FRIGIDAIRE

COMBINASION FOUR ENCASTRÉ ET MICRO-ONDES

utilisation et entretien

Introduction 1
Importantes mesures de sécurité 2
Recommandations pour la cuisson 11
Avant l'utilisation du four 14
Réglage des commandes du four 19
Avant d'utiliser le four à micro-ondes 32
Régler le four à micro-ondes 37
Entretien et nettoyage 45
Avant de faire appel au service après-vente . . 50
Warranty 53

A22491702 (Dec 2021)

Bienvenue dans notre *famille*

Merci d'avoir amené Frigidaire chez vous! Nous considérons que votre achat marque le début d'une longue relation avec nous autres.

Ce manuel est votre ressource pour l'utilisation et l'entretien de votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Gardez-le à portée de main pour une référence rapide. Si quelque chose ne vous semble pas correct, la section Dépannage vous aidera à résoudre les problèmes courants.

Des FAQ, des conseils utiles et des vidéos, des produits de nettoyage ainsi que des accessoires de cuisine et domestiques sont disponibles sur www.frigidaire.com.

Nous sommes là pour vous! Visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pourrons peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin de service, nous pouvons vous aider.

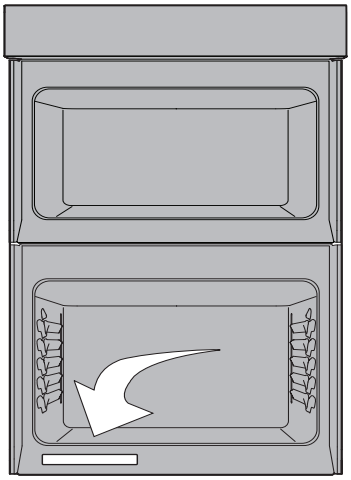
Faisons-le officiel! Assurez-vous d'enregistrer votre produit.

Conservez les informations de votre produit ici pour qu'il soit facile à trouver.

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____



Emplacement du numéro de série

Liste de contrôle d'installation

- ❒ Lisez toutes les consignes de sécurité au début de votre manuel d'utilisation et d'entretien.
- ❒ Retirez tous les matériaux d'emballage de votre appareil avant de faire cuire des aliments.
- ❒ Vérifiez que l'alimentation électrique de l'appareil est allumée.
- ❒ Essuyez l'intérieur de la cavité du four avec un chiffon humide.
- ❒ Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur les côtés des grilles du four pour qu'elles glissent en douceur.
- ❒ Réglez l'horloge. Voir (page 17) pour les instructions.
- ❒ Avant de faire cuire des aliments, allumez le four à 177 °C (350 °F) pendant 30 minutes (page ref). Certains bruits et odeurs seront générés lors du premier cycle de cuisson; cela est normal.
- ❒ N'oubliez pas d'effectuer l'enregistrement de votre produit!

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des instructions et des symboles importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité contenues dans ce manuel. Ces mesures de sécurité sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque.

Les avertissements et consignes importantes contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations et conditions potentielles. Faites preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, l'entretien et l'utilisation de l'appareil.

DÉFINITIONS

⚠ Ce symbole signale un avertissement concernant la sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de blessures corporelles. Respectez toutes les consignes de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter les risques de blessures ou de mort.

⚠ AVERTISSMENT

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

⚠ ATTENTION

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou modérées.

IMPORTANTE

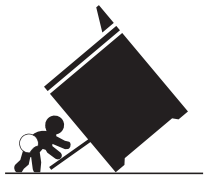
Fournit des renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou tout autre renseignement important qui n'implique aucun danger.

REMARQUE

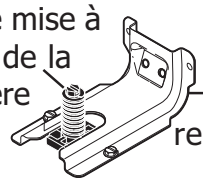
Indique une note brève et informelle qui sert à rafraîchir la mémoire ou à titre de référence.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement



- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.
- Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.
- Assurez-vous d'enclencher le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée sur le plancher ou contre le mur.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.



Pour vérifier si le support anti-renversement est correctement installé, attrapez le bord arrière de la cuisinière à deux mains. et essayez doucement de faire basculer la cuisinière vers l'avant. Lorsque le support est correctement installé, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES

Pour votre sécurité, respectez strictement les informations contenues dans ce manuel afin de réduire les risques d'incendie ou d'explosion ou de prévenir les dommages matériels, les blessures ou la mort. Respectez les précautions suivantes :

- N'essayez PAS de faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte. Vous vous exposeriez de façon dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas compromettre ni altérer le dispositif de verrouillage de sécurité.
- NE placez AUCUN objet entre la façade du four à micro-ondes et la porte et ne laissez pas de résidus de saleté ou de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- NE faites PAS fonctionner le four à micro-ondes s'il est endommagé. La porte du four doit impérativement se fermer correctement et les éléments suivants ne doivent pas être endommagés : (1) porte (tordue), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints de la porte et les surfaces d'étanchéité. • Le four micro-ondes ne doit être modifié ou réparé que par un technicien qualifié."

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

IMPORTANTE

Lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil.

Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. N'enlevez pas l'étiquette de câblage ni toute autre indication fixée à l'appareil. Ne retirez pas la plaque du numéro de série et de modèle.

Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

Tous les matériaux utilisés dans la construction des armoires, des enceintes et des supports entourant le produit doivent avoir une température supérieure à 200 ° F (94 ° C).

Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-basculement, ou toute autre pièce.

Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSMENT

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Installation : l'appareil doit être installé et mis à la terre de manière adaptée, par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installez l'appareil conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54 et du National Electrical Code NFPA No. 70, et en accord avec les exigences du code électrique local. Au Canada, installez l'appareil conformément aux dernières éditions des normes CAN/CGA B149.1, CAN/CGA B149.2 et CSA Standard C22.1, du Code électrique canadien Partie 1 et aux exigences du code électrique local. Installez l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies dans la documentation livrée avec l'appareil.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à un boîtier de raccordement soumis à une tension adaptée, doit être correctement polarisé et mis à la terre et doit être protégé par un disjoncteur, conformément aux codes locaux.

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate ou un boîtier de raccordement adapté et correctement mis à la terre. Il incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour vérifier que l'installation électrique est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.

Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

AVERTISSMENT

Rangement à l'intérieur ou sur l'appareil– Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans un four ou un micro-ondes, près des brûleurs ou des éléments de surface ou dans le tiroir chauffant ou le tiroir de stockage (le cas échéant). Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les chiffons, ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur l'appareil ou à proximité de celui-ci.

Ne pas laisser les enfants sans surveillance – Les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en marche. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

Ne stockez pas d'objets susceptibles de susciter l'intérêt des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil ou sur le dosseret de la cuisinière. Les enfants risquent de se blesser gravement en essayer d'attraper ces objets.

Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire pour faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert qui est chaud peut causer des brûlures.

AVERTISSMENT

Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cet appareil peut causer de graves blessures et endommager l'appareil.

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec un matériau comme du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir également la chaleur, pouvant causer un risque d'incendie.

N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) comme espace de rangement.

N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer une pièce. Cela entraîne un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone et de surchauffe de l'appareil.

ATTENTION

Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.

Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.

ATTENTION

Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.

Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface ou les zones à proximité, les surfaces intérieures du four ou encore le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones situées près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.

ATTENTION

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments de surface électriques peuvent se remettre en marche. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium, des revêtements de four de marché secondaire ou tout autre matériau ou dispositif sur la sole, les grilles ou toute autre pièce de l'appareil. Utilisez du papier d'aluminium uniquement pour la cuisson, selon les recommandations, par exemple pour recouvrir les aliments ou protéger les plats. Toute autre utilisation de revêtements protecteurs ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de décharge électrique, d'incendie ou de court-circuit.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (sur certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.

Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four est en marche, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.

Installation des grilles de four : disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, évitez que les maniques entrent en contact avec les éléments chauds ou les brûleurs du four. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Retirez tous les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.

Ne vous servez pas d'une lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles de lèchefrite permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours un plat ou moule approprié et employez toujours les grilles du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

⚠ AVERTISSMENT

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours respecter les consignes de sécurité de base pour réduire le risque de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'une exposition excessive aux micro-ondes.

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Veuillez lire et suivre les « PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES ».

Installez ou placez cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies.

Certains produits, comme les œufs en coquille, ainsi que certains contenants hermétiques, comme les pots fermés, ne doivent pas être chauffés dans ce four à micro-ondes au risque d'exploser.

Faites fonctionner cet appareil uniquement selon l'utilisation prévue décrite dans le présent manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ni de vapeurs à effet corrosif à l'intérieur de cet appareil. Ce four à micro-ondes a été spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ni pour un usage en laboratoire.

Comme pour tout appareil électroménager, exercez une surveillance étroite lorsque des enfants ou des personnes handicapées utilisent cet appareil.

Cet appareil, y compris le câble d'alimentation, ne doit être réparé que par un technicien qualifié. Contactez le réparateur autorisé le plus proche pour toute procédure de vérification, de réparation ou de réglage.

Ne recouvrez pas et n'obstruez pas les évents ou les ouvertures du four micro-ondes.

Vous ne devez ni entreposer ni utiliser cet appareil à l'extérieur.

N'utilisez pas cet appareil près d'une source d'eau, par exemple : près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou d'autres endroits semblables.

Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles en métal de grande taille dans le four à micro-ondes, car ils peuvent s'enflammer ou entraîner un risque de choc électrique.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide de tampons métalliques à récurer. Des morceaux du tampon peuvent brûler et entrer en contact avec des pièces électriques, ce qui représente un risque de choc électrique.

N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil est en marche en mode convection ou cuisson combinée (sur certains modèles).

Ne recouvrez pas les grilles (le cas échéant) ou toute autre pièce du four à micro-ondes avec du papier d'aluminium. Cela risque de faire surchauffer le four micro-ondes.

Consultez les instructions de nettoyage dans le manuel.

ATTENTION

Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four à micro-ondes, suivez les consignes suivantes :

Ne faites pas trop cuire les aliments. Ne vous éloignez pas du four à micro-ondes lorsque vous y placez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible servant à faciliter la cuisson.

Enlevez les attaches métalliques des sacs de papier ou de plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.

Si les matériaux placés à l'intérieur du four à micro-ondes prennent feu, laissez la porte du four à micro-ondes fermée, éteignez le four à micro-ondes et débranchez le câble d'alimentation ou coupez le courant au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur.

N'utilisez pas la cavité du four comme espace de rangement.

Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité du four lorsque celui-ci n'est pas en usage.

Des liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans qu'il n'y ait apparence d'ébullition. Le bouillonnement ou l'ébullition ne sont pas toujours visibles lorsque vous retirez le contenant du four à micro-ondes. Les liquides très chauds peuvent déborder soudainement lorsqu'on y insère une cuillère ou un autre ustensile.

Pour réduire les risques de blessures causées par des liquides en ébullition :

Ne faites pas surchauffer les liquides.

Remuez le liquide avant la cuisson et à la mi-cuisson.

N'utilisez pas de contenants à parois droites et à ouverture étroite. Utilisez des contenants à grande ouverture.

Après avoir fait chauffer le contenu, laissez le contenant reposer dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.

Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.

En cas de défaut d'éclairage de l'appareil, contactez un technicien agréé.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION

Avant de nettoyer manuellement une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant un appareil chaud.

Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les dépôts graisseurs présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer.

Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et des blessures.

Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

ATTENTION

Avant de lancer l'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments, les ustensiles et les plats du four, du tiroir de stockage ou du tiroir chauffant (le cas échéant). Retirez les grilles du four, sauf indication contraire.

Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.

Évitez d'utiliser des nettoyants pour four. Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doit être utilisé dans l'appareil ou sur l'une de ses pièces.

Utilisez le cycle d'autonettoyage uniquement pour nettoyer les pièces indiquées dans ce manuel.

Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

Ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil, sauf sur recommandation spécifique dans les manuels. Toute autre réparation doiit être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager l'appareil.

En cas de problème ou de situation que vous ne parvenez pas à résoudre, contactez le fournisseur, distributeur, technicien de maintenance ou fabricant.

Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation agréé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de l'appareil au niveau de la boîte de fusibles ou du disjoncteur.

Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez l'appareil au rebut.

Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait casser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des serviettes en papier ou des gantas souples. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique

Déclaration relative aux interférences radio de la Federal Communications Commission (États-Unis uniquement) Cet appareil génère et utilise une énergie de fréquence de bande ISM. S'il n'est pas exactement installé et utilisé selon les instructions du fabricant, il peut causer des interférences avec les signaux de réception de radio ou de télévision. Cet appareil a été soumis à des tests spécifiques confirmant sa conformité aux normes de l'article 18 des règlements de la FCC concernant les équipements ISM, visant à garantir une protection suffisante contre ce type d'interférences dans les installations résidentielles. Cependant, nous ne garantissons pas l'absence d'interférences dans les installations spécifiques.

Si cet appareil cause des interférences nuisibles avec les signaux de réception de radio ou de télévision (il est possible de déterminer la provenance de ces interférences en éteignant et en rallumant l'appareil), nous suggérons à l'utilisateur de tenter de corriger la situation par l'un des moyens suivants :

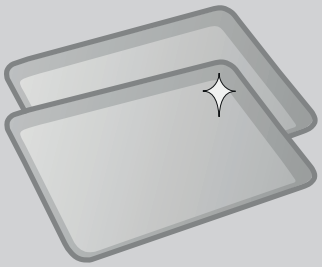
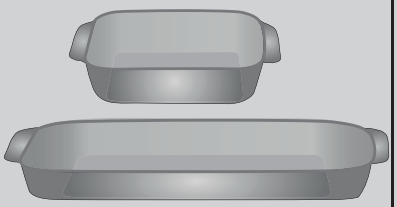
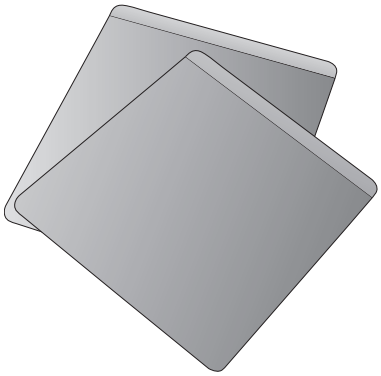
- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes en fonction du récepteur.
- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes sur une prise d'un circuit autre que celui sur lequel le récepteur est branché. Le fabricant n'est pas responsable des interférences nuisibles aux signaux de réception de radio ou de télévision causées par une modification non autorisée de ce four à micro-ondes. Il incombe à l'utilisateur de corriger de telles interférences.

AVERTISSMENT

Résidents de Californie: pour obtenir des renseignements sur le cancer et les problèmes de reproduction, visitez www.P65Warnings.ca.gov

Ustensile de cuisson

Le matériel des ustensiles de cuisson affecte la façon dont il transfère la chaleur uniformément et rapidement de la casserole aux aliments.

Matériel	Attributs	Recommandation
Ustensile de cuisson en métal brillant 	Les ustensiles de cuisson brillants, en aluminium et non revêtus offrent le chauffage le plus uniforme. Ils conviennent à tous les produits de boulangerie.	Les températures et durées de cuisson recommandées sont basées sur des ustensiles de cuisson en métal brillant.
Ustensiles de cuisson en métal foncé	Les aliments cuits dans des ustensiles de cuisson foncés deviennent plus chauds que ceux cuits dans des ustensiles de cuisson brillants.	Réduisez la température de cuisson de 13-14 °C (25 °F) lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson foncés.
Ustensile de cuisson en verre 	Les aliments cuits dans des ustensiles de cuisson en verre deviennent plus chauds que ceux cuits dans des ustensiles de cuisson brillants. Le verre est pratique, car le même plat de cuisson peut être utilisé pour la cuisson, le service et la conservation des aliments.	Réduisez la température de cuisson de 13-14 °C (25 °F) lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en verre.
Ustensile de cuisson isolé 	Les aliments cuits dans des ustensiles de cuisson en verre deviennent moins chauds que ceux cuits dans des ustensiles de cuisson brillants. Les ustensiles de cuisson isolés sont conçus pour la cuisson dans des fours à gaz.	Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson isolés, le temps de cuisson de la recette peut être plus long que d'habitude.

