

# FRIGIDAIRE

Tout à propos de

# l'utilisation et l'entretien

de votre four à encastrer



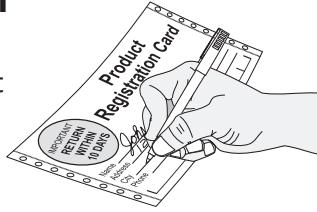
## TABLE DES MATIÈRES

Bienvenue & félicitations.....	2	Réglage de la commande du four .....	24
Mesures de sécurité importantes .....	3	Entretien & nettoyage (Tableau de nettoyage du micro-ondes).....	39
Informations importantes concernant le micro-ondes ...	6	Entretien & nettoyage (Tableau de nettoyage du four) .....	40
Caractéristiques de l'appareil.....	9	Entretien & nettoyage .....	41
Pièces et panneau de commande du micro-ondes....	10	Avant d'appeler .....	42
Avant de régler le micro-ondes.....	11	Garantie des appareils électroménagers.....	44
Réglage du micro-ondes .....	11		
Avant de régler la commande du four .....	21		

# BIENVENUE ET FÉLICITATIONS

## Enregistrement de l'appareil Enregistrer l'appareil

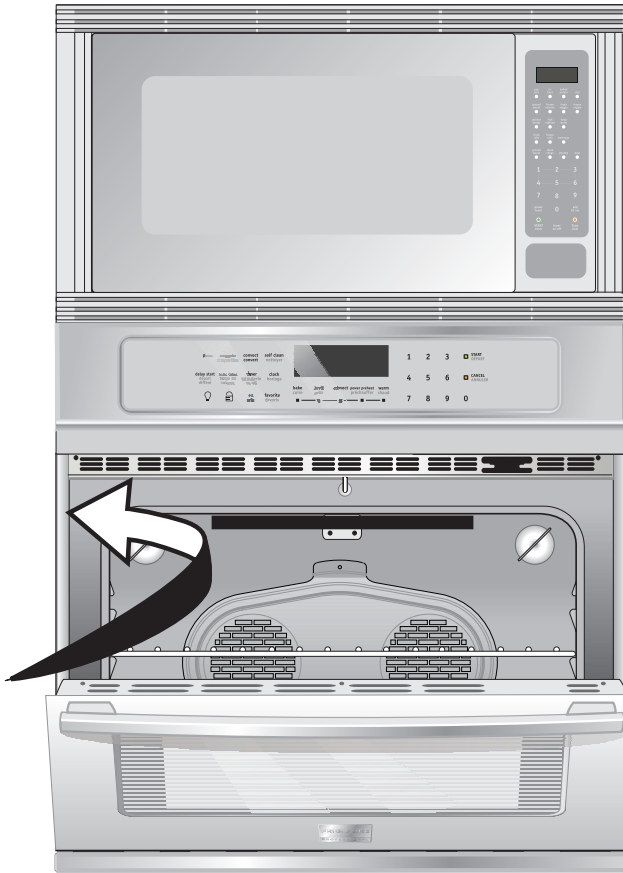
La **CARTE D'ENREGISTREMENT** doit être remplie en entier et retournée à Electrolux Canada Corp.



Félicitations, vous venez d'acheter un nouvel appareil! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons à vous fournir le meilleur service possible. Vous satisfaire constitue la première de nos priorités.

Nous savons que votre nouvel appareil vous plaira et **nous vous remercions** d'avoir choisi nos produits. Nous espérons que vous nous ferez confiance pour vos futurs achats.

## Emplacement de la plaque de série



**Inscrivez ci-dessus les numéro de modèle et de série de votre appareil.**

Numéro de modèle: \_\_\_\_\_

Numéro de série: \_\_\_\_\_

Date d'achat: \_\_\_\_\_

## LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES PRÉCIEUSEMENT

Ce manuel donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et **peuvent ne pas** illustrer exactement les caractéristiques de votre appareil. Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.


### **NOTE**

Brochez ici votre reçu d'achat pour référence future.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions pour références futures.

## DÉFINITIONS

 Ce symbole prévient des situations pouvant entraîner des blessures. Suivez les conseils suivants ce symbole afin d'éviter les graves blessures, la mort ou les dommages matériels.

### AVERTISSEMENT

Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

### ATTENTION

Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.

### IMPORTANT

Ceci indique qu'il y a une information importante mais non dangereuse concernant l'installation, l'opération ou l'entretien de l'appareil.

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

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

- **N'essayez pas** de faire fonctionner ce four lorsque que la porte est ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important que le système de fermeture de sûreté ne soit pas désamorcé ou modifié.
- **Ne placez pas** objet entre le cadre et la porte du four et **ne laissez pas** de la saleté ou des traces de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- **N'utilisez pas** le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défauts: **1.** Porte (gauchie), **2.** Charnières et verrous (brisés ou desserrés), **3.** Joints et surfaces d'étanchéité de la porte.
- Le four doit être réglé ou réparé par du personnel d'entretien qualifié seulement.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. N'enlevez pas le schéma de câblage ou tout autre document collé à l'appareil. N'enlevez pas la plaque de série.
- **Installation – Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, aux États-Unis conformément à la norme ANSI/NFPA No. 70-dernière édition ainsi qu'aux codes de la région, et au Canada, à la norme C22.1 de CSA, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

- **Entretien par l'utilisateur – Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.

### AVERTISSEMENT



- **Tous les appareils peuvent basculer.**
- **Il peut en résulter des blessures.**
- **Installer les supports anti-bascules fournis avec l'appareil.**
- **Voir les instructions d'installation.**



**Pour réduire le risque de renversement de l'appareil, celui-ci doit être fixé à l'aide des vis de fixation fournies. Reportez-vous aux instructions d'installation pour connaître les étapes d'installation.**

- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, des pattes de nivellement, protège-fils, ou toute autre pièce.**
- **Retirez la porte du four si l'appareil n'est pas utilisé, doit être entreposé ou doit être jeté.**
- **Rangement dans ou sur l'appareil – Ne rangez pas dans le four, ou près des éléments, ou dans le tiroir de l'appareil, des matériaux inflammables.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



## AVERTISSEMENT

**Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte du four.** Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de l'appareil.

**N'utilisez pas le four pour entreposer des articles.**

**N'UTILISEZ JAMAIS votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.**



## ATTENTION

**Les températures froides peuvent endommager le contrôleur électronique. Si c'est la première fois que vous faites fonctionner l'appareil, ou qu'il n'a pas été utilisé depuis longtemps, assurez-vous que celui-ci a été exposé à une température au dessus de 0°C/32°F pendant au moins 3 heures avant de le mettre sous tension électrique.**

**Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.**

Ne laissez pas les enfants grimper sur l'appareil pour saisir des articles, ceci pourrait leur causer des blessures graves.

liquides inflammables. N'y posez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DU FOUR OU AUX SURFACES INTERNES DU FOUR.** Les éléments du four peuvent être très chauds, même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments de four peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.
- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.

- **N'utilisez que des gants isolants secs— Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts— l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.**



## IMPORTANT

**N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four.**

Si ce dernier n'est pas éteint et que le courant revient, l'appareil ne recommencera pas à chauffer et un message d'erreur s'affichera.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE MICRO-ONDES



### AVERTISSEMENT

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

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES** à la page 3.
- Certains produits comme des oeufs entiers et des contenants scellés – par exemple des bocaux en verre fermés – peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
- N'utilisez cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. N'utilisez pas de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le séchage des aliments, et non pour un usage industriel ou des laboratoire.
- Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Electrolux le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Ne couvrez pas ou ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil.
- N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau – comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte.
- Pour réduire les risques de feu à l'intérieur du four:
  - Ne faites pas trop cuire les aliments. Restez toujours près du four lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.
  - Retirez les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
  - **S'il y a des choses dans le micro-ondes, ce dernier peut prendre en feu, si cela se produit, gardez la porte du micro-ondes fermée, éteignez-le, débranchez-le ou coupez le courant à la boîte électrique.**
  - N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Ne laissez ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. **IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLEUR OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**  
Pour réduire le risque de blessures personnelles:
  - Ne chauffez pas trop le liquide.
  - Remuez le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
  - N'utilisez pas de contenants à bords droits et à goulot mince. Utilisez un bocal à large goulot.
  - Après le chauffage, laissez reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
  - Soyez très prudent lorsque vous plongez une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.
- Si la lumière du four ne s'allume pas, communiquer avec un centre de service ELECTROLUX autorisé.

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four** – Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se produit à travers la moulure centrale située sous le panneau de commandes. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des poignées et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.

- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.
- **Protecteurs.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Utilisez le papier d'aluminium seulement pour recouvrir les aliments lors de la cuisson tel qu'indiqué dans les recettes. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier d'aluminium est susceptible de causer un choc électrique ou un feu.

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Nettoyants/Aérosols**—Suivez toujours les recommandations du fabricant du produit nettoyant. Assurez-vous d'enlever tout résidu de nettoyant ces derniers peuvent prendre feu et causer des dommages et/ou des blessures.
- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Guide de l'utilisateur.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite et tout ustensile se trouvant dans le four.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Faites attention pour ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- **N'utilisez pas de nettoyeur commercial pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyeur commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.
- **Retirez les grilles du four.** Les grilles changeront de couleur si elles sont laissées dans le four durant un cycle autonettoyant.



#### ATTENTION

Afin de réduire les risques de surchauffe lorsque le cycle autonettoyant du four inférieur fonctionne, limitez l'utilisation du four à micro-ondes à environ 2 ou 3 minutes.



#### ATTENTION

Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours autonettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

### CONSERVEZ CES INFORMATIONS

## INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LE MICRO-ONDES

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

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

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

- Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes et le récepteur sur des circuits de branchement différents.

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

### LE FOUR À MICRO-ONDES

Ce manuel est précieux; lisez-le attentivement et conservez-le pour vous y reporter, au besoin.

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

Ne vous servez **JAMAIS** du four sans le plateau tournant et le support. N'installez pas le plateau tournant à l'envers pour faire entrer dans le four un plat de grandes dimensions. Le plateau tourne dans les deux sens.

Assurez-vous qu'il y a **TOUJOURS** des aliments dans le four lorsqu'il fonctionne, de sorte qu'ils absorbent l'énergie produite.

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

La condensation est un phénomène normal pendant la cuisson au four à micro-ondes. L'humidité ambiante et la teneur en eau des aliments déterminent le degré de condensation à l'intérieur du four. Généralement, les

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

Ce four est conçu seulement pour la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux. La puissance de ce four est de 1200 watts calculée par la méthode d'essai CEI, sauf le CPM0209 et CGMO205 qui est 1100 watts. Vérifier la cuisson des aliments une minute ou deux avant la fin de la période minimum de cuisson indiquée sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

### LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

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

# INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LE MICRO-ONDES

## PRÉPARATION DE DIVERS ALIMENTS

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

## À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

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

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

- Vitrocéramique (Pyroceram®), comme Corningware®.
- Verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- Plastiques pour micro-ondes
- Assiettes en papier
- Céramique, poterie, porcelaine pour micro-ondes
- Plats à brunir (ne pas dépasser les temps de préchauffage recommandés. Suivre les instructions du fabricant).

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

- Bois, paille et osier

### NE PAS UTILISER

- Poêles et plats de cuisson métalliques
- Plats à bordure métallique
- Verre qui ne résiste pas à la chaleur
- Plastiques qui ne conviennent pas aux micro-ondes (contenants de margarine)
- Produits en papier recyclé
- Sacs en papier
- Sacs pour la conservation des aliments
- Attaches métalliques

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

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

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

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

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

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

## INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LE MICRO-ONDES

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

### À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

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

Il ne faut jamais s'appuyer ou s'accrocher à la porte du four à micro-ondes. Il faut enseigner les mesures de sécurité aux enfants : employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments croustillants qui peuvent devenir très chauds.

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

Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir la page 19 pour obtenir des renseignements sur le verrouillage de sécurité.

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

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

### LA SÉCURITÉ

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

---

160½F - Pour le porc frais, la viande haché, la volaille désossée, le poisson, les fruits de mer, les plats faits à partir d'oeufs et les plats préparés congelés.

---

165½F - Pour les restes de table, les plats réfrigérés prêts-à-réchauffer et les aliments frais d'un traiteur ou l'équivalent.

---

170½F - Les blancs de volaille.

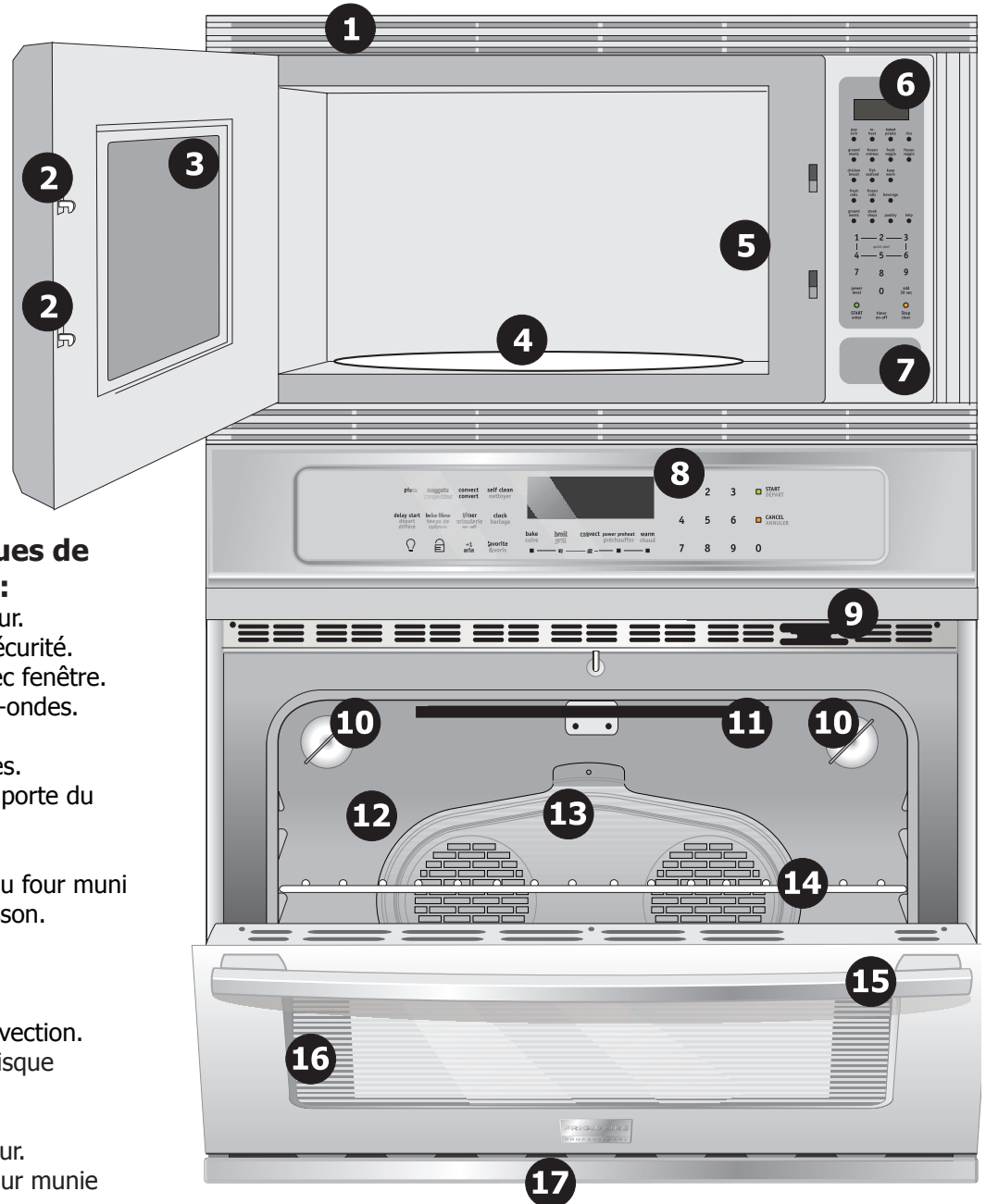
---

175½F - La viande brune de volaille.

---



# CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL



## Voici les caractéristiques de votre four à encastrer:

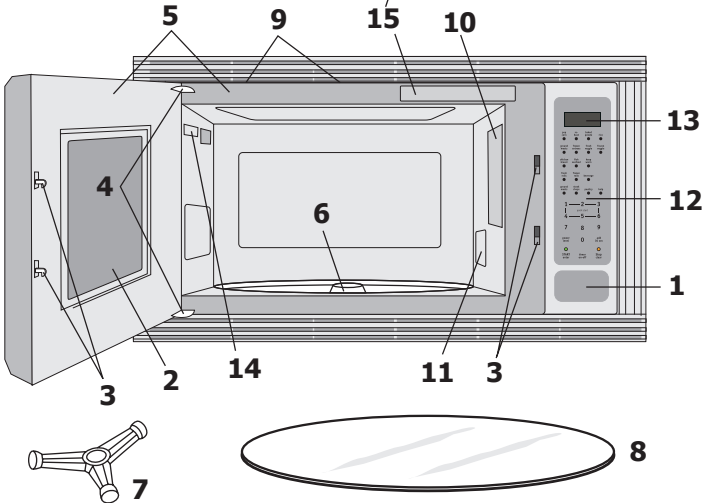
1. Moulure supérieure du four.
2. Charnières de porte de sécurité.
3. Porte du micro-ondes avec fenêtre.
4. Table tournante du micro-ondes.
5. Lampe du micro-ondes.
6. Contrôleur du micro-ondes.
7. Bouton d'ouverture de la porte du micro-ondes.
8. Contrôleur électronique du four muni d'un chronomètre de cuisson.
9. Événement du four.
10. Lampes du four.
11. Élément de grillage
12. Four autonettoyant à convection.
13. Ventilateur de la caractéristique convection.
14. Grille du four.
15. Poignée de la porte du four.
16. Porte de four pleine largeur munie d'une fenêtre.
17. Moulure inférieure

### NOTE

Les caractéristiques de votre appareil peuvent varier selon le modèle et la couleur.

