FRIGIDAIRE

Tout sur l'usage et l'entretien de votre four à micro-ondes encastré



TABLE DES MATIÈRES

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS 2
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 2
NOMENCLATURE 8
PANNEAU DE COMMANDE 9
AVANT L'USAGE 10
CUISSON MANUELLE 11
CUISSON AUTO 14
CUISSON PAR CAPTEUR 20
FONCTIONS PRATIQUES 22
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 25
APPEL DE SERVICE 26
FICHE TECHNIQUE 26
GARANTIE 27

A06823524 (July 2021)

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS

Questions?

1-800-374-4432
(États-Unis)

1-800-265-8352
(Canada)

Veuillez joindre ici le reçu de vente pour référence future.

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

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

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

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

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

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

BESOIN D'AIDE?

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

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

Lisez ce manuel.

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

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

Épargnez du temps et de l'argent.

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

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

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

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Ne jamais modifier les dispositifs de verrouillage ou les rendre inopérants.

(b) Ne pas placer d'objet entre la face avant du four et la porte, ni laisser de la saleté ou des résidus, de produits nettoyants, s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four soit correctement fermée et que les éléments suivants ne soient pas endommagés : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.

(d) Le four ne doit être ni réglé, ni réparé par quiconque, hormis par du personnel de maintenance qualifié à cet effet.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Définitions

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

LIRE TOUS LES RENSEIGNEMENTS AVANT USAGE

⚠ AVERTISSEMENT

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

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES,** page 2.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux **«INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE»**, page 5.
- Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits comme des œufs entiers et des contenants scellés — par exemple des bocaux en verre fermés — peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
- N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le réchauffage des aliments, non pour un usage industriel ou des travaux en laboratoire.
- Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien, s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Electrolux le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Ne couvrir ou bloquer aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas laisser ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'eau – comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
- Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 25.
- Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :
  - **Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.**
  - Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
  - **Si les matériaux contenus à l'intérieur du four à micro-ondes prennent feu, maintenir la porte fermée, mettre le four à micro-ondes hors tension et débrancher le cordon d'alimentation ou éteindre au niveau du fusible ou du disjoncteur.**
  - Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. **IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**

  Pour réduire le risque de blessures corporelles :
  - Ne pas trop chauffer le liquide.
  - Remuer le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
  - Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
  - Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
  - Faites attention lorsque vous mettez une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.
- Nettoyez fréquemment les ouvertures de ventilation et les filtres à graisse. Il ne faut pas laisser la graisse s'accumuler dans les ouvertures de ventilation, l'évent ou les filtres à graisse.
- Faites attention en nettoyant les fentes de volet et les ouvertures de ventilation. Des agents de nettoyage corrosifs comme les nettoyants à four à base de soude peuvent endommager l'évent et les ouvertures de ventilation.

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

· Ne pas nettoyer avec des tampons abrasifs en métal. Les pièces peuvent brûler et toucher des pièces électriques comportant un risque de choc.

· *Thermomètre* - Ne pas utiliser la cuisson ordinaire ou thermomètres de four lors de la cuisson par micro-ondes ou une combinaison. Le métal et le mercure dans ces thermomètres pourraient provoquer un arc électrique et d'endommager le four. Ne pas utiliser un thermomètre dans les aliments que vous mettez au micro-ondes à moins que le thermomètre est conçu ou recommandé pour une utilisation dans le four à micro-ondes.

· Des aliments surdimensionnés ou Des ustensiles en métal surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes/grille-pain, car ils pourraient créer un incendie ou un risque d'électrocution.

· Lorsqu'il n'est pas utilisé, ne stockez aucun matériel dans ce four, autre que les accessoires recommandés par le fabricant.

⚠ AVERTISSEMENT

Si vous voyez un arc, appuyez sur la touche Cancel et corriger le problème.

Arc électrique

Un arc électrique est le terme de micro-ondes pour des étincelles dans le four.
Un arc électrique est provoqué par:

· La grille en métal n'est pas installé correctement, il en result qu'il touche la paroi des micro-ondes.
· Une piece métallique ou feuille qui touche le côté du four.
· Feuille n'est pas modulée en fonction d'aliments (bords relevés agissent comme des antennes).
· Métal, comme les attaches, épingles de volaille, ou des plats cerclées d'or, au micro-ondes.
· Serviettes en papier recyclé contenant des petits morceaux de métal utilisées au micro-ondes.

Déclaration sur les Interférences de Fréquence Radio de la Federal Communications Commission (ÉTATS-UNIS seulement)

Cet équipement génère et utilise des fréquences ISM et s'il n'est pas installé et utilisé correctemen en stricte conformité avec les instructions du fabricant, il peut causer des interférences sur la réception radio et télévision.
Il a été testé et s'est révélé conforme aux limites concernant les appareils ISM conformément à la partie 18 des règles de la FCC, qui sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle.
Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.
Si cet équipement cause des interférences à la réception radio ou télévision, qui peut être déterminé en mettant l'appareil sous et hors tension, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes:

· Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
· Déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
· Placez le four à micro-ondes à distance du récepteur.
· Branchez le four à micro-ondes dans une autre prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits différents.