12 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

Conditions de cuisson

Les conditions dans votre cuisine peuvent affecter les performances de votre appareil lors de la cuisson des aliments.

Condition	Attributs	Recommandation
Vieux ustensiles de cuisson	À mesure que les ustensiles de cuisson vieillissent et se décolorent, les temps de cuisson peuvent devoir être légèrement réduits.	Si les aliments sont trop foncés ou trop cuits, utilisez le temps de cuisson minimum indiqué dans la recette ou sur l'emballage. Si les aliments sont trop pâles ou insuffisamment cuits, utilisez le temps de cuisson moyen ou maximum indiqué dans la recette ou sur l'emballage.
Haute altitude	L'air est plus sec et la pression d'air est plus faible. L'eau bout à une température plus basse et les liquides s'évaporent plus rapidement. Les aliments peuvent nécessiter plus de temps pour cuire. Les pâtes peuvent fermenter plus rapidement.	Ajustez la température de cuisson, le temps de cuisson ou les recettes au besoin. Augmentez la quantité de liquide dans les recettes de pâtisserie. Augmentez le temps de cuisson sur la table de cuisson. Couvrez les plats pour réduire l'évaporation. Augmentez le temps de cuisson ou la température du four. Réduisez la quantité de bicarbonate de soude ou de levure chimique dans la recette. Réduisez le temps de levée ou pétrissez la pâte et laissez-la lever deux fois.

Résultats de la cuisson

De petits ajustements peuvent vous aider à obtenir les meilleurs résultats.

Résultat	Recommandation
Les aliments sont trop pâles	Utilisez le temps de cuisson moyen ou maximum recommandé sur l'emballage ou la recette.
Les aliments sont trop foncés	Utilisez le temps de cuisson minimum recommandé sur l'emballage ou la recette.

Conseils de cuisson

Utilisez ces conseils supplémentaires pour obtenir les meilleurs résultats de votre appareil.

Situation	Recommandation
Cuisson	
Positionnement de la grille	Suivez les instructions du mode de four particulier en commençant avec « Réglage des commandes du four » à la page 21.
Préchauffage	Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains. Insérez les aliments immédiatement après le signal sonore.
Vérifiez les aliments	Utilisez la fenêtre et la lampe du four pour vérifier les aliments. Ouvrir la porte peut réduire les performances de cuisson.
Cuisson ou cuisson à convection	La cuisson à convection est la meilleure fonction à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour de meilleures performances, consultez « Cuisson à convection » à la page 25
Cuisson à la vapeur	Pour obtenir des instructions ou des conseils sur la Cuisson à la vapeur ou pour voir ses avantages, consultez « Cuisson à la vapeur » à la page 37.
Emplacement des aliments	Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.

Matériel	Recommandation
Cuisson au gril/Rôtissage	
Lèchefrite	Pour des résultats de cuisson au gril optimaux, utilisez une lèchefrite munie d'une grille conçue pour évacuer la graisse des aliments et éviter les éclaboussures et la formation de fumée. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures.
Cuisson à convection	
Attributs de la cuisson par convection	La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans le four et autour des aliments. Elle fait dorer les aliments plus uniformément et réduit les points chauds dans le four. La convection permet de gagner du temps lors de l'utilisation de plusieurs grilles ou de la cuisson de plusieurs aliments à la fois.
Cuisson à convection	Réduisez la température de cuisson dans la recette de 13-14 °C (25 °F), sauf si la recette est conçue pour la cuisson à convection. Préchauffez le four pour obtenir de meilleurs résultats.

IMPORTANT

Votre four encastré Electrolux possède de nombreuses fonctionnalités vous permettant de personnaliser le fonctionnement de votre four.

Prenez le temps de lire cette section pour obtenir des informations de sécurité importantes et vous familiariser avec les nombreux réglages d'options de menu à partir de la page 15.

Emplacement de l'évent du four

Le four est ventilé comme illustré ci-dessous. Lorsque le four est chaud, l'air chaud s'échappe de l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. Ne bloquez pas l'évent du four. Ne fermez jamais les ouvertures à l'aide de papier d'aluminium ou de tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent du four. Cela est normal.

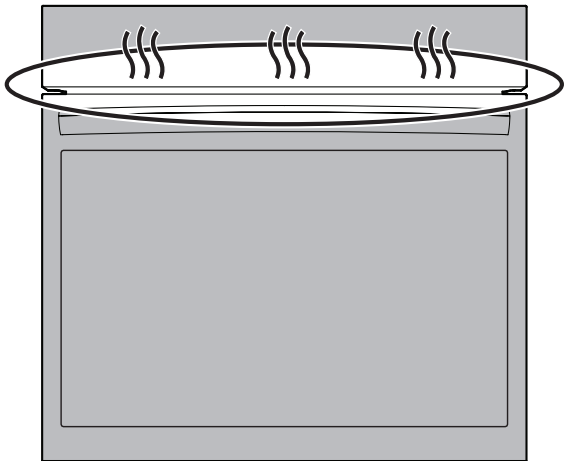


Figure 1: Évent du four

AVERTISSEMENT

Revêtements protecteurs - N'utilisez pas de papier aluminium ou tout autre matériau ou revêtement pour recouvrir le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie de la cuisinière. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. Les températures d'autonettoyage sont assez élevées pour faire fondre du papier d'aluminium.

ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles du four et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Enlevez toutes les grilles du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si les grilles de four demeurent à l'intérieur pendant un cycle d'autonettoyage, la capacité de glissement des grilles peut être affectée et toutes les grilles perdront leur fini lustré.

Pour éviter d'éventuels dommages au four, ne tentez pas de fermer la porte du four avant que les grilles ne soient entièrement dans la cavité du four.

Types de grilles de four

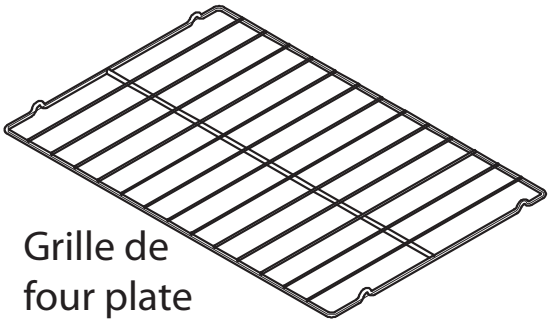


Figure 2: Types de grille de four

- **Les grilles de four plates** peuvent être placées dans la plupart des positions de grille de four et être utilisées pour la majorité de vos cuissons.
- La **grille à glissière** entièrement extensible facilite la préparation des aliments. Cette grille dispose de glissières qui permettent de la sortir du four sans avoir à la glisser sur les parois du four. Consultez les instructions de la grille à glissière à la page suivante.

IMPORTANT

Ne recouvrez pas de papier d'aluminium les parois, les grilles, la sole ni aucune autre partie du four. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Les températures d'autonettoyage sont assez élevées pour faire fondre du papier d'aluminium.

Utiliser les options de menu pour personnaliser votre expérience culinaire

Lorsque vous installez votre appareil pour la première fois, l'écran vous invite à définir vos préférences. Vous pouvez toujours les modifier ultérieurement à l'aide du menu ≡.

1. Appuyez sur les barres des Options de menu et faites défiler pour trouver l'option souhaitée.
2. Sélectionnez une option et définissez vos préférences.
3. Enregistrez et retournez en arrière ou enregistrez et fermez.

Vous pouvez appuyer sur X pour fermer sans enregistrer les modifications.

Horloge

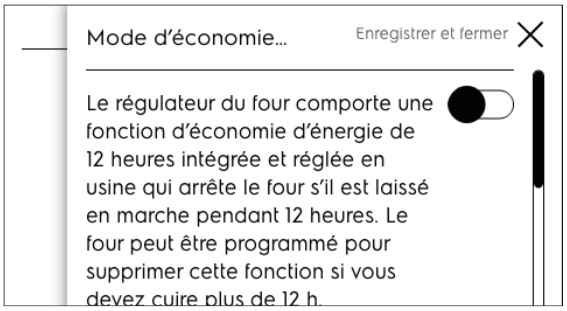
Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de courant, 12:00 est affiché. Nous vous recommandons de toujours régler l'horloge à la bonne heure avant d'utiliser la cuisinière.

1. Appuyez sur les barres des **Options de menu** et faites défiler à **Horloge**.
2. Appuyez sur **Réglage de l'horloge** et réglez l'heure à l'aide du graphique.
3. Réglez AM ou PM.
4. **Enregistrer et fermer**.

Mode d'économie d'énergie

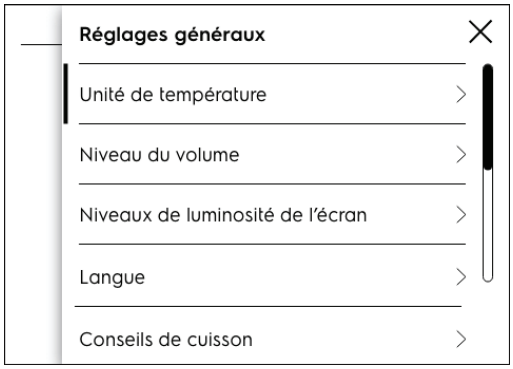
Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures réglée en usine qui arrête le four s'il est laissé en marche pour plus de 12 heures. Le régulateur peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en mode de cuisson au four continue.

1. Faites défiler jusqu'à **Mode d'économie d'énergie** et appuyez sur la touche.
2. Suivez les informations pour annuler la fonction d'économie d'énergie si nécessaire.
3. Enregistrez et fermez.



Réglages généraux

1. Faites défiler jusqu'à **Réglages généraux** et appuyez sur la touche.
2. Différentes options seront affichées.
3. Sélectionnez une option pour voir comment elle est réglée et modifiez-la si vous le souhaitez.



Affichage de la température

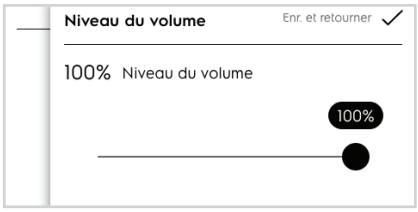
Le régulateur électronique du four est réglé pour afficher la température en degrés Fahrenheit lorsqu'il quitte l'usine. L'affichage peut être configuré pour indiquer les températures du four en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Affichage de la température > o Fahrenheit
o Celcius

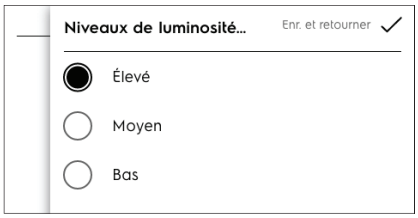
4. Sélectionnez **Fahrenheit** ou **Celsius**.
5. **Enregistrer et fermer**.

Volume

Le mode silencieux permet d'utiliser les commandes sans sons. Utilisez le curseur pour régler le volume.



Luminosité de l'écran



1. Sélectionnez la luminosité, puis appuyez sur Enr. et retourner.

Langue

1. Sélectionnez la langue souhaitée.
2. Appuyez sur Enr. et retourner.

Programmes préférés

Faites défiler jusqu'à Programmes préférés et appuyez sur la touche.

- **Options de démarrage rapide >** Four à 350 °F (peut modifier la valeur par défaut lorsque la fonction Mise en marche rapide est sélectionnée.)

1. Changez la température si vous le souhaitez.
2. Enregistrez et fermez.

- **Options de température >** Ajustez le préchauffage personnalisé par défaut.

1. 163 °C/325 °F
2. 191 °C/375 °F
3. 204 °C/400 °F

REMARQUE

Ces options de température sont également disponibles dans le menu Préchauffage personnalisé sur l'écran principal.

- **Options micro-ondes >** Ajuster les valeurs par défaut de la durée et de la puissance du micro-ondes.
  Réglez les paramètres par défaut de l'heure et de la puissance du micro-ondes en saisissant les nouveaux chiffres. Il existe trois boutons d'alimentation par défaut qui peuvent être modifiés.
  1. 100%
  2. 80%
  3. 50%

Conseils de cuisine

Vous pouvez changer l'affichage ou non des conseils de cuisson en choisissant Activé ou Désactivé.

Calibration de la température du four

Votre four a été réglé et testé en usine de façon à fournir une température de cuisson précise. Au cours des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez l'ajuster pour qu'il chauffe plus ou moins que la température indiquée. Faites défiler jusqu'à Calibration de la température du four et appuyez sur la touche.

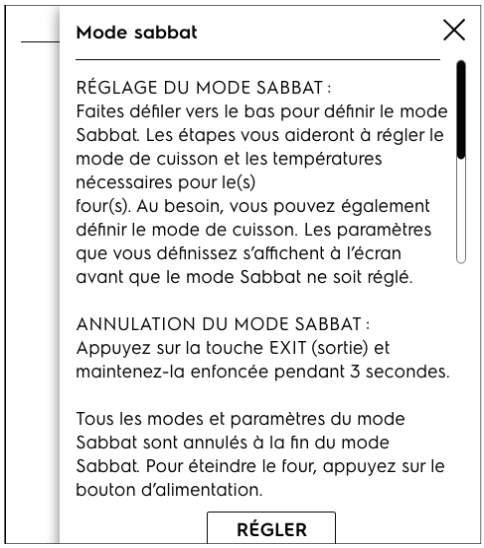
Important : N'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres peuvent indiquer des températures qui varient de 20 à 40 degrés par rapport aux températures réelles.

1. L'option de réglage est affichée.
2. Utilisez le curseur pour augmenter ou diminuer la température par défaut du four.
3. Enregistrez et retournez en arrière ou enregistrez et fermez.

Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four de 19 °C (35 °F) par rapport aux réglages par défaut.

Mode sabbat

1. Faites défiler à **Mode sabbat.**
2. Lisez et suivez toutes les instructions pour régler l'option et lorsque vous avez terminé, appuyez sur Annuler. Consultez « Réglage du mode sabbat à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives (certains modèles) » à la page 46 pour obtenir plus de détails sur le fonctionnement du Mode sabbat avec les commandes de votre four.



Rétablissement des réglages préprogrammés à l'usine

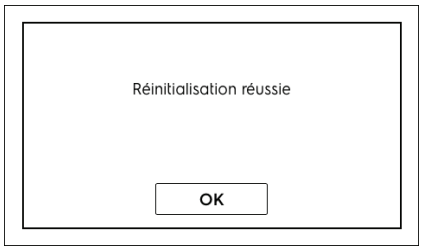
1. Faites défiler jusqu'à Rétab. des régl. préprog. à l'usine et appuyez sur la touche
2. Suivez les directives à l'écran

Remarque : Votre appareil dispose de réglages de commande de four prédéterminés (par défaut). Avec le temps, il se peut que l'utilisateur ait modifié ces réglages. Les options suivantes pourraient avoir été modifiées depuis l'achat de l'appareil :

- Mode d'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures
- Luminosité de l'écran
- Langue
- Programmes préférés
- Affichage de l'horloge
- Tous les réglages de la sonde thermique
- Mode de cuisson au four continue ou d'économie d'énergie 12 heures
- Commandes silencieuses ou sonores
- Affichage de la température du four (Fahrenheit ou Celsius)
- Réglages de la température du four (UPO)

Si vous appuyez sur Réinitialiser, tous les paramètres retourneront à leurs valeurs par défaut.

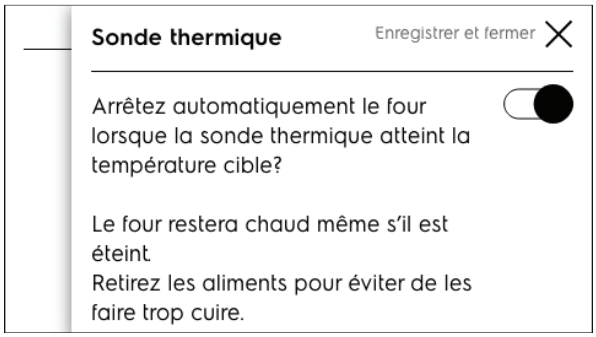
3. **Êtes-vous sûr?**
4. **Réinit.**
5. **OK**



Sonde thermique

Les options de sonde thermique se trouvent dans le menu de réglage et le menu des modes du four.

