

FRIGIDAIRE

Tout sur

l'usage et l'entretien

de votre four à micro-ondes



TABLE DES MATIÈRES

| | | | |
|---|----|-----------------------------|----|
| BIENVENUE ET FÉLICITATIONS..... | 2 | CUISSON RAPIDE | 15 |
| IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ | 2 | CUISSON AUTO | 18 |
| NOMENCLATURE | 8 | FONCTIONS PRATIQUES..... | 25 |
| PANNEAU DE COMMANDE | 9 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... | 29 |
| AVANT L'USAGE | 10 | APPEL DE SERVICE | 32 |
| CUISSON MANUELLE | 10 | FICHE TECHNIQUE..... | 32 |
| CUISSON AU CAPTEUR..... | 13 | GARANTIE..... | 33 |

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS

Questions ?

1-800-944-9044

(États-Unis)

1-800-265-8352

(Canada)

Veillez joindre ici le reçu de vente pour référence future.

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

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

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

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

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

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

BESOIN D'AIDE?

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

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

Lisez ce manuel.

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

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

Épargnez du temps et de l'argent.

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

- Ne pas tenter de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Ne jamais modifier les dispositifs de verrouillage ou les rendre inopérants.
- Ne pas placer d'objet entre la face avant du four et la porte, ni laisser de la saleté ou des résidus, de produits nettoyants, s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four soit correctement fermée et que les éléments suivants ne soient pas endommagés : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.
- Le four ne doit être ni réglé, ni réparé par quiconque, hormis par du personnel de maintenance qualifié à cet effet.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Définitions

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



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse pouvant causer des blessures graves, voire fatales, si elle n'est pas évitée.



ATTENTION

ATTENTION indique une situation potentiellement dangereuse pouvant causer des blessures mineures ou modérées, si elle n'est pas évitée.

LIRE TOUS LES RENSEIGNEMENTS AVANT USAGE



AVERTISSEMENT

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

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
 - Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES**, page 2.
 - Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux **«INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE»**, page 4.
 - Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
 - Certains produits comme des œufs entiers et des contenants scellés — par exemple des bocaux en verre fermés — peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
 - N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le réchauffage des aliments, non pour un usage industriel ou des travaux en laboratoire.
 - Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
 - Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien, 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 couvrir ou bloquer aucune ouverture de l'appareil.
 - Ne pas laisser ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'eau — comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.
 - Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
 - Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
 - Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
 - Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 29.
 - Ne pas installer au-dessus d'un évier.
- Ne posez pas d'objet directement sur la surface de l'appareil lorsqu'il est en marche.
 - Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :
 - **Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.**
 - Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
 - **Si les matériaux contenus à l'intérieur du four à micro-ondes prennent feu, maintenir la porte fermée, mettre le four à micro-ondes hors tension et débrancher le cordon d'alimentation ou éteindre au niveau du fusible ou du disjoncteur.**
 - Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
 - Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. **IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBOREMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLEUR OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**
 - Pour réduire le risque de blessures corporelles :
 - Ne pas trop chauffer le liquide.
 - Remuer le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
 - Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
 - Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
 - Faites attention lorsque vous mettez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.
 - Nettoyez fréquemment les ouvertures de ventilation et les filtres à graisse. Il ne faut pas laisser la graisse s'accumuler dans les ouvertures de ventilation, l'évent ou les filtres à graisse.
 - Faites attention en nettoyant les fentes de volet et les filtres à graisse. Des agents de nettoyage corrosifs comme les nettoyants à four à base de soude peuvent endommager l'évent et les filtres à graisse.
 - Quand vous flambez de la nourriture sous la hotte, démarrez le ventilateur.
 - Cet appareil est prévu pour être utilisé au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique de 36 po (915 mm), ou moins, de large.

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

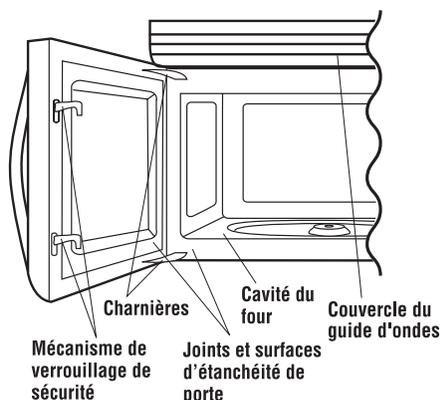
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DÉBALLAGE ET INSPECTION DU FOUR

Ouvrez le fond de la boîte, repliez les rabats de la boîte et renversez le four à micro-ondes pour qu'il repose sur la plaque de mousse plastique. Levez la boîte pour dégager le four à micro-ondes et enlevez tous les matériaux d'emballage, les instructions d'installation, le gabarit du mur, le gabarit du dessus, le filtre à charbon, le plateau tournant et le support du plateau tournant. **CONSERVEZ LA BOÎTE CAR ELLE PEUT RENDRE L'INSTALLATION PLUS FACILE.**

- S'il y en a une, enlevez l'étiquette des caractéristiques collée sur l'extérieur de la porte.
- **N'ENLEVEZ PAS LE GUIDE D'ONDES** qui est situé sur le plafond dans la cavité du four à micro-ondes. Vérifiez si les instructions d'installation, le gabarit du mur, le gabarit du dessus et le filtre à charbon qui est utilisé pour la recirculation, sont là. Lisez les feuillets joints et **CONSERVEZ** le manuel d'utilisation et d'entretien.

Vérifiez que le four n'a aucun dommage, comme une porte mal alignée ou pliée, un joint ou des surfaces d'étanchéité de porte endommagés, des charnières ou des mécanismes de verrouillage cassés ou lâches et des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommages quelconques, ne faites pas fonctionner le four et contactez votre détaillant ou un réparateur autorisé ELECTROLUX. Voir les instructions d'installation pour plus de détails.



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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



AVERTISSEMENT

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

Installation électrique

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

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

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

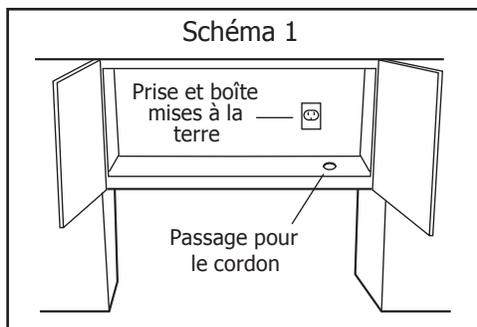
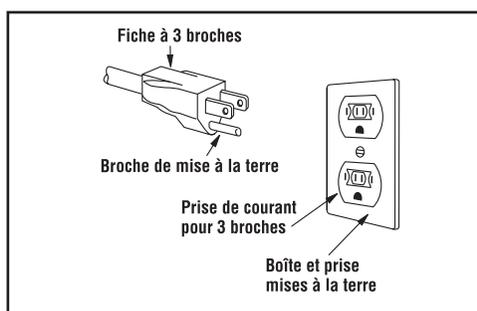
Si le cordon d'alimentation fourni est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un réparateur professionnel d'installer une prise à proximité de l'appareil.

Il faut connecter le cordon d'alimentation et la fiche sur un circuit séparé de 120 volts CA, 60 Hz, 15 A ou plus, avec prise murale simple à la terre. La prise doit être située dans l'armoire directement au-dessus de l'emplacement de montage du four à micro-ondes à hotte intégrée, comme illustré par le schéma 1.



REMARQUES

1. Pour toute question à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consulter un électricien de métier ou un réparateur qualifié.
2. Ni Electrolux ni le détaillant ne peut être tenu responsable des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne répond pas aux normes.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LE FOUR À MICRO-ONDES

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

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

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

Veiller à ce qu'il y ait **TOUJOURS** des aliments dans le four lorsqu'il est allumé, de sorte qu'ils absorbent l'énergie produite.

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

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

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

Ce four n'est conçu que pour la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour faire sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance nominale de ce four est égale à 1 000 watts selon la méthode d'essai IEC. Vérifier la cuisson des aliments à l'expiration du temps minimum indiqué sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

LES ALIMENTS

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

À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- Disposer les aliments avec soin. Placer la partie la plus épaisse des aliments vers l'extérieur du plat.
- Surveiller le temps de cuisson. Cuire les aliments pendant la plus courte période indiquée et prolonger la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent dégager de la fumée ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette ou le livre de cuisine, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-ondes ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et leur permet de cuire de manière uniforme.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.
- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des galettes de viande une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.
- Au milieu de la cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande, de l'intérieur du plat vers l'extérieur, et du haut vers le bas.
- Prévoir du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour leur permettre de finir de cuire.
- Vérifier la cuisson. Rechercher les signes qui indiquent que les aliments sont cuits à point.

Par exemple :

- La vapeur s'élève de toute la surface des aliments, pas seulement des bords.
- Le fond du plat est très chaud au toucher.
- Les cuisses de poulet se détachent facilement.
- La viande et la volaille ne présentent plus de parties rosées.
- Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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 des aliments sans danger dans un four à micro-ondes :

- la vitrocéramique (Pyroceram®), comme Corningware®.
- le verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- les plastiques pour micro-ondes
- les assiettes en papier
- la céramique, la poterie, la porcelaine pour micro-ondes
- les plats à brunir (Ne pas dépasser les temps de préchauffage recommandés. Suivre les instructions du fabricant.)

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

- le bois, la paille et l'osier

NE PAS UTILISER

- des poêles et des plats de cuisson métalliques
- des plats à bordure métallique
- du verre qui ne résiste pas à la chaleur
- des plastiques qui ne conviennent pas aux micro-ondes (contenants de margarine)
- des produits en papier recyclé
- des sacs en papier brun
- des sacs pour la conservation des aliments
- des attaches métalliques

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

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

- Les essuie-tout conviennent bien pour recouvrir les aliments pendant le réchauffage et pour absorber la graisse de cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être employé pour la cuisson et le réchauffage.
- Le film plastique destiné spécialement à l'usage en four à micro-ondes peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage. Le film plastique ne doit JAMAIS entrer en contact avec les aliments. Faire une ouverture pour laisser la vapeur s'échapper.
- Les couvercles pour micro-ondes sont un très bon choix, car ils concentrent la chaleur sur les aliments et accélèrent la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four à micro-ondes 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.