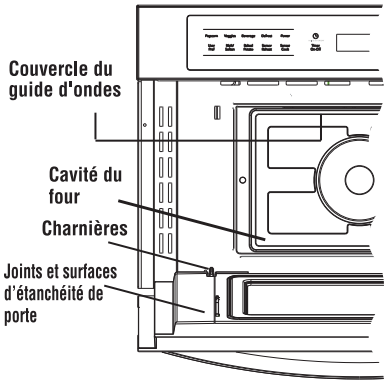
Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou télévision causées par une modification non autorisée de ce four à micro-ondes. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger de telles interférences.
Instruction Câble Court: a) Un câble d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'étranglement ou de trébuchement lié à un câble plus long.

DÉBALLAGE ET INSPECTION DU FOUR

CONSERVEZ LA BOÎTE CAR ELLE PEUT RENDRE L'INSTALLATION PLUS FACILE.

- S'il y en a une, enlevez l'étiquette des caractéristiques collée sur l'extérieur de la porte.
- N'ENLEVEZ PAS LE GUIDE D'ONDES qui est situé sur le plafond dans la cavité du four à micro-ondes. Lisez les feuillets joints et CONSERVEZ le manuel d'utilisation et d'entretien.

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

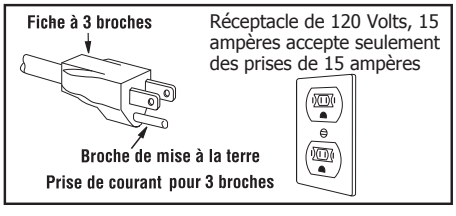


INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

AVERTISSEMENT

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



Installation électrique

Véri fiez les instructions d'installation pour l'emplacement correct de l'alimentation électrique.
La tension d'alimentation est 120 Volts, 60 Hz, CA seulement, 15 A ou plus et doit être protégée. Il est recommandé d'alimenter le four par un circuit séparé. Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de terre à trois broches. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. IL NE FAUT EN AUCUN CAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE. NE PAS SE SERVIR D'UN CORDON PROLONGATEUR.
Si le cordon d'alimentation fourni est trop court, demandez à un électricien quali fié ou à un réparateur professionnel d'installer une prise à proximité de l'appareil.
Il faut connecter le cordon d'alimentation et la fiche sur un circuit séparé de 120 Volts CA, 60 Hz, 15 A ou plus, avec prise murale simple à la terre. La prise doit être située dans l'armoire directement au-dessus de l'emplacement de montage.

REMARQUES

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

LE FOUR À MICRO-ONDES

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

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

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

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

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

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

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

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

La puissance nominale de ce four est égale à 950 watts selon la méthode d'essai IEC. Vérifier la cuisson des aliments à l'expiration du temps minimum indiqué sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

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

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

LES ALIMENTS

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	• Percer les jaunes pour éviter qu'ils n'éclatent pendant la cuisson. • Piquer la pelure des pommes de terre, des pommes, des courges ainsi que les saucisses afin de permettre à la vapeur de s'échapper.	• Cuire les œufs dans leur coquille. • Réchauffer des œufs entiers. • Faire sécher les noix ou les graines dans leur écaille.
Maïs soufflé	• Utiliser seulement du maïs soufflé pour micro-ondes. • Attendre que seuls quelques grains isolés éclatent toutes les 1 ou 2 secondes, ou appuyer sur la touche **popcorn**. • Retirez la grille métallique du four avant de faire cuire le pop-corn. • Utilisez un plateau en céramique sur le plateau en métal pour faire souffler le pop-corn	• Faire éclater des grains de maïs dans des sacs de papier brun ou dans un bol de verre. • Dépasser le temps indiqué sur l'emballage. • Ne refaites pas souffler les graines non soufflées. • N'utilisez pas de grille métallique, lors de la cuisson du pop-corn. • Ne faites pas souffler du pop-corn directement sur un plateau de plaque tournante en métal.
Aliments pour bébés	• Transférer la nourriture dans de petits plats et faire réchauffer doucement, en remuant souvent. Vérifier la température des aliments avant de servir. • Mettre la tétine sur le biberon après l'avoir réchauffé et bien brasser. Faire le « test du poignet » avant de donner le biberon au bébé.	• Faire chauffer des biberons jetables. • Faire chauffer les biberons avec la tétine. • Faire chauffer les aliments commerciaux pour bébés dans leurs pots.
Généralités	• Après avoir réchauffé des aliments contenant une garniture, les couper afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter des brûlures. • Mélanger énergiquement les liquides avant et après la cuisson pour éviter les projections. • Faire cuire les aliments liquides et les céréales dans un bol profond afin d'éviter qu'ils ne débordent.	• Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des contenants hermétiques ou fermés en verre. • Préparer des conserves au four à micro-ondes, car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être tuées. • Utiliser le four à micro-ondes pour faire de la friture. • Faire sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. La plupart des ustensiles dont on dispose habituellement dans un ménage peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. S'assurer que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures pendant la cuisson.

