

FRIGIDAIRE

Tout sur

Utilisation et entretien

Votre Micro-onde



TABLE DES MATIÈRES

BIENVENUE & FÉLICITATION	2	CAPTEUR DE CUISSON	19
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	2	CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES	21
NOMS DE PIÈCES	8	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	24
PANNEAU DE CONTRÔLE	9	VÉRIFICATION DE L'APPEL DE SERVICE	27
AVANT D'UTILISER	10	SPÉCIFICATIONS	27
CUISSON MANUELLE	11	GARANTIE	28
CUISSON AUTOMATIQUE	14		

BIENVENUE & FÉLICITATION

Questions ?

1-800-374-4432

(Etat unis)

1-800-265-8352

(Canada)

Veillez joindre le reçu de vente ici pour toute référence future.

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

Nous savons que vous allez apprécier votre nouveau four à micro-ondes et vous remercions d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous nous considérerez pour vos futurs achats.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce manuel d'utilisation et d'entretien fournit des instructions d'utilisation spécifiques pour votre modèle. Utilisez votre four à micro-ondes uniquement selon les instructions de ce manuel. Ces instructions ne sont pas destinées à couvrir toutes les conditions et situations possibles. Il faut faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien de tout appareil.

Veillez enregistrer votre modèle et numéros de série ci-dessous pour référence future.

Modèle Numero: _____

Numero de Serie: _____

Date D'achat: _____

BESOIN D'AIDE ?

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

Avant de faire appel au service, vous pouvez faire quelques choses pour nous aider à mieux vous servir.

Lisez ce manuel.

Il contient des instructions pour vous aider à utiliser et à entretenir correctement votre four micro-ondes.

Si vous avez reçu un four à micro-ondes endommagé ... contactez immédiatement le revendeur (ou le constructeur) qui vous a vendu le four à micro-ondes.

Gagnez du temps et de l'argent.

Vérifiez la section intitulée "Vérification des appels de service". Cette section vous aide à résoudre les problèmes courants qui peuvent survenir. Si vous avez besoin de service, vous pouvez vous détendre en sachant que l'aide est seulement un appel téléphonique. Une liste des numéros de service à la clientèle sans gratuits est incluse à la fin de ce manuel. Ou appelez le service à la clientèle de Frigidaire au 1-800-374-4432, 24 heures par jour, 7 jours par semaine.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES


Pour votre sécurité, les informations contenues dans ce manuel doivent être suivies pour minimiser les risques d'incendie ou d'explosion ou pour éviter des dommages matériels, des blessures ou la mort.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE

- N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte car le fonctionnement de la porte ouverte peut entraîner une exposition nocive à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas défaire ou altérer les verrouillages de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de la saleté ou des résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'elle ne soit pas endommagée : (1) porte (courbé), (2) charnières et loquets (cassés ou desserrés), (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- Le four ne doit pas être réglé ou réparé par quelqu'un d'autre que le personnel d'entretien qualifié.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Définitions

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



CAUTION

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



PRUDENCE

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

LISEZ TOUTES LES INFORMATIONS AVANT L'UTILISATION



CAUTION

Pour réduire les risques d'incendie, de brûlures, d'électrocution, de blessures corporelles ou d'exposition excessive à l'énergie micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de base, **y compris les sections suivantes**.

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
 - Lisez et suivez les « **PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES** » à la page 2.
 - Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir "**INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**" à la page 5.
 - Installez ou localiser cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
 - Certains produits comme les œufs entiers et les contenants scellés - par exemple, des bocaux de verre fermés - peuvent exploser et ne devraient pas être chauffés dans ce four à micro-ondes.
 - N'utilisez cet appareil que pour l'utilisation prévue décrite dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four à micro-ondes est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
 - Comme avec tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
 - N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
 - Cet appareil doit être entretenu uniquement par du personnel qualifié. Contacter l'agent de service agréé Electrolux le plus proche pour l'examen, la réparation ou l'ajustement.
 - Ne couvrez ou ne bloquez aucune ouverture sur l'appareil.
 - Ne stockez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
 - Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
 - Garder le cordon éloigné des surfaces chauffées.
 - Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir.
 - Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la page 26.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four à micro-ondes :
 - **Ne pas trop cuire les aliments. Faites attention à l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés dans le four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.**
 - Enlevez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four à micro-ondes.
 - **Si les matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes s'allument, laissez la porte du four à micro-ondes fermée, éteignez le four à micro-ondes et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation du fusible ou du panneau du disjoncteur.**
 - N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsque vous ne l'utilisez pas.
 - Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement visible ou l'ébullition lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'est pas toujours présent. **CELA POURRAIT ENTRAÎNER DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS EN BOUILLON SOUDAINEMENT LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.**
 - Pour réduire le risque de blessures aux personnes :
 - Ne pas surchauffer le liquide.
 - Agiter le liquide avant et à mi-cuisson.
 - N'utilisez pas de récipients à parois droites avec un col étroit. Utilisez un récipient à large ouverture.
 - Après le chauffage, laissez le récipient reposer dans le four à micro-ondes au moins 20 secondes avant de retirer le récipient.
 - Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
 - Nettoyez fréquemment les ouvertures de ventilation et les filtres à graisse. La graisse ne doit pas s'accumuler sur les ouvertures de ventilation, les volets ou les filtres à graisse.
 - Soyez prudent lorsque vous nettoyez le volet et les filtres à graisse. Les agents de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyants pour four à base de lessive, peuvent endommager les volets et les filtres à graisse.
 - Lorsque vous allumez de la nourriture sous le capot, allumez le ventilateur.
 - Cet appareil peut être utilisé au-dessus d'appareils de cuisson au gaz et électriques de 36 "de largeur ou moins.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent brûler le tampon et toucher les pièces électriques qui risquent de provoquer un choc électrique.



CAUTION

Si vous voyez un arc, appuyez sur le bouton Annuler et corrigez le problème.

ARC

Arc est le terme micro-ondes pour décrire des étincelles dans le four. L'arc est causé par :

- L'étagère en métal n'est pas installée correctement et touche donc le mur des micro-ondes.
- Un métal ou une feuille touchant le côté du four.

Déclaration de la Fédéral Communications Commission sur les interférences de fréquences radio (États-Unis seulement)

Cet équipement génère et utilise de l'énergie de fréquence ISM et, s'il n'est pas installé et utilisé correctement, en stricte conformité avec les instructions du fabricant, peut causer des interférences à la réception radio et télévision. Il a été testé et déclaré conforme aux limites de l'équipement ISM conformément à la partie 18 des règles de la FCC, qui sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle.

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

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Réinstallez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Eloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes dans une autre prise afin que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits de dérivation différents.

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

Instruction pour cordon court : a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. b) Des cordons longs ou des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées si les protections sont respectées lors de l'utilisation. c) Si un long cordon ou une rallonge est utilisé : 1) La puissance nominale du cordon ou de la rallonge doit être au moins égale à la puissance nominale de l'appareil ; 2) La rallonge doit être un cordon à trois fils de mise à la terre ; et 3) Le cordon le plus long doit être placé de telle sorte qu'il ne puisse pas tomber sur le comptoir ou sur le dessus de la table où il pourrait être tiré par des enfants ou causer des trébuchements involontaires.

HOTTES DE VENTILATION : 1) Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment - La graisse ne doit pas s'accumuler sur le capot ou le filtre. 2) Lorsque vous mettez des aliments sous le capot, mettez le ventilateur sous tension.

Faites attention lors du nettoyage du filtre de la hotte. Les agents de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyeurs pour four à base de lessive, peuvent endommager le filtre.

Convient pour une utilisation au-dessus de l'équipement de cuisson à gaz et électrique 36 pouces de large ou moins.

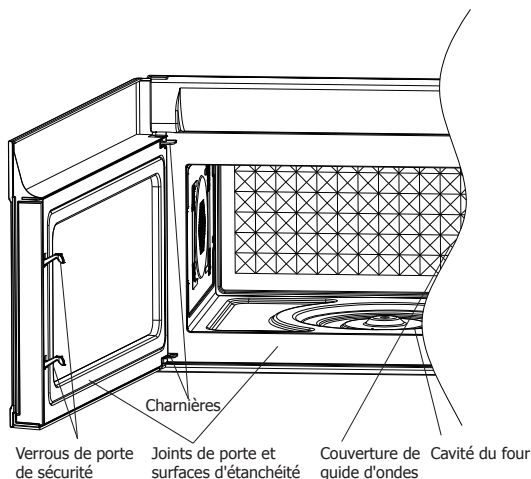
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

DÉBALLAGE ET EXAMEN DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Ouvrez le fond du carton, repliez les rabats en carton et inclinez le four à micro-ondes pour le poser sur un tampon en mousse plastique. Soulever le carton du four à micro-ondes et retirer tous les matériaux d'emballage, les instructions d'installation, le gabarit mural, le gabarit supérieur, le filtre à charbon, la plaque tournante et le support du plateau tournant. **CONSERVER LE CARTON CAR IL PEUT FACILITER L'INSTALLATION.**

- Retirez l'autocollant de l'extérieur de la porte, s'il y en a un.
- **NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDE**, situé à droite dans la cavité du four à micro-ondes. Vérifiez qu'il y a des instructions d'installation, un gabarit mural, un gabarit supérieur et un filtre au charbon de bois, qui sont utilisés lorsque la recirculation est choisie. Lisez les pièces jointes et **CONSERVEZ** le manuel d'utilisation et d'entretien.

