

Mode d'emploi et d'entretien

Four de Micro-onde à convection



 **Electrolux**

Veillez lire et conserver ce guide

Merci d'avoir choisi Electrolux, la nouvelle marque de première qualité en matière d'appareils ménagers. Ce mode d'emploi et d'entretien fait partie de notre engagement à satisfaire la clientèle avec un produit de qualité tout au long de la durée de vie de votre nouvel appareil.

Votre achat est pour nous le début d'une relation. Pour nous permettre de continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour inscrire les renseignements importants concernant le produit.

Conservez un dossier pour référence rapide

Date d'achat

Numéro du modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux
(voir l'image pour son emplacement)

REMARQUEZ

L'enregistrement de votre produit avec Electrolux augmente notre capacité à vous servir. Vous pouvez l'enregistrer en ligne à www.electroluxusa.com ou en envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

Questions?

Pour un support téléphonique gratuit aux É.-U. et au Canada : 1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Pour le support en ligne et de l'information par Internet, consulter <http://www.electroluxusa.com>

Matières

Trouver l'information	2
Précautions	3-5
Précautions pour éviter le risque d'une exposition aux micro-ondes	4
Renseignements utiles	6-10
Nomenclature des pièces	11
Tableau de commande et menu	12
Avant d'utiliser le four	13
Fonctionnement manuel	14
Auto Cook (Cuisson automatique)	15-19
Fast Recipe (Recette rapide)	20-26
Fast Features (Recette rapide)	27-33
Fonctions pratiques	34-36
Nettoyage et entretien	37
Vérification préalable à un appel de service	38
Fiche technique.	39
Information sur la garantie	40

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



ADVERTISSEMENT

Certaines précautions de sécurité devraient toujours être prises lorsqu'on se sert d'appareils électriques. Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de feu, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :

- **LIRE TOUTES** les instructions avant de se servir de l'appareil.
- **LIRE ET SUIVRE** les PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES à la page 4.
- 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», à la page 5 et aux INSTRUCTIONS d'INSTALLATION.
- Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits comme des oeufs entiers et des contenants scellés – par exemple des bocaux en verre fermés – peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
- N'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 séchage des aliments, et non pour un usage industriel ou des laboratoire.
- Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
- **NE PAS** faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonction **NE PAS** bien ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Electrolux le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- **NE PAS** couvrir ni bloquer d'ouverture de l'appareil.
- **NE PAS** entreposer ni utiliser cet appareil à l'extérieur. **NE PAS** utiliser ce produit auprès de l'eau – comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.
- **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 37.
- **NE PAS** monter sur un évier.
- **NE PAS** emmagasiner directement sur la surface d'appareil quand l'appareil est dans l'opération.



MISE EN GARDE

Pour réduire les risques de feu 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 à l'intérieur du four prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher la fiche ou couper l'électricité au panneau d'entrée.**
- **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 DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.

Pour réduire le risque de blessures personnelles:

- **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.
- En plongeant une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant, le faire très soigneusement.

Si la lumière du four ne s'allume pas, communiquer avec un BUREAU DE SERVICE ELECTROLUX AUTORISÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce que vous devez savoir au sujet des consignes de sécurité

Les mises en garde et les importantes consignes de sécurité apparaissant dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Il faut exercer son bon sens, de la prudence et de l'attention en installant en entretenant et en utilisant cet appareil.

TOUJOURS communiquer avec le revendeur, l'agent de service ou le fabricant au sujet des problèmes ou des conditions que vous ne comprenez pas.

Reconnaître les symboles, mots et étiquettes de sécurité



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Risque ou comportements non sécuritaires qui **POURRAIENT** avoir pour conséquence de sévères blessures ou la mort.



MISE EN GARDE

MISE EN GARDE – Risques ou comportements non sécuritaires qui **POURRAIENT** avoir pour conséquence des blessures mineures ou des dommages matériels.

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

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

Instructions de mise à la terre électriques

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 les 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

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 est équipé d'une fiche trois broches mise à la terre. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

Le cordon d'alimentation est court pour éviter qu'on ne s'y empêtre ou qu'on tombe. NE PAS UTILISER DE RALLONGE. Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien qualifié de poser une prise près de l'appareil.

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 peuvent être tenus responsables des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne respecte pas les normes.

Federal Communications Commission : Déclaration sur l'interférence de fréquence radio (É.-U. seulement)

Cet équipement produit et utilise une énergie fréquences ISM et, s'il n'est pas installé ni utilisé conformément aux instructions du fabricant, il risque de causer des interférences avec la réception de radio et télévision. Cet équipement a été testé et trouvé conforme aux limites portant sur l'équipement ISM en vertu de la partie 18 du règlement de la FCC, qui visent à fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'existe aucune garantie qu'une interférence ne surviendra pas dans une installation donnée. Si cet équipement cause une interférence à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et éteignant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger l'interférence en faisant ce qui suit :

Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.

De déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur

De déplacer le four à micro-ondes loin du récepteur

Brancher le four sur une autre prise afin que le four et le récepteur soient sur différents circuits.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences causées par des modifications non autorisées au four à micro-ondes. C'est la responsabilité de l'utilisateur de corriger l'interférence.

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. Le plateau tourne dans les deux sens.

S'assurer 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 est conçu seulement pour la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance de ce four est de 900 watts calculée par la méthode d'essai CEI. Vérifier la cuisson des aliments une minute ou deux avant la fin de la période minimum de cuisson indiquée sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

La sécurité

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

Temp	Aliment
71°C (160°F)	Pour le porc, la viande hachée, le blanc de poulet sans os, le poisson, les fruits de mer, les œufs frais et les aliments préparés surgelés.
74°C (165°F)	Pour les restes de table, les aliments réfrigérés prêts-à-réchauffer, et les aliments frais d'un traiteur ou l'équivalent.
77°C (170°F)	Les blancs de volaille.
82°C (180°F)	La viande brune de volaille.

Pour vérifier que 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.
- Maintenir la propreté du couvercle du guide d'ondes. Les restes d'aliments peuvent provoquer des arcs électriques et/ou des incendies.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- 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.
- Maintenir le papier d'aluminium utilisé pour la protection à une distance d'au moins 3 cm des parois, du plafond et de la porte.

La cuisson aux micro-ondes

- Posez l'aliment au centre de la cavité du four. 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 fumer 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.
- Ces signes incluent :
 - 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.

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 du maïs soufflé en sac pour microonde. • 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 brassé celui-ci ce dernier faire le «test du poignet» avant de donner le biberon à bébé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire chauffer les aliments commerciaux pour bébés dans leurs pots. • Faire chauffer des biberons jetables. • Faire chauffer les biberons avec la tétine.
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. • Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour que la chaleur soit uniforme. • 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.

Les ustensiles et comment couvrir les aliments

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. Beaucoup de vos récipients peuvent très bien servir à la cuisson dans votre nouveau four micro-ondes à convection. Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles et couvercles convenant le mieux à chaque mode de cuisson.

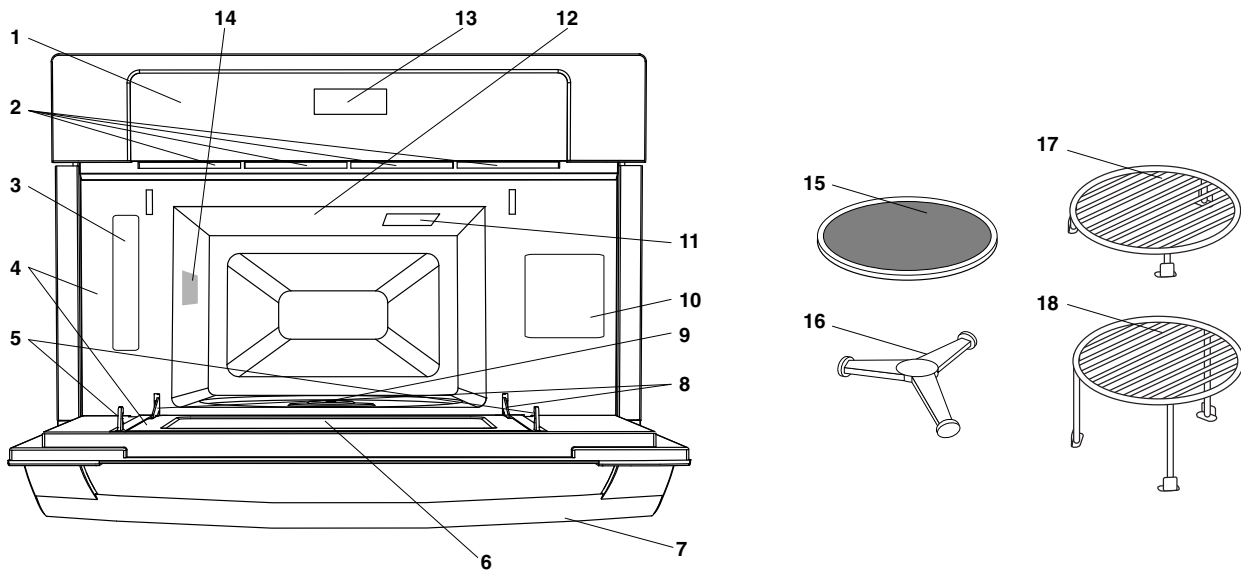
Ustensiles et couvercles	Micro-ondes seulement	Convection, Broil (Gril)	Fast Roast (Rôti rapide), Fast Bake (Cuisson au four rapide)
Feuille d'aluminium	QUI - Des petites feuilles d'aluminium lisses peuvent être placées sur une préparation pour protéger ses surfaces contre une cuisson ou une, décongélation trop rapide. Maintenir les feuilles à au moins un pouce d'écart des parois du four.	QUI - Comme protection.	QUI - Comme protection.
Récipients en aluminium	NON	QUI - Griller sans couvercle.	QUI - À condition de ne remplir qu'aux 3/4. Maintenir à un pouce d'écart des parois du four et ne pas recouvrir de feuille d'aluminium.
Plat à gratin	QUI - Ne pas dépasser la durée de préchauffage recommandée. Suivre le mode d'emploi du fabricant.	NON	NON
Vitrocéramique (Pyroceram®)	QUI - Excellent	QUI - Excellent	QUI - Excellent
Verre calorifuge	QUI - Excellent.	QUI - Excellent	QUI - Excellent
Verre non-calorifuge	NON	NON	NON
Couvercles en verre	QUI	QUI - Griller sans couvercle.	QUI
Couvercles en métal	NON	QUI - Griller sans couvercle.	NON
Casseroles en métal	NON	QUI	QUI - Ne pas employer de couvercles métalliques.
Métaux assortis : plats à rebords métalliques, etc. Ligatures métalliques	NON	NON	NON
Poches de cuisson au four	QUI - Conviennent aux grosses pièces de viande ou aux préparations à attendrir. NE PAS utiliser de ligatures métalliques.	QUI - Grillades, non.	QUI - NE PAS utiliser de ligatures métalliques.

