

## Use & Care Guide

Over the Range Microwave Oven

## Guía de Uso y Cuidado

Horno microondas sobre la estufa

## Mode d'emploi et d'entretien

Four à micro-ondes au dessus de la cuisinière



 **Electrolux**

## Lirez et conservez ce guide s'il vous plaît

Nous vous remercions d'avoir choisi **Electrolux**, la nouvelle marque de haut de gamme dans les appareils ménagers. Ce Guide d'utilisation et d'entretien fait partie de notre engagement envers la satisfaction du client et la qualité du produit tout au long de la durée de vie de votre nouvel appareil.

Nous considérons votre achat comme le début d'une relation. Pour que nous puissions continuer à vous servir, utilisez cette page pour enregistrer des informations importantes sur le produit s'il vous plaît.

## Tenir un register pour une référence rapide

\_\_\_\_\_

Date d'achat

\_\_\_\_\_

Numéro de modèle Electrolux

\_\_\_\_\_

Numéro de série Electrolux (voir la photo pour l'emplacement)



### REMARQUE

L'enregistrement de votre produit avec Electrolux renforce notre capacité à vous servir. Vous pouvez vous inscrire en ligne à [www.electroluxappliances.com](http://www.electroluxappliances.com) ou en envoyant la carte d'enregistrement du produit dans l'e-mail.

## Problème?

Pour le support de téléphone sans frais aux États-Unis et au Canada:  
**1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)**

Pour obtenir une assistance en ligne et Internet Information de production, visitez :  
<http://www.electroluxappliances.com>

## PRECAUTIONS POUR EVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE DES MICRO-ONDES

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte puisque l'opération porte ouverte peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas annuler ou d'altérer les dispositifs de verrouillage de sécurité
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et laissez les résidus de sol ou de produits nettoyants s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité
- (c) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y a aucun dommage à la: (1) porte (voilée), (2) les charnières et les loquets (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité.
- (d) Le four ne doit pas être réglé ou réparé que par du personnel de service qualifié.

<b>RECHERCHE DE RENSEIGNEMENTS .....</b>	<b>2</b>	<b>CAISSON AUTOMATIQUE.....</b>	<b>17</b>
<b>PRECAUTIONS POUR EVITER L'EXPOSITION</b>		Auto cuisson .....	17
<b>EXCESSIVE DES MICRO-ONDES .....</b>	<b>2</b>	Maïs soufflé .....	17
<b>TABLE DES MATIÈRES.....</b>	<b>3</b>	<b>RECETTE RAPIDE.....</b>	<b>18-20</b>
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.</b>	<b>4</b>	Légumes / Viande/ Volaille.....	18
<b>DEBALLAGE ET EXAMEN DE VOTRE FOUR.</b>	<b>5</b>	Poissons / Desserts / Snacks / Pains, grains, Casseroles /Fondu, Ramolli/Repas congelés....	19
<b>INSTRUCTIONS POUR LA MISE A LA TERRE.</b>	<b>6</b>	Maïs soufflé .....	20
<b>RENSEIGNEMENTS QUE VOUS DEVEZ</b>		<b>FONCTIONS PRATIQUES .....</b>	<b>21</b>
<b>CONNAÎTRE .....</b>	<b>7-10</b>	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....</b>	<b>22-24</b>
A propos de votre four .....	7	<b>CONTROLE PAR APPEL DE SERVICE.....</b>	<b>25</b>
À propos des enfants et au micro-ondes.....	7	<b>SPECIFICATIONS.....</b>	<b>26</b>
À propos de cuisson micro-ondes.....	8	<b>INFORMATIONS DE GARANTIE.....</b>	<b>27</b>
À propos de la sécurité.....	8		
À propos des aliments .....	9		
À propos des Ustensiles et Revêtements.....	10		
<b>NOMS DE PIÈCES .....</b>	<b>11</b>		
<b>PANNEAU DE COMMANDE .....</b>	<b>12</b>		
<b>AVANT DE METTRE EN SERVICE.....</b>	<b>13</b>		
Pour régler l'horloge.....	13		
Stop/Clear.....	13		
Minuterie.....	13		
<b>CUISSON MANUELLE .....</b>	<b>14-16</b>		
Régler votre four aux micro-ondes pour la cuisson	14		
Démarrage rapide.....	14		
Régler le four aux micro-ondes par réglage de la puissance et du temps de cuisson .....	14		
Pour définir le niveau de puissance.....	14		
Convection .....	15		
Grille .....	15		
Réglage de dégivrage.....	15		
Capteur de réchauffage.....	16		
Cuisson aux multiples-séquences.....	16		

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de base doivent être respectées, y compris ce qui suit:



## Avertissement

Afin de réduire les risques de brûlure, électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition à l'énergie micro-ondes excessive:

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.**
2. Lisez et suivez les "**PRÉCAUTIONS À ÉVITER UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES EXCESSIVE**" à la page 2.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez seulement à une prise correctement mise à la terre. Voir la "Mise à la terre", page 6.
4. Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
5. Certains produits comme les œufs entiers et des contenants scellés—par exemple, pots de verre fermés—sont capables d'exploser et ne devraient pas être chauffés dans ce four.
6. Utilisez cet appareil uniquement pour son usage prévu, comme décrit dans ce manuel. N'utilisez pas les produits chimiques corrosifs ou ceux de vapeurs dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
7. Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire quand il est utilisé par des enfants.
8. Ne pas faire fonctionner cet appareil si le cordon ou la prise est endommagé et qu'il ne fonctionne pas correctement ou qu'il a été endommagé ou tombé.
9. Cet appareil ne doit être réparé que par un personnel qualifié. Contactez le plus proche service ELECTROLUX autorisé pour examen, réparation ou réglage.
10. Ne pas couvrir ou obstruer les ouvertures de l'appareil.
11. Ne pas stocker ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit près de l'eau—par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine, ou des endroits similaires.
12. Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
13. Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
14. Ne pas laisser le cordon pendre au-dessus de la table ou du comptoir.
15. Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 22.
16. Ne pas monter sur un évier.
17. Ne pas stocker quoi que ce soit directement sur le dessus de la surface de l'appareil lorsque l'appareil est en fonctionnement.
18. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four:
  - a. **Ne pas trop cuire la nourriture. Surveiller attentivement à l'appareil lorsque le papier, le plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.**
  - b. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
  - c. **Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, gardez la porte du four fermée, coupez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au panneau de disjoncteurs.**
  - d. Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir. Des bulles ou l'ébullition ne sont pas toujours présent lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes.
 

IL SE POURRAIT QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS DÉBORDER QUAND UN CUILLÈRE OU UN AUTRE UTENSIL EST INSÈRE DANS LE LIQUIDE.

Pour réduire le risque de blessures:

  - a. Ne pas trop chauffer le liquide.
  - b. Remuez le liquide avant et pendant le chauffage.
  - c. Ne pas utiliser de récipients à parois droites avec cou étroit. Utiliser un récipient à large ouverture.
  - d. Après cuisson, laissez reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de retirer le récipient.
  - e. Faites très attention lors de l'insertion d'une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
20. Les ouvertures de ventilation propres et les filtres à graisse fréquemment graisse ne doivent pas s'accumuler sur les ouvertures de ventilation, les persiennes ou les filtres à graisse.
21. Faites attention lorsque vous nettoyez la grille et les filtres à graisse. Produits de nettoyage agressifs, tels que les nettoyants pour le four à base de soude, peuvent endommager la persienne et les filtres à graisse.
22. Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.
23. Cet appareil est conçu pour une utilisation ci-dessus de gaz et appareils de cuisson électrique en taille de 36 "de large ou moins.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# DEBALLAGE ET EXAMEN DE VOTRE FOUR

24. Lorsque vous utilisez la convection ou fonctions de cuisson mixtes, à la fois l'extérieur et l'intérieur du four chaud, choisissez toujours des maniques pour retirer les containers d'alimentaires et les accessoires culinaires telles que la plate-forme, grille autour du four et plateau en verre.

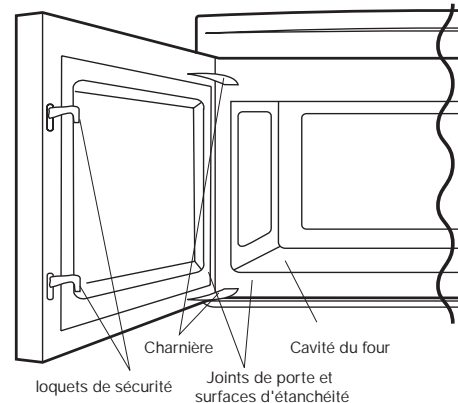
25. Ne pas nettoyer avec des tampons abrasifs en métal. Les pièces peuvent brûler et toucher des pièces électriques comportant un risque de choc.

26. **Thermomètre** — Ne pas utiliser la cuisson ordinaire. Ne pas utiliser la cuisson ordinaire ou thermomètres de four lors de la cuisson par micro-ondes ou une combinaison. Le métal et le mercure dans ces thermomètres pourraient provoquer un arc électrique et d'endommager le four. Ne pas utiliser un thermomètre dans les aliments que vous mettez au micro-ondes à moins que le thermomètre est conçu ou recommandé pour une utilisation dans le four à micro-ondes.

Ouvrir le fond de la boîte en carton, plier les rabats de carton en arrière et incliner le four pour le reposer sur le tapis de mousse de matière plastique. Retirez la carton du four et enlevez tous les matériaux d'emballage, les modèles de parois et montage de placard supérieur. **CONSERVER LA CARTON, CAR ELLE PEUT FACILITER L'INSTALLATION.**

1. Enlever l'autocollant à partir de l'extérieur de la porte s'il y en a un.
2. Vérifiez pour voir qu'il ya un GABARIT DE PAROIS et MONTAGE DE PLACARD SUPERIEUR. Lire les annexes et CONSERVER le MANUEL D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.

Assurez-vous que le four n'est pas endommagé, comme une porte mal alignée ou pliée, joints de porte endommagés et surfaces d'étanchéité, les charnières de portes cassées ou lâches et les loquets et les bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. S'il ya des dommages, ne pas faire fonctionner le four et contactez votre revendeur ou service autorisé ELECTROLUX. Voir les instructions d'installation pour plus de détails



## Avertissement

Si vous voyez un arc, appuyez sur la touche **Stop/Clear** et corriger le problème.