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

À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans ne devraient utiliser le four à micro-ondes que 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.

Comme avec n'importe quel appareil quand il est utilisé par des enfants, la surveillance étroite par un adulte est nécessaire.

Il ne faut jamais s'appuyer ou s'accrocher à la porte du four à micro-ondes.

Il faut enseigner les précautions 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 page 20 pour la fonction de verrouillage de sécurité.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- On recommande les températures de cuisson suivantes.

| TEMP | ALIMENTS |
|---------------------|--|
| 145 °F - (63 °C) | - Pour les steaks, les côtelettes ou les rôtis de bœuf, d'agneau ou de veau et les poissons |
| 160 °F - (71 °C) | - Pour le porc frais, la viande hachée, les fruits de mer, les plats à base d'œufs, les aliments préparés congelés et les steaks, les côtelettes ou les rôtis de bœuf, d'agneau ou de veau |
| 165 °F - (74 °C) | - Pour les restes, les aliments réfrigérés prêts à réchauffer, les plats traiteur et les aliments « frais » à emporter, le poulet entier ou la dinde entière, les blancs de poulet ou de dinde ou la volaille hachée utilisée dans les hamburgers de poulet ou de dinde. |

REMARQUE

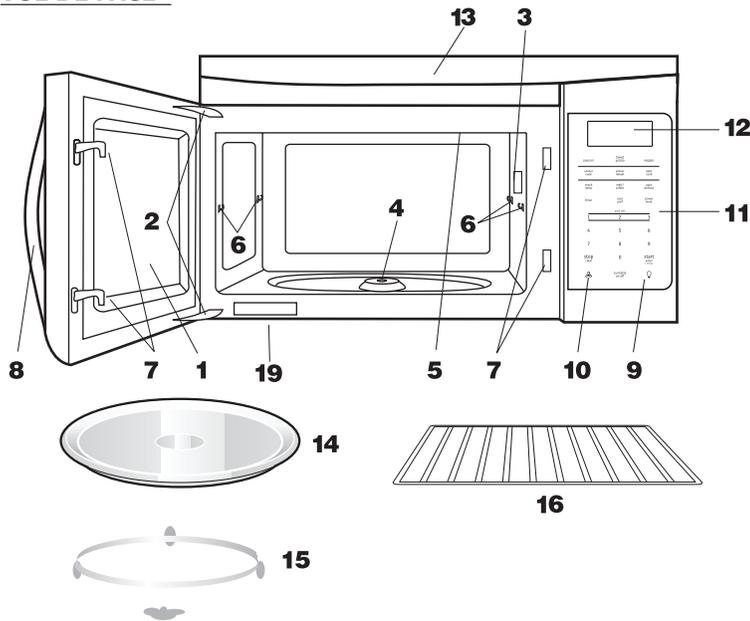
Ne pas cuire de volaille entière farcie. Cuire la farce séparément à 165°F.

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

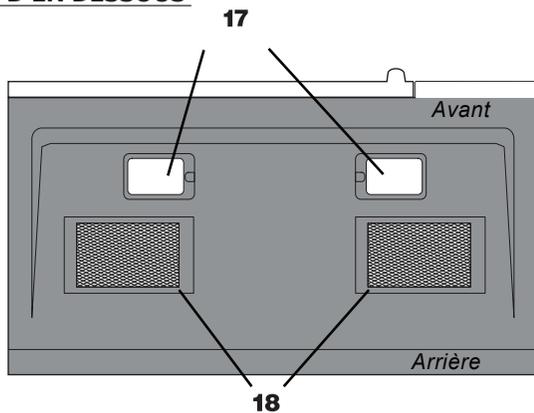
- TOUJOURS utiliser des gants isolants pour éviter des brûlures lorsque l'on se sert d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur transférée des aliments aux ustensiles peut provoquer des brûlures.
- Diriger la vapeur loin du visage et des mains afin d'éviter des brûlures. Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne JAMAIS entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans la cavité du four.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et à 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.
- Garder tout papier d'aluminium à 2,5 cm (1 po) au moins des parois du four.

NOMENCLATURE

VUE DE FACE



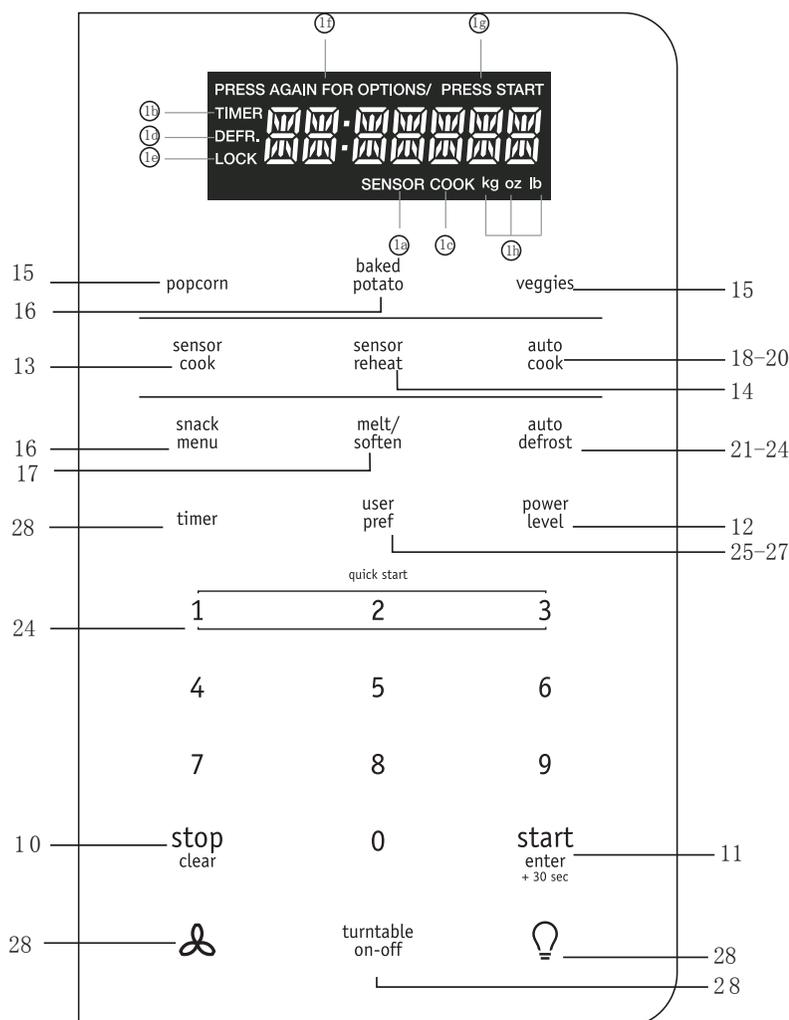
VUE D'EN DESSOUS



- 1 Porte du four avec hublot transparent
- 2 Charnières de porte
- 3 Couvercle du guide d'ondes :
NE PAS ENLEVER.
- 4 Arbre du plateau tournant
- 5 Lumière du four
Est allumée quand le four est en marche ou que la porte est ouverte.
- 6 Supports de la grille
- 7 Mécanisme de fermeture de sécurité de la porte
Le four ne fonctionnera que si la porte est bien fermée.
- 8 Poignée
- 9 Touche Éclairage fort/bas/éteint
Appuyer sur la touche **light hi/lo/off** une fois pour une intensité lumineuse forte, une deuxième fois pour une intensité basse et une troisième fois pour éteindre la lumière.
- 10 Touche Ventilateur fort/bas/éteint
Appuyer sur la touche **vent hi/lo/off** une fois pour une ventilation forte, une deuxième fois pour une ventilation modérée et une troisième fois pour éteindre le ventilateur.
- 11 Panneau de contrôle
- 12 Affichage du temps : affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes
- 13 Évents de ventilation
- 14 Plateau tournant amovible
Le plateau tournant tournera vers la gauche ou vers la droite. Ne l'enlevez que pour le nettoyer.
- 15 Support du plateau tournant
D'abord, placez délicatement le support du plateau tournant sur l'arbre du plateau au centre du fond du four. Ensuite, fixez solidement le plateau tournant sur le support du plateau.
- 16 Grille pour cuisson ou réchauffage à 2 étages
- 17 Couvercle de l'éclairage
- 18 Filtres à graisse
- 19 Etiquette de menu

PANNEAU DE COMMANDE

L'affichage interactif 7 chiffres indique les étapes de fonctionnement et montre conseils de cuisson.



Nombre à côté du panneau de contrôle indique l'illustration des pages dans lesquelles se trouvent des descriptions de fonctions et des informations d'utilisation.

- 1. Display:** L'affichage comprend une horloge et des indicateurs montrant l'heure du jour, les réglages de durée de cuisson, les puissances de cuisson, la sonde, les quantités, les poids et les fonctions de cuisson sélectionnées.
- 1a. SENSOR:** icône affichée quand la cuisson par sonde est utilisée.
- 1b. TIMER:** icône affichée quand la minuterie est réglée ou fonctionne.
- 1c. COOK:** icône affichée quand la cuisson au micro-ondes commence.
- 1d. DEFR:** icône affichée lors de la décongélation des aliments.
- 1e. LOCK:** icône affichée en cas de verrouillage des commandes.
- 1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS:** icône affichée si d'autres options sont disponibles.
- 1g. PRESS START:** icône affichée quand une fonction valide peut démarrer.
- 1h. kg, oz, lb:** icône affichée lors du choix du poids.

AVANT L'USAGE

- Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de lire et de comprendre ce Guide d'utilisation et de soins complètement.
- L'horloge peut être désactivée quand le four micro-ondes est branché pour la première fois et la touche STOP est sélectionnée.
Pour réactiver l'horloge, suivez les instructions de l'horloge.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- Supposons que l'on veuille régler l'horloge à 10:59

| Étape | Presser |
|-------------------------------|---|
| 1. user pref | 12:00 ENTER TIME <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> |
| 2. (1) (0) (5) (9) | 10:59 <small>PRESS START</small> |
| 3. start enter + 30 sec | 10:59 |

REMARQUE

1. Si vous saisissez une heure incorrecte (par exemple 2:89) le 8 est un chiffre non valide et ne peut pas être saisi. Saisissez l'heure correcte.
2. Si vous appuyez sur STOP en réglant l'horloge, l'affichage indiquera la dernière heure du jour réglée ou un affichage vide si aucune heure du jour n'a été réglée.