Ustensiles et couvercles	Micro-ondes seulement	Convection, Broil (Gril)	Fast Roast (Rôti rapide), Fast Bake (Cuisson au four rapide)
Assiettes en carton	QUI - Pour ré chauffer.	NON	NON
Serviettes en papier	QUI - Comme couvercles au réchauffage et à la cuisson. Ne pas employer de produits recyclés pouvant contenir des fibres métalliques.	NON	NON
Papier allant au four	QUI	QUI - Pour températures jusqu'à 400o F. Ne pas employer pour griller.	QUI - Pour températures jusqu'à 400° F.
Récipients en plastique bons pour micro-ondes	QUI - Pour réchauffer et décongeler. Suivre le mode d'emploi du fabricant.	NON	NON
Plastique, Thermoset®	QUI	QUI - Résiste à la chaleur jusqu'à 425o F. Ne pas employer pour griller.	QUI
Film plastique	QUI - Choisir des marques spécialement indiquées pour micro-ondes. NE PAS placer le film en contact avec les aliments. Percer pour laisser s'échapper la vapeur.	NON	NON
Céramiques, grès, porcelaine	QUI - Voir les recommandations du fabricant pour usage micro-ondes.	QUI	QUI - Doivent être bons pour micro-ondes et cuisson au four.
Polystyrène	QUI - Pour réchauffer.	NON	NON
Papier ciré	QUI - Recommandé comme couvercle à la cuisson et au réchauffage.	NON	NON
Osier, bois, paille	QUI - Convient aux cuissons très courtes. Ne pas employer avec des plats reès gras ou très sucrés. Risque de se calciner.	NON	NON

VÉRIFICATION DE RÉCIPIENTS Pour vérifier qu'un récipient est bon pour micro-ondes, placez-le vide dans le four et réglez sur HIGH pendant 30 secondes. Si le plat chauffe à l'extrême, NE PAS l'utiliser pour la cuisson micro-ondes.

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.



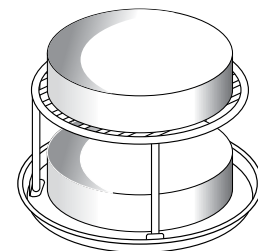
- 1 Tableau de commande à touches
- 2 Orifices de ventilation
- 3 Modèle / Étiquette de série
- 4 Joints d'étanchéité et portées de ces joints
- 5 Verrous de la porte — Le four ne peut pas fonctionner si la porte n'est pas parfaitement fermée.
- 6 Porte du four avec hublot
- 7 Poignée de la porte
- 8 Charnières de la porte
- 9 Arbre d'entraînement du plateau tournant
- 10 Indication du menu
- 11 Lampe du four — Elle s'allume lorsque la porte est ouverte ou que le four est en service.
- 12 Couvercle du guide d'ondes : ne pas enlever.
- 13 Afficheur numérique des temps (99 minutes, 99 secondes)
- 14 Ventilateur à convection
- 15 Plateau tournant — Le placer sur le support et l'arbre d'entraînement. Il peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Ne le retirer que pour le nettoyer.
- 16 Support amovible du plateau tournant — Placer soigneusement le support du plateau tournant au centre du four
- 17 Grille basse amovible (trépied de cuisson)
- 18 Grille haute amovible (trépied de grill)

Accessoires

Les accessoires n°17 et 18 sont conçus spécialement pour être utilisés dans le four à micro-ondes pour les modes de cuisson suivants : convection, fast bake, fast roast et broil. **NE PAS LES UTILISER EN CUISSON MICRO-ONDES UNIQUEMENT.** Ne pas remplacer ces supports conçus spécialement par d'autres semblant similaires.

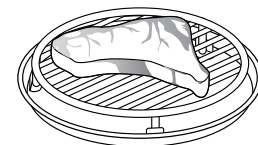
Support de cuisson haut, pour convection et mélange faible.

- Ce support est placé sur la plaque tournante pour des cuissons à deux niveaux, comme les gâteaux à étages, les muffins, etc.



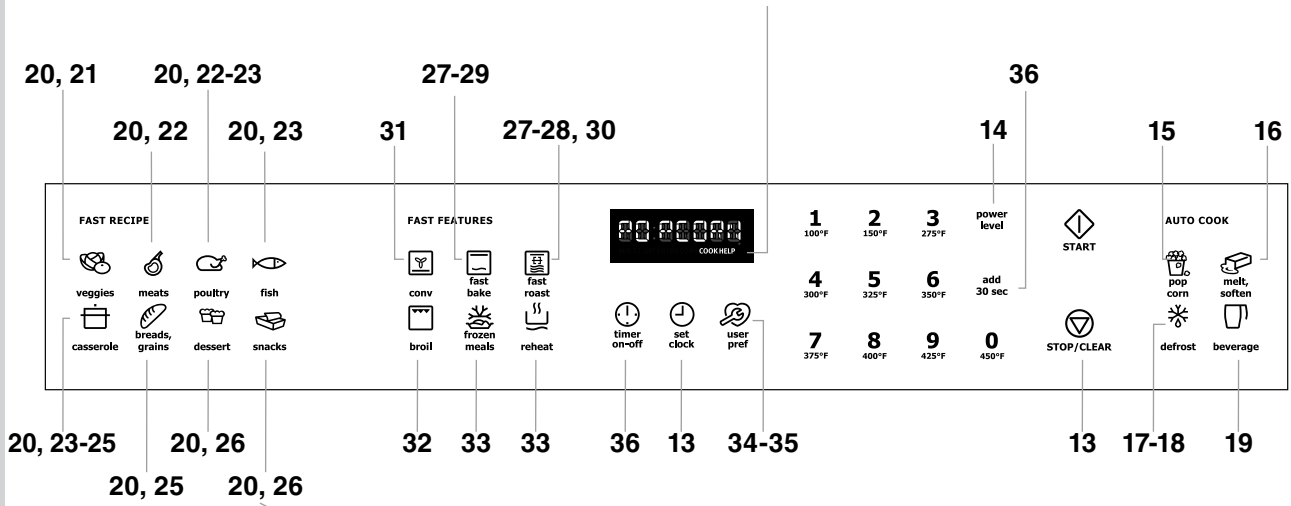
Trépied support de cuisson bas pour convection, four et combinaison forte.

- Ce trépied est placé sur le plateau tournant et sert à rôtir ou cuire en laissant les jus s'écouler des aliments.



12 Tableau de commande et menu

Les mots dans la partie inférieure de l'afficheur s'allumeront pour indiquer la fonction en cours.



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

Reportez-vous au indication du menu pour des références rapides.



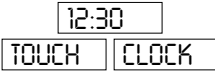

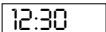
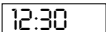
<p>Veggies</p> <p>1 Baked Potato 2 Fresh Veggies 3 French Fries 4 Frozen Veggies</p>	<p>Meats</p> <p>1 Beef Franks 2 Ground Meat 3 Hamburgers 4 Roast Pork 5 Steaks</p>	<p>Poultry</p> <p>1 Chicken Pieces 2 Chicken Breasts 3 Chicken Nuggets 4 Roast Chicken 5 Roast Turkey 6 Roast Turkey Breast</p>
<p>Fish</p> <p>1 Fish/Seafood 2 Salmon Fillets</p>	<p>Dessert</p> <p>1 Bundt Cake 2 Cookies</p>	<p>Breads</p> <p>1 Crescent Rolls 2 Fresh Rolls/Muffins 3 Frozen Rolls/Muffins 4 Muffins Bake 5 Rice</p>
<p>Casserole</p> <p>1 Pasta 2 Caramelized Onion, Green Bean, and Tomato Gratin 3 Spring Vegetable Lasagna</p>	<p>Quick Start</p> <p>1 1 minute 2 2 minutes 3 3 minutes 4 4 minutes 5 5 minutes 6 6 minutes</p>	<p>Snacks</p> <p>1 Frozen Kid's Meals 2 Hand Held Snack 3-4 oz 3 Hand Held Snack 5-6 oz 4 Pizza Frozen 5 Pizza Slice</p>
<p>Defrost</p> <p>1 Ground Meat 2 Steaks/Chops/Fish 3 Chicken Pieces 4 Roast 5 Casserole 6 Soup</p>	<p>Melt, Soften</p> <p>1 Ice Cream 2 Cream Cheese 3 Butter 4 Chocolate</p>	

- Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation.
- Avant d'utiliser le four, procéder ainsi :
 1. Brancher le four. Fermer la porte. L'affichage du four à micro-ondes *ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK*.
 2. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**. : L'indication s'affiche.
 3. Régler l'horloge.

Réglage de l'horloge

- Supposons que l'on veuille régler l'horloge à 12:30 (du jour ou de la nuit).

Marche à suivre	
Étape	Appuyer/Affichage

1. Appuyer sur la touche **set clock**.


2. Enter l'heure correcte de la journée en appuyant sur les touches numériques. ①②③①


3. Appuyer à nouveau sur la touche **set clock**.



Cette horloge est conçue selon un cycle de 12 heures. En cas d'entrée d'une heure non valable, l'indication *ERROR* s'affiche. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et entrer l'heure correcte.

- Si l'alimentation électrique du four à micro-ondes est coupée, l'indication *ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK* s'affiche et clignote dès que l'alimentation est rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, le programme de cuisson et l'heure de la journée seront effacés. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et remettre l'horloge à l'heure.

REMARQUE

Le four peut être programmé avec la porte ouverte sauf pour **START**, **popcorn** et **reheat**.

Stop/Clear (Arrêt/Annulation)

Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** :

1. Effacer une erreur durant la programmation.
2. Annuler la fonction Timer.
3. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
4. Afficher l'heure.
5. Annuler un programme pendant la cuisson : Appuyer deux fois.

Temps de cuisson

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

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

Marche à suivre	
Étape	Appuyer/Affichage

- Indiquer le temps de cuisson. ⑤①①.