Vérifiez le four à micro-ondes pour tout dommage, tel qu'une porte mal alignée ou pliée, des joints de porte endommagés et des surfaces d'étanchéité, des charnières et des loquets cassés ou desserrés et des bosses dans la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, n'utilisez pas le four à micro-ondes et contactez votre revendeur ou ELECTROLUX SERVICE. Voir les instructions d'installation pour plus de détails.



GROUNDING INSTRUCTIONS

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four à micro-ondes est équipé d'un cordon ayant un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre conformément au Code national de l'électricité et aux codes et règlements locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique.

CAUTION

Une mauvaise utilisation de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.

Exigences électriques

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

Les exigences électriques sont de 120 volts 60 Hz, AC seulement, 15 ampères. Ou une alimentation électrique plus protégée. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé desservant uniquement le four à micro-ondes.

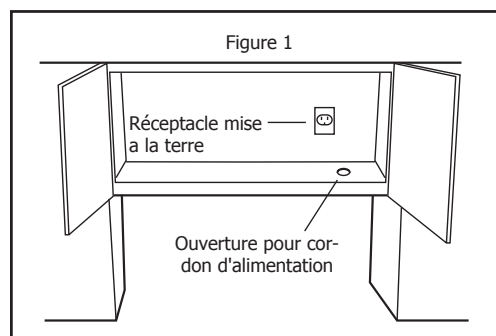
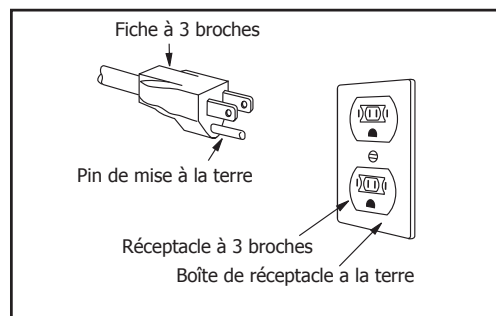
Le four à micro-ondes est équipé d'une prise de terre à 3 broches. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. **NE COUPEZ PAS OU NE RETIREZ PAS LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE EN TOUTES CIRCONSTANCES.**

N'UTILISEZ PAS DE CORDON D'EXTENSION.

Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise près de l'appareil. Le cordon d'alimentation et la fiche doivent être branchés à un circuit de dérivation de 120 volts AC, 60 Hz, 15 ampères ou plus, à une prise unique avec mise à la terre. Le réceptacle doit être situé à l'intérieur de l'armoire directement au-dessus de l'emplacement de montage du four à micro-ondes, comme illustré à la figure 1.

NOTES

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Ce manuel d'utilisation et d'entretien est précieux : lisez-le attentivement et conservez-le toujours à titre de référence. Un bon livre de cuisine à micro-ondes est un atout précieux. Vérifiez-le pour les principes de cuisson micro-ondes, les techniques, les conseils et les recettes.

N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans la plaque tournante et le support, et ne tournez pas le plateau tournant de sorte qu'un grand plat puisse être placé dans le four à micro-ondes. Le tourne-disque tournera à la fois dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens antihoraire.

TOUJOURS avoir de la nourriture dans le four à micro-ondes lorsqu'il est allumé pour absorber l'énergie micro-ondes.

Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes à des niveaux de puissance inférieurs à 100%, vous pouvez entendre le magnétron s'allumer et s'éteindre. Il est normal que l'extérieur du four à micro-ondes soit chaud au toucher lors de la cuisson ou du réchauffage.

La condensation est une partie normale de la cuisson au micro-ondes. L'humidité de la pièce et l'humidité dans les aliments influent sur la quantité d'humidité qui se condense dans le four à micro-ondes. Généralement, les aliments couverts ne causent pas autant de condensation que les aliments non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être bloquées.

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

Votre four à micro-ondes est évalué à 1050 watts en utilisant la procédure de test IEC. En utilisant des recettes ou des instructions d'emballage, vérifiez les aliments une minute ou deux avant le temps minimum et ajoutez le temps en conséquence.

À PROPOS DE LA CUISSON AU MICRO-ONDES

- Disposez les aliments avec soin. Placez les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Cuire pendant le temps le plus court indiqué et en ajoutant d'autres au besoin. Les aliments trop cuits peuvent fumer ou s'enflammer.
- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Vérifiez la recette ou le livre de cuisine pour des suggestions : serviettes en papier, papier ciré, film plastique micro-ondes ou un couvercle. Les couvertures empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire uniformément. Protéger avec de petits morceaux de papier d'aluminium les zones minces de viande ou de volaille pour éviter la cuisson excessive avant que les zones denses et épaisses soient bien cuites.
- Mélangez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retourner les aliments une fois au micro-ondes pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les grands articles comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
- Réarrangez les aliments tels que les boulettes à mi-cuisson, de haut en bas et du centre de l'assiette vers l'extérieur.
- Ajouter du temps de repos. Retirez la nourriture du four à micro-ondes et remuez, si possible. Couvrir pendant le temps de repos, ce qui permet à la nourriture de terminer sa cuisson sans trop cuire.
- Vérifiez la cuisson. Recherchez des signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes.

Les signes de cuisson comprennent :

- Les aliments bouillonnent partout, pas seulement au bord.
- Le centre du plat est très chaud au toucher.
- Les joints de cuisse de volaille se déplacent facilement.
- La viande et la volaille ne montrent pas de rose.
- Le poisson est opaque et s'écaille facilement avec une fourchette.

À PROPOS DES ALIMENTS

ALIMENT	FAIRE	NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none">• Piquer les jaunes d'œufs avant la cuisson pour éviter toute « explosion ».• Percez les peaux de pommes de terre, des pommes, des courges, des hot-dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe.	<ul style="list-style-type: none">• Faites cuire les œufs dans des coquilles.• Réchauffer les œufs entiers.• Sécher les noix ou les graines dans les coquilles.
Popcorn	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez du popcorn spécialement ensaché pour la cuisson au micro-ondes.• Écoutez en faisant souffler le maïs pour que le soufflement ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utilisez un tampon spécial de popcorn.	<ul style="list-style-type: none">• Pop-corn pop dans des sacs bruns réguliers ou des bols en verre.• Dépassez le temps maximum mentionné sur le paquet popcorn.
Nourriture pour bébés	<ul style="list-style-type: none">• Transférer les aliments pour bébés dans un petit plat et chauffer soigneusement, en remuant souvent. Vérifiez la température avant de servir.• Mettez les mamelons sur les bouteilles après les avoir chauffés et bien remués. Testez au « poignet » avant de nourrir le bébé.	<ul style="list-style-type: none">• Chauffez les bouteilles jetables.• Chauffez les bouteilles avec les mamelons.• Faites chauffer les aliments pour bébés dans les pots d'origine.
Générale	<ul style="list-style-type: none">• Percer les produits cuits au four avec remplissage après le chauffage pour libérer la vapeur et éviter les brûlures.• Remuez vivement les liquides avant et après le chauffage pour éviter tout « débordement ».• Utilisez un bol profond lorsque vous cuisez des liquides ou des céréales pour éviter les débordements.	<ul style="list-style-type: none">• Chauffer ou cuire dans des bocaux de verre fermés ou des contenants hermétiques.• c'est possible que des bactéries nocives ne peuvent pas être détruites au micro-onde.• frire• Bois sec, gourdes, herbes ou papiers humides.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À PROPOS DES USTENSILES ET DES COUVERTURES

Il n'est pas nécessaire d'acheter des nouveaux ustensiles de cuisine. De nombreux articles sont déjà dans votre cuisine et peuvent être utilisés avec succès dans votre nouveau four à micro-ondes. Assurez-vous que l'ustensile ne touche pas les parois intérieures pendant la cuisson.

Utilisez ces ustensiles pour cuisiner et réchauffer au micro-ondes en toute sécurité :

- la vitrocéramique (Pyroceram®), telle que Corningware®.
- verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- plastiques pour micro-ondes
- assiettes en papier
- poterie, grès et porcelaine pour micro-ondes
- plat à dorer (Ne pas dépasser le temps de préchauffage recommandé. Suivre les instructions du fabricant.)