### Arc électrique

Un arc électrique est le terme de micro-ondes pour des étincelles dans le four.

Un arc électrique est provoqué par :

- La grille en métal n'est pas installé correctement, il en result qu'il touche la paroi des micro-ondes.
- Une pièce métallique ou feuille qui touche le côté du four.
- Feuille n'est pas modulée en fonction d'aliments (bords relevés agissent comme des antennes).
- Métal, comme les attaches, épingles de volaille, ou des plats cerclées d'or, au micro-ondes.
- Serviettes en papier recyclé contenant des petits morceaux de métal utilisées au micro-ondes.

### Déclaration sur les Interférences de Fréquence Radio de la Federal Communications Commission (ÉTATS-UNIS seulement)

Cet équipement génère et utilise des fréquences ISM et s'il n'est pas installé et utilisé correctement en stricte conformité avec les instructions du fabricant, il peut causer des interférences sur la réception radio et télévision.

Il a été testé et s'est révélé conforme aux limites concernant les appareils 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'existe aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences à la réception radio ou télévision, qui peut être déterminé en mettant l'appareil sous et hors tension, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Placez le four à micro-ondes à distance du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes dans une autre prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits 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 de telles interférences.

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon muni d'un fil de terre avec une fiche de terre. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise en conformité avec le National Electrical Code et les codes et règlements locaux. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise en conformité avec le National Electrical Code et les codes et règlements locaux. Dans le cas d'un 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 utilisation incorrecte de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique.

## Exigences électriques

Le four est équipé d'une prise de terre à 3 broches. EN AUCUN CAS NE PAS ENLEVER LA GOUPILLE AU SOL DE LA FICHE.

NE PAS UTILISER UNE RALLONGE.

Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien qualifié d'installer une prise près de l'appareil. Le cordon d'alimentation et la fiche doivent être connectés à un séparé de 120 volts AC, 60 Hz, 15 A ou plusieurs circuit de dérivation, seul réceptacle à la terre. La prise doit être située à l'intérieur de l'armoire directement au-dessus de l'emplacement de montage du four à micro-ondes comme indiqué à la figure 1.

### REMARQUES:

1. Si vous avez des questions au sujet de la mise à la terre ou installation électrique, consultez un électricien qualifié ou une personne de service.
2. Ni Electrolux ni le détaillant ne peuvent accepter aucune responsabilité pour des dommages au four ou des blessures résultant du non-respect des procédures de branchement électrique.

## Interférences radio ou TV

Devrait-il y avoir de l'interférence causée par le four à micro-ondes à la radio ou la télévision, vérifier que le four à micro-ondes est branché sur un circuit différent, déplacer le radio ou la télévision aussi loin que possible du four ou vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.

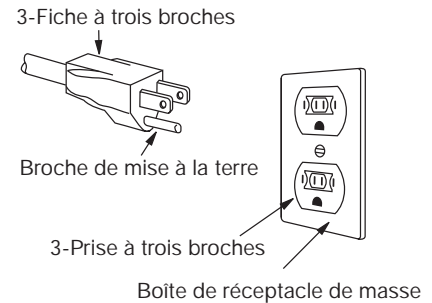
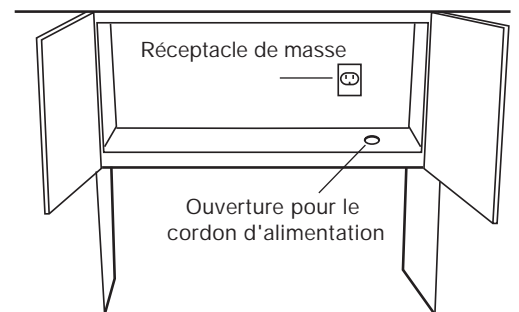


Figure 1



## A propos de votre four

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

Ne jamais utiliser le four sans la platine tournante et appui ni retourner le platine tournant de sorte qu'un grand plat peut être placé dans le four. La platine tournante tourne à la fois vers la droite et vers la gauche. Laissez TOUJOURS des aliments dans le four à micro-ondes quand il est entrain d'absorber l'énergie des micro-ondes.

Lors de l'utilisation du four à des niveaux de puissance inférieurs à 100%, vous pouvez entendre le magnétron en service marche-arrêt. Il est normal que l'extérieur du four soit chaud à la toucher lors de la cuisson ou le réchauffage.

La condensation est une partie normale de la cuisson aux micro-ondes. L'humidité ambiante et l'humidité dans les aliments auront une influence sur la quantité d'humidité qui se condense dans le four. En règle générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que ceux découverts. Les ouvertures d'aération ne doivent pas être bloquée

Le four aux micro-ondes se sert à la préparation des aliments. Il ne devrait pas être utilisé pour sécher les vêtements ou les journaux.

Votre four aux micro-ondes est classé à 1050 watts en utilisant la procédure de test IEC. En utilisant des recettes ou des directives sur l'emballage, vérifier la cuisson une minute ou deux avant le temps minimum et ajouter du temps en conséquence.

## À propos de cuisson micro-ondes

- Disposer les aliments avec soin. Placez les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Faites la cuisson pendant le court laps de temps indiqué et ajoutez plus que nécessaire. Des aliments trop cuits peuvent fumer ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Consultez dans la recette ou le livre de cuisine: serviettes en papier, papier ciré, film plastique micro-ondes ou un couvercle. Des couvertures empêchent les projections et aident les aliments à cuire uniformément.
- Protegez avec de petits morceaux plats de papier d'aluminium, les zones minces de viande ou de volaille pour en éviter de trop cuire avant que les zones épaisses et denses sont bien cuites.
- Remuer 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 afin d'accélérer la cuisson des aliments tels que du poulet et des hamburgers. Les gros objets comme les rôtis doivent être remis au moins une fois.
- Réarranger les aliments tels que les boulettes de viande demi-cuites de haut en bas et du centre du plat à l'extérieur.
- Ajoutez le temps de repos. Retirer les aliments du four et remuez, si possible. Couvrir-les pour le temps de repos, ce qui permet à la nourriture pour finir la cuisson sans surcuisson.
- Vérifier la cuisson. Rechercher des signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes.  
Les signes de cuisson comprennent:
  - La nourriture taitee tou au long à vapeur, pas seulement à bord.
  - Le fond au milieu du plat est très chaud à la touche.
  - Les cuisses de volaille se déplacer facilement.
  - La viande et la volaille ne présentent pas la rose.
  - Le poisson est opaque et se défasse facilement à la fourchette.

## À propos de la sécurité

- Vérifier les aliments pour voir s'ils sont cuits aux températures recommandées par La Direction de l'Agriculture des États-Unis.

Temps	Aliments
145°F (63°C)	Pour le bœuf, l'agneau ou la veau coupé en côtelettes de steaks ou rôtis MI-CUIT.
160°F (71°C)	Pour le porc frais, la viande hachée, poisson, fruits de mer, plats aux oeufs, les aliments préparés surgelés et de bœuf, d'agneau ou de veau coupée en steaks, côtelettes ou les rôtis cuits à point.
165°F (74°C)	Pour les résidus de la nourriture et les aliments "frais" prêt-à-réchauffer, réfrigérés, épicerie et prêt à porter, poulet entier ou de dinde, de poulet ou de dinde et volaille hachée utilisée dans de poulet ou de dinde hamburgers, de la volaille désossée blanc NOTE: Ne pas cuire la volaille entière farcie. Cuire la farce séparément à 165 °F.

Pour tester la cuisson, insérer un thermomètre à viande dans un endroit épais, loin de la graisse ou de l'os. NE JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments lors de la cuisson, sauf s'il est approuvé pour l'utilisation de micro-ondes.

- Utilisez toujours des poignées pour éviter les brûlures lors de la manipulation des ustensiles qui sont en contact avec des aliments chauds. Assez de chaleur à partir de la nourriture peut transférer à travers des ustensiles pour causer des brûlures de la peau.
- Éviter les brûlures de vapeur en dirigeant la vapeur loin du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné de la couverture d'un plat et ouvrir soigneusement le pop-corn et un four sacs de cuisson de la face.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier les progrès de cuisson fréquemment afin qu'il n'y ait aucune chance de trop cuire les aliments.
- NE JAMAIS utiliser de la cavité pour stocker les livres de cuisine ou autres articles.
- Choisir, entreposer et manipuler les aliments avec soin afin de préserver sa qualité et de réduire la propagation des bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez propre la couverture de guide d'onde. Les résidus d'aliments peuvent causer des étincelles et / ou des incendies.
- Faites attention lorsque vous supprimer des éléments du four de sorte que l'ustensile, vos vêtements ou accessoires ne touchent pas la porte à verrouillage de sécurité.
- Gardez une feuille d'aluminium utilisé pour la protection au moins 1 pouce de murs, du plafond et de la porte.

## À propos des enfants et au micro-ondes

Les enfants de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes avec une personne chargée de superviser très près d'eux. Entre les âges de 7 et 12, la personne chargée de la supervision devrait être dans la même chambre.

Il faut que l'enfant soit en mesure d'atteindre le four confortablement, sinon, il / elle doit se tenir debout sur un tabouret robuste.

A aucun moment, personne ne devrait être autorisé à se pencher ou à se balancer sur la porte du four.

Les enfants doivent apprendre toutes les précautions de sécurité. Utilisez des poignées, retirez les couvercles avec précaution, porter une attention particulière aux contenants d'aliments craquants car ils peuvent être très chaud.

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

Les enfants doivent connaître que le four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir page 21 pour la fonction de verrouillage parental.



