

Manuel d'utilisation et d'entretien

Consultez le site Internet de Frigidaire à l'adresse : <http://www.frigidaire.ca/ca-fr/>

de comptoir

Four micro-ondes

et à convection

Bienvenue et félicitations.....	2
Fonctions et caractéristiques.....	8
Avant utilisation.....	10
Fonctionnement manuel.....	11
Fonctionnement pratique.....	13
Fonctionnement du four à convection.....	18
Fonctionnement du gril.....	19
Fonctionnement des combinaisons...	20
Tableaux de cuisson.....	22
Entretien et nettoyage.....	28
Avant d'appeler.....	29
Garantie.....	30

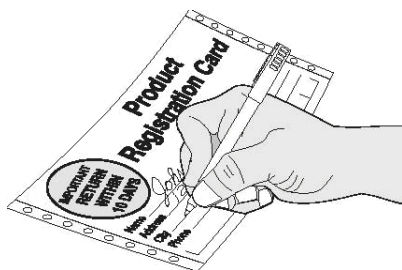


Questions ou Service après-vente :

1-866-312-2117



Bienvenue et félicitations



Inscription du produit

Veillez à inscrire le produit. Remplissez entièrement la **CARTE D'INSCRIPTION DU PRODUIT** préadressée, signez-la et envoyez-la à Electrolux Home Products.

Le présent manuel d'utilisation et d'entretien contient des consignes d'utilisation générales pour votre appareil, ainsi que des renseignements sur les fonctions pour plusieurs modèles. Il se peut que votre four micro-ondes **ne comprenne pas** toutes les fonctions décrites. Les graphiques sont fournis à titre informatif. Il se peut que votre four micro-ondes ne ressemble pas exactement aux graphiques illustrés.

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau four micro-ondes! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons à vous fournir le meilleur service possible. Nous faisons de votre satisfaction notre plus grande priorité.

Nous savons que vous allez profiter au maximum de votre four micro-ondes et nous vous **remercions** d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous penserez à nous lors de vos futurs achats.

VEUILLEZ LIRE AVEC ATTENTION CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER EN LIEU SÛR

Le présent manuel d'utilisation et d'entretien fournit des consignes spécifiques sur le fonctionnement de votre modèle. Utilisez uniquement votre four micro-ondes conformément aux instructions de ce manuel. Ces consignes n'ont pas été rédigées pour couvrir toutes les conditions et situations éventuelles. Vous devez utiliser votre bon sens et vous montrer prudent lors de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien de tout appareil.

Veillez à noter le modèle et le numéro de série. La plaque comprenant le numéro de série se trouve à l'arrière du four micro-ondes.

Indiquez le modèle, le numéro de série et la date d'achat dans les espaces à cet effet ci-dessous pour pouvoir vous y reporter dans le cas où vous auriez besoin de réparer votre four micro-ondes :

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Consignes de sécurité importantes



Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenues dans le manuel d'utilisation et d'entretien n'ont pas été rédigés pour couvrir toutes les conditions et situations éventuelles. Vous devez utiliser votre bon sens et vous montrer prudent lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation d'un four micro-ondes.

Communiquez avec le fournisseur, le distributeur, l'agent d'entretien ou le fabricant si vous ne comprenez pas certains problèmes ou certaines conditions.

Reconnaître les symboles, termes et étiquettes de sécurité

DANGER

DANGER : situations dangereuses immédiates qui **ENTRAÎNERONT** des blessures graves ou le décès de la personne.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : situations ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT ENTRAÎNER** des blessures graves ou le décès de la personne.

ATTENTION

ATTENTION : situations ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT ENTRAÎNER** des blessures légères de la personne.

ATTENTION

Pour éviter de vous blesser ou d'endommager le matériel, respectez les consignes suivantes :

1. Ne faites pas de friture dans le four. La graisse pourrait surchauffer et deviendrait dangereuse à manipuler.
2. Ne faites pas cuire ou ne réchauffez pas à l'énergie micro-ondes des œufs dans leur coquille ou sans avoir percé le jaune d'œuf. La pression pourrait devenir trop importante et l'œuf risquerait d'exploser. Percez le jaune d'œuf à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau avant de le cuire.
3. Percez la peau des pommes de terre, tomates et aliments similaires avant de les cuire au four micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe de façon homogène.
4. N'utilisez pas le four sans y avoir placé des aliments.
5. Utilisez uniquement du pop-corn dans des emballages conçus et indiqués pour être utilisés dans un four micro-ondes. Le temps de cuisson dépend de la puissance du four. Ne continuez pas à chauffer le pop-corn une fois que tous les grains ont éclaté. Le pop-corn risquerait de vous brûler. Ne laissez pas le four sans surveillance.
6. N'utilisez pas de thermomètre de cuisine ordinaire dans le four. La plupart des thermomètres de cuisine contiennent du mercure, ce qui pourrait entraîner un arc électrique ou un dysfonctionnement, ou endommager le four.
7. N'utilisez aucun ustensile métallique dans le four.
8. N'utilisez jamais de papier, de plastique ou d'autres matériaux combustibles qui ne sont pas conçus pour la cuisine.
9. Lorsque vous effectuez une cuisson avec du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles, respectez les recommandations du fabricant concernant l'utilisation du produit.
10. N'utilisez pas de serviettes en papier qui contiennent du nylon ou d'autres fibres synthétiques. Chauffées, celles-ci risqueraient de fondre et le papier risquerait de prendre feu.
11. Ne faites pas chauffer des récipients fermés ou des sacs en plastique dans le four. Les aliments ou le liquide risqueraient de couler rapidement et pourraient casser le récipient ou le sac. Percez ou ouvrez le récipient ou le sac avant de commencer la cuisson.
12. Pour éviter tout dysfonctionnement d'un stimulateur cardiaque, demandez à votre médecin ou au fabricant du stimulateur de vous expliquer les effets de l'énergie micro-ondes sur les stimulateurs cardiaques.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



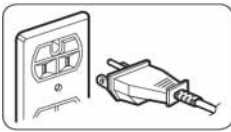
Consignes de sécurité importantes

Consignes de mise à la terre



AVERTISSEMENT

Pour éviter les risques de chocs électriques ou de décès, ce four doit être mis à la terre et la prise ne doit être modifiée.



Le four DOIT être mis à la terre.

La mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en offrant un fil permettant au courant électrique de s'échapper en cas de court-circuit. Ce

four est équipé d'un cordon doté d'un fil de mise à la terre avec prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. Voir les instructions d'installation.

Consultez un électricien ou un technicien qualifié si vous ne comprenez pas complètement les consignes de mise à la terre, ou si vous ne savez pas si le four est correctement mis à la terre.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation du produit est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise à trois branches. Branchez le four dans un circuit 60 Hertz séparé en respectant les caractéristiques électriques indiquées dans le tableau des caractéristiques. Si le four est branché sur un circuit comprenant d'autres équipements, vous risquerez de devoir allonger les temps de cuisson et des fusibles risquent de sauter.

Le four micro-ondes fonctionne sur du courant ménager standard, 110-120 V.

Arc électrique

Si vous voyez un arc électrique, appuyez sur le bouton **STOP** et corrigez le problème. L'arc électrique est le terme utilisé pour parler d'étincelles dans votre four micro-ondes. Un arc électrique est causé par :

- une mauvaise installation du plateau métallique qui fait en sorte que celui-ci touche à la paroi intérieure du four micro-ondes.
- du métal ou du papier aluminium qui touche à la paroi intérieure du four.
- l'utilisation de papier aluminium qui n'enrobe pas correctement les aliments. (Les bords agissent comme des antennes).
- d'autres métaux, comme les attaches torsadées, les aiguilles à brider la volaille ou les plats à bords métalliques, dans le four micro-ondes.
- des serviettes en papier recyclé utilisées dans le four qui contiennent de petits morceaux de métal.

Adaptateur de prises électriques



ATTENTION

Le branchement de la borne de terre de l'adaptateur à la vis d'obturation de la prise murale ne met pas l'appareil à la terre à moins que la vis d'obturation soit en métal et non isolée, et que la prise murale soit mise à la terre par le biais du circuit électrique de la maison.

Situations d'utilisation où le cordon d'alimentation de l'appareil ne sera pas débranché de façon fréquente :

Lorsqu'il y a des risques d'accident, **nous déconseillons fortement l'utilisation d'un adaptateur à prise électrique.**

Si vous décidez d'utiliser un adaptateur (lorsque les codes locaux le permettent), un **branchement temporaire** peut être fait afin de mettre correctement à la terre une prise murale à deux fiches à l'aide d'un adaptateur portant une marque UL, disponible dans la plupart des quincailleries.

Faites vérifier le circuit par un électricien qualifié pour vous assurer que la prise est mise à la terre correctement.

Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation de l'adaptateur, tenez toujours l'adaptateur d'une main. Sinon, la borne de terre de l'adaptateur peut se briser à la suite d'utilisations répétées. Si cela se produit, **NE PAS UTILISER** l'appareil jusqu'à ce qu'une mise à la terre adéquate soit rétablie.

Situations d'utilisation où le cordon d'alimentation de l'appareil sera débranché fréquemment :

Ne pas utiliser un adaptateur à prise dans en pareilles situations. Un débranchement fréquent du cordon d'alimentation soumet l'adaptateur à une tension excessive et entraîne une panne éventuelle de la borne de terre de l'adaptateur. Un électricien qualifié doit remplacer la prise murale à deux fiches par une prise murale à trois fiches (mise à terre) avant d'utiliser l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes



Déclaration de la Commission fédérale des communications sur les perturbations radioélectriques (États-Unis seulement)

Cet équipement génère et utilise de l'énergie de fréquence ISM. S'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire conformément aux instructions du fabricant, cet équipement peut entraîner des perturbations pour la réception des ondes radio et télévision. Des essais de type réalisés sur cet équipement ont confirmé qu'il était conforme aux limites des équipements ISM, conformément à la section 18 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre de telles perturbations dans une installation ménagère.

Toutefois, il n'existe aucune garantie que des perturbations ne se produisent dans une installation en particulier. Vous pouvez déterminer si l'équipement entraîne des perturbations de la réception des ondes radio ou télévision en allumant et éteignant l'équipement. En cas de perturbations, l'utilisateur est invité à essayer de corriger le problème en prenant l'une des mesures suivantes :

- Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Placez le four micro-ondes à un autre endroit.
- Éloignez le four micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four micro-ondes dans une autre prise de sorte que le four et le récepteur ne se trouvent pas sur le même circuit de dérivation.

Le fabricant n'est pas responsable des perturbations radio ou télévision entraînées par une modification non autorisée du four micro-ondes. L'utilisateur est chargé de corriger cette perturbation.

AVERTISSEMENT

- a. Le cordon d'alimentation est volontairement court pour réduire les risques d'emmêlement du câble et pour éviter que vous ne trébuchiez dessus.
- b. Vous pouvez utiliser des rallonges à condition d'être extrêmement prudent.
- c. Si vous utilisez une rallonge :
 1. La caractéristique électrique indiquée sur l'ensemble cordon ou sur l'ensemble rallonge doit être au moins égale à la caractéristique électrique de l'appareil.
 2. La rallonge doit correspondre à un cordon de mise à la terre trifilaire.
 3. Le cordon le plus long doit être arrangé de sorte à ne pas pendre du comptoir ou de la table où vous pourriez trébucher dessus, l'accrocher ou le tirer par inadvertance.