# PIÈCES & PANNEAU DE COMMANDE DU MICRO-ONDES

Cuisson à l'aide du senseur	Cuisson automatique	Réchauffage automatique	Décongélation automatique	Menus casse-croûte	Faire fondre/ramollir
<b>1</b> Plats congelés <b>2</b> Viande hachée <b>3</b> Riz <b>4</b> Poitrines de poulet <b>5</b> Poissons/fruits de mer	<b>1</b> Pizza <b>2</b> Hot-dog <b>3</b> Breuvage	<b>1</b> Rouleaux frais / Muffins <b>2</b> Rouleaux congelés/ Muffins <b>3</b> Pâtes	<b>1</b> Viande hachée <b>2</b> Steaks/ Côtelettes/ Poissons <b>3</b> Pièces de poulet <b>4</b> Rôtis <b>5</b> Plats en casserole <b>6</b> Soupes	<b>1</b> Touche rapide casse-croûte 3-4 onces <b>2</b> Touche rapide casse-croûte 5-6 onces <b>3</b> Repas congelés pour enfants	<b>1</b> Beurre <b>2</b> Chocolat <b>3</b> Crème glacée <b>4</b> Fromage en crème



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

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

**Minuterie on/off** 20 — timer on-off — user pref 20

**Mais soufflé** 13 — pop corn — chicken nuggets — baked potato 13

**Fondre/Ramollir** 18 — melt soften — snack menu — veggies 13

**Casse-croûte** 17 — [ ] — [ ] — [ ]

**Cuisson au capteur** - 17 — sensor cook — sensor reheat — keep warm

**Réchauffage automatique** - 14 — auto reheat — auto defrost — auto cook

**Décongélation automatique** - 15 — [ ] — [ ] — [ ]

**Démarrage rapide** - 15 — 1 — 2 — 3 — quick start — 4 — 5 — 6

**Niveau de puissance** - 11 — power level — 0 — add 30 sec - 20

**Départ** - 11 — START enter — STOP clear — Arrêt/Annuler - 11

**Préférences de l'utilisateur** 20

**Pommes de terre** - 13

**Croquettes de poulet** - 16

**Légumes** 13

**Garder chaud** - 17

**Réchauffage au capteur** - 13

**Cuisson automatique** - 16

## NOTE

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

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

# AVANT DE RÉGLER LE MICRO-ONDES

- Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation.
- Avant d'utiliser le four, procéder ainsi:
  1. Branchez le four. Fermez la porte. L'écran du four à micro-ondes affiche *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR*.
  2. Appuyez sur **STOP/clear**. ":" s'affiche à l'écran.
  3. Réglez l'horloge. Référez-vous à la section USER PREFERENCE à la page 19.
- Si l'alimentation électrique du four à micro-ondes est coupée, le message "ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR" s'affiche et clignote dès que l'alimentation est rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, le programme de cuisson et l'heure de la journée seront effacés. Appuyez sur la touche **STOP/clear** et remettre l'horloge à l'heure.

## NOTE

Le four peut être programmé avec la porte ouverte sauf pour **START/enter**, **SENSOR COOKING**, **SENSOR REHEAT**, **INSTANT SENSOR**, **AUTO DEFROST** et **ADD 30 SEC**.

## ARRÊT/ANNULATION (STOP/CLEAR)

- Appuyez sur la touche **STOP/clear** pour:
1. Effacer une erreur durant la programmation.
  2. Annuler le fonctionnement de la minuterie.
  3. Arrêter le four temporairement durant la cuisson.
  4. Afficher l'heure.
  5. Annuler un programme durant la cuisson (appuyez deux fois).

# RÉGLAGE DU MICRO-ONDES

## OPÉRATION MANUELLE

### TEMPS DE CUISSON

Le four peut être programmé pour 99 minutes 99 secondes (99.99). Indiquez les secondes après les minutes même si le nombre de secondes est égal à zéro.

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

ÉTAPES	APPUYEZ
1. Entrez le temps de cuisson <b>5,0,0</b> .	
2. Appuyez sur <b>START/enter</b> .	

### RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

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

Appuyez sur Power Level jusqu'à ce que le niveau de puissance s'affiche	Pourcentage approximatif de la puissance	Noms donnés aux niveaux de puissance
POWER LEVEL x 1	100%	Élevé
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	Mi-élevé
POWER LEVEL x 5	60%	
POWER LEVEL x 6	50%	Moyen
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Mi-faible/décongélation
POWER LEVEL x 9	20%	
POWER LEVEL x 10	10%	Faible
POWER LEVEL x 11	0%	

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

ÉTAPES	APPUYEZ
1. Entrez le temps de décongélation désiré. <b>5,0,0</b> .	
2. Appuyez huit fois sur la touche <b>power level</b> ou maintenez-la enfoncée jusqu'à ce le niveau de puissance désiré s'affiche.	X 8
3. Appuyez sur <b>START/enter</b> .	
4. Une fois la période de décongélation terminée, un signal sonore prolongé se fait entendre et <i>END</i> apparaît à l'écran.	

### DÉCONGÉLATION MANUELLE

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

Il est possible de décongeler n'importe quel aliment cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance de 30%. Reportez-vous aux 3 premières étapes décrites sous Réglage du niveau de puissance. Évaluez le temps de décongélation et appuyez sur la touche **power level** huit fois pour obtenir un niveau de puissance de 30%.

Pour les aliments crus ou cuits, comptez en moyenne 4 minutes par livre. Par exemple, choisir 4 minutes pour décongeler une livre de sauce à spaghetti.

Arrêtez le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si les aliments ne sont pas entièrement décongelés à l'expiration du temps programmé, utilisez le **niveau de puissance 3** pendant des périodes d'une minute jusqu'à décongélation complète.

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

# RÉGLAGE DU MICRO-ONDES

## CUISSON AU CAPTEUR (Sensor cooking)

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

### Utilisation de la cuisson au capteur:

- Après le branchement du four, attendez 2 minutes avant d'utiliser ce type de cuisson.
- Assurez-vous que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyez toute trace d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
- Le four fonctionne lorsqu'il s'agit d'aliments conservés à la température de rangement normal. Par exemple, le riz devrait être à la température de la pièce.
- Toute sélection de cuisson commandée par capteur peut être programmée avec un réglage supérieur ou inférieur à la durée. Voir la page 20.
- Si la quantité d'aliments est inférieure ou supérieure à celle du tableau, on doit tenir compte des conseils fournis dans le livre de cuisine pour four à micro-ondes.
- Au cours de la première période de cuisson commandée par le capteur, le nom de l'aliment s'affiche. N'ouvrez pas la porte du four, n'appuyez pas sur la touche **STOP/clear** au cours de cette période, car cela provoquerait l'interruption de la mesure du degré d'humidité. Si ces consignes ne sont pas respectées, un message d'erreur s'affiche et la cuisson commandée par le capteur s'arrête. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche **STOP/clear** et choisissez le temps de cuisson et le niveau de puissance.  
Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps restant avant la fin de la cuisson est indiqué sur le four. Lorsque le temps de cuisson restant est affiché, la porte peut-être ouverte. À ce moment-là, on peut aussi remuer les aliments et les assaisonner, au goût.
- Si pendant le soufflage du maïs, le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise, le four cesse de fonctionner et l'heure réelle du jour s'affiche. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise lors de la cuisson d'autres aliments, l'indication ERREUR s'affiche et le four cesse de fonctionner.
- Vérifiez la cuisson des aliments à la fin de la cuisson commandée par le capteur. Si une prolongation de la cuisson est nécessaire, continuez la cuisson manuellement.

- Pour utiliser les fonctions INSTANT SENSOR et SENSOR REHEAT (RÉCHAUFFER) appuyez sur la touche dans les trois minutes après la cuisson, en fermant la porte, en appuyant sur la touche **STOP/clear** ou après la cuisson.
- Il y a un conseil de cuisson pour chaque aliment. Appuyez sur la touche user pref lorsque l'indicateur HELP est affiché.

### Manières de couvrir les aliments:

Certains aliments cuisent mieux lorsqu'ils sont couverts. Procédez selon les instructions fournies dans le tableau pour ces aliments.

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

Assurez-vous, lorsque vous retirez l'élément ayant servi à couvrir les aliments, que la vapeur s'échappe du côté opposé à l'utilisateur.

### EXEMPLE:

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

### Supposons que vous vouliez cuire de la viande hachée.

ÉTAPES	APPUYEZ
1. Appuyez sur la touche <b>sensor cook</b> et ensuite sur le chiffre 2 pour la viande hachée.	 
2. Appuyez sur la touche <b>START/enter</b> .	

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

## TABLEAU DE LA FONCTION CUISSON AU CAPTEUR (Sensor cooking)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Plats congelés (Frozen entrees)	6 à 17 onces	Utilisez ce réglage pour réchauffer des plats surgelés de différentes marques. Il sera peut-être nécessaire de faire l'essai de plusieurs marques avant de trouver celle qu'on préfère. Retirez le plat de l'emballage extérieur et suivez les indications qui y sont données en ce qui concerne le recouvrement du plat. Après la cuisson, laissez reposer à couvert de 1 à 3 minutes.
2. Viande hachée (Ground Meat)	0,25 à 2,0 livres	Utilisez ce réglage pour cuire des galettes de dinde ou de boeuf haché ou pour un mets en cocotte à ajouter à d'autres ingrédients. Placez les galettes sur un support allant au four à micro-ondes et couvrez-les de papier ciré. Placez la viande hachée dans un plat et couvrez-la de papier ciré ou de pellicule plastique. Lorsque le four s'arrête, retournez les galettes ou remuez la viande dans le plat pour briser les gros morceaux. Recouvrez et appuyez sur la touche <b>START/enter</b> . Après la cuisson, laissez reposer à couvert de 2 à 3 minutes.

# RÉGLAGE DU MICRO-ONDES

## TABLEAU DE LA FONCTION CUISSON AU CAPTEUR (Sensor cooking)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE															
3. Riz (Rice)	0,5 à 2,0 tasses	Placez le riz dans un bol profond et ajoutez une quantité double d'eau. Mettez le couvercle ou couvrez d'une pellicule plastique. Après la cuisson, remuez, couvrez et laissez reposer pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Riz</th> <th>Eau</th> <th>Taille du bol</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>,5 tasse</td> <td>1 tasse</td> <td>1,5 pinte</td> </tr> <tr> <td>1 tasse</td> <td>2 tasses</td> <td>2 pintes</td> </tr> <tr> <td>1,5 tasses</td> <td>3 tasses</td> <td>2,5 ou 3 pintes</td> </tr> <tr> <td>2 tasses</td> <td>4 tasses</td> <td>3 pintes ou plus</td> </tr> </tbody> </table>	Riz	Eau	Taille du bol	,5 tasse	1 tasse	1,5 pinte	1 tasse	2 tasses	2 pintes	1,5 tasses	3 tasses	2,5 ou 3 pintes	2 tasses	4 tasses	3 pintes ou plus
Riz	Eau	Taille du bol															
,5 tasse	1 tasse	1,5 pinte															
1 tasse	2 tasses	2 pintes															
1,5 tasses	3 tasses	2,5 ou 3 pintes															
2 tasses	4 tasses	3 pintes ou plus															
4. Poitrine de poulet (Chicken Breasts)	0,5 - 2,0 livres	Couvrez d'une pellicule plastique tout en laissant une ouverture. Appuyez sur la touche Chicken Breast. Lorsque le four s'arrête, retournez les aliments. À l'aide de petits morceaux de papier aluminium, protégez les parties qui cuisent trop rapidement. Couvrez à nouveau et appuyez sur la touche <b>Start/enter</b> . Après la cuisson, couvrez et laissez reposer 3 à 5 minutes. Le poulet devrait être à 160 °F.															
5. Poisson, fruits de mer (Fish Seafood)	0,25 - 2,0 livres	Disposez en anneau autour d'un plat en verre peu profond (roulez le filet en mettant les bords en-dessous). Couvrez de pellicule plastique. Après la cuisson, laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.															

### INSTANT AU CAPTEUR (Instant Sensor)

Les touches BAKED POTATO, POPCORN, VEGGIES vous permettent de cuire ou réchauffer en appuyant sur un seul bouton.

Supposons que vous vouliez cuire pommes de terre au four.


ÉTAPES	APPUYEZ
Appuyez sur la touche <b>baked potato</b> . Le four se met automatiquement en marche.	

### TABLEAU DES TOUCHES INSTANT AU CAPTEUR (Instant Sensor)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Pommes de terre au four (Baked Potato)	1 à 8 moyennes	Piquez les pommes de terre. Placez-les sur un essuie-tout et déposez-les sur le plateau tournant. Après la cuisson, retirez-les du four, enveloppez-les dans une feuille d'aluminium et laissez-les reposer pendant 5 à 10 minutes.
Maïs soufflé (Popcorn)	1 sac 1,5 - 3,5 onces	N'utilisez que du maïs soufflé pour micro-ondes. Essayez plusieurs marques et choisissez celle qui donne les meilleurs résultats. Ne tentez pas de souffler les grains qui n'ont pas éclaté. Appuyez sur la touche <b>Popcorn</b> .
Légumes (Veggies)	0,25 - 2,0 livres 0,25 - 2,0 livres 0,25 - 1,25 livres	Appuyez sur la touche <b>veggies</b> une fois pour des légumes tendres. Appuyez sur la touche <b>veggies</b> deux fois pour les légumes durs. Appuyez sur la touche <b>veggies</b> trois fois pour les légumes congelés.

### RÉCHAUFFAGE AU CAPTEUR (Sensor reheat)

Vous pouvez réchauffer de nombreux aliments sans avoir à calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

ÉTAPES	APPUYEZ
Appuyez sur la touche <b>sensor reheat</b> le four démarrera automatiquement après 2 secondes.	
Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par la nourriture, le temps de cuisson/de réchauffage restant apparaît.	

### TABLEAU DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AU CAPTEUR (Sensor reheat)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Réchauffage au capteur (Sensor Reheat)	4-36 onces	Déposez les aliments dans un plat ou un bol légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Couvrez avec le couvercle, une pellicule plastique ou du papier ciré. Utilisez de préférence ces deux premiers dans le cas de grandes quantités ou d'aliments denses comme les ragoûts. Après le réchauffage, remuez soigneusement si cela est possible. Après avoir remué les aliments, couvrez-les à nouveau et laissez-les reposer de 2 à 3 minutes. Les aliments doivent être très chauds. Si ce n'est pas le cas, poursuivez le réchauffage en précisant la durée et le niveau de puissance.

# RÉGLAGE DU MICRO-ONDES

## RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE (Auto reheat)

La fonction AUTO REHEAT calcule automatiquement le temps exact de réchauffage ou de cuisson et le niveau de puissance du micro-ondes nécessaire pour les aliments indiqués dans le tableau plus bas.

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

ÉTAPES	APPUYEZ
1. Appuyez sur la touche <b>auto reheat</b> .	
2. Appuyez sur 1 pour sélectionner la catégorie petits pains frais ou un muffin et ensuite appuyez sur 2 pour préparer deux petits pains frais ou deux muffins.	
3. Appuyez sur la touche <b>START/enter</b> .	

### NOTE

1. Vous pouvez programmer les AUTO REHEAT de réchauffage avec plus ou moins de temps de cuisson. Voir page 20.
2. Le résultat final peut varier en fonction de la condition des aliments (par exemple la température initiale, la forme, la qualité). Vérifiez la température de la nourriture après le chauffage. Si un délai supplémentaire est nécessaire, continuez à chauffer manuellement.








## TABLEAU DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE (Auto reheat)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Petits pains (Fresh Rolls)	1 - 10 pièces	Utilisez cette touche pour chauffer des petits pains, muffins, biscuits, baguels, etc. Les gros aliments doivent être comptés comme 2 à 3 de taille normale. Déposez les aliments dans une assiette, couvrez-les avec un papier essuie-tout. Pour des petits pains ou des muffins réfrigérés, il pourrait être nécessaire de doubler la quantité entrée afin obtenir la bonne température pour servir.
2. Petits pains congelés (Frozen Rolls)/ Muffins	1 - 10 pièces	Utilisez cette touche pour chauffer des petits pains, muffins, biscuits, baguels congelés, etc. Les gros aliments doivent être comptés comme 2 à 3 de taille normale. Déposez les aliments dans une assiette, couvrez-les avec un papier essuie-tout.
3. Pâtes (Pasta)	1,0 - 6,0 tasses	Utilisez cette touche pour réchauffer des pâtes en sauce réfrigérées en boîte ou faites à la maison. Pour des pâtes à la température ambiante, utilisez l'option LESS [moins]. Pour des pâtes sans sauce, doublez la quantité par réglage. Par exemple, mesurez 2 tasses de nouilles cuites et programmez 1 tasse. Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique. Appuyez sur <b>auto reheat</b> 3 fois. Entrez le nombre de tasses et appuyez sur <b>START/enter</b> . Après cuisson, laissez reposer, couvert, 2 à 3 minutes.

## DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (Auto Defrost)

La fonction AUTO DEFROST décongèle automatiquement tous les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.