STOP/clear (ARRÊT/annuler)

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

1. Effacer si vous faites une erreur lors de la programmation.
2. Annuler la minuterie et le signal après la cuisson.
3. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
4. Retour de l'heure à l'écran.
5. Annuler un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois.

CUISSON MANUELLE

Temps de Cuisson

Le four peut être programmé pour une durée de 99 minutes et 99 secondes (99:99). Toujours entrer les secondes après les minutes, même si le nombre de secondes est égal à zéro.

- Supposons que l'on veuille cuire pendant cinq minutes, 30 secondes à 100 % :

| Étape | Presser |
|-------------------------------|---|
| 1. (5) (3) (0) | 5:30 <small>PRESS START</small> |
| 2. start enter + 30 sec | 5:30 <small>COOK</small> Compte à rebours |

Interrompre la Cuisson

Vous pouvez arrêter le four pendant un cycle en ouvrant la porte. Le four arrête de chauffer et le ventilateur s'arrête mais l'éclairage reste activé.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **start**

enter
+ 30 sec

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson, ouvrez la porte et appuyez sur **stop**
clear

Utiliser le Démarrage Une Touche

Cette touche permet de gagner du temps en démarrant automatiquement la cuisson 2 secondes après avoir été sélectionnée. Appuyer sur les touches numériques 1 à 3 active la fonction de démarrage automatique de cuisson après 1 à 3 minutes.

| Étape | Presser |
|--------|---|
| 1. (2) | 2:00 <small>COOK</small> Compte à rebours |

CUISSON MANUELLE

Utiliser Ajout 30 Secondes

Cette touche permet de gagner du temps. Il s'agit d'une fonction simplifiée qui vous permet de régler et démarrer rapidement la cuisson au micro-ondes à une puissance de 100 %.

- Supposons que vous vouliez cuire pendant 1 minute.

| Étape | Presser |
|-------|---------|
|-------|---------|

| | |
|-------------------------------|-------------|
| 1. start enter + 30 sec | :30 COOK |
|-------------------------------|-------------|

| | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 2. start enter + 30 sec | 1:00 COOK Compte à rebours |
|-------------------------------|----------------------------------|

REMARQUE

Chaque fois que vous appuyez sur ADD 30 SEC, 30 secondes seront ajoutées jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

Durée de Cuisson Avec le Niveau de Puissance

Cette fonction vous permet de programmer une durée et une puissance de cuisson spécifiques. Pour de meilleurs résultats, il y a 10 réglages de niveaux de puissance en plus de la puissance HIGH (100%).

Consultez le tableau « Niveaux de puissance microondes ».

- Supposons que vous vouliez cuire pendant 5 minutes et 30 secondes à une puissance de 80%.

| Étape | Presser |
|-------|---------|
|-------|---------|

| | |
|----------------|---------------------|
| 1. (5) (3) (0) | 5:30 PRESS START |
|----------------|---------------------|

| | |
|--------------------|----------------------|
| 2. Power Level x 3 | PL-80 PRESS START |
|--------------------|----------------------|

| | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 3. start enter + 30 sec | 5:30 COOK Compte à rebours |
|-------------------------------|----------------------------------|

REMARQUE

Si vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance, le four cuira automatiquement à la puissance HIGH (100%).

Définir Une Cuisson en Deux Temps

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent différents niveaux de puissance pendant un cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour disposer de deux phases de niveaux de puissance pendant le cycle de cuisson.

- Pour régler un cycle de cuisson en deux temps. La première phase est un temps de cuisson de 3 minutes à une puissance de 80% puis un temps de cuisson de 7 minutes à une puissance de 50%.

| Étape | Presser |
|-------|---------|
|-------|---------|

| | |
|----------------|---------------------|
| 1. (3) (0) (0) | 3:00 PRESS START |
|----------------|---------------------|

Pour définir une durée de cuisson de 3 minutes lors de la première phase.

| | |
|--------------------|----------------------|
| 2. Power Level x 3 | PL-80 PRESS START |
|--------------------|----------------------|

| | |
|----------------|---------------------|
| 3. (7) (0) (0) | 7:00 PRESS START |
|----------------|---------------------|

Pour définir une durée de cuisson de 7 minutes lors de la première phase.

| | |
|--------------------|----------------------|
| 4. Power Level x 6 | PL-50 PRESS START |
|--------------------|----------------------|

REMARQUE

Vous pouvez programmer une deuxième phase à puissance « 0 » pour le temps de repos à l'intérieur du four.

| | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 5. start enter + 30 sec | 3:00 COOK Compte à rebours |
|-------------------------------|----------------------------------|

CUISSON MANUELLE

Réglage du Niveau de Puissance

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

| APPUYER SUR LA TOUCHE POWER LEVEL JUSQU'À CE QUE LE NIVEAU DE PUISSANCE DÉSIRÉ S'AFFICHE | 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% | |

Utilisation de la Grille

La grille permet de faire cuire ou de réchauffer plusieurs aliments en même temps. Il est néanmoins recommandé, pour obtenir de meilleurs résultats de réchauffage et de cuisson, d'utiliser la fonction de rotation du plateau tournant, ainsi que les modes de CUISSON AU CAPTEUR ou CUISSON AUTO sans la grille. Régler manuellement la durée et le niveau de puissance si la grille est utilisée. Laisser suffisamment d'espace libre autour des plats et entre eux. Surveillez de près l'évolution de la cuisson ou du réchauffage. Déplacer les aliments et les passer de la grille au plateau tournant et les remuer au moins une fois au cours de la période de cuisson ou de réchauffage. Remuer si possible en fin de cuisson ou de réchauffage. L'utilisation d'un niveau de puissance peu élevé favorisera l'uniformité de la cuisson ou du réchauffage.

À éviter :

- Entreposage de la grille dans le four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Éclatement de maïs soufflé pendant que la grille se trouve dans le four.
- Utilisation d'un plat brunisseur sur la grille.
- Utilisation des modes de CUISSON AU CAPTEUR et CUISSON AUTO avec la grille.
- Cuisson directe sur la grille. Utilisez une batterie de cuisine conçue pour le four à micro-ondes.



REMARQUE

La fonction de mise en marche/arrêt du plateau tournant s'utilise en mode manuel. Voir page 28.

Décongélation manuelle

Si la nourriture que vous souhaitez décongeler ne figure pas sur le tableau de dégivrage ou est au-dessus ou en dessous des limites dans la colonne Amount sur la carte de dégivrage (voir page 22-23), vous avez besoin Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment, cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance de 30%.

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 4 minutes pour 1 livre (453 g). Par exemple, choisir 4 minutes pour 1 livre (453 g) de sauce à spaghetti. Toujours arrêter le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si la nourriture n'est pas dégivrée à la fin de la durée estimée de dégivrage, programmer le four par tranches de 1 minute pour un niveau de puissance de 30% jusqu'à ce que totalement décongelés. Lorsque l'utilisation des contenants de plastique du congélateur, décongeler assez longtemps pour enlever les aliments du récipient de plastique afin de placer dans un plat allant aux micro-ondes.

CUISSON AU CAPTEUR

La cuisson au capteur utilise un capteur électronique qui décèle la vapeur (humidité) émise par les aliments qui sont chauffés. Le capteur permet de régler automatiquement les durées de cuisson et la puissance de chauffe en fonction des divers aliments et de leur quantité.

Utilisation des paramètres du capteur:

1. S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyez l'humidité avec un chiffon sec ou une serviette en papier.
2. Le four fonctionne avec des aliments à la température normale de stockage. Par exemple, le maïs soufflé serait à la température ambiante.
3. Plus ou moins de nourriture que la quantité indiquée dans le tableau doit être cuit en suivant les conseils fournis dans un livre de cuisine pour micro-ondes.
4. Pendant la première partie de CUISSON PAR CAPTEUR, le nom de l'aliment s'affiche à l'écran. Ne pas ouvrir la porte du four ou appuyez sur la touche **STOP/clear** pendant cette partie du cycle. La mesure de vapeur est interrompue. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le reste du temps de cuisson apparaît. La Porte peut être ouverte uniquement quand le temps restant de cuisson s'affiche à l'écran. A ce moment, vous pouvez remuer ou assaisonner les aliments, comme vous le souhaitez.
5. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur éclatée du maïs soufflé, le four s'éteint, et l'heure exacte de la journée sera affichée. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur lors de la cuisson d'autres aliments, un code d'erreur s'affiche et le four s'éteint.
6. Vérifier la température des aliments après la cuisson. Si un délai supplémentaire est nécessaire, continuer à cuire manuellement.

Manières de couvrir les aliments :

Certains aliments cuisent mieux s'ils sont couverts.

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

S'assurer, lorsque l'on retire l'élément ayant servi à couvrir les aliments, que la vapeur s'échappe du côté opposé à l'utilisateur.



REMARQUES concernant la CUISSON AU CAPTEUR

1. Le résultat final de la cuisson variera selon la condition de l'aliment (c.-à-d. la température initiale, la forme, la qualité). Vérifier la température de l'aliment après cuisson. S'il faut plus de temps, continuer à cuire en mode manuel.
2. Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
3. Lorsque le mode CUISSON AU CAPTEUR est sélectionné, la fonction de rotation du plateau tournant s'active automatiquement pour permettre une cuisson optimale.