Si vous utilisez une rallonge, il se peut que la lumière intérieure vacille, et le bruit du ventilateur peut varier lorsque le four micro-ondes est en marche. Les temps de cuisson peuvent également s'allonger.

Perturbations radio

1. Le fonctionnement de votre four micro-ondes peut entraîner des perturbations radio, télé, ou d'équipements semblables.
2. En cas de perturbations, vous pouvez réduire ou éliminer ces dernières en prenant les mesures suivantes :
 - 1) Nettoyez la porte et les joints du four.
 - 2) Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
 - 3) Placez le four micro-ondes à un autre endroit.
 - 4) Éloignez le four micro-ondes du récepteur.
 - 5) Branchez le four micro-ondes dans une autre prise de sorte que le four et le récepteur ne se trouvent pas sur le même circuit de dérivation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Consignes de sécurité importantes

Précautions pour éviter une exposition éventuelle à une énergie micro-ondes excessive

Respectez les précautions suivantes :

N'ESSAYEZ PAS d'utiliser le four la porte ouverte, car cela pourrait entraîner une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas abîmer ou modifier les dispositifs de verrouillage.

NE PLACEZ PAS d'objet entre l'avant du four et la porte, et ne laissez aucune saleté ou résidu de produit de nettoyage s'accumuler sur les joints.

N'UTILISEZ aucun produit de nettoyage sur les joints de la porte du four, sans quoi vous pourriez abîmer le four.

N'UTILISEZ PAS le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important de vérifier que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne sont pas endommagés :

1. Porte (pliée),
2. Charnières et attaches (cassées ou lâches),
3. Joints des portes.

Seul le personnel d'entretien correctement qualifié est autorisé à régler ou à réparer le four.



AVERTISSEMENT

Il est possible de surchauffer un liquide, tel que de l'eau, du café ou du thé, au-delà de son point d'ébullition sans qu'il ne semble bouillir, en raison de la tension superficielle du liquide. Vous risquez de ne pas forcément voir des bulles ou l'ébullition lorsque vous retirez le récipient du four micro-ondes. **DES LIQUIDES EXTRÊMEMENT CHAUDS RISQUENT AINSI DE SE METTRE SOUDAINEMENT À BOUILLIR LORSQUE VOUS METTEZ UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE DANS LE LIQUIDE.** Pour éviter les risques de blessures corporelles :

1. **Ne surchauffez pas** le liquide.
2. Remuez le liquide avant de le chauffer et au milieu de la cuisson.
3. **N'utilisez pas** de récipients à bords droits avec un goulot étroit.
4. Après avoir chauffé le liquide, laissez le récipient refroidir quelques instants dans le four micro-ondes avant de le sortir.
5. Soyez extrêmement prudent lorsque vous mettez une cuillère ou d'autres ustensiles dans le récipient.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes



AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, vous devez respecter des précautions de sécurité de base afin de réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, d'incendie ou de blessures corporelles, ou l'exposition à une énergie micro-ondes excessive.

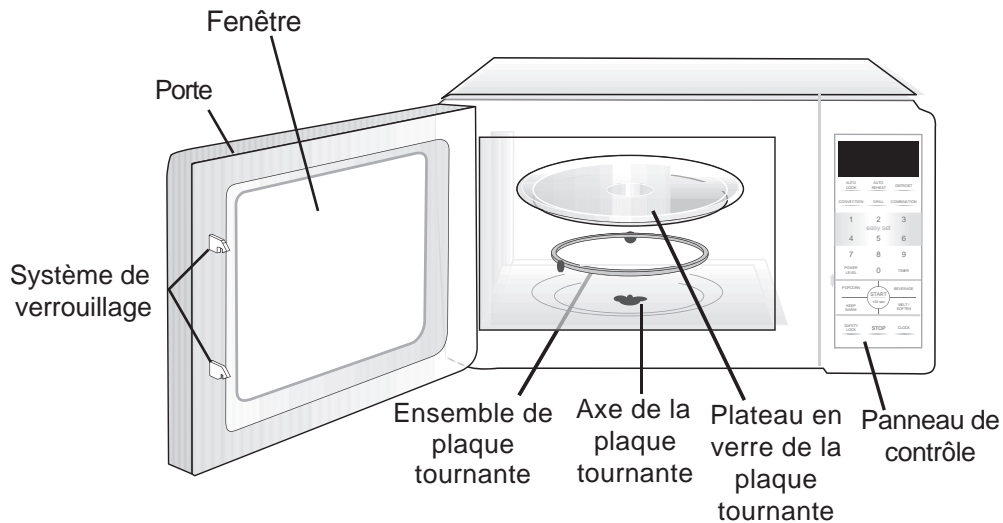
1. **LISEZ TOUTES** les consignes avant d'utiliser le four.
2. **LISEZ ET RESPECTEZ** la section « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE » à la page 5.
3. L'appareil doit être mis à la terre. Branchez-le uniquement à une prise correctement mise à la terre. Consultez la section CONSIGNES DE MISE À LA TERRE à la page 4.
4. Installez et placez le four conformément aux consignes d'installation du présent manuel d'utilisation et d'entretien UNIQUEMENT.
5. Il est possible que certains produits comme des œufs entiers et des récipients fermés (ex. : bocal fermé) explosent. Ils ne **DOIVENT PAS** être **CHAUFFÉS** dans le four.
6. Utilisez le four UNIQUEMENT de la façon décrite dans le présent manuel d'utilisation et d'entretien. N'utilisez pas de produits chimiques ou vapeurs chimiques corrosifs dans le four. Ce type de four a été spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'a pas été conçu pour une utilisation industrielle ou une utilisation de laboratoire.
7. Comme pour tout autre appareil, **SURVEILLEZ** lorsque des **ENFANTS** ou des **PERSONNES HANDICAPÉES** utilisent le four.
8. **N'UTILISEZ PAS** le four si son cordon ou sa prise d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou si vous l'avez fait tomber.
9. **SEUL** le personnel d'entretien qualifié est autorisé à réparer ce four, y compris le cordon d'alimentation. Des outils spéciaux sont nécessaires pour réparer le four. Communiquez avec le service d'entretien autorisé le plus proche pour examiner, réparer ou régler le four.
10. **NE COUVREZ PAS** et ne bloquez pas les aérations ou les ouvertures du four.
11. **N'ENTREPOSEZ PAS** le four à l'extérieur. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à proximité d'un point d'eau, par exemple à côté d'un évier, dans un sous-sol humide, à côté d'une piscine ou dans un endroit similaire.
12. **N'IMMERGEZ PAS** le cordon ou la prise dans de l'eau.
13. **ÉLOIGNEZ** le cordon de surfaces **CHAUFFÉES**.
14. **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
15. Consultez les consignes de nettoyage de la porte à la section Entretien et nettoyage.
16. Pour éviter les risques d'incendie à l'intérieur du four, les blessures corporelles ou l'exposition à une énergie micro-ondes excessive, respectez les consignes suivantes.
 - a. **NE cuisez PAS trop** les aliments. Surveillez le four lorsque vous avez placé du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - b. Retirez les attaches torsadées des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
 - c. Si le matériau à l'intérieur du four prend feu, laissez la porte du four **FERMÉE**, mettez le four hors tension et débranchez le cordon d'alimentation, ou éteignez l'alimentation au niveau du panneau des fusibles ou à disjoncteurs.
 - d. **NE STOCKEZ RIEN** à l'intérieur du four. **NE LAISSEZ PAS** d'objets en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque vous ne l'utilisez pas.
17. Il est possible de surchauffer un **liquide**, tel que de l'eau, du café ou du thé, au-delà de son point d'ébullition sans qu'il ne semble bouillir, en raison de la tension superficielle du liquide. Vous risquez de ne pas forcément voir des bulles ou l'ébullition lorsque vous retirez le récipient du four micro-ondes. **DES LIQUIDES EXTRÊMEMENT CHAUDS RISQUENT AINSI DE SE METTRE SOUDAINEMENT À BOUILLIR LORSQUE VOUS METTEZ UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE DANS LE LIQUIDE.**
18. **NE CHAUFFEZ PAS** de biberons dans le four.
19. Ouvrez les pots pour enfants avant de les chauffer et remuez-en le contenu avant consommation afin d'éviter les brûlures.
20. **N'UTILISEZ PAS** ce four à des fins commerciales. Il a été fabriqué pour une utilisation ménagère uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Fonctions et caractéristiques

Fonctions du four micro-ondes



Attaches de la porte - lorsque la porte est fermée, il s'éteindra automatiquement. Si la porte est ouverte alors que le four est en marche le magnétron s'éteindra automatiquement.

Fenêtre munie d'une protection en métal - L'écran vous permet d'observer la cuisson tout en confinant les micro-ondes à l'intérieur du four.

Panneau de contrôle et écran

Plaque tournante en verre - Centrez le plateau sur le support de la plaque tournante lorsque vous utilisez le four micro-ondes. Les aliments ou le plat allant au four micro-ondes se placent directement sur la plaque tournante en verre.

Plateau noir en métal - Placez les aliments ou un plat approprié directement sur le plateau noir en métal et placez-le sur le support de la plaque tournante lorsque vous utilisez le gril, le four à convection ou une combinaison.

Support de plaque tournante amovible - Le support de la plaque tournante doit être en place lorsque vous utilisez le four

REMARQUE : La plaque signalétique se trouve à l'avant du four micro-ondes, derrière la porte. Les aérations et la lumière du four se trouvent sur les parois intérieures du four micro-ondes.

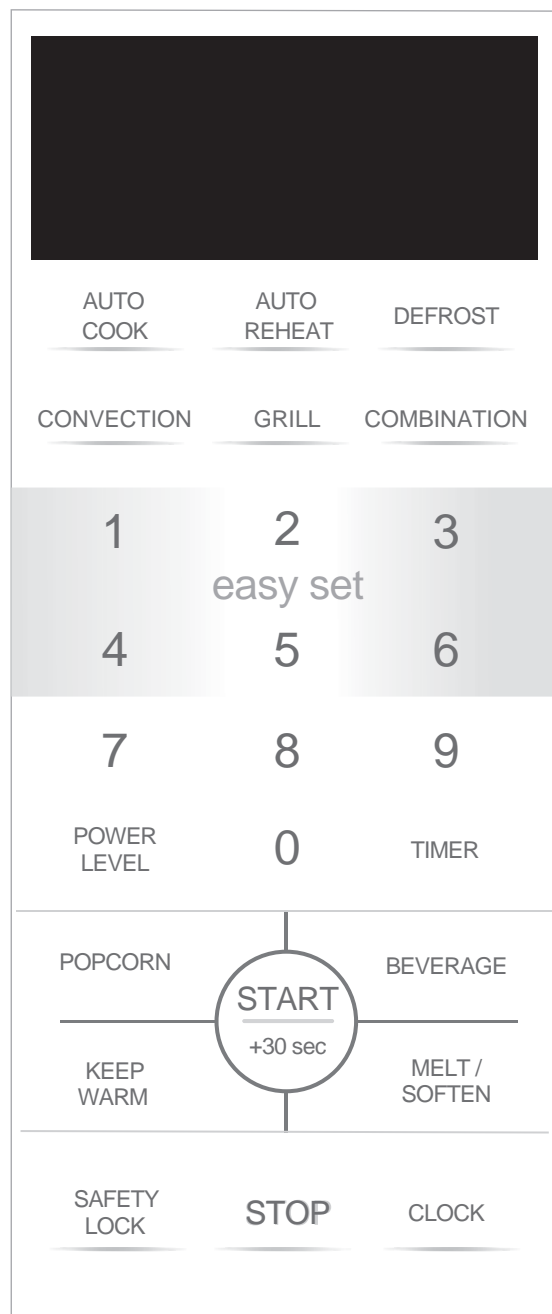
Éléments chauffants - Vous pouvez cuire des aliments de consommation courante congelés, faire brunir rapidement sur le dessus des aliments déjà cuits ou faire brunir le dessus et le dessous des aliments.