On peut utiliser les ustensiles et matériaux suivants pour cuire et réchauffer des aliments sans danger dans un four à micro-ondes :

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

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

- le bois, la paille et l'osier

NE PAS UTILISER

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

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

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

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

Utilisation du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes :

- Un petit morceau non froissé de papier d'aluminium posé sur les aliments peut être utilisé pour protéger les parties qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium doit être à au moins 2,5 cm des parois du four.

Pour toute question concernant les ustensiles ou la manière de couvrir les aliments, consulter un bon livre de cuisine spécialisé en micro-ondes ou suivre les conseils de la recette.

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

À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans ne devraient utiliser le four à micro-ondes que sous la surveillance étroite d'un adulte. Les enfants de 7 à 12 ans devraient utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte se trouvant dans la même pièce qu'eux.

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

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

Il faut enseigner les précautions de sécurité aux enfants : employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments croustillants qui peuvent devenir très chauds.

Ne pas présumer qu'un enfant qui connaît bien une fonction de l'appareil les connaît toutes.

Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir fonction de verrouillage de sécurité.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- On recommande les températures de cuisson suivantes.

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

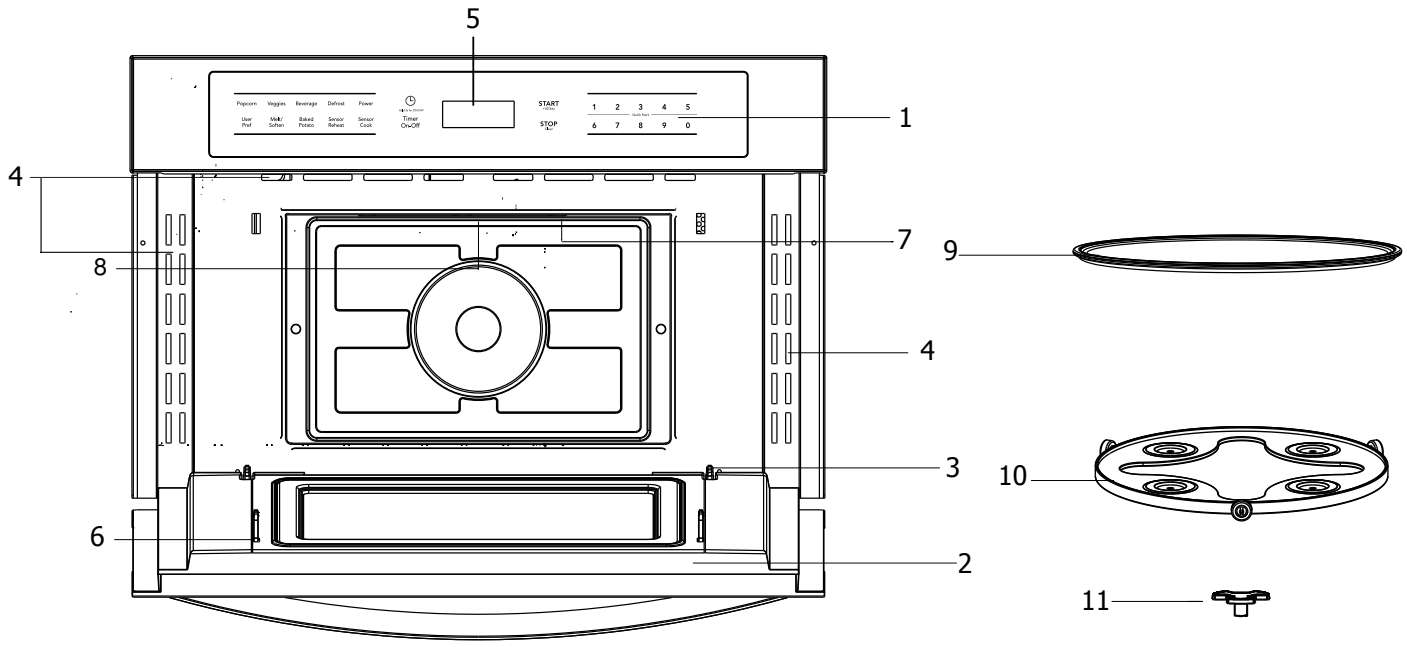
REMARQUE

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

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

- TOUJOURS utiliser des gants isolants pour éviter des brûlures lorsque l'on se sert d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur transférée des aliments aux ustensiles peut provoquer des brûlures.
- Diriger la vapeur loin du visage et des mains afi n d'éviter des brûlures. Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs souffl é ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifi er fréquemment la cuisson afi n d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne JAMAIS entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans la cavité du four.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et à minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Garder propre le couvercle du guide d'ondes. Les résidus d'aliments peuvent causer des étincelles ou s'enfl ammer.
- Retirer les aliments du four en prenant soin de ne pas toucher le système de fermeture de sûreté de la porte avec des ustensiles, ses vêtements ou les accessoires.
- Garder tout papier d'aluminium à 2,5 cm (1 po) au moins des parois du four.