Ces articles peuvent être utilisés pour réchauffer à court terme des aliments qui contiennent peu de gras ou de sucre :

- bois, paille, osier

NE PAS UTILISER

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

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

Les couvertures suivantes sont idéales :

- Les serviettes en papier sont bonnes pour recouvrir les aliments pour réchauffer et absorber les graisses pendant la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage.
- Une pellicule plastique spécialement marquée pour l'utilisation au micro-ondes peut être utilisée pour la cuisson et le réchauffage. NE laissez PAS de film plastique toucher les aliments. Évacuez la vapeur pour qu'elle puisse s'échapper.
- Les couvercles adaptés aux micro-ondes sont un bon choix car la chaleur est conservée près des aliments pour accélérer la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four à micro-ondes conviennent aux grandes viandes ou aux aliments qui ont besoin d'être attendris. N'utilisez PAS d'attaches métalliques. N'oubliez pas de refermer le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

Comment utiliser une feuille d'aluminium dans votre four à micro-ondes :

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

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

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

À PROPOS DES ENFANTS ET DE LA MICRO-ONDE

Les enfants de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes avec une personne de surveillance très proche d'eux. Entre 7 et 12 ans, la personne surveillante devrait être dans la même pièce.

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

À aucun moment, personne ne devrait pouvoir s'appuyer sur la porte du four à micro-ondes.

Les enfants devraient apprendre toutes les précautions de sécurité : utiliser des poignées, retirer les couvertures avec soin, porter une attention particulière aux emballages contenant des aliments croustillants car ils peuvent être très chauds.

Ne supposez pas que, parce qu'un enfant a maîtrisé une compétence culinaire, il / elle peut tout cuisiner.

Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir la fonction de verrouillage des enfants.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- Vérifiez les aliments pour voir s'ils sont cuits selon les températures recommandées par le ministère de l'Agriculture des États-Unis.

TEMP	ALIMENT
145°F (63°C)	- Pour le bœuf, l'agneau ou le veau coupé en steaks, côtelettes et rôti, poisson
160°F (71°C)	- Pour le porc frais, la viande hachée, les fruits de mer, les plats aux œufs, les plats préparés congelés et le bœuf, l'agneau ou le veau coupé en steaks, côtelettes et rôtis
165°F (74°C)	- Pour les restes, prêt-à-réchauffer réfrigéré, charcuterie et réaliser des aliments « frais », du poulet entier ou de la dinde, des poitrines de poulet ou de dinde et de la volaille hachée utilisée dans les hamburgers de poulet ou de dinde

NOTE

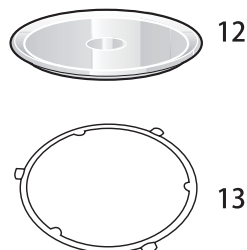
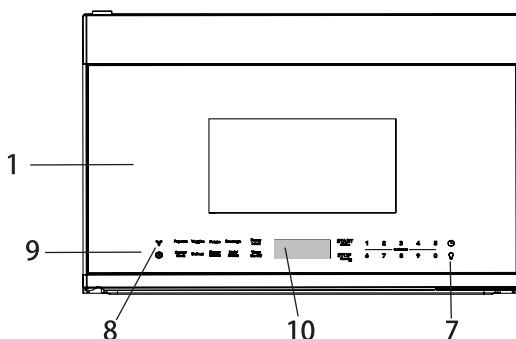
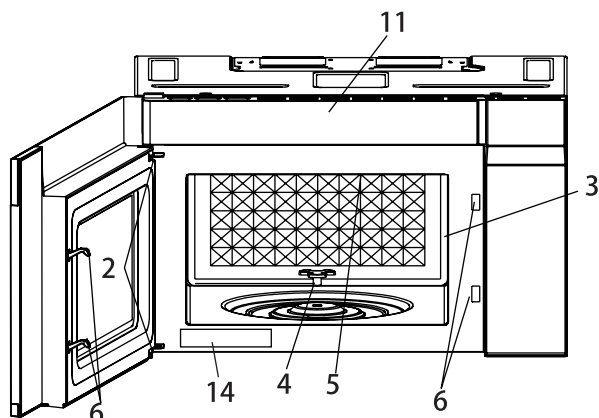
Ne faites pas cuire des volailles entières et farcies. Cuire la farce séparément à 165 ° F.

Pour tester la cuisson, insérer un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense à l'écart de la graisse ou de l'os. Ne JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments pendant la cuisson, à moins d'être approuvé pour l'utilisation du four à micro-ondes.

- Utilisez TOUJOURS des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation d'ustensiles qui sont en contact avec des aliments chauds. Une quantité suffisante de chaleur provenant des aliments peut être transférée à travers des ustensiles pour provoquer des brûlures cutanées.
- Évitez les brûlures de vapeur en dirigeant la vapeur loin du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné du couvercle et ouvrez délicatement les sachets de cuisson au maïs et au four à l'écart du visage.
- Restez près du four à micro-ondes pendant son utilisation et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin de ne pas risquer de trop cuire les aliments.
- N'utilisez JAMAIS la cavité pour ranger des livres de cuisine ou d'autres articles.
- Choisir, entreposer et manipuler les aliments avec soin pour préserver leur haute qualité et minimiser la propagation des bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus d'aliments peuvent causer des arcs électriques et / ou des incendies.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des articles du four à micro-ondes afin que l'ustensile, vos vêtements ou vos accessoires ne touchent pas les loquets des portes de sécurité.
- Gardez la feuille d'aluminium utilisée pour le blindage à au moins 1 pouce des murs, du plafond et de la porte.

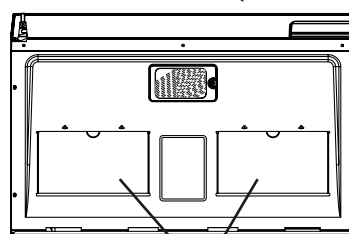
NOM DES PIÈCES

VUE DE FACE





VUE DE DESSOUS

(L'avant du four à micro-ondes)



(L'arrière du four à micro-onde)

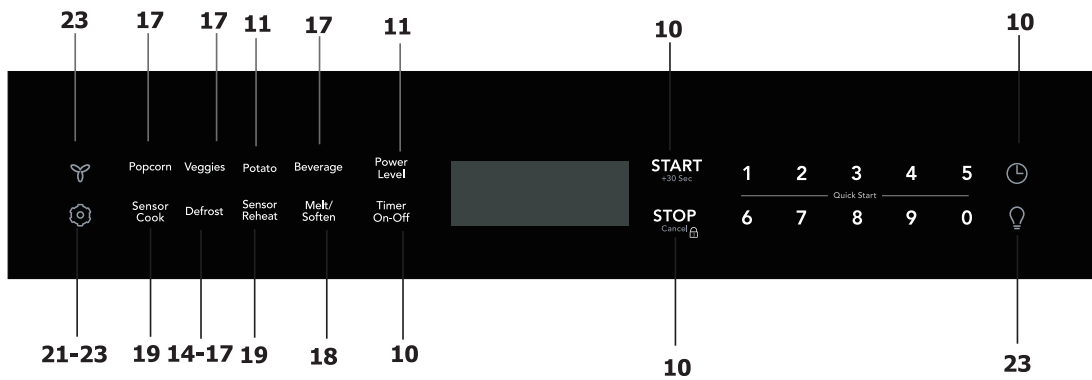
14 Filtre de graisse

- 1 Porte du four à micro-ondes avec fenêtre transparente
- 2 charnières de porte
- 3 couverture de guide d'onde :
NE PAS ENLEVER.
- 4 Arbre du moteur du plateau tournant
- 5 Lumière du four à micro-ondes
Il s'allume lorsque le four à micro-ondes fonctionne ou que la porte est ouverte.
- 6 loquets de porte de sécurité
Le four à micro-ondes ne fonctionnera que si la porte est bien fermée.
- 7 lumière hi lo pad 
Appuyez sur la lumière une fois pour haute, deux fois pour faible, trois fois pour l'extinction.
- 8 Ventilateur hi / lo / off 
Appuyez une fois sur le ventilateur pour le haut, deux fois pour le bas, trois fois pour le désactiver.
- 9 Panneau de commande Touch-Auto
- 10 Affichage du temps : Affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes

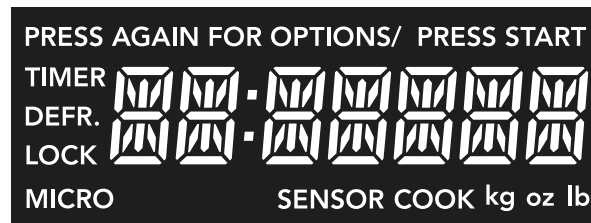
- 11 Ouverture de ventilation
- 12 Verre de plaque tournante amovible
Placer le plateau en verre sur l'accouplement de l'arbre du moteur du plateau tournant.
- 13 Support de plateau tournant amovible
Installez le support du plateau tournant sur le fond du four à micro-ondes, en centrant le support du plateau tournant autour de l'accouplement du plateau tournant. Ensuite, placez le plateau en verre du plateau tournant sur l'accouplement du moteur du plateau tournant.
- 14 Étiquette de classement (modèle et numéro de série)

PANNEAUX DE CONTROLE

Le numéro à côté de l'illustration du panneau de contrôle indique les pages sur lesquelles se trouvent des descriptions de fonctions et des informations d'utilisation.