Grille - Utilisée principalement pour la cuisson à convection à deux niveaux. Centrez la grille sur le plateau noir en métal.

(Ne pas l'utiliser si vous effectuez une cuisson au four micro-ondes ou par combinaison).



Panneau de contrôle



- (1) Auto Cook (Cuisson automatique)
- (2) Auto Reheat (Réchauffage automatique)
- (3) Defrost (Décongélation)
- (4) Convection
- (5) Grill
- (6) Combination
- (7) Power Level (Puissance – 10 puissances disponibles)
- (8) Timer (Minuteur)
- (9) Popcorn
- (10) Beverage (Boissons)
- (11) Keep Warm (Garder au chaud)
- (12) Melt/Softener (Fondre/Ramollir)
- (13) START/+30 sec. (DÉMARRAGE/+30 s) ~ Lancer la cuisson ou ajouter du temps à la cuisson.
- (14) Safety Lock (Verrouillage de sécurité)
- (15) Clock (Horloge)
- (16) Easy Set (Réglages faciles, 6 réglages instantanés)
- (17) Touches numériques (0 à 9)
- (18) STOP ~ Avant la cuisson : efface tous les réglages précédents. Pendant la cuisson : appuyez sur ce bouton une fois pour arrêter temporairement la cuisson; appuyez sur ce bouton deux fois pour annuler la cuisson et toute autre donnée saisie.



Avant utilisation

Apprenez-en plus sur votre four micro-ondes

Réglage de l'horloge

Exemple : réglage de l'horloge à 9h00 :

1. Appuyez une fois sur le bouton **CLOCK** CLOCK
2. Saisissez l'heure à l'aide des chiffres. 0900
3. Appuyez à nouveau sur le bouton **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s). CLOCK
4. Appuyez sur 1 pour AM et 2 pour les PM

ATTENTION

- Pour éviter les risques de blessures corporelles ou pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas le four micro-ondes lorsqu'il est vide.
- Pour éviter les risques de blessures corporelles ou pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de récipients en grès, de papier aluminium, d'ustensiles métalliques ou d'ustensiles aux bords métalliques dans le four micro-ondes.

Microwave utensil guide

Utiliser	Ne pas utiliser
<ul style="list-style-type: none"> • Verre à feu (spécialement traité pour résister aux hautes températures) : Plats à four, moules, moules à tarte, plats à gâteaux, tasses graduées, cocottes et saladiers sans bords métalliques. • Porcelaine : Saladiers, tasses, plats et plateaux sans bords métalliques. • Plastique : Film plastique (pour couvrir) : posez le film plastique sur le plat et fermez les côtés. Aérez le film plastique en retournant légèrement un côté afin que l'excès de vapeur puisse s'échapper. Le plat doit être suffisamment profond pour que le film plastique ne touche pas les aliments. Utilisez des plats en plastique, des tasses, des récipients de congélateur semi-rigides et des sacs en plastique pour des temps de cuisson courts. Faites attention lorsque vous utilisez ces éléments, car le plastique risque de se ramollir à cause de la chaleur des aliments. • Papier : Essuie-tout, papier ciré, serviettes en papier et assiettes en papier sans bords ou motifs métalliques. Consultez l'étiquette du fabricant pour toute consigne spéciale concernant l'utilisation du produit dans un four micro-ondes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ustensiles métalliques : Le métal protège les aliments de l'énergie micro-ondes et entraîne une cuisson inégale. Évitez également les brochettes métalliques, les thermomètres ou les plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent entraîner des arcs électriques, ce qui peut endommager le four micro-ondes. • Décorations métalliques : Saladiers, tasses, plats et plateaux sans bords métalliques. • Papier aluminium : Évitez de mettre de grandes feuilles de papier d'aluminium, car elles empêchent la cuisson et peuvent entraîner des arcs électriques dangereux. Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour couvrir les cuisses et les ailes des volailles. Le papier aluminium doit se trouver à au moins 2,5 cm des parois intérieures et de la porte du four micro-ondes. • Bois : Les saladiers et plaques en bois sèchent et risquent de se casser ou de se fissurer si vous les mettez dans le four micro-ondes. Les paniers en bois réagissent de la même manière. • Ustensiles légèrement couverts : Assurez-vous de laisser des ouvertures de sorte que la vapeur puisse s'échapper d'un plat couvert. Percez les poches en plastique des légumes ou d'autres aliments avant la cuisson. Les poches hermétiquement fermées risquent d'exploser. • Papier kraft : Évitez d'utiliser des sacs en papier kraft. Ils absorbent la chaleur et peuvent prendre feu. • Ustensiles de cuisine défectueux ou ébréchés : Tout ustensile qui est fissuré, défectueux ou ébréché risque de se casser dans le four. • Attaches torsadées métalliques : Retirez les attaches torsadées métalliques des sacs en plastique ou en papier. Elles chauffent et peuvent prendre feu.

Fonctionnement manuel



Réglage du minuteur

Exemple : réglage du minuteur à 5 minutes

1. Appuyez une fois sur le bouton **Timer**.
2. Saisissez l'heure souhaitée à l'aide des chiffres. (vous pouvez régler le minuteur jusqu'à 99 minutes et 99 secondes). **5 0 0**
3. Appuyez sur le bouton **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s). **START/+30 sec**

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre.

Verrouillage de sécurité

Vous pouvez verrouiller le panneau de contrôle pour éviter que des enfants démarrent ou utilisent le four micro-ondes par inadvertance.

La fonction Safety Lock est aussi très utile lorsque vous nettoyez le panneau de contrôle. Le verrouillage vous empêche de lancer un programme par accident lorsque vous essayez le panneau.

Exemple : pour **ACTIVER** le verrouillage de sécurité :

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Safety Lock pendant plus de 3 secondes. "LOCKED" s'affiche à l'écran avec un bip. **appuyez pendant 3 secondes**

Exemple : pour **DÉSACTIVER** le verrouillage de sécurité

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Safety Lock pendant plus de 3 secondes. "UNLOCKED" disparaît de l'écran avec un bip. **appuyez pendant 3 secondes**

Utilisation d'Easy Set

1 2 3
4 5 6

Il est possible de régler rapidement un réchauffage ou une cuisson au four micro-ondes à un niveau de puissance 100 % pendant 1, 2, 3, 4, 5 ou 6 minutes. Servez-vous des chiffres 1, 2, 3, 4, 5 ou 6 pour sélectionner les minutes du temps de cuisson (cette option fonctionne uniquement avec les touches numériques 1, 2, 3, 4, 5 ou 6.)

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

Appuyez sur le chiffre correspondant à la minute souhaitée. Le four micro-ondes démarre une seconde plus tard. **2**

Chauffer à un niveau de puissance élevé

Exemple : pour chauffer pendant 5 minutes et 30 secondes à 100 % de puissance :

1. Servez-vous des touches numériques pour saisir le temps de cuisson souhaité (jusqu'à 99 minutes et 99 secondes). **5 3 0**

REMARQUE : Pour les temps commençant par les chiffres 1 à 6, les chiffres suivants doivent être saisis dans la seconde suivant le premier chiffre, sans quoi la durée Easy Set sera utilisée.

2. Appuyez sur le bouton **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s). **START/+30 sec**

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre.

Chauffer à un niveau de puissance plus faible

Le niveau de puissance le plus élevé pour chauffer des aliments ne donne pas forcément les meilleurs résultats, car certains aliments ont besoin d'une cuisson plus lente, comme les rôtis, les plats au four ou les flans. Vous pouvez faire votre choix parmi neuf autres niveaux de puissance.

Exemple : pour chauffer pendant 4 minutes et 30 secondes à 70 % de puissance :

1. Appuyez une fois sur la touche Power Level **POWER LEVEL**
2. Servez-vous des touches numériques pour modifier le niveau de puissance à 7. **7**
3. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).
4. Saisissez un temps de cuisson. **4 3 0**
5. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s). **START/+30 sec**

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre.



Fonctionnement manuel

Chauffer avec plusieurs étapes de cuisson

Pour obtenir de meilleurs résultats, certaines recettes de four micro-ondes demandent à utiliser différents niveaux de puissance ou différentes durées de cuisson. Vous pouvez régler votre four micro-ondes de manière à ce qu'il passe automatiquement d'une étape à l'autre (deux étapes maximum).

Exemple : pour cuire un plat pendant 3 minutes à 80 % puis à 50 % pendant 6 minutes et 30 secondes :

1. Appuyez sur le bouton **Power Level** (Puissance). **POWER LEVEL**
2. Servez-vous des touches numériques pour entrer le niveau de puissance de la première étape. PL8 s'affiche à l'écran (80 %). **8**
3. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s) L'écran clignote pour vous inviter à saisir un temps de cuisson.
4. Servez-vous des touches numériques pour saisir le temps de cuisson de la première étape (jusqu'à 99 minutes et 99 secondes). **3 0 0**
5. Appuyez sur **Power Level** (dans la seconde qui suit) pour passer à la deuxième étape. **POWER LEVEL**
6. Servez-vous des touches numériques pour entrer le niveau de puissance de la deuxième étape. PL5 s'affiche à l'écran (50 %). **5**
7. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s). L'écran clignote pour vous inviter à saisir un temps de cuisson.
8. Servez-vous des touches numériques pour saisir le temps de cuisson de la deuxième étape (jusqu'à 99 minutes et 99 secondes). **6 3 0**
9. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s). **START/+30 sec**

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre.

REMARQUE :

1. Les fonctions « pratiques » ne peuvent être utilisées dans les différentes cuissons.
2. Si la première étape correspond à la fonction de décongélation, la deuxième étape ne peut être à nouveau la décongélation. Si vous avez choisi cette option, la décongélation par poids sera la première étape.

Ajout de temps de cuisson (+30sec)

Appuyez une fois sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s) pour lancer 30 secondes de cuisson à 100 %.

Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s) pendant la cuisson pour ajouter 30 secondes (à chaque fois que vous appuyez) au temps de cuisson.

Exemple : pour ajouter une minute de temps de cuisson à 100 % de puissance :

1. Appuyez deux fois sur le bouton **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

REMARQUE : La fonction « +30sec » n'est pas disponible lorsque vous utilisez les fonctions « décongélation par poids » ou « fonctionnement pratique ».