## À propos des aliments

Aliments	Faites	Ne faites pas
<b>Oeufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les jaunes d'œufs piqués avant la cuisson pour éviter "l'explosion".</li> <li>Piquer la pelure des pommes de terre, des courges, des hot-dogs et des saucisses de sorte que la vapeur s'échappe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire les œufs en coquilles.</li> <li>Réchauffer des œufs entiers.</li> <li>Noix ou de graines sèches en leur coquilles</li> </ul>
<b>Maïs soufflé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez le maïs soufflé ensachée Pour la cuisson à micro-ondes.</li> <li>Écoutez lorsque le maïs à éclater pour l'éclatement ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utilisez la moquette du maïs soufflé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maïs soufflé dans des sacs de papier brun ou des bols en verre.</li> <li>Dépasser le temps maximum indiqué sur le paquet de maïs soufflé.</li> </ul>
<b>Aliments pour bébés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transfert des aliments pour bébés en de petits plats et les faire réchauffer doucement, en les remuant souvent. Vérifiez la température avant de servir.</li> <li>Mettre la tétine sur les bouteilles après le chauffage et agiter vigoureusement. il est recommandé d'en faire l'essai sur la face interne d'un "poignet" avant de le nourrir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chauffer des bouteilles jetables.</li> <li>Faire chauffer les biberons avec la tétine.</li> <li>Faire chauffer les aliments pour bébés dans des bocaux originaux.</li> </ul>
<b>Général</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couper les produits de boulangerie avec remplissage après le chauffage pour libérer la vapeur et éviter les brûlures.</li> <li>Bien mélanger les liquides avant et après le chauffage pour éviter "éruption".</li> <li>Utilisez le bol profond, lors de la cuisson des liquides ou de céréales, pour éviter les débordements.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffer ou cuire dans des bocaux en verre fermés ou récipients hermétiques à l'air.</li> <li>Boîte de conserve au micro-ondes comme les bactéries nocives ne peuvent pas être détruits.</li> <li>Cuire en friture profonde.</li> <li>Le bois sec, courges, herbes ou papiers humide.</li> </ul>

## À propos des Ustensiles et Revêtements

Il n'est pas nécessaire d'acheter toutes nouvelles casseroles de cuisine. Beaucoup de morceaux déjà dans votre cuisine peuvent être utilisés avec succès dans votre micro-ondes de la nouvelle gamme. Assurez-vous que l'ustensile ne touche pas les parois intérieures pendant la cuisson.

### Utilisez ces ustensiles pour la cuisson au micro-ondes et réchauffage:

- vitrocéramique (Pyroceram<sup>®</sup>), tel que Corningware<sup>®</sup>.
- verre résistant à la chaleur (Pyrex<sup>®</sup>)
- pellicule en plastique sécuritaire.
- assiettes en papier
- poterie au micro-ondes sûr, en grès et porcelaine
- plat brunisseur (Ne dépassez pas le temps de préchauffage recommandés. Suivez les directives du fabricant.)

### Ces éléments peuvent être utilisés pour le réchauffage très court des aliments qui ont peu de graisse ou de sucre la-dedans.

- bois, paille, osier

#### NE PAS UTILISER

- casseroles métalliques et moules à gâteaux
- plats avec garniture métallique
- verre non résistant à la chaleur
- plastiques non- résistante au micro-ondes (bacs à margarine)
- produits en papier recyclé
- sacs de papier brun
- sacs à entreposage des aliments
- attaches en métal

Souhaitez vous vérifier si un plat est sans danger pour les micro-ondes, placez le récipient vide dans le four et micro-ondes à HAUTE intensité pendant 30 secondes. Un plat qui devient très chaud ne devrait pas être utilisé.

### Les revêtements suivants sont idéales:

- Les serviettes de papier sont bonnes pour couvrir des aliments au réchauffage et pour absorber la graisse pendant la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage.
- La pellicule plastique, destinée spécialement à l'utilisation de micro-ondes peut être utilisée pour la cuisson et le réchauffage. NE PAS laisser une pellicule de plastique à la touche des aliments. Purger-la pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Les couvercles pour micro-ondes sont un bon choix parce que la chaleur est conservée à proximité des aliments et accélère la cuisson.
- Sacs de cuisson au four sont bonnes pour de grosses pièces de viande ou des aliments à attendrir. NE PAS utiliser les attaches de fil métallique. N'oubliez pas de percer le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

### Comment utiliser une feuille d'aluminium dans votre micro-ondes sur toute la gamme:

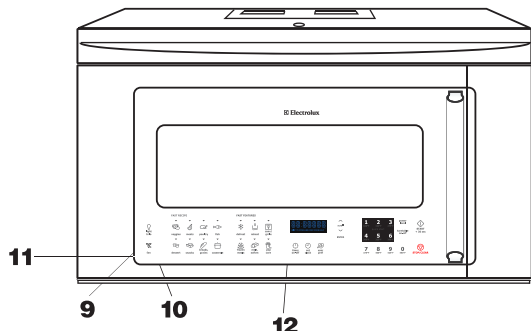
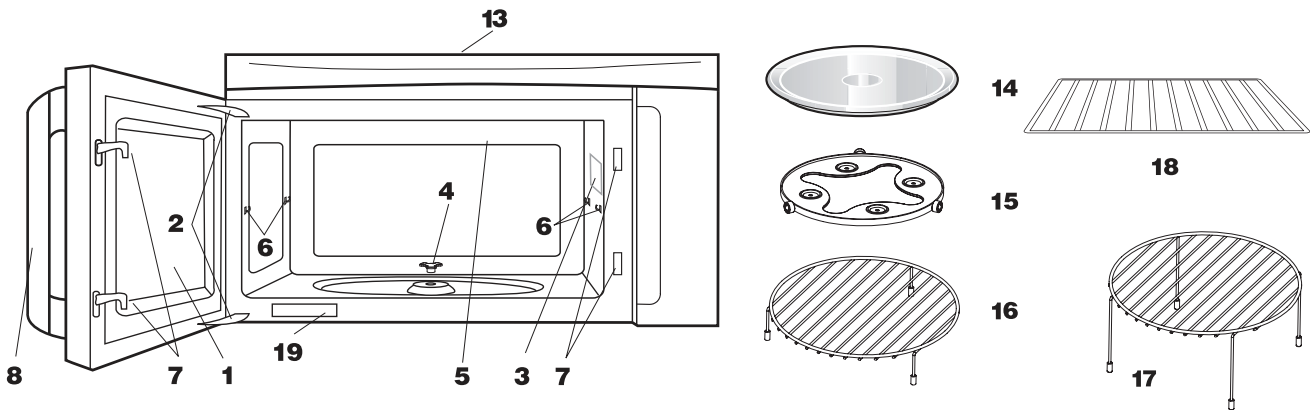
- Un petit morceau de papier d'aluminium posé sur les aliments peuvent être utilisés pour protéger les parties qui décongèlent ou cuisent trop vite.
- Foil devrait pas s'approcher à moins d'un pouce de toute surface du four.

Si vous avez des questions au sujet des ustensiles ou des revêtements, consultez un bon livre de recettes à micro-ondes ou suivre les conseils de la recette.

## Accessories

Il existe de nombreux accessoires à micro-ondes disponibles à l'achat. Évaluer attentivement avant d'acheter afin qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre pour micro-ondes vous aidera à déterminer correctement la cuisson et vous assurer que les aliments ont été cuits à des températures sécuritaires. Electrolux n'est pas responsable de tout dommage au four lorsque les accessoires sont utilisés.

## Vue de face



- 1 Porte du four aux micro-ondes avec fenêtre transparente
- 2 Charnières
- 3 Couverture du guide d'ondes: NE PAS ENLEVER

- 4 Arbre du moteur de la plaque tournante
- 5 Lumière du four à micro-ondes

Il s'allume lorsque le four à micro-ondes est en marche ou la porte ouverte

- 6 Détenteurs à grille en métal
- 7 Dispositif de verrouillage à sécurité

Le four à micro-ondes ne fonctionne pas sauf la porte est bien fermée.

- 8 Poignée
- 9 PAD à la lumière forte et faible

Appuyez une fois sur la bouton de lumière pour la lumière forte, deux fois pour la faible, et trois fois pour la lumière éteinte.

- 10 Touche à ventilation turbo/moyenne/basse/arrêtée
- Appuyez la bouton de ventilateur pour la ventilation à haute vitesse, soit trois fois pour la vitesse du ventilateur.

- 11 Panneau de commande de retouche automatique

- 12 Affichage de l'heure: affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes

- 13 Les ouvertures d'aération

- 14 Plateau tournant amovible en verre

Placer l'assiette de verre sur l' 'embrayage de l'arbre moteur de la platine tournante.

- 15 Support de la platine tournante

Installez le support de la platine tournante sur le fond du four à micro-ondes, le centrage du support de la platine tournante autour de l'accouplement de la plaque tournante. Ensuite, placez le plateau en verre de platine tournante vers l'accouplement du moteur de platine tournante.

- 16 Grille basse

Utilisation pour la convection et la cuisson combinée. Placer l'assiette sur la platine tournant en verre pour le propre fonctionnement.

- 17 Grille haute

Utilisation pour la convection et la cuisson combinée. Place on glass turntable tray for proper operation. Placer l'assiette sur la platine tournant en verre pour le propre fonctionnement.

- 18 Platine au fil en métal pour la cuisson de multiples niveaux des aliments.

- 19 Plaque signalétique (modèle et numéro de série).

## Accessories

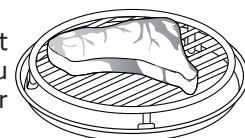
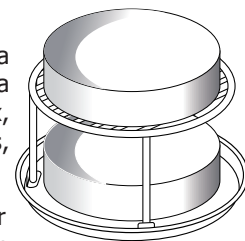
Les accessoires 16 et 17 sont conçus spécialement pour une utilisation dans le four à micro-ondes pour la convection, le mélange ou la cuisson au gril. NE PAS UTILISER LE MICRO-ONDE SEULEMENT POUR LA CUISSON. Ne substituez pas les mêmes types de racks pour ceux-ci spécialement conçus.

Grille haute (Grille de cuisson) pour la convection et la cuisson rapide

- Cette grille est placée sur la platine tournante pour la cuisson à deux niveaux, comme les gâteaux étagés, muffins etc.

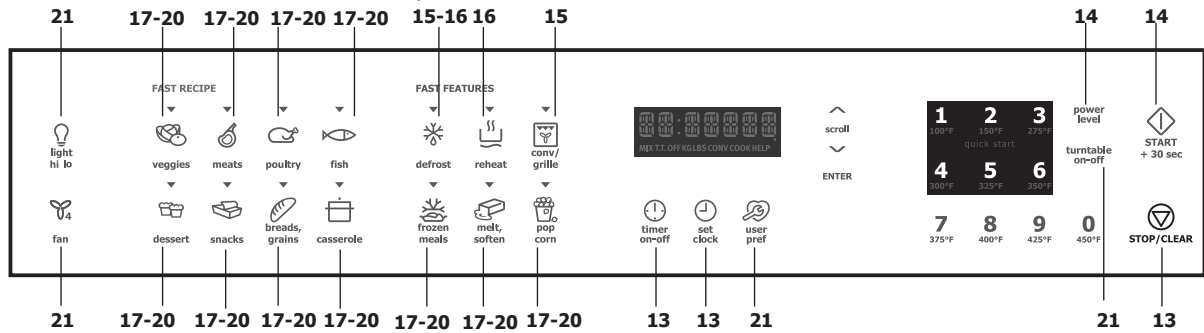
Grille basse (cuisson à grille) pour la convection, rôti au four ou rapide.