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





AVANT D'UTILISER

1. Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de lire et de comprendre complètement ce guide d'utilisation et d'entretien.
2. Avant d'utiliser le four à micro-ondes sur toute la gamme, suivez ces procédures :
 - Branchez le four. Fermez la porte. L'affichage du four indiquera 12 :00.
 - Si aucune opération n'est effectuée après 1 minute, le four affichera 12 :01.
3. Réglez l'heure. Voir ci-dessous.


POUR REGLER L'HEURE

- Supposons que vous vouliez entrer l'heure correcte du jour 12:30 (A.M ou P.M.).

Touche	L'écran affiche :
1. 	12:00
2. 	12:30
3. START +30 Sec	12:30

POUR REGLER LA MINUTERIE

- Réglez la minuterie pour 3 minutes

Touche	L'écran affiche :
1. Minuterie On-Off	ENTER TIME
2. 	3:00
3. Minuterie On-Off	3:00

Then time will count down

NOTE

1. L'ouverture de la porte pendant le compte à rebours de la minuterie ne mettra pas en pause la minuterie en cours.
2. Pour annuler la minuterie active, appuyez une fois sur la touche Timer On / Off.

STOP/ANNULER

Appuyez sur le bouton **STOP / ANNULER** pour :


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

MANUEL DE CUISSON

UTILISATION D'UNE SEULE TOUCHE POUR COMMENCER

Il s'agit d'un tampon qui permet de gagner du temps et de démarrer automatiquement la cuisson 2 secondes après la sélection. Les touches numériques 1 à 9 peuvent être touchées pour une cuisson automatique de 1 à 9 minutes.

- **Supposons que vous voulez cuisiner 3 minutes à 100% de puissance.**

Touche	L'écran affiche :
2. 	3:00 Temps de décompte automatique après 2 secondes

NOTE

"Food" s'affiche si un cycle de cuisson à démarrage rapide ou une touche +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes qui suivent le placement des aliments dans le four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermer la porte pour effacer " Food " de l'affichage.

AJOUTER 30 SEC.

C'est un tampon qui permet de gagner du temps. C'est une fonction simplifiée qui vous permet de régler et démarrer rapidement la cuisson au micro-ondes à 100% de puissance.

- **Supposons que vous vouliez régler et démarrer la cuisson au micro-ondes à 100% pendant 30 SEC.**

Touche	L'écran affiche :
1. START +30 Sec	:30 Ensuite, le temps va décompter




NOTE

1. Le temps de cuisson peut être prolongé de 30 secondes en appuyant sur la touche ajouter 30 sec (uniquement en mode manuel). Le temps de cuisson est prolongé jusqu'à un maximum de 99 minutes 99 secondes.
2. "Food" sera affichés si un cycle de cuisson à démarrage rapide ou la touche +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes qui suivent le placement des aliments dans le four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermer la porte pour effacer " Nourriture " de l'affichage.

RÉGLAGE DE LA CUISSON À TEMPS AVEC UN NIVEAU DE PUISSANCE

Cette fonction vous permet de programmer un temps de cuisson et une puissance spécifique. Pour de meilleurs résultats, il y a 10 réglages de niveau de puissance en plus de la puissance ÉLEVÉE (100%). Reportez-vous au tableau "Niveaux de puissance micro-ondes".

- **Supposons que vous vouliez cuisiner pendant cinq minutes à une puissance de 80%.**

Touche	L'écran affiche :
1.   	5:00
2. NIVEAU DE PUISSANCE	PL-HI
3. NIVEAU DE PUISSANCE	PL-90
4. NIVEAU DE PUISSANCE	PL-80
5. START +30 Sec	5:00 Ensuite, le temps va décompter

NOTE

Si vous ne sélectionnez pas de niveau de puissance, le four cuit automatiquement à puissance ÉLEVÉE (100%).

Pomme de terre

Supposons que vous voulez cuisiner 1-4 pommes de terre au four.

Touche	L'écran affiche :
1. Potato	POTATO
2. START +30 Sec	POTATO Ensuite, le temps va décompter

RÉGLAGE DE LA CUISSON EN DEUX ÉTAPES

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

- **Pour définir un cycle de cuisson en deux étapes. La première étape consiste en un temps de cuisson de 2 minutes à une puissance de cuisson de 30%, puis un temps de cuisson de 4 minutes à une puissance de cuisson de 70%.**

Touche	L'écran affiche :
1. (2) (0) (0)	2:00
2. NIVEAU DE PUISSANCE X 8	PL-30
3. (4) (0) (0)	4:00
4. NIVEAU DE PUISSANCE X 8	PL-70
5. START +30 Sec	2:00

Ensuite, le temps va décompter

MANUEL DE CUISSON

NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent des puissances de cuisson différentes. Plus la puissance de cuisson est faible, plus la cuisson est lente. Chaque chiffre de 1 à 9 représente un pourcentage différent d'une la puissance de cuisson complète.

Le tableau suivant indique le pourcentage de puissance de cuisson indiqué par chaque touche numérique et le nom de la puissance de cuisson généralement utilisé.

Le tableau vous indique également quand utiliser chaque puissance de cuisson. Suivez la recette ou les instructions du paquet de nourriture si disponible.

NOTE : Reportez-vous à un livre de recettes fiable pour les temps de cuisson basés sur la puissance de cuisson de 1000 watts de votre four à micro-ondes.

PUISSANCE DE CUISSON	NIVEAU	QUAND L'UTILISER
100% de la pleine puissance	Elevé	<ul style="list-style-type: none">● Chauffage rapide les plats cuisinés et les aliments à forte teneur en eau, tels que les soupes et les boissons.● Cuisson des coupes de viande, de viande hachée ou de poulet.
9 = 90% de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none">● Chauffage des soupes à la crème.
8 = 80% de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none">● Chauffer le riz, les pâtes ou les ragoûts.
7 = 70% de la pleine puissance	Moyen-élevé	<ul style="list-style-type: none">● Cuisson et chauffage d'aliments nécessitant une puissance de cuisson inférieure à élever (par exemple, poisson entier et pain de viande) ou lorsque la cuisson est trop rapide.● Réchauffer une seule portion de nourriture.
6 = 60% de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none">● Cuisiner qui nécessite des soins particuliers, tels que des plats à base de fromage et d'œufs, du pouding et des crèmes anglaises.● Terminer la cuisson des casseroles.
5 = 50% de la pleine puissance	Moyen	<ul style="list-style-type: none">● Cuisson du jambon, de la volaille entière et des rôtis.● Sims ragoût.
4 = 40% de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none">● Faire fondre le chocolat.● Chauffage des pâtisseries.
3 = 30% de la pleine puissance	Moyen-bas, dégivrage	<ul style="list-style-type: none">● De Dégivrer manuellement les aliments précuits et autres, comme le pain, le poisson, la viande et la volaille.
2 = 20% de la pleine puissance		<ul style="list-style-type: none">● Ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
1 = 10% de la pleine puissance	Bas	<ul style="list-style-type: none">● Garder la nourriture au chaud.● Eliminer le froid des fruits.
0 = 0% de la pleine puissance	None	<ul style="list-style-type: none">● Temps de repos au four.

CUISSON AUTOMATIQUE

UTILISATION DE DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

Trois séquences de dégivrage sont préréglées dans le four. La fonction de dégivrage automatique vous fournit la meilleure méthode de décongélation pour les aliments congelés. Le guide de cuisson vous montrera quelle séquence de dégivrage est recommandée pour les aliments que vous voulez décongeler.

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

1. **VIANDE**
2. **VOLAILLES**
3. **POISSONS**

Le poids disponible est de 0.1-6.0 lb.

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

Touche	L'écran affiche :
1. DÉGIVRER	APPUYEZ DE NOUVEAU SUR OPTIONS / PRESS START MEAT
2. DÉGIVRER	APPUYEZ DE NOUVEAU SUR OPTIONS / PRESS START POULTRY
3. DÉGIVRER	APPUYEZ DE NOUVEAU SUR OPTIONS / PRESS START FISH
4. START +30 Sec	1 ENTER WEIGHT lb
5. ① et ② Pour entrer le poids	APPUYEZ SUR START 1.2 lb
6. START +30 Sec	DEFR FISH

Ensuite, le temps va décompter

NOTE

Le four émet un bip pendant le cycle de DÉGIVRAGE. À ce moment, ouvrez la porte et tournez, séparez ou réarrangez la nourriture. Enlever les parties qui ont décongelé. Remettre les portions congelées dans le four et appuyer sur START pour reprendre le cycle de dégivrage.

CONSEILS D'EXPLOITATION

- Pour de meilleurs résultats, retirer le poisson, les mollusques et crustacés, la viande et la volaille de leur emballage d'origine en papier ou plastique fermé (emballage). Sinon, l'emballage maintiendra la vapeur et le jus à proximité des aliments, ce qui peut provoquer la cuisson de la surface extérieure des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, roulez votre viande hachée en boule avant de la congeler. Pendant le cycle de DÉGIVRAGE, le micro-ondes signalera quand il est temps de retourner la viande. Grattez tout excès de givre de la viande et continuez la décongélation.
- Placer les aliments dans des contenants peu profonds ou sur une grille de rôtissage à micro-ondes pour récupérer les égouttements.

