

EMBD3010AS

User Manual EN 2

Microwave Oven

Manuel de l'Utilisateur FR 29

Four micro-onde

Electrolux

electrolux.com\register

Bienvenue chez Electrolux! Merci d'avoir choisi notre appareil.

Pour le support client et la boutique en ligne, visitez:
www.electroluxappliances.com

Pour une version étendue du manuel d'utilisation, visitez:
www.electroluxappliances.com

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 29
NOMENCLATURE 35
PANNEAU DE COMMANDE..... 36
AVANT L'USAGE.....37
CUISSON MANUELLE..... 38
CUISSON AUTO.....41
CUISSON PAR CAPTEUR.....44
CUISSON PAR CONVECTION.....46
FONCTIONS PRATIQUES.....51
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 54
APPEL DE SERVICE.....55
FICHE TECHNIQUE.....55
INFORMATIONS SUR LA GARANTIE DES GROS ÈLECTROMÈNAGERS.....56

Ce manuel est votre ressource pour l'utilisation et l'entretien de votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Garder il est pratique pour une référence rapide. Si quelque chose ne vous semble pas correct, la section de dépannage vous aidera avec les problèmes.

Des FAQ, des conseils et des vidéos utiles, des produits de nettoyage et des accessoires de cuisine et de maison 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 d'un service, nous pouvons le faire démarrer pour vous.

Rendons-le officiel! N'oubliez pas d'enregistrer votre produit.
Conservez les informations sur votre produit ici afin de les retrouver facilement.

Numéro de modèle:

Numéro de série:

Date d'achat:

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

⚠ AVERTISSEMENT

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 **cautions** de base, **y compris les sections suivantes.**

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- Lire et suivre les **CAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES,** page 29.
- 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 32.
- 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 54.
- 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 fi ltres à graisse. Il ne faut pas laisser la graisse s'accumuler dans les ouvertures de ventilation.
- Veillez à nettoyer les ouvertures de ventilation. Les agents de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyants à base de lessive, peuvent endommager les ouvertures de ventilation.

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lorsque vous utilisez la convection ou fonctions de cuisson mixtes, à la fois l'extérieur et l'intérieur du four chaud, choisissez toujours des maniques pour retirer les containers d'alimentaires et les accessoires culinaires telles que la plate-forme, plaque tournante metalique et bande céramique.
- 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.

⚠ 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.
- Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles surdimensionnés en métal ne doivent pas être inséré dans l'appareil/four - car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser les produits de papier lorsque l'appareil est utilisé en fonction grille.
- Ne pas conserver les matières, autres que des accessoires recommandés par le fabricant dans le four lorsque vous n'utilisez pas le four.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne couvrez pas les grilles ou toute autre partie du four avec une feuille métallique, car cela entraînerait une surchauffe 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. b) Des jeux de cordons ou des rallonges plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés pour prolonger. c) Si un long cordon ou une rallonge est utilisé : 1) La tension électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil ; 2) La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre ; et 3) Le cordon le plus long doit être acheminé de manière à ne pas pendre du bord d'une table de travail ou d'un comptoir où il pourrait être tiré par des enfants ou trébuchés dessus involontairement.

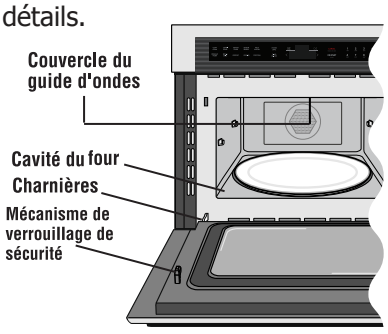
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DÉBALLAGE ET INSPECTION DU FOUR

L'appareil doit être installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
Ouvrez le fond de la boîte, repliez les rabats de la boîte et renversez le four à micro-ondes pour qu'il repose sur la plaque de mousse plastique. Levez la boîte pour dégager le four à micro-ondes et enlevez tous les matériaux d'emballage, les instructions d'installation, Porte-fil, bac à micro-ondes en céramique, plateau tournant en métal. 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.