1. Faites défiler jusqu'à **Sonde thermique et appuyez sur la touche.**
2. Suivez les instructions à l'écran.

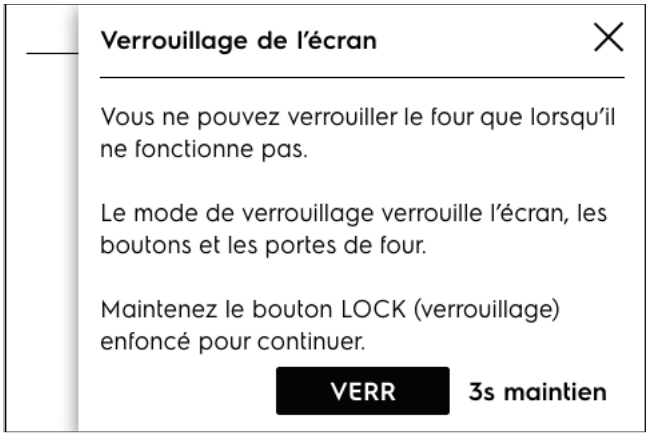


NOTE

Pour régler le four afin qu'il utilise la sonde pour aliments, voir « Utiliser la sonde thermique pour la dinde » à la page 45.

Écran verrouillé

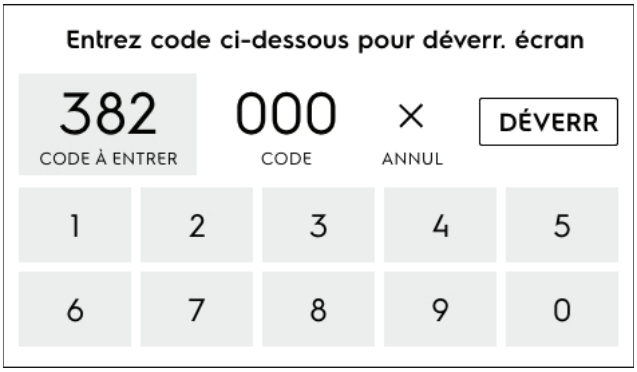
Par mesure de sécurité, les portes et les commandes du four peuvent être verrouillées. Suivez les instructions à l'écran pour les verrouiller et les déverrouiller.



Appuyez sur la touche **VERR.** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Un code sera affiché et vous devrez l'utiliser pour déverrouiller les portes et les commandes. Cela garantit que le four restera verrouillé et sécuritaire.

Lorsque les portes et les commandes sont verrouillées, l'écran affichera l'heure du jour, une note indiquant que le four est verrouillé et une touche **DÉVERR**.

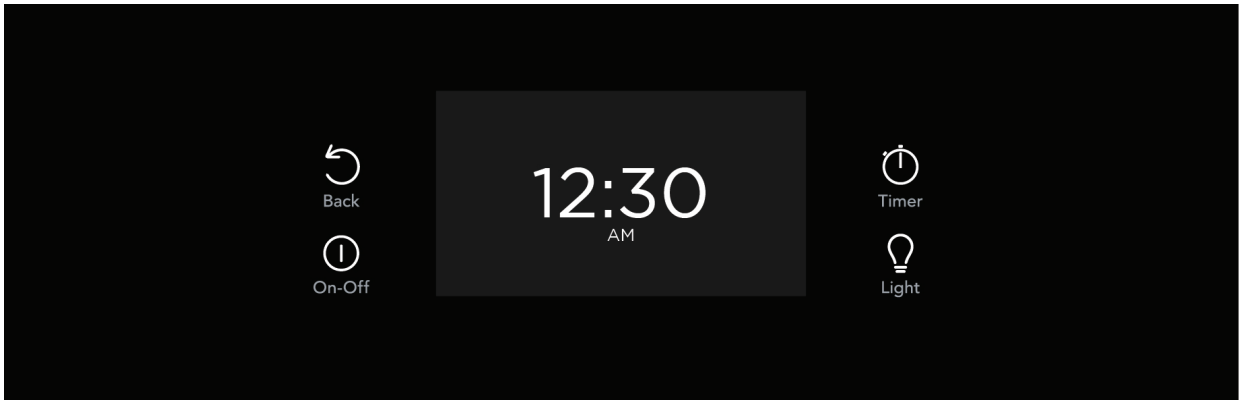
Une fois que les commandes et la porte sont verrouillées, il est impossible d'accéder aux fonctions de cuisson. Pour déverrouiller la porte du four, entrez le code et appuyez sur DÉVERR., puis suivez les instructions à l'écran.



À propos de cet appareil

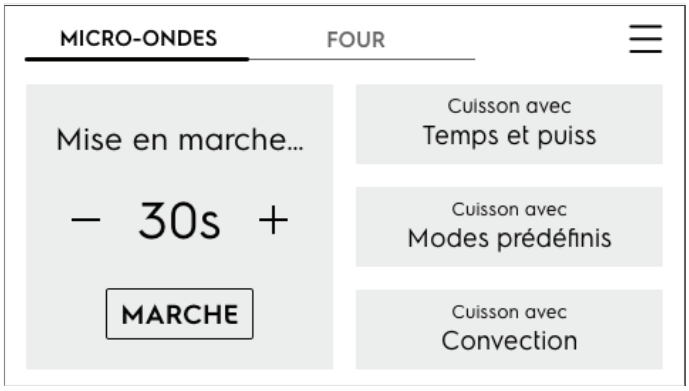
1. Faites défiler jusqu'à **À propos de cet appareil** et appuyez sur la touche.
2. Appuyez sur les titres pour afficher les informations.

Des informations importantes sur l'appareil, telles que le numéro de version du logiciel et les coordonnées de l'assistance technique, sont affichées ici.



ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)

Lorsque vous appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT),** l'écran de démarrage rapide est affiché**.**



REMARQUE

En plus de ON/OFF (MARCHE/ARRÊT), toucher l'écran activera également l'affichage.

Si le four est allumé lorsque vous appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**, il s'éteindra complètement, annulant ainsi toutes les fonctions en cours d'exécution.

BACK (RETOUR)

Appuyez sur la touche Back (Retour) pour revenir à l'écran précédent sans appliquer les modifications que vous avez sélectionnées.

TIMER (MINUTERIE)

Appuyez sur Timer (Minuterie) pour accéder à la fonction de minuterie. La minuterie commencera son compte à rebours du temps que vous spécifiez et un signal sonore se fera entendre lorsque la minuterie atteint zéro. La minuterie peut être réglée pour toute durée comprise entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

Entrez le temps désiré et appuyez sur **MARCHE**. Pendant que la minuterie fonctionne, vous pouvez mettre en pause ou annuler le compte à rebours. Vous pouvez également ajouter ou soustraire du temps en appuyant sur + ou -.

LIGHT (LAMPE)

Appuyez sur la touche Light (Lampe) pour allumer ou éteindre les lampes du four.

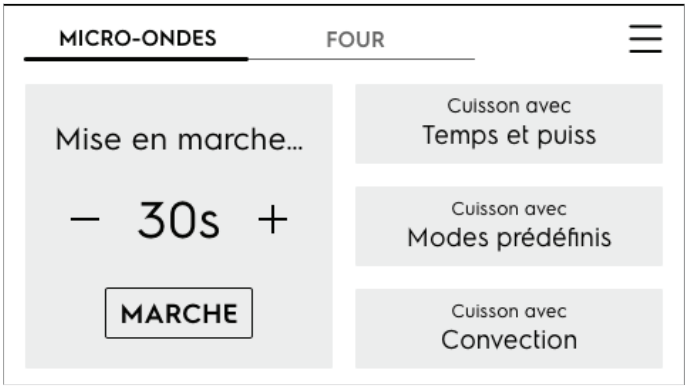
Table 1: Réglages minimal et maximal des fonctions

Fonction	Mode	Temp./temps min.	Temp./temps max.
Cuisson au four		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Gril		205 °C (400 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson à convection		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Maintien au chaud		60 °C (140 °F)	93 °C (200 °F)
Minuterie		0:01 min	11:59 h/min
Horloge	12 h 24 h	1:00 h/min 0:00 min	11:59 h/min 23:59 h/min
Mise en marche différée		0:01 min	1:00 h/min
Temps de cuisson	12 h 24 h	0:01 min 0:01 min	11:59 h/min 11:59 h/min
Autonettoyage		2 heures	4 heures

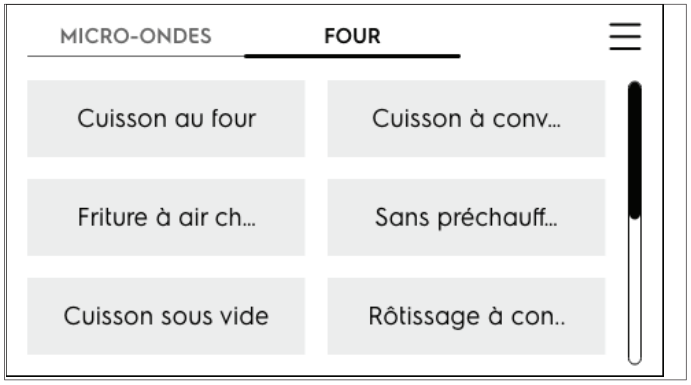
Mise en marche rapide

Lorsque vous appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT),** l'écran de démarrage rapide est affiché**.**

À l'écran Mise en marche rapide, vous pouvez démarrer immédiatement la fonction de cuisson en appuyant sur **MARCHE**. Vous pouvez régler la température en appuyant sur **+** ou **-**.



Pour sélectionner d'autres options de cuisson, appuyez sur **Modes de four** et faites défiler jusqu'à la fonction souhaitée :



Utilisez la barre de défilement pour trouver le mode de four, comme indiqué dans le tableau des modes du four sur la droite. Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, vous n'avez qu'à suivre les conseils pour régler le mode particulier.

Important : Des conseils pratiques pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats sont inclus dans l'affichage et peuvent également être trouvés dans ce manuel d'utilisation et d'entretien.

Modes

- Cuisson au four (page 21)
- Cuisson à convection (page 23)
- Gril (page 24)
- Maintien au chaud (page 47)
- Mise en marche différée (page 26)
- Autonettoyage (page 27)

Réglage de la cuisson au four

La cuisson au four utilise la chaleur qui monte du bas du four pour de meilleurs résultats de cuisson.

Un bip de rappel est émis pour indiquer le moment où la température de cuisson est atteinte et où il faut placer la nourriture dans le four.

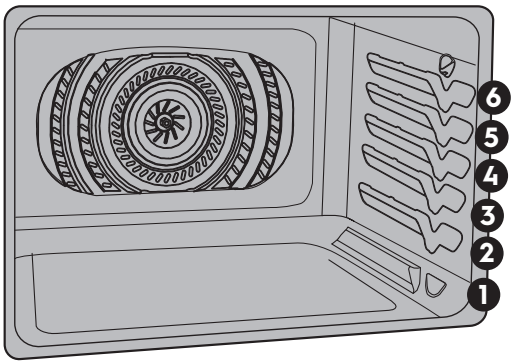
La cuisson au four peut être réglée pour toute température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

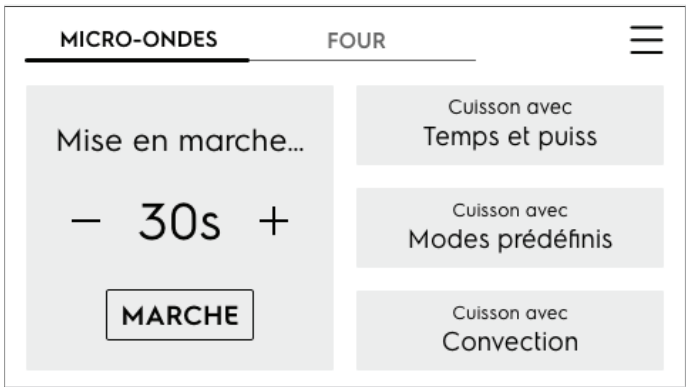
Conseils pour la cuisson au four

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Disposez les moules à gâteaux étagés comme indiqué.
- Utilisez la fonction de cuisson à convection pour de meilleurs résultats lorsque vous cuisez des biscuits ou des gâteaux sur plusieurs grilles.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des gâteaux étagés à l'aide de deux grilles de four, placez les grilles aux positions 2 (plate) et 5 (glissière) et centrez les ustensiles comme indiqué.
- Lorsque vous utilisez une seule grille pour faire cuire des biscuits, des gâteaux, des petits pains ou des muffins, utilisez la la grille glissière à position 3.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.



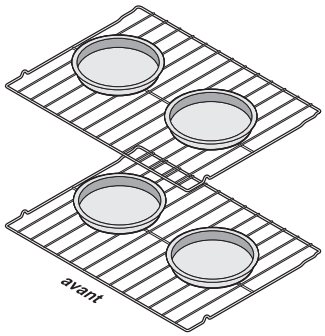
Pour régler la cuisson

1. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**.



2. Appuyez sur **Modes de four** et appuyez sur **Cuisson au four**. La température par défaut de 177 °C (350 °F) s'affiche à l'écran. Vous pouvez également utiliser les commandes de l'écran de démarrage rapide.
3. Pour régler la température à 375, utilisez les touches numérotées pour programmer la nouvelle température de **375** et appuyez sur **MARCHE**.
4. L'écran affiche la température actuelle et un bouton **Temps de cuisson**.
5. Appuyez sur **Temps de cuisson** pour régler un temps de cuisson si nécessaire.
   REMARQUE : Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement à l'expiration du temps.
6. Appuyez sur **MARCHE**.
7. **La cuisson est terminée** et **Arrêt** s'affichera. Appuyez sur **OK** pour retourner à l'écran de démarrage.

Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour éteindre le four et afficher l'heure du jour.
Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **ANNULER**.



Réglage du temps de cuisson

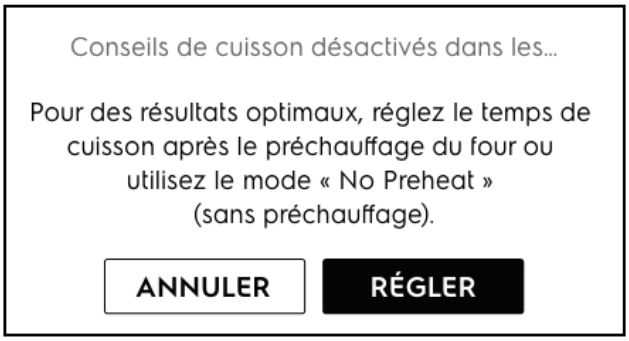
Utilisez la fonction Temps de cuisson pour définir le temps de cuisson nécessaire pour la plupart de fonctions du four. Le four s'allume immédiatement (ou après un délai spécifié) et s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson défini.

Dans la plupart des cas, vous verrez un conseil de cuisson suggérant de régler le Temps de cuisson après le préchauffage du four.

Lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé :

- **Arrêt** apparaîtra dans la fenêtre d'affichage
- un signal sonore retentit
- le four s'éteint automatiquement

Le message **Arrêt** et un bouton **OK** seront affichés lorsque vous appuyez sur **OK**.



REMARQUE : Le réglage maximal du temps de cuisson est de 11 heures 59 minutes, à moins que le four ne soit réglé pour la cuisson continue.

Pour changer la température du four ou le temps de cuisson pendant la cuisson :

- Appuyez sur **+** ou **-** de chaque côté de la température réglée.
- Appuyez sur **Temp.** pour accéder au clavier.

Cuisson à convection

La cuisson à convection permet de faire circuler uniformément l'air chaud à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur. La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus uniformément. L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés.

La cuisson à convection peut être réglée pour toute température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

Parmi les avantages de la cuisson à convection :

- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.