Cuisson au Capteur

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 un plat surgelé.

| Étape | Presser |
|-------------------------------|---|
| 1. sensor cook | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> BACON <small>SENSOR</small> |
| 2. sensor cook | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN DINNER <small>SENSOR</small> |
| 3. sensor cook | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> RICE <small>SENSOR</small> |
| 4. sensor cook | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN BREAKFAST <small>SENSOR</small> |
| 5. start enter + 30 sec | FROZEN BREAKFAST <small>SENSOR COOK</small> |

CUISSON AU CAPTEUR

Tableau de Cuisson au Capteur

| ALIMENT | QUANTITÉ | MARCHE À SUIVRE |
|---------------------------|--|---|
| 1. Bacon | 1 à 3 tranches | Placez les tranches de bacon sur une grille pour bacon du four micro-ondes pour de meilleurs résultats. (Utilisez une assiette bordée de serviettes en papier si la grille n'est pas disponible). |
| 2. Plat cuisiné surgelé | 10/20 onces | Placez dans un récipient pour four micro-ondes de taille appropriée. Couvrez avec du film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes. |
| 3. Riz | 1 à 2 tasses Utilisez du riz long grain ou à grain moyen. Faites cuire le riz instantané conformément aux instructions sur l'emballage. | Placez le riz et deux fois la quantité de liquide (eau, bouillon de poulet ou de légumes) dans un plat pour micro-ondes de 2 litres. Couvrez avec du film plastique pourvu d'orifices. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 minutes. Remuez pour un riz plus léger. |
| 4. Petit-déjeuner surgelé | 8/12 onces | Placez dans un récipient pour four micro-ondes de taille appropriée. Couvrez avec du film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes. |

Réchauffer avec la Sonde

- Supposons que vous vouliez réchauffer un ragoût avec la sonde de réchauffage.

| Étape | Presser |
|-------------------------------|--|
| 1. sensor reheat | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> DINNER PLATE <small>SENSOR</small> |
| 2. sensor reheat | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> SOUP SAUCE <small>SENSOR</small> |
| 3. sensor reheat | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CASSEROLE <small>SENSOR</small> |
| 4. sensor reheat | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> ROLLS <small>SENSOR</small> |
| 5. start enter + 30 sec | ROLLS <small>SENSOR COOK</small> |

Tableau de Réchauffage par Sonde

| ALIMENT | QUANTITÉ | MARCHE À SUIVRE |
|-------------------|----------------|---|
| Assiette à dîner | 1 à 2 services | Placez sur une assiette plate. Couvrez avec du film plastique perforé. Laissez reposer 3 minutes après la cuisson. |
| Soupe/Sauce | 1 à 2 tasses | Placez dans une cocotte micro-ondable peu profonde. Couvrez avec un film en plastique pourvu d'orifices. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes. |
| Ragoût/Lasagnes | 1 à 4 services | Placez dans un bol ou une cocotte micro-ondables. Couvrez avec un film en plastique pourvu d'orifices. Après la cuisson, remuez et laissez reposer 3 minutes. |
| Petit pain/Muffin | 1 à 3 pièces | Placez sur des serviettes en papier. Ne couvrez pas. |

CUISSON RAPIDE

Popcorn

La touche rapide Pop-corn permet de passer des sacs de 3,3, 3,0 et 1,75 onces de pop-corn emballé pour micro-ondes du commerce. Passez un seul paquet à la fois. Si vous utilisez un appareil à pop-corn pour micro-ondes, suivez les instructions du fabricant.

- Supposons que vous vouliez cuire 3,3 onces de popcorn.

| Étape | Presser |
|-------------------------------|--|
| 1. popcorn | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> 3.3 <small>oz</small> |
| 2. start enter + 30 sec | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> POPCORN <small>COOK</small> |

Compte à rebours

Légumes

Il y a deux options (légumes surgelés, légumes frais) dans les légumes.

- Supposons que vous vouliez cuire deux tasses de légumes congelés.

| Étape | Presser |
|-------------------------------|---|
| 1. veggies | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FRESH |
| 2. veggies | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN |
| 3. start enter + 30 sec | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN VEGGIES <small>COOK</small> |

Compte à rebours

Tableau Légumes

| ALIMENT (Température initiale) | QUANTITÉ | MARCHE À SUIVRE |
|--|------------------------------|---|
| 1. Légumes surgelés (-18 °C) | 4 - 24 onces 0,2 - 0,7 kg | Ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Appuyer sur la touche vegetables deux fois pour les légumes surgelés. Après la cuisson, remuer et laisser reposer à couvert pendant 3 minutes. |
| 2. Légumes frais (5 °C) Brocoli Choux de Bruxelles Chou Chou-fleur (fleurettes) Chou-fleur (entier) Epinards Courgette | 4 - 24 onces 0,2 - 0,7 kg | Laver et placer dans une cocotte. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Posez un couvercle pour des légumes tendres, ou du film plastique pour des légumes croquants. Appuyer une fois sur la touche vegetables . Après la cuisson, laisser reposer recouvert de 2 à 5 minutes. |
| Carottes tranchées Maïs sur l'épi Haricots verts Les courges d'hiver - dés - moitiés | | Placer dans une cocotte. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Poser un couvercle sur les légumes à cuisson tendre, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Appuyer deux fois sur la touche vegetables . Après la cuisson, laisser reposer couvert de 2 à 5 minutes. |

| Quantité | Presser popcorn |
|-------------------|-----------------|
| 3,30 onces | une fois |
| 3,00 onces | 2 fois |
| 1,75 onces | 3 fois |

REMARQUE

Retirer le plateau métallique du four micro-ondes lors de la cuisson du pop-corn. Ne pas utiliser des sacs en papier ordinaire. Ne pas réutiliser pop corn non éclatés. Ne pas de maïs soufflé dans des ustensiles en verre.

CUISSON RAPIDE

Snack Menu

Snack Menu est pour un temps cuisson / chauffage prenant un court laps de temps!

- Supposons que vous vouliez réchauffer 2 tasses de boisson.

| Étape | Presser |
|-------------------------------|----------|
| 1. snack menu | BEVERAGE |
| 2. start enter + 30 sec | 1-3 CUP |

3. ②

PRESS START
2 CUPS

4. start
enter
+ 30 sec

BEVERAGE
Compte à rebours

Tableau Snack Menu

| ALIMENT | QUANTITÉ | MARCHE À SUIVRE |
|------------------------------|--------------------------------|---|
| 1. Boisson | 1 - 3 tasses | Pour réchauffer les boissons. Bien mélanger les liquides avant et après chauffage pour éviter "éruption". |
| 2. Pizza congelé | (6 - 8 onces) (170 - 225 g) | Utilisez pour une pizza aux micro-ondes. Retirer du paquet et déballer. Suivez les instructions sur l'emballage pour l'utilisation de l'emballage et/ou un plat de croustillant d'argent. |
| 3. Hot Dogs | 1 - 6 pieces | Placez hot-dog en chignon. Envelopper chaque hot-dog avec une serviette en papier ou une serviette. |
| 4. Repas dans un bol | 2,39 onces | Ce réglage est idéal pour les portions individuelles d'aliments en conserve emballée dans un petit récipient pour micro-ondes, généralement de 6 à 8 onces. Retirer le couvercle métallique interne et remettre le couvercle aux micro-ondes extérieur. Après la cuisson, remuer les aliments et laisser reposer 1 ou 2 minutes. |
| 5. Repas congelé pour enfant | 8,8 onces | Utiliser cette touche pour aliments surgelés, aliments préparés. Il donne des résultats satisfaisants pour la plupart des marques. Vous pouvez essayer plusieurs et choisir votre favori. Retirer le sachet de son emballage et suivre les indications du paquet pour couvrir. Après la cuisson, laisser reposer à couvert pendant 1 à 3 minutes. |

Pommes de terre au four

- Supposons que vous vouliez cuire 1 à 4 pommes de terre cuites au four.

| Étape | Presser |
|-------------------------------|-----------------------|
| 1. baked potato | POTATO SENSOR |
| 2. start enter + 30 sec | POTATO SENSOR COOK |

REMARQUE

1. Les temps de cuisson sont basés sur une moyenne huit onces de pommes de terre.

Tableau de Pommes de terre au four

| ALIMENT | QUANTITÉ | MARCHE À SUIVRE |
|------------------------|--------------|--|
| Pomme de terre cuite * | 1 - 4 pièces | Piquer à plusieurs endroits. Placer sur une serviette en papier sur la plaque tournante. Après la cuisson, retirer du four et laisser reposer pendant 5 minutes. |

* Il n'est pas nécessaire d'entrer une quantité ou un nombre.

Fondre/Ramollir

Le four utilise la faible puissance pour faire fondre et ramollir les aliments. Consultez le tableau suivant.

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

| Étape | Presser |
|---|--|
| 1. melt/ soften | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> MELT BUTTER |
| 2. start <small>enter</small> <small>+ 30 sec</small> | ENTER 1-2 STK |
| 3. ② | <small>PRESS START</small> 2 STICK |
| 4. start <small>enter</small> <small>+ 30 sec</small> | MELT BUTTER <small>COOK</small> Compte à rebours |

TABLEAU DE FONDRE/RAMOLLIR

| CATÉGORIE | QUANTITÉ | MARCHE À SUIVRE |
|-----------------------|------------------|---|
| BEURRE | 1 ou 2 plaques | Déballez et placez dans un récipient pour micro-ondes. Le beurre n'a pas besoin d'être couvert. Remuez à la fin de la cuisson pour finir de faire fondre. |
| CHOCOLAT | 2, 4 ou 8 onces | Des éclats ou des carrés de chocolat pâtissier peuvent être utilisés. Déballez et placez les carrés dans un récipient pour micro-ondes. Remuez à la fin de la cuisson pour finir de faire fondre. |
| GLACES | Pinte, 1,5 litre | Placez le plat dans le four afin que la glace soit assez ramollie pour faciliter le service. |
| FROMAGE À LA CRÈME | 3 ou 8 onces | Déballez et placez dans un récipient pour micro-ondes. Le fromage à la crème sera à température ambiante et prêt à être utilisé dans la recette. |

CUISSON AUTO

Cuisson Automatique

La cuisson automatique est divisé en 2 parties-rapide repas (œufs brouillés, des céréales chaudes, pizza surgelée, Brownies) et Dîner Recettes (Crevettes à l'ail, Asiago rouge Pommes de terre, légumes grillés Medley, citron et risotto aux crevettes, poulet blanc de piment).

| Clé | Aliment | Quantités |
|------------|-----------------------------|----------------|
| Snacks x1 | Œuf brouillés | 1 - 6 œuf |
| Snacks x2 | Céréales chaudes | 1 - 3 portions |
| Snacks x3 | Pizza congelé | 12 onces |
| Snacks x4 | Brownies | |
| Snacks x5 | Crevettes à l'ail | Par recette |
| Snacks x6 | Champignons farcis | Par recette |
| Snacks x7 | Pomme de terre rouge | Par recette |
| Snacks x8 | Rôti Medley de légumes | Par recette |
| Snacks x9 | Citron et crevettes Risotto | Par recette |
| Snacks x10 | Blanc de poulet Chili | Par recette |

<Code Meals>

- Supposons que vous vouliez cuire Céréales chaudes pour aliments 1 portion.

| Étape | Presser |
|-------------------------------|---|
| 1. auto cook | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> SCRAMBLED EGGS |
| 2. auto cook | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> HOT CEREAL |
| 3. start enter + 30 sec | 1-3 SERVING |
| 4. ③ | <small>PRESS START</small> 3 SERVINGS |
| 5. start enter + 30 sec | HOT CEREAL <small>COOK</small> Compte à rebours |

REMARQUE

Lorsque CUISSON AUTO est sélectionné, le tourne-disque sur ON est automatiquement réglé une cuisson optimale.

