

**EMBS2411AB**

**User Manual**  
Microwave Oven

**EN 2**

**Manuel de l'Utilisateur**  
Four micro-onde

**FR 25**



# Bienvenue à Electrolux ! Merci d'avoir choisi notre appareil.

Pour l'assistance à la clientèle et la boutique en ligne, visitez le site : [www.electroluxappliances.com](http://www.electroluxappliances.com)

Pour une version étendue du manuel de l'utilisateur, visitez : [www.electroluxappliances.com](http://www.electroluxappliances.com)

Consignes de sécurité importantes .....	26	Descongelación automática .....	42
Noms de pièces .....	34	Réglage Des Micro-ondes .....	43
Panneau de contrôle.....	35	Caractéristiques Pratiques .....	44
Avant l'opération .....	36	Nettoyage et Entretien.....	45
Cuisson manuelle.....	36	Verificación de llamadas de servicio.....	46
Cuisson en un clic .....	37	Especificaciones.....	46
Cuisson avec capteur.....	39	Garantía.....	47
Cuisson par convection.....	41		

Ce manuel est votre ressource pour l'utilisation et l'entretien de votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Gardez-le à portée de main pour une consultation rapide. En cas de toute anomalie, la section « Dépannage » vous aidera à résoudre les problèmes courants.

Des FAQ, des conseils et des vidéos utiles, des produits de nettoyage et des accessoires de cuisine et de maison sont disponibles sur le site [www.frigidaire.com](http://www.frigidaire.com).

Nous sommes à votre disposition ! Visitez notre site web, discutez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pouvons peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons le mettre en place pour vous.

Rendons-le officiel ! Assurez-vous d'enregistrer votre produit.

Conservez les informations sur vos produits ici afin qu'elles soient faciles à trouver.

Numéro de modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :

Pour votre sécurité, les informations contenues dans ce manuel doivent être suivies afin de minimiser les risques d'incendie ou d'explosion ou de prévenir les dommages matériels, les blessures ou les pertes de vies humaines.

## AVERTISSEMENT

### POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À L'ÉNERGIE DE MICRO-ONDES EXCESSIVE

(a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car le fonctionnement en porte ouverte peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas vaincre ou altérer les dispositifs de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de saleté ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que le four ne soit pas endommagé : (1) porte (pliée), (2) charnières et loquets (cassés ou desserrés), (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Le four ne doit être ni réglé ni réparé par quiconque, à l'exception du personnel de service dûment qualifié.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## Définitions

⚠ C'est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous alerter des risques potentiels de blessures corporelles. Respectez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter d'éventuelles blessures ou la mort.

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ ATTENTION

**ATTENTION** indique une éventuelle situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou modérées.

## LISEZ TOUTES LES INFORMATIONS AVANT L'UTILISATION

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de brûlure, de choc électrique, de blessure ou d'exposition à une énergie excessive des micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez **les précautions de base, notamment les sections suivantes.**

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil
- Lisez et suivez les instructions spécifiques « ATTENTION POUR ÉVITER UNE EXPOSITION ÉVENTUELLE À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES » sur page 2.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » sur page 6.
- Installez ou localisez cet appareil uniquement en suivant les instructions d'installation fournies.
- Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients scellés - par exemple, les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four à micro-ondes.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four à micro-ondes est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié. Contactez le service après-vente autorisé Electrolux le plus proche pour un examen, une réparation ou un ajustement.
- Ne couvrez ni ne bloquez les ouvertures de l'appareil.
- Ne pas stocker ou utiliser cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine, ou dans des endroits similaires.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Gardez le cordon éloigné des surfaces chauffées.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
- Voir les instructions de nettoyage des portes à la page 22.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four à micro-ondes :
  - **Ne pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.**
  - Retirez les attaches en fil de fer des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four à micro-ondes.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Si des matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes s'enflamment, gardez la porte du four à micro-ondes fermée, éteignez le four à micro-ondes et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du panneau de disjoncteurs.
  - N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
  - Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement ou l'ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'est pas toujours présent. **CELA POURRAIT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.**  
Pour réduire le risque de blessure aux personnes :
    - Ne surchauffez pas le liquide.
    - Remuez le liquide avant et pendant son chauffage.
    - N'utilisez pas de récipients à parois droites à col étroit. Utilisez un récipient à large ouverture.
    - Après le chauffage, laissez reposer le récipient dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.
    - Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
  - Nettoyez fréquemment les ouvertures de ventilation et les filtres à graisse.
- La graisse ne doit pas s'accumuler sur les ouvertures de ventilation.
- Lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson par convection ou de cuisson combinée, l'extérieur et l'intérieur du four deviennent chauds. Utilisez toujours des coussins chauffants pour retirer les récipients d'aliments et les accessoires de cuisine tels que la tablette du four, la grille ronde et le plateau en verre.
  - Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent brûler le tampon et toucher des parties électriques, ce qui implique un risque de choc électrique.
  - Thermomètre - N'utilisez pas de thermomètre de cuisson ou de four ordinaire lorsque vous cuisinez au micro-ondes ou dans un four mixte. Le métal et le mercure contenus dans ces thermomètres pourraient provoquer un arc électrique et endommager le four. N'utilisez pas de thermomètre dans les aliments que vous mettez au micro-ondes, sauf si le thermomètre est conçu ou recommandé pour être utilisé dans le four à micro-ondes.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### AVERTISSEMENT

Si vous voyez un arc électrique, appuyez sur le bouton Cancel (Annuler) et corrigez le problème.

### **ARC ÉLECTRIQUE**

L'arc électrique est le terme utilisé dans les micro-ondes pour désigner les étincelles dans le four.

Causes de l'arc électrique :

- L'étagère métallique n'a pas été installée correctement, de sorte qu'elle touche le mur du micro-ondes.
- Métal ou papier d'aluminium touchant le côté du four.
- Feuille non moulée aux aliments (les bords retournés agissent comme des antennes).
- Du métal, comme des attaches torsadées, des épingles à volaille ou des plats dorés, au micro-ondes
- Des serviettes en papier recyclées contenant de petites pièces métalliques utilisées dans le micro-ondes.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## Déclaration de la Commission fédérale des communications sur les interférences radioélectriques (États-Unis uniquement)

Cet équipement génère et utilise l'énergie des fréquences ISM et, s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, il peut provoquer des interférences avec la réception radio et télévision. Il a fait l'objet d'un essai de type et a été jugé conforme aux limites applicables aux équipements ISM conformément à la partie 18 des règles de la FCC, qui sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle.

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

- 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.
- Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent sur des circuits de dérivation différents.

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

Instructions relatives au cordon court :

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- b) Des jeux de cordons ou des rallonges plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés pour prolonger.
- c) Si un long cordon ou une rallonge est utilisé :
  - 1) La tension électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil ;
  - 2) La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre ; et
  - 3) Le cordon le plus long doit être acheminé de manière à ne pas pendre du bord d'une table de travail ou d'un comptoir où il pourrait être tiré par des enfants ou trébuchés dessus involontairement.

1) Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes/grille-pain car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.

2) N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode grille-pain.

3) Ne stockez pas d'autres matériaux que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.

4) Ne pas couvrir les grilles ou toute autre partie du four avec une feuille de métal.

Cela entraînera une surchauffe du four.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## DÉBALLAGE ET EXAMEN DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

L'appareil doit être installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Retirez tous les matériaux d'emballage, le plateau tournant et le support du plateau tournant.