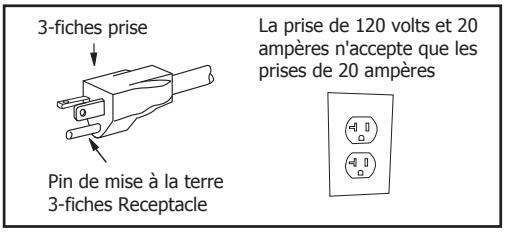


INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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, 20 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. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils avec une fiche à 3 broches avec mise à la terre et une prise à 3 fentes qui acceptera la fiche de l'appareil. Le calibre marqué de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre électrique de l'appareil.
Il faut connecter le cordon d'alimentation et la fiche sur un circuit séparé de 120 volts CA, 60 Hz, 20 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 qualifié.
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. Le plateau tourne dans les deux sens.

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 1000 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

- N'utilisez pas la grille métallique lorsque vous chauffez le pop-corn aux micro-ondes. Peut endommager votre four à micro-ondes.
  Retirez la grille
- N'utilisez pas le four avec la grille sur le plancher du micro-ondes car cela pourrait endommager le four.
- Ne manipulez pas la grille sans utiliser de porte-pot car la grille peut être chaude.
- Ne pas utiliser la grille à moins de cuire ou de réchauffer plus d'un récipient alimentaire en même temps.
- Ne pas ranger la grille dans le four à micro-ondes.car des dommages au four pourraient résulter si quelqu'un allume accidentellement le four.
- Ne pas essayer d'utiliser d'autres étagères métalliques en plus de celle fournie avec ce four. La grille fournie est conçu spécifiquement pour ce four et l'utilisation d'une autre grille peut endommager le four.
- Ne pas faire cuire directement les aliments sur la grille. Placez toujours de la nourriture dans un contenant à micro-ondes.

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 f lm plastique allant au micro-ondes ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et leur permet de cuire de manière uniforme.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.
- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des galettes de viande une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.
- Au milieu de la cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande, de l'intérieur du plat vers l'extérieur, et du haut vers le bas.
- Prévoir du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour leur permettre de finir de cuire.
- Vérifier la cuisson. Rechercher les signes qui indiquent que les aliments sont cuits à point.

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

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 souf[illegible]	• Utiliser seulement du maïs souffié pour micro-ondes. • Attendre que seuls quelques grains isolés éclatent toutes les 1 ou 2 secondes, ou appuyer sur la touche **popcorn**. • Retirer la grille du four avant de cuire le pop-corn. • Utilisez un plateau en céramique sur le plateau en métal pour le pop-corn pop.	• 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 pas réchauffer le pop-corn. • N'utilisez pas de grille métalliq pop-corn. • Ne pas pop chauffer le pop-corn di plateau tournant 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 a n 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 pendan le réchauffage et pour absorber la graisse de cuisson du bacon. t
- Le papier ciré peut être employé pour la cuisson et le réchauffage.
- Lei fi lm 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 cautions de sécurité aux enfants : employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments croustillants qui peuvent devenir très chauds.

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

Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir page 20 pour la fonction de verrouillage de sécurité.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- On recommande les températures de cuisson suivantes.

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

REMARQUE

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

À propos du plateau tournant en métal:

Ne faites pas fonctionner le four sans le plateau métal tournant en place.

Vérifiez que le plateau tournant en métal est correctement positionné et tourné lorsque le four est utilisé.

Une mauvaise cuisson ou des dommages au four pourrait en résulter.

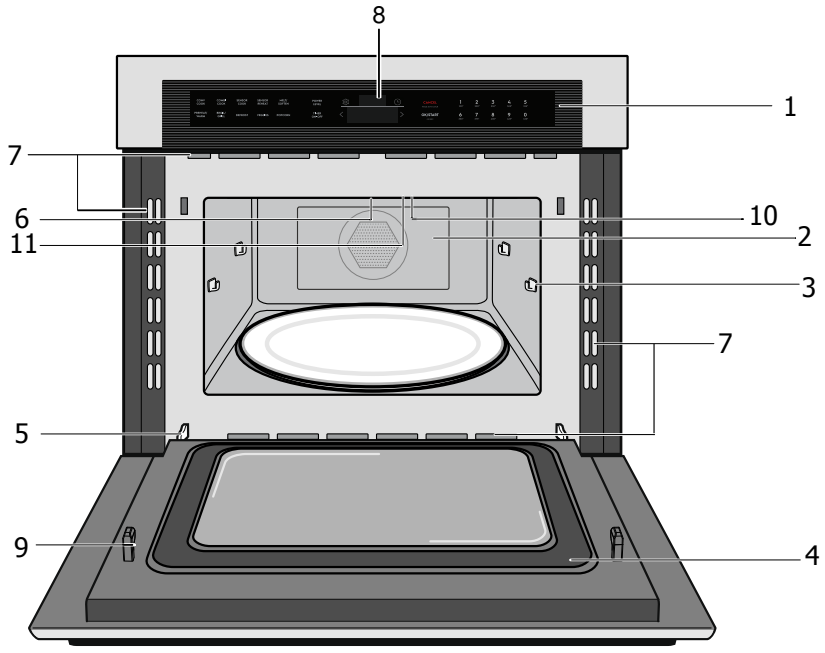
Utilisez uniquement le plateau tournant en métal conçu pour ce four. Ne substituez aucun autre plateau.