- Appuyer sur la touche **START**.



Réglage du niveau de puissance

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

Appuyer une fois sur la touche de niveau de puissance puis sur	Pourcentage approximatif de la puissance	Noms donnés aux niveaux de puissance
Power level	100%	High (élevé)
9	90%	
8	80%	
7	70%	Medium High (mi-élevé)
6	60%	
5	50%	Medium (moyen)
4	40%	

Appuyer une fois sur la touche de niveau de puissance puis sur	Pourcentage approximatif de la puissance	Noms donnés aux niveaux de puissance
3	30%	Med Low/ Defrost (mi-faible/décongélation)
2	20%	
1	10%	Low (faible)
0	0%	

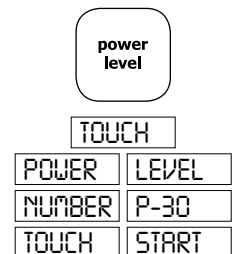
- Supposons que l'on veuille décongeler des aliments pendant 5 minutes à 30 %.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer/Affichage

- Préciser la durée de décongélation. ⑤①①



- Appuyer sur **power level** et sur ③.



- Appuyer sur la touche **START**.



Vous pouvez programmer jusqu'à 4 séquences automatiques de cuisson. Suivre les instructions de la page 35.

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

UTILISATION DES MODES DE CUISSON AU CAPTEUR :

1. Un fois le four branché, attendre 2 minutes avant d'utiliser les modes de cuisson au capteur
2. S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
3. Le four fonctionne lorsqu'il s'agit d'aliments conservés à la température de rangement normal. Par exemple, le maïs soufflé devrait être à la température de la pièce.
4. Vous pouvez programmer la sélection de modes de cuisson au capteur Sensor Modes avec un réglage des temps de cuisson Voir page 35.
5. Si la quantité d'aliments est inférieure ou supérieure à celle du tableau, on doit tenir compte des conseils fournis dans un livre de cuisine pour four à micro-ondes.
6. Au cours de la première période de cuisson ou réchauffage au capteur, le nom de l'aliment s'affiche. Ne pas ouvrir la porte du four, ni appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** au cours de cette période, car cela provoquerait l'interruption de la mesure du degré d'humidité. Si ces consignes ne sont pas respectées, un message d'erreur s'affiche et la cuisson commandée par le capteur s'arrête. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et choisir le temps de cuisson et le niveau de puissance.
7. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps restant avant la fin de la cuisson est indiqué sur le four. On peut ouvrir la porte lorsque ce temps de cuisson restant s'affiche. À ce moment-là, on peut aussi remuer les aliments et les assaisonner, au goût.
8. Excepté pour le maïs soufflé, si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise lors de la cuisson d'autres aliments, l'indication **ERREUR** s'affiche.
9. Il y a un conseil de cuisson pour chaque aliment. Appuyer sur la touche user pref lorsque l'indicateur **HELP (AIDE)** est affiché.

MANIÈRES DE COUVRIR LES ALIMENTS :


Certains aliments cuisent mieux quand ils sont couverts. Procéder selon les instructions fournies dans le tableau pour ces aliments.

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.

Popcorn (Maïs soufflé)

- Supposons que vous vouliez faire éclater un sac de 3,5 onces de maïs soufflé.


Marche à suivre	
Étape	Appuyer/Affichage
	
Appuyer sur popcorn une fois pour le format normal. Appuyer sur popcorn deux fois pour le format casse-croûte.	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">REGULAR</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">TOUCH</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">AGAIN</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">FOR</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">SNACK</div>
Normal	Sac de 3,0-3,5 onces (85 -100 g)
Casse-croûte	Sac de 3,0-3,5 onces (85 -100 g)
Utiliser uniquement les grains de maïs conditionnés pour les fours à micro-ondes. Ne pas essayer de faire éclater les grains non éclatés. Ce capteur fonctionne bien avec la majorité des marques de grains de maïs pour micro-ondes. Essayer plusieurs marques pour choisir celle qui vous plaît. Ne faire éclater qu'un sac à la fois. Déplier le sac et le mettre dans le four conformément aux instructions.	

Melt, Soften (Fonte, Ramollir)


melt, soften calculera automatiquement le temps de réchauffement approprié et la puissance du four à micro-ondes pour faire fondre, ramollir et réchauffer les aliments du tableau suivant.

- Supposons que vous vouliez faire fondre 1 carré de chocolat.

Marche à suivre

Étape	Appuyer/Affichage
1. Appuyer sur melt, soften .	 SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER
2. Choisir un aliment en appuyant sur un chiffre. Ex : Appuyer sur ④ pour chocolat.	CHOCO LATE USE MICRO WAVE SAFE DISH

Marche à suivre

Étape	Appuyer/Affichage
3. Appuyer sur la touche ② pour sélectionner 1 carré.	1 SQUARE TOUCH START
4. Appuyer sur START .	

REMARQUE

- Pour ramollir ou faire fondre d'autres aliments ou d'autres quantités d'aliments en dehors des indications du tableau Melt, Soften, utiliser le réglage du temps de cuisson et du niveau de puissance en mode de fonctionnement manuel.
- Il est possible de régler le temps de Auto Cook. Voir page 35.

Tableau Melt, Soften (Fonte, Ramollir)

Réglage/ Aliment	Quantité	Marche à suivre
Melt, Soften		NE COUVREZ PAS.
1. Crème glacée	1 chopine 1/2 gallon	Après avoir appuyé sur melt, soften , appuyer sur 1 pour une chopine. Après avoir appuyé sur melt, soften , appuyer sur 2 pour 1,89 l (0,5 gallon).
2. Fromage fondu	3 once 8 once	Après avoir appuyé sur melt, soften , appuyer sur 1 pour 90 ml (3 onces). Après avoir appuyé sur melt, soften , appuyer sur 2 pour 235 ml (8 onces).
3. Beurre	2 c. à soupe 1/2 tasse	Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. Couvrir avec du film plastique ventilé. Après avoir appuyé sur melt, soften , appuyer sur 1 pour 2 cuillerées à table. Après avoir appuyé sur melt, soften , appuyer sur 2 pour 0,5 tasse.
4. Chocolat	1 tasse de brisures 1 carré	Après avoir appuyé sur melt, soften , appuyer sur 1 pour 1 tasse de croustilles. Après avoir appuyé sur melt, soften , appuyer sur 2 pour 1 carré.

Defrost (Décongélation)

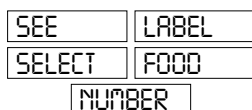
defrost automatiquement tous les aliments indiqués au tableau Defrost ci-dessous.

- Supposons que l'on veuille décongeler un steak de 2 livres.

Marche à suivre

Étape	Appuyer/Affichage
-------	-------------------

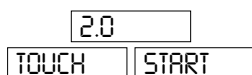
1. Appuyer sur la touche **defrost**.



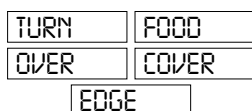
2. Appuyer sur la touche **2** pour steak.



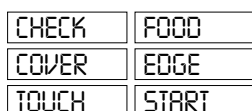
3. Entrer le poids en appuyant sur les touches **2** et **0**.
Ex: 2,0 livres steak.



4. Appuyer sur la touche **START**. Le four s'arrêtera afin de pouvoir examiner la viande.



5. À la fin de la première étape, ouvrir la porte. Retourner le steak et protéger les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur la touche **START**.



6. À la fin de la seconde étape, ouvrir la porte. Protéger les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur la touche **START**.



À la fin de la décongélation, couvrir et laisser reposer.

REMARQUE

1. Pour décongeler d'autres aliments dont le poids est supérieur ou inférieur à celui autorisé au tableau Defrost, prendre le temps à la puissance 30%. Voir décongélation manuelle à la page 19.
2. Defrost peut être programmé grâce aux options more et less permettant de régler le temps de cuisson. Appuyer sur la touche **power level** une ou deux fois avant d'appuyer sur la touche **START**.
3. Appuyer sur la touche **user pref** quand l'indicateur **HELP** (aide) est allumé sur l'afficheur pour un bon conseil.
4. Si vous tentez d'entrer une quantité d'aliments supérieure ou inférieure à la limite permise (indiquée dans le tableau qui suit), un message d'erreur est affiché.
5. Vérifier les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Après la dernière étape, des petites portions peuvent être encore gelées. Laisser reposer de manière à ce que la décongélation se poursuive. Ne pas décongeler jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient fondus.
6. Protéger les grosses pièces pour éviter la cuisson partielle alors que le cœur est encore congelé. Utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger les bords et les parties minces des pièces à décongeler.

Tableau Defrost (Décongélation)

Réglage/Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Viande hachée	0,5 à 3,0 livres	Séparer en enlever les morceaux dégelés après chaque étape. Laisser reposer, à couvert, 5 à 10 minutes.
2. Bifteck/ Côtelettes/ Poisson	0,5 à 4,0 livres	Après chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition des aliments et protéger les parties chaudes ou décongelées au moyen de bandes de papier d'aluminium. Retirer les morceaux presque entièrement décongelés. À la fin de la décongélation, laisser reposer à couvert de 10 à 20 minutes.
3. Morceaux poulet	0,5 à 3,0 livres	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez ou enlevez toutes pièces chaudes ou décongelées. Laissez reposer couvert pour 10 à 20 minutes.
4. Roti	2,0 à 4,0 livres	Commencer par dégeler avec le côté gras en dessous. Après chaque étape, tourner le rôti. Protéger les parties chaudes avec du papier d'aluminium. Laisser reposer, couvert, 30 à 60 minutes.
5. Casserole	2 à 6 tasses	Après le signal sonore, remuer si possible. À la fin, remuer, recouvrir et laisser reposer 5 à 10 minutes.
6. Soup	1 à 6 tasses	Après le signal sonore, remuer si possible. À la fin, remuer, recouvrir et laisser reposer 5 à 10 minutes.

Décongélation manuelle

Lorsque l'aliment à décongeler ne figure pas au easy defrost chart (tableau décongélation facile) ou encore si la quantité est supérieure ou inférieure aux valeurs indiquées dans la colonne quantité, il faut décongeler manuellement.

Il est possible de décongeler n'importe quel aliment cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance 3. Suivre exactement la procédure des 3 étapes trouvée sous Cuisson chronométrique. Estimer la durée de décongélation et appuyer sur 3 pour 30 % lorsque vous sélectionnez le **power level** (niveau de puissance).