Ce tableau montre les sélections de type de nourriture et les poids que vous pouvez définir pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, desserrer ou retirer le couvercle des aliments.

TOUCHE	Catégorie	POIDS vous pouvez définir (dixièmes de livre)
Dégivrage	Viande	0.1 à 6.0
Dégivrage	Volaille	0.1 à 6.0
Dégivrage	Poisson	0.1 à 6.0

Table de conversion de poids

Vous êtes probablement habitué à mesurer la nourriture en livres et en onces qui sont des fractions de livre (par exemple, 4 onces équivalent à 1/4 livre). Cependant, pour entrer le poids de la nourriture dans Le dégivrage automatique, vous devez spécifier les livres et les dixièmes de livre.

Si le poids sur l'emballage alimentaire est en fractions de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

Equivalent du poids	
OUNCES	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 quart de livre
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 One Pound

NOTE

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

CUISSON AUTAUMATIQUE

TABLEAU DE DÉGIVRAGE AUTO

NOTE : La viande de forme irrégulière et les grandes coupes grasses de viande doivent être protégées avec du papier d'aluminium au début de la séquence de dégivrage.

RÉGLAGES DE VIANDE

ALIMENT	REGLAGE	AU BEEP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
BOEUF			
Bœuf haché, en vrac	VIANDE	Retirer les parties décongelées avec une fourchette. Tourner. Retourner le reste au four.	Ne pas décongeler moins de 1/4 lb. Congeler en forme de boule.
Bœuf haché, galettes	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Ne pas décongeler des galettes moins de 2 oz. Appuyer sur le centre lors de la congélation.
Steak rond	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.	Placer dans un plat micro-ondes.
Steak de filet	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.	Placer dans un plat micro-ondes.
Ragoût de bœuf	VIANDE	Retirer les parties décongelées avec une fourchette. Séparer le reste.	Placer dans un plat micro-ondes.
Pot rôti, rôti de mandrin	VIANDE	Retourner le reste au four.	Placer dans un plat micro-ondes.
Côte rôti	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.	Placer dans un plat micro-ondes.
Rôti de croupion roulé	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.	Placer dans un plat micro-ondes.
AGNEAU			
Cubes pour le ragoût	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.	Placer dans un plat micro-ondes.
Côtelettes (1 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Retirer les parties décongelées avec une fourchette. Retourner le reste au four.	Placer dans un plat micro-ondes.
Côtes de porc			
(1/2 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat micro-ondes.
Hot Dogs	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat micro-ondes.
Côtes levées de style campagnard	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.	Placer dans un plat micro-ondes.
Saucisses	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat micro-ondes.
Saucisse en vrac	VIANDE	Retirer les parties décongelées avec une fourchette. Tourner. Retourner le reste au four.	Placer dans un plat micro-ondes.
Filet de porc, désossé	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.	Placer dans un plat micro-ondes.

CUISSON AUTOMATIQUE

TABLEAU DE DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE (SUITE)

RÉGLAGES DE VOLLAILE

ALIMENT	RÉGLAGE	AU BIP
POULET Entier (jusqu'à 6 lb) Morceaux	VOLLAILE	Retourner le côté poitrine vers le bas. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium. Séparer les pièces et réorganiser. Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.
CORNOUAILLAIS POULES entière	VOLLAILE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.
TURKEY Breast (up to 6 lbs)	VOLLAILE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.

RÉGLAGES DE POISSON

ALIMENT	RÉGLAGE	AU BIP
POISSON Filets Steaks	POISSON POISSON	Tourner. Séparer les filets partiellement décongelés, si possible. Séparez et réorganisez.
Entier	POISSON	Tourner.
FRUITS DE MER La chair de crabe Queues de homard Crevette Escalopes	POISSON POISSON POISSON POISSON	Briser. Tourner. Retourner et réorganiser. Séparez et réorganisez. Séparez et réorganisez.

CUISSON AUTOMATIQUE

CONSEILS DE DÉGIVRAGE

- Lors de l'utilisation du dégivrage automatique, le poids à entrer est le poids net (le poids de la nourriture moins le récipient).
- Avant de commencer, assurez-vous d'enlever tous les attaches en métal qui viennent souvent avec des sacs de nourriture congelés, et remplacez-les par des cordes ou des bandes élastiques.
- Ouvrez les récipients, tels que les cartons, avant de les placer dans le four.
- Toujours fendre ou percer des sachets en plastique ou des emballages.
- Si les aliments sont emballés sous film d'aluminium, enlevez le papier d'aluminium et placez les aliments dans un contenant approprié.
- Fendez la peau de la nourriture à peau, comme la saucisse.
- Plier les sachets en plastique de nourriture pour assurer même la décongélation.
- Toujours sous-estimé le temps de décongélation. Si les aliments décongelés sont encore glacés au centre, retournez-les au four à micro-ondes pour plus de dégivrage.
- La durée du dégivrage varie en fonction du degré de congélation des aliments.

RÉGLAGE POPCORN

La touche tactile Quick Popcorn vous permet de faire souffler des sacs de popcorn micro-ondes commercialisés à raison de 3,3, 3,0 et 1,75 once. Souffler seulement un paquet à la fois. Si vous utilisez une machine popcorn micro-onde, suivez les instructions du fabricant.

- **Supposons que vous voulez souffler un 3,3 oz. de popcorn**

Touche	L'écran affiche :
1 POPCORN	3.3
2. START +30 Sec	POPCORN

Ensuite, le temps va décompter

Appuyez sur la touche	Sélection	QUANTITÉ
Pop corn	3,3	3,3 oz (94g)
Pop corn	3,0	3,0 oz (85g)
Pop corn	1,75	1,75 oz (50g)

- La forme de l'emballage affecte la vitesse de dégivrage des aliments. Les paquets peu profonds décongèlent plus rapidement qu'un bloc profond.
- Lorsque la nourriture commence à décongeler, séparez les morceaux. Les pièces séparées se dégèlent plus facilement.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments telles que les ailes de poulet, les extrémités des pattes, les queues de poisson ou les zones qui commencent à chauffer. Assurez-vous que la feuille ne touche pas les côtés, le haut ou le bas du four. La feuille peut endommager la doublure du four.
- Pour de meilleurs résultats, laissez les aliments reposer après le dégivrage. (Pour plus d'informations sur le temps de repos, voir la section "Conseils de cuisson au micro-ondes").
- Retourner les aliments pendant le dégivrage ou le temps de repos. Séparez et enlevez la nourriture au besoin.

RÉGLAGE DE BOISSON

- **Supposons que vous voulez réchauffer 1 tasse de boisson**

Touche	L'écran affiche :
1. BEVERAGE	1 CUP
2. START +30 Sec	BEVERAGE

Ensuite, le temps va décompter

Appuyez sur la touche	Sélection
Boisson	1 Tasse
Boisson	2 Tasses

RÉGLAGE DES LÉGUMES

La touche tactile Veggies vous permet de cuisiner des légumes frais et surgelés.

- **Supposons que vous vouliez faire cuire des légumes congelés.**

Touche	L'écran affiche :
1. VEGGIES	FRESH VEGGIES

CUISSON AUTAUMATIQUE

2. VEGGIES

FROZEN
VEGGIES

3. START +30 Sec

FROZEN
VEGGIES

Ensuite, le temps va décompter

Touche	Aliments
Légumes x 1	Légumes frais
Légumes x 2	Légumes surgelés

Appuyez plusieurs fois sur la touche Veggie pour passer d'une sélection Fresh Frozen à une autre.

RÉGLAGE FONDRE / AMOLIR

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

- **Supposons que vous voulez faire fondre 4 oz. de chocolat.**

Touche	L'écran affiche :
--------	-------------------

1. FONDRE / AMOLIR

MELT
BUTTER

2. FONDRE / AMOLIR

MELT
CHOCOLATE

3. START +30 Sec

ENTER
2-4-8

4. (4)

4

5. START +30 Sec

MELT
CHOCOLATE

Ensuite, le temps va décompter

Touche	Aliment	QUANTITÉ	Touche
Fondre / ramollir x1	Beurre fondu	1 bâton	1
		2 bâtons	2
Fondre / ramollir 2	Faire fondre le chocolat	2 oz.	2
		125 grammes.	4
		8 oz	8
Fondre / ramollir 3	Adoucir la crème glacée	1 pinte	1
		1,5 Quart	2
Fondre / ramollir 4	Adoucir le fromage crémeux	3 oz	3
		8 oz	8

RÉGLAGE FONDRE / AMOLIR

CATÉGORIE	DIRECTION	QUANTITÉ
BEURRE	Déballer et placer dans un récipient micro-ondes. Pas besoin de couvrir le beurre. Remuez à la fin de la cuisson pour terminer la fusion.	1 ou 2 bâtons
CHOCOLAT	Des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat à cuire peuvent être utilisés. Déballer les carrés et les placer dans un récipient micro-ondes. Remuez à la fin du cycle pour terminer la fusion.	2, 4 ou 8 oz
CRÈME GLACÉE	Placer le récipient dans le four. La crème glacée sera assez douce pour faciliter le ramassage.	1 Pinte, 1,5 Quart.
FROMAGE CREMEUX	Déballer et placer dans un récipient micro-ondes. Le fromage crémeux sera à température ambiante et prêt à l'emploi dans la recette.	3 ou 8 oz

CAPTEUR DE CUISSON

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU CAPTEUR

Le capteur de cuisson vous permet de cuisiner la plupart de vos aliments préférés sans sélectionner les temps de cuisson et les niveaux de puissance. L'affichage indiquera Détection pendant la période de détection initiale.