Réglage de la décongélation par poids

Exemple : pour décongeler 0,5 livre (200 g) d'aliments à l'aide du cycle de décongélation automatique (temps de cuisson déterminé automatiquement)

1. Appuyez sur la touche **Defrost** (Décongélation).
2. Appuyez sur la touche 2.
3. Servez-vous des touches numériques pour saisir le poids des aliments à décongeler (en livres). Vous pouvez entrer un poids entre 0,5 et 6,5 livres (200 grammes et 3 kg). **5**
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre. Le micro-onde émet des bips pendant le cycle de décongélation signal que la nourriture doit être activée ou réorganisés.

REMARQUE : Pour pouvoir utiliser cette fonction, vous devez indiquer un poids valide. Un poids valide est compris entre 0,5 et 6,5 livres. Une virgule décimale s'insère automatiquement avant le chiffre le plus à droite. Par exemple, saisissez 5 pour 0,5 livre et saisissez 50 pour 5,0 livres.

Réglage du minuteur de la congélation

Exemple : pour décongeler des aliments à l'aide du cycle de décongélation automatique pendant 5 minutes :

1. Appuyez sur la touche **Defrost** (Décongélation).
2. Appuyez sur la touche 1. **5 0 0**
3. Servez-vous des touches numériques pour saisir le temps de décongélation souhaité (jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre. Le micro-onde émet des bips pendant le cycle de décongélation signal que la nourriture doit être activée ou réorganisés.

Fonctionnement pratique à une touche

Une touche



Popcorn

ATTENTION

- NE LAISSEZ PAS le four micro-ondes sans surveillance lorsque vous préparez du pop-corn.

La fonction Popcorn vous permet de préparer trois tailles différentes de sachets de pop-corn commerciaux pour four micro-ondes. Servez-vous du tableau ci-dessous pour connaître le réglage à utiliser :

Quantité	Appuyez sur la touche popcorn
3,5 oz. (99 g, par défaut)	1
3,0 oz. (85 g)	2
1,75 oz. (50 g)	3

Exemple : pour préparer automatiquement un sachet de pop-corn de 3,0 oz. :

1. Appuyez deux fois sur la touche **POPCORN** (reportez-vous au tableau ci-dessus).
2. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre.

Beverage (Boissons)

La fonction Beverage permet de chauffer 1, 2 ou 3 tasses de n'importe quelle boisson. Servez-vous du tableau ci-dessous pour connaître le réglage à utiliser.

Quantité	Appuyez sur le bouton Beverage
1 tasse (120 ml) par défaut	1
2 tasses (240 ml)	2
3 tasses (360 ml)	3

1. Appuyez sur le bouton **Beverage** (1, 2 ou 3 fois, reportez-vous au tableau pour modifier le nombre de tasses).
2. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre.

Keep Warm (Garder au chaud)

La fonction Keep Warm permet de garder au chaud la nourriture pendant 30 minutes.

1. Appuyez sur la touche **Keep Warm**. L'écran affiche une durée de 30 minutes et le four micro-ondes démarre automatiquement.

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre.

Melt/Soften (Fondre/Ramollir)

La fonction Melt/soften permet de fondre ou de ramollir du beurre, du chocolat, de la crème glacée ou du fromage.

Consulter le tableau pour connaître les réglages spécifiques à utiliser.

Aliment à ramollir ou à faire fondre	Touche numérique
Beurre (2 cuillères à soupe)	1
Beurre (1/2 tasse)	2
Carré de chocolat (4 oz/113 g)	3
Copeaux de chocolat (8 oz/227 g)	4
Crème glacée (1 demi-litre)	5
Crème glacée (190 cl)	6
Fromage à tartiner (3 oz/86 g)	7
Fromage à tartiner (8 oz/227 g)	8

1. Appuyez sur la touche **Melt/Soften** (Garder au chaud).
2. Appuyez sur la touche numérique appropriée en vous référant au tableau ci-dessus.
3. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre.



Fonctionnement pratique

Auto Cook (Cuisson automatique)

Baked Potato (Pommes de terre au four)

La fonction Baked Potato permet de cuire automatiquement entre 227 et 908 g de pommes de terre (à partir de la température ambiante).

Quantité	Touches #1
1 pomme de terre (par défaut)	1
2 pommes de terre	2
3 pommes de terre	3

1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook** (Cuisson automatique).
2. Appuyez sur la touche 1.
3. Saisissez la quantité (reportez-vous au tableau).
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre. Si un temps supplémentaire est requis, continuez avec une cuisson manuelle.

Remarques :

- Avant de commencer la cuisson, piquez cinq à six fois la pomme de terre à l'aide d'une fourchette.
- Placez les pommes de terre en longeant les bords d'un plateau tapissé de serviettes en papier.
- Ne couvrez pas les pommes de terre.
- Laissez les pommes de terre reposer environ 5 minutes dans le four une fois la cuisson terminée.

Légumes congelés

La fonction de cuisson de légumes congelés par capteur permet de cuire entre 1 et 3 portions du légumes congelés.

Quantité	Touches #2
1 portion, 4 oz. (113 g) (par défaut)	1
2 portions, 8 oz. (227 g)	2
3 portions, 16 oz. (454 g)	3

1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook** (Cuisson automatique).
2. Appuyez sur la touche 2..
3. Saisissez la quantité (reportez-vous au tableau).
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre. Si un temps supplémentaire est requis, continuez avec une cuisson manuelle.

Légumes frais

La fonction Fresh Veggies permet de cuire automatiquement 1, 2 ou 3 portions de légumes. Servez-vous du tableau ci-dessous pour connaître le réglage à utiliser.

Quantité	Touches #3
1 portion, 4 oz. (113 g par défaut)	1
2 portions, 8 oz. (227 g)	2
3 portions, 16 oz. (454 g)	3

1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook** (Cuisson automatique).
2. Appuyez sur la touche 3.
3. Saisissez la quantité (reportez-vous au tableau).
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre. Si un temps supplémentaire est requis, continuez avec une cuisson manuelle.

Frozen Entrée (Entrée congelée)

La fonction Frozen Entrée vous permet de cuire des entrées pesant 9, 12 ou 18 oz. Servez-vous du tableau ci-dessous pour connaître le réglage à utiliser :

Quantité	Touches #4
9 oz. (255 g, par défaut)	1
12 oz. (340 g)	2
18 oz. (510 g)	3

1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook** (Cuisson automatique).
2. Appuyez sur la touche 4.
3. Saisissez la quantité (reportez-vous au tableau).
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec**.

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre. Si un temps supplémentaire est requis, continuez avec une cuisson manuelle.

Remarques :

- Assurez-vous de **TOUJOURS** suivre les instructions spécifiques au four micro-ondes imprimées sur l'emballage de l'aliment à cuire. La plupart du temps, des instructions particulières qu'il est recommandé de suivre sont fournies pour obtenir des résultats optimaux.
- Faites bien attention lorsque vous retirez le film qui recouvre les aliments congelés prêts-à-servir une fois la cuisson terminée. Éloignez votre visage lorsque vous retirez le film pour éviter une brûlure causée par la vapeur.
- Si l'aliment n'est pas encore cuit après le temps de cuisson défini, continuez à le cuire manuellement.

Fonctionnement pratique

Auto Cook (Cuisson automatique)



Viande (congelée)

La fonction Meat permet de cuire automatiquement 1, 2 ou 3 portions de viande. Servez-vous du tableau ci-dessous pour connaître le réglage à utiliser :

Quantité	Touches #5
1 portion, 4 oz. (113 g) (par défaut)	1
2 portions, 8 oz. (227 g)	2
3 portions, 16 oz. (454 g)	3

1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook** (Cuisson automatique).
2. Appuyez sur la touche 5.
3. Saisissez la quantité (reportez-vous au tableau).
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre. Si un temps supplémentaire est requis, continuez avec une cuisson manuelle.

Remarques :

- Coupez la viande en morceaux dans un bol ou un récipient en verre.
- Couvrez la viande avec un couvercle ou un film plastique.
- Laissez le jus s'échapper une fois la cuisson terminée, puis dégustez.
- Lorsque la viande commence à décongeler lors de la cuisson, appuyez sur le bouton STOP pour interrompre la cuisson. Ouvrez la porte du four et mélangez la viande. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s) pour reprendre la cuisson.

Fish / Seafood (frozen)

La fonction Seafood permet de cuire automatiquement 1, 2 ou 3 portions de fruits de mer. Servez-vous du tableau ci-dessous pour connaître le réglage à utiliser :

Quantité	Touches # 6
1 portion, 8 oz. (227 g) (par défaut)	1
2 portions, 12 oz. (340 g)	2
3 portions, 16 oz. (454 g)	3

1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook** (Cuisson automatique).
2. Appuyez sur la touche 6.
3. Saisissez la quantité (reportez-vous au tableau).
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre. Si un temps supplémentaire est requis, continuez avec une cuisson manuelle.

Remarques :

- Disposez les poissons sur une seule couche.
- Posez un couvercle ou couvrez avec un film plastique aéré. Assurez-vous de toujours laisser un espace suffisant pour l'aération ou le couvercle afin d'évacuer la vapeur.
- Lorsque le temps de cuisson arrive à la moitié, appuyez sur le bouton STOP pour interrompre la cuisson et retournez le ou les poissons. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s) pour poursuivre la cuisson selon le temps de cuisson restant affiché.

Bacon

La fonction Bacon permet de cuire automatiquement entre 1 et 3 portions (soit entre 2 et 6 tranches) de bacon (à partir de la température ambiante).

Quantité	Touches #7
2 tranches (par défaut)	1
4 tranches	2
6 tranches	3

REMARQUE : Veillez à bien séparer les tranches avant de commencer la cuisson.

1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook** (Cuisson automatique).
2. Appuyez sur la touche 7.
3. Saisissez la quantité (reportez-vous au tableau).
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fait entendre. Si un temps supplémentaire est requis, continuez avec une cuisson manuelle.



Fonctionnement pratique

Auto Reheat (Réchauffage automatique)

Pizza

La fonction Auto Reheat vous permet de réchauffer automatiquement 1, 2 ou 3 tranches de pizza (portions entre 4,0 et 14,0 oz.). Servez-vous du tableau ci-dessous pour connaître le réglage à utiliser.

Quantité	Touches #1
4 oz. (113 g, par défaut)	1
8,0 oz. (227 g)	2
14 oz. (397 g)	3

1. Appuyez sur le bouton **Auto Reheat** (Réchauffage automatique).
2. Appuyez sur la touche 1.
3. Saisissez la quantité (reportez-vous au tableau).
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fera entendre.

Pasta (Pâtes)

La fonction Auto Reheat vous permet de réchauffer automatiquement 1 à 3 portions de pâtes. Servez-vous du tableau ci-dessous pour connaître le réglage à utiliser.

Quantité	Touches #2
1 portion, 8 oz. (227 g) (par défaut)	1
2 portions, 14 oz. (397 g)	2
3 portions, 22 oz. (624 g)	3

REMARQUE : Le poids des portions inclut les sauces ajoutées aux pâtes.

1. Appuyez sur le bouton **Auto Reheat** (Réchauffage automatique).
2. Appuyez sur la touche 2.
3. Saisissez la quantité (reportez-vous au tableau).
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fera entendre.

Dinner Plate (Plateau)

La fonction Dinner Plate vous permet de réchauffer un repas de 9, 12 ou 18 oz.