- Place sur la platine tournante et utilisation pour la cuisson au gril ou à une partie du jus pour s'écouler loin des aliments.

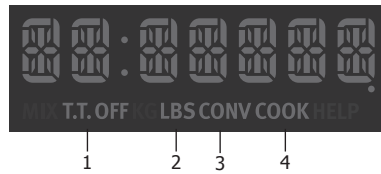


## PANNEAU DE COMMANDE

Les nombre à côté de l'illustration sur le panneau de contrôle indiquent les pages dans lesquelles se trouvent des descriptions de fonctions et des informations d'utilisation.



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



1. Platine tournante-Off
2. LBS
3. Convection
4. Cuisson

Rapportez-vous à l'étiquette de menu pour des références rapides.

Légumes	Viandes	Volaille
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pomme de terre cuite</li> <li>2. patate douce cuite</li> <li>3. gratin de brocolis au fromage</li> <li>4. tates douces confites</li> <li>5. légumes en boîte de conserve</li> <li>6. soupe chaude et aigre à la chinois</li> <li>7. soupe de légumes crémeux</li> <li>8. légumes frais</li> <li>9. légumes surgelés</li> <li>10. poivrons grillés à l'ail</li> <li>11. pommes de terre aux herbes</li> <li>12. casseroles à la pomme de terre, tomate et oignon</li> <li>13. pommes de terre à l'ail romarin</li> <li>14. épinards sautés avec du bacon</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pain de viande américaine</li> <li>2. côtes levées de porc grillés</li> <li>3. côte de bœuf rôti</li> <li>4. steak de jambon frotté au chili</li> <li>5. côtelettes de porc créole</li> <li>6. steak de flanc</li> <li>7. viande hachée</li> <li>8. hamburgers</li> <li>9. côtes levées de porc aux fines herbes</li> <li>10. .hot-dogs</li> <li>11. bifteck de surlonge de style coréen</li> <li>12. filet de porc glacé à l'érable</li> <li>13. burgers du Sud-Ouest</li> <li>14. côtelettes de porc remplies d'épinard</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. poulet grillé</li> <li>2. ailes de poulet Buffalo</li> <li>3. brochettes de poulet carribean</li> <li>4. poitrines de poulet</li> <li>5. nuggets de poulet</li> <li>6. cornouailles au nord de l'Italie</li> <li>7. poulet rôti au romarin</li> <li>8. oeufs brouillés</li> </ol>
		Dégivrage
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. casserole</li> <li>2. morceaux de poulet</li> <li>3. boeuf haché</li> <li>4. rôti</li> <li>5. soupe</li> <li>6. steaks/côtelettes/poissons</li> </ol>
Poisson	Desserts	Snacks
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. poissons /fruits de mer</li> <li>2. flet avec sherry</li> <li>3. poisson frit au four</li> <li>4. darnes de saumon épicié</li> <li>5. poulamon avec des miettes de pain à l'ail</li> <li>6. crevettes</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. biscuits aux brisures de chocolat</li> <li>2. biscuits au chocolat décadence</li> <li>3. relish de canneberges oranges</li> <li>4. petits gâteaux</li> <li>5. carrés au chocolat</li> <li>6. biscuits saveur citron</li> <li>7. barres de crème de citron</li> <li>8. pommes cuites à nouvelle-Angleterre</li> <li>9. biscuits à l'avoine aux raisins</li> <li>10. crisps au noix de pécan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. entrées</li> <li>2. amuse-bouche</li> <li>3. sandwichs surgelés / frais</li> <li>4. snacks surgelés</li> <li>5. bouchées de pizza</li> <li>6. pizzas fraîches</li> <li>7. pizza surgelée</li> <li>8. soupe</li> </ol>
Pains, céréales	Casserole	Ramollir ou fondre
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. croissants</li> <li>2. petits pains/muffins</li> <li>3. pain doré congelés</li> <li>4. petits pains /muffins congelés</li> <li>5. céréales chaudes</li> <li>6. pâtes</li> <li>7. riz</li> <li>8. risotto de tomate et d'épinards</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. boeuf Stroganoff</li> <li>2. casserole</li> <li>3. poulet et de riz</li> <li>4. pâté au poulet</li> <li>5. risotto aux crevettes et citron</li> <li>6. boulettes de viande avec des pâtes rôti au four</li> <li>7. pâtes avec une sauce à la viande de tomate</li> <li>8. pâtes aux tomates et rapini</li> <li>9. seaAliments pasta</li> <li>10. Pâtes aux fruits de mer</li> <li>11. plat cuisiné au thon et nouilles</li> <li>12. poulet au piment chili</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. beurre</li> <li>2. chocolat</li> <li>3. fromage à la crème</li> <li>4. crème glacée</li> </ol>
		Repas congelés
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. assiette</li> <li>2. petit déjeuner congelés</li> <li>3. plats surgelés</li> <li>4. repas congelés pour enfants</li> </ol>

Avant d'utiliser votre nouveau micro-ondes à convection, assurez-vous de lire et de comprendre ce Manuel d'Entretien et d'Utilisation complètement.


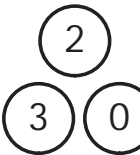

Avant que le micro-ondes à convection peut être utilisé, suivez ces procédures:

1. Après unité est installée au-dessus de gamme, assurez-vous que l'appareil est branché dans la prise électrique.
2. Fermez la porte. L'affichage du four indiquera- Définir l'heure du jour s.v.p. Cela se répète 3 fois à l'écran. Puis unité émet un bip et [:] apparaîtra dans l'affichage
3. Vous pouvez régler l'horloge à tout moment pendant cette période. Voir les instructions sur la configuration de l'horloge ci-dessous.

## 1. Pour régler l'horloge

- Supposons que vous voulez entrer le temps correct du jour 2:30.

### Procédure

Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche <b>réglez l'heure</b> .	
2. Entrez l'heure correcte du jour en appuyant sur les numéros dans l'ordre. L'écran va afficher [2:30]	
3. Appuyez sur la touche <b>START / +30 sec</b> pour confirmer.	

### REMARQUE

1. Il s'agit d'une horloge à 12 heures
2. Après le réglage de l'horloge, le four affichera l'heure actuelle.
3. Au cours de réglage de l'horloge, si vous ne confirmez pas l'horloge en appuyant sur **START / +30 sec** dans 5 minutes ou appuyez sur **STOP / CLEAR**, l'horloge est invalide et le four affichera " : "
4. Si l'horloge n'a pas été réglée et qu'aucune opération se produit en 5 minutes, le four se met en mode d'économie d'énergie et l'écran ne s'allume pas. Pour allumer, appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de contrôle pour amener l'alimentation sur le mode d'économie.

## 2.STOP/CLEAR

Toucher **STOP/CLEAR** pour:

- 1.Effacer si vous faites une erreur lors de la programmation
2. Arrêter le four temporairement durant la cuisson.
3. Ramenr le temps de la journée à l'affichage.
4. Annuler un programme en cours de cuisson, touchez deux fois.
5. Pour revenir à l'état d'attente, lorsque "END" ou "COOK END" est affiché.

## 3.Fonction de minuterie




1. Appuyez sur la **minuterie on-off** de la minuterie
2. Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson dont vous avez besoin, et le temps de cuisson maximal est de 99.
3. Appuyez sur la **minuterie on-off** pour démarrer le compte à rebourse du temps. Lorsque le compte à rebours est expiré. La sonnerie retentit et "END " est affiché pour indiquer l'achèvement.
4. Soit ouvrir la porte soit presser la touche **Stop / Clear** pour retourner à l'état d'attente.

### REMARQUE

1. Lorsque la minuterie compte à rebours et que vous souhaitez annuler la minuterie, toucher la **minuterie on-off** pour l'annuler.
2. Lorsque la fonction de minuterie est en marche, l'hotte de ventilation et la lumière de surface peuvent être activées.
3. La minuterie peut être réglée dans l'état de cuisson et de pause et l'écran affiche le temps de cuisson restant. Vous pouvez appuyer sur la **minuterie on-off** pour la vérifier.

- Supposez que vous souhaitez programmer un appel téléphonique en longue distance de 3 minutes.

### Procédure

Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche de la <b>minuterie on-off</b> .	
2. Entrez le temps. L'écran affichera [3:00]	
3. Appuyez sur la <b>minuterie on-off</b> . La minuterie compte à rebours.	

## 4. Réglage des Micro-ondes pour la cuisson manuelle

### 4.1 Configuration de votre micro-ondes pour cuisiner

Le four aux micro-ondes sur toute la gamme peut être programmé pour l'énergie à 99 minutes et 99 secondes (99:99). Appuyez sur les touches numériques (pas seulement de 1 à 6) pour régler le temps de cuisson, puis appuyez sur **START / +30 sec** pour démarrer le temps de cuisson du four réglé à 100% de puissance.

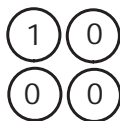
- Supposons que vous voulez faire cuire 10 minutes à 100% de puissance

#### Procédure

Étape	Touche
-------	--------

1. Appuyez sur la touche numéro 1,0,0,0.

Remarque: Après avoir appuyé sur la première touche numérique, le prochain numéro doit être enfoncé rapidement (moins de 2 secondes). Il s'agit pour l'utilisation de numéros 1 - 6 pour la premier chiffre pressé, car ceux-ci sont également utilisés comme une caractéristique de cuisson de démarrage rapide.



Reportez-vous à la section 4.2 ci-dessous.

2. Appuyez sur la touche **START/+30 sec** pour démarrer le four à 10 minutes à 100% de puissance.



### 4.2 Démarrage rapide

1. Le démarrage rapide est une fonction très utile pour commencer à cuire de 1 à 6 minutes en appuyant sur le numéro de 1 à 6
- Supposons que vous vouliez faire cuire 2 minutes à 100% de puissance

#### Procédure

Étape	Touche
-------	--------

Appuyez sur le numéro 2 et le four démarre automatiquement la cuisson pendant 2 minutes



2. Appuyez sur la touche **START / +30 sec** pour commencer à cuire pendant 30 secondes à 100% de puissance. Vous pouvez appuyer sur la touche **START / +30 sec** à plusieurs fois pour continuer à ajouter le plus de temps de cuisson.
- Supposons que vous vouliez réchauffer une tasse de soupe pendant 30 secondes.