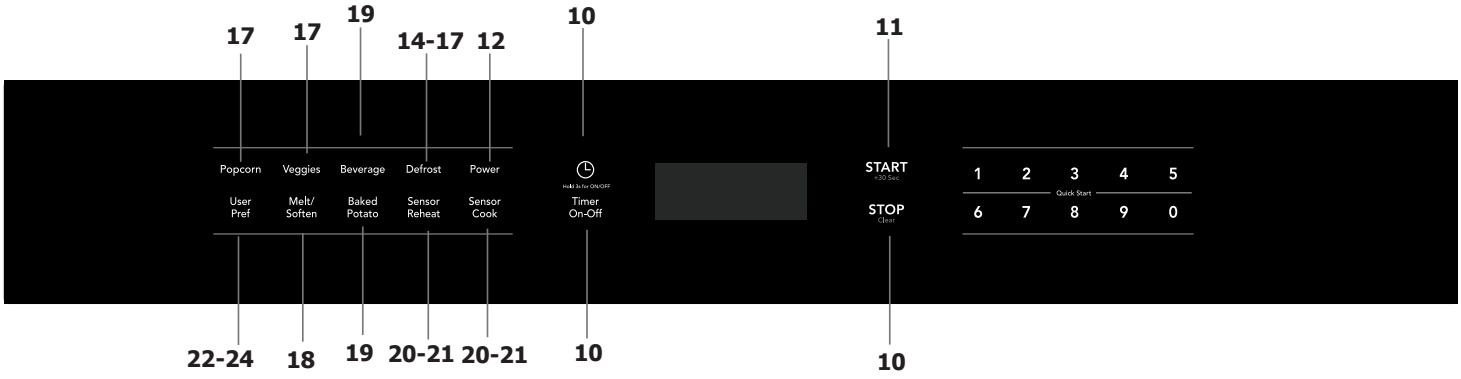
NOMENCLATURE



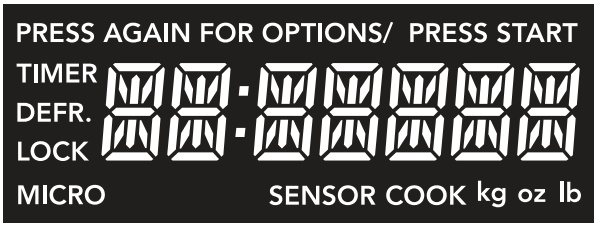
1. Panneau de commande tactile automatique
2. Joint de porte
3. Charnières de porte
4. Évents de four
   De l'air chaud peut s'échapper des évents supérieur et inférieur avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de ces évents, et de la condensation peut s'accumuler dans cette zone. Ne bloquez pas les évents, car ils sont importants pour la circulation de l'air.
5. Affichage de l'heure
   Affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes.
6. Loquets de porte de sécurité
   Le four ne fonctionnera pas à moins que la porte ne soit bien fermée.
7. Lumière du four
   L'éclairage du four s'éteint pour économiser de l'énergie après dix minutes avec la porte ouverte. Pour rallumer la lumière, fermez la porte et ouvrez-la à nouveau
8. Couverture de guide d'ondes
   NE PAS RETIREZ
9. Verre tourne-disque
   Utilisez pour la cuisson à micro-ondes. Les aliments comme les pommes de terre peuvent être directement placés sur le plateau en verre.
10. Prise en charge de la platine
11. Arbre du moteur de la plaque tournante

PANNEAU DE COMMANDE

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



Les mots sur la partie basse de l'écran s'allumeront pour indiquer que la fonction est en cours.



AVANT L'USAGE

1.Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de lire et de comprendre ce Guide d'utilisation et de soins complètement.
2. Avant de pouvoir utiliser le Four à Micro-Ondes, merci de suivre ces procédures:

- Brancher le four. Fermer la porte. Le four affichera 12:00.
- Si aucune opération n'est effectuée pendant 1 minute, le four affichera 12:01.

3. Etablir l'horloge. Voir ci-dessous.

POUR ETABLIR L'HORLOGE

- **Supposons que vous souhaitiez entrer correctement l'heure du jour comme 12:30 (Matin ou Soir).**

Étape	Presser	
1.	Hold 3s for ON/OFF	12:00
2.	1 2 3 0	12:30
3.	START +30 SEC	12:30

REMARQUE

Lorsque l'horloge est en mode réglage et après 3 secondes d'inactivité, l'horloge s'établira automatiquement selon l'heure affichée.

Réglage de l'horloge ON/OFF

Affichage de l'horloge par défaut.

