (indiquée dans le tableau qui suit), un message *ERRUER* est affiché.
2. AUTO DEFROST peut être programmé grâce aux options More et Less permettant de régler le temps de cuisson. Voir la page 18.
3. Pour décongeler d'autres aliments ou des quantités d'aliments supérieures ou inférieures à celles indiquées dans le tableau AUTO DEFROST, utiliser la puissance 30 % et préciser le temps. Se reporter à la page 9, «Décongélation manuelle».
4. Vous pouvez choisir d'entrer le poids en dixièmes de livres. Cette procédure peut être plus facile avec de plus grandes masses, comme les 3 livres, car il nécessite moins de touches. Pour programmer, appuyez sur la nourriture désirée entre le nombre et le poids. Ex: **Steaks/Chops/Fish** puis 3 et 0 pour un poids de trois livres ou de presse **Steaks/Chops/Fish** puis 2 et 2 pour un poids de 2,2 lb.
5. Appuyer sur la touche **user pref** quand l'indicateur HELP est allumé sur l'afficheur pour un bon conseil.
6. 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.
7. 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 AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)

Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Ground Meat (Viande hachée)	0,5 à 2 livres	Après chaque étape, retirer toute partie réchauffée. Couvrir et laisser reposer 5 à 10 minutes.
2. Steaks/Chops/Fish (Biftecks/Côtelettes/Poisson)	0,5 à 4 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. Chicken Pieces (Morceaux de poulet)	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 10 à 20 minutes.
4. Roti	2,0 à 4,0 livres	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.

AUTO COOKING (CUISSON AUTO)

AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)

Les réglages AUTO COOK calculeront automatiquement le bon temps de cuisson et le niveau de puissance de micro-ondes pour les aliments indiqués dans les tableaux suivants.

- Supposons que vous voulez cuisiner 1 tranche de pizza.

Étape	Presser
1. Appuyer sur auto cook et 1 pour faire cuire la pizza.	 1
2. Entrer la quantité.	1
3. Appuyer sur START/enter .	

CONSEILS: Les aliments peuvent être recouvertes de papier ciré ou de pellicule plastique ventilé. Les températures des aliments couverts d'une pellicule de plastique ont tendance à être légèrement plus élevés que ceux couverts de papier ciré.

TABLEAU AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)

Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Pizza	1 à 6 morceaux (6 à 8 oz)	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. Si possible, placer une serviette en papier sur une grille allant aux micro-ondes. Appuyer sur auto cook et sur le chiffre 1. Entrez le nombre de tranches. Appuyez sur START/enter .
2. Hot Dogs	1 à 6	Placer le hot dog dans un petit pain. Envelopper chaque petit pain dans une serviette en papier. Appuyer sur auto cook et sur le chiffre 2. Appuyer sur le chiffre 2 pour choisir la quantité et sur START/enter .
3. Beverage (Boissons)	0,5 à 2,0 tasses	Ce réglage est bon pour ramener une boisson froide à une meilleure température de consommation. Agiter vivement le liquide avant et après l'avoir chauffé pour éviter un « éruption ». Appuyer sur la touche auto cook et sur le chiffre 3 pour une augmentation de 0,5 tasse par pression.

CHICKEN NUGGETS (CROQUETTES DE POULET)

- Supposons que vous vouliez réchauffer 0,3 livres ou 0,3 kilogrammes de croquettes de poulet avec la fonction Portion réduite.

Étape	Presser
1. Appuyer sur chicken nugget .	

2. Saisir la quantité en appuyant sur les numéros **3**.

3

3. Appuyer sur **START/enter**.

START enter

REMARQUE

Pour réchauffer 1,0 livre (453 g) de croquettes de poulet, appuyer sur les chiffres 1 et 0 à l'étape 2.

TABLEAU DES CROQUETTES DE POULET

Aliment	Quantité	Marche à suivre
Chicken Nuggets (Nuggets de poulet)	0,3 à 1,0 lb	Placer les pépites de poulet congelé sur une assiette plate en les espaçant; couvrir les aliments avec une serviette de papier. Appuyer sur la touche chicken nuggets et sur le chiffre 1. Entrer le poids et appuyer sur START/enter . Après la cuisson, ouvrir la porte, replacer, fermer la porte et appuyer sur START/enter . Laisser reposer, couvert, 1 à 3 minutes.