#### Procédure

Étape	Touche
-------	--------

Appuyez sur la touche **START / +30 sec**



Pendant la cuisson, le temps de cuisson à 30 secondes peuvent être ajoutés en appuyant sur la touche **START / +30 sec**.

La touche peut être pressée plusieurs fois pour continuer à ajouter plus de temps de cuisson de programme.

## 4.3 Réglage de la cuisson au micro-ondes en réglant la puissance et le temps de cuisson

### Pour définir le niveau de puissance

Il ya dix niveaux de puissance sont prévus.

L'utilisation au faible niveaux de puissance augmentera le temps de cuisson, qui est recommandé pour les aliments tels que le fromage, le lait et la cuisson longue et lente de la viande, consulter des livres de cuisine ou des recettes pour les recommandations spécifiques.

Au cours de la cuisson aux micro-ondes, la puissance peut être changée. Appuyez le **niveau de puissance**, le courant s'allume, vous pouvez maintenant appuyer sur la touche numérique pour changer la puissance.

Exemple: appuyez sur 8 pour modifier la puissance de P-80, et l'affichage rappelle "**Le Niveau de Puissance en Temps Réel est P-80**".

La puissance de la durée restante sera de 80%.

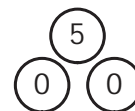
Afficher le niveau de puissance et la touche numérique pour la puissance désirée	Pourcentage approximatif de puissance	Les mots courants pour les niveaux des puissances
NMÉRO DE TOUCHE 1,0	100%(P-100)	Élevé
NMÉRO DE TOUCHE 9	90% (P- 90)	
NMÉRO DE TOUCHE 8	80% (P- 80)	
NMÉRO DE TOUCHE 7	70% (P- 70)	Moyen élevé
NMÉRO DE TOUCHE 6	60% (P- 60)	
NMÉRO DE TOUCHE 5	50% (P- 50)	Moyen
NMÉRO DE TOUCHE 4	40% (P- 40)	
NMÉRO DE TOUCHE 3	30% (P- 30)	Moyen faible/Dégivrage
NMÉRO DE TOUCHE 2	20% (P- 20)	
NMÉRO DE TOUCHE 1	10% (P- 10)	Faible

- Supposons que vous voulez faire cuire pendant 5 minutes au niveau de puissance de 80%.

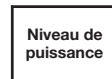
#### Procédure

Étape	Touche
-------	--------

1. Appuyez sur les touches numériques pour choisir le temps de cuisson.



2. Appuyez une fois sur la touche de **niveau de puissance**. La puissance de défaut est P-100



3. Appuyez sur le numéro 8 pour régler la puissance.

Par exemple: 10 pour une puissance de 100%, et 1 pour une puissance de 10%



4. Appuyez sur la touche **START/+30 sec** pour démarrer le four et le temps de cuisson décompte.



### REMARQUE

Après que la cuisson est terminée, l'appareil va émettre les beep 4 fois et l'écran affichera "Cuisine Terminée".

Pour l'annuler, soit ouvrir la porte, soit toucher **Stop/Clear**.

## 5. Convection/Grille

### 5.1 Convection

Il y a dix températures de convection:

100°F, 150°F, 275°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F, 425°F, 450°F.


#### Utiliser la conv/grille avec préchauffage

Supposons que vous souhaitez préchauffer le four puis cuire des aliments, en utilisant la convection, pendant cinq minutes à 275° F.

Procédure	
Étape	Touche
1. Appuyez la touche <b>conv/grille</b> une fois.	
2. Appuyez sur la touche numéro/ température pour choisir la température.	<b>3</b> 275°F
3. Appuyez sur la touche <b>START/+30sec</b> pour confirmer	
4. Appuyez sur la touche <b>START/+30sec</b> pour commencer à préchauffer le four. L'affichage indiquera la température de préchauffage. Lorsque la température réglée est atteinte, le signal sonore retentit 4 fois et l'affichage indiquera "CHAUFFAGE TERMINE" pour vous rappeler de placer les aliments dans le four.	
5. Ouvrez la porte, placez les aliments dans le four. Ensuite, appuyez sur les touches numériques 5,0,0	
6. Appuyez sur la touche <b>START/+30sec</b> pour démarrer le four	

#### Utiliser la touche conv/grille sans préchauffage

- Supposons que vous vouliez cuire les aliments pendant 5 minutes à 275 ° F en utilisant la convection sans préchauffage :

Procédure	
Étape	Touche
1. Mettez la nourriture dans le four. Appuyez la touche <b>conv/grille</b> one fois.	

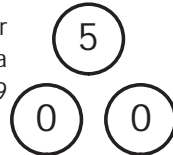
- Appuyez sur la touche numéro/ température pour choisir la température.

**3**  
275°F

- Appuyez sur la touche **START/+30sec** pour confirmer



- Appuyez sur les touches numériques pour sélectionner le temps de cuisson. La durée maximale est de 99 minutes et 99 secondes.


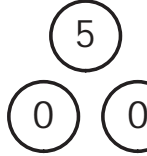



- Appuyez sur la touche **START/+30sec** pour démarrer le four



### 5.2 Grille


- Supposons que vous vouliez cuire les aliments pendant 5 minutes en utilisant la grille.

Procédure	
Étape	Touche
1. Appuyez la touche <b>conv/grille</b> deux fois.	
2. Appuyez sur les touches numériques pour sélectionner le temps de cuisson. La durée maximale est de 99 minutes et 99 secondes.	
3. Appuyez sur la touche <b>START/+30sec</b> pour démarrer le four.	

### REMARQUE

- Pendant la cuisson par convection, le ventilateur s'allume automatiquement à la vitesse lente pour protéger le four à micro-ondes. Le ventilateur d'évacuation s'éteint automatiquement une fois que la cuisson par convection est terminée (après environ 60 secondes).
- Si la cuisson à des températures supérieures à 300F, le ventilateur s'allume automatiquement à la vitesse moyenne après une période de temps.

## 6. Réglage de dégivrage

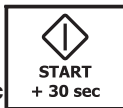
Procédure	
Étape	Touche
1. Appuyez la touche de <b>dégivrage</b> une fois.	

2. Appuyez la touche de défilement " ^, ~ " ou les touches numérique pour sélectionner le menu.

3. Appuyez sur la touche **Enter** pour confirmer

4. Utiliser les touches numériques pour choisir le poids

5. Appuyez sur la touche **START/+30sec** pour commencer la décongélation



Numéro de Touche	Menu de dégivrage	Gamme de poids/part
1	Casserole	2~6 cups
2	Les morceaux de poulet	0.5~3.0 lbs
3	Boeuf haché	0.5~3.0 lbs
4	Grillage	2.0~4.0 lbs
5	Soupe	1~6 cups
6	Steaks / côtelettes / poissons	0.5~4.0 lbs

- Supposons que vous vouliez décongeler 3,0 lbs de poulet en morceaux.

### Procédure

Étape	Touche
1. Appuyez la touche de <b>dégivrage</b> .	
2. Appuyez la touche de défilement " ^ ~ " ou le numéro 2 pour sélectionner le menu.	
3. Appuyez sur la touche <b>Enter</b> pour confirmer	
4. Utiliser les touches numériques pour choisir le poids .	
5. Appuyez sur la touche <b>START/+30sec</b> pour commencer la décongélation.	

## 7. Capteur de réchauffage

- Suppose you want to reheat

### Procédure

Étape	Touche
1. Appuyez sur la touche du <b>réchauffage</b> : La gamme de poids dans le menu du réchauffage est de 8 ~ 16 oz	
2. Appuyez sur la touche <b>START/+30sec</b> Le four va démarrer.	

## REMARQUE

1. Après le buzzer de four à deux reprises, l'afficheur compte à rebours le temps de cuisson. Lorsque la première étape est arrivée, l'écran affichera "COOK END".
2. Avant le buzzer du four à deux reprises, si vous appuyez sur la touche **STOP/CLEAR** pour ouvrir la porte du four, la fonction de capteur arrête et le four reviendront à l'état d'attente.

## 8. Cuisson en multiple séquence

Votre four peut être programmé pour un maximum de 2 séquences automatiques de cuisson, passer automatiquement à partir d'un réglage de niveau de puissance à un autre.

Parfois, les conseils de cuisson suggèrent de commencer à un niveau de puissance et ensuite passer à un niveau de puissance différent.

Le four peut faire cela automatiquement.

- Supposons que vous vouliez cuire les côtes du bœuf rôtis pendant 5 minutes à 100%, puis poursuivre la cuisson pendant 30 minutes à 50%.

### Procédure

Étape	Touche
1. Entrez le temps de cuisson pour la 1ère étape.	
2. Appuyez sur la touche de <b>niveau de puissance</b> . Ensuite, appuyez sur le numéro 10 de puissance de 100% pour la 1ère étape.	
3. Appuyez sur la touche <b>Enter</b> pour confirmer.	
4. Entrez le temps de cuisson pour la 2ème étape.	
5. Appuyez la touche de <b>niveau de puissance</b> , puis le numéro 5 pour la puissance de 50% au 2ème étape.	
6. Appuyez sur la touche <b>START/+30 sec</b> pour commencer la première phase de la cuisson. Lorsque la première étape se termine, le signal sonore retentit deux fois et la deuxième étape débutera la cuisson.	



## REMARQUE

1. Seulement les micro-ondes, la cuisson à grille/ convection peuvent être programmé pour la cuisson en plusieurs étapes.
2. Si la 1ère étape est la cuisson de grille/convection et que la deuxième est la cuisson à micro-ondes, entre le réglage de programme en deux étapes La touche **ENTER** doit être appuyée, puis le 2ème temps de cuisson réglée.

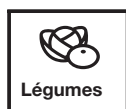
## 9. Cuisson automatique

Le four possède un certain nombre de recettes de cuisson automatique qui vous permettra de sélectionner les bons programmes, Y compris les repas surgelés, masse fondue, ramolli, pop-corn, légumes, viandes, volailles, poissons, desserts, snacks, pain (grains), casserole. Vous pouvez faire ce qui suit: Il ya beaucoup de choix qui sont énumérés aux pages 18 - 20.