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 5 minutes pour une livre (453 g). Par exemple, choisir 5 minutes pour une livre (453 g) de sauce à spaghetti.

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

Si les aliments congelés sont dans un récipient en matière plastique, ne les décongeler que pendant le temps strictement nécessaire pour les retirer du récipient, puis les déposer dans un plat convenant aux micro-ondes.

Beverage (Boissons)

Beverage chauffe automatiquement de 0,5 à 2 tasses de boisson. Ce réglage est bon pour amener une boisson froide à une meilleure température pour boire. Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour éviter une « éruption ». Il faut entrer **beverage** par mesure de 0,5 tasse.

- Supposons que vous vouliez chauffer une tasse d'eau.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer/Affichage
1. Appuyer sur la touche beverage .	 
2. Entrer le nombre de tasses en appuyant sur les chiffres ① et ①.	 
3. Appuyer sur START .	

REMARQUE

1. Il est possible de régler le temps de chauffe. Voir page 35.
2. Le résultat final variera selon l'état des aliments (par ex. température initiale, forme, qualité). Vérifier la température des aliments après cuisson. S'il y a besoin de plus de temps, continuer à cuire manuellement.

Fast Recipe (Recette rapide)

Le mode Fast Recipe a 8 fonctions : veggies (légumes), meats* (viandes), poultry (volaille), fish (poisson), casserole, breads, grains (pains, céréales), dessert* et snacks (collations). Chaque fonction calcule automatiquement le temps de cuisson et le niveau de puissance adéquats pour les aliments indiqués dans les tableaux suivants.


* Fonctionne avec préchauffage.

POUR CUIRE AVEC PRÉCHAUFFAGE

- Supposons que vous voulez faire griller deux hamburgers.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer/Affichage

1. Appuyer sur la touche **meats**.



SEE	LABEL
SELECT	FOOD
NUMBER	

2. Sélectionnez le réglage voulu. Par exemple pour des hamburgers entrez ③.


HAM	BURGER
USE	LOW
RACK	
HOW	MANY
TOUCH	NUMBER

3. Appuyer sur le chiffre désiré pour choisir la quantité.

NO FOOD	IN OVEN
FOR	MEDIUM
TOUCH	START
OR	FOR
DONE	NESS
OPTION	TOUCH
POWER	LEVEL

Pour avoir des hamburgers bien cuits ou saignants, actionnez la commande power level pour choisir respectivement WELL DONE ou RARE.

4. Appuyer sur **START**.



PREHEAT

Marche à suivre	
Étape	Appuyer/Affichage

Après la fin du cycle de préchauffage de gril, le four s'arrête et des instructions sont affichées, suivez ce que dit le message. Ouvrez la porte et placez les hamburgers dans le four, refermez la porte.

5. Appuyer sur **START**.

PREHEAT	OVER
PLACE	FOOD
IN OVEN	
TOUCH	START




POUR CUIRE SANS PRÉCHAUFFAGE

- Supposons que vous voulez réchauffer 2 tranches de pizza.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer/Affichage

1. Appuyer sur la touche **snack**.



SEE	LABEL
SELECT	FOOD
NUMBER	

2. Appuyer sur le numéro 5 pour tranche de pizza

PIZZA	SLICE
REHEAT	USE
MICRO	WAVE
SAFE	DISH
PLACE	ON
PAPER	TOWEL
ENTER	QUANTITY

3. Appuyer sur le numéro 2 pour 2 tranches de pizza.

2	SLICES
TOUCH	START

4. Appuyer sur **START**.



REMARQUE

1. Il est possible de réglage des temps de cuisson fonction (à l'exception de veggies: Fresh Veggies et French Fries). Voir page 35.
2. Le résultat final variera selon l'état des aliments (par ex. température initiale, forme, qualité). Vérifier la température des aliments après cuisson. S'il y a besoin de plus de temps, continuer à cuire manuellement.
3. Si vous essayez d'entrer un chiffre supérieur ou inférieur à la quantité autorisée dans le tableau, un message d'erreur s'affiche.

MISE EN GARDE

L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

Tableau Veggies (Légumes)

* Menu du micro-ondes

Réglage/Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Baked Potato* (Pommes de terre au four*)	1 à 8 moyennes	Piquer les pommes de terre. Les placer sur un essuie-tout et les déposer sur le plateau tournant. Après la cuisson, les retirer du four, les envelopper dans une feuille d'aluminium et les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.
2. Fresh Veggies*: (Légumes frais* :) tendres		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. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes pour une cuisson plus croquante. Appuyer sur la touche veggies et le numéro 2 pour Tendres. Après la cuisson, remuer si possible. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes pour une cuisson plus croquante.
Brocoli	0,25 à 2,0 livres	
Choux de Bruxelles	0,25 à 2,0 livres	
Chou	0,25 à 2,0 livres	
Chou-fleur (en bouquets)	0,25 à 2,0 livres	
Chou-fleur (entier)	1 moyen	
Épinards	0,25 à 2,0 livres	
Zucchini	0,25 à 2,0 livres	
Pommes cuites	2 à 4 moyennes	
croquants		
Carottes en tranches	0,25 à 2,0 livres	Les placer dans un bol. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Posez un couvercle sur les légumes à cuisson tendre, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Appuyer sur la touche veggies , le numéro 2 et le power level pour Croquants. Après cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
Maïs en épi	2 à 4 pièces	
Haricots verts	0,25 à 2,0 livres	
Courge d'hiver		
- courges, en dés	0,25 à 2,0 livres	
- coupées en moitié	1 à 2	
3. French Fries (Frites)	3 à 24 onces	Utilisez préparés surgelés de pommes de terre frites.
	1 ou 2 moules à pizza	Il n'y a pas besoin de préchauffage pour les cuire. Utiliser des frites surgelées placées dans le moule à pizza.
	Utiliser 2 moules si > 12 onces	Pour des pommes de terre frites allumettes, appuyez 2 fois sur la touche power level pour réduire le temps avant d'appuyer sur la touche START .
4. Frozen Veggies* (Légumes surgelés*)	0,25 à 1,5 livres	Ne pas ajouter d'eau. Mettez sous couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer recouvert pendant 3 minutes.

Tableau Meats (Viandes)

* Menu du micro-ondes ** Avec préchauffage

Réglage/Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Beef Franks* (Saucisses à hot-dog*)	1 à 6	Placer le hot dog dans un petit pain. Envelopper chaque petit pain dans une serviette en papier. Appuyer sur meats et sur le chiffre 1. Entrer la quantité de hot-dog désirée et appuyer sur START .
2. Ground Meat* (Viande hachée bifeck*)	0,25 à 2,0 livres	Utilisez ce réglage pour cuire du bœuf ou de la dinde hachés en fricadelles ou en cocotte avec d'autres ingrédients. Placez les fricadelles sur une grille transparente aux micro-ondes et couvrez de papier ciré. Placez la viande hachée dans une cocotte et couvrez avec du papier ciré ou du film plastique. Quand le four s'arrête, retournez les fricadelles ou tournez la viande dans la cocotte pour séparer les gros morceaux. Recouvrir et appuyer sur START . Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 2 à 3 minutes.
3. Hamburgers**	1 à 8 pesant 1/4 de livre chacun	Choisissez ce réglage pour faire griller des hamburgers. Posez sur la grille inférieure.
4. Pork (Porc)	2,0 à 3,5 livres	Le filet de porc désossé est recommandé pour sa cuisson uniforme. Placez sur la grille inférieure. Après la cuisson, retirez du four, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes. La température interne doit être de 160° F.
5. Steaks* (Biftecks*)	0,5 à 2,0 livres	Choisissez ce réglage pour faire griller des biftecks de 3/4 à 1 po d'épaisseur. Les biftecks individuels désossés cuisent uniformément. Posez les biftecks sur la grille inférieure. Touche power level une fois une cuisson à point et deux fois pour des biftecks saignants.

Tableau Poultry (Volaille)

* Microwave menu ** Avec préchauffage

Réglage/Aliment	Amount	Marche à suivre
1. Chicken Pieces** (Morceaux de poulet**)	0,5 à 3,5 livres	Disposez les morceaux sur la grille inférieure. Après cuisson, laissez reposer 3-5 minutes. La température doit être de 180° F sauf pour les blancs qui doivent être à 170° F.
2. Chicken Breast* (Blanc de Poulet*)	0,5 à 2,0 livres	Couvrez avec du film plastique ventilé. Quand le four s'arrête, retournez. Protéger avec de petits morceaux plats de papier aluminium les zones qui cuisent trop rapidement. Recouvrez et appuyez sur START . Après la cuisson, laissez reposer, à couvert, 3 à 5 minutes. Le poulet doit être à 70°C (160°F).
3. Chicken Nuggets* (Nuggets de poulet*)	0,3 à 1,0 livres	Placer les pépites de poulet congelé sur une assiette plate en les espaçant; couvrir les aliments avec une serviette de papier. Appuyer sur la touche poultry et sur le chiffre 3. Entrer le poids et appuyer sur START . Après la cuisson, ouvrir la porte, replacer, fermer la porte et appuyer sur START . Laisser reposer, couvert, 1 à 3 minutes.
4. Roast Chicken (Poulet rôti)	3,0 à 6,0 livres	À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.

Tableau Poultry (Volaille) continué

Réglage/Aliment	Amount	Marche à suivre
5. Roast Turkey (Dinde rôtie)	6,5 à 16,0 livres	Assaisonner au goût. Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170° F et de 180° F pour les autres pièces.
6. Roast Turkey Breast (Poitrine de dinde rôtie)	3,0 à 6,0 livres	Assaisonner au goût. Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170° F et de 180° F pour les autres pièces.