Quantité	Touches #3
9 oz. (255 g) (par défaut)	1
12 oz. (340 g)	2
18 oz. (510 g)	3

1. Appuyez sur le bouton **Auto Reheat** (Réchauffage automatique).
2. Appuyez sur la touche 3.
3. Saisissez la quantité (reportez-vous au tableau).
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fera entendre.

Pain

La fonction bread reheat (réchauffage du pain) permet de chauffer 1, 2 ou 3 portions (soit entre 2 et 6 tranches ou l'équivalent). Servez-vous du tableau ci-dessous pour connaître le réglage à utiliser.

Quantité	Touches #4
2 tranches (par défaut)	1
4 tranches	2
6 tranches	3

1. Appuyez sur le bouton **Auto Reheat** (Réchauffage automatique).
2. Appuyez sur la touche 4.
3. Saisissez la quantité (reportez-vous au tableau).
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fera entendre.

Fonctionnement pratique

Auto Reheat (Réchauffage automatique)



Soupe

La fonction soup reheat (réchauffage de la soupe) permet de chauffer 1, 2, ou 3 portions de soupe. Servez-vous du tableau ci-dessous pour connaître le réglage à utiliser.

Quantité	Touches #5
1 portion, 7 oz. (200 ml) (par défaut)	1
2 portions, 14 oz. (400 ml)	2
3 portions, 21 oz. (600 ml)	3

1. Appuyez sur le bouton **Auto Reheat** (Réchauffage automatique).
2. Appuyez sur la touche 5.
3. Saisissez la quantité (reportez-vous au tableau).
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fera entendre.

Hamburger

La fonction hamburger permet de cuire 1, 2, ou 3 galettes de steak haché. Servez-vous du tableau ci-dessous pour connaître le réglage à utiliser.

Quantité	Touches #7
1 galettes 5 oz. (142 g) (par défaut)	1
2 galettes 10 oz. (283 g)	2
3 galettes 16 oz. (454 g)	3

1. Appuyez sur le bouton **Auto Reheat** (Réchauffage automatique).
2. Appuyez sur la touche 7.
3. Saisissez la quantité (reportez-vous au tableau).
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fera entendre.

Croquettes de poulet

La fonction chicken nugget reheat (réchauffage des croquettes de poulet) permet de chauffer 1, 2, ou 3 portions de croquettes de poulet (qui ne sont pas congelées). Servez-vous du tableau ci-dessous pour connaître le réglage à utiliser.

Quantité	Touches #6
8 oz. (227 g) (par défaut)	1
12 oz. (340 g)	2
16 oz. (454 g)	3

1. Appuyez sur le bouton **Auto Reheat** (Réchauffage automatique).
2. Appuyez sur la touche 6.
3. Saisissez la quantité (reportez-vous au tableau).
4. Appuyez sur la touche **START/+30sec** (DÉMARRAGE/+30 s).

Lorsque vous avez terminé, une série de bips se fera entendre.



Fonctionnement du four à convection

ATTENTION

Lorsque vous utilisez les combinaisons, n'oubliez pas que la porte du four et les plats seront très chauds!

Utilisation de la fonction du four à convection

Le processus de cuisson par convection utilise un élément chauffant pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. Vous pouvez régler la température de n'importe quel four entre 250° F et 450° F.

Un ventilateur permet de faire circuler doucement l'air chaud à l'intérieur du four et autour des aliments. Cette méthode de cuisson permet d'obtenir des aliments bien dorés à l'extérieur mais très riches et moelleux à l'intérieur.

L'air chaud en mouvement constant (qui empêche l'air froid de se développer autour des aliments) permet aux aliments de cuire plus rapidement en comparaison à la cuisson au four conventionnel.

REMARQUE : N'utilisez la grille que lorsque vous effectuez une cuisson à deux niveaux. Sinon, placez les aliments ou les plats allant au four directement sur le plateau en métal.

Cuisson à convection en préchauffant le four

Exemple : Utilisez le four à convection pour cuire des aliments pendant 20 minutes à 325° F après avoir préchauffé le four :

1. Appuyez sur la touche Convection. L'écran affiche « ENTER OVEN TEMP 250-450 ».
2. Appuyez sur les touches **3, 2, 5**. L'écran affiche « TOUCH START TO PREHEAT OR ENTER COOKING TIME » (APPUYER SUR LA TOUCHE START POUR PRÉCHAUFFER, OU SAISIR LE TEMPS DE CUISSON).
3. Appuyez sur le bouton **START/+30sec**(DÉMARRAGE). L'écran affiche « PREHEAT » pendant le préchauffage.
REMARQUE : Lorsque le four atteindra la température de préchauffage, un bip se fera entendre. L'écran affiche « PLACE FOOD IN OVEN » (PLACER LES ALIMENTS DANS LE FOUR)
4. Ouvrez la porte, placez les aliments à l'intérieur et fermez ensuite la porte. L'écran affiche « ENTER COOKING TIME »
5. Appuyez sur les touches **2, 0, 0, 0**. L'écran affiche « TOUCH START ».
6. Appuyez sur le bouton **START/+30 sec** (DÉMARRAGE).

Lorsque la cuisson est terminée, une série de bips se fait entendre toutes les 10 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche STOP ou que vous ouvriez la porte du four. À partir de ce moment, l'écran affichera « END ».

Cuisson à convection sans préchauffer le four

Exemple : Utilisez le four à convection pour cuire des aliments pendant 20 minutes à 325° F sans préchauffer le four :

1. Ouvrez la porte, placez les aliments à l'intérieur et fermez ensuite la porte.
2. Appuyez sur la touche Convection. L'écran affiche « ENTER OVEN TEMP 250-450 ».
3. Appuyez sur les touches **3, 2, 5**. L'écran affiche « TOUCH START TO PREHEAT OR ENTER COOKING TIME » (APPUYER SUR LA TOUCHE START POUR PRÉCHAUFFER, OU SAISIR LE TEMPS DE CUISSON).
4. Appuyez sur les touches **2, 0, 0, 0**. L'écran affiche « TOUCH START ».
5. Appuyez sur le bouton **START/+30 sec** (DÉMARRAGE).

Lorsque la cuisson est terminée, une série de bips se fera entendre toutes les 10 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche STOP ou que vous ouvriez la porte du four.



ATTENTION

Lorsque vous utilisez les combinaisons, n'oubliez pas que la porte du four et les plats seront très chauds!

Utilisation du grill

Assurez-vous que le support de la plaque tournante et le plateau en métal noir sont en place lorsque vous utilisez le grill.

Les fonctions du grill utilisent la chaleur directe des éléments chauffants situés dans le haut et dans le bas du four pour faire cuire des aliments frais et congelés.

ATTENTION : Lorsque vous utilisez les fonctions du grill, n'oubliez pas que la porte du four et les plats seront très chauds!

- Il vous faudra des gants de cuisine ou des poignées pour manipuler le plat chaud.
- Pendant la cuisson, placez les aliments ou le plat directement sur le plateau noir en métal.
- Utilisez le plateau noir en métal de la même manière que vous utiliseriez une plaque de cuisson peu profonde ou un plateau de cuisson.
- Vous pouvez utiliser des cocottes et des moules à tarte non métalliques et d'autres plats résistants à la chaleur. Placez-les directement sur le plateau noir en métal.
- Choisissez une taille de plat qui pourra tourner facilement.
- Placez le plateau noir en métal directement sur le support de la plaque tournante.
- N'utilisez pas de plat ou de couvercles en papier, en plastique ou en papier aluminium lorsque vous utilisez les fonctions du grill.

Cuisson avec la fonction Gril-1

La fonction Gril-1 utilise les éléments chauffants du haut et du bas lors de la cuisson.

Exemple : Utilisation de la fonction Gril-1 pour faire cuire des aliments pendant 20 minutes :

1. Appuyez sur le bouton **Grill**. L'écran affiche « SEE LABEL ENTER 1 OR 2 ».
2. Appuyez sur la touche 1. L'écran affiche « ENTER GRILL TIME ».
3. Appuyez sur les touches **2, 0, 0, 0** (ou autre temps de cuisson souhaité). L'écran affiche « TOUCH START ».
4. Appuyez sur le bouton **START/+30sec** (DÉMARRAGE)

Lorsque la cuisson est terminée, une série de bips se fera entendre toutes les 10 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche STOP ou que vous ouvriez la porte du four.

Cuisson avec la fonction Gril-2

La fonction Gril-2 utilise seulement les éléments chauffants du haut lors de la cuisson.

Exemple : Utilisation de la fonction Gril-2 pour faire cuire des aliments pendant 20 minutes :

1. Appuyez sur le bouton **Grill**. L'écran affiche « SEE LABEL ENTER 1 OR 2 ».
2. Appuyez sur la touche 2. L'écran affiche « ENTER GRILL TIME ».
3. Appuyez sur les touches **2, 0, 0, 0** (ou autre temps de cuisson souhaité). L'écran affiche « TOUCH START ».
4. Appuyez sur le bouton **START/+30sec** (DÉMARRAGE)

Lorsque la cuisson est terminée, une série de bips se fera entendre toutes les 10 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche STOP ou que vous ouvriez la porte du four.



Fonctionnement des combinaisons

ATTENTION

Lorsque vous utilisez les combinaisons, n'oubliez pas que la porte du four et les plats seront très chauds!

Cuisson par combinaison

La fonction combinaison offre 3 modes de fonctionnement différents.

- Combinaison 1 : Convection / Four micro-ondes
- Combinaison 2 : Gril 1 / Four micro-ondes
- Combinaison 3 : Gril 2 / Four micro-ondes

Cuisson à l'aide de la combinaison 1

La cuisson à l'aide de la combinaison 1 offre le meilleur de l'énergie micro-ondes et de la cuisson par convection. Les micro-ondes cuisent les aliments rapidement tandis que la circulation par convection de l'air chaud permet de brunir les aliments parfaitement. Comme pour n'importe quel four, la température peut être réglée entre 250° et 450° F.

Combinaison - 1 (sans préchauffer le four)

Exemple : Utilisez la combinaison-1 pour cuire des aliments pendant 20 minutes à 325° F sans préchauffer le four :

1. Ouvrez la porte, placez les aliments à l'intérieur et fermez ensuite la porte.
2. Appuyez sur le bouton **Combinaison**. L'écran affiche « SEE LABEL ENTER 1 TO 3 ».
3. Appuyez sur la touche 1. L'écran affiche « ENTER OVEN TEMP 250-450 ».
4. Appuyez sur les touches **3, 2, 5**. L'écran affiche « TOUCH START TO PREHEAT OR ENTER COOKING TIME » (APPUYER SUR LA TOUCHE START POUR PRÉCHAUFFER, OU SAISIR LE TEMPS DE CUISSON).
5. Appuyez sur les touches **2, 0, 0, 0**. L'écran affiche « TOUCH START ».
6. Appuyez sur le bouton **START/+30 sec** (DÉMARRAGE)

Lorsque la cuisson est terminée, une série de bips se fera entendre toutes les 10 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche STOP ou que vous ouvriez la porte du four. À partir de ce moment, l'écran affichera « END ».