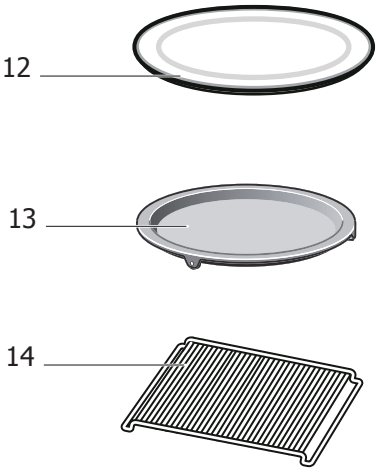
Remplacez toujours le plateau métallique dans sa bonne position.

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

- TOUJOURS utiliser des gants isolants pour éviter des brûlures lorsque l'on se sert d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur transférée des aliments aux ustensiles peut provoquer des brûlures.
- Diriger la vapeur loin du visage et des mains afin d'éviter des brûlures. Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs souffié ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et véri er fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne JAMAIS entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans la cavité du four.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et à minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Garder propre le couvercle du guide d'ondes. Les résidus d'aliments peuvent causer des étincelles ou s'enfiammer.
- 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 au moins des parois du four.

NOMENCLATURE



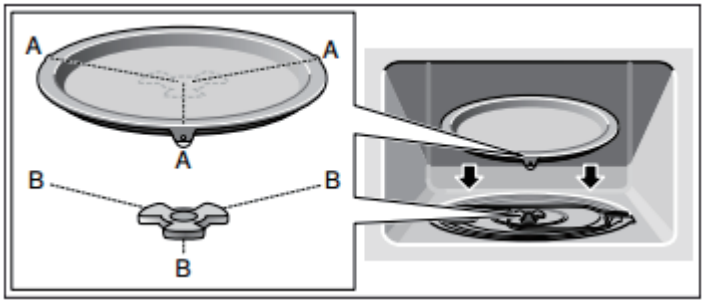


1. Panneau de commande auto-touch
2. Ventilateur et élément de convection
   Le ventilateur de convection fonctionne pendant tous les modes de convection. Lorsque le four fonctionne en mode convection, le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque la porte est ouverte.
3. Porte-bagages (4)
4. Joint de porte
5. Charnières de porte
6. Élément Broil
7. Orifices de cuisson du four
   L'air chaud peut être libéré des évents supérieur et inférieur avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir la vapeur échapper à ces évents, et la condensation peut se rassembler dans cette zone. Ne bloquez pas les évents, car ils sont importants pour l'air circulation.
8. Affichage de l'heure
   Affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes.
9. Serrures de sécurité
   Le four ne fonctionnera pas à moins que la porte ne soit bien fermée.
10. Lumière du four
    La lumière du four s'éteint pour économiser de l'énergie après une minute avec la porte ouverte. Pour allumer la lumière, fermez la porte et ouvrez-la à nouveau.
11. Couverture de Waveguide
    NE PAS ENLEVER
12. Bac à micro-ondes en céramique
    Utiliser pour la cuisson par micro-ondes et la cuisson par convection. Les aliments comme un sac de pop-corn ou des pommes de terre peuvent être directement placés sur le plateau en céramique.

Attention:

- Le plateau en céramique chauffe pendant la cuisson par convection.
- Placez le plateau en céramique sur le plateau métallique pouvant être tourné.
- Le plateau en céramique peut rester dans le four pour tous les modules de cuisson, à moins que "Cuire sur plateau métallique" ne soit nécessaire.
- Utilisez un plateau en céramique sur le plateau en métal pour chauffer le pop-corn.
- Ne pas chauffer le popcorn directement sur le plateau tournant en métal.