Le four détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité provenant des aliments, il indique au four combien de temps il peut chauffer. L'affichage indiquera le temps de chauffage restant. Pour de meilleurs résultats pour la cuisson par capteur, suivez ces recommandations.

1. Les aliments cuits avec le système de détection doivent être à la température de stockage normale.
2. Toujours utiliser des contenants pour micro-ondes.
3. Faites correspondre la quantité à la taille du conteneur. Remplissez les récipients au moins à moitié pour de meilleurs résultats.

UTILISATION DU CAPTEUR DE CUISSON

L'utilisation du CAPTEUR DE CUISSON vous permet de cuire des aliments préparés au four à micro-ondes sans avoir besoin de programmer des durée et des puissances de cuisson.

- **Supposons que vous vouliez faire cuire une pizza surgelée avec un capteur.**

Touche	L'écran affiche :
1. CAPTEUR DU CUISSON	BACON
2. CAPTEUR DU CUISSON	FROZEN DINNER
3. CAPTEUR DU CUISSON	RICE
4. CAPTEUR DU CUISSON	FROZEN BREAKFAST
5. CAPTEUR DU CUISSON	FROZEN PIZZA
6. START +30 Sec	FROZEN PIZZA

Les sélections capteur de cuissons sont effectuées en touchant plusieurs fois la touche Cook Cooking.

4. Assurez-vous que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de placer les aliments dans le four. Les gouttes d'humidité qui se transforment en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.
5. Les aliments doivent toujours être recouverts d'un film plastique micro-ondable, d'un papier ciré ou d'un couvercle. N'utilisez jamais de couvercles en plastique étanches. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper et provoquer la suralimentation.
6. N'ouvrez pas la porte et n'appuyez pas sur la touche STOP pendant le temps de détection. Lorsque le temps de détection est écoulé, le four émet un bip et le temps de cuisson restant apparaît dans la fenêtre d'affichage. À ce moment, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, tourner, réarranger la nourriture.

UTILISATION DU CAPTEUR DE RÉCHAUFFAGE

L'utilisation du CAPTEUR DE RÉCHAUFFAGE vous permet de préparer des aliments courants préparés au micro-ondes sans sélectionner les durées de cuisson et les niveaux de puissance.

- **Supposons que vous vouliez réchauffer des rouleaux.**

Touche	L'écran affiche :
1. CAPTEUR DE RÉCHAUFFAGE	DINNER PLATE
2. CAPTEUR DE RÉCHAUFFAGE	SOUP SAUCE
3. CAPTEUR DE RÉCHAUFFAGE	CASSERO LE
4. CAPTEUR DE RÉCHAUFFAGE	ROLLS
5. START +30 Sec	ROLLS

Les sélections du capteur de réchauffage sont effectuées en appuyant plusieurs fois sur la touche du capteur de réchauffage.

CAPTEUR DE CUISSON

TABLEAU DU CAPTEUR DE CUISSON

CATÉGORIE	DIRECTION	QUANTITÉ
Bacon	Placer les tranches de bacon sur un bac à lard à micro-ondes pour de meilleurs résultats. (Utilisez une assiette à dîner garnie de serviettes en papier si le support n'est pas disponible).	1-3 tranches
Dîner surgelé	Placer dans un récipient micro-ondes de taille appropriée. Couvrir d'un film plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer 3 minutes.	10 oz. / 20 oz.
Riz	Placer le riz et deux fois plus de liquide (eau, poulet ou bouillon de légumes) dans un plat à micro-ondes de 2 litres. Couvrir d'un film plastique et d'un évent. Après la cuisson, laisser reposer 10 minutes. Remuez le riz moelleux.	1-2 tasses Utilisez du riz à grain moyen ou long. Cuire le riz instantané en suivant les instructions sur l'emballage.
Petit déjeuner congelé	Placer dans un récipient micro-ondes de taille appropriée. Couvrir d'un film plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer 3 minutes.	8-12 oz.
Pizza congelée	Retirer la boîte. Placer sur une assiette micro-ondes de taille appropriée. Pour la pizza micro-ondable préemballée, suivez les instructions sur l'emballage.	8-12 oz.

TABLEAU DU CAPTEUR

CATÉGORIE	DIRECTION	QUANTITÉ
Assiette à diner	Placez sur une assiette basse. Couvrir avec une enveloppe en plastique. Laisser reposer 3 minutes après la cuisson.	1 assiette
Soupe / Sauce	Placer dans une casserole au micro-ondes peu profonde. Couvrir avec une enveloppe en plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer 3 minutes.	1-2 tasses
Casserole / Lasagne	Placer dans un bol micro-ondes ou une casserole. Couvrir avec une enveloppe en plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer 3 minutes.	1-4 portion
Rouleaux / Poisson		1-3 pièces

CARACTÉRISTIQUES UTILES

RÉFÉRENCE UTILISATEUR

Cette section donne des instructions pour l'utilisation de chaque fonction. Veuillez lire attentivement cette section.


USER PREF

Le four à micro-ondes a des paramètres qui vous permettent de personnaliser l'opération pour votre convenance. Voici le tableau montrant les différents paramètres. Touchez plusieurs fois la touche user pref pour faire défiler jusqu'à la fonction de réglage désirée.

Appuyez sur la touche	Option
User Pref x 1	Volume faible / moyen / élevé / éteint
User Pref x 2	Poids lb / kg
User Pref x 3	Plaque tournante
User Pref x 4	Économie d'énergie
User Pref x 5	Le mode démo



RÉGLAGE DU VOLUME BAS / MOYEN / ÉLEVÉ / ÉTEINT

- Supposons que vous vouliez activer le volume.

Touche	L'écran affiche :
1. 	VOLUME ON
2. START +30 Sec	ON

RÉGLAGE DU POIDS LB / KG

- Supposons que vous voulez basculer entre poids et kilogrammes.




Touche	L'écran affiche :
1. 	VOLUME ON
2. 	LB/KG
3. START +30 Sec	KG

Affichez pendant 2 secondes puis effacez.

CARACTÉRISTIQUES UTILES

RÉGLAGE DE LA PLAQUE TOURNANTE ON / OFF





- Supposons que vous vouliez allumer la plaque tournante. La plaque tournante ne peut pas être désactivé dans les modes Convection.

Touche	L'écran affiche :
1. 	VOLUME LOW
2. 	LB/KG
3. 	TURN TABLE ON
4. START +30 Sec	TT OFF

Affichez pendant 2 secondes puis effacez.

RÉGLAGE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Supposons que vous voulez entrer dans Power Save






Touche	L'écran affiche :
1. 	VOLUME ON
2. 	LB/KG
3. 	TURN TABLE ON OFF
4. 	POWER SAVE OFF ON
5. START +30 Sec	ON OFF

Affichez pendant 2 secondes puis effacez.

CARACTÉRISTIQUES UTILES

RÉGLAGE DU MODE DEMO



- Supposons que vous vouliez entrer en mode démo.

Touche	L'écran affiche :
1. 	VOLUME ON
2. 	LB/KG
3. 	TURN TABLE ON OFF
4. 	POWER SAVE OFF ON
5. 	DEMO OFF ON
6. START +30 Sec	ON OFF

Affichez pendant 2 secondes puis effacez.

UTILISATION DU VENTILATEUR D'ÉVACUATION

- Supposons que vous vouliez régler la vitesse du ventilateur d'évacuation sur HIGH à partir de la position OFF.

Touche	L'écran affiche :
1. 	HIGH
2. 	LOW

Éteignez le ventilateur si vous le souhaitez

NOTE




Si la température de la cuisinière ou de la cuisinière située sous le four devient trop élevée, le ventilateur se met automatiquement en marche pour protéger le four.

Il peut être en marche jusqu'à une heure pour refroidir le four. Lorsque cela se produit, la touche évacuation n'éteint pas le ventilateur.

UTILISATION DE LA LUMIÈRE DE LA TABLE DE CUISSON

La touche contrôle la lumière de la table de cuisson. Si le voyant est éteint, le premier contact du voyant allume le voyant HIGH, la deuxième touche LOW et le troisième touche OFF.