Combinaison - 1 (en préchauffant le four)

Exemple : Utilisez la combinaison-1 pour cuire des aliments pendant 20 minutes à 325° F après avoir préchauffé le four :

1. Appuyez sur le bouton **Combinaison**. L'écran affiche « SEE LABEL ENTER 1 TO 3 ».
2. Appuyez sur la touche 1. L'écran affiche « ENTER OVEN TEMP 250-450 ».
3. Appuyez sur les touches **3, 2, 5** (ou toute autre température souhaitée). L'écran affiche « TOUCH START TO PREHEAT OR ENTER COOKING TIME » (APPUYER SUR LA TOUCHE START POUR PRÉCHAUFFER, OU SAISIR LE TEMPS DE CUISSON).
4. Appuyez sur le bouton **START/+30 sec** (DÉMARRAGE). L'écran affiche « PREHEAT » pendant le préchauffage.
REMARQUE : Lorsque le four atteindra la température de préchauffage, un bip se fera entendre. L'écran affiche « PLACE FOOD IN OVEN » (PLACER LES ALIMENTS DANS LE FOUR)
5. Ouvrez la porte, placez les aliments à l'intérieur et fermez ensuite la porte. L'écran affiche « ENTER COOKING TIME ».
6. Appuyez sur les touches **2, 0, 0, 0**. L'écran affiche « TOUCH START ».
7. Appuyez sur le bouton **START/+30 sec** (DÉMARRAGE)

Lorsque la cuisson est terminée, une série de bips se fera entendre toutes les 10 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche STOP ou que vous ouvriez la porte du four. À partir de ce moment, l'écran affichera « END ».



Cuisson à l'aide de la combinaison 2 Cuisson à l'aide de la combinaison 3

La cuisson à l'aide de la combinaison-2 utilise une combinaison de micro-ondes et de chaleur provenant des éléments chauffants du haut et du bas pour cuire les aliments de façon homogène.

REMARQUE : Assurez-vous que le support de la plaque tournante et le plateau noir en métal sont en place lorsque vous utilisez la fonction de la combinaison-2.

Exemple : Utilisez la combinaison-2 pour cuire des aliments pendant 20 minutes.

1. Ouvrez la porte, placez les aliments à l'intérieur et fermez ensuite la porte.
2. Appuyez sur le bouton **Combinaison**. L'écran affiche « SEE LABEL ENTER 1 TO 3 ».
3. Appuyez sur la touche 2. L'écran affiche « ENTER GRILL TIME ».
4. Appuyez sur les touches **2, 0, 0, 0**. L'écran affiche « TOUCH START ».
5. Appuyez sur le bouton **START/+30 sec** (DÉMARRAGE)

Lorsque la cuisson est terminée, une série de bips se fera entendre toutes les 10 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche STOP ou que vous ouvriez la porte du four. À partir de ce moment, l'écran affichera « END ».

La cuisson à l'aide de la combinaison-3 utilise une combinaison de micro-ondes et de chaleur provenant des éléments chauffants du haut pour brunir les aliments tout en les cuisant de façon homogène.

REMARQUE : Assurez-vous que le support de la plaque tournante et le plateau noir en métal sont en place lorsque vous utilisez la fonction de la combinaison-3.

Exemple : Utilisez la combinaison-3 pour cuire des aliments pendant 20 minutes.

1. Ouvrez la porte, placez les aliments à l'intérieur et fermez ensuite la porte.
2. Appuyez sur le bouton **Combinaison**. L'écran affiche « SEE LABEL ENTER 1 TO 3 ».
3. Appuyez sur la touche 3. L'écran affiche « ENTER GRILL TIME ».
4. Appuyez sur les touches **2, 0, 0, 0**. L'écran affiche « TOUCH START ».
5. Appuyez sur le bouton **START/+30 sec** (DÉMARRAGE)

Lorsque la cuisson est terminée, une série de bips se fera entendre toutes les 10 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche STOP ou que vous ouvriez la porte du four. À partir de ce moment, l'écran affichera « END ».



Tableaux de cuisson

Cuisson d'une viande dans le four micro-ondes

Veillez à placer les viandes préparées sur une grille allant au four micro-ondes dans un plat allant au four micro-ondes. Commencez à cuire la viande, le gras vers le bas, et si cela est nécessaire, utilisez de petites bandes de papier aluminium pour couvrir les os ou les sections où la viande n'est pas épaisse. Après la cuisson, vérifiez la température à différents endroits avant de laisser reposer la viande pendant la durée recommandée. Veuillez noter que les températures des tableaux suivants correspondent aux températures au moment du retrait de la viande du four ; la température augmente pendant la période de repos.

Viande	Niveau de puissance	Temps de cuisson	Instructions
• Rôti de bœuf désossé (jusqu'à 4 livres, 1,8 kg)	Élevé (10) pendant les 5 premières minutes, puis moyen (5)	• 12-17 min par livre. Pour une viande à 160°F (70°C) (À point)	Placez le rôti de bœuf, le gras vers le bas, sur une grille. Couvrez de papier ciré. Retournez la viande au milieu de la cuisson. Laissez reposer * 10-15 minutes.
		• 14-19 min par livre. Pour une viande à 170°F (76°C) (Bien cuit)	
Rôti de porc désossé ou non désossé (jusqu'à 4 livres, 1,8 kg)	Élevé (10) pendant les 5 premières minutes, puis moyen (5)	15-20 min par livre. Pour une viande à 170°F (76°C) (Bien cuit)	Placez le rôti de porc, le gras vers le bas, sur une grille. Couvrez de papier ciré. Retournez la viande au milieu de la cuisson. Laissez reposer * 10-15 minutes.

* La température devrait augmenter de 10°F (6°C) pendant la période de repos.

Viande	Niveau de cuisson	Température au retrait du four	Température après repos (10-15 min)
• Bœuf	À point Bien cuit	150°F (65°C)	150°F (65°C)
		160°F (71°C)	160°F (71°C)
• Porc	À point Bien cuit	150°F (65°C)	150°F (65°C)
		160°F (71°C)	160°F (71°C)
• Volaille	Viande brune Viande à chair pâle	170°F (76°C)	170°F (76°C)
		160°F (71°C)	160°F (71°C)

Cuisson de volaille au four micro-ondes

Veillez à placer la volaille sur une grille allant au four micro-ondes dans un plat allant au four micro-ondes. Couvrez la volaille de papier ciré pour éviter les éclaboussures. Couvrez les os, les sections où la viande n'est pas épaisse ou les parties qui commencent à trop cuire à l'aide de petites bandes de papier aluminium. Après la cuisson, vérifiez la température à différents endroits avant de laisser reposer la viande pendant la durée recommandée.

Volaille	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
• Poulet entier (jusqu'à 4 livres [1,8 kg].)	Temps de cuisson : 7-10 min par livre. 180°F (82°C) pour le gibier 170°F (76°C) pour la viande à chair pâle Niveau de puissance : moyen élevé (7)	Placez le poulet, la poitrine vers le bas, sur une grille. Couvrez de papier ciré. Retournez la viande au milieu de la cuisson. Cuisez jusqu'à ce que le jus coule et que la viande entourant l'os ne soit plus rose. Laissez reposer pendant 5–10 min.
Morceaux de poulet (jusqu'à 4 livres [1,8 kg].)	Temps de cuisson : 7-10 min par livre. 180°F (82°C) pour le gibier 170°F (76°C) pour la viande à chair pâle Niveau de puissance : moyen élevé (7)	Placez le poulet, les os vers le bas, sur un plat. La partie la plus épaisse doit se trouver vers l'intérieur du plat. Couvrez de papier ciré. Retournez la viande au milieu de la cuisson. Cuisez jusqu'à ce que le jus coule et que la viande entourant l'os ne soit plus rose. Laissez reposer pendant 5–10 min.

Cuisson d'œufs au four micro-ondes

- Ne faites jamais cuire d'œufs dans leur coquille et ne faites jamais chauffer d'œufs durs dans leur coquille, sans quoi ils risqueraient d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour les empêcher d'éclater.
- Faites cuire les œufs à point. Ils seront trop durs s'ils sont trop cuits.

Tableaux de cuisson



Suggestions de puissance pour la cuisson

Les 11 niveaux de puissance proposés par le four micro-ondes vous permettent d'utiliser la puissance qui convient le mieux aux plats que vous préparez. Comme pour toute préparation au four micro-ondes, il est recommandé de suivre les instructions pour four micro-ondes indiquées sur l'emballage des aliments.

Le tableau ci-dessous suggère des niveaux de puissance pour différents types d'aliments que vous pouvez préparer au four micro-ondes.

Niveau de puissance	Puissance du four	Utiliser dans les cas suivants :
10 Élevé	100 %	<ul style="list-style-type: none"> Faire bouillir de l'eau Cuire du bœuf haché Faire des bonbons Cuire des fruits et légumes frais Cuire du poisson et de la volaille Préchauffer un plat brunisseur Réchauffer des boissons Cuire des tranches de bacon
9	90 %	<ul style="list-style-type: none"> Réchauffer rapidement des tranches de viande Faire sauter des oignons, du céleri et des poivrons verts
8	80 %	<ul style="list-style-type: none"> Réchauffer toutes sortes d'aliments Cuire des œufs brouillés
7	70 %	<ul style="list-style-type: none"> Cuire du pain et des produits à base de céréales Cuire des plats à base de fromage et du veau Gâteaux, muffins, brownies et petits gâteaux
6	60 %	<ul style="list-style-type: none"> Cuire des pâtes
5	50 %	<ul style="list-style-type: none"> Cuire des viandes et des volailles entières Cuire des flans Cuire des côtes levées, des côtes de bœuf rôties et des rôtis de surlonge
4	40 %	<ul style="list-style-type: none"> Cuire des morceaux de viande moins tendres Réchauffer des plats préparés congelés
3	30 %	<ul style="list-style-type: none"> Décongélation de viande, volaille et fruits de mer Cuire de petites quantités d'aliments Finir de cuire des casseroles, des ragoûts et certaines sauces.
2	20 %	<ul style="list-style-type: none"> Ramollir le beurre et des fromages crémeux Chauffer de petites quantités d'aliments
1	10 %	<ul style="list-style-type: none"> Ramollir de la crème glacée Lever la pâte

Suggestions pour obtenir des résultats optimaux

Pour obtenir les meilleurs résultats possible avec votre four micro-ondes, lisez les suggestions suivantes :

- Température de stockage**
 Les aliments sortis du congélateur ou du réfrigérateur prennent plus longtemps à cuire que les mêmes aliments à température ambiante.
- Taille**
 Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros morceaux. Les morceaux de taille et de forme similaires cuisent de façon plus homogène lorsqu'ils sont cuits ensemble. Pour obtenir des résultats homogènes, réduisez les niveaux de puissance lorsque vous cuisez de gros morceaux.
- Onctuosité naturelle**
 Les aliments très moelleux cuisent de façon plus homogène, car l'énergie micro-ondes est très efficace pour chauffer les molécules d'eau.
- Mélange**
 Mélangez les aliments comme les casseroles et les légumes de l'extérieur vers l'intérieur pour répartir la chaleur de façon homogène. Les aliments cuiront ainsi plus vite. Vous n'avez pas besoin de remuer constamment.
- Tourner les aliments**
 Retournez les aliments, tels que les côtelettes de porc, les rôtis et les choux-fleurs, au milieu de la cuisson. Ceci permet d'exposer tous les côtés à l'énergie micro-ondes de façon égale.
- Positionnement des aliments**
 Placez les parties délicates des aliments, tels que les pointes d'asperges, vers le centre de la plaque tournante.
- Répartition des aliments**
 Répartissez les aliments de formes différentes, tels que des morceaux de poulet ou du saumon, de sorte que les parties les plus épaisses ou les plus charnues se trouvent à l'extérieur de la plaque tournante.
- Repos des aliments**
 Après avoir retiré les aliments du four micro-ondes, couvrez-les de papier d'aluminium ou d'un couvercle et laissez-les reposer jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Ceci permet aux aliments de finir de cuire au centre et d'éviter que les bords ne cuisent trop. La durée du repos dépend de la densité et de la surface des aliments.
- Emballage dans des serviettes en papier ou du papier ciré**
 Les sandwiches et d'autres types d'aliments contenant du pain précuit doivent être enveloppés avant d'être placés dans le four micro-ondes pour éviter que les aliments ne sèchent pendant qu'ils chauffent.