**CONSERVEZ LA CARTOGRAPHIE CAR CELA PEUT RENDRE LES INSTALLATION PLUS FACILES.**

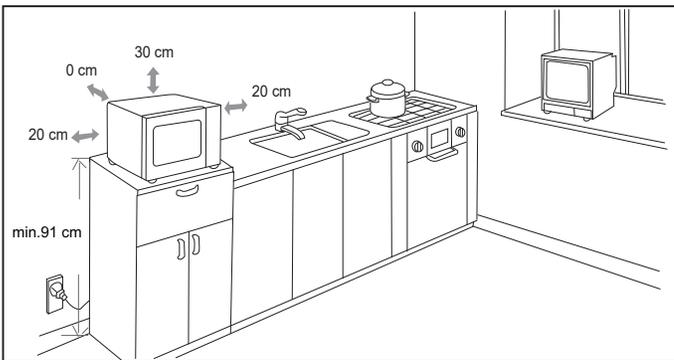
Retirez l'autocollant de caractéristique de l'extérieur de la porte, s'il y en a un.

**NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES**, qui est situé à droite dans la cavité du four à micro-ondes.

Lisez les annexes et **CONSERVEZ** le manuel d'utilisation et d'entretien.

Vérifiez que le four à micro-ondes n'est pas endommagé : porte mal alignée ou pliée, joints de porte et surfaces d'étanchéité endommagés, charnières de porte cassées ou desserrées, loquets et bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes et contactez votre revendeur ou **ELECTROLUX SERVICER**.

## Installation



- L'installation doit avoir une hauteur minimale de 91 cm.
- Placez la surface arrière de l'appareil contre un mur. Laissez un espace minimum de 30 cm audessus du four. Par ailleurs, la distance minimale requise entre le four et les murs adjacents doit être de 20 cm.

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four à micro-ondes est équipé d'un cordon ayant un fil de terre avec une fiche de mise à la terre.

Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre conformément au Code national de l'électricité et aux codes et ordonnances locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique.

## ⚠ AVERTISSEMENT

Une mauvaise utilisation de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique.

### Exigences Électriques

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

Les exigences électriques sont une alimentation électrique protégée de 120 volts 60 Hz, CA seulement, ampères ou plus. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé ne desservant que le four à micro-ondes.

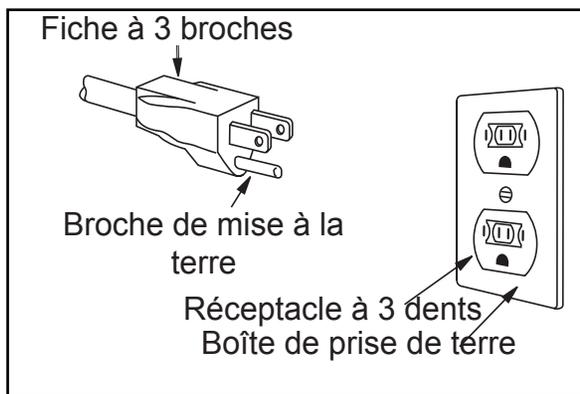
Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de terre à 3 broches. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. **NE COUPEZ OU N'ENLEVEZ EN AUCUN CAS LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA PRISE.**

S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils avec une fiche à 3 broches avec mise à la terre et une prise à 3 fentes qui acceptera la fiche de l'appareil. Le calibre marqué de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre électrique de l'appareil.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## NOTES

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



## À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

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

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

N'utilisez JAMAIS le four à micro-ondes sans le plateau tournant et son support, et ne retournez jamais le plateau tournant pour pouvoir placer un grand plat dans le four à micro-ondes. Le plateau tournant tournera à la fois dans le sens horaire et antihoraire.

Mettez TOUJOURS les aliments dans le four à micro-ondes lorsqu'il est allumé pour absorber l'énergie du micro-ondes. Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, vous pouvez entendre le magnétron s'allumer et s'éteindre. Il est normal que l'extérieur du four à micro-ondes soit chaud au toucher lors de la cuisson ou du réchauffage.

La condensation est un élément normal de la cuisson au micro-ondes. L'humidité ambiante et l'humidité des aliments influencent la quantité d'humidité qui se condense dans le four à micro-ondes. En général, les aliments couverts ne provoquent pas autant de condensation que les aliments non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées.

Le four à micro-ondes est destiné à la préparation des aliments uniquement. Il ne doit pas être utilisé pour sécher les vêtements ou les journaux.

Votre four à micro-ondes est évalué à 900 watts en utilisant la procédure de test CEI. Lorsque vous utilisez des recettes ou des instructions sur l'emballage, vérifiez les aliments une minute ou deux avant le temps minimum et ajoutez du temps en conséquence.

## À PROPOS DE LA CUISSON AU MICRO-ONDES

- Disposez les aliments avec soin. Placez les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Cuisinez pendant la durée la plus courte indiquée et ajoutez-en plus si nécessaire. Les aliments trop cuits peuvent fumer ou s'enflammer.
- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Consultez la recette ou le livre de cuisine pour des suggestions : serviettes en papier, papier ciré, film plastique pour micro-ondes ou un couvercle. Les couvercles empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire uniformément.
- Protégez avec de petits morceaux plats de papier d'aluminium toutes les zones minces de viande ou de volaille pour éviter une cuisson excessive avant que les zones denses et épaisses ne soient bien cuites.
- Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson au micro-ondes pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les gros objets comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Réorganisez les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson, à la fois de haut en bas et du centre du plat vers l'extérieur.
  - Ajoutez du temps de repos. Sortez les aliments du four à micro-ondes et remuez-les si possible. Couvrez le temps de repos qui permet aux aliments de finir de cuire sans cuisson excessive.
  - Vérifiez la cuisson. Recherchez les signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes.
- Les signes de cuisson comprennent :**
- La nourriture est à la vapeur partout, pas seulement à la limite.
  - Le fond central du plat est très chaud au toucher.
  - Les articulations des cuisses des volailles se déplacent facilement.
  - La viande et la volaille ne présentent pas de rose.
  - Le poisson est opaque et s'écaille facilement avec une fourchette.

## À PROPOS DE LA NOURRITURE

NOURRITURE	FAIRE	NE PAS
Œufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Percez les jaunes d'œufs avant la cuisson pour éviter une « explosion ».</li> <li>• Percez la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des hot-dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire cuire les œufs dans des coquilles.</li> <li>• Réchauffer les œufs entiers.</li> <li>• Sécher les noix ou les graines dans des coquilles.</li> </ul>
Pop corn	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez du maïs soufflé en sachet spécial pour la cuisson au micro-ondes.</li> <li>• Écoutez en faisant éclater le maïs pour que l'explosion ralentisse en 1 ou 2 secondes ou utilisez un tampon spécial pour le <b>pop-corn</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placer le pop-corn dans des sacs bruns ordinaires ou des bols en verre.</li> <li>• Dépassez le temps maximum sur l'emballage de pop-corn.</li> </ul>
Nourriture pour bébés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transférez les aliments pour bébé dans un petit plat et faites-les chauffer avec précaution, en les remuant souvent. Vérifiez la température avant de servir.</li> <li>• Mettez les tétines sur les biberons après avoir chauffé et agitez bien. Test du « poignet » avant l'alimentation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffer les biberons jetables.</li> <li>• Chauffer les biberons avec tétines</li> <li>• Faire chauffer les aliments pour bébé dans des bocaux originaux.</li> </ul>
Général	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupez les produits de boulangerie avec la garniture après les avoir chauffés pour libérer la vapeur et éviter les brûlures.</li> <li>• Remuez vivement les liquides avant et après le chauffage pour éviter les « éruptions ».</li> <li>• Utilisez un bol profond, lorsque vous cuisinez des liquides ou des céréales, pour éviter les débordements.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffer ou cuire dans des bocaux en verre fermés ou des récipients hermétiques.</li> <li>• Peut dans le micro-ondes car les bactéries nocives ne peuvent pas être détruites.</li> <li>• Frite grasse.</li> <li>• Bois sec, gourdes, herbes ou papiers humides.</li> </ul>

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## À PROPOS DES USTENSILES ET DES COUVERTURES

Il n'est pas nécessaire d'acheter tous les nouveaux ustensiles de cuisine. De nombreuses pièces déjà présentes dans votre cuisine peuvent être utilisées avec succès dans votre nouveau four à micro-ondes. Veillez à ce que l'ustensile ne touche pas les parois intérieures pendant la cuisson. Utilisez ces ustensiles pour cuisiner et réchauffer en toute sécurité au micro-ondes :

- vitrocéramique (Pyroceram®), comme Corningware®.
- verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- plastiques résistants aux micro-ondes
- assiettes en papier
- poterie, grès et porcelaine allant au micro-ondes
- plat à brunir (Ne dépassez pas le temps de préchauffage recommandé. Suivez les instructions du fabricant.)
- Les ustensiles de cuisine de couleur foncée peuvent aider à optimiser les performances de cuisson.