- Supposons que vous vouliez régler la lumière sur HIGH à partir de la position OFF.

Touche	L'écran affiche :
1. 	HIGH
2. 	LOW
3. 	OFF

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage. Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lumières.

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est en acier et en plastique préenduit. Nettoyez l'extérieur avec un savon doux et de l'eau ; rincer et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyant ménager ou abrasif.

PORTE

Débranchez le cordon d'alimentation ou désactivez le four en réglant verrouillage enfant avant le nettoyage afin d'éviter toute manipulation imprévue.

Essuyez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon doux pour enlever les déversements et éclaboussures. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment avec un chiffon doux. Évitez l'utilisation de vaporisateur et d'autres nettoyants agressifs car ils peuvent tacher, strier ou émailler la surface de la porte.

EASY CARE™ ACIER INOXYDABLE (certains modèles)

La finition de votre four à micro-ondes peut être faite avec de l'acier inoxydable Easy Care™ (certains modèles). Nettoyez l'inox avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux et propre. N'UTILISEZ AUCUN produit de nettoyage acheté en magasin, comme des nettoyants en acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque. Il est recommandé d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre.

INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car peu de chaleur est générée sur les surfaces intérieures ; par conséquent, il n'y a pas de cuisson et de mise en place de déversements ou d'éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez avec un chiffon doux et de l'eau chaude. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DURS OU DE TAMPONS À RÉCURER. Pour les taches plus lourdes, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux ; rincer abondamment à l'eau chaude. La grille peut être nettoyée avec de l'eau chaude savonneuse, rincée et séchée.

COUVERTURE DE GUIDE D'ONDES

La couverture du guide d'ondes est située au plafond dans la cavité du four à micro-ondes. Il est fabriqué à partir de mica, donc nécessite un soin particulier. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer une bonne performance du four à micro-ondes. Essuyer soigneusement avec un chiffon humide les éclaboussures de nourriture sur la surface du couvercle immédiatement après leur apparition. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou éventuellement prendre feu. N'ENLEVEZ PAS LE COUVERCLE DE GUIDE D'ONDE.

Enlèvement des odeurs

De temps en temps, une odeur de cuisson peut rester dans le four à micro-ondes. Pour retirer, mélanger 1 tasse d'eau, un zeste de citron et plusieurs clous de girofle entiers dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses. Bouillir pendant plusieurs minutes en utilisant 100% de puissance. Laisser reposer dans le four à micro-ondes jusqu'à refroidissement. Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux.

PLAQUE TOURNANTE / SUPPORT DE PLAQUE TOURNANTE

La plaque tournante et le support la plaque tournante peuvent être retirés pour un nettoyage facile. Lavez-les dans de l'eau douce et savonneuse. Pour les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Ils sont également résistants au lave-vaisselle. Utilisez le panier supérieur du lave-vaisselle. Le support de la plaque tournante n'est pas étanche. L'excès d'eau ou les déversements doivent donc être essuyés immédiatement.

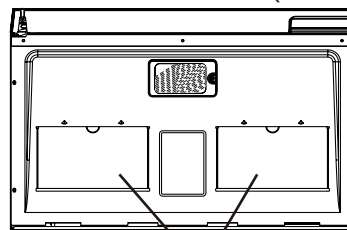
FILTRE À GRAISSE

Le filtre doit être nettoyé au moins une fois par mois. Ne faites jamais fonctionner le ventilateur ou le four à micro-ondes sans le filtre en place.

1. Tirez légèrement sur la languette vers l'avant du four à micro-ondes et retirez le filtre.
2. Faire tremper le filtre dans un évier ou un plat rempli d'eau chaude et de détergent. N'utilisez PAS d'ammoniaque ou d'autres alcalis ; ils vont réagir avec le matériau du filtre et l'assombrir.
3. Agiter et frotter avec une brosse pour enlever la saleté incrustée.
4. Rincer abondamment et secouer.
5. Remplacer en plaçant le filtre dans l'ouverture.

VUE DE DESSOUS

(L'avant du four à micro-ondes)



(L'arrière du four à micro-ondes)

Filtre à graisse

NETTOYAGE ET SOINS

Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage. Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lumières.

Nettoyage des filtres d'échappement

Les filtres d'évacuation de la ventilation du four doivent être retirés et nettoyés fréquemment ; généralement au moins une fois par mois.

Filtre échappement d'évacuation numéro de pièce 5304478913

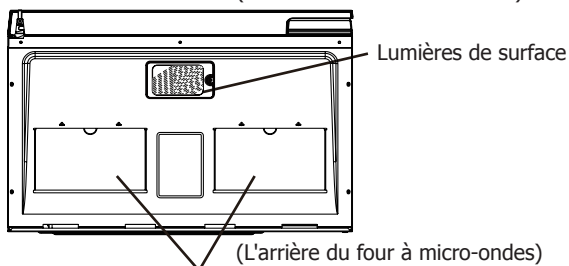
Pour commander des pièces, composez le 800-599-7569

⚠ MISE EN GARDE

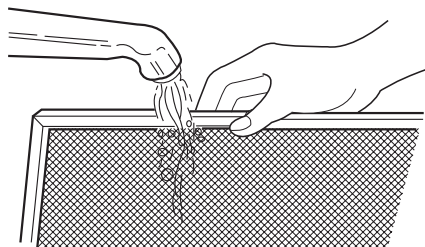
Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, n'utilisez pas le capot du four sans les filtres correctement en place.

VUE DE DESSOUS

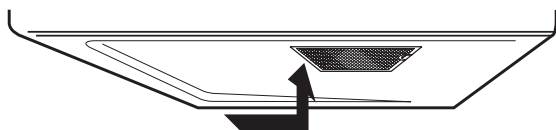
(L'avant du four à micro-onde)



1. Retirer les filtres de ventilation, faites glisser le filtre vers l'arrière. Ensuite, tirez le filtre vers le bas et poussez de l'autre côté. Le filtre va tomber.



2. Faire tremper les filtres de ventilation dans de l'eau chaude en utilisant un détergent doux. Bien rincer et secouer pour sécher ou laver au lave-vaisselle. **N'utilisez pas d'ammoniaque. L'aluminium sur le filtre corrodera et assombrira.**



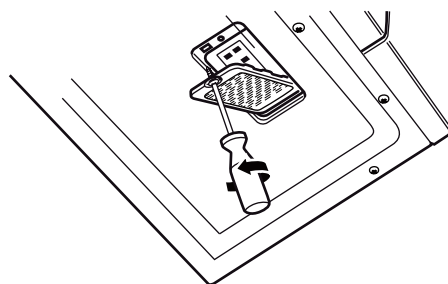
3. Pour réinstaller le filtre de ventilation, faites-le glisser dans la fente latérale, puis poussez vers le haut et vers le four pour verrouiller. Réinstallez le 2ème filtre en utilisant la même procédure.

Remplacement de la lumière de surface

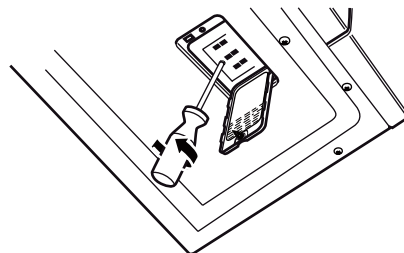
⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, portez des gants lorsque vous remplacez les ampoules.

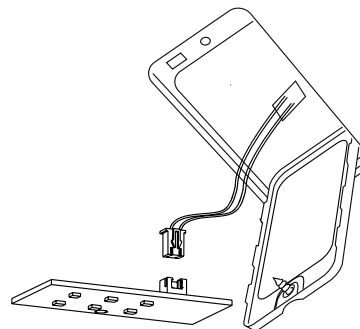
1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation au disjoncteur principal.
2. Retirez les couvercles des vis de montage de la lampe à LED aux deux positions d'éclairage sous le micro-ondes.



3. Retirez la vis de montage de la lampe LED.



4. Débranchez la lumière LED du faisceau, remplacez avec la lumière LED de la pièce # 5304499540. Pour commander des pièces appelez 800-599-7569. Puis reconnectez le harnais.



5. Réinstallez la lumière LED et les vis de montage.
6. Lorsque vous réinstallez les vis de montage, veillez à ne pas endommager la lumière LED.
7. Réinstallez le couvercle de la lampe LED et les vis de montage. Branchez le micro-ondes dans l'alimentation électrique ou rallumez le disjoncteur principal.

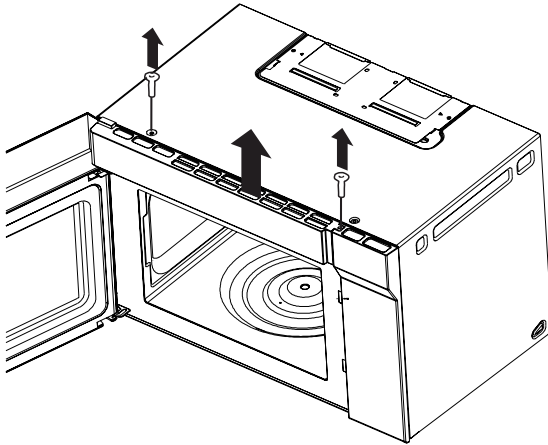
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage. Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lumières.