**Supposons que vous vouliez décongeler 2 livres de viande.**

ÉTAPES	APPUIEZ
1. Appuyez sur la touche <b>auto defrost</b> et ensuite sur la touche 2, pour steak.	 , 
2. Entrez le poids en appuyant sur les touches 2 et 0. (Ex: 2,0 livres steak.)	 
3. Appuyez sur la touche <b>START/enter</b> . Le four s'arrêtera afin de pouvoir examiner la viande.	
4. À la fin de la première étape, ouvrez la porte. Retournez le steak et protégez les parties chaudes. Refermez la porte. Appuyez sur la touche <b>START/enter</b> .	
5. À la fin de la seconde étape, ouvrez la porte. Protégez les parties chaudes. Refermez la porte. Appuyez sur la touche <b>START/enter</b> .	
6. À la fin de la décongélation, couvrez et laissez reposer.	

## NOTES

1. Si vous tentez d'entrer une quantité d'aliments supérieure ou inférieure à la limite permise (indiquée dans le tableau qui suit), un message ERREUR est affiché.
2. AUTO DEFROST peut être programmé grâce aux options More et Less permettant de régler le temps de cuisson. Voir la page 20.
3. Pour décongeler d'autres aliments ou des quantités d'aliments supérieures ou inférieures à celles indiquées dans le tableau AUTO DEFROST, utilisez la puissance 30 % et précisez le temps. Se reporter à la page 11, "Décongélation manuelle".
4. Vous pouvez choisir d'entrer le poids en dixièmes de livres. Cette procédure peut-être plus facile avec de plus grandes quantités, comme 3 livres, car il nécessite moins de touches. Pour programmer, appuyez sur la nourriture désirée et entrez le poids. Ex: Appuyez sur **Steaks/Chops/Fish** puis ensuite sur 3 et 0 pour un poids de trois livres ou appuyez sur **Steaks/Chops/Fish** puis 2 et 2 pour un poids de 2,2 lb.
5. Appuyez sur la touche **user pref** quand l'indicateur HELP est allumé à l'écran pour un conseil.
6. Vérifiez les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Après la dernière étape, des petites portions peuvent être encore gelées. Laissez reposer de manière à ce que la décongélation se poursuive. Ne décongelez pas jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient fondus.
7. Protégez les grosses pièces pour éviter la cuisson partielle alors que le cœur est encore congelé. Utilisez des bandes de papier d'aluminium pour protéger les bords et les parties minces des pièces à décongeler.

## TABLEAU DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (Auto Defrost)



ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Viande hachée (Ground Meat)	0,5 à 3,0 livres	Après chaque étape, retirez toute partie décongelée. Couvrez et laissez reposer 5 à 10 minutes.
2. Biftecks/Côtelettes/ Poisson (Steaks/ Chops/Fish)	0,5 à 4,0 livres	Après chaque étape du cycle de décongélation, changez la disposition des aliments et protégez les parties chaudes ou décongelées au moyen de bandes de papier d'aluminium. Retirez les morceaux presque entièrement décongelés. À la fin de la décongélation, laissez reposer à couvert de 10 à 20 minutes.
3. Morceaux poulet (Chicken Pieces)	0,5 à 3,0 livres	À la fin de chaque étape du cycle de décongélation, changez la disposition et, si des morceaux sont chauds ou décongelés, retirez-les. À la fin de la décongélation, laissez reposer à couvert de 10 à 20 minutes.
4. Rôti (Roast)	2,0 à 4,0 livres	Commencez par dégeler avec le côté gras en dessous. Après chaque étape, tournez le rôti. Protégez les parties chaudes avec du papier d'aluminium. Laissez reposer, couvert, 30 à 60 minutes.
5. Casserole	2 à 6 tasses	Après le signal sonore, remuez si possible. À la fin, remuez, recouvrez et laissez reposer 5 à 10 minutes.
6. Soupe (Soup)	1 à 6 tasses	Après le signal sonore, remuez si possible. À la fin, remuez, recouvrez et laissez reposer 5 à 10 minutes.

# RÉGLAGE DU MICRO-ONDES

## CUISSON AUTOMATIQUE (Auto cook)

La fonction AUTO COOK calcule automatiquement le temps de cuisson et le niveau de puissance nécessaire pour la cuisson des aliments indiqués dans le tableau plus bas.

- Supposons que vous voulez faire cuire 1 tranche de pizza.

ÉTAPES	APPUYEZ
1. Appuyez sur <b>auto cook</b> et <b>1</b> pour de la pizza.	 <b>1</b>
2. Entrez la quantité.	<b>1</b>
3. Appuyez sur <b>START/enter</b> .	

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

## NOTES



1. Il faut cuire une quantité plus ou moins grande que celle inscrite au tableau selon les directives d'un livre de cuisine aux micro-ondes. Appuyez une ou deux fois sur la touche power level avant d'appuyer sur la touche **START/enter**.
2. Vous pouvez programmer tous les réglages AUTO COOK avec plus ou moins du temps de cuisson. Voir page 20.
3. Le résultat final varie selon l'état des aliments (par ex. température initiale, forme, qualité). Vérifiez la température des aliments après cuisson. Si plus de temps est requis, continuez la cuisson manuellement.
4. Il existe un conseil de cuisson pour chaque aliment. Appuyez sur la touche user pref lorsque HELP est affiché.

## TABLEAU DE LA FONCTION CUISSON AUTOMATIQUE (Auto cook)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Pizza	1 à 6 morceaux	Utilisez ce réglage pour réchauffer des restants de pizza réfrigérés 1 pointe équivaut à environ 1/8e de pizza de 12 po ou à 1/16e de pizza de 16 po. Si possible, placez une serviette en papier sur une grille allant aux micro-ondes. Appuyez sur auto cook et sur le chiffre 1. Entrez le nombre de tranches. Appuyez sur START/enter.
2. Hot-dog	1 à 6	Placez la saucisse dans un pain. Enveloppez chaque pain dans une serviette en papier. Appuyez sur auto cook et sur le chiffre 2. Appuyez sur le chiffre 2 pour choisir la quantité et sur START/enter.
3. Breuvage (Beverage)	0,5 à 2,0 tasses	Ce réglage est bon pour ramener une boisson froide à une meilleure température de consommation. Agitez vivement le liquide avant et après l'avoir chauffé pour éviter une "éruption". Appuyez sur la touche auto cook et sur le chiffre 3 pour une augmentation de 0,5 tasse par pression.

## CROQUETTES DE POULET (Chicken Nuggets)

Supposons que vous voulez réchauffer 0,3 livres de croquettes de poulet avec la fonction Portion réduite.

ÉTAPES	APPUYEZ
1. Appuyez sur la touche <b>chicken nugget</b> .	
2. Saisissez la quantité en appuyant sur les numéros <b>3</b> .	<b>3</b>
3. Appuyez sur <b>START/enter</b> .	

## NOTE

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

## TABLEAU DE LA FONCTION CROQUETTES DE POULET (Chicken Nuggets)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Croquettes de poulet (Chicken Nuggets)	0,3 - 1,0 livres	Placez les croquettes de poulet congelées sur une assiette plate en les espaçant; couvrez-les d'une serviette de papier. Appuyez sur la touche <b>chicken nuggets</b> . Entrez le poids et appuyez sur <b>START/enter</b> . Après la cuisson, ouvrez la porte, retournez-les croquettes, fermez la porte et appuyez sur <b>START/enter</b> . Laissez reposer, couvert, 1 à 3 minutes.






# RÉGLAGE DU MICRO-ONDES

## FONCTION GARDER CHAUD (Keep warm)

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

### USAGE DIRECT

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






ÉTAPES	APPUYEZ
1. Appuyez sur <b>keep warm</b> .	
2. Entrez la durée <b>1,5,0,0</b> .	
3. Appuyez sur <b>START/enter</b> .	

Le four se met en marche. L'écran affiche **15.00** et le compte à rebours débute. **GARDER CHAUD** est affiché pendant le compte à rebours.

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

## AVEC UNE CUISSON MANUELLE

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

ÉTAPES	APPUYEZ
1. Entrez le temps désiré <b>2,0,0</b> .	
2. Appuyez sur la touche <b>Power Level</b> 4 fois pour une puissance de 70%.	
3. Appuyez sur <b>keep warm</b> .	
4. Entrez la durée <b>1,5,0,0</b> .	
5. Appuyez sur <b>START/enter</b> .	

L'opération commence. Quand la cuisson sera terminée, un long signal sonore se fera entendre et **GARDER CHAUD** s'affichera toutes les dix secondes durant le compte à rebours de 15 minutes.




### NOTE

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

## FONCTION CASSE-CROÛTE (Snack menu)

La touche SNACK MENU calcule automatiquement le temps de chauffage et niveau de puissance nécessaires pour les aliments mentionnés dans le tableau ci-dessous.

- Supposons que vous voulez faire cuire de 3 onces d'une portion de casse-croûte.

ÉTAPES	APPUYEZ
1. Appuyez sur <b>snack menu</b> .	
2. Appuyez sur <b>1</b> pour 3 à 4 onces d'une portion de casse-croûte.	
3. Appuyez sur <b>START/enter</b> .	

### NOTE

Cette fonction peut être programmée avec un réglage d'une durée variable en plus ou en moins. Voir page 20.

## TABLEAU FONCTION CASSE-CROÛTE (Snack menu)





ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Portion d'un casse-croûte	3 à 4 onces	Appuyez sur <b>snack menu</b> et <b>1</b> . Appuyez <b>START/enter</b> .
2. Portion d'un casse-croûte	5 à 6 onces	Appuyez sur <b>snack menu</b> et <b>2</b> . Appuyez <b>START/enter</b> .
3. Repas pour enfants congelés	6 à 8 onces	Appuyez sur <b>snack menu</b> et <b>3</b> . Appuyez <b>START/enter</b> .

# RÉGLAGE DU MICRO-ONDES

## FONCTION FONDRE/RAMOLLIR (Melt/Soften)

La touche MELT/SOFTEN calcule automatiquement le temps de réchauffement approprié et la puissance du four pour faire fondre, ramollir et réchauffer les aliments du tableau ci-dessous.

- Supposons que vous vouliez ramollir 2 cuillères à soupe de beurre.

ÉTAPES	APPUYEZ
1. Appuyez sur <b>melt/soften</b> et <b>1</b> pour le beurre.	 
2. Appuyez sur le numéro <b>1</b> pour deux cuillères à soupe.	
3. Appuyez sur <b>START/enter</b> .	

## NOTES

1. MELT/SOFTEN peut être programmée avec un réglage d'une durée variable en plus ou en moins. Voir page 20.
2. Pour faire fondre ou ramollir des aliments autres que ceux indiqués dans le tableau, procédez de façon manuelle.

## TABLEAU DE LA FONCTION FONDRE/RAMOLLIR (Melt/Soften)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
<b>FONDRE</b>		Utilisez une tasse à mesurer en pyrex. Couvrez avec du film plastique ventilé.
1. Beurre	2 c. à soupe 1/2 tasse	Après une pression sur <b>melt/soften</b> , appuyez sur 1 une fois pour 2 c. à soupe. Après une pression sur <b>melt/soften</b> , appuyez sur 1 deux fois pour 1/2 tasse.
2. Chocolat	1 tasse de brisures 1 square	Après une pression sur <b>melt/soften</b> , appuyez sur 2 une fois pour 1 tasse de brisures. Après une pression sur <b>melt/soften</b> , appuyez sur 2 deux fois pour 1 carré.
<b>RAMOLLIR</b>		NE COUVREZ PAS.
3. Crème glacée	1 chopine 1/2 gallon	Après une pression sur <b>melt/soften</b> , appuyez sur 3 une fois pour une chopine. Après une pression sur <b>melt/soften</b> , appuyez sur 3 deux fois pour 1/2 gallon.
4. Fromage à la crème	3 onces 8 onces	Après une pression sur <b>melt/soften</b> , appuyez sur 4 une fois pour 3 onces. Après une pression sur <b>melt/soften</b> , appuyez sur 4 deux fois pour 8 onces.

# RÉGLAGE DU MICRO-ONDES

## PRÉFÉRENCES DE L'USAGER

La fonction User pref offre 5 fonctions qui rendent l'utilisation de votre four facile grâce aux instructions de l'affichage interactif.

### 1. Verrouillage de sécurité

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













### 2. Suppression du signal sonore

Si vous désirez que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, appuyez sur la touche **user pref**, sur la touche **2** et ensuite sur la touche **STOP/clear**. Pour annuler et restaurer un signal audible, appuyez sur **user pref** et la touche **START/enter**.

### 3. Démarrage automatique

Si vous désirez programmer le four de façon à ce qu'il commence la cuisson à une heure précise, procédez comme suit:

- **Supposons que l'on veuille commencer la cuisson d'un ragoût à 4 h 30, pendant 40 minutes à 50%. Avant tout, assurez-vous que l'horloge indique l'heure exacte.**

ÉTAPES	APPUYEZ
1. Appuyez sur <b>user pref</b> et le numéro <b>3</b>	 
2. Entrez l'heure de début. <b>4,3,0</b> .	  
3. Appuyez sur <b>START/enter</b> .	
4. Indiquez le temps de cuisson. <b>4,0,0,0</b> .	   
5. Appuyez sur la touche <b>power level</b> 6 fois pour une puissance de 50%.	 x 6
6. Appuyez sur <b>START/enter</b> ou <b>power level</b> .	

## NOTES

1. Si l'horloge est correctement réglée, le démarrage automatique peut être utilisé pour le fonctionnement manuel.
2. Si vous ouvrez la porte du four après avoir programmé un démarrage automatique, il est nécessaire d'appuyer de nouveau sur la touche **Start/enter** de manière à afficher l'heure à laquelle doit commencer la cuisson, faute de quoi celle-ci ne débutera pas à l'heure prévue.
3. Assurez-vous que les aliments peuvent être conservés sans risque dans le four jusqu'à l'heure de leur cuisson. Les courges poivrées et musquées sont un bon choix.








### 4. Choix de la langue et des unités de poids

Par défaut, ce four affiche les messages et les unités de poids en anglais. Pour changer cela, appuyez sur la touche **user pref** et le numéro **4**. Appuyez le numéro 4 jusqu'à ce que votre choix soit sélectionné dans le tableau ci-dessous. Appuyez sur **START/enter**.

Appuyez sur <b>user pref</b> et le numéro <b>4</b> .	Langue	Unités de poids
une fois	anglais	LB
deux fois	anglais	KG
trois fois	espagnol	LB
quatre fois	espagnol	KG
cinq fois	français	LB
six fois	français	KG

### 5. Réglage de l'horloge

- **Supposons que l'on veuille régler l'horloge à 12:30 (AM ou PM).**

ÉTAPES	APPUYEZ
1. Appuyez sur <b>user pref</b> et le numéro <b>5</b> .	 
2. Entrez le temps <b>1, 2, 3, 0</b> .	   
3. Appuyez sur <b>START/enter</b> .	

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

# RÉGLAGE DU MICRO-ONDES

## AIDE - SUR L’AFFICHEUR (HELP)

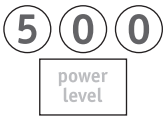
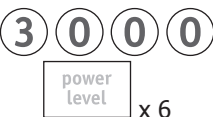

Quand HELP est allumé sur l’afficheur interactif, appuyez sur **user pref** pour lire les conseils de cuisson et de fonctionnement.

## CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES

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

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

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

ÉTAPES	APPUYEZ
1. Tout d’abord, entrez le temps de cuisson. Puis appuyez sur la touche <b>power level</b> pour choisir le niveau 100 %.	
2. Entrez ensuite la durée de la seconde séquence. Appuyez six fois sur la touche <b>power level</b> pour choisir le niveau 50%.	
3. Appuyez sur la touche <b>START/enter</b> .	

## NOTES

1. Si vous voulez savoir quel est le niveau de puissance, appuyez sur la touche **power level**. Aussi longtemps que votre doigt appuie sur la touche **power level** le niveau de puissance sera affiché.
2. Si le niveau 100 % doit être utilisé au cours de la dernière séquence, il n’est pas nécessaire d’appuyer sur la touche **power level**.

## AJOUTER 30 SECONDES (Add 30 Sec)

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


## NOTES

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

## DÉMARRAGE RAPIDE (Quick Start)

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

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

ÉTAPES	APPUYEZ
Appuyez sur la touche 2.	
Le four démarre immédiatement, s’arrête automatiquement et signale son arrêt.	

## NOTE

Pour utiliser la fonction **quick start**, appuyez la touche dans les 3 minutes après la cuisson, la fermeture de la porte, en appuyant sur la touche **STOP/clear** ou lors de la cuisson.

## MODE DE DÉMONSTRATION

Pour lancer une démonstration, touchez dans l’ordre **user pref**, les numéros **5** et **0**, et maintenez la touche **START/enter** pendant 3 secondes. DEMO ON s’affiche.

On peut alors essayer les opérations de cuisson et les possibilités spécifiques sans que le four à micro-ondes ne génère de puissance. Par exemple, si vous appuyez sur la touche **add 30 sec**, l’écran affiche le décompte rapide jusqu’à la fin du 30 secondes.

Pour annuler, appuyez sur la touche **user pref**, les chiffres **5, 0** et **START/enter**. Si cela est plus facile, débranchez le four et rebranchez-le.




## RÉGLAGE DES TEMPS DE CUISSON

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

Pour un peu **moins** fort, appuyez sur la touche **power level** deux fois après avoir appuyé sur votre choix de touches. L’écran affiche LESS.