**Ces articles peuvent être utilisés pour réchauffer pendant une courte période des aliments qui contiennent peu de matières grasses ou de sucre :**

- bois, paille, osier

## NE PAS UTILISER

- casseroles et ustensiles de cuisson en métal
- plats avec garniture métallique
- verre non résistant à la chaleur
- plastiques non résistants aux micro-ondes (bacs à margarine)
- produits en papier recyclé
- sacs en papier brun
- sacs de stockage de nourriture
- attaches torsadées en métal

Si vous souhaitez vérifier si un plat peut passer au micro-ondes, placez le plat vide dans le four à micro-ondes et mettez le micro-ondes sur HIGH intensité pendant 30 secondes. Un plat qui devient très chaud ne doit pas être utilisé.

Les couvertures suivantes sont idéales :

- Les serviettes en papier sont bonnes pour couvrir les aliments afin de réchauffer et d'absorber les graisses lors de la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour cuisiner et réchauffer.

- Le film plastique spécialement marqué pour le micro-ondes peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage. NE PAS laisser une pellicule de plastique toucher les aliments. Aérez pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Les couvercles qui passent au micro-ondes sont un bon choix car la chaleur est conservée près des aliments pour accélérer la cuisson.
- Les sacs de cuisson pour four à micro-ondes sont parfaits pour les grosses viandes ou les aliments qui doivent être attendris, mais n'utilisez pas de liens métalliques. N'oubliez pas de fendre le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

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

- De petits morceaux plats de papier d'aluminium placés en douceur sur les aliments peuvent être utilisés pour protéger les zones qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium ne doit pas s'approcher à moins d'un pouce de toute surface du four à micro-ondes.

Si vous avez des questions sur les ustensiles ou les couvertures, consultez un bon livre de cuisine pour micro-ondes ou suivez les suggestions de recettes.

**ACCESSOIRES** De nombreux accessoires pour micro-ondes sont disponibles à l'achat. Évaluez-les soigneusement avant d'acheter afin qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre pour micro-ondes vous aidera à déterminer le degré de cuisson correct et vous assurera que les aliments ont été cuits à des températures sûres. Electrolux n'est pas responsable des dommages subis par le four à micro-ondes lors de l'utilisation d'accessoires.

## À PROPOS DES ENFANTS ET DU MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes en présence d'une personne qui les surveille. Pour les enfants entre 7 et 12 ans, la personne qui supervise doit se trouver dans la même pièce.

Comme pour tout appareil, une surveillance étroite par un adulte est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Personne ne doit jamais pouvoir s'appuyer ou se balancer sur la porte du four à micro-ondes. Les enfants doivent apprendre toutes les précautions de sécurité : utilisez des maniques, retirez soigneusement les couvertures, portez une attention particulière aux emballages qui croustillent les aliments car ils peuvent être très chauds. Ne supposez pas que parce qu'un enfant a maîtrisé une technique de cuisine et qu'il peut cuisiner tout. Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir la fonction Child Lock (verrouillage enfant).

### NOTES

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

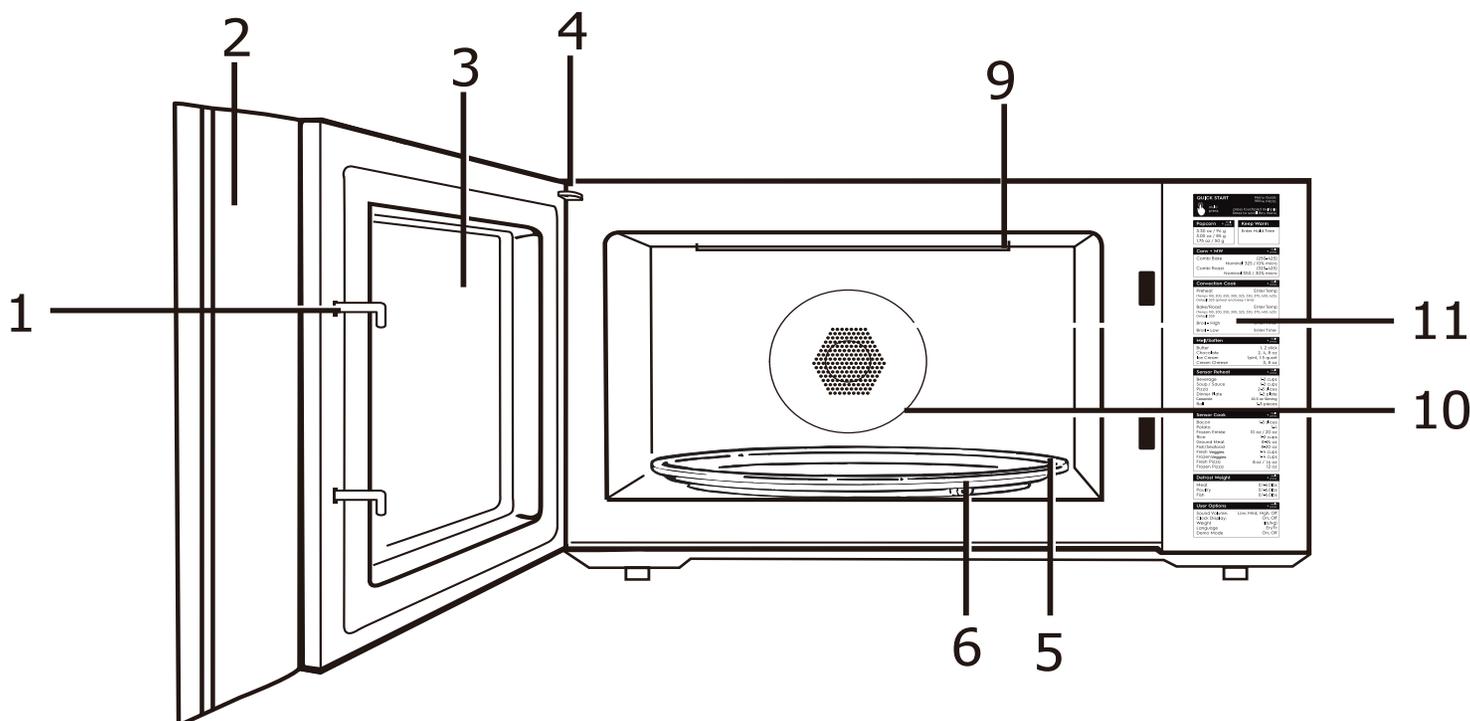
Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense, à l'écart de la graisse ou des os. Ne laissez JAMAIS le thermomètre dans les aliments pendant la cuisson, sauf s'il est approuvé pour le four à micro-ondes.

- Utilisez TOUJOURS des maniques pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui sont en contact avec des aliments chauds. La chaleur des aliments peut être suffisamment transférée par les ustensiles pour provoquer des brûlures de la peau.
- Évitez les brûlures de vapeur en dirigeant la vapeur loin du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné du couvercle d'un plat et ouvrez avec précaution les sacs de pop-corn et de cuisson au four en les éloignant du visage.
- Restez à proximité du four à micro-ondes pendant son utilisation et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter la cuisson excessive des aliments.
- N'utilisez JAMAIS la cavité pour stocker des livres de cuisine ou d'autres objets.