Conseils pour la cuisson à convection :

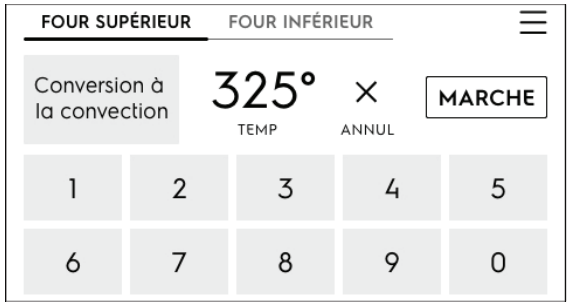
- Utilisez la cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de biscuits et de gâteaux sur 2 grilles.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain et de déplacer les moules vers l'avant des grilles.
- Si votre recette n'a pas été élaborée pour la cuisson par convection, réduisez la température du four de 25 degrés ou utilisez l'option de Conversion à la convection.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.
- Pour la cuisson des biscuits, utilisez les positions de grilles suivantes :
- Cuisson sur une seule grille, utilisez 3 (grille à glissière).
- Cuisson sur deux grilles, utilisez 2 (grille plate) et 5 (grille à glissière).
- Pour la cuisson des gâteaux, utilisez les positions de grilles montré ci-dessus et placez les ustensiles de cuisson comme indiqué à la Figure 3.
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments placés dans des ustensiles de cuisson foncés cuiront plus rapidement.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.

Conversion à la convection

La Conversion à la convection réduit automatiquement la température du four par rapport à ce qui est spécifié dans la plupart des recettes pour compenser l'augmentation de l'efficacité de la cuisson à convection.

Pour régler la cuisson à convection à la température du four par défaut de 163 °C (325 °F) :

1. Sélectionnez **Mode de four** et faites défiler à **Cuisson à convection**
2. Appuyez sur **Cuisson à convection** : La température par défaut du four de 163 °C (325 °F) est affichée.
3. Une option pour **Conversion à la convection** est affichée à l'écran. Son utilisation abaissera la température du four de 25 degrés pour tenir compte de l'efficacité accrue de la convection. Si elle est utilisée, la Conversion à la convection doit être sélectionnée avant d'appuyer sur Mise en marche.
4. Appuyez sur **MARCHE**.
5. Option pour régler **Temps de cuisson**.
6. Appuyez sur **MARCHE**.
7. Le four s'éteint lorsque le **Temps de cuisson** est terminé.
8. La cuisson est terminée et **Arrêt** s'affichera.
9. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour l'affichage de l'heure du jour.



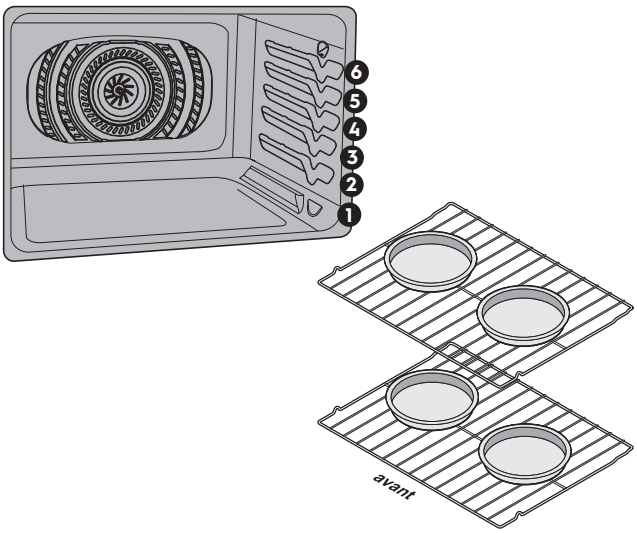


Figure 3: Position des casseroles pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux sur deux grilles.

Réglage du gril

Utilisez la fonction de gril pour cuire des aliments qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux. Le gril peut produire de la fumée. Si l'émission de fumée est excessive, placez les aliments plus loin de l'élément chauffant.

La fonction de gril est préréglée à 288 °C (550 °F). La cuisson au gril peut être réglée pour toute température comprise entre 205 °C (400 °F) et 288 °C (550 °F).

AVERTISSEMENT

Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

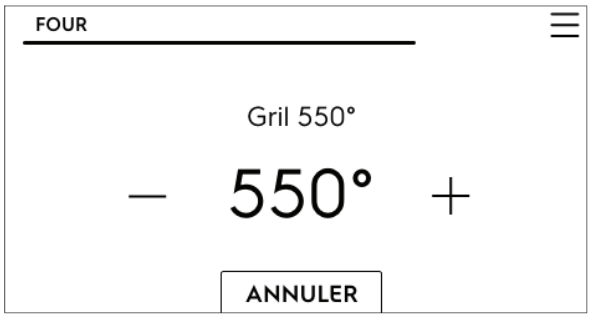
ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

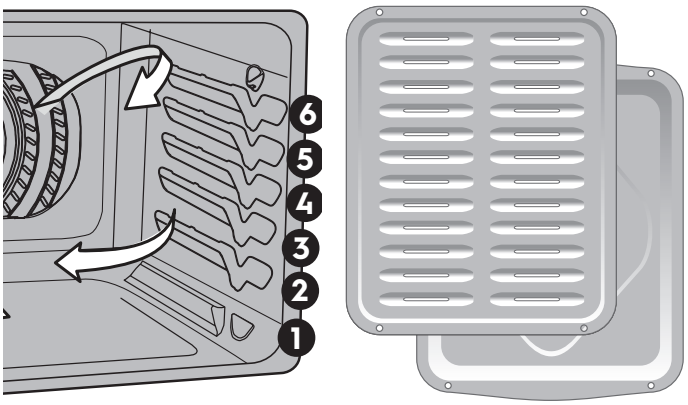
Important : La lèchefrite et sa grille permettent de recueillir la graisse et de la tenir à l'écart de la chaleur très élevée du gril. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

Pour programmer le gril à la température de gril par défaut du four de 288 °C (550 °F) :

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides. Pour des résultats de brunissement optimaux, préchauffez le four pendant 2 minutes avant d'ajouter de la nourriture.
2. Sélectionnez **Mode de four** et faites défiler à **Gril.**
3. La température par défaut de **550°** est affichée.
4. Si une température de gril plus basse est nécessaire, utilisez le clavier pour sélectionner entre 200 °C et 260 °C (400 °F et 550 °F).



5. Appuyez sur **MARCHE**. Faites griller les aliments en gardant la porte du four fermée.
6. Passez l'aliment au gril sur un côté jusqu'à ce qu'il brunisse. Retournez-le et faites-le griller de l'autre côté, selon votre goût.
7. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**.



Remarques importantes :

- Placez toujours les grilles lorsque le four est froid.
- Pour des résultats de cuisson au gril optimaux, utilisez une lèchefrite et une grille de lèchefrite afin d'évacuer la graisse de la nourriture et d'éviter les éclaboussures et la formation de fumée.
- Lors de la cuisson au gril, tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner la nourriture ou de la retirer du four.

Table 2: Recommandations pour la cuisson au gril

Aliments	Position de la grille	Température	Temps de cuisson en minutes		Température interne	Cuisson
			1er côté	2e côté		
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6	288 °C (550 °F)	4:00	4:00	60 °C (140 °F)	Saignant**
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	6:00	4:00	63 °C (145 °F)	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	7:00	5:00	71 °C (160 °F)	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	8:00	6:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	12:00	10:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet – avec os	5	232 °C (450 °F)	20:00	10:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet désossé	5	232 °C (450 °F)	8:00	6:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poisson	5	288 °C (550 °F)	selon les instructions		77 °C (170 °F)	Bien cuit
Crevettes	5	288 °C (550 °F)	selon les instructions		77 °C (170 °F)	Bien cuit
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	9:00	7:00	63 °C (145 °F)	À point
Galette de bœuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	10:00	8:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit

Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : ** « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA, rév. en juin 1985.) La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l'obtention de bœuf frais mi-saignant. 77 °C (170 °F) pour une cuisson « bien cuit ». Tous les temps de cuisson indiqués sont pour un four qui aura préchauffé pendant 2 minutes avant d'ajouter l'aliment dans le four.

Maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud doit seulement être utilisée avec des aliments qui sont déjà à une température de service. Le maintien au chaud garde les aliments cuits au chaud et prêts à servir après la cuisson.

La fonction de maintien au chaud garde la température du four de 60 °C à 93 °C (140 °F à 200 °F).

Pour régler la fonction de maintien au chaud :

1. Au besoin, positionnez les grilles et placez les aliments dans le four.
2. Appuyez sur **Modes de four** et faites défiler à **Maintien au chaud** :
3. Appuyez sur la touche **Maintien au chaud**.
4. Réglez la température désirée.
5. Réglez la durée désirée de **Maintien au chaud** comme temps de cuisson.
6. Appuyez sur **MARCHE**.
7. **Maintien au chaud** s'éteindra à l'expiration du délai ou en cas d'annulation.

Pour arrêter la fonction de maintien au chaud en tout temps, appuyez sur **ARRÊT**.

AVERTISSEMENT

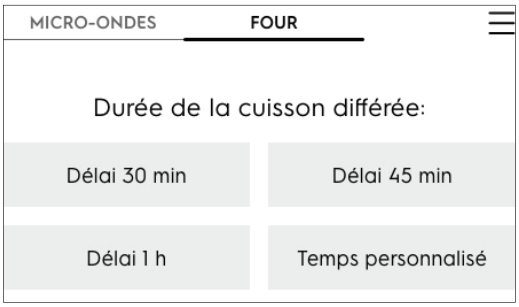
Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire.

Réglage de la mise en marche différée

Mise en marche différée permet une heure de mise en marche différée uniquement pour les modes Cuisson au four, Cuisson à convection, Sans préchauffage, Rôtissage à convection, Rôtissage à la vapeur, Nettoyage à la vapeur, et Autonettoyage. Avant de programmer une mise en marche différée, assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste. Le délai maximal d'une Mise en marche différée est d'une heure (12 heures pour l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur).

1. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** et appuyez sur **Modes de four**.
2. Faites défiler jusqu'à **Mise en marche différée** et appuyez sur :

3. Suivez les informations à l'écran pour régler la durée du délai, la température et le temps de cuisson.
4. Une mise en marche différée de 1 heure ou moins est permise (12 heures pour l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur).



Le four s'allumera et la cuisson commencera lorsque l'heure de mise en marche différée sera atteinte. L'écran affichera la température du four.

Lorsque le temps de cuisson (si utilisé) est terminé, **la cuisson est terminée** et **Arrêt** et **OK** seront affichés dans la fenêtre d'affichage et le four s'éteindra automatiquement.

La commande du four émet des signaux sonores jusqu'à ce que vous appuyez sur **OK**.

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures normales de cuisson), ce qui permet d'éliminer les saletés ou de les réduire en une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever après avec un chiffon humide. Cette fonction peut être programmée pour des temps de nettoyage entre 2 et 4 heures.

Important : Assurez-vous de lire toutes les remarques importantes et les mises en garde suivantes avant de commencer un cycle d'autonettoyage.

ATTENTION

- Ne laissez pas d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil. Pendant l'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher et provoquer des brûlures.
- Ne recouvrez pas les parois, les grilles, la sole, ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium. En fondant à l'intérieur du four, le papier d'aluminium endommagerait de façon permanente l'intérieur du four et empêcherait une bonne répartition de la chaleur.
- Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four peut être encore très chaud et vous pourriez vous brûler. Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.
- Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des cuisinières. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

Remarques importantes :

- Retirez toutes les grilles du four et tout article se trouvant dans le four pour éviter de les endommager. Si vous ne retirez pas les grilles du four, elles peuvent se décolorer.
- Retirez tous les articles du four et de la table de cuisson, dont les ustensiles et tout papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne résistera pas à la température élevée d'un cycle d'autonettoyage et fondra.
- Ne vaporisez pas de nettoyants pour four ou de revêtement de protection pour four dans ou autour d'une partie quelconque de la cavité du four. Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four (page 27). Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse avant de lancer l'autonettoyage.
- Nettoyez tout renversement excessif. Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures.
- Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager, ni retirer le joint de la porte. Vous risqueriez d'endommager le joint de la porte et de diminuer ainsi l'efficacité du four.
- Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le cycle d'autonettoyage. Cela aidera à éliminer les odeurs normales.

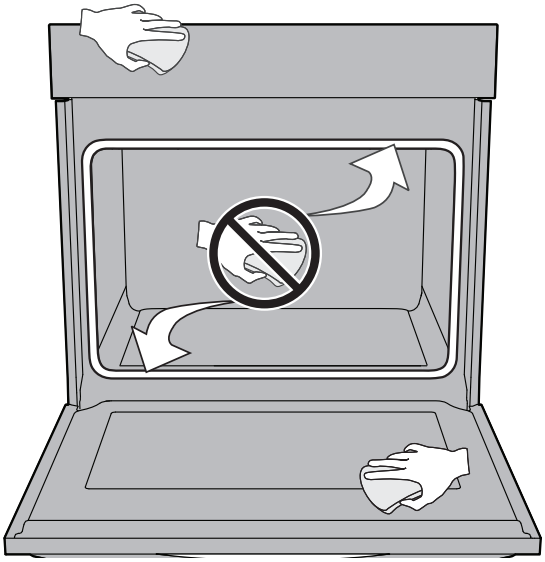
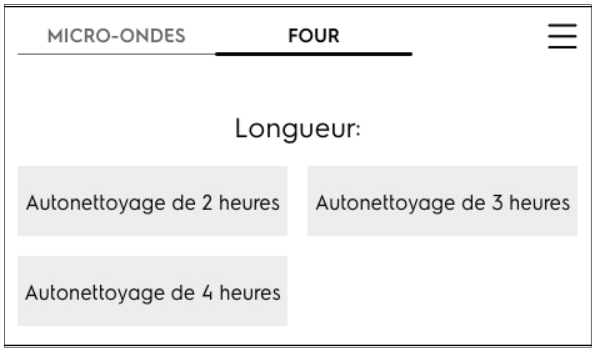


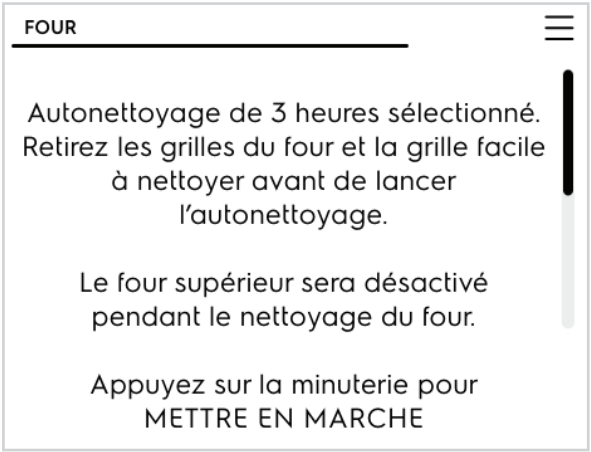
Figure 4: Nettoyer le pourtour du joint de la porte du four

- Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le voyant VERROUILLAGE DU FOUR clignote. Il faut environ 15 secondes au mécanisme de verrouillage motorisé de la porte pour se verrouiller ou se déverrouiller complètement.
- Lorsque le temps de nettoyage est terminé, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière ait suffisamment refroidi. En plus du temps de nettoyage programmé, vous devez laisser 1 heure supplémentaire pour que le four refroidisse avant de pouvoir ouvrir la porte du four.

Pour régler un cycle d'autonettoyage :

1. Vérifiez que le four est vide et que toutes les grilles ont été retirées. Retirez tous les articles du four. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.
2. Appuyez sur **Modes de four** et faites défiler à **Autonettoyage**.
3. Appuyez sur **Autonettoyage** et sélectionnez un nettoyage de 2 heures, 3 heures ou 4 heures.
4. Appuyez sur **TIMER (MINUTERIE)** pour démarrer le cycle d'autonettoyage.





Lorsque le four est réglé au cycle d'autonettoyage, le loquet motorisé de la porte commencera à verrouiller la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four lorsque le moteur de verrouillage est en marche ou lorsque des indicateurs de verrouillage ou des messages sont affichés. La porte du four sera complètement verrouillée après environ 15 secondes. Lorsque la porte est verrouillée, NETTOYAGE s'affiche pour indiquer que le four va commencer le processus d'autonettoyage.

Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force lorsque la fonction d'autonettoyage est activée. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après un cycle d'autonettoyage, le four risque d'être encore très chaud.