- Supposons que vous vouliez faire cuire.

Procédure	
Étape	Touche

1. Appuyez la touche **légumes** une fois.
2. Appuyez la touche de défilement " ^ " " ~ " ou les touches numériques pour sélectionner le menu.



Par.ex: appuyez sur la touche du numéro 1 pour la pomme de terre cuite ou appuyez la touche de défilement " ^ " une fois pour pomme de terre cuite, et l'affichage rappellera "TOUCH START".

3. Appuyez sur la touche **START/+30 sec** pour commencer la cuisson



Pour certains menus (Reportez-vous au Tableau de recette rapide en pages 18-20 avec l'astérisque \* avant le menu), l'affichage va vous rappeler de "Touch Enter" après avoir choisi le menu en 2ème étape, et ensuite,

3. Appuyez sur la touche **ENTER** pour confirmer le menu choisi.



4. Utiliser les touches numérique pour choisir le poids.

5. Appuyez sur la touche **START/ +30sec** pour commencer la cuisson.



- Supposons que vous vouliez faire cuire 4,0lbs de côtes de boeuf rôtis.

Procédure	
Étape	Touche

1. Appuyez la touche **viande** one fois.



2. Appuyez la touche de défilement " ^ " " ~ " ou les touches numériques pour choisir le menu.



Par.ex: appuyez sur la touche du numéro 3 pour les côtes de boeuf rôtis ou appuyez la touche de défilement " ^ " une fois pour les les côtes de boeuf rôtis.

3. Appuyez sur la touche **Entrer** pour confirmer



4. Utiliser les touches numériques pour choisir le poids.



Par.ex: Appuyez la Touche 1 pour choisir 3.0lbs, la Touche 2 pour choisir 4.0lbs

5. Appuyez sur la touche **START/+30 sec** pour démarrer la cuisson



### Maïs soufflé

- Supposons que vous voulez faire cuire du maïs soufflé de 3.5 ,3.0 ou 1.75 oz.

Procédure	
Étape	Touche

1. Appuyez sur la touche **maïs soufflé** une fois.



2. Appuyez sur les touches numériques 1-3 pour choisir le poids.

3. Appuyez sur la touche **START/+30sec**



Fonction (touche)	Menu	Gamme de poids/Portions
Légumes	** 1.pomme de terre cuite	1~4 Pomme de terre
	2.patate douce cuite	4 Portions
	3.gratin de brocolis au fromage	4 Portions
	4.candied sweet potatoes	4 Portions
	** 5.légumes en conserve	1~2 cans
	6.soupe chaude et aigre chinois	8 Portions
	7.soupe de légumes crémeux	6 Portions
	** 8.légumes frais	4~16 OZ
	** 9.légumes surgelés	6~16 OZ
	10.poivrons grillés à l'ail	8 Portions
	11. pommes de terre aux herbes	8 Portions
	12. pomme de terre, la tomate et l'oignon mélangés dans une casserole	6 Portions
	13.pommes de terre à l'ail romarin	4 Portions
	14.épinards Fanés avec bacon	4 Portions
Viandes	1. pain de viande américaine	8 Portions
	2. côtes de dos de porcelet grillés	4 Portions
	* 3. côte de boeuf rôti	3.0,4.0 lbs
	4. steak de jambon frotté au chili	4 Portions
	5. côtelettes de porc créole	4 Portions
	6. bifteck de flanc	4 Portions
	** 7.viande hachée	8~24 OZ
	* 8.hamburgers	1,2,3,4, chacun(e)
	9. côtes aux fines herbes	4 Portions
	* 10.hot-dogs	1,2,3,4 chacun(e)
	11.bifteck de surlonge de style coréen	4 Portions
	12. filet de porc glacé à l'érable	6 Portions
	13. burgers du Sud-Ouest	4 Portions
	14.côtelettes de porc farcies à lépinard	4 Portions
Volaille	1. poulet grille	4 Portions
	2. ailes de poulet de buffalo	15 hors-d'oeuvres
	3. poulets de Caraïbes	4 Portions
	** 4. poitrines de poulet	4~16OZ
	* 5. nuggets de poulet	8,12,16,20,24 OZ
	6. cornish au nord de l'Italie	4 Portions
	7. poulet rôti au romarin	4 Portions
	8. oeufs brouillés	1 oeuf

Fonction (touche)	Menu	Gamme de poids/Portions
Poisson * *	1. poissons/fruits de mer	4~16OZ
	2. flet au sherry	4 Portions
	3. frit au four	4 Portions
	4. darnes de saumon épicées	4 Portions
	5. morue avec chapelure à l'ail	4 Portions
	6. crevettes	4 Portions
Desserts	1. biscuits aux brisures de chocolat	18*2 biscuits
	2. biscuits au chocolat décadent	12*2 biscuits
	3. savourer aux canneberges et à l'orange	3 tasses
	4. petits gâteaux	12 petits gateaux
	5. brownies chocolat	16 brownies
	6. biscuits au citron	30*2 biscuits
	7. barres au crème de citron	24 barres
	8. pommes grillées de Nouvelle-Angleterre	4 Portions
	9. biscuits à l'avoine aux raisins	14*2 biscuits
	10. chips de noix de pécan	14*2 biscuits
Snacks *	1. hors-d'oeuvre	1,2,3,4 portions
	2. amuse-gueules	1,2 portions
	3. sandwichs surgelés/frais	1,2,3 chaqun(e)
	4. hand held foods	1,2 portions
	5. bouchées de pizza	1,2 portions
	6. pizzas fraîches	4, 8,16 OZ
	** 7. pizza surgelée	6~12 OZ
	* 8. soupe	1,2,3,4 tasses
Pains, céréales *	1. croissants	1,2,3,4,5,6 chaqun(e)
	2. petits pains/muffins	1,2,3,4,5,6 chaqun(e)
	3. pain doré congelés	2,4 portions
	4. petits pains/muffins	1,2,3,4,5,6 chaqun(e)
	5. céréales chaudes	1,2,3,4,5,6 portions
	** 6. pâtes	8~24OZ
	** 7. riz	1~2 tasses
	8. risotto aux tomates et épinards	4 portions

Fonction (touche)	Menu	Gamme de poids/portions
Casseroles	1. boeuf Stroganoff	4 Portions
	* 2. casserole	1,2,3,4 cups
	3. poulet et riz	3 Portions
	4. pâté au poulet	8 Portions
	5. risotto aux citron et crevette	4 Portions
	6. boulettes de viande avec des pâtes grillés	6 Portions
	7. pâtes avec la sauce à la viande et tomate	6 Portions
	8. pâtes aux tomates et rapini	4 Portions
	9. pâtes aux fruits de mer	3 Portions
	10. casserole aux nouilles mélange de thon	4 Portions
	11. mélange végétarien	3 Portions
	12. poulet au piment chili	4 Portions
Fondu, ramolli*	1. beurre	2 tbsps,0.25 tasse,0.5 tasse
	* 2. chocolat	1,2 tasses
	* 3. fromage à la crème	3,6,8 OZ
	* 4. crème glacée	4,8,16,32 OZ
Repas congelés	* * 1. assiette à dîner	8~16OZ
	* 2. petit déjeuner congelés	4,6,8 OZ
	* * 3. plats surgelés	8~24OZ
	* 4. repas congelés pour enfants	1,2 Portions
Mais soufflé		3.5,3.0,1.75 OZ

### REMARQUE

1. Pour le menu automatique avec l'astérisque \* il faut appuyer sur la touche ENTER celles numérique pour choisir le poids
2. Le menu automatique avec les astérisques \*\* sont les éléments de menu de capteurs. Les aliments dans la gamme de poidsé numérée sera cuits

## 10. Ventilateur

1. Lorsque le **ventilateur** est coupé, appuyez le ventilateur une fois pour la turbo-vitesse du ventilateur.
2. Appuyez le **ventilateur** deux fois pour la ventilation à grande vitesse
3. Appuyez la **ventilateur** à trois reprises pour la moyenne vitesse du ventilateur
4. Press fan four times for fan speed low. Appuyez la **ventilateur** à quatre fois pour la vitesse faible du ventilateur
5. Appuyez la **ventilateur** à cinq fois pour cesser la vitesse du ventilateur.

## 11. Lumière

1. Appuyez sur la **lumière** une fois pour la forte lumière.
2. Appuyez deux fois sur la **lumière** faible.
3. Appuyez sur la **lumière** trois fois pour la lumière éteinte

## 12. Renseignez-vous

1. En état de cuisson micro-ondes, appuyez le **niveau de puissance** pour vérifier le niveau de puissance et le temps de cuisson va s'afficher après 10 secondes
2. Pendant la cuisson, la pause ou l'état de la minuterie, appuyez sur la **réglage de l'horloge** pour le vérifier.

## 13. User Pref

Le utilisateur Pref offre 5 fonctions qui rendent l'utilisation de votre four facile grâce aux instructions spécifiques permettent l'affichage interactif.

### Etiquette d'User Pref

#### user pref

- 1 Verrouillage de sécurité enfant on/off
- 2 Demo on/off
- 3 Son on/off
- 4 Vitesse de défilement
- 5 Site Internet

### 1. Verrouillage de sécurité enfant on/off

Verrouillage de sécurité enfant empêche le fonctionnement du four indésirables tels que par de petits enfants. Le four peut être réglé de telle sorte que le panneau de commande est désactivé ou verrouillé. Tout d'abord, appuyez sur la touche **user pref**. le numéro 1. Pour régler, appuyez sur la touche numéro 1. Pour annuler, appuyer sur la touche numéro 2.

### 2. Demo on/off

Appuyez sur la touche **user pref**, soit le numéro 2, et puis vous pouvez régler la démonstration en appuyant sur le numéro 1. Pour annuler, appuyez sur le numéro 2

### 3. Sou on/off

Appuyez sur la touche **user pref**, soit le numéro 3, et puis vous pouvez régler le son en appuyant sur le numéro 1. Pour annuler, appuyez sur le numéro 2

### 4. Vitesse de défilement

Appuyez sur la touche **user pref**, soit le numéro 4, et puis vous pouvez régler la vitesse de défilement en appuyant sur le numéro 1~3. Appuyez sur le numéro 1 pour la lente vitesse, le numéro 2 pour la normale, et le numéro 3 pour la rapide.