## MINUTERIE (Timer On/Off)

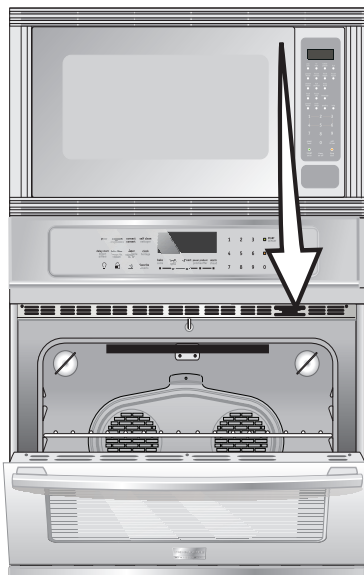
**Supposons que vous désirez minuter un appel interurbain dont la durée ne doit pas dépasser 3 minutes. Pour annuler la minuterie, appuyez une fois sur STOP/clear.**

ÉTAPES	APPUYEZ
1. Appuyez sur la touche <b>timer on/off</b> .	
2. Indiquez le temps désiré <b>3,0,0</b> .	
3. Appuyez sur <b>timer on/off</b> . La minuterie commence le décompte.	
Pour annuler la minuterie, appuyez sur <b>Stop/clear</b> une fois.	

# AVANT DE RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR

## Emplacement de l'évent du four

L'évent du four est situé **tel que montré ici**. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson. **NE BOUCHEZ PAS** cet évent, ceci pourrait causer des dommages à l'appareil ou un feu.

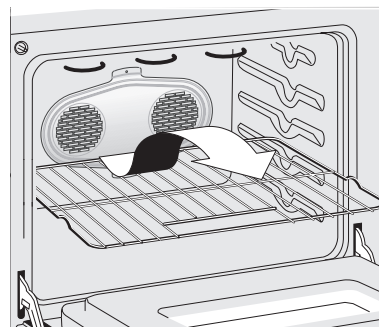


## Installation des grilles

DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER). Portez toujours des gants isolants lorsque vous utilisez le four.

**Pour enlever une grille**, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille.

**Pour remettre une grille en place**, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.



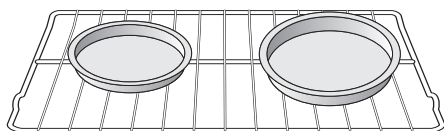
## ! ATTENTION

**Certains modèles sont munis d'une soufflerie qui fonctionne pendant les modes de cuisson et autonettoyant afin de garder toutes les composantes internes froides. Il est donc possible que la soufflerie continue de fonctionner même après l'arrêt de l'appareil, jusqu'à ce que les composantes aient refroidi.**

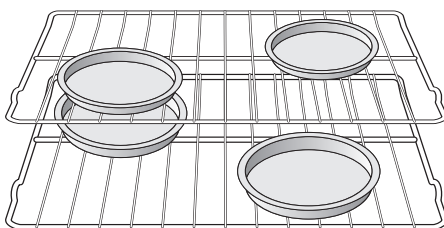
## Circulation de l'air dans le four

Si une seule grille est utilisée, placez-la au centre du four. Si plusieurs grilles sont utilisées, disposez les ustensiles comme montré ici.

Pour une bonne circulation d'air et des résultats de cuisson satisfaisant, laissez 2" à 4" (5,1 à 10,2 cm) autour des moules et assurez-vous qu'ils ne se touchent pas entre eux, à la porte, aux côtés et au dos du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.



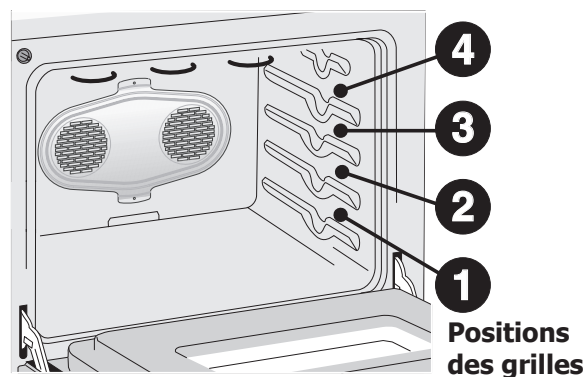
Une seule grille



Plusieurs grilles

## Positions recommandées des grilles

Aliments	Position
Viandes grillées, poulet ou poisson	3 ou 4
Biscuits, gâteaux, tartes & muffins	
Une grille	2 ou 3
Deux grilles	2 et 3
Plusieurs grilles	1, 3 (décalée) et 4
Tartes congelées, gâteaux des anges, omelettes, pains, 1 ou 2 casseroles, petites coupes de viandes ou de volaille	1 ou 2
Dinde, rôti ou jambon	1 ou grille décalée



Positions des grilles

## NOTE

Soyez toujours prudent lorsque vous retirez la nourriture du four.

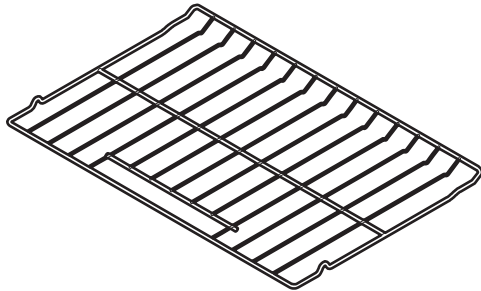
Les caractéristiques de votre appareil peuvent varier selon le modèle et la couleur.

# AVANT DE RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR

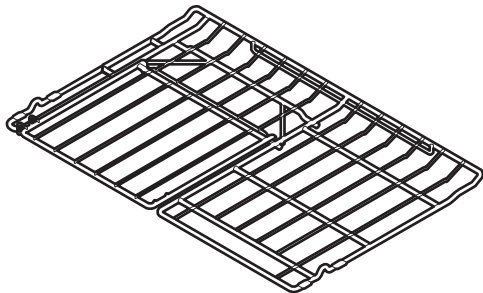
## Types de grille du four

L'appareil est muni d'une ou de plusieurs grilles parmi les types suivants:

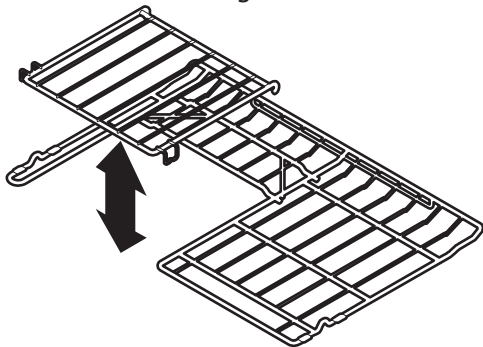
- La grille plate avec poignée (Figure 1).
- La demi-grille plate (Figures 2 & 3).
- La grille décalée (Figure 4).



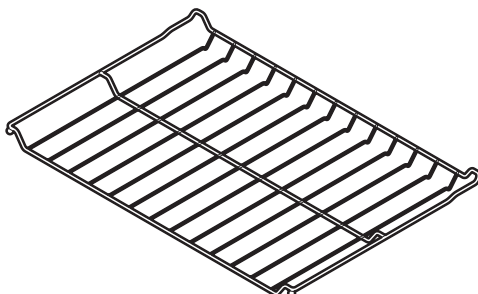
**Flat Handle Oven Rack**  
Figure 1



**Flat Half Oven Rack - Closed Position**  
Figure 2



**Flat Half Oven Rack - Open Position**  
Figure 3



**Offset Oven Rack**  
Figure 4

## ! ATTENTION

Portez toujours des gants isolants lorsque vous ajustez les grilles du four. Attendez que le four ait complètement refroidi si possible. Les grilles du four peuvent être chaudes et causer des brûlures.

La **grille plate avec poignée** a une poignée pour faciliter le glissement de la grille lorsqu'une grande quantité de nourriture se trouve sur la grille.

La **demi-grille plate** possède une partie détachable pour donner plus d'espace aux coupes de viandes plus grosses. La portion de la demi-grille peut être utilisée pour d'autres types de nourriture comme les mets en casserole (Figures 2 & 3). Pour enlever la partie détachable, appuyez une pression sur la partie avant gauche de la portion détachable de la grille (Figure 5) et inclinez-la dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour la replacer, insérez le crochet à l'arrière de la portion détachable (Figure 5) et déposez-la vers le bas. Assurez-vous que les deux côtés avant s'accrochent correctement à la portion fixe de la grille (Figure 6).

La **grille décalée (offset)** est utilisée pour maximiser l'espace de cuisson (voir Figure 4). La grille décalée peut être utilisée à la position la plus basse pour la cuisson des larges coupes de viandes ou de volaille.

**N'utilisez pas** des ustensiles qui dépassent le bord de la demi-grille. Pour de meilleurs résultats, laissez 2 pouces entre l'ustensile et l'arrière et/ou les côtés du four.



Figure 5

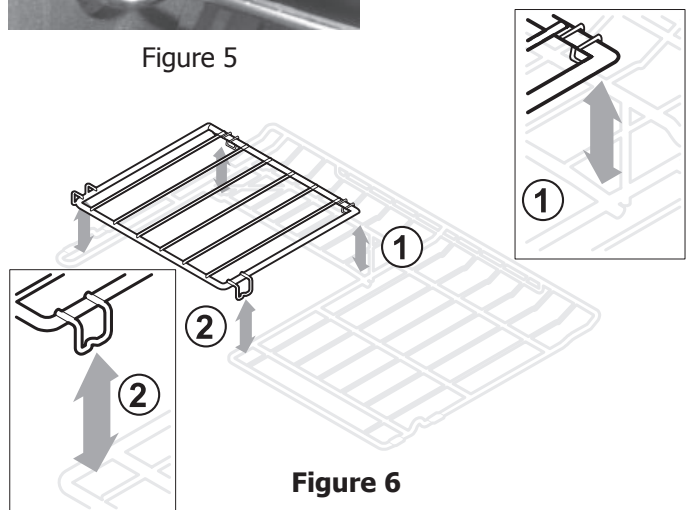
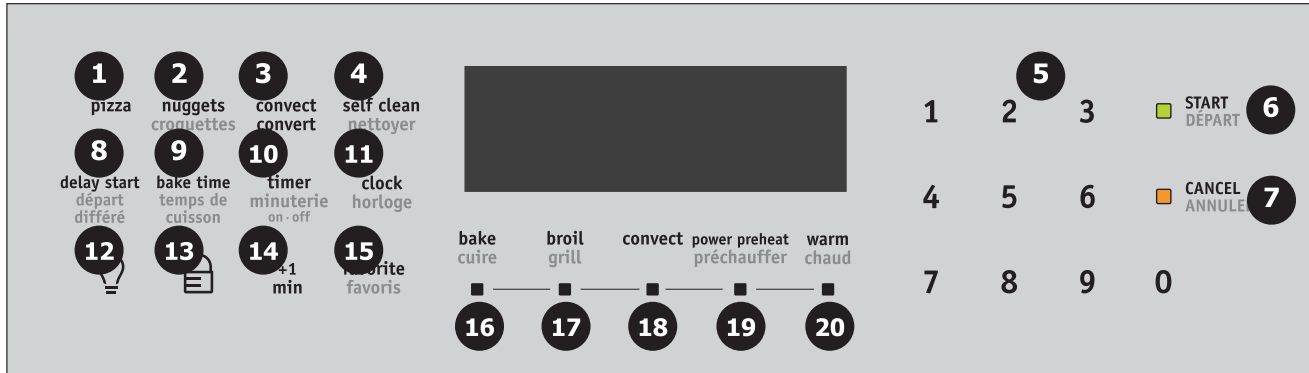


Figure 6

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## Caractéristiques de la commande du four

**LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR.** Pour obtenir des résultats satisfaisants avec votre four, il est important de bien connaître les fonctions de la commande du four. **Des instructions détaillées pour chacune des caractéristiques et des fonctions de la commande du four se trouvent aux pages suivantes.**



1. Touche **Pizza**— est utilisée pour programmer la fonction pizza.
2. Touche **Croquettes**— est utilisée pour programmer la fonction croquettes.
3. Touche **Convect Convert**— est utilisée pour convertir un mode de cuisson normale en mode de cuisson à convection.
4. Touche **Nettoyer**— est utilisée pour sélectionner un cycle de nettoyage du four.
5. Touches **Numériques 0 à 9**— sont utilisées pour entrer la température et l'heure.
6. Touche **Départ**— est utilisée pour démarrer toutes les fonctions du four sauf, la lampe du four.
7. Touche **Annuler**— est utilisée pour annuler toutes les fonctions pré-sélectionnées sauf l'heure et la minuterie.
8. Touche **départ différé**— est utilisée avec **Cuire**, **Temps de cuisson** et **Nettoyer** pour programmer un temps différé pour la cuisson ou le nettoyage.
9. Touche **Temps de cuisson**— est utilisée pour programmer un temps de cuisson au four.
10. Touche **Minuterie**— est utilisée pour régler et annuler toutes les fonctions de la minuterie.
11. Touche **Horloge**— est utilisée pour régler l'heure.
12. Touche **Lampe du four**— est utilisée pour allumer et éteindre la lampe du four.
13. Touche **Verrou du four**— est utilisée pour verrouiller la porte ainsi que les commandes du four.
14. Touche **+1 min**— est utilisée pour ajouter une minute à la minuterie.
15. Touche **Favoris**—est utilisée pour enregistrer le réglage d'une recette favorite.
16. Touche **Cuire**— est utilisée pour régler un mode de cuisson normale.
17. Touche **Griller**— est utilisée pour programmer une cuisson au grill.
18. Touche **Convect**— est utilisée pour sélectionner un mode de cuisson par convection.
19. Touche **Préchauffer**— est utilisée pour régler le mode de préchauffage.
20. Touche **Chaud**— est utilisée pour sélectionner le mode garder chaud.

## Choses importantes à savoir avant de régler une fonction de cuisson

La commande du four a été réglée à l'usine pour démarrer les fonctions **Cuire**, **Cuire par Convection**, **Rôtir par convection** et **Préchauffage** avec une température de 350°F par défaut. La température par défaut des fonctions **Griller** et **Griller par convection** est de 550°F.

Toutefois si vous le désirez, la température pré-réglée peut être ajustée en tout temps lors de la cuisson. Vous pouvez aussi décider d'ajouter un **Temps de cuisson** ou un **Départ différé** à la plupart des modes de cuisson listés plus haut.

## AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE

Votre appareil est muni d'un écran électronique affichant la température. Lorsqu'un mode de cuisson est réglé, la température actuelle dans le four s'affiche et cette dernière augmente au fur et à mesure que le four chauffe. Une fois la température programmée atteinte, un signal sonore se fait entendre pour vous rappeler d'ajouter la nourriture dans le four. Cette caractéristique est active avec certains modes de cuisson dont **Cuire**, **Cuisson par convection**, **Rôtissage par convection** et **PIZZA**.

### NOTE

La plus basse température affichée est 100°F.

## RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

### Réglages minimal et maximal pour chaque fonction de cuisson

Chaque fonction du four possède des valeurs minimale et maximale pouvant être programmées. Ces valeurs sont représentées ci-dessous. Si vous avez des problèmes lors de la programmation d'un cycle, assurez-vous de ne pas entrer une valeur supérieure ou inférieure à celles indiquées dans ce tableau.

Un signal sonore "ERREUR D'ENTRÉE" (3 beeps courts) se fera entendre si la valeur n'est pas à l'intérieur de ces limites.

<b>FONCTION</b>		<b>VALEUR MINIMALE</b>	<b>VALEUR MAXIMALE</b>
Préchauffer		170°F/77°C	550°F/288°C
Cuire		170°F/77°C	550°F/288°C
Griller		400°F/205°C	550°F/288°C
Cuisson par convection		170°F/77°C	550°F/288°C
Rôtir par convection		170°F/77°C	550°F/288°C
Griller par convection		400°F/205°C	550°F/288°C
Pizza		170°F/77°C	550°F/288°C
Croquettes		170°F/77°C	550°F/288°C
Minuterie	Mode 12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
Horloge	Mode 12 Hr.	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:00 Hr./Min.	23:59 Hr./Min.
Départ différé	Mode 12 Hr.	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:00 Hr./Min.	23:59 Hr./Min.
Temps de cuisson	Mode 12 Hr.	0:01 Min.	5:59 Hr./Min.
	Mode 24 Hr.	0:01 Min.	5:59 Hr./Min.
Nettoyer		2 heures	4 heures

### RÉGLAGE DE L'HORLOGE

La touche **Horloge** est utilisée pour régler l'horloge. L'horloge peut être programmée pour fonctionner en mode 12 ou 24 heures; elle a cependant été programmée en usine pour fonctionner en mode 12 heures. Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou chaque fois qu'il est ré-alimenté après une interruption, l'écran clignote.

**Pour régler l'horloge** (exemple 1:30)

1. Appuyez sur **horloge**. "CLO" apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur **1 3 0** pour régler l'heure à 1:30. "CLO" demeure affiché à l'écran.
3. Appuyez sur **départ**. "CLO" disparaît et l'horloge se met en marche.

### POUR CHANGER L'AFFICHAGE DE L'HORLOGE DE 12 HEURES À 24 HEURES

1. Appuyez sur la touche **Horloge** et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes. "CLO" apparaît à l'écran.
2. **Maintenez** la touche jusqu'à ce que "12Hr dAY" ou "24Hr dAY" apparaisse à l'écran et qu'un signal sonore se fasse entendre.
3. Appuyez sur **Nettoyer** pour changer l'affiche de l'heure de 12 à 24 heures. L'écran affiche soit "12Hr dAY" ou "24Hr dAY".
4. Appuyez sur **Départ** pour accepter le changement ou sur **Annuler** pour l'annuler.
5. Réajustez l'horloge à l'heure exacte comme décrit à la section **Réglage de l'horloge**. Veuillez noter que si le mode d'affichage 24 heures est sélectionné, l'horloge affiche l'heure de 0:00 à 23:59 heures.



# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DU MODE CUISSON CONTINUE OU ARRÊT AUTOMATIQUE APRÈS 6 HEURES

Les touches **Minuterie** et **Nettoyer** contrôlent la cuisson continue ou l'arrêt automatique après 6 heures. L'appareil a la capacité de fonctionner en continu mais comme mesure d'économie d'énergie, le programmeur électronique du four a été programmé à l'usine pour couper automatiquement l'alimentation électrique après 6 heures de fonctionnement continu.

### Pour régler le programmeur pour une cuisson continue ou un arrêt automatique après 6 heures

1. Appuyez sur la touche **Minuterie** et maintenez-la pendant 6 secondes. Après 6 secondes, "**6Hr OFF**" ou "**StAY On**" apparaît à l'écran et un signal sonore se fait entendre.
2. Appuyez sur la touche **Nettoyer** pour passer du mode arrêt automatique après 6 heures au mode de cuisson continue.

**Note:** "**6Hr OFF**" apparaissant à l'écran indique que la commande est en mode économie d'énergie tandis que "**StAY On**" indique que la commande est en mode cuisson continue.

3. Appuyez sur **Départ** pour accepter le changement (l'écran affiche l'heure du jour) ou sur **Annuler** pour annuler le changement.

## AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE — FAHRENHEIT OU CELSIUS

Les touches **Griller** et **Nettoyer** contrôlent l'affichage de la température. La commande électronique peut être réglée pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Votre appareil a été programmé en usine pour afficher la température en degrés Fahrenheit.

### Pour changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius ou de Celsius à Fahrenheit

1. Pour savoir si l'appareil affiche la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius, appuyez sur la touche **Griller** et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes; "**550°**" apparaît, "**BROIL**" clignote à l'écran et un signal sonore se fait entendre. Si "**FAhrnht**" apparaît, la commande est réglée pour afficher la température en degrés Fahrenheit. Si "**CELSIUS**" apparaît, la commande est réglée pour afficher la température en degrés Celsius.
2. Appuyez sur **Nettoyer** pour changer entre l'affichage en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius. L'écran affiche "**FAhrnht**" ou "**CELSIUS**" selon le réglage.
3. Appuyez sur **Départ** pour accepter le changement ou sur **Annuler** pour l'annuler.

## TABLEAU DE COMMANDE SILENCIEUX

Les touches **Départ différé** et **Nettoyer** contrôlent la fonction Tableau de commande silencieux. Cette caractéristique permet d'empêcher les commandes d'émettre un signal sonore lors de leurs utilisations. Si vous le désirez, vous pouvez programmer les commandes pour qu'elles fonctionnent silencieusement ou pour entendre les signaux sonores.

### Pour changer le tableau de commande pour qu'il soit silencieux:

1. Pour savoir si votre appareil est programmé pour émettre des signaux sonores ou pour être silencieux, appuyez sur **Départ différé** et maintenez-la enfoncée. "-- --" apparaît et "**DELAY**" clignote. Après 6 secondes "**bEEP On**" ou "**bEEP OFF**" apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur **Nettoyer** pour passer du mode sonore au mode silencieux. L'écran affiche soit "**bEEP On**" ou "**bEEP OFF**".

**Note:** Si "**bEEP On**" s'affiche, la commande est en mode sonore. Si "**bEEP OFF**" s'affiche, la commande est en mode silencieux.

3. Appuyez sur **Départ** pour accepter le changement ou sur **Annuler** pour l'annuler.

**Note:** La commande émet toujours un signal sonore à la fin d'un décompte de minuterie et lorsque le four atteint la température réglée et ce, même si le tableau de commande est en **mode silencieux**.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La touche **Minuterie** contrôle la minuterie. Il s'agit d'une minuterie supplémentaire qui émet un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé. Elle peut être utilisée en tout temps, quelle que soit la fonction de cuisson déjà engagée; elle peut être réglée pour n'importe quelle durée, référez-vous aux valeurs minimale et maximale pouvant être programmées.

**Pour régler la minuterie** (exemple 5 minutes)

1. Appuyez sur **Minuterie**. "-- --" apparaît et "Timer" clignote.
2. Appuyez sur les touches numériques pour afficher le temps désiré.
3. Appuyez sur **Départ**, la minuterie se met en marche avec un décompte affiché de "5:00" et "Timer" reste affiché à l'écran.

Note: Si vous n'appuyez pas sur **Départ** dans les 25 secondes qui suivent, la minuterie revient à l'heure du jour.

4. Une fois le temps écoulé, "End" apparaît et "Timer" reste affiché à l'écran. La minuterie émet 3 signaux sonores toutes les 5 secondes ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Minuterie**.


**Pour annuler le réglage de la minuterie avant que le temps soit écoulé:**

1. Appuyez sur la touche **Minuterie**. L'écran retourne à l'heure du jour.




## Réglage de la fonction +1 min

La touche **+1 Min** est utilisée pour régler la fonction +1 min. Lorsque la touche **+1 Min** est appuyée, 1 minute est ajoutée à la minuterie si cette dernière est en marche. Si la fonction Minuterie n'est pas active et que la touche **+1 Min** est appuyée, la fonction Minuterie se met en marche avec un décompte de 1 minute.



## RÉGLAGE DE LA FONCTION VERROUILLAGE DU FOUR

La touche  contrôle la fonction verrouillage du four. Cette caractéristique verrouille la porte du four et empêche que ce dernier s'allume accidentellement. Cette caractéristique ne désactive pas la minuterie et l'interrupteur de la lampe du four.

**Pour activer le fonction verrouillage du four**

1. Appuyez et maintenez pendant 3 secondes la touche .
2. Après 3 secondes "door Loc" apparaît, un signal sonore se fait entendre, "DOOR" et  clignotent à l'écran. Une fois la porte verrouillée "DOOR" et  arrête de clignoter et demeure allumés à l'écran ainsi que "Loc".

**Pour réactiver la fonction normale du four**

1. Appuyez et maintenez pendant 3 secondes la touche . Après 3 secondes "door OPn" apparaît à l'écran et un signal sonore se fait entendre. "DOOR" et  clignote à l'écran jusqu'à ce que la porte soit complètement déverrouillée.
2. Le four peut alors être utilisé.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DU MODE DE PRÉCHAUFFAGE

La touche **Préchauffer** contrôle le mode préchauffage. Cette caractéristique préchauffe le four à la température réglée et émet un signal sonore lorsque la température réglée est atteinte. Utilisez ce mode lorsque les recettes demandent un préchauffage du four. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire pour la cuisson des rôtis ou la cuisson en casserole. Le four peut être préchauffé à des températures allant de 170°F à 550°F (77°C à 288°C).

### Pour régler la température de préchauffage à 375°F

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Préchauffer**. "350" apparaît à l'écran. Si un préchauffage à 350°F est désiré, appuyez sur **Départ**.
3. Appuyez sur les touches **3 7 5**.
4. Appuyez sur **Départ**. "PRE" s'affiche durant le préchauffage du four.
5. Appuyez sur **Annuler** lorsque la cuisson est complétée ou pour annuler la fonction préchauffage.

### NOTE

Lorsque le four a atteint la température désirée (cet exemple 375°), un signal sonore se fait entendre, "PRE" s'éteint et la température du four apparaît à l'écran. Si vous manquez le signal sonore, jetez un coup d'œil à l'écran. Si vous vous apercevez que la mention "PRE" est éteinte et que c'est la température du four qui est affichée, cela signifie que la température de préchauffage est atteinte. Lorsque le four est prêt, **placez la nourriture dans le four**. Le voyant lumineux "BAKE" demeure allumé.

### Pour changer la température de préchauffage préréglée (exemple pour changer de 375 à 425°F)

S'il est nécessaire de modifier la température de préchauffage lorsque la fonction préchauffage est déjà en marche:

1. Durant le préchauffage, appuyez sur **Préchauffer**. "375" apparaît à l'écran.
2. Entrez la nouvelle température désirée. Appuyez sur **4 2 5**.
3. Appuyez sur **Départ**. "PRE" apparaît à l'écran.  
Note: Lorsque la température atteint 425°F, un signal sonore se fait entendre et "425°" s'affiche à l'écran.
4. Lorsque la cuisson est complétée, appuyez sur **Annuler**.

### NOTE

Pendant le préchauffage, le ventilateur de convection fonctionne durant la première montée de température, afin que le four atteigne la température désirée plus rapidement. Les éléments de cuisson, de grillage et de convection seront actifs à tour de rôle pour une meilleure répartition de la chaleur.

## RÉGLAGE DU MODE CUISSON

La touche **CUIRE** contrôle le mode de cuisson traditionnelle. Si le préchauffage du four est nécessaire, référez-vous à la section **Réglage du mode de préchauffage**. Le four peut être programmé pour cuire à des températures allant de 170°F à 550°F (77°C à 288°C).

### Conseils pour la cuisson au four:

- Préchauffez toujours le four pour un mode de cuisson.
- Lors du préchauffage, les trois éléments et le ventilateur de convection fonctionnent pour préchauffer le four plus rapidement.
- Si possible, utilisez seulement une grille, placez-la à la position 2 ou 3.
- Si deux grilles sont utilisées, placez-les aux positions 2 et 4.
- Laissez 2" à 4" (5,1 à 10,2 cm) autour des ustensiles pour permettre une bonne circulation d'air.
- Assurez-vous que les ustensiles ne se touchent pas entre eux et ne touchent pas aux parois du four.

### Pour régler la température de cuisson à 375°F

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Cuire**, "350" apparaît à l'écran. Si une cuisson à 350°F est désirée, appuyez sur **Départ**.
3. Appuyez sur **3 7 5**.
4. Appuyez sur **Départ**. La température actuelle du four apparaît. Un signal sonore se fait entendre lorsque la température atteint 375°F et l'écran affiche "375°".
5. Placez la nourriture dans le four.

### NOTE

Appuyez sur **Annuler** pour terminer toute fonction de cuisson en tout temps.

### Pour modifier la température de cuisson préréglée (exemple pour changer de 375 à 425°F)

1. Si la température déjà réglée à 375°F doit être changée pour 425°F, appuyez sur **Cuire**. "375" apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur **4 2 5**.
3. Appuyez sur **Départ**.

### NOTE

Lors de la première élévation de la température, le ventilateur convection fonctionne pour permettre au four d'atteindre la température réglée plus rapidement. Les éléments de cuisson, de grillage et de convection seront actifs à tour de rôle pour une meilleure répartition de la chaleur.

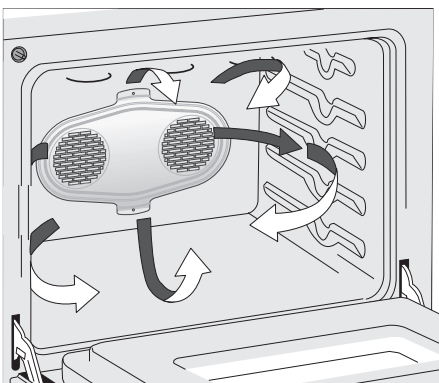
# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DU MODE CUISSON À CONVECTION

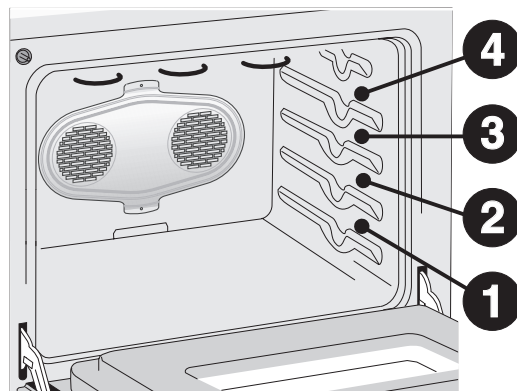
Ce mode de cuisson permet d'avoir d'excellents résultats de cuisson lors de la cuisson sur plusieurs grilles en même temps. Lors de la cuisson sur plusieurs grilles, vous devez augmenter un peu le temps de cuisson, mais dans l'ensemble, vous sauvez du temps. La plupart des aliments cuisent plus rapidement et de manière plus homogène que la cuisson conventionnelle. Ce mode de cuisson utilise les trois éléments et le ventilateur pour une cuisson plus égale des aliments. Le four peut être programmé à des températures allant de 170°F à 550°F (77°C à 288°C). La température par défaut de ce mode est de 350°F.

### Conseils pour la cuisson par convection:

- Préchauffez toujours le four pour une cuisson à convection.
- Lors du préchauffage, les 3 éléments et le ventilateur convection sont utilisés pour préchauffer le four plus rapidement.
- Si la recette a déjà été converti pour la cuisson par convection, vous avez pas besoin de diminuer la température de cuisson. Par contre, si la recette n'a pas été convertie pour le mode de cuisson pas convection, vous pouvez utiliser le mode Convection convert (conversion à convection). Référez-vous à la section **Régler le mode conversion à convection**.
- Utilisez toujours des recettes connues dont le temps de cuisson a été ajusté pour la cuisson par convection. La réduction du temps de cuisson varie selon la quantité et le type de nourriture à être préparés.
- Lors de la cuisson par convection sur une seule grille, placez la grille à la position 2 ou 3. Et lors de la cuisson par convection sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions 2 et 4; 1, 3 (grille décalée) et 4.
- La plupart des pâtisseries (à l'exception des gâteaux) devraient être cuisinées sur des plaques sans rebords ou avec des rebords très bas afin de permettre à l'air chaud de circuler librement autour des aliments.
- Les aliments préparés à l'aide d'ustensiles possédant un fini foncé cuiront plus rapidement.



Air circulation during Convection Bake  
Figure 1



Oven Rack Positions  
Figure 2

### Pour régler la température d'une cuisson par convection à 375°F

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Convect**. "CONVECT" et "BAKE" clignotent et "350" apparaît à l'écran. Si une cuisson à convection à 350°F est désirée, appuyez sur **Départ**.
3. Appuyez sur **3 7 5**. "CONVECT" et "BAKE" continuent de clignoter et "375" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **Départ**. La température actuelle du four apparaît. "375", "CONVECT" et "BAKE" arrêtent de clignoter et l'icône du ventilateur apparaît à l'écran.
5. Placez la nourriture dans le four.

### NOTE

Appuyez sur **Annuler** pour terminer toute fonction de cuisson en tout temps.

### Avantages de la cuisson par convection:

- Possibilité de cuisson sur plusieurs grilles.
- Certains aliments cuisent plus rapidement, permettant de sauver du temps et de l'énergie.
- Aucuns ustensiles ni plats spéciaux ne sont nécessaires.

### NOTE

Le ventilateur à convection se met en marche AUSSITÔT que la commande est réglée pour une cuisson par convection. L'icône du ventilateur tourne pour indiquer que ce dernier fonctionne. Les éléments de cuisson, de grillage et de convection seront actifs à tour de rôle pour une meilleure répartition de la chaleur.

### NOTE

Les caractéristiques de votre appareil peuvent varier selon le modèle et la couleur.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DU MODE CONVERSION EN MODE CUISSON PAR CONVECTION

La touche **Convec convert** est utilisée pour convertir automatiquement une recette pour la cuisson conventionnelle en cuisson par convection. Lorsque le mode est utilisé correctement, la commande est programmée pour afficher la température convertie (réduite) à l'écran. Cette fonction peut être utilisée seulement avec un mode de Cuisson par Convection. Il peut aussi être utilisé avec les touches **Départ différé** et **Temps de cuisson** (référez-vous aux sections pour les directives). Lorsque ce mode est utilisé avec une cuisson minutée ou un départ différé, l'écran affiche "**CF**" (pour Check Food) lorsque le temps de cuisson est écoulé à 75%. À ce moment la commande émet 3 longs signaux sonores à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Il est donc recommandé, à ce moment, de vérifier la cuisson pour s'assurer de ne pas trop cuire les aliments. Une fois le temps de cuisson dépassé, le programmeur affiche "**End**" et 3 longs signaux sonores se font entendre jusqu'à ce que la touche **Annuler** soit appuyée.

### NOTE

Pour utiliser ce mode avec un **Temps de cuisson**, le réglage du **Temps de cuisson** doit être fait avant d'activer la touche **Convec convert**.

### Pour régler le mode de cuisson par convection avec une cuisson conventionnelle à 400°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Convec**. "**CONVECT**", "**BAKE**" clignotent et "**350**" apparaît à l'écran.
3. Appuyez sur **4 0 0**. "**CONVECT**" et "**BAKE**" continue de clignoter et "**400**" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **Convec convert**. Aussitôt que la touche **Convec convert** est appuyée, le four se met à chauffer. L'écran affiche une température de 25°F plus bas que la température demandée. La température actuelle dans le four et l'icône du ventilateur s'affichent. Un signal sonore se fera entendre lorsque le four aura atteint 375° et l'écran affichera "**375**", "**CONVECT**", "**BAKE**" et l'icône du four.
5. Placez la nourriture dans le four.

### NOTE

La durée minimale de cuisson pouvant utiliser le mode **Convec Convert** lors d'une cuisson minutée est de 20 minutes.

## RÉGLAGE DU MODE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Ce mode de cuisson est excellent pour la cuisson des coupes tendres de boeuf, d'agneau, de porc et de volaille. Utilisez ce mode lorsque la vitesse de cuisson est importante. Ce mode de cuisson brunie délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant la saveur et le jus à l'intérieur. Il utilise l'élément caché de cuisson, de convection et l'élément de grillage. Le ventilateur est utilisé pour distribuer la chaleur uniformément à l'intérieur du four. Le four peut être réglé en mode rôti par convection à des températures allant de 170°F à 550°F (77°C à 288°C). La température par défaut de ce mode est de 350°F.