AUTO COOKING (CUISSON AUTO)

KEEP WARM (GARDER AU RÉCHAUD)

KEEP WARM vous permet de garder les aliments chauds pendant 30 minutes.

USAGE DIRECT

- Supposons que vous vouliez garder une tasse de soupe chaude pendant 15 minutes.

Étape	Presser
1. Appuyer sur keep warm .	
2. Entrer la durée 1,5,0,0 .	
3. Appuyer sur START/enter .	

Le four se mettra en marche. L'afficheur indiquera 15.00 et le compte à rebours. *GARDER CHAUD* 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.

AVEC LA CUISSON MANUELLE

- Supposons que vous vouliez cuire une tasse de soupe pendant 2 minutes à 70% et garder la soupe chaude pendant 15 minutes.

Étape	Presser
1. Entrer le temps désiré 2,0,0 .	
2. Appuyer sur la touche Power Level 4 fois pour une puissance de 70%.	
3. Appuyer sur keep warm .	
4. Entrer la durée 1,5,0,0 .	
5. Appuyer sur START/enter .	

L'opération va commencer. Quand la cuisson sera terminée, un son long retentira et *GARDER CHAUD* s'affichera toutes les dix secondes durant le compte à rebours de 15 minutes.

REMARQUE

Le mode KEEP WARM (Garder au chaud) ne peut pas être programmé avec le mode de FONCTIONS PRATIQUES.

SNACK MENU (CASSE-CROÛTES)

SNACK MENU (Casse-croûtes) calcule automatiquement le temps de chauffage correct et de micro-niveau de puissance pour des aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.

- Supposons que vous voulez faire cuire de 3 oz casse-croûte tenu dans la main.

Étape	Presser
1. Appuyer sur snack menu .	
2. Appuyer sur 1 pour 3 à 4 onces casse-croûte tenu dans la main.	
3. Appuyer sur START/enter .	

REMARQUE

SNACK MENU peut être programmé avec réglage de durée en plus ou en moins. Voir page 18.

TABLEAU SNACK MENU (CASSE-CROÛTES)

Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Hand-held Snack (Casse-croûte tenu dans la main)	3 à 4 onces	Appuyer sur snack menu et le numéro 1 pour casse-croûte tenu dans la main. Appuyer sur START/enter .
2. Hand-held Snack (Casse-croûte tenu dans la main)	5 à 6 onces	Appuyer sur snack menu et le numéro 2 pour casse-croûte tenu dans la main. Appuyer sur START/enter .
3. Frozen Kid's Meal (Congelés repas pour enfants)	6 à 8 onces	Appuyer sur snack menu et le numéro 3 pour congelés repas pour enfants. Appuyer sur START/enter .

AUTO COOKING (CUISSON AUTO)

MELT/SOFTEN (FONTE/RAMMOLIR)

MELT/SOFTEN (FONTE/RAMMOLIR) 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 adoucir 2 cuillères à soupe de beurre.

Étape	Presser
1. Appuyer sur melt/soften et 1 pour le beurre.	 
2. Appuyer sur le numéro 1 pour deux cuillères à soupe.	
3. Appuyer sur START/enter .	

REMARQUES

1. MELT/SOFTEN peut être programmé avec réglage de durée en plus ou en moins. Voir page 17.
2. Pour faire fondre et ramolli d'autres aliments utiliser le mode manuel sauf pour les quantités du tableau MELT/SOFTEN.

TABLEAU DE MELT/SOFTEN (FONTE/RAMMOLIR)

Aliment	Quantité	Marche à suivre
MELT (Fonte)		Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. Couvrir avec du film plastique ventilé.
1. Beurre	2 c. à soupe 1/2 tasse	Après une pression sur melt/soften , appuyer sur 1 une fois pour 2 c. À soupe. Après une pression sur melt/soften , appuyer sur 1 deux fois pour 1/2 tasse.
2. Chocolat	1 tasse de brisures 1 carré	Après une pression sur melt/soften , appuyer sur 2 une fois pour 1 tasse de brisures. Après une pression sur melt/soften , appuyer sur 2 deux fois pour 1 carré.
SOFTEN (Rammolir)		NE COUVREZ PAS.
3. Ice cream	1 chopine 1/2 gallon	Après une pression sur melt/soften , appuyer sur 3 une fois pour une chopine. Après une pression sur melt/soften , appuyer sur 3 deux fois pour 1/2 gallon.
4. Fromage fondu	3 once 8 once	Après une pression sur melt/soften , appuyer sur 4 une fois pour 3 once. Après une pression sur melt/soften , appuyer sur 4 deux fois pour 8 once.