Une fois le cycle d'autonettoyage terminé :

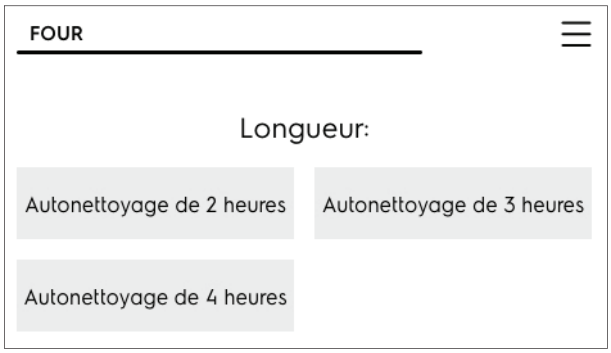
1. Le message **NETTOYAGE** disparaît de l'afficheur et est remplacé par la mention Chaud. La porte du four restera verrouillée pendant que le four refroidit.
2. Dès que le four s'est refroidi (au bout d'environ 1 heure) et que **Chaud** n'est plus affiché, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Lorsque l'intérieur du four est complètement froid, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

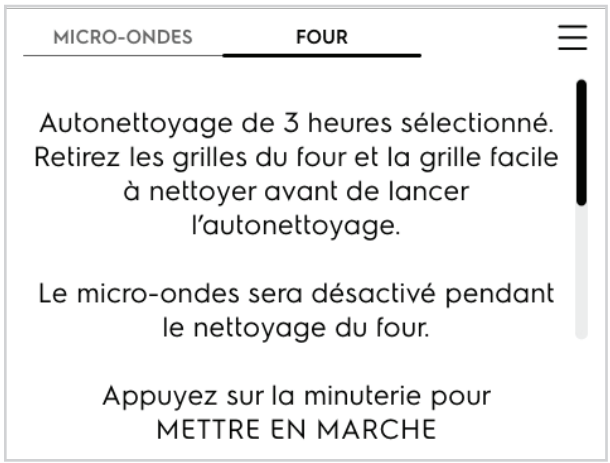
Réglage de l'autonettoyage différé

Pour démarrer un autonettoyage différé avec un temps de nettoyage par défaut de 3 heures.

1. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** et appuyez sur **Modes de four**.
2. Faites défiler et appuyez sur **Mise en marche différée**.

3. Appuyez sur **SUIVANT** et faites défiler Modes du four jusqu'à **Autonettoyage**. Suivez les informations à l'écran pour régler la durée du délai et la durée de l'autonettoyage.





S'il s'avère nécessaire d'arrêter l'autonettoyage lorsqu'il fonctionne :

- Appuyez sur **ARRÊT**.
- Si l'autonettoyage a fait monter le four à une température élevée, attendez assez longtemps pour permettre au four de refroidir.
- Avant de relancer l'autonettoyage, assurez-vous de lire les remarques importantes ci-dessous.

Remarques importantes

- Si l'autonettoyage est utilisé et qu'il est interrompu par une panne de courant ou annulé avant que le four n'ait été complètement nettoyé, il peut s'avérer nécessaire de lancer un autre cycle d'autonettoyage.
- Si la température de votre four était assez élevée lors de l'interruption d'un autonettoyage, les commandes de votre four pourraient ne pas permettre l'utilisation d'un autre cycle d'autonettoyage jusqu'à 4 heures après l'interruption.

Réglage du mode sabbat à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives (certains modèles)

Pour obtenir plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, rendez-vous au www.star-k.org.

Cet appareil offre des réglages spéciaux à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives. Le mode sabbat désactive tous les signaux sonores audibles et les changements visuels de l'affichage sur les commandes du four. Le mode de cuisson au four est la seule fonction accessible lorsque l'appareil est en mode sabbat. La plupart des commandes du four sont verrouillées durant le mode sabbat.

Pour démarrer le mode sabbat, sélectionnez d'abord Sabbat dans le menu des paramètres. Ensuite, sélectionnez Mise en marche différée (si désiré), Température de cuisson et Temps de cuisson (si désiré) et réglez. La cuisson commencera après tout délai spécifié.

Si le temps de cuisson a été réglé, une fois le temps écoulé, la cuisson se terminera et l'écran affichera Attente pour indiquer que le temps de cuisson est terminé.

Important : Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine et l'appareil reste allumé jusqu'à ce que les fonctions de cuisson soient annulées. Si la cuisson est annulée lorsque l'appareil est en mode sabbat, aucun signal sonore ni visuel ne témoignera de cette annulation.

Si vous avez besoin des lampes à l'intérieur du four, assurez-vous de les allumer avant de programmer le mode sabbat. Une fois que les lampes du four sont allumées et que le mode sabbat est activé, celles-ci demeurent allumées jusqu'à ce que le mode sabbat soit désactivé et que les lampes du four soient éteintes. Le fait d'ouvrir ou de fermer la porte n'activera pas les lampes à l'intérieur du four.

Il est recommandé que toute modification de la température du four effectuée dans un mode sabbat actif soit faite avec la touche + ou -.

La température augmentera ou diminuera de 1 °C ou 5 °F avec chaque pression et le changement sera automatiquement accepté.

AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, les aliments ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

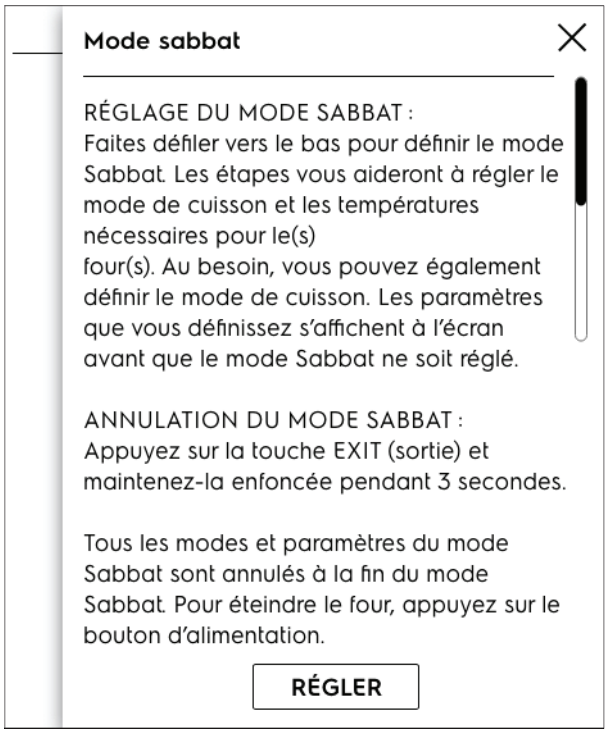
Important :

- N'utilisez aucune autre fonction du four, à l'exception de la cuisson au four lorsque la fonction de sabbat est activée. Lorsque le Mode sabbat est activé, seules les touches + et - et ARRÊT fonctionneront. AUCUNE DES AUTRES TOUCHES ne devrait être utilisée lorsque la fonction de sabbat est activée.
- Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée. Utilisez les touches + et - pour augmenter ou diminuer la température du four. Chaque pression sur une touche fléchée augmentera ou réduira la température de 1 °C (5 °F).
- N'oubliez pas que les commandes du four n'émettent pas de signaux sonores et n'affichent plus les modifications une fois la fonction de sabbat activée.
- Le four s'éteindra automatiquement à la fin d'une cuisson minutée et ces fonctions ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives.

RÉGLAGE DU MODE SABBAT :

Le Mode sabbat est réglé dans les **Options de menu.**

1. Appuyez sur les barres **Options de menu**.
2. Faites défiler à **Mode sabbat.**
3. Appuyez sur **Mode sabbat** et suivez les instructions à l'écran.



Pour quitter le Mode sabbat, appuyez et maintenez **QUITTER** pendant trois secondes.

À propos de votre four à micro-ondes

Ce manuel d'utilisation et d'entretien est important : lisez-le attentivement et conservez-le à titre de référence.

Un bon livre de recettes au four à micro-ondes est également un atout précieux. Consultez-le pour connaître les principes, les techniques, les conseils et les recettes de cuisine au four à micro-ondes qu'on y donne.

N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans le plateau tournant et son support ou en retournant le plateau de façon à pouvoir placer des plats plus larges dans le four à micro-ondes. Le plateau tournant tourne à la fois vers la gauche et vers la droite.

Placez **TOUJOURS** des aliments dans le four à micro-ondes lorsque celui-ci est en marche pour absorber l'énergie micro-onde.

Si vous utilisez le four à micro-ondes à une puissance inférieure à 100 %, il est possible que vous entendiez les cycles de mise en marche et d'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four à micro-ondes soit chaud au toucher lors de la cuisson et du réchauffage.

La condensation est normale lors de la cuisson aux micro-ondes. L'humidité de la pièce et l'eau contenue dans les aliments auront une influence sur la quantité d'eau qui se condensera dans le four à micro-ondes. En général, les aliments couverts entraînent moins de condensation que les aliments non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées.

Le four à micro-ondes ne doit servir qu'à la préparation de nourriture. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.

Tous les fours à micro-ondes sont évalués à 1 200 W selon la procédure de vérification de la CEI. Lorsque vous faites des recettes ou que vous suivez les directives inscrites sur un emballage, vérifiez la cuisson de vos aliments une ou deux minutes avant le temps minimal prescrit et ajustez le temps en conséquence.

Brouillages radioélectriques

Si votre four à micro-ondes provoque le brouillage de votre radio ou de votre télévision, vérifiez s'il est branché sur un circuit électrique différent, placez la radio ou la télévision aussi loin du four à micro-ondes que possible ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception.

À propos de la cuisson aux micro-ondes

- Disposez les aliments soigneusement. Placez les parties plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Faites cuire les aliments selon la durée minimale indiquée et ajoutez du temps au besoin. Les aliments qui ont trop cuit peuvent provoquer de la fumée ou s'enflammer.
- Couvrez les aliments lors de la cuisson. Consultez la recette ou le livre de recettes pour obtenir des suggestions : papier essuie-tout, papier ciré, pellicule plastique allant au micro-ondes ou couvercle. Couvrir les aliments permet de prévenir les éclaboussures et de les cuire de façon uniforme.
- Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez une fois les aliments comme le poulet et les galettes de bœuf pour accélérer la cuisson. Les aliments plus gros, comme les rôtis, doivent être retournés au moins une fois.
- Redisposez les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson, à la fois du haut vers le bas et du centre du plat vers l'extérieur.
- Utilisez un temps de repos. Accordez toujours un temps de repos à la nourriture qui est demeurée dans le four ou qui vient d'être sortie une fois la cuisson terminée. Le temps de repos après un cycle de décongélation ou de cuisson permet à la température de se propager uniformément à l'intérieur de l'aliment, améliorant ainsi les résultats de cuisson. Pour un temps de repos à l'intérieur du four, vous pouvez programmer une étape à la puissance " 0 " au cycle de cuisson. Consultez la section sur la cuisson à étapes multiples.
- Vérifiez si vous avez obtenu la cuisson désirée. Surveillez les indices indiquant que la température de cuisson a été atteinte
- Voici quelques signes d'une bonne cuisson :
    - La vapeur se dégage de toute la surface des aliments, pas seulement des côtés.
    - Le dessous du plat, au centre, est très chaud au toucher.
    - Les différentes parties de la volaille se détachent facilement.
    - La viande et la volaille ne sont pas rosées.
    - Le poisson est opaque et se détache facilement à la fourchette.

À propos de la nourriture

ATTENTION

- Certains produits, comme les œufs en coquille, ainsi que certains contenants hermétiques, comme les pots fermés, ne doivent pas être chauffés dans ce four à micro-ondes au risque d'exploser. Une telle utilisation dans le four à micro-ondes pourrait provoquer des blessures.
- Ne faites pas bouillir d'œufs dans un four à micro-ondes. La pression augmenterait à l'intérieur du jaune d'œuf, ce qui le ferait exploser et pourrait entraîner des blessures.
- Bouillonnement spontané : dans certaines circonstances spéciales, les liquides peuvent commencer à bouillir pendant qu'ils sont dans le four à micro-ondes ou quelque temps après avoir été sortis. Pour prévenir les brûlures avec les éclaboussures de liquide, veuillez suivre les recommandations suivantes : avant de sortir le contenant du four à micro-ondes, laissez le contenant dans le four à micro-ondes pour environ 30 à 40 secondes après l'arrêt du micro-ondes. Ne faites pas bouillir les liquides dans des contenants dont le goulot est étroit comme les bouteilles de boisson gazeuse, les bouteilles de vin et plus particulièrement les tasses à café à goulot étroit. Même si le contenant est ouvert, une vapeur excessive peut se former et entraîner une explosion ou un débordement.
- Ne faites pas décongeler des boissons glacées dans des bouteilles dont le goulot est étroit (plus particulièrement les boissons gazeuses). Même si le contenant est ouvert, la pression peut s'accumuler. Ce qui peut faire exploser le contenant et entraîner des blessures.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent brûler. Soyez prudent lorsque vous ouvrez tout contenant renfermant des aliments chauds, comme les sacs de maïs soufflé, les pochettes de cuisson et les boîtes. Pour éviter les blessures, dirigez la vapeur à l'écart des mains et du visage.

IMPORTANT

- Si vous faites fonctionner le micro-ondes sans y avoir placé de la nourriture pendant plus d'une minute ou deux, vous pourriez endommager le four à micro-ondes et cela pourrait entraîner un incendie. Cela fait augmenter la chaleur autour du magnétron et peut réduire la durée de vie du four à micro-ondes.
- Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. Elles pourraient se déshydrater et s'enflammer, ce qui endommagerait votre four à micro-ondes.

- Ne faites pas éclater de maïs soufflé dans votre four à micro-ondes, à moins de le placer dans un accessoire à maïs soufflé pour micro-ondes ou d'utiliser du maïs soufflé destiné à usage dans le four à micro-ondes.
- Les aliments qui possèdent une " peau " extérieure non percée comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, les foies de volaille et autres abats, ainsi que les jaunes d'œufs, doivent être percés pour permettre à la vapeur de s'échapper durant la cuisson.
- Évitez de réchauffer la nourriture pour bébé dans des pots de verre, même sans le couvercle. Assurez-vous que tous les aliments pour bébé sont entièrement cuits. Remuez la nourriture pour distribuer la chaleur uniformément. Veillez à ne pas ébouillanter lorsque vous réchauffez du lait maternisé ou maternel. Le contenant peut sembler plus froid que la température du lait à l'intérieur. Vérifiez toujours la température du lait avant de nourrir le bébé.
- Faites cuire la viande et la volaille en profondeur. La viande doit avoir une température INTERNE d'au moins 71,1 °C (160 °F) et la volaille d'au moins 76,7 °C (170 °F). Une cuisson à ces températures permet généralement d'éviter les maladies d'origine alimentaire.

À propos des ustensiles et des accessoires servant à couvrir les aliments

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

Utilisez ces ustensiles pour une cuisson et un réchauffage aux micro-ondes sécuritaires :

- vitrocéramique (PyroceramMD), comme les contenants CorningwareMD
- verre résistant à la chaleur (PyrexMD)
- plastique allant au four à micro-ondes
- assiettes de carton
- poterie, grès et porcelaine allant au four à micro-ondes
- plat brunisseur (Ne dépassez pas les durées de préchauffage recommandées. Respectez les directives du fabricant.)

Ces articles peuvent être utilisés pour une courte période de temps pour réchauffer les aliments contenant un peu de gras ou de sucre :

- bois, paille, osier

N'UTILISEZ PAS

- casserole et ustensile de cuisson en métal
- plat avec bordure métallique
- verre non résistant à la chaleur
- plastique n'allant pas au four à micro-ondes (pots de margarine)
- produits faits de papier recyclé
- sacs de papier brun
- sacs de conservation des aliments
- attaches torsadées en métal
- polystyrène

Si vous désirez vérifier si un plat peut être utilisé au four à micro-ondes, placez le plat vide dans le four à micro-ondes et faites fonctionner ce dernier pendant 30 secondes à PUISSANCE ÉLEVÉE. Un plat qui devient rapidement très chaud ne devrait pas être utilisé.