### Conseils pour le rôti par convection:

- Utilisez une lèchefrite, sa grille et une grille de rôti. La lèchefrite permet à la graisse de s'égoutter et de rester éloignée de la chaleur. La grille de rôti soutient la viande.
- Placez une grille à la position 1 (grille décalée si disponible).
- Le préchauffage du four n'est pas requis pour ce mode de cuisson.
- Assurez-vous que la grille de rôti est bien placée sur la lèchefrite. La grille de rôti s'ajuste à la grille de lèchefrite et permet à l'air de circuler sous la nourriture pour une cuisson uniforme et permet au-dessous de brunir (La lèchefrite, le couvercle ainsi que la grille de rôti sont disponibles sur commande postale seulement).
- Il n'est pas nécessaire de réduire la température de cuisson ou d'utiliser la fonction **Convec convert** avec ce mode de cuisson.
- **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans sa grille ou **NE COUVREZ PAS** cette dernière de papier d'aluminium.
- Tirez toujours la grille à la position d'arrêt avant d'enlever la nourriture.
- Positionnez la nourriture (partie grasse vers le haut) sur la grille de rôti.

### Pour régler la température d'un rôti par convection à 375°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Convec**; "**350**" apparaît à l'écran; "**CONVECT**" et "**BAKE**" clignotent.
3. Appuyez une deuxième fois sur **Convec**; "**350**" apparaît à l'écran; "**CONVECT**" et "**ROAST**" clignotent.
4. Appuyez sur les touches **3 7 5** pour entrer la température désirée.
5. Appuyez sur **Départ**; La température actuelle dans le four s'affiche, "**CONVECT**", "**ROAST**" et l'icône du ventilateur s'affichent.

### NOTE

Appuyez sur **Annuler** pour arrêter toute fonction de cuisson en tout temps.

Les éléments de cuisson, de grillage et de convection chauffent à tour de rôle pour une meilleure distribution de la chaleur.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DU MODE GRILLAGE PAR CONVECTION

Ce mode de cuisson est utilisé pour les coupes plus épaisses de viande, de poisson et de volaille. Ce mode de cuisson brunît délicatement l'extérieur des aliments tout en conservant la saveur et le jus à l'intérieur. Le mode grillage par convection utilise l'élément de grillage ainsi le ventilateur de convection afin de faire circuler continuellement la chaleur à l'intérieur du four. Le four peut être réglé en mode grillage par convection à des températures allant de 400°F à 550°F (204°C à 288°C). La température par défaut de ce mode est de 550°F.

### Conseils pour le grillage par convection:

- Pour un grillage optimal, préchauffez l'élément de grillage pendant environ 5 minutes.
- Grillez un côté jusqu'à ce que la nourriture soit dorée; tournez la pièce de viande et grillez l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- Tirez toujours la grille à la position d'arrêt avant de retourner ou d'enlever la nourriture.
- Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille. La lèchefrite permet à la graisse de s'égoutter et de rester éloignée de la chaleur.
- **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans sa grille. **NE COUVREZ PAS** cette dernière de papier d'aluminium. La graisse de cuisson exposée à la chaleur peut s'enflammer.
- Si la grille à saisir est utilisée (disponible sur commande), faites préchauffer de 5 à 10 minutes avant d'y placer la nourriture
- Le grillage par convection est habituellement plus rapide que le grillage conventionnel. Vérifiez donc la cuisson lorsque le temps minimum de cuisson recommandé est atteint.

## AVERTISSEMENT

Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte et annulez les commandes. Si le feu ne s'éteint pas, couvrez-le de bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur d'incendie. **N'UTILISEZ PAS** d'eau ou de farine. L'eau peut étendre le feu causé par la graisse et la farine risque d'exploser et d'occasionner des blessures.

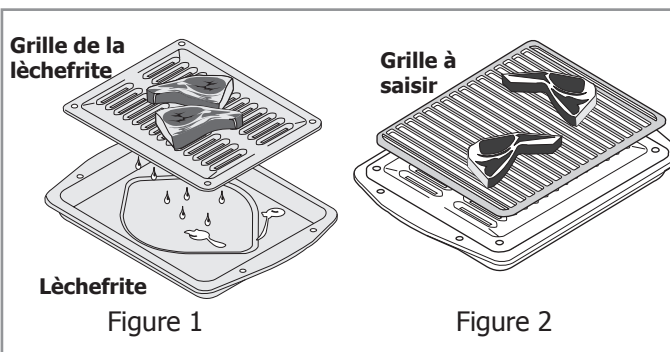
## Pour régler la température d'un grillage par convection à 500°F:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Convect**; "350" apparaît à l'écran; "CONVECT" et "BAKE" clignotent.
3. Appuyez une deuxième fois sur **Convect**; "350" apparaît à l'écran; "CONVECT" et "ROAST" clignotent.
4. Appuyez une troisième fois sur **Convect**; "550" apparaît à l'écran; "CONVECT" et "BROIL" clignotent.
5. Appuyez sur les touches **500** pour entrer la température désirée.
6. Appuyez sur **Départ**. "500", "CONVECT", "BROIL" et l'icône du ventilateur s'affichent.
7. Après 5 minutes de préchauffage, placez la nourriture dans le four.

## NOTE

Appuyez sur **Annuler** pour terminer toute fonction de cuisson en tout temps.

Accessoires disponibles via la brochure:



## IMPORTANT

Fermez toujours la porte du four lorsque vous utilisez ce mode sinon le ventilateur de convection ne fonctionnera pas.

## Tableau des temps et des températures recommandés pour le grillage par convection

Nourriture	Position de la grille	Réglage de la température	Temps de cuisson		Cuisson
			1 <sup>er</sup> côté	2 <sup>ème</sup> côté	
Steak 1" d'épais	3 ou 4	550° F	6:00	4:00	Saignant
	3 ou 4	550° F	7:00	5:00	Medium
Côtelettes (porc) 3/4" d'épais	3 ou 4	550° F	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet - avec os	3	450° F	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet - désossé	3 ou 4	450° F	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	3	500° F	13:00	-	Bien cuit
Crevettes	3	550° F	5:00	-	Bien cuit
Hamburger 1" d'épais	3 ou 4	550° F	9:00	7:00	Medium
	3 ou 4	550° F	10:00	8:00	Bien cuit

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE D'UN TEMPS DE CUISSON

Ce mode permet de programmer la commande du four pour qu'elle calcule un temps de cuisson et que, par la suite, elle éteigne le four automatiquement.

Le four émet un signal sonore et s'éteint lorsque le décompte est terminé. Ce mode peut être utilisé avec les modes Cuire, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Pizza et Croquettes.

**Pour régler le four pour qu'il démarre la cuisson immédiatement et l'arrête automatiquement (exemple de cuisson à 350°F pour 30 minutes)**

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.
2. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture sur la grille.
3. Appuyez sur **Cuire**, "350" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **départ**. La température actuelle dans le four s'affiche.
5. Appuyez sur **Temps de cuisson**. "-- --" apparaît.
6. Entrez le temps de cuisson désiré en appuyant sur **3 0**.
7. Appuyez sur **Départ**. Lorsque le mode Temps de cuisson démarre, l'heure du jour apparaît à l'écran.

### NOTE

Le temps de cuisson doit se situer entre 1 minute et 6 heures. Vous pouvez vérifier le temps de cuisson restant en tout temps en appuyant sur **Temps de cuisson**.

Appuyez sur **Annuler** lorsque vous voulez annuler le mode Temps de cuisson ou lorsqu'il est terminé. Un temps de cuisson de "0" minute peut aussi être entré pour annuler le temps de cuisson et poursuivre la cuisson au four avec le mode de cuisson en fonction.

### NOTE

Lorsque le mode Temps de cuisson est en marche, appuyez sur **Temps de cuisson** pour connaître le temps de cuisson restant. Une fois la cuisson débutée, un signal sonore se fait entendre lorsque la température désirée est atteinte.

**Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé:**

1. "End" et l'heure du jour apparaissent à l'écran. Le four s'arrête automatiquement.
2. La commande émet 3 signaux sonores. Elle continue d'émettre des signaux sonores à toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la touche **Annuler** soit appuyée.

### ATTENTION

Le mode **Départ différé** doit être utilisé **prudemment**. Il peut être utilisé pour faire cuire de la viande salaisonnée ou congelée et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont refroidis, ils ne doivent pas rester dans le four plus de 1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés lorsque la cuisson est terminée.

## RÉGLAGE D'UN DÉPART DIFFÉRÉ

Les touches **Cuire**, **Cuisson par convection**, **temps de cuisson** et **Départ différé** contrôlent le mode Départ différé avec Temps de cuisson. La commande du four **allume et éteint** le four aux heures réglées à l'avance.

### NOTE

Si l'horloge est en mode d'affichage 12 heures, le Départ différé avec temps de cuisson ou le Départ différé avec cuisson par convection ne pourra pas être programmé plus que 12 heures à l'avance. Pour régler un Départ différé avec temps de cuisson ou le Départ différé avec cuisson par convection de 12-24 heures d'avance, vous devez d'abord régler la commande en mode d'affichage 24 heures.

**Pour régler le four pour un départ différé avec un temps de cuisson (exemple: cuisson à 375°F débutant à 5:30)**

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.
2. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture sur la grille.
3. Appuyez sur **Cuire**, "350" apparaît à l'écran.
4. Entrez la température de cuisson désirée; appuyez sur **3 7 5**.
5. Appuyez sur **départ**. La température actuelle dans le four s'affichent.
6. Appuyez sur **Départ différé**.
7. Entrez l'heure de départ désirée; appuyez sur **5 3 0**.
8. Appuyez sur **Départ**. Lorsque le temps de cuisson différé démarre, la température réglée s'affiche, "DELAY", "BAKE" et l'heure du jour apparaissent à l'écran.

### NOTE

Si vous désirez que le four s'arrête automatiquement après le temps de cuisson désiré écoulé, entrez un **Temps de cuisson** maintenant.

9. Lorsque l'heure de départ est atteinte, la température actuelle dans le four s'affiche et "DELAY" disparaît. Le four démarre à la température réglée préalablement.

Appuyez sur **Annuler** lorsque vous voulez annuler le mode ou lorsqu'il est terminé.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DE LA CUISSON AU GRIL

Ce type de cuisson est excellent pour les coupes de viande, de poisson et de volaille allant jusqu'à 1" d'épais. La cuisson au grill est un mode de cuisson pour les coupes tendres de viande, la chaleur radiante provenant directement de l'élément supérieur cuit la viande. La température élevée cuit rapidement et donne une apparence dorée à l'extérieur. La touche **Griller** contrôle la cuisson au grill. Une lèchefrite et son couvercle (disponible sur commande - Figures 2 & 3) permettent à la graisse de bien s'égoutter et de rester éloignée de la chaleur provenant de l'élément supérieur. La fonction cuisson au grill a été pré-réglée à 550°F; toutefois, elle peut être ajustée à des températures allant de 400°F à 550°F (204°C à 288°C).

### Conseils pour la cuisson au grill:

- Pour un grillage optimal, préchauffez l'élément pendant environ 5 minutes.
- Grillez un côté jusqu'à ce que la nourriture soit dorée; tournez la pièce de viande et grillez l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- Tirez toujours la grille à la position d'arrêt avant de retourner ou d'enlever la nourriture.
- Utilisez toujours une lèchefrite et sa grille. La lèchefrite permet à la graisse de s'égoutter et de rester éloignée de la chaleur (Figure 2).
- Pour de meilleurs résultats, Ouvrez la porte à la position d'arrêt (Figure 1).
- Si la grille à saisir est utilisée (disponible sur commande), faites préchauffer de 5 à 10 minutes avant d'y placer la nourriture
- **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans sa grille. **NE COUVREZ PAS cette dernière de papier d'aluminium.** De la graisse de exposée à la chaleur peut s'enflammer.

Accessoires disponibles via la brochure:

Grille de la lèchefrite

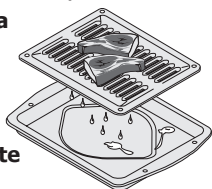


Figure 2

Grille à saisir



Figure 3

### Pour régler un mode de cuisson au grill à 500°F:

1. Placez la grille sur la lèchefrite et déposez-y la viande. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle. **NE COUVREZ PAS** la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium. La graisse qui s'y accumule pourrait s'enflammer.
2. Placez la grille du four à la position voulue et placez-la sur la grille. Assurez-vous de bien placer la lèchefrite au centre, sous l'élément supérieur. **Ouvrez la porte à la position grillage lorsque vous utilisez le four en mode cuisson au grill (Figure 1).**
3. Appuyez sur **Griller**. "550" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **5 0 0**. Si une température plus basse est désirée (la température minimale de la cuisson au grill est de 400°F), appuyez sur les touches numériques désirées avant de continuer à l'étape 5.
5. Appuyez sur **Départ**. Le four commence à griller. "500°" apparaît à l'écran.
6. Préchauffez le four pendant 2 minutes.
7. Voir les conseils pour la cuisson au grill.
8. Appuyez sur **Annuler**, pour annuler la fonction ou lorsque la cuisson est terminée.



Figure 1

### NOTE

Pour protéger le contrôleur électronique lors du grillage avec la porte en position d'arrêt pour la cuisson au grill, un ventilateur à haute vitesse évacuera l'air chaud par la moulure située au-dessus de la porte.

### AVERTISSEMENT

Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte et annulez les commandes. Si le feu ne s'éteint pas, couvrez-le de bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur d'incendie. **N'UTILISEZ PAS** d'eau ou de farine. L'eau peut étendre le feu causé par la graisse et la farine risque d'exploser et d'occasionner des blessures.

### Tableau des temps et des températures recommandés pour la cuisson au grill

Nourriture	Position de la grille	Réglage de la température	Temps de cuisson		Cuisson
			1 <sup>re</sup> côté	2 <sup>ème</sup> côté	
Steak 1" d'épais	3 ou 4	550°F	6:00	4:00	Saignant
	3 ou 4	550°F	7:00	5:00	Médium
Côtelettes (porc) 3/4" d'épais	3 ou 4	550°F	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet - avec os	3	450°F	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet - désossé	3 ou 4	450°F	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	3	500°F	13:00	-	Bien cuit
Crevettes	3	550°F	5:00	-	Bien cuit
Hamburger 1" d'épais	3 ou 4	550°F	9:00	7:00	Médium
	3 ou 4	550°F	10:00	8:00	Bien cuit



# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DU MODE CROQUETTES

La touche **Croquettes** a été développée pour permettre une performance de cuisson supérieure lors de la cuisson de vos croquettes de poulet favorites. La touche **Croquettes** est pré-réglée pour une cuisson par convection à 400°F (204°C) d'une durée de 18 minutes, se terminant avec un réglage du mode garder chaud. Si vous le désirez, il est possible de changer la température ou/et le temps pré-réglés.

### Conseils concernant le mode croquettes de poulet:

- Pour la plupart des croquettes de poulet, le four n'a pas besoin d'être préchauffé et le temps de cuisson pré-réglé de ce mode vous donnera des résultats supérieurs.
- Pour la cuisson de doigts de poulet (croquettes plus longues), suivez les instructions de préchauffage et de cuisson indiquées sur la boîte et utilisez une seule grille.
- Pour la cuisson sur une grille, placez-la à la position 2.
- Pour la cuisson sur plusieurs grilles, placez-les aux positions 2 et 3.

### Pour régler la fonction Croquettes de poulet:

1. Placez les grilles aux positions voulues et la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur **Croquettes**. "CHI" apparaît. Si une température différente de 400°F est désirée, entrez-la maintenant à l'aide des touches numériques. Si un temps de cuisson différent de 18 minutes est requis, appuyez sur **temps de cuisson**, entrez le temps désiré (ou 0 pour une cuisson sans temps minuté) et appuyez sur **Départ** pour accepter le temps.
3. Appuyez sur **Départ**. L'icône du ventilateur apparaît.
4. Pour éteindre la fonction **Croquettes**, appuyez sur **Annuler** à tout moment.

## NOTE

La fonction **Croquettes** est pré-réglée pour débiter automatiquement la fonction garder chaud lorsque la cuisson des croquettes de poulet est terminée. Lorsque la fonction garder chaud se met en marche, "HLD" apparaît à l'écran et demeure active pour une période de 3 heures. Référez-vous à la section Garder chaud pour plus d'informations.

## RÉGLAGE DU MODE PIZZA

La touche **Pizza** a été développée pour permettre une performance de cuisson supérieure lors de la cuisson de votre pizza favorite. La touche **Pizza** vous permet de choisir entre la cuisson d'une pizza congelée (425°F/218°C) ou la cuisson d'une pizza fraîche (400°F/204°C). Si vous le désirez, il est possible de changer la température pré-réglée. Certaines pizzas fraîches requièrent le préchauffage du four, cette étape ne fait pas partie du mode Pizza pré-réglé.

### Conseils concernant le mode Pizza:

- Suivez les informations sur la boîte concernant le préchauffage et le temps de cuisson.
- Pour des résultats de cuisson supérieurs, faites cuire seulement une pizza à la fois et placez la grille à la position 2.
- Vérifiez la pizza lorsque 75% du temps indiqué sur la boîte est écoulé.