USER PEF (PRÉFÉRENCES DE L'UTILISATEUR)

User pref offre 5 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 la touche **user pref**, sur la touche **1** et ensuite sur la touche **START/enter**. Si une touche est pressée, **VERROUILLÉ** s'affichera. Pour annuler, appuyer sur **user pref**, et la touche **START/enter**.

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**. Pour annuler et restaurer un signal audible, appuyer sur **user pref** et la touche **START/enter**.

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, pendant 40 minutes à 50 % . Avant tout, s'assurer que l'horloge indique l'heure exacte.

Étape	Presser
1. Appuyer sur user pref et le numéro 3 .	 3
2. Entrez l'heure de début. 4,3,0 .	4 3 0
3. Appuyer sur START/enter .	
4. Indiquer le temps de cuisson. 4,0,0,0 .	4 0 0 0
5. Appuyer sur la touche power level 6 fois pour une puissance de 50%.	 x 6
6. Appuyer sur START/enter ou power level .	

REMARQUES

- Si l'horloge est correctement réglée, le démarrage automatique peut être utilisé pour le fonctionnement manuel.
- Si on ouvre la porte du four après avoir programmé un démarrage automatique, il suffit de nouveau appuyer sur la touche **Start/enter** de manière à afficher l'heure à laquelle doit commencer la cuisson, faute de quoi celle-ci ne débutera pas à l'heure prévue.
- 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. 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 le numéro **4**. Appuyer le numéro 4 jusqu'à ce que votre choix est sélectionné dans le tableau ci-dessous. Appuyez sur **START/enter**.

Appuyer sur user pref et le numéro 4.	Langue	Unité de poids
une fois	anglais	lb
deux fois	anglais	kg
trois fois	espagnol	lb
quatre fois	espagnol	kg
cinq fois	français	lb
six fois	français	kg

5. Réglage de l'horloge

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

Étape	Presser
1. Appuyer sur user pref et le numéro 5 .	 5
2. Écrivez le temps 1, 2, 3, 0 .	1 2 3 0
3. Appuyer sur START/enter .	

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

HELP (AIDE - SUR L'AFFICHEUR)

Quand HELP est allumé sur l'afficheur interactif, appuyez sur **user pref** pour lire les conseils de cuisson et de fonctionnement.

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.

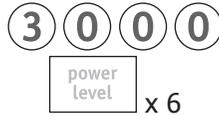
Parfois, les conseils de cuisson suggèrent de commencer à un certain niveau de puissance et de poursuivre à un autre niveau. Votre four à micro-ondes peut le faire automatiquement.

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

Étape	Presser
1. Tout d'abord, entrer le temps de cuisson. Puis appuyer sur la touche power level pour choisir le niveau 100 %.	5 0 0 

FONCTIONS PRATIQUES

- Entrer ensuite la durée de la seconde séquence. Appuyer six fois sur la touche **power level** pour choisir le niveau 50%.



- Appuyer sur la touche **START/enter**.



REMARQUES

- Si vous voulez savoir le niveau de puissance, appuyer simplement sur la touche **power level**. Aussi longtemps que votre doigt appuie sur la touche **power level** le niveau de puissance sera affiché.
- 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**.

ADD 30 SEC (AJOUTER 30 SECONDES)

ADD 30 SEC vous permet de cuire pendant 30 secondes à 100%, simplement en appuyant sur le pad **add 30 sec**. Vous pouvez également prolonger le temps de cuisson en multiples de 30 secondes en appuyant plusieurs fois sur **add 30 sec** au cours de pad manuel de cuisine.

REMARQUES

- Pour utiliser **add 30 sec**, appuyez sur la touche dans les trois minutes après la cuisson, en fermant la porte, en appuyant sur la touche **STOP/clear** ou après la cuisson.
- ADD 30 SEC ne peut pas être utilisé avec SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR) ou AUTO COOKING (CUISSON AUTO).