Tableau Repas rapide

| ALIMENT | QUANTITÉS | MARCHE À SUIVRE |
|---------------------|---------------|---|
| 1. Œuf Brouillés | 1 - 6 œuf | Fouetter ensemble l'œuf et le lait (utilisation 1/2 cuillère à soupe de lait pour chaque œuf) dans un bol allant au micro-ondes qui a été revêtu d'un aérosol de cuisson. Sélectionnez "Scrambled Eggs" dans le menu Auto Cook et le nombre souhaité d'œufs à cuire. Remuer à la moitié fil du temps de cuisson. |
| 2. Céréales Chaudes | 1- 3 portions | Utilisez des paquets individuels ou des céréales de votre variété préférée: flocons d'avoine, le son d'avoine, crème de blé, semoule. Suivez les instructions sur l'emballage pour la quantité d'eau ou de lait. Pour éviter les débordements, il est très important de choisir un grand récipient micro-ondes, car la cuisson des céréales provoque une forte ébullition. Sélectionnez «Céréales chaudes» dans le menu Cuisson Auto et les portions de numéro désiré. |
| 3. Pizza Gelé | 12 onces | Utilisez pour une pizza aux micro-ondes. Retirer du paquet et déballer. Suivez les instructions sur l'emballage pour l'utilisation de l'emballage et / ou le croustillant d'argent dur. |
| 4. Brownies | 18-19 onces | Préparez les brownies selon les instructions du paquet. Verser la pâte dans un plat en verre sécurité 8 x 8 cm au micro-ondes ayant été recouverts à cuisson. Sélectionnez «Brownies» dans le menu Cuisson Auto. |

<Recette Dine>

- Supposons que vous vouliez cuire crevettes à l'ail.

| Étape | Presser |
|-------------------------------|---|
| 1. auto cook | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> SCRAMBLED EGGS |
| 2. auto cook | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> HOT CEREAL |
| 3. auto cook | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN PIZZA |
| 4. auto cook | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FUDGE BROWNIES |
| 5. auto cook | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> GARLIC SHRIMP |
| 6. start enter + 30 sec | <small>COOK</small> GARLIC SHRIMP Compte à rebours |

<Recette Dine>

Crevettes à l'ail

- ¼ tasse de beurre
- 6 gousses d'ail, hachées
- 2 cuillères à soupe de ciboulettes fraîches hachées
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de pâte de piment
- Sel au goût
- 1,0 livre (453g) brute, de grosses crevettes décortiquées

Placez le beurre dans une casserole pour micro-onde de deux litres avec couvercle. Micro-ondes à puissance maximale pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Incorporer l'ail, et cuire pendant 1 minute supplémentaire. Incorporer la ciboulette, le jus de citron, la pâte de piment et le sel. Ajoutez les crevettes, remuez pour bien les enrober. Couvrir et cuire à puissance élevée pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que les crevettes soient opaques, en remuant après 3 minutes. Servir sur du riz cuit et chaud, si désiré.

Champignons farcis

- 1,0 livre (453g) de champignons
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 botte d'oignon vert, haché
- ¼ tasse de fromage râpé parmesan
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 1 cuillère à café de jus de citron
- ¼ de cuillère à café d'ail poivre
- Piment rouge broyé au goût

Retirer les tiges des champignons et les mettre de côté. Disposer les chapeaux des champignons sur la plaque micro-ondes en toute sécurité. Hachez les tiges de champignons. Mélanger le beurre, tiges de champignons hachés et les oignons verts dans un plat allant au micro-ondes 1 quart; micro-ondes à puissance maximale pendant 2 minutes. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Déposer la farce dans les chapeaux des champignons. Micro-ondes à puissance élevée pendant 4 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que les champignons soient tendres.

Pommes de Terre Rouges

- 1 ¼ lb de pommes de terre rouges, pelées et tranchées finement
- 2 cuillères à soupe de farine tout usage
- ½ cuillère à café de sel
- 1 ¼ tasse de lait
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- 5 onces de fromage râpé Asiago

Mélanger les pommes de terre, la farine et le sel dans un sac en plastique avec zip; sceller le sac et secouer pour les pommes de terre.

Transférer les pommes de terre dans un plat allant au four légèrement graissé. Ajouter le lait et le beurre, en remuant bien.

Couvrir et cuire à puissance élevée pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, saupoudrer de fromage et cuire à puissance élevée pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

CUISSON AUTO

Légumes rôtis Medley

Petites carottes 1 tasse
1 tasse courge jaune en tranches
1 tasse de tranches de courgettes
1/2 tasse de tranches de poivron rouge
1/2 tasse oignons émincés
1 cuillère à soupe de beurre
L'ail et aux herbes, à votre goût

Mélanger les carottes, les courges, les courgettes, le poivron, l'oignon et dans une casserole pour micro-onde de deux litres Parsemer de beurre et saupoudrer avec l'assaisonnement. Couvrir et cuire à puissance élevée pendant 5 minutes ou avec le degré de cuisson désiré.

Citron et Crevettes Risotto

2 cuillères à café de beurre
2 cuillères à café d'huile d'olive
2 cuillères à soupe d'échalote hachée finement
4 tasses de bouillon de poulet
1/4 tasse jus de citron fraîchement pressé
2 tasses risotto
grammes de crevettes, décortiquées
1 tasse de petits pois, décongelés
2 cuillères à café de zeste de citron râpé
1/4 de cuillère à café de poivre noir
3/4 cuillères à café de sel

Mélanger le beurre, l'huile d'olive, l'échalote et dans un plat de 1 litre allant aux micro-ondes. Micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute ou jusqu'à ce que l'échalote soit tendre.
Mettre de côté.

Mélanger le bouillon de poulet et le jus de citron dans une tasse à mesurer micro-ondes ou casserole.
Couvrir avec un couvercle ou d'une pellicule plastique perforée. Micro-ondes à puissance élevée pendant 10 minutes. Incorporer le mélange d'échalotes de champignons et risotto. Couvrir et poursuivre la cuisson à haute puissance pendant 17 minutes.
Incorporer les crevettes, les pois, le zeste de citron râpé, poivre et le sel. Couvrir et cuire à puissance de 50% pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient opaques.

Blanc de Poulet Chili

1,0 livre (453 g) désossé, poulet sans peau, en cubes
1/2 tasse d'oignon haché
3 gousses d'ail, hachées
1 (15 onces) de haricots blancs, égouttés
1 (4 onces) peut haché piment vert
Une tasse de bouillon de poulet
1 1/2 cuillère à café de poudre de chili
3/4 cuillères à café de cumin
1/2 cuillères à café de sel
1/2 cuillères à café de poivre noir
1/2 tasse de coriandre fraîche hachée
2 cuillères à soupe de jus de lime frais

Mélanger le poulet, l'oignon et l'ail dans un plat de 2,5 litre allant au micro-ondes. Couvrir et cuire à haute puissance pendant 6 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et que l'oignon soit tendre, remuer après 3 minutes.

Ajouter les haricots blancs, le piment, le bouillon de poulet, la poudre de chili, le cumin, le sel et le poivre, en remuant bien.
Couvrir et cuire à haute pendant 10 minutes, remuer après 5 minutes.

Incorporer la coriandre et le jus de lime avant de servir.

DÉCONGÉLATION AUTO

Utiliser la Décongélation Automatique

Trois cycles de décongélation sont pré-réglés dans le four. La fonction décongélation automatique fournit la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indiquera quel cycle de décongélation est recommandé pour les aliments que vous décongelez.

Pour plus de commodité, la Décongélation automatique comprend un système intégré de signaux sonores pour vous rappeler de vérifier, retourner, séparer ou redresser les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de décongélation. Quatre niveaux de décongélation sont disponibles:

1. **VIANDE**
2. **VOLAILLE**
3. **POISSON**

Le poids pris en charge va de 0,1 à 6 livres.

- Supposons que l'on veuille décongeler 1,2 livres) de poisson.

| Étape | Presser |
|-------------------------|---|
| 1. auto defrost | PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT |
| 2. auto defrost | PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY |
| 3. auto defrost | PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH |
| 4. start enter + 30 sec | ENTER WEIGHT |
| 5. ① et ② | 1.2 PRESS START |
| Pour entrer le poids | |
| 6. start enter + 30 sec | DEFR. FISH Compte à rebours |

REMARQUE

Le four émet un signal sonore pendant le cycle de DEFROST. À ce moment, ouvrez la porte et retournez, séparez ou redressez les aliments. Enlevez les portions décongelées. Retournez les portions congelées dans le four et appuyez sur START pour reprendre le cycle de décongélation.

Conseils d'utilisation

- Pour de meilleurs résultats, enlevez le poisson, les fruits de mer, la viande et la volaille de leur emballage fermé d'origine en papier ou en plastique (papier d'emballage). À défaut, l'emballage retient la vapeur et le jus contre les aliments, ce qui peut faire cuire la surface extérieure des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, roulez la viande hachée en boule avant de la congeler. Lors du cycle de DEFROST, le four micro-ondes vous signalera quand retourner la viande. Enlevez tout excès de givre de la viande et continuez la décongélation.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur un grill à rôtir pour micro-ondes afin de récupérer les graisses.