Les articles suivants sont idéals pour couvrir les aliments lors de la cuisson aux micro-ondes :

- Le papier essuie-tout convient bien pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber le gras pour la cuisson de bacon.
- Du papier ciré peut être utilisé pour cuire et réchauffer les aliments.
- Les pellicules d'emballage plastique allant au four à micro-ondes peuvent être utilisées pour cuire et réchauffer les aliments. La pellicule plastique NE DOIT PAS TOUCHER aux aliments. Aérez de façon à permettre à la vapeur de s'échapper.
- Les couvercles allant au four à micro-ondes sont un bon choix, car ils permettent de garder la chaleur près des aliments pour accélérer la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four conviennent pour la cuisson de grosses pièces de viande ou d'aliments à attendrir. N'UTILISEZ PAS d'attaches torsadées en métal. N'oubliez pas de percer le sac afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

Accessoires

De nombreux accessoires pour fours à micro-ondes sont offerts sur le marché. Évaluez-les attentivement avant de les acheter pour vous assurer qu'ils répondent à vos besoins. L'utilisation d'un thermomètre allant au four à micro-ondes vous aidera à déterminer la cuisson adéquate des aliments. Vous vous assurerez ainsi que les aliments sont cuits à des températures sécuritaires.

Le fabricant n'est responsable d'aucun dommage au four à micro-ondes causé par les accessoires utilisés.

À propos de la salubrité des aliments

Les enfants âgés de moins de 7 ans doivent être surveillés de près lorsqu'ils utilisent le four à micro-ondes. Pour les enfants âgés de 7 à 12 ans, une personne chargée de la supervision doit se trouver dans la même pièce.

Personne ne doit en aucun temps s'appuyer ou se balancer sur la porte du four à micro-ondes.

Vous devez enseigner toutes les mesures de sécurité aux enfants : utiliser des poignées de four, retirer les couvercles avec précaution, porter une attention spéciale aux emballages qui servent à rendre les aliments croustillants, car ils peuvent être très chauds.

Ne tenez pas pour acquis qu'un enfant qui maîtrise une technique de cuisson peut faire cuire n'importe quoi.

Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet.

À propos de la salubrité des aliments

Vérifiez les aliments pour vous assurer qu'ils sont cuits conformément aux températures recommandées par le département de l'Agriculture des États-Unis.

Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une partie épaisse, loin du gras et de l'os. Ne laissez jamais le thermomètre dans l'aliment lors de la cuisson, à moins qu'il ne convienne à la cuisson au four à micro-ondes.

⚠ ATTENTION

- Servez-vous TOUJOURS de maniques pour prévenir les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui sont en contact avec des aliments chauds. Le transfert de chaleur entre l'aliment et l'ustensile peut être suffisant pour causer des brûlures à la peau.
- Évitez les brûlures par la vapeur en dirigeant cette dernière loin de votre visage et de vos mains. Soulevez doucement le coin le plus éloigné du couvercle des plats et ouvrez les sacs de maïs soufflé et de cuisson au four en les éloignant de votre visage.

Remarque :

- Restez près du four lorsque celui-ci est en marche et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter toute surcuisson des aliments.
- N'utilisez JAMAIS la cavité du four pour entreposer des livres de recettes ou d'autres articles.
- Choisissez, entreposez et manipulez les aliments avec soin afin d'en préserver la qualité et de minimiser la propagation de bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez toujours le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus de nourriture peuvent entraîner l'apparition d'arcs électriques et/ou provoquer des incendies.
- Lorsque vous retirez des aliments du four à micro-ondes, faites attention à ce que l'ustensile, vos vêtements ou des accessoires ne touchent pas aux loquets de verrouillage de sécurité.

Préparer les aliments pour la cuisson aux micro-ondes

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage à votre appareil et pour minimiser le nettoyage, préparez les aliments pour la cuisson aux micro-ondes comme indiqué dans le Table 3.

Table 3: Préparer les aliments pour la cuisson aux micro-ondes

Aliments	Quantité	Procédure
Maïs éclaté	1 paquet Sac de 43 à 99 g (1,5 à 3,5 oz)	Utilisez seulement des emballages de maïs éclaté allant au four à micro-ondes. Essayez différentes marques afin de déterminer celle que vous préférez. Ne tentez pas de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté. Utilisez la fonction Maïs éclaté.
Réchauffage Plat mijoté Entrée	227 à 284 g (8 à 10 oz) 2 à 3 portions	Placez les aliments dans une casserole légèrement plus grande que la quantité de nourriture à réchauffer. Couvrez à l'aide d'un couvercle avec évents allant au micro-ondes, d'une pellicule plastique ou de papier ciré. Utilisez de la pellicule plastique ou un couvercle pour couvrir les plus grandes quantités d'aliments denses comme les ragoûts. Après le réchauffage, remuez bien, si possible. Les aliments devraient être chauds. Sinon, continuez à chauffer en utilisant +30 pour augmenter le temps de cuisson.
Pomme de terre au four	2 ou 4 (8 à 12 oz [227 à 340 g])	Lavez et séchez. Percez aux deux extrémités et au centre. Placez sur le plateau tournant. Les aliments qui possèdent une « peau » extérieure non percée comme les pommes de terre doivent être percés pour permettre à la vapeur de s'échapper durant la cuisson.
Légumes frais : Asperges Brocoli Chou-fleur (en morceaux) Mini-carottes Carottes tranchées Maïs Haricots verts	454 g (1 lb) 2 tasses 2 tasses 2 tasses 2 tasses 2 tasses	Lavez-les et placez-les dans une casserole. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau. Couvrez avec un couvercle avec évents allant aux micro-ondes ou une pellicule plastique. Remuez après avoir fait cuire.
Légumes congelés	2 tasses	N'ajoutez pas d'eau. Couvrez avec un couvercle avec évents ou une pellicule plastique. Utilisez la fonction Légumes. Après la cuisson, remuez.
Riz	1 à 2 tasses	Placez le riz dans une casserole profonde et ajoutez une double quantité d'eau (voir ci-dessous). Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique; n'évacuez pas l'air. Après la cuisson, laissez reposer de 3 à 5 minutes jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé. **Riz** / **Eau** / **Dimension de la casserole** 1 tasse / 2 tasses / 1,9 litre (2 pintes) 2 tasses / 4 tasses / 2,8 litres (3 pintes) ou plus grand

Caractéristiques du four à micro-ondes

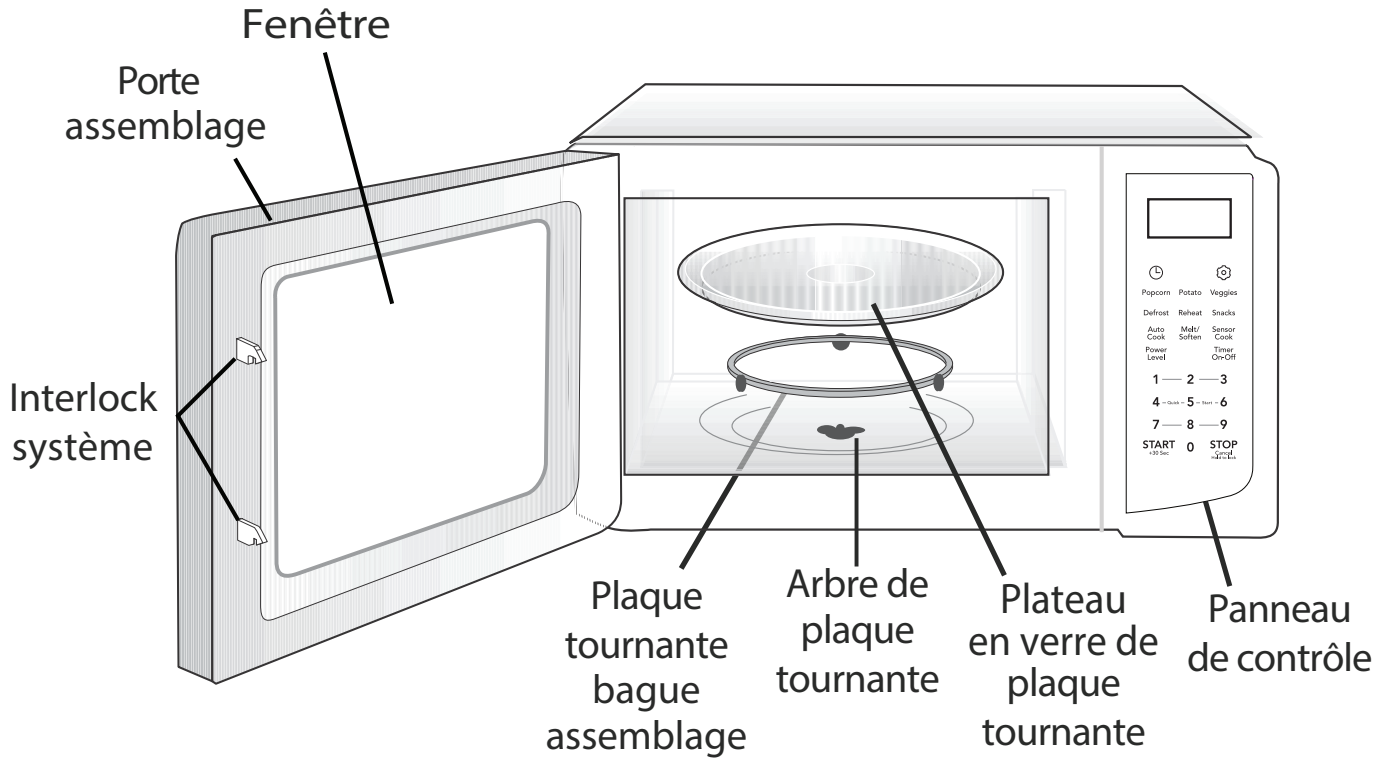


Figure 5: Caractéristiques du four à micro-ondes

Affichage

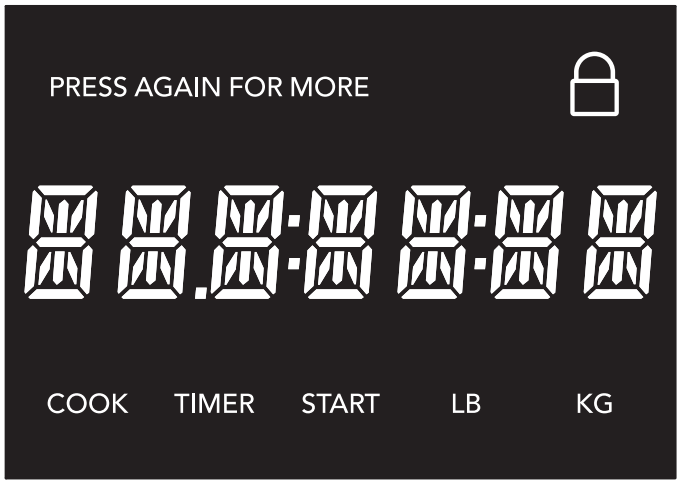


Figure 6: Affichage de micro-ondes

Avant d'utiliser le micro-ondes

Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes, assurez-vous de lire et de comprendre toutes les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation et d'entretien

ATTENTION

Afin d'éviter les blessures ou des dommages matériels, ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.

Afin d'éviter les blessures ou des dommages matériels, n'utilisez pas de matériel en grès, de papier d'aluminium, d'ustensiles en métal ou comportant une garniture métallique dans le four à micro-ondes.

Panneau de commande

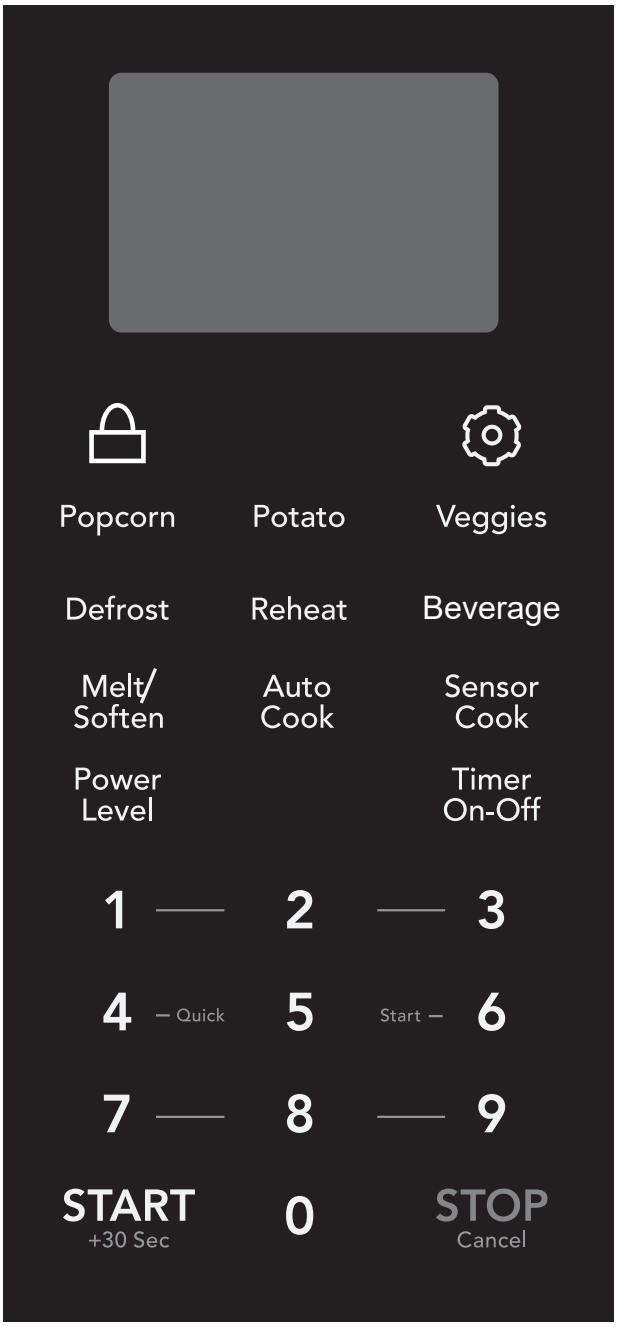


Figure 7: Tableau de commande du micro-ondes

1. Verrouillage : Utilisez la commande de verrouillage pour prévenir l'utilisation accidentelle.
2. Réglages/Préférences de l'utilisateur
3. Préréglages
   - Popcorn (maïs soufflé)
   - Potato (pomme de terre)
   - Veggies (légumes)
   - Defrost (décongélation)
   - Reheat (réchauffage)
   - Beverage (boisson
4. Melt/Soften (fondre/ramollir)
5. Auto Cook (cuisson automatique)
6. Sensor Cook (cuisson avec capteur)
7. Power Level (niveau de puissance) (10 niveaux de puissance disponibles)
8. Timer On-Off (minuterie marche-arrêt)
9. Touches numériques
10. START/+30 Sec (mise en marche/+ 30 sec)
11. STOP/Cancel (arrêt/annuler) : Annule tous les réglages précédents avant le début de la cuisson. Pendant la cuisson, appuyez une fois sur cette touche pour arrêter le four (et sur START [mise en marche] pour continuer) et deux fois pour arrêter le four et effacer toutes les commandes.

Mise en marche rapide

Il est possible de régler un temps de réchauffage ou de cuisson à la puissance maximale de 1 à 9 minutes. Utilisez les touches de 1 à 9 pour choisir le temps de cuisson désiré (cette option ne fonctionne qu'avec les touches numériques 1 à 9).

Appuyez sur la touche numérique pour régler le nombre de minutes désiré. Le micro-ondes démarrera quelques secondes plus tard.

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, trois tonalités longues retentissent et " FOOD READY " (aliment prêt) s'affiche.

Chauffage minuté

1. Utilisez les touches numériques pour entrer la durée en minutes et en secondes. Par exemple, pour cuire pendant 5 minutes et 30 secondes, entrez **5 3 0**.

   Remarque : Pour les durées commençant par les chiffres 1 à 9, les chiffres restants doivent être entrés dans les 2 secondes suivant la première entrée, sinon, le temps de mise en marche rapide sera utilisé.

2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, trois tonalités longues retentissent et " FOOD READY " (aliment prêt) s'affiche.

Minuterie

1. Appuyez sur la touche **Timer On-Off** (minuterie marche-arrêt).
2. Utilisez les touches numériques pour entrer la durée en minutes et en secondes. Par exemple, pour cuire pendant 5 minutes et 30 secondes, entrez **5 3 0**.
3. Appuyez sur la touche **Timer On-Off** (minuterie marche-arrêt).