Tableau Fish (poisson)

* Menu du micro-ondes

Réglage/Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Fish/Seafood* (Poissons, fruits de mer*)	0,25 à 2,0 livres	Disposer en anneau autour d'un plat (enroulez les filets afin qu'ils reposent sur leurs bords repliés). Recouvrez de film plastique. Après la cuisson, laissez reposer recouverts pendant 3 minutes.
2. Salmon Fillet (Filet de saumon)	0,5 à 2,0 livres	Disposer le saumon sur la grille inférieure. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

Tableau Casserole

* Menu du micro-ondes

Réglage/Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Pasta* (Pâtes*)	1 à 6 tasses	Utiliser cette touche pour réchauffer des pâtes en sauce réfrigérées en boîte ou faites à la maison. Pour des pâtes à la température ambiante, utiliser l'option Less [moins]. Pour des pâtes sans sauce, doubler la quantité par réglage. Par exemple, mesurer 2 tasses de nouilles cuites et programmer 1 tasse. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Appuyer sur reheat pasta pour sélectionner le nombre de tasses. Après cuisson, laisser reposer, couvert, 2 à 3 minutes.
2. Caramelized Onion, Green Bean, and Tomato Gratin (Gratin de tomates, haricots verts et oignon caramélisé)	Plat de 11 x 17 po	Suivre les instructions de la recette.
3. Spring Vegetable Lasagna (Lasagnes aux légumes de printemps)	Plat carré de 8 po	Suivre les instructions de la recette.

CARAMELIZED ONION, GREEN BEAN, AND TOMATO GRATIN (GRATIN DE TOMATES, HARICOTS VERTS ET OIGNON CARAMÉLISÉ)

Pour 6 personnes

5 tasses d'haricots verts frais coupés (environ 1 livre)	¼ cuillerée à thé de poivre noir
Aérosol de cuisson	2 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique
3 tasses d'oignon finement émincé	1 cuillerée à thé de basilic séché
6 gousses d'ail, émincées	½ cuillerée à thé d'origan séché
2 cuillerées à thé de sucre	4 tomates Roma, coupées
½ cuillerée à thé de sel	¼ tasse de Parmesan frais râpé

Cuire les haricots dans de l'eau bouillante durant 3 minutes. Égoutter et rincer à l'eau froide; réserver.

Faire chauffer une poêle recouverte d'aérosol de cuisson à feu moyen-vif. Ajouter l'oignon et les 4 autres ingrédients; faire sauter 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, en mélangeant fréquemment. Incorporer le vinaigre, le basilic et l'origan; cuire 2 minutes. Retirer du feu.

Disposer les haricots dans un plat à cuisson de 11 x 7 po recouvert d'aérosol de cuisson. Garnir avec le mélange d'oignon. Disposer les tranches de tomates sur le mélange d'oignon, et saupoudrer de fromage. Cuire dans le mode Convection à 375°F durant 25 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré.

SPRING VEGETABLE LASAGNA (LASAGNES AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS)

Pour 6 personnes

Aérosol de cuisson	2 cuillerées à soupe de farine tout-usage
8 tasses de jeunes épinards frais	1 ½ tasses de lait
2 tasses de courgettes jaunes finement émincées	¼ tasse de Parmesan frais râpé
1 ½ tasses d'oignon haché	1 tasse de ricotta
1 tasse de poivron rouge en julienne	1 tasse de fromage cottage
1 tasse de carottes râpées	1 tasse de fromage Asiago râpé, séparé
½ cuillerée à thé de sel	½ cuillerée à thé d'origan séché
1 cuillerée à soupe de beurre	4 feuilles de lasagne sans ébullition
4 gousses d'ail, écrasées	2 cuillerées à soupe de Parmesan frais râpé

Faire chauffer un faitout recouvert d'aérosol de cuisson à feu moyen-vif. Ajouter les épinards, les courgettes, l'oignon, le poivron, les carottes et le sel; faire sauter 10 minutes ou jusqu'à l'obtention d'un mélange tendre.

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajouter l'ail; faire sauter 30 secondes. Ajouter la farine; cuire 1 minute, en mélangeant constamment avec un fouet. Ajouter progressivement le lait, en mélangeant avec un fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène. Cuire jusqu'à ce que le mélange épaisse. Retirer du feu; ajouter ¼ tasse de Parmesan et mélanger jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Mélanger la ricotta, le fromage cottage, ½ tasse d'Asiago et l'origan dans un bol.

Étaler 2 cuillerées à soupe de mélange de lait dans le fond d'un plat carré de 8 po recouvert d'aérosol de cuisson. Disposer 2 feuilles de lasagne sur le mélange de lait; garnir avec la moitié du mélange de ricotta, la moitié du mélange de légumes, et la moitié du mélange de lait. Répéter les couches. Saupoudrer d'1/2 tasse d'Asiago et 2 cuillerées à soupe de Parmesan. Cuire dans le mode Convection à 350°F durant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré. Laisser reposer 15 minutes avant de servir.

Tableau Breads, Grains (Pains, Céréales)

* Menu du micro-ondes

Réglage/Aliment	Quantité	Grille	Marche à suivre
1. Crescent Rolls (Croissants)	1 ou 2 plaques à pizza	1 plaque à pizza Grille inférieure 2 plaques à pizza Grille supérieure et plateau tournant	Idéal pour les croissants réfrigérés. Préparer selon les instructions indiquées sur l'emballage et disposer sur une plaque à pizza de 12 po. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
2. Fresh Rolls/ Muffins* (Pain*)	1 à 10		Utiliser cette touche pour chauffer petits pains, muffins, biscuits, baguets, etc. Les gros aliments doivent être comptés comme 2 à 3 de taille normale. Arranger sur une assiette, couvrir avec une serviette en papier. Pour des petits pains ou des muffins réfrigérés, il pourrait être nécessaire de doubler la quantité entrée afin obtenir la bonne température pour servir. Par exemple, entrer une quantité de 2 pour 1 muffin réfrigéré. Utiliser le clavier numérique pour entrer la quantité et appuyer sur START .
3. Frozen Rolls/ Muffins* (Pain surgelé*)	1 à 10		Utiliser cette touche pour chauffer petits pains, muffins, biscuits, baguets congelés, etc. Les gros aliments doivent être comptés comme 2 à 3 de taille normale. Arranger sur une assiette, couvrir avec une serviette en papier. Utiliser le clavier numérique pour entrer la quantité et appuyer sur START .
4. Muffins	6 à 12 coupes, 1 ou 2 moules à muffins	1 moule et pas de support. 2 moules et trépied haut	Idéal pour préparation à muffins toute prête ou votre propre recette pour 6-12 muffins moyens. Suivre les recommandations ou la recette et placer l'appareil dans un moule à muffins. Enfournier à la fin du préchauffage.
5. Rice* (Riz*)	0,5 à 2,0 tasses		Placez le riz dans une cocotte profonde et ajoutez le double d'eau. Couvrez d'un couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuer, couvrez et laissez reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé.

Riz	Eau	Taille de la cocotte
0,5 tasse	1 tasse	1,5 pintes
1 tasse	2 tasses	2 pintes
1,5 tasses	3 tasses	2,5 ou 3 pintes
2 tasses	4 tasses	3 pintes ou plus

Tableau Dessert

** Avec préchauffage

Réglage/Aliment	Quantité	Grille	Marche à suivre
1. Bundt cake (Gâteau Bundt)	1 gâteau	Pas de support	Idéal pour préparation à gâteau toute prête ou votre propre recette. Suivre les recommandations ou la recette et placer l'appareil dans un moule à bundt beurré et fariné, enfourner. Laisser refroidir avant de décorer et servir.
2. Cookies (Biscuits)	1 ou 2 moules à pizza	1 moule sans support 2 moules avec support haut	Idéal pour de la pâte à biscuit réfrigérée. Suivre les recommandations ou la recette et répartir la pâte dans un moule à pizza beurré et fariné. Les biscuits doivent faire environ 8 mm d'épaisseur et 5 cm de diamètre pour les meilleurs résultats. Enfouner à la fin du préchauffage. Laisser refroidir avant de servir.

Tableau Snacks (Collations)

* Menu du micro-ondes

Réglage/Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Frozen Kid's Meal* (Repas congelé pour enfants)	6 à 8 onces	Utiliser cette touche pour les plats cuisinés congelés. Vous aurez des résultats satisfaisants avec la plupart de marques. Vous pouvez en essayer plusieurs et choisir votre favori. Retirer la boîte de son emballage et suivre les instructions pour couvrir. Appuyer sur la touche snacks et sur le chiffre 1 . Appuyer sur START . Après la cuisson, laisser reposer, couvert, 1 à 3 minutes.
2. Hand-held Snacks* (Casse-croûte tenu dans la main*)	3 à 4 onces	Utiliser pour les frites congelées, les bâtonnets de fromage, amuse-gueules, etc. Retirer de la boîte. Suivre les instructions de la boîte pour envelopper et couvrir. Faire attention en retirant du four car le casse-croûte pourrait être très chaud. Appuyer sur la touche snacks et sur le chiffre 2 . Appuyer sur START .
3. Hand-held Snacks* (Casse-croûte tenu dans la main*)	5 à 6 onces	Utiliser pour les frites congelées, les bâtonnets de fromage, amuse-gueules, etc. Retirer de la boîte. Suivre les instructions de la boîte pour envelopper et couvrir. Faire attention en retirant du four car le casse-croûte pourrait être très chaud. Appuyer sur la touche snacks et sur le chiffre 3 . Appuyer sur START .
4. Pizza Frozen* (Pizza congelée*)	1 (6 à 8 onces)	Utiliser pour la pizza congelée pour micro-ondes. Retirer de la boîte et débarrasser. Suivre les instructions de la boîte ou du disque pour la rendre croustillante. Appuyer sur la touche snacks et sur le chiffre 4 . Appuyer sur START .
5. Pizza slice* (Tranche de pizza*)	1 à 6 morceaux (6 à 8 onces)	Utiliser ce réglage pour réchauffer des restants de pizza réfrigérés 1 pointe est environ 1/8e d'une pizza de 12 po ou 1/12e d'une pizza de 16 po. Si possible, placer une serviette en papier sur une grille allant aux micro-ondes. Appuyer sur la touche snacks et sur le chiffre 5 et entrer le nombre de tranches. Appuyer sur START .

Fast Bake, Fast Roast (Cuisson au four rapide, Rôti rapide)

Ce four a deux réglages préprogrammés qui permettent une cuisson facile avec à la fois automatiquement la chaleur en convection et les micro-ondes (Combinaison).

Réglage	Température de four	Puissance micro-ondes
Fast Roast	300° F	30%
Fast Bake	325° F	10%

À l'exception des aliments qui cuisent mieux en utilisant uniquement le mode convection, la plupart des aliments sont bien adaptés à une cuisson combinée en utilisant soit **fast bake** ou **fast roast**.

Le mariage de ces deux méthodes de cuisson donne des viandes juteuses, non desséchées et tendres, et des pains à texture fine, avec juste la bonne dose de doré et de croustillant.