### 5. Site Internet

Appuyez sur la touche **user pref**, soit le numéro 5, alors vous pouvez voir le site "WWW.ELECTROLUX.COM"

## 14 .Platine on-off

- 1.1. Appuyez sur la **platine on-off** une fois pour la platine hors tension.
2. Appuyez sur la **platine on-off** deux fois pour la platine sous tension.

### REMARQUE

Cette fonction peut être utilisée uniquement sur la fonction micro-ondes.

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

## EXTÉRIEUR

La surface externe est en acier pré-enduite et en plastique. Nettoyez l'extérieur avec un savon doux et de l'eau, rincez et séchez avec un chiffon doux. Ne pas utiliser n'importe quel type de ménages ou nettoyeurs abrasifs.

## PORTE

Débranchez le cordon d'alimentation ou désactiver le four aux micro-ondes avec réglage du verrouillage enfant avant de le nettoyer pour éviter la manipulation inattendue. Voir le verrouillage enfant à la page 21. Essuyez la fenêtre sur les deux côtés avec un chiffon doux pour enlever les éclaboussures. Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir lorsqu'elles sont essuyées souvent avec un chiffon dou. Évitez l'utilisation de pulvérisation et d'autres produits nettoyeurs, car ils peuvent tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.

## ENTRETIEN FACILE™ EN ACIER INOXYDABLE (SUR CERTAINS MODELES)

La finition de votre four à micro-ondes peut être faite avec Entretien Facile™ en acier inoxydable (sur certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou un chiffon propre. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et propre. NE PAS utiliser tous nettoyeurs achetés en magasin comme les nettoyeurs en acier inoxydable ou d'autres types de produits contenant des abrasifs, des chlorures, des atomes de chlore 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.

## A L'INTERIEUR

Le nettoyage est facile car peu de chaleur est générée pour les surfaces intérieures, il n'y a pas de cuisson et de réglage des déversements ou des éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez avec un chiffon doux et de l'eau chaude. NE PAS UTILISER de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs ou tampons à récurer. Pour les sols lourds, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux, ou rincez abondamment à l'eau chaude. Le support peut être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse, rincé et séché.

## COUVERCLE DU FOUR AUX MICRO-ONDES

Le couvercle du four aux micro-ondes est situé sur le plafond de la cavité du four à micro-ondes. Il est composé de mica, alors les soins spéciaux sont exigés. Gardez le couvercle du four aux micro-ondes propre pour assurer un bon fonctionnement du four à micro-ondes. Essuyer soigneusement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments à partir de la surface du couvercle immédiatement après leur apparition. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et provoquer de la fumée ou même s'enflammer. NE PAS ENLEVER LE COUVERCLE DU GUIDE DE MICRO-ONDES.

## ELIMINATION DES ODEURS

De temps en temps, une odeur de cuisson peut rester dans le four à micro-ondes. Pour le retirer, mélanger une tasse d'eau, le zeste et le jus de 1 citron et plusieurs girofles entiers dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à 100% de sa puissance. Laisser reposer dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'il refroidisse. Essuyer l'intérieur avec un chiffon doux.

## PLATINE / SUPPORT DE PLATINE

La platine tournante et le support de la platine tournante peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Lavez-les dans de l'eau douce savonneuse. Pour les taches tenaces, utiliser un nettoyeur doux et une éponge non-abrasive à récurer. Ils sont aussi résistants au lave-vaisselle. Utiliser la grille supérieure du lave-vaisselle.

L'arbre du moteur de platine tournante n'est pas scellé, les excès d'eau ou de déversements doivent être essuyés immédiatement.

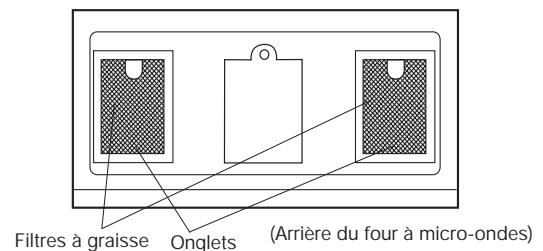
## FILTRES A GRAISSE

Les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois. Ne jamais faire fonctionner le ventilateur ou le four à micro-ondes sans les filtres en place.

1. Abaissez légèrement l'onglet vers l'avant du four à micro-ondes et retirer le filtre. Répétez l'opération pour l'autre filtre.
2. Laissez tremper les filtres dans un évier ou un bac à vaisselle remplie d'eau chaude et de détergent. NE PAS utiliser de l'ammoniaque ou autre alcalin; ils vont réagir avec le matériau filtrant et l'assombrir
3. Agiter et frotter avec une brosse pour enlever la saleté incrustée.
4. Rincer abondamment et sécher en agitant.
5. Remplacer en ajustant le filtre dans l'ouverture.

### VUE DU DESSOU

(Façade du four à micro-ondes)



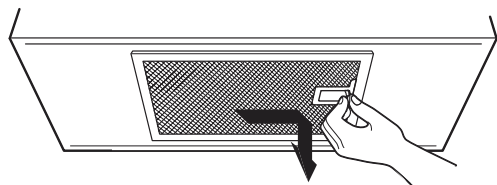
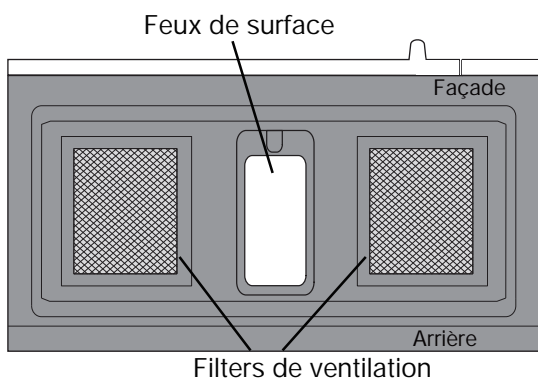
Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four lors du nettoyage.

## Nettoyage des filtres d'échappement

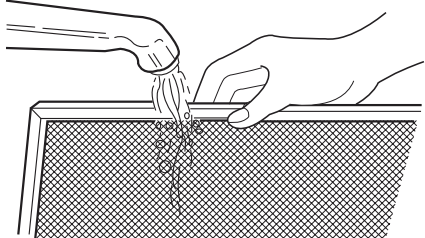
Les filtres d'échappement de la ventilation du four doivent être retirés et nettoyés souvent, généralement au moins une fois par mois.

### ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommages matériels, ne pas fonctionner l'hotte de four sans filtres bien en place.



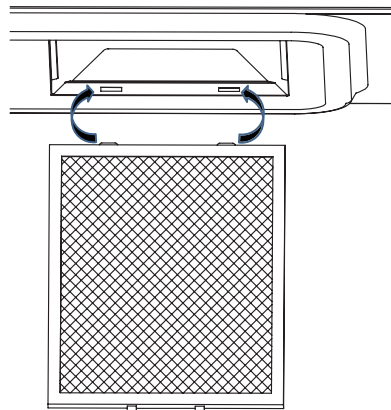
1. Pour enlever les filtres de ventilation d'échappement, tirez le levier, puis tirez le filtre en bas. Le filtre va se tomber. Répétez l'opération pour le 2e filtre.



2. Faire tremper les filtres de ventilation dans l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez bien et secouez-le pour sécher ou lavez les filtres de ventilation dans la lave-vaisselle. Il est préférable de le placer dans le châssis supérieur du lave-vaisselle pour le nettoyage.

### REMARQUE

Ne pas utiliser de nettoyeur ammoniacal. Le dispositif de nettoyage ammoniacal peut se corroder et assombrir l'aluminium sur le filtre.



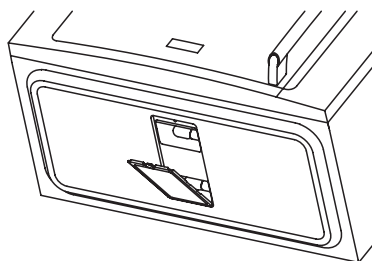
3. Pour réinstaller la ventilation du filtre, fixez les crochets dans les trous de la plaque de base, puis tirez le levier vers le four pour verrouiller. Réinstallez le 2e filtre en utilisant la même procédure.

## Remplacement de lumière en surface

### ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessures ou de dommages à la propriété, porter des gants lors du remplacement des ampoules.

1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez le courant au disjoncteur principal.
2. Retirez la vis de montage de la couvercle de l'ampoule à la position de lumière sous les micro-ondes.



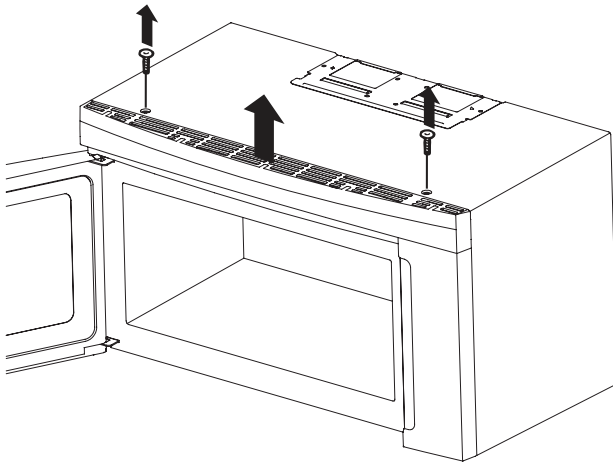
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule standard de 40 watts.
4. Réinstaller le capot d'ampoule et la vis de montage
5. Branchez-le de nouveau dans l'alimentation ou mettez l'appareil sous tension au disjoncteur principal.

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

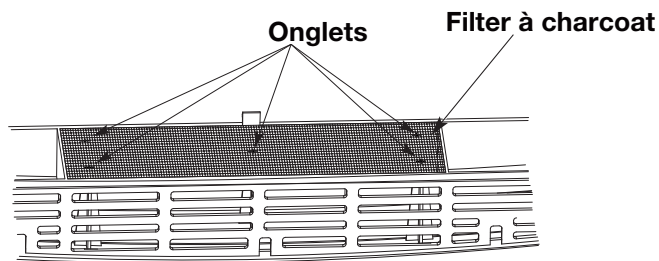
### Remplacement du filtre à charbon

Le filtre à charcoat installé dans votre micro-ondes est utilisé pour le montage non ventilé et recyclé. Le filtre doit être remplacé tous les 6 à 12 mois en fonction de l'utilisation

1. Débranchez l'alimentation du four à micro-ondes à partir du panneau de disjoncteurs ou en débranchant.
2. Retirez le vis de montage de la grille d'aération.
3. Tirez la grille d'aération loin de l'unité.