The timer will start counting down. The microwave does not cook when just the timer is running. When the time runs out, three long tones sound.

Régler le niveau de puissance

La cuisson des aliments à la puissance la plus élevée ne donne pas toujours de bons résultats : certains types d'aliments doivent cuire doucement, comme les rôtis, les plats cuits au four ou la crème-dessert. Votre four propose dix autres puissances de cuisson.

Pour régler la cuisson à un niveau de puissance inférieur :

1. Utilisez les touches numériques pour entrer la durée en minutes et en secondes. Par exemple, pour cuire pendant 5 minutes et 30 secondes, entrez **5 3 0**.

   Remarque : Pour les durées commençant par les chiffres 1 à 9, les chiffres restants doivent être entrés dans les 2 secondes suivant la première entrée, sinon, le temps de mise en marche rapide sera utilisé.

2. Appuyez sur la touche **Power Level** (niveau de puissance) jusqu'à ce que le niveau souhaité s'affiche. Par exemple, appuyez une fois pour obtenir une puissance élevée (PL-HI). Appuyez sur la touche **Power Level** (niveau de puissance) quatre fois pour changer la puissance à 70 % (PL-70). Le niveau de puissance sélectionné s'affiche.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque le temps est écoulé, trois longues tonalités retentissent et « FOOD READY » s'affiche à l'écran.

Cuisson à étapes multiples

Pour obtenir de meilleurs résultats, certaines recettes au four à micro-ondes nécessitent différentes puissances ou périodes de cuisson. Il est possible de régler votre four à micro-ondes afin qu'il passe automatiquement d'une étape à l'autre (avec un maximum de 2 étapes).

Utilisez les touches numériques pour entrer la durée de la première étape.

Appuyez sur **Power Level** (niveau de puissance) jusqu'à ce que la puissance souhaitée pour la première étape s'affiche.

Utilisez les touches numériques pour entrer la durée de la deuxième étape.

Appuyez sur **Power Level** (niveau de puissance) jusqu'à ce que la puissance souhaitée pour la deuxième étape s'affiche.

Appuyez sur **START** (mise en marche).

L'écran affichera le temps restant de la première étape de cuisson. Trois séries de signaux sonores retentiront lorsque la deuxième phase de cuisson commencera et l'écran affichera le temps restant de la deuxième étape de cuisson.

Lorsque la deuxième étape programmée s'est écoulée, trois tonalités longues retentissent et " FOOD READY " (aliment prêt) s'affiche.

Ajouter du temps de cuisson (+30 secondes)

Appuyer une fois sur **START** (mise en marche) commence la cuisson à la puissance maximale avec un temps de cuisson de 30 secondes.

Appuyer une fois sur **START** (mise en marche) pendant la cuisson ajoute 30 secondes (à chaque pression) au temps de cuisson au niveau de puissance actuel.

REMARQUE : La fonction +30 Sec (+ 30 sec) n'est pas disponible lors de l'utilisation de la fonction de décongélation ou de l'une des fonctions prédéfinies.

Décongélation

La fonction de décongélation automatique vous permet de décongeler efficacement les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indiquera quelle séquence de décongélation est recommandée pour les aliments que vous décongelez.

Pour plus de commodité, la décongélation automatique comprend un mécanisme de signaux sonores intégré qui vous rappelle de vérifier, de retourner, de séparer ou de réorganiser les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de décongélation. Trois niveaux de décongélation sont offerts : VIANDE, VOLAILLE et POISSON.

Pour régler la décongélation automatique :

1. Appuyez sur **Defrost** (décongélation) jusqu'à ce que le type de nourriture approprié soit affiché

Table 4: Réglages de la décongélation

Appuyer sur la touche	Aliments
Defrost (décongélation) 1 fois	Viande
Defrost (décongélation) 2 fois	Volaille
Defrost (décongélation) 3 fois	Poisson

2. Appuyez sur **START** (mise en marche).
3. Appuyez sur les touches numériques pour inscrire le poids de la nourriture en livres. Le réglage peut être compris entre 0,05 kg (0,1 lb) et 2,7 kg (6,0 lb).
4. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque les aliments sont prêts, trois tonalités longues retentissent et " FOOD READY " (aliment prêt) s'affiche.

Maïs soufflé

ATTENTION

NE LAISSEZ PAS le four sans surveillance pendant la cuisson du maïs soufflé.

La fonction Popcorn (maïs soufflé) permet de cuire 3 formats différents d'emballages commerciaux de maïs soufflé.

1. Appuyez sur **Popcorn** (maïs soufflé) jusqu'à ce que la quantité correcte de maïs soufflé s'affiche.

Table 5: Réglages du maïs soufflé

Appuyer sur la touche	Aliments
Popcorn (maïs soufflé) 1 fois	94 g (3,3 oz)
Popcorn (maïs soufflé) 2 fois	85 g (3,0 oz)
Popcorn (maïs soufflé) 3 fois	50 g (1,75 oz)

2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque les aliments sont prêts, trois tonalités longues retentissent et " FOOD READY " (aliment prêt) s'affiche.

Pommes de terre

La fonction Potato (pomme de terre) cuit automatiquement de 1 à 4 pommes de terre au four (à partir de la température ambiante).

Remarque : Les aliments qui possèdent une " peau " extérieure non percée comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, les foies de volaille et autres abats, ainsi que les jaunes d'œufs, doivent être percés pour permettre à la vapeur de s'échapper durant la cuisson.

Pour régler la fonction Potato (pomme de terre) :

1. Appuyez sur **Potato** (pomme de terre).
2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque les aliments sont prêts, trois tonalités longues retentissent et " FOOD READY " (aliment prêt) s'affiche.

Légumes

La fonction Veggies (légumes) vous permet de cuire des légumes frais et surgelés.

1. Appuyez sur **Veggies** (légumes) jusqu'à ce que le type de légumes approprié soit affiché.

Table 6: Réglages des légumes

Appuyer sur la touche	Aliments
Veggies (légumes) 1 fois	Frais
Veggies (légumes) 2 fois	Surgelés

2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque les aliments sont prêts, trois tonalités longues retentissent et « FOOD READY » (aliment prêt) s'affiche.

Boissons

La fonction Beverage (boisson) réchauffera de 1 à 3 tasses de liquide à la température de service.

Pour régler la fonction Beverage (boisson) :

1. Appuyez sur **Beverage** (boisson) jusqu'à ce que la bonne quantité s'affiche.

Table 7: Réglages des boissons

Appuyer sur la touche	Aliments
Beverage (boisson) 1 fois	1 tasse
Beverage (boisson) 2 fois	2 tasse
Beverage (boisson) 3 fois	3 tasse

2. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque les liquides sont prêts, trois tonalités longues retentissent et « FOOD READY » (aliment prêt) s'affiche.

Fondre/ramollir

Le four utilise une faible puissance pour faire fondre et ramollir les aliments.

1. Appuyez sur **Melt/Soften** (fondre/ramollir) jusqu'à ce que le type de nourriture approprié soit affiché.

Table 8: Réglages pour faire fondre ou ramollir

Appuyer sur la touche	Aliments	Quantité	Touche
Melt/Soften (fondre/ramollir) 1 fois	Beurre	1 bâtonnet	1
		2 bâtonnets	2
Melt/Soften (fondre/ramollir) 2 fois	Chocolat	57 g (2 oz)	2
		113 g (4 oz)	4
		227 g (8 oz)	8
Melt/Soften (fondre/ramollir) 3 fois	Crème glacée	0,95 L (1 pinte)	1
		1,4 L (1,5 pinte)	2
Melt/Soften (fondre/ramollir) 4 fois	Fromage à la crème	85 g (3,0 oz)	3
		227 g (8 oz)	8

2. Appuyez sur **START** (mise en marche).
3. Appuyez sur la touche numérique correspondant à la quantité de nourriture.
4. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque les liquides sont prêts, trois tonalités longues retentissent et « FOOD READY » (aliment prêt) s'affiche.

Cuisson automatique

La cuisson automatique règle le four à micro-ondes pour cuire certains types d'aliments avec un apport minimal. Ne laissez pas le micro-ondes sans surveillance pendant toute cuisson automatique.

Pour régler la cuisson automatique :

1. Appuyez sur **Auto Cook** (cuisson automatique) jusqu'à ce que le type de nourriture approprié soit affiché.

Table 9: Réglages de la cuisson automatique

Appuyer sur la touche	Aliments	Quantité	Touche
Auto Cook (cuisson automatique) 1 fois	Bacon	1 à 3 tranches	1-3
Auto Cook (cuisson automatique) 2 fois	Entrée surgelée	284 à 567 g (10 à 20 oz)	
Auto Cook (cuisson automatique) 3 fois	Riz	1 à 2 tasses	

2. Appuyez sur **START** (mise en marche).
3. Si vous faites cuire du bacon, utilisez les touches numériques pour entrer le nombre de morceaux (1 à 3) et appuyez sur **START** (mise en marche).

Lorsque les liquides sont prêts, trois tonalités longues retentissent et « FOOD READY » (aliment prêt) s'affiche.

Cuisson avec capteur

Les catégories de cuisson avec capteur sont conçues pour détecter l'augmentation d'humidité dégagée par les aliments pendant le processus de cuisson. Le capteur du four à micro-ondes ajustera automatiquement le temps de cuisson en fonction du type et de la quantité d'aliments. Les catégories d'aliments contrôlées par le capteur d'humidité sont indiquées dans le Table 10.

Table 10: Réglages de la cuisson avec capteur

Appuyer sur la touche	Aliments
Sensor Cook (cuisson avec capteur) 1 fois	Déjeuner congelé 227 à 340 g (8 à 12 oz)
Sensor Cook (cuisson avec capteur) 2 fois	Viande hachée
Sensor Cook (cuisson avec capteur) 3 fois	Poisson ou fruits de mer
Sensor Cook (cuisson avec capteur) 4 fois	Poitrine de poulet

Pour de meilleurs résultats, n'utilisez pas l'une des catégories de cuisson avec capteur deux fois de suite sur la même portion d'aliments. Cela peut trop cuire ou brûler la nourriture. Si la nourriture ne semble pas suffisamment cuite, utilisez l'une des touches de réglage Easy Set ou de temps de cuisson pour prolonger le temps de cuisson.

Voici quelques suggestions supplémentaires pour la cuisson avec capteur :

- Ne commencez jamais avec moins de 113 g (4 oz) de nourriture.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson avec capteur, utilisez des récipients et des couvercles appropriés ou enveloppez les aliments dans du plastique.
- Utilisez uniquement des contenants allant au four à micro-ondes. N'utilisez jamais de contenants en plastique hermétiques. Ils empêcheront la vapeur de s'échapper, ce qui entraînera des erreurs du capteur et provoquera une cuisson excessive des aliments.

Assurez-vous que l'extérieur du contenant de cuisson et que l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de déposer les aliments dans le four. Une humidité excessive se transformant en vapeur qui ne résulte pas de la cuisson des aliments peut compromettre le fonctionnement du capteur.

Pour régler la cuisson avec capteur :

1. Appuyez sur **Sensor Cook** (cuisson avec capteur) jusqu'à ce que le type de nourriture approprié soit affiché.
2. Appuyez sur **START** (mise en marche.

Lorsque les liquides sont prêts, trois tonalités longues retentissent et « FOOD READY » (aliment prêt) s'affiche.

Réchauffage

La fonction de réchauffage est conçue pour détecter l'augmentation d'humidité dégagée par les aliments pendant le processus de cuisson. Le capteur du four à micro-ondes ajustera automatiquement le temps de cuisson en fonction du type et de la quantité d'aliments.

Table 11: Réglages du réchauffage

Appuyer sur la touche	Aliments	Quantité	Touche
Reheat (réchauffage) 1 fois	Assiette	1 à 2 assiettes	Par défaut
Reheat (réchauffage) 2 fois	Soupe/ sauce	1 à 2 tasses	Par défaut
Reheat (réchauffage) 3 fois	Plat mijoté	1 à 4 portions	Par défaut

Remarques concernant le réchauffage avec capteur :

- Pour les plats mijotés, ajoutez 2 à 3 cuillerées à soupe de liquide, couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique percée. Mélangez lorsque l'affichage vous le demande.
- Pour les aliments en conserve, videz le contenu de la conserve dans une cocotte ou un bol de service. Couvrez le plat avec un couvercle ou une pellicule plastique percée. Laissez reposer quelques minutes avant de servir.
- Pour une assiette d'aliments, disposez les aliments sur l'assiette et ajoutez le beurre ou les sauces, etc. Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique percée. Après le réchauffage, laissez reposer quelques minutes avant de servir.

Pour régler le réchauffage :

1. Appuyez sur **Reheat** (réchauffage) jusqu'à ce que le type de nourriture approprié soit affiché.
2. Appuyez sur **START** (mise en marche).
3. Pour la soupe et la sauce, utilisez les touches numériques pour entrer la quantité (sauter pour la valeur par défaut) et appuyez à nouveau sur **START** (mise en marche.

Lorsque les liquides sont prêts, trois tonalités longues retentissent et « FOOD READY » (aliment prêt) s'affiche.

Verrouillage du clavier

Le dispositif de verrouillage du clavier prévient la mise en marche accidentelle du four à micro-ondes, par exemple par de jeunes enfants. Le four à micro-ondes peut être réglé de façon que le panneau de commande soit désactivé ou verrouillé.

Appuyez sur la touche de verrouillage du clavier pendant 3 secondes. L'icône de verrouillage s'allume. " LOCKED " (verrouillé) s'affiche à l'écran si vous essayez de régler les commandes.

Pour déverrouiller le clavier, appuyez sur la touche de verrouillage du clavier pendant 3 secondes. L'icône de verrouillage s'éteindra.

Réglage de l'horloge

1. Appuyez sur la touche des **réglages** 1 fois. " ENTER TIME " (entrer le temps) clignotera sur l'afficheur.
2. Entrez l'heure à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche).

Il s'agit d'une horloge à affichage sur 12 heures. Si vous essayez d'entrer une heure incorrecte, l'appareil émettra trois signaux sonores. Appuyez sur STOP (arrêt) pour effacer les chiffres affichés et commencer à nouveau.

Désactivation du signal sonore

Vous pouvez modifier le volume des signaux sonores du micro-ondes.

1. Appuyez sur la touche des **réglages** 2 fois.
2. " VOLUME " (volume) s'affichera. " LOW " (faible), " MED " (moyen) et " HIGH " (élevé) s'afficheront de manière cyclique.
3. Appuyez sur **START** (mise en marche) lorsque le volume souhaité apparaît sur l'afficheur.

Livres/Kilogrammes

Le four à micro-ondes peut être réglé pour utiliser des livres ou des kilogrammes pour indiquer le poids des aliments.

1. Appuyez sur la touche des **réglages** 3 fois. " Lb/KG " (volume) s'affichera.
2. Appuyez sur **START** (mise en marche) pour modifier le réglage. " KG " ou " LB " sera brièvement affiché pour indiquer le nouveau réglage.

Microwave suitable cookware and materials

For the microwave, use only suitable cookware and materials. Use the table below as a reference.

Cookware / Material	Defrost	Reheat, Liquid	Convection, Top Grill
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	X	X
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	X
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	X	X	X
Heat-resistant plastic up to 392 °F (200 °C) Always check the plastic container specification before use.	✓	✓	X
Cardboard, paper	✓	X	X
Clingfilm	✓	X	X
Roasting film with microwave safe closure (please always check the film specification before use)	✓	✓	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	X
Baking tins, black lacquer or silicon- coated (please always check the baking tins specification before use)	X	X	X
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	X	X	✓
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X

Nettoyez dès que possible les débordements et la saleté épaisse. Un nettoyage régulier réduit la difficulté des nettoyages plus importants.

ATTENTION

Avant de nettoyer une pièce de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière a refroidi.

Si de l'ammoniaque ou des produits de nettoyage pour appareils sont utilisés, ils doivent être essuyés et l'appareil doit être soigneusement rincé avant de l'utiliser. Suivez les instructions du fabricant et assurez une ventilation adéquate.