Ce tableau indique les sélections de types d'aliments et les poids que vous pouvez définir pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, dégagez ou retirez le couvercle sur les aliments.

| Touche | Catégorie | POIDS QUE VOUS POUVEZ DÉFINIR (dixièmes de livre) |
|---------|-----------|---|
| Defrost | Viande | 0,1 à 6 livres |
| Defrost | Volaille | 0,1 à 6 livres |
| Defrost | Poisson | 0,1 à 6 livres |

Tableau de conversion des poids

Vous avez certainement l'habitude de mesurer le poids des aliments en livres et en onces, qui sont des fractions de livre (par exemple, 4 onces valent ¼ de livre). Cependant, afin de saisir le poids des aliments dans la fonction Décongélation automatique, vous devez indiquer des livres et des dixièmes de livre. Si le poids sur l'emballage des aliments est exprimé en fractions de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimaux.

| Équivalence de poids | |
|----------------------|---------------------------|
| ONCES | POIDS DÉCIMAL |
| 1,6 | ,10 |
| 3,2 | ,20 |
| 4,0 | ,25 un quart de livre |
| 4,8 | ,30 |
| 6,4 | ,40 |
| 8,0 | ,50 une demi-livre |
| 9,6 | ,60 |
| 11,2 | ,70 |
| 12,0 | ,75 trois quarts de livre |
| 12,8 | ,80 |
| 14,4 | ,90 |
| 16,0 | 1,0 une livre |

REMARQUE

Entre deux poids décimaux, choisissez le poids inférieur pour les meilleurs résultats de décongélation.

DÉCONGÉLATION AUTO

Tableau de Décongélation Automatique

REMARQUE: La viande à la forme irrégulière et de grande dimension, les morceaux gras de viande doivent avoir leurs surfaces minces ou grasses protégées avec du papier aluminium dès le début du cycle de décongélation.

Réglages pour la Viande

| ALIMENT | RÉGLAGE | AU SIGNAL SONORE | CONSIGNES SPÉCIALES |
|---|---------|---|---|
| BOEUF Bœuf haché, Vrac | VIANDE | Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Retournez. Remettez le reste dans le four. | Ne décongelez pas moins de 1/4 livre Congelez sous forme de boule. |
| Bœuf haché, Portions | VIANDE | Séparez et redispalez. | Ne décongelez pas les portions de moins de 2 onces. Appuyez sur le centre lors de la congélation. |
| Steak, Gîte noix | VIANDE | Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. |
| Steak, Filet | VIANDE | Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. |
| Ragoût de bœuf | VIANDE | Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Séparez le reste. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. |
| Rôti à la cocotte, rôti de paleron | VIANDE | Remettez le reste dans le four. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. |
| Côte de bœuf | VIANDE | Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. |
| Rôti de rumsteak roulé | VIANDE | Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. |
| AGNEAU Cubes pour ragoût | VIANDE | Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. |
| Côtelettes (1 pouce d'épaisseur) | VIANDE | Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Remettez le reste dans le four. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. |
| Côtes de PORC (1/2 pouce d'épaisseur) | VIANDE | Séparez et redispalez. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. |
| Hot-dogs | VIANDE | Séparez et redispalez. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. |
| Côtes levées Côtes campagnardes | VIANDE | Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. |
| Saucisses, Chapelets | VIANDE | Séparez et redispalez. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. |
| Saucisses, Vrac | VIANDE | Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Retournez. Remettez le reste dans le four. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. |
| Rôti de longe, Désossé | VIANDE | Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. |

DÉCONGÉLATION AUTO

Tableau de Décongélation Automatique (Suite)

Réglages pour la Volaille

| ALIMENT | RÉGLAGE | AU SIGNAL SONORE | CONSIGNES SPÉCIALES |
|---|----------|---|---|
| POULET Entier (jusqu'à 2,7 kg - 6 livres) Coupé en morceaux | VOLAILLE | Retournez, blancs vers le bas. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium. Séparez les morceaux et redispsez. Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium. | Placez le poulet, blancs vers le haut dans un plat pour four micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide. Enlevez les abats quand le poulet est partiellement décongelé. Placez dans un plat pour four micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide. |
| POULET DE CORNOUAILLES Entier | VOLAILLE | Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide. |
| DINDE Blanc (jusqu'à 6 livres) | VOLAILLE | Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide. |

Réglages pour pe Poisson

| ALIMENT | RÉGLAGE | AU SIGNAL SONORE | CONSIGNES SPÉCIALES |
|---|--|--|--|
| POISSON Filets Darnes Entiers | POISSON POISSON POISSON | Retournez. Séparez les filets quand ils sont partiellement décongelés, si possible. Séparez et redispsez. Retournez. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. Séparez avec soin les filets sous l'eau froide. Placez dans un plat pour four micro-ondes. Passez sous l'eau froide pour terminer la décongélation. Placez dans un plat pour four micro-ondes. Couvrez la tête et la queue avec du papier aluminium, ne laissez pas le papier aluminium toucher les parois du micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide. |
| FRUITS DE MER Chair de crabe Queues de langouste Crevettes Coquillesnt-Jacques | POISSON POISSON POISSON POISSON | Coupez en plusieurs morceaux. Retournez. Retournez et redispsez. Séparez et redispsez. Séparez et redispsez. | Placez dans un plat pour four micro-ondes. Placez dans un plat pour four micro-ondes. Placez dans un plat pour four micro-ondes. Placez dans un plat pour four micro-ondes. |

DÉCONGÉLATION AUTO

Conseils pour la Décongélation

- Lors de l'utilisation de la Décongélation automatique, le poids à saisir est le poids net (le poids des aliments moins celui du récipient).
- Avant de commencer, assurez-vous de retirer toutes les attaches en métal souvent présents dans les sacs pour aliments surgelés et remplacez-les par des ficelles ou des bandes élastiques.
- Ouvrez les récipients, tels que les cartons, avant de les placer dans le four.
- Coupez ou percez toujours les sacs ou les emballages en plastique.
- Si les aliments sont emballés dans du papier aluminium, retirez le papier aluminium et placez les aliments dans un récipient adapté.
- Incisez la peau des aliments avec une peau, tels que les saucisses.
- Penchez les sacs d'aliments en plastique pour assurer une décongélation homogène.
- Sous-évaluez toujours la durée de décongélation. Si les aliments décongelés sont toujours gelés au centre, remettez-les dans le four micro-ondes pour plus de décongélation.
- La durée de décongélation dépend du niveau de congélation des aliments.
- La forme de l'emballage influe sur la rapidité de décongélation des aliments. Des emballages peu profonds décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.
- Dès que les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les parties des aliments tels que les ailes de poulet, les pattes, les queues de poissons ou les parties qui commencent à devenir chaudes. Assurez-vous que le papier aluminium ne touche pas les parois, le dessus ou le fond du four. Le papier aluminium peut endommager la paroi du four.
- Pour de meilleurs résultats, laissez les aliments reposer après la décongélation.
- Retournez les aliments lors de la décongélation ou du temps de repos. Coupez en plusieurs morceaux et retirez les aliments dès que souhaité.

FONCTIONS PRATIQUES

Utilisateur Pref

Le four aux micro-ondes a des paramètres qui vous permettent de personnaliser le fonctionnement à votre convenance. Ci-dessous le tableau indiquant les différents réglages. Appuyez sur la touche plusieurs fois de User Pref pour accéder à la fonction de réglage souhaitée.

| Pressera | Option |
|--------------|-------------------------|
| User Pref x1 | Horloge |
| User Pref x2 | Commande verrouillage |
| User Pref x3 | Volume On /Bas/Med/Haut |
| User Pref x4 | Poids lb/kg |
| User Pref x5 | Demo |
| User Pref x6 | Langage |

(1). Réglage de l'horloge

L'horloge peut être désactivé lorsque le micro-ondes est branché pour la première fois et la touche STOP est sélectionné.

Pour réactiver les instructions.

- Supposons que vous vouliez régler l'horloge 10:59.

| Étape | Presser |
|-------------------------------|---|
| 1. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME |
| 2. (1) (0) (5) (9) | <small>PRESS START</small> 10:59 |
| 3. start enter + 30 sec | 10:59 |



REMARQUE

1. Si vous commencez à entrer une heure erronée (par exemple 2:89) le 8 est un chiffre invalide et ne peut être entré. Entrez l'heure correcte.
2. Si vous touchez STOP pendant réglage de l'horloge, l'écran affiche le dernier réglage ou un écran vide si aucun réglage n'a été effectué.

(2). Réglage de la commande Lock On / Off

Pour activer le verrouillage des commandes.

| Étape | Presser |
|-------------------------------|---|
| 1. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME |
| 2. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK |
| 3. start enter + 30 sec | <small>Time of day if time of day was set LOCK</small> |

Pour désactiver le verrouillage des commandes, toucher User Pref puis touchez start
enter
+ 30 sec

FONCTIONS PRATIQUES

(4). Tournez le son On/Off/Bas/Med/Haut

Les signaux sonores sont disponibles pour vous guider lors de la création et l'utilisation de votre four.

- **Une tonalité de programmation** retentit chaque fois que vous touchez un pad.
- **Trois tonalités** signalent la fin du décompte de la minuterie.
- **Trois tonalités** signalent la fin d'un cycle de cuisson.
- Supposons que vous voulez activer le signal sonore hors tension.

| Étape | Presser |
|-------------------------------|---|
| 1. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME |
| 2. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK |
| 3. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME ON |
| | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME LOW |
| | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME MED |
| | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME HIGH |
| 4. start enter + 30 sec | OFF |

REMARQUE

Quand on appuie sur START et le paramètre précédent était ON alors il sera réglé sur OFF. Si vous voulez activer le signal sonore de nouveau sous tension, vous devrez appuyer de nouveau sur l'utilisateur Pref trois fois, puis sur START.

Lorsque le cycle de cuisson est terminé END sera affiché et le signal sonore retentit si le son est activé.