### Pour régler la fonction Pizza pour la cuisson d'une pizza surgelée:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Pizza**. "Fro" apparaît. Si une température différente de 425°F est désirée, entrez-la maintenant à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **Départ**. L'icône du ventilateur apparaît.
4. Placez la pizza dans le four lorsque le signal sonore se fait entendre.
5. Si vous le désirez, entrez un **Temps de cuisson** (référez-vous à la section appropriée).
6. Pour éteindre la fonction PIZZA, appuyez sur **Annuler** à tout moment.

### Pour régler la fonction Pizza pour la cuisson d'une pizza fraîche:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Pizza deux fois**. "Frh" apparaît. Si une température différente de 400°F est désirée, entrez-la maintenant à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **Départ**. L'icône du ventilateur et la température actuelle dans le four apparaissent.
5. Si vous le désirez, entrez un **Temps de cuisson** (référez-vous à la section appropriée).
6. Pour éteindre la fonction PIZZA, appuyez sur **Annuler** à tout moment.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## RÉGLAGE DU MODE CHAUD

La touche **CHAUD** contrôle et maintient la température du four à 170°F (77°C). La fonction Chaud conserve les aliments déjà cuits ou chauds à une température idéale pour les servir pendant un maximum de 3 heures après la cuisson.

**Après 3 heures de fonctionnement, la fonction Chaud s'éteint automatiquement.** La fonction peut être utilisée seule ou après les fonctions de **Temps de cuisson** et **Départ différé avec un temps de cuisson**.

### Conseils pour le mode Chaud:

- Toujours utiliser de la nourriture chaude.
- **NE PAS** utiliser le mode Chaud pour chauffer de la nourriture froide ou non cuite.
- La nourriture conservée dans des ustensiles en verre ou en verre céramique restera chaude à des températures supérieures que la nourriture conservée dans des ustensiles conventionnels.
- Évitez d'ouvrir la porte du four, lorsque la porte du four est ouverte la chaleur s'échappe et la nourriture refroidie.
- Le papier d'aluminium devrait être utilisé pour couvrir les aliments pour augmenter l'humidité et ainsi éviter que la nourriture sèche.

### Pour régler le mode Chaud:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture sur la grille.
2. Appuyez sur **Chaud**. "HLd" apparaît à l'écran.  
Note: Si aucune touche n'est appuyée dans les 25 secondes, le mode s'annule automatiquement.
3. Appuyez sur **Départ**. L'icône du four apparaît.
4. Pour annuler la fonction Chaud, appuyez sur **Annuler** en tout temps.

### Pour régler le mode Chaud pour qu'il démarre automatiquement:

1. Placez les grilles du four aux positions voulues et placez la nourriture sur la grille. Réglez le four pour un mode **Temps de cuisson** ou **Départ différé avec un temps de cuisson**.
2. Appuyez sur **Chaud**. "HLd" apparaît à l'écran.  
Note: Si aucune touche n'est appuyée dans les 25 secondes, toutes les modes de cuisson programmés s'annuleront automatiquement.
3. Appuyez sur **Départ**. "HLd" disparaît et la température s'affiche. Le mode Chaud est réglé pour démarrer automatiquement après le mode de cuisson minutée.
4. Pour annuler la fonction Chaud, appuyez sur **Annuler** en tout temps.

## NOTE

Appuyez sur **Annuler** pour terminer toute fonction de cuisson en tout temps.

## RÉGLAGE DU MODE FAVORIS

La touche **Favoris** vous permet de sauvegarder votre séquence de cuisson la plus souvent utilisée ou la plus complexe. Cette caractéristique sauvegarde le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson (si désiré). Le programmeur peut rappeler une séquence de cuisson de sa mémoire à l'aide d'une seule touche. Ce mode peut être utilisé avec le mode cuisson, cuisson par convection, rôtissage par convection et préchauffage.

### Pour sauvegarder votre séquence de cuisson (exemple: Cuisson à 450°F pour 30 minutes):

1. Appuyez sur **Cuire**. La température par défaut apparaît à l'écran.
2. Entrez la température de cuisson désirez; **4 5 0**.
3. Appuyez sur **Départ**.
4. Appuyez sur **Temps de cuisson**.
5. Entrez le temps désiré; **3 0**.
6. Appuyez sur **Départ**.
7. Appuyez et maintenez pendant 3 secondes la touche **Favoris**. L'icône ♥ apparaît pour confirmer qu'une recette a été sauvegardée.

### Pour rappeler votre séquence de cuisson sauvegardée:

1. Appuyez sur **Favoris**.
2. Appuyez sur **Départ**.

## NOTE

La fonction Favoris peut seulement être activée lorsque le four n'est pas en marche.

### Pour remplacer la séquence de cuisson sauvegardée par une nouvelle séquence de cuisson:

1. Il est simple de remplacer la séquence de cuisson, vous n'avez qu'à programmer une nouvelle séquence de la façon décrite à la section Pour sauvegarder votre séquence de cuisson. La nouvelle séquence remplacera l'ancienne.


### Pour effacer la séquence de cuisson:

1. Lorsque le four n'est pas en marche et qu'aucun mode de cuisson n'est programmé, appuyez sur la touche **Favoris** pendant 3 secondes. L'icône ♥ disparaît.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

**RÉGLAGE DU MODE SABBAT** (à utiliser le jour du sabbat juif & pendant les autres fêtes)

Les touches **Temps de cuisson** et **Départ différé** contrôlent la fonction Sabbat. La fonction Sabbat peut être utilisée seulement avec la touche **Cuire**. Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four après avoir activé la fonction Sabbat (l'ajustement de la température du four peut être fait seulement lors des fêtes juives), toutefois l'écran n'affiche plus les ajustements et le mode silencieux est activé lors de l'ajustement de la température. Lorsque le four est réglé pour une cuisson avec la fonction Sabbat en opération, le four va fonctionner continuellement jusqu'à ce qu'il soit annulé. La fonction Sabbat passera outre le mode Arrêt automatique après 6-heures préprogrammé à l'usine.

Si la lumière du four doit être allumée durant le jour du sabbat, appuyez sur la touche  avant d'activer la fonction Sabbat. Si la lumière du four est allumée et que la fonction Sabbat est active, cette dernière restera allumée jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit annulée. Si la lumière du four doit rester éteinte, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbat.

**Pour régler le four pour qu'il commence la cuisson immédiatement & activer la fonction Sabbat** (exemple: pour cuire à 350°F)

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.
2. Placez les plats à cuisiner dans le four.
3. Appuyez sur **Cuire**. "350°" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur **Départ**. La température actuelle apparaît à l'écran.
5. Si vous désirez régler le programmateur pour un Temps de cuisson ou un Temps de cuisson avec un départ différé faites le maintenant. Sinon, continuez à l'étape 7. Référez-vous à la section **Temps de cuisson/Départ différé** pour les instructions complètes. Rappelez-vous que le four s'éteindra lorsque la fonction **Temps de cuisson** ou **Départ différé** sera terminé. Le four ne pourra donc pas être utilisé à nouveau durant le jour du Sabbat /Fêtes juives.
6. Le four s'allume et commence à chauffer.
7. Appuyez et maintenez simultanément les touches **Temps de cuisson** et **Départ différé** pendant au moins **3 secondes**. "SAb" apparaît à l'écran. Une fois que "SAb" apparaît à l'écran, la commande arrête d'émettre des signaux sonores lorsque les touches sont appuyées et d'afficher les changements futurs. Le four est alors correctement réglé en mode Sabbat.
8. Le four peut être ÉTEINT en tout temps en appuyant sur la touche **Annuler** (ceci éteint le four seulement). Pour désactiver la fonction Sabbat appuyez et maintenez simultanément les touches **Temps de cuisson** et **Départ différé** pendant au moins 3 secondes. Ceci éteint aussi le four. "SAb" disparaît de l'écran.

## IMPORTANT

Il n'est pas conseillé d'essayer d'activer d'autres fonctions que **Cuire** lorsque la fonction Sabbat est active. Les SEULES touches pouvant être activées lorsque la fonction Sabbat est active sont les suivantes; 0 à 9, Cuire, Départ et Annuler. **Toutes les autres touches** ne peuvent pas être utilisées si la fonction Sabbat est activée.

## NOTE

Vous pouvez modifier la température lorsque le four est en marche en appuyant sur la touche **Cuire**, sur les touches numériques de la température que vous désirez (exemple si vous voulez 425°F appuyez sur **4 2 5**) et ensuite appuyez sur **Départ DEUX FOIS** (durant les Fêtes juives seulement). Rappelez-vous que la **commande n'émet plus de signaux sonores et que l'écran n'affiche plus les changements** lorsque la fonction Sabbat est active.

Lorsqu'une panne ou une interruption de courant survient, le four s'éteint. Lorsque le courant revient, "SF" (Sabbath Failure) est affiché à l'écran du contrôleur du four. Le four ne redémarrera pas automatiquement lorsque le courant reviendra. Si la nourriture était presque cuite, vous pouvez poursuivre la cuisson avec la chaleur accumulée dans le four. Dans les autres cas, la nourriture devrait être retirée du four puisque le four ne redémarrera pas lorsque le courant reviendra. Le four ne peut pas être rallumé avant la fin du jour du Sabbat. Après le jour du Sabbat, éteignez la fonction Sabbat et assurez-vous que toutes les contrôleurs sont à la position arrêt. L'appareil peut être utilisé de nouveau à toutes les modes.

Une fois le jour du Sabbat terminé, désactivez la fonction Sabbat en appuyant et maintenant enfoncées simultanément les touches Temps de cuisson et Départ différé pendant au moins **3 secondes**. "SAb" disparaît de l'écran et le four peut alors être utilisé de façon habituelle. Pour plus d'assistance, d'aide pour un usage adéquat de la fonction Sabbat ainsi que pour consulter la liste complète des modèles possédant la fonction Sabbat, s'il vous plaît visitez le site internet <http://www.star-k.org>.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

La température du four a été réglée à l'usine. Assurez-vous, lors de la première utilisation, de suivre les durées de cuisson et les températures de la recette. Si vous estimez que le four est trop chaud ou trop froid, la température peut alors être ajustée. Avant de procéder à un tel ajustement, faites un essai avec la recette en réglant la température à un degré légèrement supérieur ou inférieur à la température recommandée dans la recette. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à décider de l'ajustement nécessaire.

### NOTE

Les ajustements de la température ne changent pas la température pré-réglée des fonctions grillage et nettoyage.

#### Pour augmenter la température du four

1. Appuyez et maintenez la touche **Cuire** pendant 6 secondes. "UPO 0" (Réglage de la température compensée, 0 par défaut) apparaît à l'écran.
2. Pour augmenter la température du four, entrez le réglage indiqué en appuyant sur les touches numériques (Exemple 30°F) **3 0**. La température peut être augmentée d'un maximum de 35°F (19°C).
3. Appuyez sur **Départ** pour confirmer le changement et retourner à l'affichage de l'heure. Appuyez sur **Annuler** pour annuler le changement.

#### Pour diminuer la température du four

1. Appuyez sur **Cuire** et maintenez-la pendant 6 secondes. "UPO 0" (Réglage de la température compensée, 0 par défaut) apparaît à l'écran.
2. Pour diminuer la température du four, entrez le réglage indiqué en appuyant sur les touches numériques (Exemple 30°F) **3 0** et appuyez sur la touche **Nettoyer** pour afficher ou éteindre le signe -. La température peut être diminuée d'un maximum de 35°F (19°C).
3. Appuyez sur **Départ** pour confirmer le changement et retourner à l'affichage de l'heure. Appuyez sur **Annuler** pour annuler le changement.

### NOTE

Les ajustements de température sont permanents et demeurent dans la mémoire de la commande à moins qu'ils soient changés manuellement. Même si une panne de courant survient, la commande garde en mémoire les ajustements. Suivez la procédure plus haut si vous désirez modifier à nouveau les ajustements de la température.

## LAMPE DU FOUR

Le four est muni de 2 lampes de four. Les lampes de four s'allument automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.

Les lampes du four peuvent être allumées lorsque la porte est fermée en utilisant la touche située sur le panneau de commandes.

#### Pour allumer et éteindre les lampes du four:

1. Appuyez sur .

La lampe est protégée par un protège lampe en verre retenu par une broche. Ce protège-lampe doit être en place lors de l'utilisation du four.

Pour remplacer l'ampoule des lampes du four, référez-vous à la section **Entretien et nettoyage**.

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## Four autonettoyant

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson), qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres, que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide.

### ➔ IMPORTANT

#### Préparation du four avant un cycle autonettoyant:

- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four.
- **NE NETTOYEZ PAS** le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faites attention de ne pas le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants commerciaux sur le joint de la porte. Ceci pourrait l'endommager.
- **Retirez la lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout PAPIER D'ALUMINIUM. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.**
- **RETIREZ du four toutes les grilles et accessoires. Si elles subissent un cycle autonettoyant, elles perdront leur fini aux propriétés spéciales et deviendront difficile à glisser.**
- **Retirez tout excès de renversements** de la cavité du four **avant** de débiter le cycle autonettoyant. Utilisez un linge trempé dans l'eau chaude savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'un incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. **NE PERMETTEZ PAS** à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface car ils peuvent causer la formation de taches qui laisseront la surface sans éclat même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte (surfaces ombragées de l'illustration). Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon.

### 📌 NOTE

Voir les informations supplémentaires sur l'entretien de l'appareil à la section Entretien et nettoyage.

### ⚠ ATTENTION

Afin d'éviter tout risque de brûlure lors de l'ouverture de la porte après un cycle autonettoyant, tenez vous sur le côté de l'appareil. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant de vous approcher

Pendant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. **NE LAISSEZ PAS** les enfants sans surveillance près de l'appareil.

Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours autonettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

**NE recouvrez PAS** les murs, les grilles, le fond ou toutes autres pièces du four avec du **papier d'aluminium**. Ceci nuira à la distribution de la chaleur, produira des résultats de cuisson médiocres et causera des dommages permanents au four (le papier d'aluminium fondra sur la surface interne et deviendra impossible à enlever).

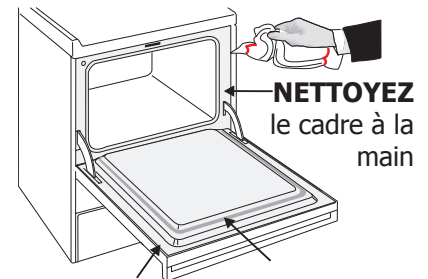
**NE FORCEZ PAS** la porte du four pour l'ouvrir. Ceci risque d'endommager le système de verrouillage. Soyez prudent lorsque vous l'ouvrez à la fin d'un cycle autonettoyant; tenez-vous sur le côté du four pour donner libre cours à la chaleur et à la vapeur qui s'en échappent. Le four peut être encore TRÈS CHAUD.

### Ce qui peut survenir durant le cycle autonettoyant

Lorsque le four fonctionne, sa température devient beaucoup plus élevée que celle utilisée pour la cuisson. Il est normal d'entendre des bruits de dilatation et de contraction du métal. Il y aura aussi des odeurs causées par l'élimination des souillures. Il est même possible que de la fumée s'échappe par la sortie d'aération qui débouche sur la table de cuisson.

Si les gros débordements ne sont pas essuyés avant le cycle autonettoyant, ils pourraient s'enflammer et causer encore plus de fumée et d'odeurs que la normale.

Cette situation est normale et sans danger et ne devrait pas vous alarmer. Si vous possédez une hotte, utilisez-la durant le cycle autonettoyant pour évacuer les odeurs et les fumées.



NETTOYEZ la porte à la main



**NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte à la main

# RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU FOUR

## DURÉE D'UN CYCLE AUTONETTOYANT

La touche **Nettoyer** contrôle le cycle autonettoyant. Si vous planifiez utiliser le four juste après un cycle autonettoyant, n'oubliez pas d'allouer du temps pour le refroidissement du four ainsi que le déverrouillage de la porte. Habituellement cela prend une heure. Donc pour un cycle de nettoyage de 3 heures, allouez en réalité 4 heures.



\* Afin d'assurer un nettoyage du four satisfaisant, il est recommandé de faire un cycle de 2 heures pour les fours présentant des **taches légères**, un cycle de 3 heures pour un four **moyennement sale** et un cycle de 4 heures pour les fours **ayant des taches tenaces**.

### Pour régler le four pour qu'il commence un cycle autonettoyant de 3 heures immédiatement et s'arrête automatiquement

1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure et que la porte est bien fermée.
2. Appuyez sur **Nettoyer**. "CLn" et "3:00" HR apparaissent à l'écran. La commande est automatiquement réglée pour un cycle de 3 heures (temps par défaut).

#### NOTE



Si un cycle de 2 ou 4 heures est souhaité, appuyez sur **Nettoyer** à répétition pour changer entre un cycle de 2, 3 ou 4 heures.

3. Appuyez sur **Départ**. "door Loc" apparaît; "DOOR" et  clignotent; "CLn" restent affichés à l'écran.
4. Aussitôt que la commande est réglée, le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée "DOOR" et  cessent de clignoter et demeurent affichés à l'écran. L'icône du four apparaît à l'écran.

#### NOTE


Allouez environ 15 sec. pour le verrouillage complet de la porte.

### Lorsque le cycle autonettoyant est complété

1. "HOT" apparaît à l'écran. L'heure, "DOOR" et  demeurent affichés à l'écran.
2. Lorsque le four est froid, et ce, après environ 1 heure, "door OPn" apparaît, "DOOR" et  clignotent jusqu'à ce que la porte du four soit déverrouillée. à ce moment, la porte peut alors être ouverte et la minuterie retourne à l'heure actuelle.