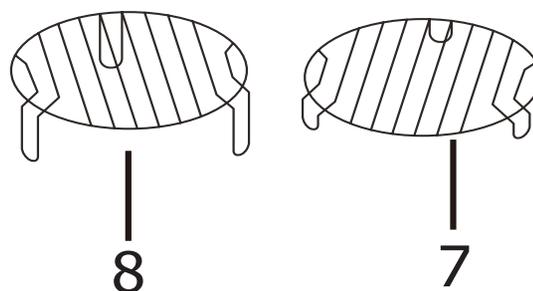
- Choisissez, stockez et manipulez les aliments avec soin pour préserver leur qualité et minimiser la propagation des bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus alimentaires peuvent provoquer des arcs électriques et / ou des incendies.
- Faites attention lorsque vous retirez des objets du four à micro-ondes, afin que l'ustensile, vos vêtements ou vos accessoires ne touchent pas les loquets des portes de sécurité. Gardez le papier d'aluminium utilisé pour le blindage à au moins 1 pouce des murs, du plafond et de la porte.

# NOMS DE PIÈCES

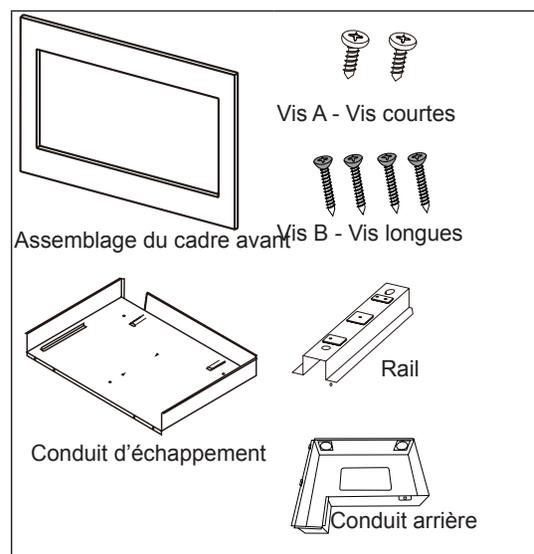
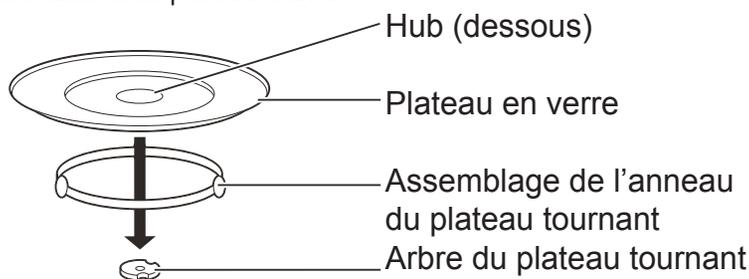
## VUE DE FACE



1. Système de verrouillage de sécurité
2. Assemblage de la porte
3. Fenêtre d'observation
4. Charnières de porte
5. Plateau en verre Le plateau tournant et le support doivent être en place lors de l'utilisation du four. Le plateau tournant peut être retiré pour être nettoyé.
6. Assemblage de l'anneau du plateau tournant Le support du plateau tournant doit être en place lors de l'utilisation du four.
7. Grille courte
8. Grande grille
9. Élément de gril
10. Élément de convection
11. Étiquette de menu



### Installation du plateau tournant



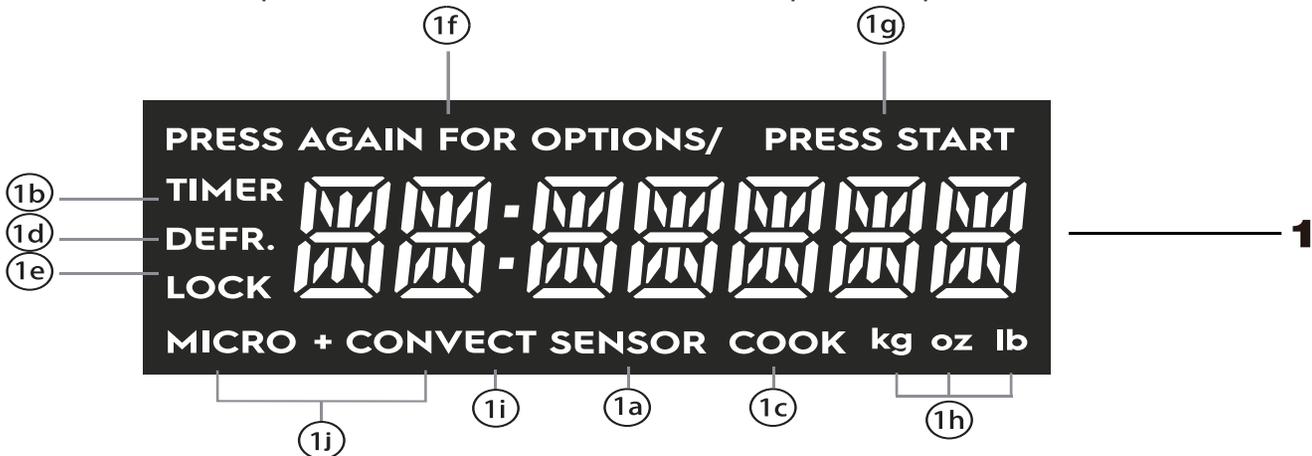
Vendu séparément : Kit de garniture intégré EMTK3011AS

- A) Ne placez pas le plateau en verre à l'envers. Le plateau doit pouvoir tourner librement.
- B) Le plateau en verre et le plateau tournant doivent toujours être utilisés dans tous les modes.
- C) Placez tous les aliments et récipients alimentaires sur le plateau en verre pour la cuisson au micro-ondes. Pour la cuisson par convection et le rôtissage automatique, utilisez une grille sur le dessus du plateau en verre.
- D) Si le plateau en verre ou le plateau tournant se fissure ou se brise, contactez votre centre de service agréé le plus proche.

# PANNEAU DE CONTRÔLE



Des mots dans la partie inférieure de l'écran s'allument pour indiquer la fonction en cours.



## (1) Affichage :

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

### 1a. CAPTEUR :

Icône affichée lors de l'utilisation du cuiseur à sonde.

### 1b. MINUTERIE :

Icône affichée lorsque la minuterie est en cours de réglage ou de fonctionnement.

### 1c. CUISINIER :

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

### 1d. DEFR. :

Icône affichée lors de la décongélation des aliments.

### 1e. VERROUILLAGE :

Icône affichée dans le verrouillage des commandes.

### 1f. APPUYEZ À NOUVEAU POUR LES OPTIONS :

Icône affichée lorsque des options supplémentaires sont disponibles.

### 1g. APPUYEZ SUR START :

Icône affichée lorsqu'une fonction valide peut être démarrée.

### 1h. kg, oz, lb :

Icône affichée lors du choix du poids.

### 1i. CONVECTION :

Icône affichée lors du choix de la convection avec préchauffage ou de la convection sans préchauffage.

### 1j. MICRO + CONVECTION :

Icône affichée lors du choix de la cuisson combinée.

(2) Réchauffage par capteur (P39)

(3) **Faire fondre / ramollir (P37)**

(4) **Cuisson avec capteur (P39)**

(5) **Garder au chaud (P44)**

(6) **Cuisson par convection (P40)**

(7) **Décongélation (P42)**

(8) **Cuisson combinée (P41)**

(9) **Pop-corn (P37)**

(10) **Réglages micro-ondes (P43)**

(11) **Réglages de l'horloge (P36)**

(12) **CANCEL**  
HOLD 3S TO LOCK

(13) **START**

(14) **+30 Sec (P44)**

(15) **Temps de cuisson (P44)**

(16) **Cuisson par convection / nombre (P40)**

(17) **Niveau de puissance (P36)**

(18) **Timer**

On-Off

(19) **Ouvrir la porte**



## NOTE

C'est normal d'entendre du bruit lorsque la porte s'ouvre.