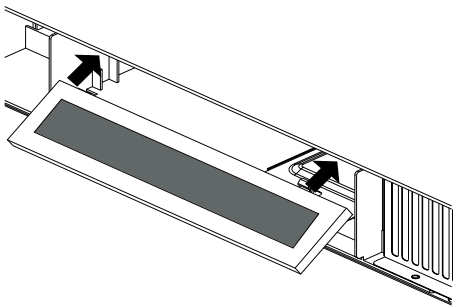
REPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

Le filtre à charbon installé dans votre four à micro-ondes est utilisé pour une installation non ventilée et recirculée. Le filtre doit être changé tous les 6 à 12 mois selon l'utilisation.

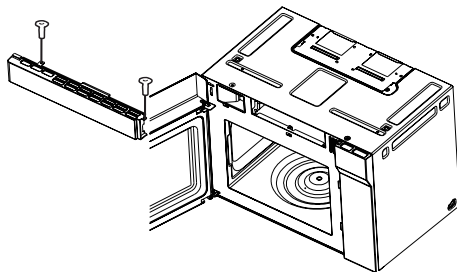
1. Débranchez l'alimentation du four à micro-ondes sur le panneau du disjoncteur ou en débranchant.
2. Retirez les vis de montage de la grille d'aération.
3. Tirez la grille de ventilation loin de l'unité.



4. Retirez le filtre à charbon et remplacez par le numéro de pièce.



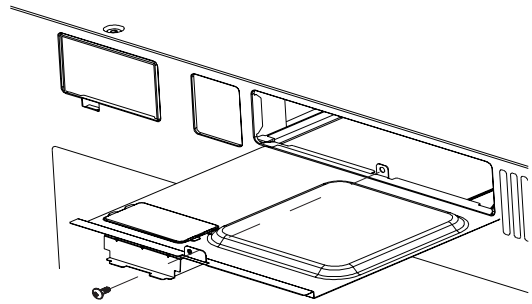
5. Remettez la grille d'aération sur l'unité.



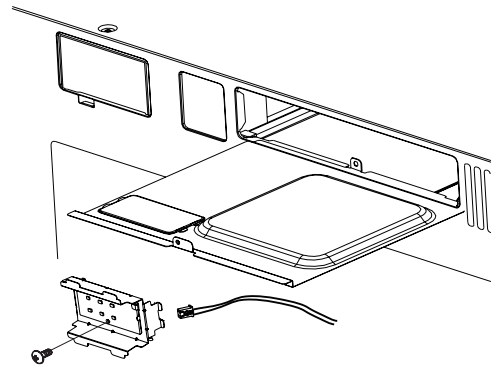
REPLACEMENT DE LA LUMIÈRE DU FOUR

Enlevez la grille d'aération selon les instructions de remplacement du filtre à charbon.

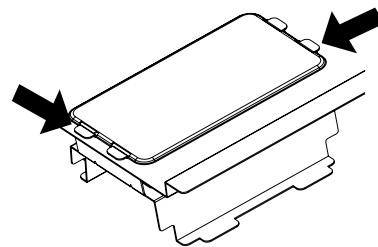
1. Retirez la vis de fixation du couvercle de la lampe, ouvrez le couvercle de la lampe en tirant doucement sur le bord avant.



2. Retirez le support de LED et l'ensemble d'éclairage. Retirez la lumière LED du support en retirant la vis de fixation et remplacez-la uniquement par la pièce 5304499540. Pour commander des pièces, appelez le 800-599-7569.



3. Réinstallez la lumière LED sur le support avec la vis de montage. Lorsque vous réinstallez la vis de montage, veillez à ne pas endommager la lumière LED.
4. Reconnectez la lumière LED au harnais et placez l'ensemble de la lumière LED dans le couvercle de la lumière.



5. Remettez le couvercle de la lampe du four à micro-ondes en le poussant délicatement et en montant la vis.
6. Remettez la grille d'aération sur l'unité.

VÉRIFICATION DE L'APPEL DE SERVICE

Veillez vérifier les points suivants avant d'appeler pour un service :

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

Faites fonctionner le four à micro-ondes pendant une minute à HAUTE intensité de 100%.

- A** Est-ce que le voyant du four à micro-ondes s'allume ? OUI _____ NON _____
- B** Est-ce que le ventilateur de refroidissement fonctionne ? (Mettez votre main au-dessus de l'écran.) OUI _____ NON _____
- C** Le plat tourne-t-il ? (Il est normal que le plat tournant tourne dans les deux directions.) OUI _____ NON _____
- D** L'eau dans le four à micro-ondes est-elle chaude ? OUI _____ NON _____

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

Un four à micro-ondes ne doit jamais être réparé par un réparateur «le réparer soi-même».

NOTE

1. Si l'écran affiche une durée qui décompte très rapidement, vérifiez le mode de démonstration dans la section FONCTIONS PRATIQUES pour vous assurer que le mode DEMO est désactivé.
2. Si le four est réglé pendant plus de 30 minutes à un niveau de puissance de 100%, après les 30 premières minutes, le niveau de puissance s'ajustera automatiquement à 80% pour éviter une cuisson excessive.

CARACTÉRISTIQUES

Tension de ligne AC:	Monophasé 120V, 60Hz, AC uniquement
Alimentation AC requise:	1500 W 14.8 A (pour UMV1422US, UMV1422UW)
Puissance de sortie:	1000W
La fréquence:	2450 MHz (Classe B / Groupe 2)
Dimensions extérieures (poignée comprise):	23 7/8 (l) X 17 (H) X 16 7/16 (D)
Dimensions de la cavité:	15 1/4 (W) X 10 3/16 (H) X 15 1/8 (D)
Capacité du Four à micro-ondes	1,4 Cu.Ft.
Uniformité de cuisson:	Plaque tournante
Poids:	Environ. (net) 52.76lb, (brut) 61.42lb
Travail / Lumière de nuit:	1 * 1.5WLED
Lumière du four:	1 * 1,5 W LED

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

** C'est la classification des équipements ISM (industriels, scientifiques et médicaux) décrits dans la norme internationale CISPR11.

*** La capacité interne est calculée en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. Capacité réelle pour garder la nourriture est moindre.

En conformité avec les normes établies par :

FCC - Autorisation de la Commission fédérale des communications.

DHHS - Conforme à la règle du Département de la Santé et des Services Humains (DHHS), CFR, Titre 21 , Chapitre I, Sous-chapitre J.



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



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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Produits dont les numéros de série originaux ont été supprimés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement déterminés.
2. Produit qui a été transféré de son propriétaire d'origine à une autre partie ou retiré en dehors des États-Unis ou du Canada.
3. Rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité.
4. Les produits achetés "tels quels" ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Perte de nourriture due à une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Produits utilisés dans un cadre commercial.
7. Les appels de service qui ne comportent pas de mauvais fonctionnement ou de défauts de matériaux ou de fabrication, ou pour les appareils qui ne sont pas utilisés à des fins domestiques ou utilisés autrement que conformément aux instructions fournies.
8. Appels de service pour corriger l'installation de votre appareil ou pour vous apprendre à utiliser votre appareil.
9. Les frais pour rendre l'appareil accessible pour l'entretien, comme le retrait des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est expédié de l'usine.
10. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules, les filtres à air, les filtres à eau, les autres consommables ou les boutons, les poignées ou d'autres pièces cosmétiques de l'appareil.
11. Les suppléments, y compris, mais sans s'y limiter, les appels de service après-midi, week-end ou vacances, les péages, les frais de voyage en ferry, ou les frais de kilométrage pour les appels de service vers les régions éloignées, y compris l'Alaska.
12. Dommages à la finition de l'appareil ou de la maison encourus lors de l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc.
13. Les dommages causés par : les services fournis par des sociétés de service non autorisées; l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine Electrolux ou des pièces provenant de personnes autres que des sociétés de service agréées; ou des causes externes telles que l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les catastrophes naturelles.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES ; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT TEL QU'IL EST PRÉVU ICI. LES RÉCLAMATIONS FONDÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, MAIS PAS MOINS D'UN AN. ELECTROLUX NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES TELS QUE LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES FRAIS ACCESSOIRES DÉCOULANT DE TOUTE VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS OU LES LIMITATIONS DE DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES, SI CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ AUSSI AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Si vous avez besoin de service

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

Cette garantie s'applique uniquement aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances Amérique du Nord, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise personne à modifier ou à ajouter des obligations sous cette garantie. Les obligations de service et les pièces sous cette garantie doivent être effectuées par Electrolux ou une société de service agréée. Les caractéristiques ou spécifications du produit décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

Etats-Unis

1.800.374.4432

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



Electrolux

Canada

1.800.265.8352

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

L5V 3E4

Imprimé en chine