Les températures peuvent être modifiées, mais pas la puissance des micro-ondes.

La température du four peut être fixée de 100 à 450° F. Il faut pour cela actionner un mode de combinaison **fast roast** ou **fast bake**, puis actionner de nouveau cette même commande. Quand l'affichage montre SELECT TEMP, toucher niveau de température voulue. Ex : **fast roast**, touche **fast roast**, 7. La température du mode combiné passe automatiquement à 375°F.

- Supposons que vous voulez cuire un gâteau durant 25 minutes sur **fast bake**.

Marche à suivre

- | Étape | Appuyer/Affichage |
|--|---|
| 1. Appuyer sur la touche fast bake . | 
350F ENTER
COOKING TIME |
| 2. Entrer le temps de cuisson en appuyant sur les chiffres ②⑤①①. | 25:00
TOUCH START |
| 3. Appuyer sur START . |  |

REMARQUE

Pour un réglage de cuisson combinée, utiliser la procédure ci-dessus, en appuyant sur **fast bake** ou **fast roast**.

Conseils utiles pour cuisson par fast bake et fast roast

Votre four à micro-ondes et convection peut cuire parfaitement les aliments du fait des nombreux modes de cuisson qu'il permet : micro-ondes seulement, combinaison automatique, convection seulement et gril. Le manuel de fonctionnement vous indique lui comment programmer votre four.

Le four ne peut pas être utilisé sans la platine à sa place. Ne jamais limiter le mouvement de la platine.

CUISSON PAR CONVECTION :

1. Durant le préchauffage, le plateau tournant peut rester en place ou être enlevé. Quand vous utilisez le trépied du haut pour une cuisson à deux trépieds dans un four préchauffé, il est plus facile d'enlever le plateau tournant durant le préchauffage.

Placez le trépied du haut sur le plateau tournant avec les aliments. Quand le préchauffage est terminé ouvrez la porte du four et mettez rapidement en place le plateau tournant, le trépied du haut et les aliments à cuire.

Ne couvrez pas le plateau tournant, le trépied bas ou le haut, avec du papier d'aluminium. cela interfère avec la circulation de l'air qui permet la cuisson des aliments.

2. Les moules à pizza ronds sont d'excellents ustensiles de cuisson pour beaucoup d'aliments à cuire avec convection. Choose pans that do not have extended handles.
3. L'utilisation du trépied bas avec préchauffage donne une apparence grillée aux steaks, hot dogs, etc.

CUISSON FAST ROAST

1. Les viandes sont meilleures quand elles sont rôties directement sur le trépied bas. Un plat peut être placé sous la viande si on veut utiliser les écoulements pour une sauce.
2. Les pièces de viande moins tendres peuvent être rôties et attendries en utilisant des sacs de cuisson au four.
3. En cuisant au four vérifiez le degré de cuisson à la fin de la durée prévue. Si elle est incomplète laissez reposer quelques minutes à four pour la terminer.



REMARQUE

1. Durant la cuisson mixte certains ustensiles de cuisson métalliques peuvent causer des arcs en entrant en contact avec le plateau tournant, les parois du four ou les trépieds accessoires. Un arc est une décharge d'électricité qui survient quand les micro-ondes entrent en contact avec du métal.
2. En cas d'arcs, placez un plat résistant à la chaleur (plat à tarte en Pyrex®, plateau à pizza en verre ou assiettes de cuisine) entre le bac et le plateau tournant ou le trépied. Si le phénomène d'arcs arrive avec d'autres ustensiles de cuisson au four, arrêtez de les utiliser pour une cuisson fast bake ou fast roast.

Tableau Fast Bake (Cuisson au four rapide)

Élément	Marche à suivre
Gâteaux : Votre recette ou préparation	
Gâteaux Bundt	Fast Bake, 350°F durant 3/4 du temps recommandé.*
Gâteau des anges	Fast Bake, 350°F durant 25 à 30 minutes.
Gâteaux pound cake ou Pains éclairs	Fast Bake, 350°F durant 3/4 du temps recommandé.
Biscuits : Votre recette ou préparation	Fast Bake, 350°F durant les 3/4 du temps recommandé ou jusqu'à ce qu'un pic en bois inséré au centre ressorte intact.
Tartes	
Croûte simple : Cuite avant de garnir, votre recette, préparation ou aliments préparés congelés	Piquer la croûte avec une fourchette. Préchauffer le four à 425°F. Cuire au four sur le trépied à gril durant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée. Laisser refroidir avant de garnir.
Double croûte	Préchauffer le four sur 400°F. Cuire sur le trépied à gril durant 25 à 35 minutes sur Fast Roast, 400°F.
Chapelure	Préchauffer le four sur 400°F. Cuire sur le trépied à gril durant 20 à 25 minutes sur Fast Roast, 400°F.
Flan pâtissier	Pré cuire, en suivant les instructions pour une croûte simple; laisser refroidir. Garnir avec la crème pâtissière non cuite souhaitée. Cuire sur une plaque à pizza sur le trépied de gril durant 35 minutes sur Fast Bake, 325°F. Si la crème n'a pas durci, laisser reposer dans le four durant quelques minutes.
Tarte aux pacanes	Cuire sur le trépied à gril durant 25 à 30 minutes sur Fast Bake, 350°F.
Tartes aux fruits préparés congelés	Disposer sur une plaque à pizza sur le trépied de gril et cuire durant 30 à 40 minutes en utilisant Fast Roast, 375°F.
Flans à la crème pâtissière préparée congelée	Préchauffer le four à la température indiquée sur l'emballage. Disposer sur le trépied à gril et cuire 3/4 du temps indiqué sur l'emballage en utilisant Fast Bake, et la température indiquée sur l'emballage. Si elle n'a pas durci, laisser reposer dans le four durant quelques minutes.
Pains	
Miche : Votre recette ou pâte congelée, décongelée et levée	Fast Bake, 350°F, 1 ou 2 miches, 25 à 30 minutes.
Tresse ou autre forme	Retirer le plateau tournant métallique du four. Disposer le pain directement sur le plateau tournant métallique. Fast Bake, 350°F durant 3/4 du temps habituel.

* Si un arc électrique se produit lorsque vous utilisez un moule à cheminée cannelé, placer un plat résistant à la chaleur (tourtière en verre, assiette à dîner ou plat à tarte Pyrex®) entre le moule et le trépied à gril.

Tableau Fast Roast (Rôti rapide)

Morceau		Temps
Bœuf		
Rôtis (morceaux tendres)	Saignant	12-14 min. / lb sur Fast Roast, 325°F
	À point	13-15 min. / lb sur Fast Roast, 325°F
	Bien cuit	14-17 min. / lb sur Fast Roast, 325°F
Rôtis (morceaux moins tendres)	Saignant	12-15 min. / lb sur Fast Roast, 325°F
	À point	13-17 min. / lb sur Fast Roast, 325°F
	Bien cuit	14-18 min. / lb sur Fast Roast, 325°F
Veau		
Rôtis (désossés, roulés, ficelés)	Bien cuit	14-16 min. / lb sur Fast Roast, 325°F
Poitrine (farcié)	Bien cuit	11-13 min. / lb sur Fast Roast, 325°F
Porc		
Rôtis (désossés, roulés, ficelés ou avec os)	Bien cuit	14-16 min. / lb sur Fast Roast, 325°F
Jambon fumé		7-9 min. / lb sur Fast Roast, 325°F
Agneau		
Rôtis de jambe	Saignant	10-12 min. / lb sur Fast Roast, 325°F
	À point	12-14 min. / lb sur Fast Roast, 325°F
	Bien cuit	14-16 min. / lb sur Fast Roast, 325°F
Volaille		
Poulet, entier		9-13 min. / lb sur Fast Roast, 325°F
Poulet, en morceaux		10-12 min. / lb sur Fast Roast, 375°F
Dinde (non farcié)		7-10 min. / lb sur Fast Roast, 325°F
Poitrine de dinde		13-16 min. / lb sur Fast Roast, 325°F

Convection (Conv)

Le chauffage par convection fait circuler l'air chaud dans tout l'espace du four pour que les aliments deviennent rapidement dorés et croustillants de part en part. Ce four peut se programmer à dix températures différentes de cuisson par convection pour un maximum de 99 minutes, 99 secondes.


Ne pas utiliser le four sans le plateau tournant.

La rotation du plateau ne doit pas être restreinte. Vous pouvez retirer le plateau tournant lors du préchauffage du four et lors de la préparation d'aliments à cuire directement sur le plateau.

- Supposons que vous voulez cuire à 350°F durant 20 minutes.


Marche à suivre	
Étape	Appuyer/Affichage

1. Appuyer une fois sur **conv**.*



SELECT TEMP

2. Sélectionner la température en appuyant sur les chiffres 6.



350F ENTER
COOKING TIME

3. Entrer le temps de cuisson en appuyant sur les chiffres 2000.

20:00
TOUCH START

4. Appuyer sur **START**.



* Si vous appuyez deux fois sur Conv., le préchauffage est sélectionné.

POUR PRÉCHAUFFER ET CUIRE À CONVECTION


Votre four peut être programmé pour combiner le préchauffage et la cuisson à convection. Vous pouvez préchauffer à la même température que la température de convection ou changer la température.

- Supposons que vous voulez préchauffer à 350°F, puis cuire à convection durant 20 minutes à 350°F.

Marche à suivre


Étape	Appuyer/Affichage
-------	-------------------

1. Appuyer deux fois sur **conv**.



SELECT PREHEAT
TEMP

2. Sélectionner la température en appuyant sur les chiffres 6.




350F ENTER
COOKING TIME

3. Entrer le temps de cuisson en appuyant sur les chiffres 2000.

20:00
TOUCH START


4. Appuyer sur **START**.

PREHEAT OVER
PLACE FOOD
IN OVEN



Lorsque le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit une fois. Le four s'arrête, et des instructions sont affichées. Suivre les instructions.

5. Ouvrir la porte du four, enfourner les aliments et refermer la porte Appuyer sur la touche **START**.



Si la porte du four n'est pas ouverte, le four va automatiquement garder cette température de préchauffage pendant 30 minutes. Après ce délai de maintien un signal sonore est émis et le four s'éteint.

⚠ MISE EN GARDE




L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

Broil (Gril)

Le préchauffage est automatique quand le mode broil est sélectionné. Seul le temps réel de cuisson est entré, le four signale quand il a atteint le préchauffage à 450° F. La température du four ne peut pas être modifiée. Utiliser ce mode de cuisson pour les tranches, côtelettes, morceaux de poulet et beaucoup d'autres pièces.