1. Appuyez toujours sur Hold 3s for ON/OFF touche . Hold 3s for ON/OFF

2. L'heure s'affichera, après 3 s, OFF Affichera. OFF

POUR REGLER LA MINUTERIE

- **Régler la minuterie sur 3 minutes.**

Étape	Presser	
1.	Timer On-Off	0:00
2.	3 0 0	3:00
3.	Timer On-Off	3:00 Compte à rebours

REMARQUE

1. Ouvrir la porte durant le compte à rebours de la minuterie ne mettra pas celle-ci en pause.
2. Pour annuler une minuterie active, appuyer une fois sur la touche Timer On-Off .

ARRÊTER/EFFACER

Appuyer sur le bouton STOP Clear pour:

1. Supprimer si vous faites une erreur lors de la programmation.
2. Arrêter la minuterie et le signal après cuisson.
3. Afficher de nouveau l'heure du jour.
4. Arrêter un programme pendant une cuisson, appuyer une fois.

UTILISER LE DÉMARRAGE UNE TOUCHE

Cette touche permet de gagner du temps en démarrant automatiquement la cuisson 2 secondes après avoir été sélectionnée. Appuyer sur les touches numériques 1 à 9 active la fonction de démarrage automatique de cuisson après 1 à 9 minutes.

- **Supposons que vous vouliez cuire pendant 3 minutes à une puissance de 100%.**

Étape	Presser	
2.	(3)	3:00 Compte à rebours automatiquement après 2 secondes

UTILISER AJOUT 30 SEC.

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

- **Supposons que vous vouliez cuire pendant 30 SEC à une puissance de 100%.**

Étape	Presser	
1.	START +30 SEC	30 Compte à rebours

REMARQUE

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

2.« Food » sera affiché, si un cycle de cuisson à démarrage rapide ou si la touche +30 sec n'est pas sélectionnée dans les 5 minutes, après avoir placé les aliments dans le four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermer la porte pour effacer « Food » de l'affichage.

DURÉE DE CUISSON AVEC LE NIVEAU DE PUISSANCE

Cette fonction vous permet de programmer une durée et une puissance de cuisson spécifiques. Pour de meilleurs résultats, il y 11 réglages de niveaux de puissance en plus de la puissance HIGH (100%).
Consultez le tableau « Niveaux de puissance microondes ».

- **Supposons que vous vouliez cuire pendant 5 minutes à une puissance de 70%.**

Étape	Presser	
1.	(5) (0) (0)	5:00
2.	POWER	PL-HI
3.	(7)	PL-70
3.	START +30 SEC	5:00 Compte à rebours

REMARQUE

Si vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance, lorsque vous appuyez sur le bouton START +30 SEC, le four cuira automatiquement à la puissance HIGH (100%).

CUISSON MANUELLE

DÉFINIR UNE CUISSON EN DEUX TEMPS

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

- **Pour régler un cycle de cuisson en deux temps. La première phase est un temps de cuisson de 2 minutes à une puissance de 30% puis un temps de cuisson de 4 minutes à une puissance de 70%.**

Étape	Presser
1. (2) (0) (0)	2:00
2. POWER	PL-HI
3. (3)	PL-30
4. POWER	

"ENTRER PUISSANCE ETAPE 2 PRESSER OK" s'affichera à l'écran.

5. (7)	PL-70
6. START +30 SEC	

"ENTRER DUREE DE CUISSON ETAPE 2 PRESSER DEMARRER" s'affichera à l'écran.

7. (4) (0) (0)	4:00
8. START +30 SEC	2:00 Time counting down

Lorsque la première étape se termine, le four émettra un bip.
"PREMIERE ETAPE TERMINEE" s'affichera à l'écran. La deuxième étape démarre automatiquement.

NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent des puissances de cuisson différentes. Plus faible est la puissance de cuisson, plus lente sera la cuisson. Chaque chiffre de 1 à 9 correspond à un pourcentage de puissance maximale de cuisson.

Le tableau suivant indique le pourcentage de puissance de cuisson correspondant à chaque touche numérique et le nom de la puissance de cuisson habituellement employé.

Le tableau indique également quand utiliser chaque puissance de cuisson.
Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage des aliments, si elles sont disponibles.

REMARQUE: Consultez un livre de cuisine fiable pour connaître les durées de cuisson basées sur la puissance de cuisson de 1050 Watts de votre four micro-ondes.

PUISSANCE DE CUISSON	NIVEAU	QUAND L'UTIILSER
100% de la pleine puissance	Élevé	• Réchauffer rapidement les plats cuisinés et les aliments contenant beaucoup d'eau, tels que les soupes et les boissons. • Cuisson de morceaux tendres de viande, de viande hachée ou de poulet.
9 = 90% de la pleine puissance		• Faire chauffer des veloutés.
8 = 80% de la pleine puissance		• Faire chauffer du riz, des pâtes ou des ragoûts.
7 = 70% de la pleine puissance	Moyen élevé	• Faire cuire et réchauffer des aliments nécessitant une puissance de cuisson en-dessous du niveau Haut (par exemple, poisson entier et pain de viande) ou quand les aliments cuisent trop vitre. • Réchauffer une portion individuelle.
6 = 60% de la pleine puissance		• Cuissons nécessitant une attention particulière, telles que les plats à base de fromage et d'oeufs, les desserts et les flans. • Fin de cuisson des ragoûts.
5 = 50% de la pleine puissance	Moyen	• Cuisson du jambon, des volailles entières et des rôtis à la cocotte. • Faire mijoter les ragoûts.
4 = 40% de la pleine puissance		• Faire fondre du chocolat. • Cuisson des pâtisseries.
3 = 30% de la pleine puissance	Moyen bas, décongélation	• Décongélation manuelle des aliments précuits et d'autres plats, tels que le pain, le poisson, les viandes et la volaille.
2 = 20% de la pleine puissance		• Faire ramollir le beurre, le fromage et les glaces.
1 = 10% de la pleine puissance	Bas	• Conserver les aliments au chaud. • Laisser reposer les fruits.
0=0% de la pleine puissance	Aucun	• Temps de repos dans le four.