(5). Réglage Poids lb / Kg

- Supposons que vous voulez basculer entre le poids en Livres et kilogrammes.

| Étape | Presser |
|-------------------------------|---|
| 1. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME |
| 2. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK |
| 3. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME ON |
| | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME LOW |
| | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME MED |
| | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME HIGH |
| 4. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> KG / LB |
| 5. start enter + 30 sec | KG <small>kg</small> |

REMARQUE

Si l'écran affiche kg, en appuyant sur la touche START permet de réinitialiser les commandes du four à lbs. Pour revenir au kg, vous devrez appuyer de nouveau sur User Pref Quatre fois, puis sur START.

CONVENIENT FEATURES

(6). Réglage du mode Demo On / Off

- Supposons que vous voulez passer en mode Démo.

| Étape | Presser |
|-------------------------------|---|
| 1. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME |
| 2. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK |
| 3. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME ON |
| | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME LOW |
| | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME MED |
| | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME HIGH |
| 4. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> KG / LB |
| 5. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> DEMO OFF |
| 6. start enter + 30 sec | ON |



REMARQUE

Quand on appuie sur START et le réglage précédent était sur OFF, puis il sera réglé sur ON. Si vous souhaitez activer le mode de démonstration retour OFF, vous devrez appuyer de nouveau sur l'utilisateur Pref cinq fois, puis sur START.

REGLAGE DE LA LANGUE ANGLAIS/FRANCAIS

- Supposons que vous voulez définir la langue.

| Étape | Presser |
|-------------------------------|---|
| 1. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME |
| 2. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK |
| 3. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME ON |
| | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME LOW |
| | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME MED |
| | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME HIGH |
| 4. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> KG / LB |
| 5. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> DEMO OFF |
| 6. user pref | <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> LANGUAGE ENGLISH |
| 7. start enter + 30 sec | FRANCAIS |



REMARQUE

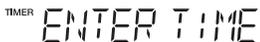
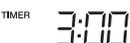
Quand on appuie sur START et le réglage précédent était anglais, il sera mis en français. Si vous voulez revenir à l'anglais, vous devrez appuyer de nouveau sur User Pref six fois, puis appuyez sur START.

FONCTIONS PRATIQUES

2. Régler la Minuterie

Votre four micro-ondes peut être utilisé comme une minuterie. Vous pouvez régler jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. La minuterie peut être utilisée quand le four micro-ondes fonctionne.

- Supposons que l'on veuille régler sur trois minutes.

| Étape | Presser |
|--|---|
| 1. timer |  |
| 2.  |  |
| 3. start enter + 30 sec |  Compte à rebours |



REMARQUE

Le compte à rebours de la minuterie ne s'arrête pas même si la porte est ouverte. Pour annuler la minuterie, appuyez une fois sur la touche STOP.

3. Utiliser le ventilateur d'évacuation

La touche commande le ventilateur d'évacuation à 2 vitesses. Si le ventilateur d'évacuation est OFF, le premier appui sur la touche Ventilation passe le ventilateur sur HIGH, le deuxième sur LOW et le troisième appui sur OFF.

- Supposons que l'on veuille Pour passer la vitesse du ventilateur d'évacuation à FAIBLE depuis la position OFF.

| Étape | Presser |
|--|---|
| 1.  |  |
| 2.  |  |

Éteignez le ventilateur quand vous le souhaitez



REMARQUE

Si la température de la hotte ou de la surface de cuisson sous le four devient trop élevée, le ventilateur d'évacuation se met automatiquement en marche pour protéger le four. Il peut rester activé pendant une heure pour refroidir le four. Si tel est le cas, la touche Ventilation ne désactive pas le ventilateur.

4. Utiliser l'éclairage de la surface de cuisson

La touche commande l'éclairage de la surface de cuisson. Si l'éclairage est OFF, le premier appui sur la touche Éclairage ON l'éclairage (fort), le deuxième appui passe en mode Nuit (faible) et le troisième appui sur OFF.

- Supposons que l'on veuille régler la durée de temporisation sur 10 minutes à vitesse HIGH depuis la position OFF.

| Étape | Presser |
|--|---|
| 1.  |  |

5. Activer/Désactiver le Plateau Tournant

Appuyez sur **Turntable On-Off** pour activer ou désactiver le plateau tournant.

Pour de meilleurs résultats de cuisson, laissez le plateau tournant activé. Il peut être désactivé pour les plats de grandes dimensions.

| Étape | Presser |
|------------------------|---|
| 1. turntable on-off |  |
| 2. turntable on-off |  |



REMARQUE

Le plateau tournant peut parfois devenir chaud au toucher pendant et après la cuisson. Ne faites pas fonctionner le four à vide, sans aliments à l'intérieur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

EXTÉRIEUR

La surface externe est de l'acier pré-revêtu et plastique. Nettoyez l'extérieur avec un savon doux et de l'eau, rincez et séchez avec un chiffon doux. Ne pas utiliser n'importe quel type de ménage ou de nettoyant abrasif.

PORTE

Essayez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon doux pour enlever les déversements ou des éclaboussures. Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir lorsqu'elles sont essuyées souvent avec un chiffon doux. Éviter l'utilisation de pulvérisation et autres produits de nettoyage agressifs, car ils peuvent tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.

ENTRETIEN FACILE™ EN ACIER INOXYDABLE (SUR CERTAINS MODELES)

Votre four micro-ondes finition peut être réalisée avec Easy Care™ en acier inoxydable (sur certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou un chiffon propre. Rincer à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de produits nettoyants achetés en magasin comme les nettoyants en acier inoxydable ou d'autres types de produits de nettoyage contenant des abrasifs, des chlorures, des atomes de chlore ou de l'ammoniaque. Il est recommandé d'utiliser savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre.

TOUCHE PANNEAU DE CONTROLE

Il faut prendre soin de nettoyer le panneau de commande tactile. Si le panneau de commande est sale, ouvrir la porte du four avant de le nettoyer. Essayez le panneau avec un chiffon imbibé légèrement avec de l'eau seulement. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas frotter ou utiliser toute sorte de produits de nettoyage chimiques. Fermer la porte et appuyer sur **STOP/CLEAR**.

INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car peu de chaleur est générée sur les surfaces intérieures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez avec un chiffon doux et de l'eau chaude. NE PAS UTILISER de nettoyants abrasifs ou de tampons à récuser. Pour les taches plus tenaces, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux, rincez abondamment à l'eau chaude. La grille ronde et la durée peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse, rincées et séchées.

ONDES DE COUVERTURE

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur le côté de la cavité à micro-ondes du four. Il est composé de mica donc besoin de soins spéciaux. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer une bonne performance à micro-ondes four. Essuyer soigneusement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments sur la surface de la couverture immédiatement après qu'ils se produisent. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et provoquer de la fumée ou même s'enflammer. NE PAS RETIRER LE GUIDE D'ONDES.

ELIMINATION DES ODEURS

De temps en temps, une odeur de cuisson peut rester dans le four à micro-ondes. Pour le retirer, mélanger 1 tasse d'eau, le zeste de citron rappée et le jus de 1 citron et plusieurs clous de girofle dans une tasse à mesurer en verre. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à 100% de la puissance.

Laisser reposer aux micro-ondes jusqu'à ce qu'il refroidisse. Essuyer l'intérieur avec un chiffon doux.

PLATINE/SUPPORT PLAQUE TOURNANTE

Le support du plateau tournant et le plateau tournant peuvent être retiré pour faciliter le nettoyage. Lavez-les dans de l'eau douce savonneuse; pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et non une éponge à récuser. Il y a aussi le lave-vaisselle. Utilisez l'étage supérieur du lave-vaisselle. L'arbre moteur du plateau tournant n'est pas scellé, donc l'excès d'eau ou déversement doit être nettoyé immédiatement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

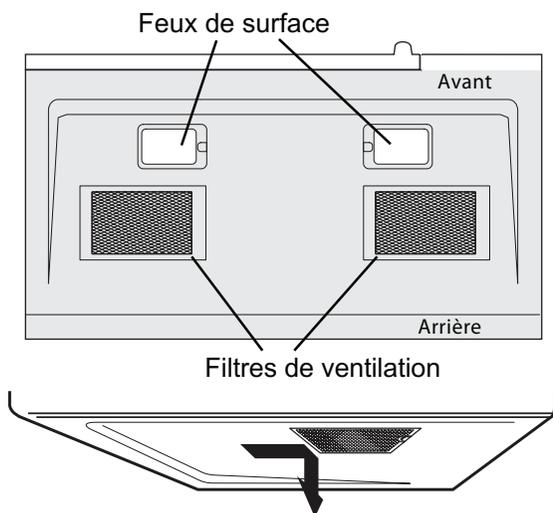
Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four lors du nettoyage.

Nettoyage des filtres d'échappement

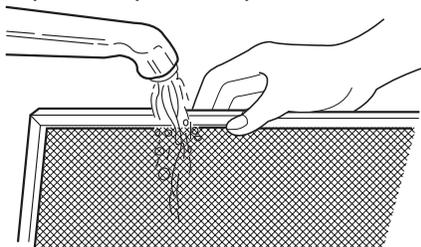
Les filtres d'échappement de ventilation du four doivent être retirés et nettoyés souvent, généralement au moins une fois par mois.

⚠ ATTENTION

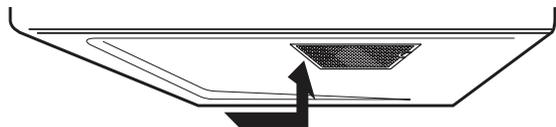
Pour éviter tout risque de blessure ou de dommages matériels, ne pas faire fonctionner la hotte four sans filtres bien en place.



1. Pour retirer les filtres de ventilation d'échappement, faites glisser le filtre à l'arrière. Ensuite, tirez le filtre vers le bas et pousser de l'autre côté. Le filtre abandonner. Répétez l'opération pour le 2ème filtre.