13. Plateau en métal avec élément de cuisson ci-dessous
    Fournir de la chaleur pour la nourriture qui requiert beaucoup de chaleur par le bas. Placez le plateau tournant avec les rouleaux "A" comme indiqué sur l'image, sur le support "B" au milieu du plancher de la cuisine. Le plateau tournant doit être assis directement sur le support.

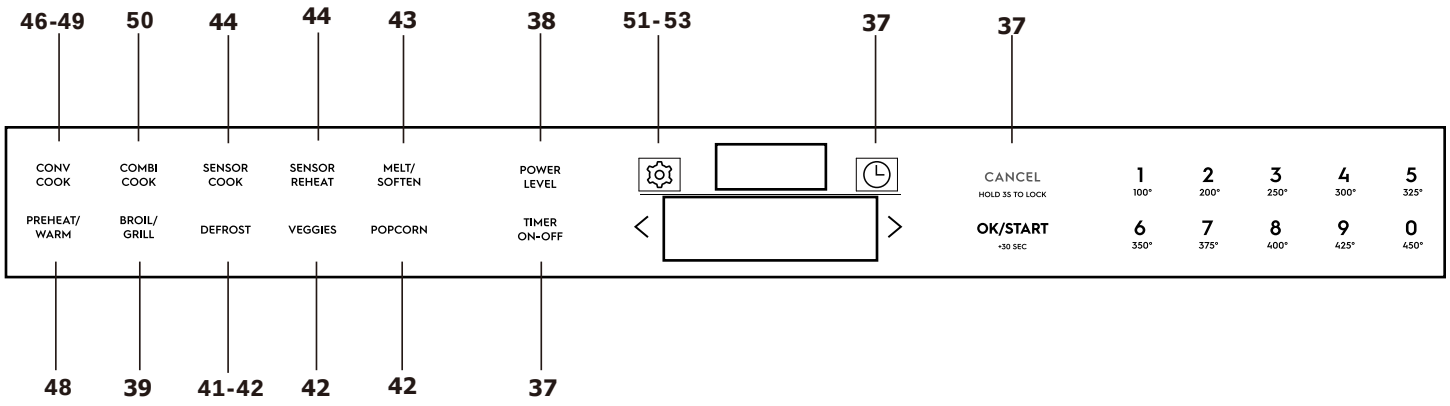


Remarque:
N'utilisez pas l'appareil si le plateau tournant n'est pas en place. Confirmez que toutes les pièces sont correctement installées et que le plateau tournant tourne librement lorsque le micro-ondes est utilisé.
Le plateau tournant en métal peut supporter le max. 12 lbs.

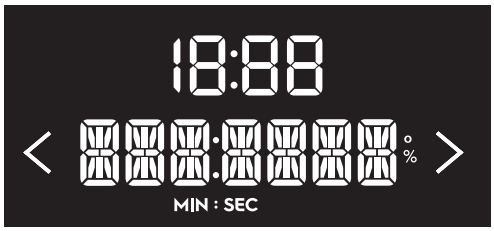
14. Grille
    Utilisez la grille avec la cavité vers le bas pour la convection, maintenez-vous chaud et ajoutez des plats plus grands dans la cavité du four. Utilisez-le vers le haut (comme indiqué) pour Griller / Grill.

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.



REMARQUE

Les touches directionnelles de gauche et droite s'allumeront lorsqu'elles peuvent être utilisées pour régler ou choisir un élément.

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.		12:00
2.	1 2 3 0	12:30
3.	OK/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.

POUR REGLER LA MINUTERIE

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

Étape	Presser	
1.	TIMER	0:00 MIN : SEC
2.	3 0 0	3:00 MIN : SEC
3.	TIMER	3:00 MIN : SEC 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 ANNULER.
3. Les touches directionnelles s'afficheront lorsqu'il est possible de les utiliser.

ANNULER

Appuyer sur le bouton **ANNULER** pour:
1. Supprimer si vous faites une erreur lors de la programmation.
2. Annuler la minuterie et le signal après cuisson.
3. Annuler un programme pendant une cuisson, appuyer une fois.