Tableaux de cuisson

Suggestions de cuisson pour les fonctions pratiques

Catégorie	Quantité	Suggestions
Popcorn	1,75 oz. (50 g), 3,0 oz. (85 g), 3,5 oz. (100 g).	Cuisez un seul sachet de pop-corn « pour micro-ondes uniquement » à la fois. Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous retirez le sachet de pop-corn chaud du four et lorsque vous l'ouvrez. Laissez le four micro-ondes refroidir pendant au moins 5 minutes avant de le réutiliser.
Beverage (Boissons)	1 2 3 tasses de 120, 240, 360 ml.	Utilisez une tasse à mesurer ou une tasse allant au four micro-ondes; ne le couvrez pas. Placez la boisson dans le four micro-ondes. Une fois terminé, mélangez bien. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant de le réutiliser. Les boissons chauffées à l'aide de la fonction Beverage risquent d'être très chaudes. Soyez très prudent lorsque vous retirez le récipient.

Termes associés au four micro-ondes

Terme	Définition
Arc électrique	L'arc électrique est le terme utilisé pour parler d'étincelles dans le four micro-ondes. Un arc électrique est causé par : <ul style="list-style-type: none">• une mauvaise installation du plateau métallique qui touche aux parois intérieures du four micro-ondes.• du métal ou du papier d'aluminium qui touche à la paroi intérieure du four.• du papier d'aluminium qui n'enrobe pas les aliments correctement (les bords relevés agissent comme des antennes).• du métal, comme les attaches torsadées, les aiguilles à brider la volaille ou les plats à bords dorés.• des serviettes en papier recyclé qui contiennent de petits morceaux de métal.
Recouvrement	Les couvercles retiennent l'humidité, permettent une cuisson homogène et réduisent le temps de cuisson. Aérer le film plastique ou couvrir de papier ciré permet à l'excès de vapeur de s'échapper.
Écran de protection	Dans un four conventionnel, vous protégez les poitrines de poulet ou les plats au four pour les empêcher de trop brunir. Lorsque vous utilisez un four micro-ondes, vous utilisez des petites bandes de papier aluminium pour protéger les parties qui ne sont pas épaisses, comme le bout des ailes et des cuisses de la volaille, qui cuiront avant les parties épaisses.
Temps de repos	Lorsque vous cuisinez au four conventionnel, vous laissez les aliments, comme les rôtis ou les gâteaux, reposer pour leur permettre de terminer leur cuisson ou de prendre. Le temps de repos est particulièrement important lors de la cuisson au four micro-ondes. Notez qu'un gâteau cuit au four micro-ondes ne doit pas être placé sur une grille pour refroidir.
Aération	Après avoir couvert un plat d'un film plastique, vous aérez le film plastique en retournant un des coins pour laisser s'échapper l'excès de vapeur.

Tableaux de cuisson



Cooking vegetables in your microwave

- Lavez les légumes juste avant de les cuire. Vous avez rarement besoin d'ajouter de l'eau. Si vous cuisez des légumes denses comme des pommes de terre, des carottes et des légumes verts, ajoutez environ $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau.
- Les petits légumes (carottes en morceaux, petits pois, flageolets, etc.) cuisent plus rapidement que les gros légumes.
- Placez les légumes entiers, tels que les pommes de terre, les courges poivrées ou le maïs en épi, en cercle sur la plaque tournante avant la cuisson. Les légumes cuiront de façon plus homogène si vous les retournez en milieu de cuisson.
- Placez toujours les légumes comme des asperges et des brocolis, la pousse vers l'extérieur du plat et la pointe vers le centre.
- Lorsque vous cuisez des légumes coupés, posez toujours un couvercle sur le plat ou utilisez un film plastique aéré pouvant aller au four micro-ondes.
- Piquez en plusieurs endroits la peau des légumes entiers non épluchés, comme les pommes de terre, les courges, les aubergines, etc., afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour obtenir une cuisson encore plus homogène, mélangez ou repositionnez les légumes entiers en milieu de cuisson.
- En général, plus le plat est dense, plus il doit être laissé au repos. Par exemple, une pomme de terre au four doit être laissée au repos pendant 5 minutes avant d'être servie, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Cuisson de fruits de mer au four micro-ondes

Placez le poisson sur une grille allant au four micro-ondes dans un plat allant au four micro-ondes. Veillez à toujours cuire le poisson jusqu'à ce que vous puissiez le couper facilement avec une fourchette. Servez-vous d'un couvercle serré pour cuire le poisson à la vapeur. Un couvercle plus léger de papier ciré ou de serviettes en papier offrira moins de vapeur. Veillez également à ne pas trop cuire le poisson. Vérifiez son état de cuisson après une durée de cuisson minimale avant de continuer à le cuire.

Fruits de mer	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
Darnes Jusqu'à 1½ livre (680 g).	Temps de cuisson : 7–11 min par livre. Niveau de puissance : moyen élevé (7)	Placez le poisson sur une grille, la partie charnue vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier ciré. Retournez et repositionnez en milieu de cuisson. Cuisez jusqu'à ce vous puissiez facilement couper le poisson avec une fourchette. Laissez reposer pendant 3–5 min
Filets de poisson Jusqu'à 1½ livre (680 g).	Temps de cuisson : 4-8 min par livre. Niveau de puissance : moyen élevé (7)	Placez les filets dans un plat de cuisson, les morceaux fins en dessous. Couvrez de papier ciré. S'ils mesurent plus de ½ pouce (1,3 cm) d'épaisseur, retournez et repositionnez en milieu de cuisson. Cuisez jusqu'à ce vous puissiez facilement couper le poisson avec une fourchette. Laissez reposer pendant 2–3 min
Crevettes Jusqu'à 1½ livre (680 g).	Temps de cuisson : 4-6½ min par livre. Niveau de puissance : moyen élevé (7)	Placez les crevettes dans un plat à four sans faire de couches. Couvrez de papier ciré. Cuisez jusqu'à ce que le poisson soit ferme et opaque, mélangez 2 ou 3 fois. Laissez reposer pendant 5 min



Tableaux de cuisson

Astuces pour la décongélation

- Lorsque vous utilisez la fonction **décongélation par poids**, assurez-vous de toujours entrer un poids valide entre 4 et 100 oz. (entre 113 g et 2,8 kg).
- Utilisez les fonctions **de décongélation par poids** et de **temps de décongélation** uniquement pour les aliments crus. La décongélation donne de meilleurs résultats lorsque les aliments à décongeler sont à une température minimale de 0°F (-17,7°C, sortis directement d'un vrai congélateur). Si les aliments ont été conservés dans un réfrigérateur-congélateur qui ne maintient pas une température de 5°F (-15°C) ou moins, indiquez toujours un poids moindre ou un temps de cuisson moindre pour éviter de cuire les aliments.
- Si les aliments congelés ont été sortis du congélateur pendant 20 minutes maximum, indiquez un temps de cuisson ou un poids inférieur.
- Le temps de décongélation dépend également de la forme de l'emballage. Les emballages rectangulaires plats décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc d'aliments congelés.
- Séparez les morceaux au fur et à mesure qu'ils décongèlent. Les morceaux d'aliments séparés décongèlent mieux.
- Couvrez les parties qui commencent à chauffer à l'aide de petits morceaux de papier d'aluminium.
- Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour couvrir certains aliments, tels que des ailes de poulet, le bout des cuisses et les queues de poisson; en revanche, le papier d'aluminium ne doit pas toucher les parois du four lors de la décongélation.

Suggestions de décongélation des viandes

Pour obtenir de meilleurs résultats, lisez les suggestions suivantes lorsque vous décongelez des viandes.

Viande	Quantité normale	Suggestions
Rôti de bœuf ou de porc	2,5 à 6 livres (40 à 96 oz., 1,1 à 2,7 kg)	Commencez par placer les aliments, le gras vers le bas. Après chaque étape, retournez les aliments et couvrez toute partie chaude de petites bandes de papier aluminium. Couvrez et laissez reposer pendant 15 à 30 minutes.
Steaks, côtelettes ou poisson	0,5 à 3 livres (8 à 48 oz., 227 g à 1,4 kg)	Après chaque étape, repositionnez les aliments. Si certaines parties sont chaudes ou décongelées, couvrez-les de petits morceaux plats de papier aluminium. Retirez les morceaux qui sont presque décongelés. Couvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0,5 à 3 livres (8 à 48 oz., 227 g à 1,4 kg)	Après chaque étape, retirez les morceaux qui sont presque décongelés. Couvrez de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Poulet entier	(40 à 96 oz., 1,1 à 2,7 kg) 2,5 à 6 livres	Retirez les abats avant de congeler de la volaille. Commencez à décongeler, la poitrine vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et couvrez toute partie chaude de petites bandes de papier d'aluminium. Après la deuxième étape, couvrez à nouveau toute partie chaude de petites bandes de papier d'aluminium. Couvrez et laissez reposer pendant 30 à 60 minutes dans le réfrigérateur.
Morceaux de poulet	0,5 à 3 livres (8 à 48 oz., 227 g à 1,4 kg)	Après chaque étape, repositionnez les morceaux et retirez ceux qui sont presque décongelés. Laissez reposer pendant 10–20 min.

Tableaux de cuisson



Gril (utilise les éléments chauffants du haut et du bas)

Types d'aliments	Taille des portions	Temps de cuisson	Options ou commentaires
Poitrines de poulet désossées	2 grandes (6-7 oz., 170-198 g)	20 min	Assaisonnez. Retournez après 13 min.
Côtelettes de porc désossées	2 (4-5 oz., ou 113-141 g, chacune)	16 min	Assaisonnez. Retournez après 8 min.
Biftecks de faux-filet (À point)	2 (3/4 po d'épaisseur, ou 1,9 cm)	15 min	Assaisonnez. Retournez après 12 min.
Lanières de bifteck (À point)	2 (1/2-3/4 po d'épaisseur, ou 1,3-1,9 cm)	17 min	Assaisonnez. Retournez après 12 min.
Filet mignon (À point)	2 (1 po d'épaisseur, ou 2,5 cm)	19 min	Assaisonnez. Retournez après 12 min.
Galettes de steak haché	2 (4 oz., ou 113 g, chacune)	15 min	Assaisonnez. Retournez après 10 min.
Filets de saumon	2 (5-6 oz., ou 141-170 g, chacune)	13 min	
Crevettes	1/2 livre (227 g)	9 min	
Pizza (congelée) croûte ordinaire	Pizza de 12 po (30,5 cm)	19 min	
Pizza (congelée) croûte lève-au-four	Pizza de 12 po (30,5 cm)	25 min	
Pizzas (congelées) individuelles en plat profond	2 pizzas	20 min	
Grilled Cheese (sandwiches au fromage fondant) individuels	2 sandwiches	10 min	Retournez après 7 min.