2. Faire tremper les filtres de ventilation dans l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez bien et secouez pour sécher ou lavez dans un lave-vaisselle. **Ne pas utiliser de l'ammoniaque. L'aluminium sur le filtre se corrode et foncer.**



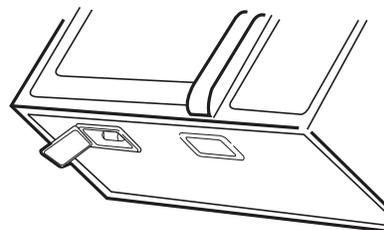
3. Pour réinstaller le filtre d'évacuation d'air, faites-le glisser dans la fente sur le côté, puis appuyez sur le haut et vers four pour verrouiller. Réinstaller le 2e filtre en utilisant la même procédure.

Remplacement lumière de surface

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommages matériels, porter des gants lors du remplacement des ampoules.

1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation au disjoncteur principal.
2. Retirer les vis de fixation du couvercle de l'ampoule à deux positions légères sous le micro-ondes.



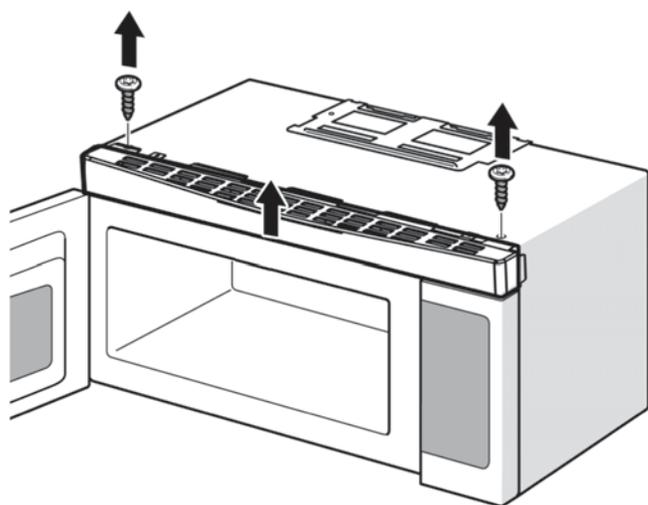
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 30 watts.
4. Réinstaller le cabochon et vis de montage.
5. Branchez le four micro-ondes de nouveau dans l'alimentation ou de mettre l'appareil sous tension au disjoncteur principal.

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

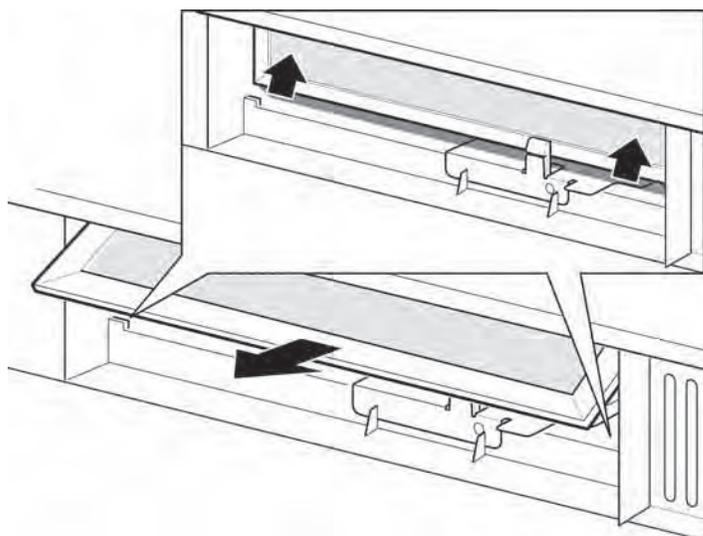
Charbon remplacement du filtre

Filtre à charbon installé dans votre four à micro-ondes est utilisé pour non-ventilé, l'installation de recirculation. Le filtre doit être remplacé tous les 6 à 12 mois selon l'utilisation.

1. Débranchez l'alimentation du four à micro-ondes au panneau de disjoncteurs ou en débranchant.
2. Retirer les vis de fixation de la grille de ventilation.
3. Tirez la grille d'aération loin de l'unité.



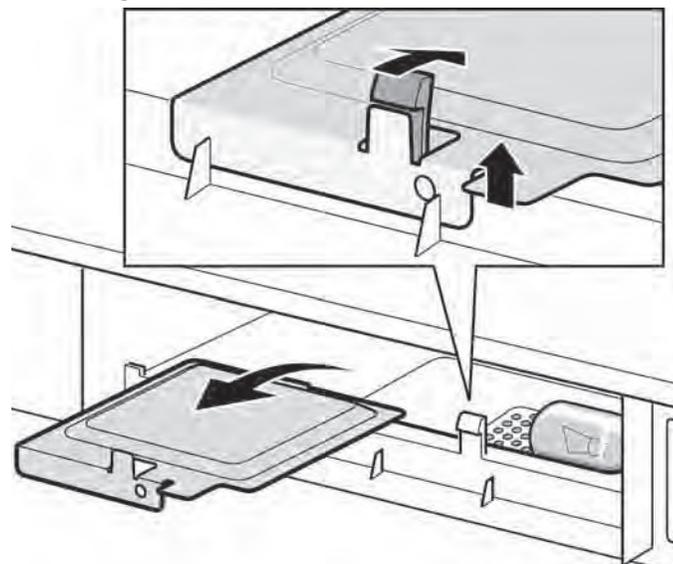
4. Retirez le filtre à charbon en le poussant vers l'intérieur, puis tournez et retirez-la de l'appareil.



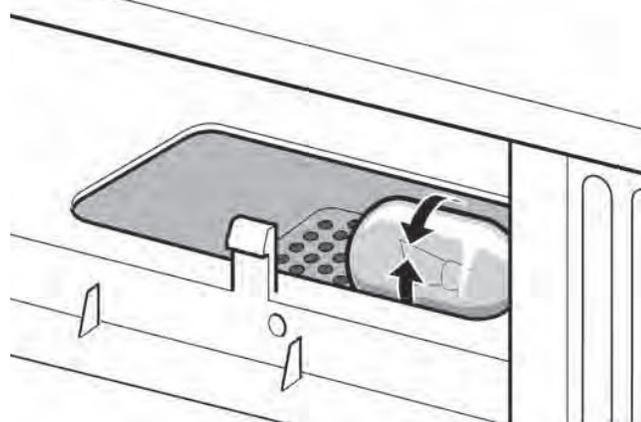
Remplacement lampe du four

Retirez la grille de ventilation par section 1-4 ci-dessus et filtre à charbon, le cas échéant.

1. Ouvrez le capot lumière située derrière le filtre de montage en tirant doucement sur le bord avant.



2. Retirez l'ancienne ampoule et remplacez uniquement avec une ampoule de 30 watts équivalent disponible du distributeur de pièces. Les ampoules sont également disponibles à la plupart des quincailleries ou les centres d'éclairage.



Remarque: NE PAS UTILISER AMPOULE DE PLUS DE 30 WATTS.

3. Remplacez le couvercle de la lumière du four micro-ondes en le poussant soigneusement en place. Remplacez le filtre à charbon. Poussez la grille d'aération en place (mobilisant à la fois le fond et les languettes supérieures) et remplacer les vis de fixation de la grille de ventilation.

APPEL DE SERVICE

Vérifier ce qui suit avant de faire appel à un réparateur :

Placer une tasse d'eau dans un verre gradué dans le four et bien fermer la porte.
Faire fonctionner le four pendant 1 minute à puissance ÉLEVÉE 100 %.

- A** Est-ce que la lumière du four est allumée? OUI _____ NON _____
- B** Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne? (Placer sa main sur l'évent à lame à l'arrière du four.) OUI _____ NON _____
- C** Est-ce que le plateau tournant tourne? (Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.) OUI _____ NON _____
- D** Est-ce que l'eau est chaude? OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une ou l'autre de ces questions est NON, vérifier la prise électrique, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent convenablement, COMMUNIQUER AVEC LE RÉPARATEUR ELECTROLUX AUTORISÉ LE PLUS PROCHE.

Il ne faut jamais réparer un four à micro-ondes soi-même.

REMARQUES

Si le temps qui apparaît dans l'affichage diminue très rapidement, vérifier le MODE DE DÉMONSTRATION à la page 27 et annuler.

FICHE TECHNIQUE

| | |
|------------------------------------|---|
| Tension courant alternatif: | Monophasé 120V, 60Hz, CA seulement |
| Alimentation requise: | 1600W 14,2 amps. (for FGMV173QF, FGMV173QB/W/Q/M) |
| Puissance de sortie*: | 1000 W |
| Fréquence: | 2450 MHz (Classe B/Groupe 2)** |
| Dimensions extérieures: | 29 7/8"(L) x 16 13/32"(H) x 15 1/32"(P) |
| Dimensions de la cavité: | 20 15/16"(L) x 9 7/16"(H) x 14 13/32"(P) |
| Capacité de four à micro-ondes***: | 1,7 pi3. (45 l) |
| Uniformité de cuisson: | Plateau tournant |
| Poids: | Environ 61,7 lb (27,4 kg) net et 28,0 lb (12,4 kg) brut |
| Lumière de travail / de nuit: | 2 ampoules de 30 W chacune (ampoules incandescentes) |
| Lumière du four à micro-ondes: | 1 ampoule de 30 W chacune (ampoules incandescentes) |

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

** Ceci est le classement d'équipement de l'ISM (Industrial, Scientific and Medical) décrit dans la Norme Internationale CISPR11.

*** La capacité intérieure est calculée en mesurant la largeur maximale, la profondeur maximale et la hauteur maximale et en multipliant ces mesures. La contenance réelle est inférieure au résultat obtenu.

FCC - Federal Communications Commission.

DHHS - Conforme au règlement CFR Title 21 chapitre I section J du Department of Health and Human Services.

NHW - Santé et Bien-être social Canada.



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



- Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc. pour utilisation aux États-Unis ou au Canada.

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE DES GROS 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 des réparations ou du remplacement des pièces de tout appareil qui présente un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec celui-ci.

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement déterminable.
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 en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mal 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 votre 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, des 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 dans 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; l'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, les accidents, les incendies 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 concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

USA

1.800.944.9044

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



Canada

1.800.265.8352

Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada

L5V 3E4