CUISSON AUTO

UTILISER LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

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

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

1. VIANDE
2. VOLAILLE
3. POISSON

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

- **Supposons que l'on veuille décongeler 0,6 livres de poisson.**

Étape	Presser	
1.	DEFROST	MEAT
2.	START +30 SEC	0.0 Lb
3.	(6)	0.6 Lb
4.	START +30 SEC	MEAT
		Compte à rebours

CONSEILS D'UTILISATION

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

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

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

Tableau de conversion des poids

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

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

REMARQUE

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

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

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

RÉGLAGES POUR LA VIANDE

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

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (SUITE)

RÉGLAGES POUR LA VOLAILLE

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

RÉGLAGES POUR PE POISSON

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

CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

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

REGLAGES POPCORN

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

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

Étape	Presser
1. POPCORN	3.3 OZ
2. START +30 SEC	POPCORN Compte à rebours

Pressera	Sélection	Quantité
Popcorn	3.3	3.3 oz (94g)
Popcorn	3.0	3.0 oz (85g)
Popcorn	1.75	1.75 oz (50g)

REMARQUE

1. N'utilisez pas de sacs en papier ordinaires. Ne refaites pas souffler les graines non soufflées. Ne faites pas souffler du pop-corn dans des ustensiles en verre.
2. Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance lors de la cuisson du pop-corn.

REGLAGES LEGUMES

Le clavier tactile simplifié pour légumes vous permet de cuire des légumes frais ou surgelés.

- **Supposons que vous souhaitiez cuire des légumes surgelés.**

Étape	Presser
1. VEGGIES	FRESH VEGGIES
2. VEGGIES	FROZEN VEGGIES
3. START +30 SEC	VEGGIES Compte à rebours

Pressera	Aliment	Quantité
Veggies x1	Légumes frais	1-4 tasses
Veggies x2	Légumes surgelés	1-4 tasses

Appuyer de façon répétée sur la Touche Légumes pour basculer entre les sélections Frais et Surgelé.

CUISSON AUTO

RÉGLAGE FONDRE/RAMOLLIR

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

- **Supposons que vous souhaitiez faire fondre 8 onces de chocolat.**

Étape	Presser	
1.	MELT/ SOFTEN	BUTTER
2.	MELT/ SOFTEN	CHOCOLATE
3.	START +30 SEC	2 OZ
4.	(8)	8 OZ
5.	START +30 SEC	CHOCOLATE Compte à rebours

Pressera	Aliment	Quantité	Touche
Melt / Soften x1	Faire fondre du beurre	1 plaque	1
		2 plaques	2
Melt / Soften x2	Faire fondre du chocolat	2 onces	2
		4 onces	4
		8 onces	8
Melt / Soften x3	Ramollir de la glace	1 Pinte	1
		1,5 litre	2
Melt / Soften x4	Ramollir du fromage à la crème	3 onces	3
		8 onces	8

TABLEAU FONDRE/RAMOLLIR

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

RÉGLAGE DE LA BOISSON

Appuyez sur la touche 1,2 ou 3 pour sélectionner la quantité de boisson.

- **Supposons que vous souhaitez avoir 3 tasses de boisson.**

Étape	Presser	
1. Beverage		BEVERAGE
2. START +30 SEC		1 CUP
3.	(3)	3 CUP
4. START +30 SEC		BEVERAGE
		Compte à rebours

Aliments	Quantité	Bouton
Boisson	1 tasse	1
Boisson	2 tasses	2
Boisson	3 tasses	3

RÉGLAGE DE CUISSON DE POMME DE TERRE

Le pavé tactile de cuisson de pommes de terre vous permet de faire cuire des pommes de terre sans sélectionner les temps de cuisson et les niveaux de puissance.Voir la table ci-dessous.

Étape	Presser	
1. Baked Potato		BAKED POTATO
2. START +30 SEC		BAKED POTATO
		Compte à rebours

CUISSON PAR CAPTEUR

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DE LA SONDE

La cuisson par sonde vous permet de cuire la plupart de vos aliments favoris sans sélectionner de durée et de niveau de puissance de cuisson.
L'affichage indique Détection pendant la période initiale de détection.
Le four détermine automatiquement la durée de cuisson nécessaire pour chaque aliment. Quand la sonde interne détecte une certaine quantité d'humidité provenant des aliments, elle indique au four pendant combien de temps cuire. L'affichage indique la durée de cuisson restante.
Pour de meilleurs résultats avec la cuisson par sonde, suivez ces recommandations.