- Supposons que vous voulez griller un steak durant 15 minutes.

Marche à suivre

Étape	Appuyer/Affichage							
1. Appuyer sur la touche broil .								
2. Entrer le temps de cuisson en appuyant sur les chiffres ①⑤①①.	<table border="1"> <tr> <td>450F</td> <td>ENTER</td> </tr> <tr> <td>COOKING</td> <td>TIME</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>15:00</td> </tr> <tr> <td>TOUCH</td> <td>START</td> </tr> </table>	450F	ENTER	COOKING	TIME	15:00	TOUCH	START
450F	ENTER							
COOKING	TIME							
15:00								
TOUCH	START							
3. Appuyer sur START .	 PREHEAT							
Quand le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit 1 fois.								
4. Ouvrir la porte du four, enfourner les aliments et refermer la porte Appuyer sur la touche START .	<table border="1"> <tr> <td>PREHEAT</td> <td>OVER</td> </tr> <tr> <td>PLACE</td> <td>FOOD</td> </tr> <tr> <td colspan="2">IN OVEN</td> </tr> </table> 	PREHEAT	OVER	PLACE	FOOD	IN OVEN		
PREHEAT	OVER							
PLACE	FOOD							
IN OVEN								

Si la porte du four n'est pas ouverte, le four va automatiquement garder cette température de préchauffage pendant 30 minutes. Après ce délai de maintien un signal sonore est émis et le four s'éteint.

⚠ MISE EN GARDE

L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

REMARQUES

1. Le préchauffage de gril prend de 7 à 10 minutes, en fonction de la température de la pièce et de la puissance disponible.
2. Bien que la durée soit en général fixée pour le temps maximum de grillage, vérifier toujours les aliments au bout du temps minimum recommandé dans le tableau du livre de cuisine. Cela éliminera le besoin de reprogrammer complètement le four si du temps additionnel était nécessaire. Refermer simplement la porte du four et réactiver START pour reprendre jusqu'à la fin du temps maximum.
3. Si plus de temps de gril est nécessaire, reprogrammer dans la minute qui suit la fin pour éliminer le préchauffage.

Frozen Meals (Plats congelés)

Frozen Meals chauffe automatiquement 6 à 17 onces d'aliments. Utiliser cette touche pour les aliments congelés, prêts-à-servir. Les résultats seront satisfaisants pour la majorité des marques. Essayer plusieurs marques pour choisir celle qui vous plaît. Retirer l'emballage extérieur et suivre les instructions indiquées pour couvrir. Après la cuisson, laisser reposer en couvrant durant 1 à 3 minutes.

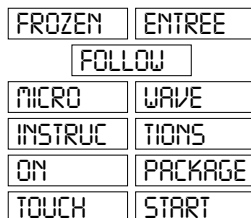
- Supposons que vous voulez chauffer un plat congelé de 9 onces.

Marche à suivre

Étape	Appuyer/Affichage
-------	-------------------



1. Appuyer sur la touche **frozen meals**.



2. Appuyer sur **START**.



Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le reste du temps de cuisson apparaît.

REMARQUE

Il est possible de régler le temps pour Frozen Meals. Voir page 35.

Reheat (Réchauffer)

Reheat chauffe automatiquement 4 à 36 onces d'aliments. Disposer les aliments dans un plat ou une casserole légèrement plus grands que la quantité à réchauffer. Aplatir, si possible. Couvrir avec un couvercle, du film étirable ou du papier ciré. Utiliser du film étirable ou un couvercle avec de plus grandes quantités d'aliments plus denses, tels que les ragoûts. Une fois réchauffé, bien mélanger, si possible. Couvrir et laisser reposer 2 à 3 minutes. Les aliments doivent être très chauds. Sinon, continuer à chauffer avec une puissance et un temps variables.

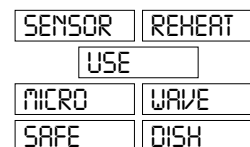
- Supposons que vous voulez réchauffer un bol de soupe.

Marche à suivre

Étape	Appuyer/Affichage
-------	-------------------



- Appuyer sur la touche **reheat**.



Le micro-ondes démarre automatiquement. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le reste du temps de cuisson apparaît.

REMARQUE

1. Utiliser un plat pour four à micro-ondes.
2. Il est possible de régler le temps de réchauffage. Voir page 35.

User pref (Préférences de l'utilisateur)

user pref offre 4 fonctions qui rendent facile l'usage de votre four grâce aux instructions de l'affichage interactif.

1. VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

Le verrouillage de sécurité vise à empêcher que le four soit utilisé par de jeunes enfants. Le four peut être réglé de telle sorte que le tableau de commande est inopérant ou verrouillé. Pour régler, appuyer sur **user pref**, sur la touche **1** et ensuite sur la touche **START**. Si vous appuyez sur une touche, VERROUILLAGE ENFANT sera affiché.

Pour annuler, appuyer sur **user pref**, et la touche **START**.

2. SUPTOUCHION DU SIGNAL SONORE

Si on désire que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, appuyer sur la touche **user pref**, sur la touche **2** et ensuite sur la touche **STOP/CLEAR**.

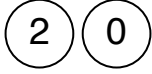
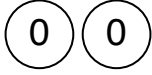



Pour annuler et restaurer un signale audible, appuyer sur **user pref**, la touche **2** et la touche **START**.

3. DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Si on désire programmer le four de façon à ce qu'il commence la cuisson à une heure précise, procéder comme suit :

- Supposons que l'on veuille commencer la cuisson d'un ragoût à 4 h 30 au niveau 50%, pendant 20 minutes. Avant tout, s'assurer que l'horloge indique l'heure exacte.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer/Affichage
1. Appuyer sur la touche user pref .	
2. Appuyer sur le chiffre ③.	
3. Entrez l'heure de début.	
4. Appuyer sur la touche set clock .	

Marche à suivre	
Étape	Appuyer/Affichage
5. Indiquer le temps de cuisson.	 
6. Appuyer sur power level .	
7. Appuyer sur ⑤ pour 50 % de puissance.	
8. Appuyer sur START .	

REMARQUE

1. Si l'horloge est correctement réglée, le démarrage automatique peut être utilisé pour le fonctionnement manuel.
2. Si on ouvre la porte du four après avoir programmé un démarrage automatique, il faut appuyer sur la touche **START** de manière à afficher l'heure à laquelle doit commencer la cuisson, faute de quoi celle-ci ne débutera pas à l'heure prévue.
3. S'assurer que les aliments peuvent être conservés sans risque dans le four jusqu'à l'heure de leur cuisson. Les courges poivrée et musquée sont un bon choix.

4. LANGUAGE SELECTION

Par défaut, ce four affiche les messages et les unités de poids en anglais. Pour changer cela, appuyer sur la touche **user pref** et sur la touche **4** autant de fois qu'il est nécessaire pour obtenir la langue et le système d'unités souhaité. Enfin, appuyer sur la touche **START**.

Nombre	Langue	Unité de poids
Une fois	Anglais	LB
Deux fois	Anglais	KG
3 fois	Espagnol	LB













Nombre	Langue	Unité de poids
4 fois	Espagnol	KG
5 fois	Français	LB
6 fois	Français	KG

Cuisson à séquences multiples

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

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

- Supposons que vous voulez cuire un rôti durant 10 minutes à 30 % puis continuer sur fast roast durant 20 minutes.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer/Affichage
1. Appuyer sur la touche power level appuyer sur 3 pour 30 % de puissance.	 
2. Entrer ensuite le temps de cuisson.	   
3. Appuyer sur la touche fast roast .	
4. Entrer ensuite le temps de cuisson.	   
5. Appuyer sur START .	

REMARQUE

- Si vous appuyez sur **power level** une fois, *HIGH* sera affiché.
- Si vous voulez connaître le niveau de puissance, appuyer simplement sur **power level**. Tant que vous appuierez sur **power level**, le niveau de puissance sera affiché.

Réglage des temps de cuisson

Si vous vous rendez compte que vous préférez Auto Cook, Fast Recipe, Frozen Meals ou Reheat, soient un peu plus longs, appuyez sur la touche **power level** une fois après avoir appuyé sur votre choix de touches ou avant d'appuyer sur la touche **START**. L'écran affichera *MORE* ou *WELL DONE*.


Si vous vous rendez compte que vous préférez Auto Cook, Fast Recipe, Frozen Meals ou Reheat, soient un peu moins longs, appuyez sur la touche **power level** deux fois après avoir appuyé sur votre choix de touches ou avant d'appuyer sur la touche **START**. L'écran affichera *LESS* ou *RARE*.

* À l'exception de veggies: Fresh Veggies et French Fries.

Quick Start (Démarrage rapide)

quick start est un raccourci pour régler la durée entre 1 et 6 minutes au niveau de puissance 100.

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

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
Appuyer sur la touche 2 .	

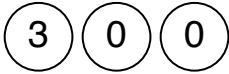
Le four démarrera immédiatement, s'arrêtera

automatiquement et signalera son arrêt.

Timer on-off (Minuterie)

- Supposons que l'on désire minuter un appel interurbain dont la durée ne doit pas dépasser 3 minutes.

Marche à suivre

Étape	Appuyer/Affichage
1. Appuyer sur la touche timer on-off .	
2. Indiquez le temps de cuisson.	
3. Appuyer sur la touche timer on-off . La minuterie déclenchera le compte à rebours. Pour annuler la minuterie, appuyer une fois sur STOP/CLEAR .	

REMARQUE

La **timer on-off** fonctionne comme une minuterie de cuisine et ne peut pas être utilisée quand le four est en marche.

Add 30 Seconds (Ajouter 30 secondes)

add 30 seconds offre un moyen pratique de prolonger la durée de 30 secondes pendant que la minuterie du four fait le compte à rebours. Il ajoutera 30 secondes au temps affiché chaque fois que vous appuyez sur la touche.

Vous pouvez aussi utiliser cette touche pour un démarrage rapide de 30 secondes de cuisson. Aucun besoin d'appuyer sur **START**, le four démarra immédiatement.