## AVANT L'OPÉRATION

Réglage de l'horloge

1. Appuyez sur  pour régler l'horloge.
2. Appuyez sur la touche numérique pour entrer l'heure.
3. Appuyez sur **START** pour confirmer.

1. Appuyez sur **Timer On-Off**, puis appuyez sur la touche numérique pour entrer la minuterie, le temps maximum peut être de 99 minutes 99 secondes.
2. Une fois la minuterie réglée, appuyez sur **Timer On-Off** le compte à rebours.
3. Pendant le réglage de la minuterie, appuyez sur **CANCEL HOLD 3S TO LOCK** pour quitter le réglage.

## CUISSON MANUELLE

Cuisson au micro-ondes

1. Appuyez sur **Cook Time** pour entrer le temps de cuisson, par exemple pour régler le micro-ondes sur 5 min, entrez 5, 0, 0.
2. Appuyez sur **Power Level** pour régler le niveau de puissance de cuisson, la LED affiche la puissance par défaut « PL-HI ».
3. Appuyez sur **Power Level** pour sélectionner le niveau de puissance correspondant ou utilisez la touche numérique pour sélectionner le niveau de puissance correspondant, il y a 10 niveaux.
4. Appuyez sur **START**.

APPUYER SUR LA TOUCHE DE NIVEAU DE PUISSANCE NOMBRE DE FOIS POUR LA PUISSANCE DÉSIRÉE

AFFICHAGE LED

POURCENTAGE APPROXIMATIF DE PUISSANCE

MOTS COMMUNS POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE

POWER LEVEL x 1	PL-HI	100%	Élevé
POWER LEVEL x 2	PL-90	90%	
POWER LEVEL x 3	PL-80	80%	
POWER LEVEL x 4	PL-70	70%	Moyen-élevé
POWER LEVEL x 5	PL-60	60%	
POWER LEVEL x 6	PL-50	50%	Moyen
POWER LEVEL x 7	PL-40	40%	
POWER LEVEL x 8	PL-30	30%	Moyen bas / décongélation
POWER LEVEL x 9	PL-20	20%	
POWER LEVEL x 10	PL-10	10%	Bas
POWER LEVEL x 11	PL-0	0%	

# CUISSON EN UN CLIC

## AVEC CUISSON EN UN CLIC

Il s'agit d'un bloc-notes qui permet de gagner du temps et qui se met automatiquement à cuire 2 secondes après avoir été sélectionné. Les touches numériques 1 à 9 peuvent être actionnées pendant une durée de 1 minute à quelques minutes pour lancer automatiquement la cuisson.

- Supposons que vous vouliez cuire 3 minutes à 100% de puissance.

Touche	Affichage :
1. <b>3</b>	<b>3:00</b> Compte à rebours automatique du temps après 2 secondes

Réglage de la fonte / du ramollissement

Le four utilise une faible puissance pour faire fondre et ramollir les objets.

Consultez le tableau suivant.

- Supposons que vous vouliez faire fondre 2 bâtonnets de beurre.

Touche	Affichage :
1. Melt/Soften	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> <b>MELT BUTTER</b>
2. START	<b>ENTER 1-2 STK</b>
3. <b>2</b>	<small>PRESS START</small> <b>2 STICK</b>
4. START	<b>MELT BUTTER</b> <small>COOK</small>

Compte à rebours

## FONDRE

## TABLE

### CATÉGORIE

### QUANTITÉ

### DIRECTION

BEURRE	1 ou 2 bâtonnets	Déballer et placez dans un récipient allant au micro-ondes. Pas besoin de couvrir le beurre. Remuez à la fin de la cuisson pour terminer la fusion.
CHOCOLAT	2, 4 ou 8 oz.	Vous pouvez utiliser des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat à cuire, déballer les carrés et placez-les dans un récipient allant au micro-ondes. Remuez à la fin du cycle pour achever la fusion.
CRÈME GLACÉE	1 Pinte, 1,5 pinte.	Placez le récipient dans le four. La crème glacée sera assez molle pour qu'il soit plus facile de la vider.
FROMAGE FRAIS	3 ou 8 oz.	Déballer et placez dans un récipient allant au micro-ondes. Le fromage à la crème sera à température ambiante et prêt à être utilisé dans la recette.

## Pop corn

Le pavé tactile rapide Popcorn vous permet d'éclater des sacs de 3,3, 3,0 et 1,75 once de pop-corn pour micro-ondes emballé dans le commerce. Pop un seul paquet à la fois. Si vous utilisez un pop-corn à micro-ondes, suivez les instructions du fabricant.

- Supposons que vous vouliez éclater un 3,3 oz. pop corn.

Touche	Affichage :
1. Popcorn	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> <b>3.3</b> <small>oz</small>
2. START	<b>POPCORN</b> <small>COOK</small> Compte à rebours

Quantité	Appuyez sur le pavé de pop-corn
<b>3,30 oz.</b>	<b>1 fois</b>
<b>3,00 oz.</b>	<b>2 fois</b>
<b>1,75 oz.</b>	<b>3 fois</b>

## NOTES

1. Retirez la tablette métallique du four à micro-ondes lors de la cuisson du pop-corn. N'utilisez pas de sacs en papier ordinaires. Ne re-éclatez pas les noyaux non éclatés. Ne faites pas éclater le pop-corn dans un récipient en verre.

# AVANT L'OPÉRATION

La cuisson à capteur est dotée d'un capteur contrôlé électroniquement qui détecte la vapeur (humidité) émise par les aliments lorsqu'ils chauffent. Le capteur ajuste automatiquement les temps de cuisson et le niveau de puissance pour divers aliments et quantités.

Utilisation des paramètres du capteur :

1. Assurez-vous que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyez toute humidité avec un chiffon sec ou une serviette en papier.
2. Le four fonctionne avec des aliments à température de conservation normale. Par exemple, le pop-corn serait à température ambiante.
3. Plus ou moins de nourriture que la quantité indiquée dans le tableau doit être cuite en suivant les directives de tout livre de cuisine pour micro-ondes.
4. Pendant la première partie de la CUISSON AVEC CAPTEUR, le nom de l'aliment apparaîtra à l'écran. N'ouvrez pas la porte du four et n'appuyez pas sur la touche  pendant cette partie du cycle. La mesure de la vapeur sera interrompue. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le reste du temps de cuisson s'affiche. La porte peut être ouverte lorsque le temps de cuisson restant apparaît sur l'écran. À ce moment, vous pouvez remuer ou assaisonner les aliments, selon vos désirs.
5. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur au moment de faire éclater le pop-corn, le four s'éteint et l'heure correcte de la journée s'affiche. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur lors de la cuisson d'autres aliments, UN CODE D'ERREUR « E-04 » s'affiche et le four s'éteint.
6. Vérifiez la température des aliments après la cuisson. Si un temps supplémentaire est nécessaire, continuez à cuisiner manuellement.

## Couvrir les aliments :

Certains aliments cuisent mieux lorsqu'ils sont couverts.

1. Couvercle de la cocotte.
2. Emballage plastique : Utilisez une pellicule plastique recommandée pour la cuisson au micro-ondes. Couvrez le plat sans serrer ; laissez environ 1/2 pouce à découvert pour permettre à la vapeur de s'échapper. Le film plastique ne doit pas toucher les aliments.
3. Papier paraffiné : Couvrez complètement le plat ; repliez l'excédent d'emballage sous le plat pour le fixer. Si le plat est plus large que le papier, chevauchez deux morceaux d'au moins un pouce pour le couvrir.

Soyez prudent lorsque vous retirez toute couverture pour permettre à la vapeur de s'échapper de vous.