QUICK START (DÉMARRAGE RAPIDE)

QUICK START est un raccourci pour régler la durée entre 1 et 6 minutes au niveau de puissance 10.

- Supposons que vous vouliez chauffer 1 tasse de soupe pendant deux minutes.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche 2.	

Le four démarrera immédiatement, s'arrêtera automatiquement et signalera son arrêt.

REMARQUE

quick start à utiliser, appuyez sur patins à 3 minutes après la cuisson, la fermeture de la porte, en appuyant sur la touche **STOP/clear** ou au clair lors de la cuisson.

MODE DE DÉMONSTRATION

Pour lancer une démonstration, toucher dans l'ordre **user pref**, le numéro **5**, **0**, et la commande **START/enter** à maintenir pendant 3 secondes. **DEMO ON** va s'afficher. On peut alors démontrer les opérations de cuisson et les possibilités spécifiques sans que le four à micro-ondes ne génère de puissance. Par exemple, l'appui sur la commande **add 30 sec** provoque l'affichage de **:30** suivi d'un décompte rapide jusqu'à l'affichage de **FIN** à la fin.

Pour annuler, appuyer sur la touche **user pref**, le numéro **5**, et puis sur le chiffre **0** et **START/enter**. Si cela est plus facile, débrancher le four et le rebrancher.

RÉGLAGE DES TEMPS DE CUISSON

Si vous préférez les réglages de SENSOR COOKING ou AUTO COOKING un peu **plus** fort, appuyer sur la touche **power level** une fois après avoir appuyé sur votre choix de touches. L'affichage indiquera **MORE**.

Pour un peu **moins** fort, appuyer sur la touche **power level** deux fois après avoir appuyé sur votre choix de touches. L'affichage indiquera **LESS**.

TIMER ON/OFF (MINUTERIE)

Supposons que l'on désire minuter un appel interurbain dont la durée ne doit pas dépasser 3 minutes. Pour annuler la minuterie, appuyer une fois sur **STOP/clear**.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche timer on/off .	
2. Indiquez le temps de cuisson 3,0,0 .	
3. Appuyer sur la touche timer on/off . La minuterie commencera le compte à rebours.	

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.

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.

TABLEAU DE COMMANDES

Essuyer le tableau de commande avec un chiffon humecté d'eau. Sécher avec un chiffon doux. N'utiliser ni poudre à récurer 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.

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 ET 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 nettoyeur 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.

VÉRIFICATION PRÉALABLE À UN APPEL DE SERVICE

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 Est-ce que la lumière du four est allumée? OUI _____ NON _____

B Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne? OUI _____ NON _____

(Placer la main au-dessus des événements d'aération à l'arrière.)

C Est-ce que le plateau tournant tourne? OUI _____ NON _____

(Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.)

D Est-ce que l'eau est 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 17 et annuler.

FICHE TECHNIQUE

FPMO209KF, CPMO209KF, FGMO205KF, CGMO205KF, FGMO205KB, FGMO205KW

Tension d'alimentation :	Classification UL : Monophasé 120 V, 60 Hz, courant alternatif seulement (FPMO209, FGMO205) Classification CSA : Monophasé 120 V, 60 Hz, courant alternatif seulement (CPMO209, CGMO205)
Alimentation requise :	Classification UL : 1 700W 14,2 A (FPMO209, FGMO205) Classification CSA : 1 500W 13,0 A (CPMO209, CGMO205)
Puissance micro-ondes de sortie* :	UL : 1200W (FPMO209, FGMO205) CSA : 1100W (CPMO209, CGMO205)
Fréquence :	2 450 MHz
Dimensions extérieures :	24 po (W) x 13-3/8 po (H) x 19-1/8 po (D)
Dimensions de la cavité :	17-3/8 po (W) x 10-1/2 po (H) x 18-5/8 po (D)
Capacité du four :	2,0 pi ³
Uniformité de cuisson :	Plateau tournant/ventilateur
Poids :	Environ 44,5 livres

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

** 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.

NHW – Santé et Bien-être social Canada.



– 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.

Ce four à micro-ondes fait partie de la liste des produits homologués par l'Association canadienne de normalisation (CPMO209, CGMO205).

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.

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 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.
12. 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.
13. 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 d'une réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous. Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux.

Major Appliances North America, une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

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