1. Les aliments cuits avec le système de sonde doivent être stockés à une température normale.
2. Utilisez toujours des récipients pour four micro-ondes.
3. Ajustez la quantité en fonction de la taille du récipient. Remplissez les récipients au moins à moitié pour de meilleurs résultats.
4. Assurez-vous que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four micro-ondes sont secs avant de placer les aliments dans le four. Des gouttes d'humidité se transformant en vapeur peuvent induire en erreur la sonde.
5. Les aliments doivent toujours être recouverts d'un film plastique micro-ondable, de papier sulfurisé ou d'un couvercle. N'utilisez jamais de couvercles étanches en plastique. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper et provoquer la surcuisson des aliments.
6. N'ouvrez pas la porte et n'appuyez pas sur la touche STOP pendant la durée de détection. Quand la durée de détection est terminée, le four émet un signal sonore et la durée de cuisson restante apparaît sur l'affichage. A ce moment, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou redisposer les aliments.

CUISSON PAR SONDE

Utiliser la SENSOR COOK vous permet de cuire les aliments courants à préparer au micro-ondes sans devoir programmer les durées et les puissances de cuisson.

- **Supposons que vous souhaitiez cuire une pizza surgelée via un capteur.**

Étape	Presser	
1.	SENSOR COOK	BACON
2.	SENSOR COOK	FROZEN DINNER
3.	SENSOR COOK	WHITE RICE
4.	SENSOR COOK	FROZEN BREAKFAST
5.	SENSOR COOK	FROZEN PIZZA
6.	START +30 SEC	

Les sélections de cuisson par sonde se font en appuyant plusieurs fois sur la touche Sensor Cook.

RÉCHAUFFER AVEC LA SONDE

Utiliser SENSOR REHEAT vous permet de réchauffer les aliments courants à préparer au micro-ondes sans sélectionner les durées et les niveaux de puissance de cuisson.

- **Supposons que vous souhaitiez réchauffer 3 tasses de boisson.**

Étape	Presser	
1.	SENSOR REHEAT	SOUP SAUCE
2.	START +30 SEC	SOUP SAUCE

Les sélections de réchauffage par sonde se font en appuyant plusieurs fois sur la touche Sensor Reheat.

TABLEAU DE CUISSON PAR SONDE

CATÉGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITÉ
Bacon	Placez les tranches de bacon sur une grille pour bacon du four micro-ondes pour de meilleurs résultats. (Utilisez une assiette bordée de serviettes en papier si la grille n'est pas disponible).	1 à 3 tranches
Plat cuisiné surgelé	Placez dans un récipient pour four micro-ondes de taille appropriée. Couvrez avec du film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.	10/20 oz.
Riz	Placez le riz et deux fois la quantité de liquide (eau, bouillon de poulet ou de légumes) dans un plat pour micro-ondes de 2 litres. Couvrez avec du film plastique pourvu d'orifices. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 minutes. Remuez pour un riz plus léger.	2 à 5 tasses Utilisez du riz long grain ou à grain moyen. Faites cuire le riz instantané conformément aux instructions sur l'emballage.
Petit-déjeuner surgelé	Placez dans un récipient pour four micro-ondes de taille appropriée. Couvrez avec du film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.	8 oz.-12 oz.
Pizza surgelée	Retirez de l'emballage. Placez sur un plat pour four micro-ondes de taille appropriée. Pour les pizzas micro-ondables préemballées, suivez les instructions sur l'emballage.	9 oz.,12 oz.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE PAR SONDE

CATÉGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITÉ
Soupe/Sauce	Placez dans une cocotte micro-ondable peu profonde. Couvrez avec un film en plastique pourvu d'orifices. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.	1 à 2 tasses
Pizza		1 à 4 parts
Assiette	Placer sur une plaque basse. Recouvrir d'une pellicule de plastique aérée. Laisser reposer pendant 3 minutes après la cuisson.	1 assiette
Ragoût/Lasagnes	Placez dans un bol ou une cocotte micro-ondables. Couvrez avec un film en plastique pourvu d'orifices. Après la cuisson, remuez et laissez reposer 3 minutes.	1 portion

FONCTIONS PRATIQUES

REFERENCES UTILISATEUR

Cette section fournit des instructions pour l'utilisation de chaque fonction. Merci de lire cette section avec attention.