### Pour arrêter ou interrompre le cycle autonettoyant:

S'il s'avère nécessaire d'interrompre un cycle de nettoyage à cause de fumée excessive ou d'un incendie dans le four:

1. Appuyez sur **Annuler**.
2. La porte du four peut être ouverte lorsque le four est froid, après environ 1 heure, "door OPn" apparaît, "DOOR" et  clignotent jusqu'à ce que la porte du four soit déverrouillée. à ce moment, la porte peut alors être ouverte et la minuterie retourne à l'heure actuelle.

## DÉPART DIFFÉRÉ D'UN CYCLE AUTONETTOYANT




Les touches **Nettoyer** et **Départ différé** contrôlent la fonction Départ Différé d'un cycle d'autonettoyant. La commande met en marche et arrête le four aux heures sélectionnées.

### Réglage du cycle autonettoyant pour un départ différé et un arrêt automatique (exemple: un cycle autonettoyant de 3 heures qui débute à 4:30)



1. Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure et que la porte du four est fermée.
2. Appuyez sur **Nettoyer**. "CLn" et "3:00" HR apparaissent. La commande est automatiquement réglée pour un cycle de 3 heures (temps par défaut).

#### NOTE

Si un cycle de 2 ou 4 heures est souhaité, appuyez sur **Nettoyer** à répétition pour changer entre un cycle de 2, 3 ou 4 heures.


3. Appuyez sur **Départ**. "door Loc" apparaît; "DOOR" et  clignotent; "CLn" restent affichés à l'écran.
4. Aussitôt que la commande est réglée, le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée "DOOR" et  cessent de clignoter et demeurent affichés à l'écran. L'icône du four apparaît à l'écran.
5. Appuyez sur **Départ différé**. Entrez l'heure de départ désirée en utilisant les touches **4 3 0**.
6. Appuyez sur **Départ**. "DELAY", "DOOR" et  restent affichés à l'écran.
7. La commande du four démarre le cycle autonettoyant à l'heure réglée, pour la période sélectionnée. À ce moment, "DELAY" disparaîtra; "CLn" et l'icône du four apparaissent à l'écran.

### Lorsque le cycle autonettoyant est complété

1. "HOT" apparaît à l'écran. L'heure, "DOOR" et  demeurent affichés à l'écran.
2. Lorsque le four est froid, et ce, après environ 1 heure, "door OPn" apparaît, "DOOR" et  clignotent jusqu'à ce que la porte du four soit déverrouillée. à ce moment, la porte peut alors être ouverte et la minuterie retourne à l'heure actuelle.

### Pour arrêter ou interrompre le cycle autonettoyant:

S'il s'avère nécessaire d'interrompre un cycle de nettoyage à cause de fumée excessive ou d'un incendie dans le four:

1. Appuyez sur **Annuler**.
2. La porte du four peut être ouverte lorsque le four est froid, après environ 1 heure, "door OPn" apparaît, "DOOR" et  clignotent jusqu'à ce que la porte du four soit déverrouillée. à ce moment, la porte peut alors être ouverte et la minuterie retourne à l'heure actuelle.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN (TABLEAU DE NETTOYAGE DU MICRO-ONDES)

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

### EXTÉRIEUR

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

### PORTE

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

### INOXYDABLE EASY CARE™ (CERTAINS MODÈLES)

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

### TABLEAU DE COMMANDES

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

### INTÉRIEUR

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

### COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

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

### POUR ENLEVER LES ODEURS

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

### PLATEAU TOURNANT ET SUPPORT DE PLATEAU TOURNANT

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN (TABLEAU DE NETTOYAGE DU FOUR)

### Nettoyage des composantes de l'appareil

Avant de nettoyer toute composante de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées (position OFF) et que la cuisinière est FROIDE. NETTOYEZ LA NOURRITURE RENVERSÉE ET LA SALETÉ EXCÉDENTAIRE LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. UN ENTRETIEN RÉGULIER RÉDUIT LA NÉCESSITÉ D'EFFECTUER DES NETTOYAGES MAJEURS À L'AVENIR.

SURFACE	RECOMMANDATION
<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Aluminium et vinyle</b></li></ul>	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Boutons de commande peints ou en plastique</b></li><li>● <b>Pièces du bâti peintes</b></li><li>● <b>Moulures décoratives peintes</b></li></ul>	Employez un tissu doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez ensuite avec de l'eau propre; séchez et polissez avec un tissu doux. Des nettoyeurs pour verre peuvent être employés si pulvérisés sur un tissu doux d'abord. NE PAS pulvériser les liquides directement sur la zone d'affichage ou le clavier de commande. N'employez pas les grandes quantités d'eau sur le panneau de commande - l'excès d'eau sur le panneau de contrôle peut endommager l'appareil. N'employez pas d'autres produits nettoyants liquides, produits abrasifs, tampons de récurage, ou certaines serviettes de papier - ils terniront le fini. Pour enlever les boutons de commande, tournez-les à la position OFF; saisissez le bouton fermement et tirez-le hors de son axe. Pour replacer les boutons après le nettoyage, alignez les côtés plats du bouton avec l'axe de la commande; poussez alors le bouton en place.
<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Acier inoxydable EasyCare™</b></li></ul>	Votre appareil est fabriqué d'acier inoxydable de type Easy Care <sup>MC</sup> (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez avec un linge et de l'eau propre. N'UTILISEZ PAS de produit nettoyant pour l'acier inoxydable ou des produits contenant des concentrations élevées de chlore ou de chlorure ou d'ammoniaque. Il est recommandé d'utiliser du savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 1:1 d'eau et de vinaigre.
<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Lèchefrite et son couvercle en porcelaine</b> (disponible sur commande postale)</li><li>● <b>Pièces porcelaine, bâti, intérieur de la porte, du four</b></li></ul>	L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution 1:1 d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyant sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyant en aérosol pour four sur la surface de cuisson.
<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Grilles du four</b></li></ul>	<b>Enlevez les grilles.</b> Utilisez un nettoyant doux et abrasif, suivez les instructions sur le produit. Rincez avec de l'eau claire et séchez.
<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Porte du four</b></li></ul>	Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer la cavité du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour les vitres pour nettoyer l'extérieur de la porte. NE PLONGEZ PAS la porte dans l'eau. NE pulvérisiez PAS ou NE laissez PAS l'eau ou le nettoyant entrer dans les orifices de ventilation. N'utilisez PAS de nettoyant pour les fours, de nettoyant en poudre ou de nettoyant abrasif sur la porte du four.  NE nettoyez PAS le joint d'étanchéité de la porte. Sur certains modèles autonettoyants, le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Faites très attention, ne le frottez pas, ne l'endommagez pas ou ne l'enlevez pas.



## Enlever et replacer la porte du four

### **! ATTENTION**

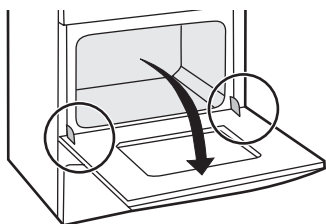
La porte du four est lourde. Pour un rangement temporaire sécuritaire, déposer la porte à plat.

#### **Pour enlever la porte du four:**

1. Ouvrez la porte complètement (horizontale au sol - Fig. 1).
2. Tirez les loquets de charnières de chaque côté du cadre de la cuisinière complètement vers la porte du four (Voir fig. 2 - en position déverrouillée). Un petit tournevis à tête plate peut être requis.
3. Agrippez fermement les deux côtés de la porte (N'UTILISEZ PAS la poignée de la porte - Voir fig. 3).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour le grillage (la porte du four s'arrêtera à cette position juste avant de fermer complètement).
5. Avec la porte à la position d'arrêt pour le grillage, levez la porte pour que les bras des charnières passent au-dessus des tiges situées de chaque côté (Fig. 4).

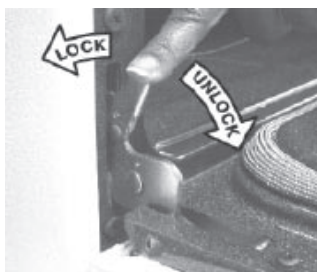
#### **Pour replacer la porte du four:**

1. Agrippez fermement les deux côtés de la porte (N'UTILISEZ PAS la poignée de la porte - Voir fig. 3).
2. Tenez la porte du four dans le même angle que vous la teniez pour l'enlever, déposez les bras des charnières sur les tiges de chaque côté du cadre (Voir fig. 4). Les bras des charnières doivent reposer complètement sur les tiges.
3. Ouvrez la porte du four complètement (horizontale au sol - Voir fig. 1).
4. Poussez complètement les loquets de charnières de chaque côté de la porte du four vers l'encadrement de l'appareil (Voir fig. 2 - en position verrouillée).
5. Fermez la porte du four.

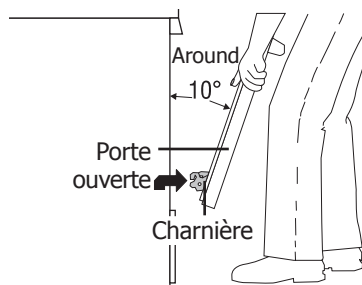


Emplacement des charnières -  
Porte ouverte

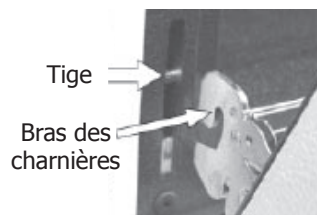
**Figure 1**



**Figure 2**



**Figure 3**



**Figure 4**

## Instructions spéciales pour l'entretien de la porte

- Certaines portes de four en verre peuvent se briser.

Lire les recommandations suivantes:

1. Ne fermez pas la porte du four si les grilles ne sont pas complètement repoussées.
2. Ne frappez pas la porte avec des chaudrons, des ustensiles ou d'autres objets.
3. Égratigner, frapper, faire subir un choc ou créer une vibration sur la vitre de la porte du four peut affaiblir la structure et augmenter le risque de bris plus tard.

## Remplacement de l'ampoule du four

### **! ATTENTION**

Assurez-vous que l'appareil est débranché et que toutes ses parties sont FROIDES avant de remplacer l'ampoule du four. Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant le cycle d'auto nettoyage. Les hautes températures réduiront sa longévité.

Pour certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte. La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur la commande du four. La lampe est protégée par un protège lampe en verre retenu par une broche. CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.

### **! ATTENTION**

**ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST FROID.**

#### **Pour remplacer l'ampoule:**

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas où l'ampoule se briserait en la dévissant.
3. Remplacez l'ampoule par une autre de 40 watts conçue pour les appareils électroménagers.
4. Si le four est autonettoyant, poussez la broche de côté pour libérer le protège lampe, changez la lampe tel qu'expliqué ci haut et assurez-vous que le protège lampe est remis en place.








## AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

### Cuisson au four

Afin d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire un rôti ou pour cuire dans une casserole.

Les durées et températures de cuisson nécessaires pour faire cuire une denrée au four peuvent varier légèrement par rapport aux temps requis avec votre ancienne cuisinière.

**Tableau des problèmes de cuisson et des solutions**

Problème de cuisson	Causes	Solutions
<b>Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage.</li> <li>Grille du four surchargée.</li> <li>Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments.</li> <li>Choisir des tailles de moule qui laisseront dans le four 2" à 4" (5,1 à 10,2 cm) d'espace libre tout autour du moule.</li> <li>Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.</li> </ul>
<b>Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage.</li> <li>Grille placée trop haute ou trop basse dans le four.</li> <li>Four trop chaud.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments.</li> <li>Utilisez la position de la grille appropriée pour la cuisson.</li> <li>Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.</li> </ul>
<b>Gâteaux pas assez cuits au centre.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Four trop chaud.</li> <li>Taille de moule incorrecte.</li> <li>Moule non centré dans le four.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que prévu.</li> <li>Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette.</li> <li>Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 2" à 4" (5,1 à 10,2 cm) d'espace libre tout autour.</li> </ul>
<b>Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cuisinière n'est pas de niveau.</li> <li>Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée.</li> <li>Moule déformé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau.</li> <li>Veillez à conserver dans le four 2" à 4" (5,1 à 10,2 cm) d'espace libre tout autour du moule.</li> <li>N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.</li> </ul>
<b>Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Four pas assez chaud.</li> <li>Four surchargé.</li> <li>La porte du four a été ouverte trop fréquemment.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée.</li> <li>Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson.</li> <li>N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimale de cuisson recommandée.</li> </ul>

## AVANT D'APPELER (Solutions aux problèmes courants)

### ➔ IMPORTANT

**Avant d'appeler pour le service**, réviser cette liste. Elle pourrait vous épargner le coût et les inconvénients causés par la visite d'un technicien. Elle décrit les situations les plus courantes n'ayant aucun rapport avec une pièce défectueuse ou un vice de construction.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
<b>Le contrôleur émet un signal sonore et affiche une erreur F. (ex.: F11)</b>	<b>1.</b> La commande électronique a détecté une condition de panne. Appuyez <b>Annuler</b> pour réinitialiser l'affichage et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si la panne demeure, enregistrez le numéro de l'erreur. Appuyez <b>Annuler</b> et contactez votre revendeur autorisé.
<b>Mauvaise installation</b>	<b>1.</b> Placez la grille au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Contactez un installateur si la grille et le cabinet ne sont pas à niveau. <b>2.</b> L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de corriger le problème.
<b>L'appareil ne fonctionne pas.</b>	<b>1.</b> Lors du branchement de l'appareil, ou lors d'une interruption de courant, l'afficheur clignote. Il sera impossible de régler le four tant que l'heure n'aura pas été réglée. <b>2.</b> Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la boîte de jonction. <b>3.</b> Le cordon/la prise n'est pas installé(e) et/ou n'est pas relié(e). Le cordon n'est pas fourni avec le four. Contactez un technicien qualifié. <b>4.</b> Le câblage n'est pas terminé. Prenez contact avec un installateur ou un réparateur qualifié. <b>5.</b> Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité. <b>6.</b> Le cordon est trop court, la prise électrique est trop loin ou il y a un court-circuit dans le cordon. Remplacez le cordon électrique ou déplacez la prise électrique. <b>7.</b> Les commandes ne sont pas bien réglées. Voyez les instructions sous réglage du four. <b>8.</b> Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché peu après l'installation du four. <b>9.</b> Le fusible n'est peut-être pas complètement inséré. Vérifiez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit de manière sécuritaire.
<b>La lumière du four ne fonctionne pas.</b>	<b>1.</b> L'ampoule est brûlée ou dévissée. Voir les instructions sous «Lampe du four» pour remplacer ou revisser l'ampoule.
<b>Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.</b>	<b>1.</b> Assurez-vous que la porte est fermée. <b>2.</b> Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique "Entretien et nettoyage".
<b>Le four dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson au gril.</b>	<b>1.</b> La viande est trop proche de l'élément du gril. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et l'élément de gril. Préchauffez l'élément de gril pour saisir rapidement la viande. <b>2.</b> La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restant pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. <b>3.</b> Le couvercle de la lèchefrite est du mauvais côté. La graisse ne s'écoule pas dans la lèchefrite. Placez toujours le couvercle sur la lèchefrite, les nervures vers le haut, les fentes vers le bas, pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. <b>4.</b> La lèchefrite a été utilisée sans son couvercle ou le couvercle a été recouvert de papier d'aluminium. N'UTILISEZ PAS la lèchefrite sans son couvercle ou NE COUVREZ PAS le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium. <b>5.</b> Le four a besoin d'être nettoyé. La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage fréquent est nécessaire lorsque vous cuisinez souvent au gril. Des éclaboussures d'aliments et de graisse peuvent dégager de la fumée.
<b>La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.</b>	<b>1.</b> Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer en nylon. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité. <b>2.</b> Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée.
<b>Mauvais résultats de cuisson.</b>	<b>1.</b> De nombreux facteurs affectent les résultats. Voir les instructions sous «Informations de cuisson».
<b>Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.</b>	<b>1.</b> Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Essayez l'excès d'éclaboussures.
<b>Bruit de ventilateur lorsque le four fonctionne</b>	<b>1.</b> À des températures élevées, un ventilateur de refroidissement se mettra en marche à une haute vitesse pour protéger le contrôleur électronique. Le ventilateur émettra alors un bruit un peu plus fort qu'à l'habitude mais ceci est normal.

# GARANTIE DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts de réparation ou de remplacement des pièces de cet appareil présentant un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec ce dernier.

## Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:

- 1 Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui n'est pas facilement identifiable.
- 2 Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre partie ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
- 3 La 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 à cause d'une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
- 6 Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
- 7 Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
- 8 Les appels de service pour vérifier l'installation de l'appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser 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 faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
- 10 Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
- 11 Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, les frais de voyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
- 12 Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
- 13 Les dommages causés par: des réparations faites par des techniciens non autorisés; utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.

## AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation ou le remplacement du produit comme décrit précédemment. Les demandes basées sur des garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier sont limitées à au moins un an ou à la période la plus courte permise par la loi. ELECTROLUX ne sera pas tenue responsable des dommages directs ou indirects ni des dommages matériels et des dépenses imprévues résultant d'une violation de cette garantie écrite ou de toute autre garantie implicite. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages directs ou indirects ou de restriction sur les garanties implicites. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables. Cette garantie écrite vous procure des droits légaux spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits qui varient selon l'État ou la province.

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

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

**États-Unis**  
**1.800.944.9044**  
**Electrolux Major Appliances**  
**North America**  
**Case postale 212378**  
**Augusta, GA 30907**

 **Electrolux**

**Canada**  
**1.800.265.8352**  
**Electrolux Canada Corp.**  
**5855 Terry Fox Way**  
**Mississauga, Ontario, Canada**  
**L5V 3E4**