FONCTION DE VERROUILLAGE POUR ENFANTS

Verrouiller: en état d'attente, appuyez sur la touche CANCEL pendant plus de 3 secondes, il y aura 1 "bip" indiquant que entrer dans l'état de verrouillage des enfants et l'écran affichera "VERROU" pendant 2 secondes.
Déverrouiller: en état de verrouillage, appuyez sur la touche CANCEL pendant plus de 3 secondes, il y aura 1 "bip" indiquant que le verrou est libéré et l'écran affichera "DEVERROUILLAGE" pendant 2 secondes.

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
1. (3)	3:00 MIN : SEC Compte à rebours automatiquement après 2 secondes

REMARQUE

Les touches directionnelles s'afficheront lorsqu'elles peuvent être utilisées.

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. OK/START +30 SEC	30 SEC Compte à rebours

REMARQUE

1. Le temps de cuisson peut être prolongé de 30 secondes en appuyant sur la touche +30 sec. Le temps de cuisson est prolongé jusqu'à 99 minutes 99 secondes.
2. Les touches directionnelles s'afficheront lorsqu'elles peuvent être utilisées.
3. "Food" s'affiche si vous appuyez sur un cycle de cuisson à démarrage rapide ou sur la touche + 30s plus de 5 minutes après la fermeture de la porte du micro-ondes. Vous devez ouvrir puis fermez la porte à nouveau 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 MIN : SEC
2. POWER	PWR 100%
3. (7)	PWR 70%
4. OK/START +30 SEC	5:00 MIN : SEC Compte à rebours

REMARQUE

Si vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance, le four cuira automatiquement à la puissance HIGH (100%).
Les touches directionnelles s'afficheront lorsqu'elles peuvent être utilisées.

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 MIN : SEC
2. POWER	PWR 100%
3. (3)	PWR 30%
4. POWER " ENTRER LE DEUXIEME STADE POWER PUIS APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK" s'affichera à l'écran.	
5. (7)	PWR 70%
6. OK/START +30 SEC " ENTRER LE DEUXIEME STADE TEMPS DE CUISSON PUIS APPUYER SUR LA TOUCHE DE DEMARRAGE" s'affichera à l'écran.	
7. (4) (0) (0)	4:00 MIN : SEC
8. OK/START +30 SEC	2:00 MIN : SEC Compte à rebours

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

REMARQUE

Les touches directionnelles s'afficheront lorsqu'elles peuvent être utilisées.

Cuisson griller/grille

Le pavé tactile griller / grill vous permet de griller à un réglage haut ou bas et de faire cuire des pizzas fraîches et congelées. Voir le tableau ci-dessous.

- **Supposons que vous voulez griller ou griller pendant 20 minutes avec un faible niveau.**

Étape	Presser
1. BROIL / GRILL	BROIL HIGH
2. BROIL / GRILL	BROIL LOW
3. OK/START +30 SEC	0:00 MIN : SEC
4. (2) (0) (0) (0)	20:00 MIN : SEC
5. OK/START +30 SEC	20:00 MIN : SEC Compte à rebours

TOUCHE	Aliment
BROIL/GRILL x1	Griller Haut
BROIL/GRILL x2	Griller Faible
BROIL/GRILL x3	Pizza fraîches
BROIL/GRILL x4	Pizza congelé

Conseils pour pizza

- Pour une pizza fraîche, utilisez une pagaie de pizza pour faire glisser la pizza à partir du plateau tournant en métal.
- Si vous utilisez une pagaie de pizza, saupoudrer la palette de manière libérale avec de la farine de maïs pour faciliter le transfert de la pâte sur le plateau tournant en métal.
- La taille maximale est de 12 pouces pour les pizzas fraîches et congelées.
- Évitez d'utiliser une pierre à pizza car elle peut endommager le four.

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.	OK/START +30 SEC	0.0 Lb
3.	(6)	0.6 Lb
4.	OK/START +30 SEC	MEAT Compte à rebours

REMARQUE

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

CONSEILS D'UTILISATION

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

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

Tableau de conversion des poids

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.

CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

- Lors de l'utilisation de la Décongélation automatique, utilisez un plat allant au micro-ondes.
  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.
- Retournez les aliments lors de la décongélation ou du temps de repos.
- Coupez en plusieurs morceaux et retirez les aliments dès que souhaité.
- Pour plus d'informations sur le dégivrage, consultez l'USDA. gov

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. OK/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. Retirer la grille du four avant de cuire le pop-corn. N'utilisez pas de sachets en papier réguliers. Ne pas réchauffer le pop-corn. Ne chauffer pas le pop-corn dans les ustensiles de cuisine en verre.
2. Utilisez un plateau en céramique sur le plateau métallique pour chauffer le pop-corn.
3. Ne pas chauffer le popcorn directement sur le plateau tournant en métal.
4. Ne pas laisser le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous utilisez du maïs.