UTILISATEUR PREF

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

Pressera	Fonction	Sélection
User Pref x 1	Verrouillage des commandes	MARCHE/ARRÊT
User Pref x 2	Audio	Faible/Moyen/Élevé/Desactive
User Pref x 3	Poids	Lb/Kg
User Pref x 4	Langue	Anglais / Français
User Pref x 5	Mode Démonstration	MARCHE/ARRÊT

RÉGLAGE DU VERROUILLAGE DE LA COMMANDE MARCHE/ARRÊT

- **Supposons que vous souhaitiez activer le verrouillage des commandes.**

Étape	Presser
1. User Pref	CONTROL LOCK
2. START +30 SEC	ON

S'affiche pendant 2 secondes puis s'efface.

ETABLIR LE SON COMME FAIBLE/MOYEN/ ELEVE/DESACTIVE

- **Supposons que vous souhaitiez désactiver le son.**

Étape	Presser
1. User Pref	CONTROL LOCK
2. User Pref	AUDIO OFF
3. START +30 SEC	OFF

S'affiche pendant 2 secondes puis s'efface.

REMARQUE

Faites une pause de trois secondes entre chaque option et attendez que les utilisateurs confirment l'option. Appuyez sur la touche "START" pendant la pause pour confirmer l'option.

REGLAGES POIDS SUR LBS/KG

- **Supposons que vous souhaitiez basculer la mesure du poids entre livres et kilogrammes.**

Étape		Presser
1.	User Pref	CONTROL LOCK
2.	User Pref	AUDIO OFF
3.	User Pref	Lb / KG
4.	START +30 SEC	KG

S'affiche pendant 2 secondes puis s'efface.

REMARQUE

Répétez les étapes pour changer poids.

REGLAGE MODE LANGUE

- **Supposons que vous souhaitiez entrer dans le Mode Langue.**

Étape		Presser
1.	User Pref	CONTROL LOCK
2.	User Pref	AUDIO OFF
3.	User Pref	Lb / KG
4.	User Pref	LANGUAGE FRENCH
5.	START +30 SEC	FRANCAIS

S'affiche pendant 2 secondes puis s'efface.

FONCTIONS PRATIQUES

REGLAGE MODE DEMONSTRATION

- **Supposons que vous souhaitiez entrer dans le Mode Démonstration.**
  Lorsque le mode Demo est activé, les fonctions de programmation fonctionneront dans un mode de compte à rebours rapide, sans puissance de cuisson.

	Étape	Presser	
1.	User Pref		CONTROL LOCK
2.	User Pref		AUDIO OFF
3.	User Pref		Lb / KG
4.	User Pref		LANGUAGE FRENCH
5.	User Pref		DEMO OFF
6.	START +30 SEC		ON

S'affiche pendant 2 secondes puis s'efface.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

EXTÉRIEUR

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

PORTE

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

EASY CARE™ EN ACIER INOXYDABLE SMUDGE PROOF™ EN ACIER INOXYDABLE ACIER INOXYDABLE NOIR (SUR CERTAINS MODELES)

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

INTÉRIEUR

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

ONDES DE COUVERTURE

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

TOUCHE PANNEAU DE CONTROLE

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

APPEL DE SERVICE

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

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

A Est-ce que la lumière du four est allumée? OUI ____ NON ____

B Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne? (Placer sa main sur l'évent à lame à l'arrière du four.) OUI ____ NON ____

C Est-ce que le plateau tournant tourne? (Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.) OUI ____ NON ____

D Est-ce que l'eau est chaude? OUI ____ NON ____

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

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

REMARQUES

1. Si la durée apparaissant sur l'écran s'écoule très rapidement, vérifier le Mode de Démonstration dans la section FONCTIONS PRATIQUES afin de vous assurer que le mode DEMONSTRATION soit DESACTIVE.
2. Si le four est réglé à un niveau de puissance de 100% pendant plus de 30 minutes, une fois les 30 premières minutes écoulées, le niveau de puissance s'ajustera automatiquement à 80% afin d'éviter que les aliments ne soient trop cuits.

FICHE TECHNIQUE

Tension courant alternatif:	Monophasé 120V, 60Hz, CA seulement
Puissance d'entrée nominale:	1650W (pour GMBD3068AF/GMBD3068AD)
Puissance de sortie*:	950 W
Fréquence:	2450 MHz (Classe B/Groupe 2)**
Dimensions extérieures (incluant la poignée):	29,9 X 22,3 X 19,2 pouce (L*D*H)
Dimensions de la cavité:	16,5 X 16,5 X 9,8 pouce (L*D*H)
Capacité de four à micro-ondes***:	1,6 Cu.Ft.
Uniformité de cuisson:	Plateau tournant
Poids:	Environ 77,7 lb net et 90,7 lb brut
Lumière du four à micro-ondes:	1,5 W LED

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

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

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

FCC - Federal Communications Commission.

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

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

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

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE DES GROS ÈLECTROMÈNAGERS

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de tout appareil qui présente un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec celui-ci.

Exclusions **Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :**

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement déterminable.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire inital à une autre partie ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments perdus en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un malfonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
9. Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment dans l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les cas de force majeure.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

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

Si vous avez besoin d'une réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus.

Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

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

USA
1.800.374.4432
Electrolux Home Products, Inc.,
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Electrolux

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

PN:16170000A86691

Imprimé en Chine