Demonstration Mode (Mode de démonstration)

Pour lancer une démonstration, toucher dans l'ordre **set clock**, 0, et la commande **START** à maintenir pendant 3 secondes. *DEMO ON* va s'afficher. On peut alors démontrer les opérations de cuisson et les possibilités spécifiques sans que le four à micro-ondes ne génère de puissance. Par exemple, l'appui sur la commande **add 30 seconds** provoque l'affichage de *.30* suivi d'un décompte rapide jusqu'à l'affichage de *END* à la fin.

Pour annuler, appuyer sur la touche **set clock**, puis sur le chiffre 0 et **STOP/CLEAR**. Si cela est plus facile, débrancher le four et le rebrancher.

Help (Aide)

Il y a un conseil de cuisson pour chaque réglage. Si vous voulez en prendre connaissance appuyer sur **user pref** chaque fois que *HELP* est affiché pour ces réglages et les autres opérations manuelles.

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

EXTERIOR EXTÉRIEUR

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

PORTE

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

PANNEAU TACTILE DE COMMANDE

Il faut faire très attention en nettoyant les panneaux de commandes. Si le panneau de commande est sali, ouvrir la porte du four à micro-ondes à convection avant de nettoyer. Essuyer le panneau uniquement avec un linge légèrement imbibé d'eau. Sécher avec un linge doux. Ne pas frotter ni utiliser de nettoyeurs chimiques. Fermer la porte et appuyer sur **STOP/CLEAR**.

INTÉRIEUR — APRÈS CUISSON AUX MICRO-ONDES

Le nettoyage est facile parce qu'aucune chaleur n'a été générée vers les surfaces intérieures; il n'y a pas de cuisson ni de traces de débordements ou d'éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyer avec un linge doux et de l'eau chaude. **NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS ABRASIFS OU FORTS OU DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour des salissures plus fortes, utiliser du bicarbonate de soude ou un savon doux; rincer soigneusement à l'eau chaude.

INTÉRIEUR — CUISSON MIXTE À CONVECTION OU AU GRIL

Il pourrait y avoir des éclaboussures à cause de l'humidité et la graisse. Laver immédiatement après usage avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher en polissant. Les éclaboussures pourraient être plus difficiles à nettoyer si le four n'est pas soigneusement nettoyé ou si la cuisson a duré longtemps à haute température. Si c'est le cas, vous pourriez acheter un tampon nettoyeur avec nettoyeur liquide incorporé — pas un tampon de laine d'acier au savon pour les surfaces d'acier

inox ou de porcelaine.

Observer soigneusement les instructions du fabricant et faire particulièrement attention à ce qu'aucun nettoyeur liquide ne pénètre dans les perforations sur les parois ou la voûte ou sur des surfaces de la porte.

Rincer et sécher en polissant.

Après avoir nettoyé l'intérieur à fond, on peut éliminer la graisse résiduelle des conduits intérieurs et du réchaud en faisant simplement fonctionner le four à 450 °F pendant 20 minutes sans aliment. Aérer la pièce si nécessaire.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

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

DÉSODORISATION

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

PLATEAU TOURNANT / SUPPORT DE PLATEAU TOURNANT / GRILLE

Il est possible de retirer le plateau tournant, le support du plateau tournant et les grilles pour les nettoyer facilement. Les laver dans une eau douce savonneuse; pour les taches tenaces, utiliser un nettoyeur doux et une éponge à récurer tel que décrit ci-dessus. Ces pièces peuvent être mises dans un lave-vaisselle. Les placer sur le plateau supérieur.

Des aliments à forte acidité, comme les tomates ou les citrons, feront décolorer l'émail vitrifié du plateau tournant. Ne pas cuire d'aliments à forte acidité directement sur le plateau tournant; en cas d'éclaboussures, essuyer immédiatement.

L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas scellé, il ne faut donc pas qu'il y ait des excès d'eau ou des éclaboussures à proximité.

38 Vérification préalable à un appel de service

Procédez aux vérifications suivantes avant de faire appel au service des réparations :

1. Placer dans le four une tasse à mesurer en verre contenant une tasse (250 ml) d'eau et fermer la porte et bien fermer la porte.

Faire fonctionner le four à la puissance 100 % pendant une minute.

- A La lampe du four s'allume-t-elle? OUI ____ NON ____
- B Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il? OUI ____ NON ____
(Mettre la main sur les orifices de ventilation frontaux)
- C Le plateau tournant tourne-t-il? OUI ____ NON ____
(Il est normal que le plateau tournant tourne dans les deux sens.)
- D L'eau que vous avez placée dans le four est-elle chaude? OUI ____ NON ____

2. Retirer l'eau du four et faire fonctionner le four pendant 5 minutes à CONVECTION 450° F.

- A Est-ce que les témoins lumineux **CONVEC** et **COOK** sont allumés? OUI ____ NON ____
- B Une fois le four éteint, l'intérieur est-il chaud? OUI ____ NON ____

Si vous répondez «NON» à l'une de ces questions, vérifiez la prise de courant, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent correctement, CONTACTEZ VOTRE DÉPANNEUR ELECTROLUX AGRÉÉ LE PLUS PROCHE.

Un four à micro-ondes ne doit jamais être réparé par un réparateur qui n'est pas spécialisé pour ce genre d'appareils.



REMARQUE

Si le compte à rebours du temps affiché est très rapide, voir le mode de démonstration par 36 et annuler.

EW30SO60QS

Tension d'alimentation :	UL estimation : Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement CSA estimation : Monophasé 117V, 60Hz, courant alternatif seulement
Alimentation requise :	UL estimation : 1,55 Kw, 13,0 A CSA estimation : 1 500 watts, 13,0 A
Puissance micro-ondes de sortie :* :	Micro-ondes 900 watts Convection 1450 watts
Fréquence :	2 450 MHz
Dimensions extérieures :	30 po (L) x 20-7/8 po (H) x 23-1/4 po (P)
Dimensions de la cavité **: :	16-5/32 po (L) x 9-21/32 po (H) x 16-5/32 po (P)
Capacité du four :	1,5 pi ³
Poids :	Environ 83.5 livres

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

** 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.

En conformité avec les normes établies par :

FCC - Federal Communications Commission.

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



- 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 CONCERNANT LA GARANTIE DU GROS ÉLECTROMÉNAGER

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à compter de la date d'achat, Electrolux réparera ou remplacera toutes les pièces de cet appareil faisant l'objet de défauts de matériel ou de fabrication à condition que ledit appareil ait été installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. De plus, le magnétron de votre appareil est couvert par une garantie limitée de deux à cinq ans. Pendant la période située entre la 2ème et la 5ème année à compter de la date d'achat, Electrolux fournira un magnétron de rechange pour votre appareil s'il a présenté des défauts de matériel ou de fabrication à condition qu'il ait été installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont les numéros de série originaux ont été effacés ou altérés et ne peuvent pas être facilement déterminés.
2. Les produits qui ont été transférés par leur propriétaire d'origine à un tiers ou qui ne se trouvent plus aux États-Unis d'Amérique ou au Canada.
3. La présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés "en l'état" ne sont pas couverts par la présente garantie.
5. La perte de nourriture due à des défaillances du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans un environnement commercial.
7. Les appels dont la cause n'est pas le mauvais fonctionnement ou des défauts de fabrication ou de matériel, ou pour des appareils à usage non ménager ou qui ont été utilisés sans se conformer aux instructions fournies.
8. Les appels destinés à corriger l'installation de votre appareil ou à vous indiquer comment utiliser votre appareil.
9. Les dépenses destinées à préparer l'appareil pour l'intervention, comme par exemple le retrait des façades, armoires, étagères, etc. qui ne font pas partie de l'appareil à son expédition de l'usine.
10. Les appareils concernant la réparation ou le remplacement des ampoules, filtres à air, filtres à eau, autres consommables ou boutons, poignées et autres parties esthétiques.
11. Les coûts de main d'œuvre ou d'intervention à domicile pendant les périodes de garantie limitée supplémentaires au-delà de la première année suivant la date d'achat de l'appareil.
12. Les coûts de retrait et de livraison ; votre appareil est conçu pour être réparé à domicile.
13. Les surcharges comprenant, mais sans s'y limiter, les appels après les horaires d'ouverture, pendant le weekend ou les jours fériés, les taxes, les charges d'expédition par bateau ou les frais de distance pour les appels vers des zones éloignées, y-compris l'état d'Alaska.
14. Les dommages subis par les finitions de l'appareil ou ayant eu lieu à domicile lors du transport ou de l'installation, y-compris, mais sans s'y limiter ceux subis par les sols, meubles, murs, etc.
15. Les dommages causés par : les interventions réalisées par des sociétés de réparation non agréées ; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou de pièces obtenues auprès de personnes autres que les sociétés de réparation agréées ; ou des causes extérieures telles que les abus, mauvaises utilisations, alimentation électrique non adaptée, accidents, incendies et catastrophes naturelles.

LIMITATION DES GARANTIES IMPLICITES ; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET UNIQUE DROIT DE RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST COMPOSÉ DES INTERVENTIONS DE RÉPARATION OU DE REMPLACEMENT DÉFINIES ICI. **LES RÉCLAMATIONS SE BASANT SUR LES GARANTIES IMPLICITES, Y-COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE COMPATIBILITÉ POUR UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, MAIS NON INFÉRIEURE À UN AN.** ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS TELS QUE LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ ET LES DÉPENSES INDIRECTES RÉSULTANT DU NON RESPECT DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS OU LES LIMITATIONS CONCERNANT LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. IL SE PEUT DONC QUE CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOTRE CAS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT DISPOSER D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Si vous avez besoin de réparations

Veillez conserver votre reçu, votre bordereau de livraison ainsi que toute autre preuve de paiement appropriée qui permettent de déterminer la période de garantie applicable au cas où une réparation serait nécessaire. En cas de réalisation de réparation, il est dans votre intérêt de demander et de conserver tous les reçus. Pour bénéficier de réparations dans le cadre de cette garantie, vous devez contacter Electrolux aux adresses et numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

Cette garantie ne s'applique qu'aux États-Unis d'Amérique, à Porto-Rico et au Canada. Aux États-Unis d'Amérique et à Porto-Rico, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, qui est une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise personne à modifier ou ajouter des obligations quelles qu'elles soient dans le cadre de cette garantie. Les obligations de réparation ou de fourniture de pièces dans le cadre de cette garantie doivent être exécutées par Electrolux ou une autre société de réparation agréée. Les caractéristiques ou spécifications des produits décrites ou illustrées peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

États-Unis d'Amérique

1-877-435-3287

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

Canada

1-800-265-8352

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