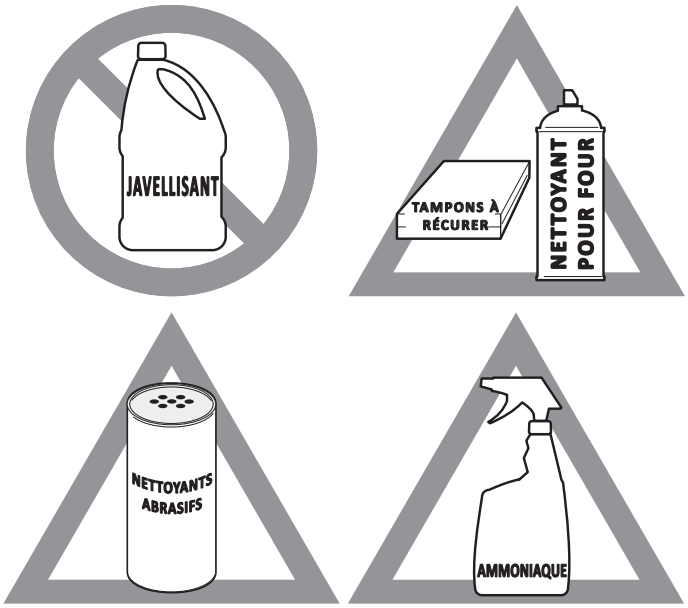


Figure 8: Utiliser les produits de nettoyage avec prudence

Surface ou zone	Recommandations pour le nettoyage
Aluminium et vinyle	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau. Rincez à l'eau claire, séchez et polissez avec un chiffon doux et propre.
Pièces peintes Garnitures décoratives peintes	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez à l'eau claire, séchez et polissez avec un chiffon doux et propre. Des nettoyants pour vitres peuvent être utilisés, mais ne les utilisez pas directement sur la surface; vaporisez-les sur un chiffon et essuyez-les.
Affichage tactile	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Ne vaporisez pas de liquides directement sur l'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur l'affichage au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini.
Tableau de commande	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Ne vaporisez pas de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini.
Boutons de commande	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position ARRÊT, tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les repères ARRÊT et poussez les boutons en place.
Acier inoxydable	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyants contenant des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque.

Surface ou zone	Recommandations pour le nettoyage
Revêtement en acier inoxydable	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour appareils électroménagers, de nettoyant pour acier inoxydable ou de produit contenant des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager le fini.
Lèchefrite et grille émaillées Revêtement de porte en porcelaine Pièces en porcelaine	Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon humide. Pour enlever la plupart des taches, frottez doucement avec un tampon à récurer anti-rayures savonneux. Rincez avec un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Essuyez tous les nettoyants, sinon un chauffage futur pourrait endommager la porcelaine. Ne laissez pas les renversements à fortes concentrations de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur la surface en porcelaine. Ces renversements peuvent causer des taches ternes, même après le nettoyage.
Nettoyage manuel de l'intérieur du four	L'intérieur du four est revêtu d'émail vitrifié que vous pouvez nettoyer à l'aide de produits de nettoyage pour four. Suivez toujours les instructions du fabricant des produits de nettoyage. Après le nettoyage, enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lors des prochaines utilisations de l'appareil. Ne pulvérisez pas de produits nettoyants sur les commandes électriques. Ne pulvérisez pas ou ne laissez pas le produit nettoyant s'accumuler sur la sonde de détection de la température du four. Ne pulvérisez pas de produits nettoyants sur le joint et la garniture de la porte, les glissières, les poignées et les surfaces extérieures de l'appareil.
Intérieur du four autonettoyant	Avant de régler un cycle d'autonettoyage, nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, la zone à l'extérieur du joint de la porte du four et la petite zone à l'avant au centre de la sole du four. « Autonettoyage » à la page 40.
Porte du four	Utilisez un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales de vinaigre et d'eau pour nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte. Un nettoyant ou un vernis pour table de cuisson en vitrocéramique peut être utilisé sur la vitre intérieure de la porte. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne vaporisez pas ou ne laissez pas d'eau ou de produits de nettoyage pénétrer dans les évents de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint est fait d'un matériau tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas, n'endommagez pas et ne retirez pas ce joint.

Nettoyage général

Consultez le tableau au début de ce chapitre pour plus d'informations sur le nettoyage de certaines parties du four.

Suivez les précautions de nettoyage suivantes :

- Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.
- Portez des gants en caoutchouc pour nettoyer le four à la main.

Enlevez la saleté à l'aide d'eau savonneuse chaude. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de causer des taches ternes, même après le nettoyage. Nettoyez rapidement les débordements et la saleté épaisse. Le nettoyage régulier réduit les efforts requis par d'éventuels grands nettoyages.

ATTENTION

Avant de nettoyer votre four à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

Retirez toutes les grilles et accessoires du four avant de procéder au nettoyage.

L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

Nettoyage du four en émail vitrifié

L'intérieur du four est constitué d'acier revêtu d'émail vitrifié que vous pouvez nettoyer à l'aide de produits de nettoyage pour four.

Nettoyage de la saleté excessive :

1. Laissez un plat d'ammoniaque dans le four pendant la nuit ou pendant plusieurs heures, porte de four fermée. Nettoyez les taches ramollies à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincez bien à l'eau avec un chiffon propre.
2. S'il reste encore de la saleté, enlevez-la à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif, imbibé de savon ou d'un produit de nettoyage. Au besoin, utilisez un produit de nettoyage du commerce, en suivant les instructions du fabricant. Ne mélangez pas l'ammoniaque avec d'autres produits de nettoyage.
3. Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Nettoyez à l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'aide d'un chiffon et d'eau propre.

Conseils de nettoyage de la lèchefrite

Pour empêcher l'accumulation de graisse de coller, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est terminée. Utilisez des gants isolants, puisque la lèchefrite est extrêmement chaude. Versez la graisse. Immergez la lèchefrite dans de l'eau savonneuse chaude.

Nettoyez la lèchefrite aussitôt que possible après chaque utilisation. Au besoin, utilisez des tampons à récurer en laine d'acier savonneux. Un récurage intense peut rayer la grille.

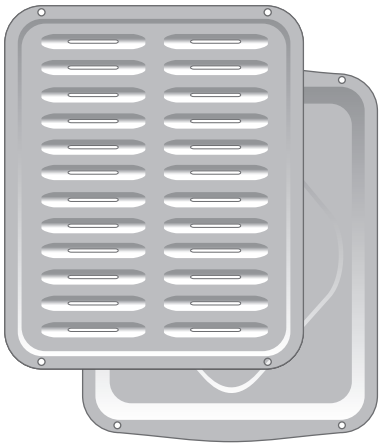


Figure 9: Lèchefrite avec grille

Papier d'aluminium, ustensiles en aluminium et revêtements de four

AVERTISSEMENT

Ne recouvrez jamais les fentes, les ouvertures ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présente un risque d'incendie.

- Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. La chaleur élevée du four peut faire fondre ces matériaux sur la cavité du four et endommager ce dernier. Ces types de matériaux peuvent également entraver la bonne circulation de l'air dans le four et produire des résultats de cuisson peu satisfaisants. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles en aluminium : Le point de fusion de l'aluminium est de beaucoup inférieur à celui des autres métaux. Faites attention lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium.
- Grilles du four - Ne recouvrez pas les grilles du four avec du papier d'aluminium. L'utilisation d'un revêtement à l'intérieur du four réduit la circulation de la chaleur et de l'air requise pour obtenir la meilleure cuisson possible dans tous les fours.

Remplacement de l'ampoule du four

ATTENTION

Assurez-vous que le four est débranché et qu'il est froid avant de remplacer l'ampoule du four.

La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four et est recouverte par un écran de protection en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour remplacer l'ampoule de la lampe intérieure du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule en le tournant d'un quart de tour dans le sens antihoraire.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T4 pour électroménagers.

REMARQUE

Portez un gant de coton ou utilisez une serviette en papier lorsque vous installez une nouvelle ampoule. Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie.

4. Replacez le dispositif de protection de l'ampoule en le faisant tourner vers la droite.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Veillez à régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

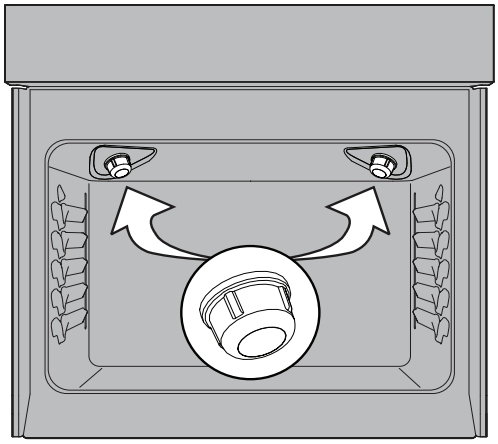


Figure 10: Lumière halogène du four encastré

Retrait et remise en place de la porte du four :

ATTENTION

La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

IMPORTANT

Instructions particulières pour l'entretien de la porte - Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut casser. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet. Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (Figure 11).
2. Tirez vers l'avant le verrou situé sur chaque support de charnière du four jusqu'à ce que le verrou s'arrête. Vous devrez peut-être appliquer une petite pression vers le haut sur le verrou pour le tirer vers le haut (Figure 12 et Figure 13).
3. Saisissez la porte par les côtés et fermez-la jusqu'à ce que le cadre entre en contact avec les charnières déverrouillées.
4. Tirez le bas de la porte vers vous tout en faisant tourner le haut de la porte vers l'appareil pour dégager complètement les leviers de charnière (Figure 14).

Pour remplacer la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (Figure 14).
2. Tenez la porte du four au même angle que pour le retrait. Insérez avec précaution les leviers de charnière dans le cadre du four jusqu'à ce que vous sentiez que les leviers de charnière sont logés dans les encoches de charnière. Les bras de charnière doivent être entièrement insérés dans les encoches de charnière avant que la porte du four ne puisse être complètement ouverte. (Figure 13).
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol (Figure 11).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Figure 11).
5. Fermez la porte du four.

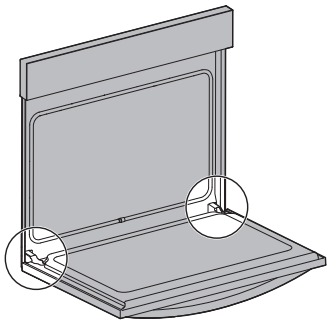


Figure 11: Emplacement de la charnière de la porte

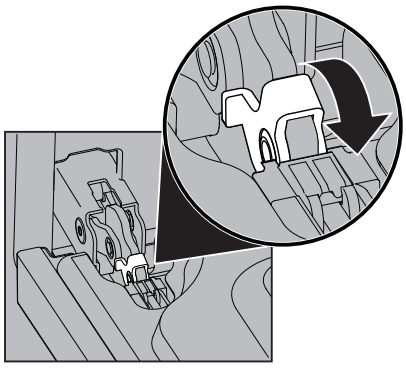


Figure 12: Serrure de charnière de porte

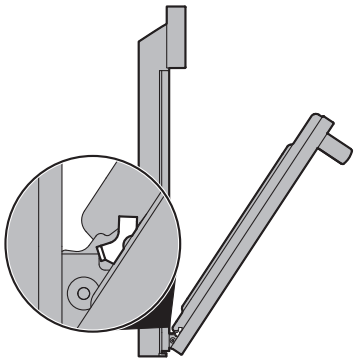


Figure 13: Position de retrait

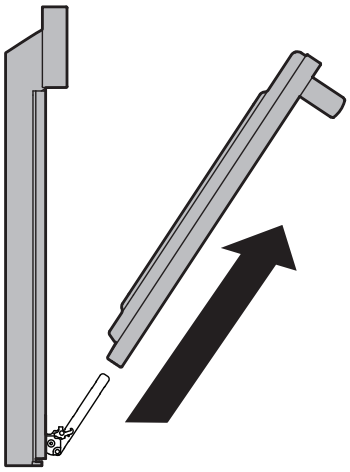


Figure 14: Enlever la porte

Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant de faire cuire des biscuits, des pains, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Vous n'avez pas besoin de préchauffer le four pour faire rôtir les viandes ou pour faire cuire les plats mijotés. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

Problèmes et solutions de cuisson au four		
Problèmes de cuisson	**Causes**	**Solutions**
Le dessous des biscuits et des petits pains brûle.	Les biscuits ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé.	Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre de 5,1 cm (2 po) tout autour des aliments dans le four.
Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé.	Les gâteaux sont placés dans le four avant que le four ne soit préchauffé. La grille est placée trop haut ou trop bas. Le four est trop chaud.	Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson. Réduisez la température suggérée de 13 °C/25 °F.
Les centres des gâteaux ne sont pas cuits.	Le four est trop chaud. La dimension de l'ustensile n'est pas appropriée. L'ustensile n'est pas centré dans le four. Le verre est un conducteur de chaleur lent.	Réduisez la température suggérée de 13 °C/25 °F. Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette. Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) tout autour de celui-ci. Diminuez la température et augmentez le temps de cuisson, ou encore utilisez un ustensile au fini brillant.
Les gâteaux ne sont pas nivelés.	Le four n'est pas de niveau. Le moule est trop près des parois du four ou la grille est trop chargée. Le moule est gauchi. La lumière du four reste allumée pendant la cuisson.	Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si l'eau n'est pas de niveau, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau le four. Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) tout autour de celui-ci. N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés. Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée.	Le four ne chauffe pas suffisamment. Le four est trop chargé. La porte du four est ouverte trop fréquemment.	Augmentez la température du four suggérée de 13 °C/25 °F et respectez le temps de cuisson recommandé. Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson. Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Permettez-nous de vous aider à résoudre votre problème! Cette section vous aidera à résoudre les problèmes courants. Si vous avez besoin de nous, visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous. Nous pourrons peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons commencer le processus pour vous!

1 877 374-4432 (États-Unis)
Frigidaire.com

1 800 265-8352 (Canada)
Frigidaire.ca

Problème	Cause/Solution
La cuisinière ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise. Vérifiez votre boîte de fusibles ou de disjoncteurs pour vous assurer que le circuit est actif. Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour de l'information sur les coupures de courant.

Problèmes avec le four	
Problème	**Cause/Solution**
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Consultez « À propos de cet appareil » à la page 20 si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture dans le fond du four. Essuyez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez « Réglage du gril » à la page 34.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	Réglage incorrect. Suivez la section « Réglage du gril » à la page 34. La viande se trouve trop près de l'élément du gril ou du brûleur. Changez la position de la lèchefrite en laissant plus de place entre la viande et l'élément du gril et le brûleur. Enlevez l'excédent de gras. Tailladez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. La graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoquent une fumée excessive.
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four.

Problèmes liés à l'autonettoyage	
Problème	**Cause/Solution**
La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas.	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Consultez « Autonettoyage » à la page 40.
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Consultez les instructions sur « Autonettoyage » à la page 40. Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Retirez les résidus de cuisson excessifs avant de commencer l'autonettoyage. Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces endroits avant de commencer le cycle d'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.

Autres problèmes	
Problème	**Cause/Solution**
L'appareil n'est pas de niveau.	Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau. Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
Difficulté à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Communiquez avec un ébéniste ou un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Consultez « Remplacement de l'ampoule du four » à la page 62.

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil si ce dernier présente un défaut de matériau ou de fabrication, à la condition que l'appareil soit installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies..

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus " tels quels " ne sont pas couverts par cette garantie.
5. La perte de nourriture à la suite d'une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un malfonctionnement, un défaut de fabrication ou de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou pendant un jour férié; les droits de péage; les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme une utilisation abusive ou inappropriée, une alimentation électrique inadéquate, un accident, un incendie ou une catastrophe naturelle.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT TEL QUE DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Si vous avez besoin de service

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve de paiement valide permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

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

USA
1-877-435-3827
Electrolux Major Appliances NA
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262
ElectroluxAppliances.com

Electrolux

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

FRIGIDAIRE

A22491702 A (FR) Dec 2021

chez vous *bienvenue*

Notre maison est la vôtre. Visitez-nous si vous avez besoin d'aide avec :

- soutien au propriétaire
- accessoires
- entretien
- enregistrement du produit

(Consultez votre carte d'enregistrement pour plus d'informations.)

Frigidaire.com
1 800 374-4432

Frigidaire.ca
1 800 265-8352