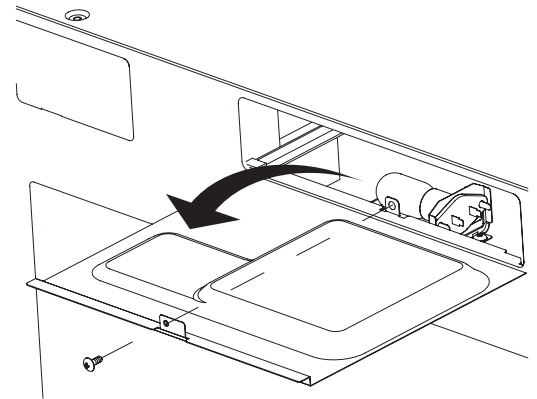
4. Retirez le filtre à charcoat en le poussant vers l'intérieur, puis tournez et retirez-le de l'appareil.



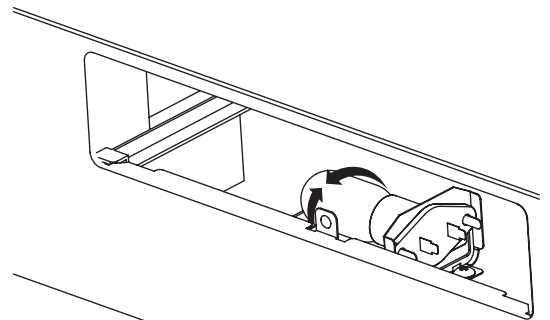
### Remplacement de la lampe du four

Retirez la grille d'aération selon les instructions 1-4 ci-dessus et le filtre à charcoat s'il est utilisé.

1. Ouvrez le couvercle de la lumière en relâchant soigneusement la vis sur le bord avant.



2. Retirer l'ampoule brûlée et la remplacez seulement par un équivalent de 40 watts disponible dans la plupart des quincailleries ou les centres d'éclairage.



**REMARQUE: NE PAS UTILISER L'AMPOULE DE PLUS DE 40WATTES**

3. Remplacez le couvercle de la lampe du four à micro-ondes en poussant soigneusement en place. Pousser la grille de ventilation en place (accouplant à la fois le fond et languettes supérieures) et remplacez la vis de fixation de la grille.



Vérifier les points suivants avant d'appeler le service s'il vous plaît:

Placez une tasse d'eau par une autre en verre à mesurer dans le four et fermer la porte en toute sécurité.

Fonctionner le four pendant une minute à HIGH 100%.

- A Est-ce que la lampe du four à micro-ondes s'allume? OUI\_\_\_ NON\_\_\_
- B Est-ce que le ventilateur de refroidissement travaille? OUI\_\_\_ NON\_\_\_  
(Mettez votre main en haut au-dessus de l'Affichage)
- C Est-ce que la platine tournante se tourne? OUI\_\_\_ NON\_\_\_  
(Il est normal que la platine se tourne dans les deux sens)
- D L'eau est chaude dans le four à micro-ondes? OUI\_\_\_ NON\_\_\_

**Si "NO" est la réponse à toutes les questions ci-dessus, vérifier la prise électrique, le fusible et / ou disjoncteur s'il vous plaît. S'ils fonctionnent correctement, CONTACTEZ VOTRE ELECTROLUX AUTORISÉ.**

**Un four à micro-ondes ne doit jamais être réparé par un réparateur "Faire le Par Soi- Même".**

## REMARQUE

- Si le temps apparaissant à l'écran compte à rebours très rapidement, vérifier le mode de démonstration à la page 21 et annuler.
- Si le four est réglé à 40 minutes et plus à 80, 90 ou 100% sur le niveau de puissance, après les 40 premières minutes, le niveau de puissance s'ajuste automatiquement à 70% de puissance pour éviter de brûler.

**LIRE ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION POUR BIEN COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE DU VENTILATEUR, S'IL VOUS PLAÎT  
SOYEZ CONSCIENTS S.V.P QUE CES CONDITIONS NE PUISSENT PAS ÊTRE MODIFIÉES ET DOIVENT ÊTRE CONSIDÉRÉES COMME FONCTIONNEMENT NORMAL**

No	Condition	Principes	Appuyez Stop/Clear ou Cuisson Ternimée	Commentaries
1	Convection	Le ventilateur d'évacuation se met en marche à basse vitesse lorsque le cycle de convection commence	Le ventilateur continue à basse vitesse pendant 60 secondes, puis il s'arrête	
2	Convection	Si la température de réglage est de 300-450F, quand la température atteint à celle réglée, le ventilateur s'allumera automatiquement à la moyenne vitesse	Le ventilateur continue à vitesse moyenne pendant 60 secondes, puis il s'arrête	Si la température de réglage est $\geq$ 300F, le ventilateur démarrera automatiquement pendant le cycle de cuisson. Si la touche STOP/ CLEAR est pressée ou le cycle est terminé au cours du cycle, le ventilateur reste allumé pendant 60 secondes supplémentaires
3	Grille	Si la durée du programme de grille est $\geq$ 10 minutes, le ventilateur s'allume automatiquement à la vitesse moyenne pour refroidir l'unité	Le ventilateur continue à vitesse moyenne pendant 60 secondes, puis il s'arrête	
4	Microwave 100% + ventilateur (turbo-vitesse) + L'éclairage de la surface de cuisson à niveau élevé	En utilisant le micro-onde avec L'éclairage de la surface de cuisson à niveau élevé, la vitesse maximale du vent sera élevé. Si la vitesse Turbo est choisie, il passe automatiquement à haute vitesse		
5	Dans toutes les conditions	Le ventilateur se lance automatiquement quand la chaleur monte de la part des unités de surface ou des brûleurs. Cela protège le four aux micro-ondes en toute gammes contre la chaleur excessive venant de la surface de cuisson. Le ventilateur restera jusqu'à ce que la température diminue. Il ne doit pas être désactivé manuellement durant cette période		

## SPECIFICATIONS

Tension de ligne CA:	Monophasé: 120V, 60Hz, AC seulement
CA puissance nécessaire:	1500 W 15 amps. (pour EI30BM6CPS)
Puissance de sortie*:	900 watts
Puissance de sortie:*(convection):	1500 watts
Fréquence:	2450 MHz (Groupe 2/Classe B)**
Dimensions extérieures (y compris la poignée):	29.88 "(W) x 17.56 "(H) x 17.06 "(D)
Dimensions de la cavité:	21.25 "(W) x 9.94 "(H) x 14.72 "(D)
Capacité du four aux micro-ondes***:	1.8 Cu. Ft.
Poids:	Approx. (net) 69.5 lb, (brut) 84.5 lb
Lumière au travail et en nuit	2 ampoules 40w chaque(ampoules à incandescence)
Lumière du four:	1 ampoule 40w (ampoules à incandescence)

\* La méthode normalisée de la Commission Electrotechnique Internationale pour la mesure de la puissance de sortie. Cette méthode de test est largement reconnu.

\*\* Il s'agit de la classification de l'ISM (Industrial, scientifiques et médical) équipement décrit dans la Norme Internationale CISPR11. (pour EI30BM5CH)

\*\*\*La capacité intérieure est calculée en mesurant la largeur maximale, la profondeur et hauteur. La capacité réelle pour la tenue de la nourriture est moins.

En conformité avec les normes établies par:

FCC - Autorisé par Commission Fédérale des Communications.

DHHS - Conforme avec 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 référencé par Underwriters Laboratories, Inc.

## Information importante sur la garantie de l'appareil

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat, Electrolux réparera ou remplacera les pièces de cet appareil qui présentent un défaut de matériaux ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. En outre, le magnétron de votre appareil est couvert par une garantie limitée de deux à cinq ans. Au cours de la 2<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> années de votre date d'achat, Electrolux fournira un magnétron de remplacement pour votre appareil qui s'est avéré être un défaut de matériau ou de fabrication, lorsque votre appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

### Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, altéré ou ne peuvent pas être facilement déterminés.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre partie ou à l'extérieur des États-Unis ou au Canada.
3. Rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil
4. Les produits vendus «tels quels» ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments perdus en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Produits utilisés dans un cadre commercial.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mal fonctionnement ou les défauts de matériaux ou de fabrication ou pour les appareils qui ne sont pas utilisés à des fins domestiques ou utilisées autrement que conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour rectifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc, qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques, les filtres à air, filtres à eau, autres consommables ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Le coût des services du travail ou à domicile pendant les périodes supplémentaires de garantie limitée au-delà de la première année suivant la date d'achat originale.
12. Coûts de récupération et de livraison, votre appareil est conçu pour être réparé à domicile.
13. Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, toute extra-heure, week-end ou des appels de service de vacances, les péages, les frais de voyage de ferry, ou le frais de kilométrage pour les appels de service dans les régions éloignées, y compris l'état de l'Alaska.
14. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant le transport ou l'installation, y compris mais non limité aux planchers, les armoires, les murs, etc.
15. Les dommages causés par: des réparations faites par des techniciens non autorisés, l'utilisation de pièces autres que celles authentiques Electrolux obtenues par des personnes autres que des sociétés agréées de services ou encore des causes externes comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate, accidents, incendies, ou actes de Dieu.

### EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICATES; LIMITATION DES RECOURS

SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT FORMULÉ CI-DESSUS. **RECLAMATIONS SUR LA BASE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI, MAIS PAS MOINS D'UN AN.** ELECTROLUX NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES DÉPENSES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET PROVINCES NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DE LA GARANTIE IMPLICITE, DONC, CES RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS NE POURRAIENT PAS ÊTRE APPLICABLE A VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ AUSSI AVOIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER 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 garantie, le service devrait être nécessaire. Si le service est effectué, c'est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service sous cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie s'applique uniquement aux États-Unis, à Porto Rico et au Canada. Aux États-Unis et à Porto Rico, 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 service et de pièces couvertes par cette garantie doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de service autorisée. Les caractéristiques du produit ou spécifications décrites ou illustrées sont sujettes à modification sans préavis.

#### USA

**1-877-435-3287**

Electrolux Home Products, Inc.,  
10200 David Taylor Drive  
Charlotte, NC 28262

#### Canada

**1-800-265-8352**

Electrolux Canada Corp.  
5855 Terry Fox Way  
Mississauga, Ontario, Canada L5V 3E4