Gril (utilisation de l'élément chauffant du haut seulement) pour brunir

Types d'aliments	Taille des portions	Temps de cuisson	Options ou commentaires
Bâtonnets de fromage (congelés)	2 portions (4 bâtonnets)	11 min	Disposez les bâtonnets en étoile sur le plateau.

Combinaison (utilisation de l'énergie micro-ondes et de la convection de chaleur)

Types d'aliments	Taille des portions	Temps de cuisson	Options ou commentaires
Baked Potato (Pommes de terre au four)	8-10 oz. (227-283 g) chacune		Préchauffez le four à 400° F en utilisant la fonction PL4 par défaut du four micro-ondes.
Poulet entier	3-4 livres (1,3-1,8 kg)	55 min	Préchauffez le four à 375° F en utilisant la fonction PL4 par défaut du four micro-ondes.

Combinaison (Uses both Microwave Power and Grill Heaters)

Types d'aliments	Taille des portions	Temps de cuisson	Options ou commentaires
Bâtonnets de poisson (congelés)	2 portions (12 bâtonnets)	5 min	Utilisez la fonction PL3 du four micro-ondes et Gril 1; disposez les bâtonnets en étoile.
Croquettes de poulet (congelées)	2 portions (10 croquettes)	3 min	Utilisez la fonction PL4 du four micro-ondes et Gril 1
Frites ondulées	2 portions	10 min	Utilisez la fonction PL3 du four micro-ondes et Gril 1
Croquettes de pommes de terre (congelées)	2 portions (18 croquettes)	8 min	Utilisez la fonction PL3 du four micro-ondes et Gril 1
Burritos (congelés)	2 burritos	9 min	Utilisez la fonction PL2 du four micro-ondes et Gril 1
Bouchées de bagel (congelées)	8 morceaux	4 min	Utilisez la fonction PL3 du four micro-ondes et Gril 1



Entretien et nettoyage

Suggestions de nettoyage

Pour obtenir de meilleures performances et pour des raisons de sécurité, le four doit être propre à l'intérieur et à l'extérieur. Veillez spécialement à ce que des aliments et du gras ne s'accumulent pas à l'intérieur de la porte et sur le cadre du four.

N'utilisez jamais de poudre ou d'éponges abrasives pour nettoyer le four micro-ondes. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four micro-ondes à l'aide d'un chiffon doux et une solution détergente douce et tiède (pas chaude). Puis rincez et essuyez jusqu'à ce que le four soit entièrement sec.

Essuyez immédiatement les éclaboussures avec une serviette en papier mouillée, notamment après avoir préparé des aliments gras, tels que du poulet ou du bacon.

Nettoyez le four micro-ondes toutes les semaines, voire plus souvent si cela est nécessaire.

Respectez ces instructions de nettoyage et d'entretien du four micro-ondes :

- L'intérieur du four doit toujours être propre. Des résidus d'aliments et des éclaboussures de liquides peuvent coller aux parois du four et le faire moins bien fonctionner.
 - Essuyez les taches immédiatement. Servez-vous d'un chiffon propre et humide et d'un savon doux. **N'UTILISEZ PAS** de détergents ou de nettoyeurs abrasifs.
 - Pour ramollir des particules d'aliments cuits ou des liquides, chauffez deux tasses d'eau (ajoutez le jus d'un citron si vous souhaitez que le four sente bon) dans un verre gradué de quatre tasses, à puissance élevée pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau bouille. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant une ou deux minutes.
 - Retirez du four le plateau en verre de la plaque tournante lorsque vous nettoyez l'intérieur du four ou le plateau. Pour éviter de casser le plateau en verre, manipulez-le avec soin et ne le trempez pas dans l'eau juste après une cuisson. Nettoyez le plateau de la plaque tournante dans de l'eau savonneuse tiède ou au lave-vaisselle.
 - Nettoyez l'extérieur du four micro-ondes au savon et avec un chiffon humide propre. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux propre. Pour éviter d'endommager les pièces du four, ne laissez pas l'eau pénétrer dans les ventilations ou les ouvertures.
- Nettoyez la fenêtre de la porte du four au savon doux et à l'eau. Veillez à utiliser un chiffon doux propre pour éviter de rayer la fenêtre.
 - Si de la condensation s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. De la condensation peut s'accumuler lorsque vous utilisez le four à forte humidité; cela n'indique en aucun cas que le four fuit.
 - N'utilisez jamais le four sans avoir placé d'aliments à l'intérieur, sans quoi le magnétron ou le plateau en verre pourraient s'endommager. Vous pouvez laisser une tasse d'eau à l'intérieur du four lorsque vous ne l'utilisez pas pour éviter de l'endommager si quelqu'un allume le four par inadvertance.



Guide de dépannage

En cas de problème que vous ne parvenez à résoudre, n'hésitez pas à appeler notre service téléphonique :

Questions ou Service après-vente :

1-866-312-2117

Avant d'appeler un réparateur de four micro-ondes, consultez la liste ci-dessous pour connaître les solutions faciles possibles à des problèmes courants.

Ni l'écran ni le four micro-ondes ne fonctionnent.

- Branchez correctement la fiche dans une prise électrique mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un interrupteur mural, veillez à ce que celui-ci soit allumé.
- Retirez la fiche de la prise, patientez 10 secondes, puis rebranchez le four micro-ondes.
- Réinitialisez le disjoncteur de la maison ou remplacez des fusibles qui ont sauté.
- Branchez un autre appareil dans la prise électrique. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demandez à un électricien qualifié de réparer la prise.
- Branchez le four micro-ondes dans une autre prise électrique.

L'écran du four fonctionne mais pas le four.

- Assurez-vous d'avoir bien fermé la porte du four.
- Vérifiez que le matériau d'emballage ou tout autre matériau n'est pas collé aux joints de la porte.
- Vérifiez que la porte du four n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur le bouton **STOP** et essayez de saisir à nouveau les instructions de cuisson.
- Branchez un autre appareil dans la prise électrique. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demandez à un électricien qualifié de réparer la prise.
- Branchez le four micro-ondes dans une autre prise électrique.

Le four s'éteint avant la fin de la cuisson.

- S'il y a une panne de courant, débranchez le four, patientez 10 secondes, puis rebranchez le four micro-ondes. S'il y a eu une panne de courant, l'heure indique :0 .
- Réglez l'horloge et réinitialisez les instructions de cuisson.
- Réinitialisez le disjoncteur de la maison ou remplacez des fusibles qui ont sauté.
- Appuyez deux fois sur le bouton **STOP** et essayez de saisir à nouveau les instructions de cuisson.
- Branchez un autre appareil dans la prise électrique. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demandez à un électricien qualifié de réparer la prise.
- Branchez le four micro-ondes dans une autre prise électrique.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est branché sur un circuit de 20 A. La tension peut baisser si vous utilisez un autre appareil sur le même circuit. Si nécessaire, branchez le four micro-ondes sur son propre circuit.

Vous voyez des étincelles ou un arc électrique.

- Retirez de l'intérieur du four tout ustensile, plat ou attache métallique. Utilisez uniquement de petites bandes de papier aluminium, qui doivent se trouver à au moins 2,5 cm des parois intérieures du four.

La plaque tournante fait du bruit ou ne tourne pas.

- Nettoyez la plaque tournante, l'anneau roulant et le bas de l'intérieur du four.
- Assurez-vous que la plaque tournante et l'anneau roulant sont bien placés.

Le four micro-ondes entraîne des perturbations radio ou télé.

- Ceci se produit également avec d'autres petits appareils, tels que des sèche-cheveux. Éloignez le four micro-ondes des autres appareils, comme la télévision ou la radio.



Garantie compacte de l'appareil

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à compter de la date d'achat originale, Electrolux paiera les frais (sauf stipulation contraire ci-dessous) de remplacement des pièces de cet appareil qui s'avèrent être défectueuses (pièces et main d'œuvre) à condition que cet appareil soit installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

Exclusions La présente garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Les produits dont les numéros de série d'origine ont été retirés ou modifiés ou ne peuvent être facilement reconnus.
2. Un produit ayant été transféré à un tiers par son propriétaire d'origine ou un produit qui est sorti des États-Unis ou du Canada.
3. Rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité.
4. Les produits achetés « tels quels » ne sont pas couverts par la présente garantie.
5. Perte d'aliments en raison de pannes de réfrigérateur ou de congélateur.
6. Produits utilisés dans un cadre commercial.
7. Interventions d'entretien ne concernant pas des pièces ou de la main-d'œuvre défectueuses, ou concernant des appareils n'étant pas utilisés dans un cadre ménager ordinaire ou n'étant pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Interventions d'entretien visant à modifier l'installation de votre appareil ou à vous indiquer comment utiliser votre appareil.
9. Frais entraînés pour rendre l'appareil accessible en cas d'entretien, tels que le retrait de bordures, placards, étagères, etc., qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est envoyé depuis l'usine.
10. Interventions d'entretien pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air, les filtres à eau, d'autres consommables, ou les poignées, les molettes ou d'autres pièces cosmétiques.
11. Frais supplémentaires, y compris, mais sans s'y limiter, les frais liés aux interventions d'entretien en dehors des heures ouvrées, le week-end ou pendant les vacances et jours fériés, les frais de péage, de billets de ferry ou de kilométrage pour les interventions d'entretien dans des régions reculées, notamment l'état de l'Alaska.
12. Dommages à la finition de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les sols, les armoires, les murs, etc.
13. Dommages entraînés par : entretiens réalisés par une société de service non autorisée; utilisation de pièces autres que des pièces Electrolux authentiques ou des pièces obtenues de personnes autres que des sociétés de service autorisées; ou causes externes telles que l'abus, la mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, des accidents, des incendies ou des catastrophes naturelles.
14. Frais de main-d'œuvre après quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat originale entraînés par la réparation ou le remplacement du produit, tel que fourni par la présente pour les petits appareils.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ DES GARANTIES NON IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE RECOURS UNIQUE ET EXCLUSIF DU CLIENT DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT TEL QUE FOURNI PAR LA PRÉSENTE. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, NOTAMMENT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTABILITÉ À UN OBJECTIF PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, MAIS PAS MOINS D'UN AN. ELECTROLUX NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES, TELS QUE DES DOMMAGES DE PROPRIÉTÉ ET DES FRAIS ACCESSOIRES ENTRAÎNÉS PAR UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES, OU LES LIMITATIONS DE DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Si vous avez besoin d'un entretien Conservez votre reçu, bordereau de paiement ou toute autre preuve d'achat appropriée pour déterminer la période de garantie si vous avez besoin de réparations. En cas d'intervention du service d'entretien, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Pour obtenir une réparation dans le cadre de cette garantie, vous devez contacter Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

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

États-Unis
1.866.312.2117
Electrolux Major Appliances
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907

 **Electrolux**

Canada
1.800.668.4606
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
LSV 3E4