## REMARQUES POUR LA CUISSON AVEC CAPTEUR

1. Le résultat final de la cuisson varie en fonction de l'état des aliments (par exemple, la température initiale, la forme, la qualité). Vérifiez la température des aliments après la cuisson. Si un temps supplémentaire est nécessaire, continuez à cuisiner manuellement.
2. Restez à proximité du four pendant son utilisation et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter la cuisson excessive des aliments.

# CUISSON AVEC CAPTEUR

## Cuisson avec capteur

Vous pouvez faire cuire les aliments en appuyant plusieurs fois sur le tampon de cuisson à capteur. Vous n'avez pas besoin de calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

- Supposons que vous vouliez cuisiner du poisson / fruits de mer

Touche	Affichage :
1. Sensor Cook x1	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> <b>BACON</b> <small>SENSOR</small>
2. Sensor Cook x2	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> <b>POTATO</b> <small>SENSOR</small>
3. Sensor Cook x3	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> <b>FROZEN ENTREE</b> <small>SENSOR</small>
4. Sensor Cook x4	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> <b>RICE</b> <small>SENSOR</small>
5. Sensor Cook x5	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> <b>GROUND MEAT</b> <small>SENSOR</small>
6. Sensor Cook x6	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> <b>FISH SEA FOOD</b> <small>SENSOR</small>
7. START	<b>FISH SEA FOOD</b> <small>SENSOR</small>

## Réchauffage par capteur

- Supposons que vous souhaitiez réchauffer des rouleaux avec un réchauffage par capteur.

Touche	Affichage :
1. Sensor Reheat x1	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> <b>BEVERAGE</b> <small>SENSOR</small>
2. Sensor Reheat x2	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> <b>SOUP SAUCE</b> <small>SENSOR</small>
3. Sensor Reheat x3	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> <b>PIZZA</b> <small>SENSOR</small>
4. Sensor Reheat x4	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> <b>DINNER PLATE</b> <small>SENSOR</small>
5. Sensor Reheat x5	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> <b>CASSEROLE</b> <small>SENSOR</small>
6. Sensor Reheat x6	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> <b>ROLLS</b> <small>SENSOR</small>
7. START	<b>ROLLS</b> <small>SENSOR COOK</small>

## Tableau du cuisson avec capteur

NOURRITURE	QUANTITÉ
1. Bacon	1 à 3 tranches
2. Potato	1-4 pcs
3. Entrée congelée	10 oz./20 oz.
4. Rice	1 à 2 tasses
5. Viande hachée	8-24 oz.
6. Poissons / Fruits de mer	8-20 oz.
7. Légumes frais	1 à 4 tasses
8. Légumes congelés	1 à 4 tasses
9. Pizza fraîche	8 oz./16 oz.
10. Pizza congelé	12 oz.

## Tableau de réchauffage par capteur

NOURRITURE	QUANTITÉ
Boisson	1 à 2 tasses
Soupe / Sauce	1 à 2 tasses
Pizza	2 à 3 tranches
Assiette de diner	1-2 assiette
Casserole	Portion de 10,5 oz
Rouleau	1 à 3 Pièces

# CUISSON PAR CONVECTION

## Cuisson par convection

Il y a 9 températures de convection : 100F, 200F, 250F, 300F, 325F, 350F, 375F, 400F, 425F.

La cuisson par convection utilise un élément chauffant pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. Toute température du four de 100 ° F à 425 ° F peut être réglée.

Un ventilateur fait doucement circuler cet air chauffé dans le four, au-dessus et autour des aliments, produisant un extérieur brun doré et un intérieur riche et humide.

Comme l'air chauffé est maintenu en mouvement constant, ne permettant pas à une couche d'air plus frais de se développer autour des aliments, certains aliments cuisent plus rapidement que dans un four ordinaire.

### Pour les meilleurs résultats...

Utilisez toujours la grille ronde pour la cuisson par convection. Réduisez la température des emballages/ recettes de 25°F pour les produits de boulangerie. La grille ronde est nécessaire à une bonne circulation de l'air et même au brunissement.

### Utilisation de la convection avec préchauffage

- Supposons que vous vouliez faire cuire des aliments pendant 5 minutes à 400°F en utilisant la convection avec préchauffage

Touche	Affichage :
1. convect cook	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> PREHEAT ENTER TEMP
2. (8)	<small>PRESS START</small> 400F
3. START	PREHEAT <small>CONVECT )</small>
4. Une fois que la température préchauffée est atteinte, si aucune mesure n'est prise après 12 secondes, alors PREHEAT END 400F clignote à l'écran.	400F <small>CONVECT</small>
5. Ouvrez la porte dans 30 minutes.	ENTER TIME
6. 5 0 0 325° Placez les aliments dans le four. Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson	5:00 <small>PRESS START</small>
7. START	Compte à rebours de la cuisson par convection

### Utilisation de la convection sans préchauffage

- Supposons que vous vouliez faire cuire des aliments pendant 5 minutes à 400°F en utilisant la convection sans préchauffage

Touche	Affichage :
1. convect cook x2	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> BAKE ROAST ENTER TEMP
2. (8)	<small>PRESS START</small> 400F
3. START	ENTER TIME
4. 5 0 0 325°	<small>PRESS START</small> 5:00
5. START	Compte à rebours (Si la porte s'est fermée)

### Bouillir à haut régime

Touche	Affichage :
1. convect cook x3	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> BROIL HIGH ENTER TIME
2. (1) (0) (0) (0)	<small>PRESS START</small> 10:00
3. START	10:00 <small>CONVECT COOK</small>

### Bouillir à faible régime

Touche	Affichage :
1. convect cook x4	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> BROIL LOW ENTER TIME
2. (1) (0) (0) (0)	<small>PRESS START</small> 10:00
3. START	10:00 <small>CONVECT COOK</small>

## REMARQUES POUR LA CUISSON AVEC CAPTEUR

- Le résultat final de la cuisson varie en fonction de l'état des aliments (par exemple, la température initiale, la forme, la qualité). Vérifiez la température des aliments après la cuisson. Si un temps supplémentaire est nécessaire, continuez à cuisiner manuellement.
- Restez à proximité du four pendant son utilisation et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter la cuisson excessive des aliments.

# CUISSON PAR CONVECTION

## Cuisson combinée micro-ondes + convection

- Supposons que vous vouliez faire cuire des aliments pendant 5 minutes en utilisant la cuisson combinée.

Touche	Affichage :
1. Combi cook x1	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> BAKE 325F
2. Combi cook x2	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> ROAST 350F
3. (8)	<small>PRESS START</small> 400F
4. START	ENTER TIME
5. 5 0 0 325°	<small>PRESS START</small> 5:00
6. START	Compte à rebours micro+convect cook

## Conseils sur les ustensiles de cuisine

### Cuisson par convection

Les casseroles en métal sont recommandées pour tous les types de produits de boulangerie, en particulier lorsque le brunissement ou la formation d'une croûte est important.

Les casseroles en métal au fini foncé ou mat sont idéales pour les pains et les tartes car elles absorbent la chaleur et produisent une croûte plus croustillante.

Les casseroles en aluminium brillant sont meilleures pour les gâteaux, les biscuits ou les muffins car ces casseroles réfléchissent la chaleur et aident à produire une légère croûte tendre.

Les casseroles ou les plats de cuisson en verre ou en vitrocéramique conviennent mieux aux recettes à base d'œufs et de fromage en raison de la nettoyabilité du verre.

Utilisez la grille ronde pendant la cuisson par convection.

Préchauffez toujours le four avant la cuisson par convection.

Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson - chaque fois que la porte est ouverte, le four perd de la chaleur, ce qui peut entraîner une cuisson inégale.

### Cuisson combinée

Il est recommandé d'utiliser des récipients de cuisson en verre ou en vitrocéramique. Veillez à ne pas utiliser d'objets avec des garnitures métalliques, car cela pourrait provoquer un arc électrique (étincelles) avec la paroi ou la tablette du four, et endommager la batterie de cuisine, la tablette ou le four.

Les ustensiles de cuisine en plastique résistant à la chaleur (jusqu'à 425°F) peuvent être utilisés, mais ils ne sont pas recommandés pour les aliments nécessitant une croûte ou un brunissage complet, car le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.

La cuisson combinée permet de faire dorer les aliments et de les rendre croustillants.

USTENSILE DE CUISSON	FOUR MICRO ONDE	CONVECTION	COMBINAISON
Verre résistant à la chaleur, verre-céramique <i>(Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)</i>	Oui	Oui	Oui
Métal	Non	Oui	Non
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Plastiques résistants aux micro-ondes	Oui	Non	Oui
Films plastiques et enveloppes	Oui	Non	Non
Produits en papier	Oui	Non	Non
Paille, osier et bois	Oui	Non	Non

\*Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson pour micro-ondes qui sont sûrs jusqu'à 425 °F.

# DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

## Utilisation du dégivrage automatique

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

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

1. Viande
2. Volaille
3. Poisson

Le poids disponible est de 0,1 à 6,0 lb

- Supposons que vous vouliez décongeler 1,2 kg de poisson.

Touche	Affichage :
1. Defrost X1	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> MEAT
2. Defrost X2	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> POULTRY
3. Defrost X3	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FISH
4. START	ENTER WEIGHT
5. ① and ② To enter weight	<small>PRESS START</small> 1.2
6. START	<small>DEFR.</small> FISH <small>cook</small>

Compte à rebours

## NOTES

1. Le four émettra un bip pendant le cycle de DÉCONGÉLATION. À ce stade, ouvrez la porte et tournez, séparez ou réorganisez les aliments. Retirez les portions qui ont décongelé. Remettez les portions congelées dans le four et appuyez sur pour **START** pour reprendre le cycle de décongélation.

### Conseils d'utilisation

- Pour de meilleurs résultats, retirez le poisson, les crustacés, la viande et la volaille de son emballage d'origine en papier ou en plastique fermé (emballage). Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et le jus près des aliments, ce qui peut provoquer la cuisson de la surface extérieure des aliments.

- Pour de meilleurs résultats, roulez votre viande hachée en boule avant de la congeler. Pendant le cycle de DÉCONGÉLATION, le micro-ondes signale quand il est temps de retourner la viande. Grattez tout excès de givre de la viande et poursuivez la décongélation.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille à rôtir pour micro-ondes pour récupérer les gouttes.

Ce tableau présente les sélections de types d'aliments et les poids que vous pouvez fixer pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, desserrez ou enlevez la couverture sur les aliments.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE	Catégorie	POIDS QUE VOUS POUVEZ FIXER (dixièmes de livre)
Defrost x 1	Viande	0,1 à 6,0
Defrost x 2	Volaille	0,1 à 6,0
Defrost x 3	Poisson	0,1 à 6,0

## Tableau de conversion de poids

Vous êtes probablement habitué à mesurer les aliments en livres et en onces qui sont des fractions de livre (par exemple, 4 onces égalent 1/4 de livre). Toutefois, pour entrer le poids des aliments dans la fonction de décongélation automatique, vous devez spécifier les livres et les dixièmes de livre. Si le poids indiqué sur le paquet de nourriture est en fraction de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

ONCES	POIDS DÉCIMAL
1,6	.10
3,2	.20
4,0	.25 Un quart de livre
4,8	.30
6,4	.40
8,0	.50 Une demi-livre
9,6	.60
11,2	.70
12,0	.75 Trois quarts de livre
12,8	.80
14,4	.90
16,0	1.0 Une livre

## NOTES

Si entre deux poids décimaux, choisissez le poids le plus faible pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation.

# RÉGLAGE DES MICRO-ONDES

## (1) Réglage du volume

Touche :	Affichage :
 X1	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME LOW
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME MED
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME HIGH
START	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME OFF OFF

## (2) Réglage de l'affichage de l'horloge

Touche :	Affichage :
 X2	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CLOCK DISPLAY ON
START	OFF
 X2	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CLOCK DISPLAY OFF
START	ON

## (3) Réglage du poids Lb / KG

Touche :	Affichage :
 X3	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> Lb / Kg
START	Kg

## (4) Réglage de la langue

Touche :	Affichage :
 X4	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> LANGUAGE FRENCH
START	FRANCAIS
 X4	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> LANGUAGE ANGLAIS
START	ENGLISH

## (5) Réglage de DEMO

Touche :	Affichage :
 X5	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> DEMO OFF
START	ON

## NOTES

Le micro-ondes et le radiateur à convection en mode démo ne chauffent pas

# CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES

## (6) GARDER AU CHAUD

Touche :	Affichage :
Keep Warm	ENTER TIME
① ① ① ①	10:00
START	10:00

## (7) Utilisation Add 30 Sec.

Supposons que vous vouliez cuisiner pendant une minute.

Touche :	Affichage :
+30 Sec X2	:30
	1:00
	Time counting down

## (8) Cuisson en plusieurs étapes

Première étape 5h00 PL -HI, deuxième étape 3h00 PL -80

Touche :	Affichage :
Cook Time	ENTER TIME
⑤ ① ①	5:00
Power Level	PL-HI
Cook Time	ENTER TIME
③ ① ①	3:00
Power Level X3	PL-80
START	5:00

## (9) Fonction de verrouillage pour les enfants

Verrouillage : En état d'attente, appuyez sur Cancel Hold 3s to lock, il y aura deux « bips » indiquant l'entrée en état de verrouillage des enfants et l'indicateur de verrouillage s'allumera, l'écran affichera l'heure actuelle.

Déverrouillage : En état de verrouillage, appuyez sur Cancel Hold 3s to lock, il y aura deux « bips » indiquant que le verrou est libéré, et l'indicateur de verrouillage disparaîtra.

## (10) Utilisation de Ready Set

Le chauffage ou la cuisson au micro-ondes peut être rapidement réglé à un niveau de puissance de 100 % entre 1 et 9 minutes. Utilisez les touches numériques 1 à 9 pour choisir les minutes de cuisson souhaitées

(cette option ne fonctionnera qu'avec les touches numériques 1 à 9) :

### Exemple : pour chauffer rapidement pendant 2 minutes à 100% de puissance :

Appuyez sur les touches numériques 1 à 9 pour les minutes de cuisson souhaitées. ②

**Remarque :** la fonction **Ready Set** ne peut pas être réglée lors de l'utilisation de la fonction **Décongélation** (par poids).

## NOTE

Le message « Food » sera affiché si une touche de cycle de cuisson rapide est actionnée plus de 5 minutes après la fermeture de la porte du four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermer la porte pour éliminer « Food » de l'étalage.



## AVERTISSEMENT

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

### EXTÉRIEUR

La surface extérieure est en acier et en plastique pré-revêtu. Nettoyez l'extérieur avec un savon doux et de l'eau ; rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyant ménager ou abrasif.

### PORTE

Débranchez le cordon d'alimentation ou désactivez le four avec le réglage Child Lock avant de le nettoyer afin d'éviter toute manipulation inattendue.

Essayez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon doux pour éliminer tout déversement ou éclaboussure. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment avec un chiffon doux. Évitez l'utilisation de sprays et autres nettoyants agressifs, car ils peuvent tacher, traîner ou ternir la surface de la porte.

### **ACIER INOXYDABLE EASY CARE™ / ACIER INOXYDABLE SMUDGE PROOF™ L / ACIER INOXYDABLE NOIR (CERTAINS MODÈLES)**

Votre four à micro-ondes (certains modèles) peut avoir une finition ou un revêtement en acier inoxydable. Nettoyez l'inox à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et propre. N'utilisez PAS de nettoyants achetés en magasin comme les nettoyants pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant contenant un abrasif, des chlorures, des chlorines ou de l'ammoniaque. Il est recommandé d'utiliser du savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre.

### INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car peu de chaleur est générée sur les surfaces intérieures ; par conséquent, il n'y a pas de cuisson et de réglage des déversements ou des éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez-les avec un chiffon doux et de l'eau chaude. **N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DIFFICILES NI DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour les sols plus lourds, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux ; rincez abondamment à l'eau chaude. Le support peut être nettoyé à l'eau chaude savonneuse, rincé et séché.

### COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est situé au plafond, dans la cavité du four à micro-ondes. Il est fabriqué à partir de mica et nécessite donc une attention particulière. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer de bonnes performances du four à micro-ondes. Essayez soigneusement avec un chiffon humide les éclaboussures d'aliments sur la surface du couvercle immédiatement après leur apparition. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou éventuellement prendre feu. **NE PAS RETIRER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES**

### Élimination des odeurs

Parfois, une odeur de cuisson peut subsister dans le four à micro-ondes. Pour le retirer, mélangez 1 tasse d'eau, le zeste râpé et le jus d'un citron et plusieurs clous de girofle entiers dans un verre doseur de 2 tasses. Faites bouillir pendant plusieurs minutes en utilisant une puissance de 100 %. Laissez prendre au four à micro-ondes jusqu'à refroidissement. Essayez l'intérieur avec un chiffon doux.

### PLATEAU TOURNANT MÉTALLIQUE ET PLATEAU CÉRAMIQUE

Le plateau tournant en métal et le plateau en céramique peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Lavez-les à l'eau douce et savonneuse. Ils sont également lavables au lave-vaisselle. Utilisez le panier supérieur du lave-vaisselle. L'arbre du moteur du plateau tournant n'étant pas étanche, l'excès d'eau ou les déversements doivent être essuyés immédiatement.

### PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

Le panneau de commande tactile doit être nettoyé avec soin. Si le panneau de commande est sale, ouvrez la porte du four à micro-ondes avant de le nettoyer. Essayez le panneau uniquement avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Séchez avec un chiffon doux. Ne frottez pas et n'utilisez pas de nettoyants chimiques de quelque nature que ce soit. Fermez la porte et appuyez sur CANCEL (ANNULER).

# VÉRIFICATION PAR APPEL DE SERVICE

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

Placez une tasse d'eau dans une tasse à mesurer en verre dans le four à micro-ondes et fermez bien la porte.

Faites fonctionner le four à micro-ondes pendant une minute à HAUT 100%.

**A** La lumière du four à micro-ondes s'allume-t-elle ? Oui \_\_\_\_\_ Non \_\_\_\_\_

**B** Le plateau tournant tourne-t-il ? (Il est normal que le plateau tourne dans un sens ou dans l'autre.) Oui \_\_\_\_\_ Non \_\_\_\_\_

**C** L'eau du four à micro-ondes est-elle chaude ? Oui \_\_\_\_\_ Non \_\_\_\_\_

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

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

## NOTES

1. si le temps qui s'affiche compte très rapidement, vérifiez le mode de démonstration dans la section CARACTÉRISTIQUES CONVENIENTES pour vous assurer que le mode DEMO est désactivé.
2. Si le four est réglé pendant plus de 30 minutes à un niveau de puissance de 100 %, après les 30 premières minutes, le niveau de puissance s'ajustera automatiquement à 80 % de puissance pour éviter la cuisson excessive.

## SPÉCIFICATIONS

Tension de ligne CA :	Monophasé 120 V, 60 Hz, CA uniquement
Alimentation CA requise :	1500W 15A
Puissance de sortie* :	900 W
Puissance de sortie* (convection) :	1400W
Fréquence :	2450 MHz
Dimensions extérieures (y compris la poignée) :	20,6" X 21,8" X 13"
Dimensions de la cavité :	14,6" X 14,6" X 10,7"
Capacité du four à micro-ondes*** :	1,5 Cu.Ft.
Uniformité de cuisson :	Plateau tournant
Poids :	Environ. (net) 47,18 lb, (brut) 53,26 lb
Lumière du four :	1*1,5 W LED

\* La Commission électrotechnique internationale a normalisé la méthode de mesure de la puissance de sortie. Cette méthode d'essai est largement reconnue.

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

\*\*\* La capacité interne est calculée en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La capacité réelle de rétention des aliments est moindre conforme aux normes fixées par :

**FCC** - Commission fédérale des communications autorisée.

**DHHS** - Conforme à la règle du Ministère de la Santé et des Services sociaux (DHHS), CFR, titre 21, chapitre I, sous-chapitre J.



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



- Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est répertorié par Underwriters Laboratories, Inc. Pour l'utilisation aux États-unis et au Canada.

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à compter de votre date d'achat initiale, Electrolux paiera tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de cet appareil qui s'avérerait défectueuse en termes de matériaux ou de fabrication lorsque cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

## Exclusions

Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants :

Les produits dont les numéros de série originaux ont été retirés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement déterminés.

Produit qui a été transféré de son propriétaire initial à une autre partie ou qui a été retiré en dehors des États-Unis ou du Canada.

De la rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité.

Les produits achetés « en l'état » ne sont pas couverts par cette garantie.

Perte de nourriture due à une défaillance quelconque du réfrigérateur ou du congélateur.

Produits utilisés dans un cadre commercial.

Les appels de service qui n'impliquent pas de dysfonctionnement ou de défauts de matériaux ou de fabrication, ou pour des appareils qui ne sont pas utilisés dans le cadre d'un usage domestique ordinaire ou qui sont utilisés autrement que conformément aux instructions fournies.

Appels de service pour corriger l'installation de votre appareil ou pour vous indiquer comment utiliser votre appareil.

Les dépenses visant à rendre l'appareil accessible pour l'entretien, telles que l'enlèvement des garnitures, des placards, des étagères, etc. qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est expédié de l'usine.

Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules, les filtres à air, les filtres à eau, les autres consommables, les boutons, les poignées ou d'autres pièces cosmétiques de l'appareil.

Les frais supplémentaires comprennent, sans s'y limiter, les appels de service après l'heure, le week-end ou les jours fériés, les péages, les frais de voyage en ferry ou les frais de kilométrage pour les appels de service vers des régions éloignées, y compris l'État de l'Alaska.

Les dommages à la finition de l'appareil ou de la maison encourus lors de l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les sols, les armoires, les murs, etc.

Les dommages causés par : des services effectués par des sociétés de service non autorisées ; l'utilisation de pièces autres que les pièces d'origine Electrolux ou de pièces obtenues auprès de personnes autres que des sociétés de service autorisées ; ou des causes externes telles qu'un abus, une mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, des accidents, des incendies ou des cas de force majeure.

## EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES ; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME PRÉVU DANS LE PRÉSENT DOCUMENT. LES RÉCLAMATIONS FONDÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, MAIS PAS MOINS D'UN AN. ELECTROLUX N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES, TELS QUE LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES FRAIS ACCESSOIRES RÉSULTANT DE TOUTE VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPOSÉE. CERTAINS ÉTATS ET PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, OU LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES, DE SORTE QUE CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

## Si vous avez besoin d'un service

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou tout autre document de paiement approprié pour établir la période de garantie si un service est requis. Si le service est effectué, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service au titre de cette garantie doit être obtenu en contactant Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie s'applique uniquement aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise personne à modifier ou à ajouter des obligations dans le cadre de cette garantie. Les obligations en matière de service et de pièces détachées dans le cadre de cette garantie doivent être exécutées par Electrolux ou une société de service autorisée. Les caractéristiques ou spécifications du produit décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

### États-Unis

1-800-374-4432

Frigidaire

10200 David Taylor Drive Charlotte,

NC 28262



# Electrolux

### Canada

1.800.265.8352

Electrolux Canada Corp.

5855, Chemin Terry Fox Mississauga,

Ontario, Canada L5V 3E4



A06822907-R-502020