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		POTATO
2. VEGGIES		FRESH VEGGIES
3. VEGGIES		FROZEN VEGGIES
4. OK/START +30 SEC		FROZEN VEGGIES Compte à rebours

Pressera	Aliment	
Veggies x1	Pomme de terre	1-4
Veggies x2	Frais	1-4 tasses
Veggies x3	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

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

Étape	Presser	
1.	MELT/ SOFTEN	MELT BUTTER
2.	MELT/ SOFTEN	MELT CHOCOLATE
3.	OK/START +30 SEC	2 OZ
4.	8	8 OZ
5.	OK/START +30 SEC	MELT CHOCOLATE

Compte à rebours

Pressera	Aliment	Quantité	Clé
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
		1/2 gallons	2
Melt / Soften x4	Ramollir du fromage à la crème	3 onces	3
		8 onces	8

REMARQUE

Les touches directionnelles s'afficheront lorsqu'elles peuvent être utilisées.

TABLEAU FONDRE/RAMOLLIR

CATÉGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITÉS
BEURRE	Déballez et placez dans un récipient pour micro-ondes. 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, 1/2 gallons
FROMAGE À LA CRÈME	Déballez et placez dans un récipient pour micro-ondes.	3 ou 8 onces

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 CANCEL 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 ENTREE
3.	SENSOR COOK	WHITE RICE
4.	SENSOR COOK	GROUND MEAT
5.	SENSOR COOK	FISH SEAFOOD
6.	OK/START +30 SEC	FISH SEAFOOD

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 Sauce pour soupe.**

Étape	Presser	
1.	SENSOR REHEAT	BEVERAGE
2.	SENSOR REHEAT	SOUP SAUCE
3.	OK/START +30 SEC	SOUP SAUCE

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

CUISSON PAR CAPTEUR

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). Si plus de temps est nécessaire pour atteindre la cuisson désirée, le bouton + 30s peut être utilisé.	1 à 3 tranches
Entrée congelée	Suivez les instructions de l'emballage.	10 oz./20 oz.
Riz blanc	Placez le riz et deux fois plus de liquide (eau, poulet ou légumes) dans un plat à micro-ondes de 2 litres. Couvrir avec une enveloppe en plastique et un évent. Après la cuisson, laisser reposer pendant 10 minutes. Remuer pour riz moelleux.	2-5 tasses Utilisez du riz à grains moyens ou longs. Cuire le riz instantané selon les instructions sur l'emballage.
Viande hachée	Utilisez ce réglage pour cuire des galettes de bœuf haché ou de dinde comme ingrédient à utiliser dans les casseroles. Utilisez un plat allant au micro-ondes, revenez, séparez et réorganisez. Après la cuisson, laissez reposer, recouvert, pendant 2 à 3 minutes.	8 à 24 oz.
Poisson / Fruits de mer	Disposez un anneau autour d'un plat en verre peu profond (roulez le filet avec les bords en dessous). Couvrir avec une pellicule en plastique. Après la cuisson, laissez reposer, recouvert, 3 minutes.	8 à 20 oz.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE PAR SONDE

CATÉGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITÉ
Boissons	Ne pas couvrir.	1 à 3 tasses
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

CONSEILS POUR LA CUISSON PAR CONVECTION

Cette section vous donne des instructions et des procédures de cuisson pour utiliser chaque fonction de convection. Veuillez lire attentivement ces instructions.
La cuisson par convection fait circuler l'air chaud dans la cavité du four avec un ventilateur. L'air en déplacement constant entoure les aliments pour faire chauffer rapidement la portion à l'extérieur, pour dorer de manière homogène et conserver la saveur par le mouvement constant d'air chaud sur les surfaces des aliments.
Votre four utilise la cuisson par convection quand vous appuyez sur la touche Convection. **N'UTILISEZ PAS LE FOUR SANS LE PLATEAU TOURNANT EN PLACE.**

1. **Ne couvrez** pas le plateau tournant ou la grille en métal avec du papier aluminium.
   Cela interfère avec le flux d'air qui cuit les aliments.
2. **Les plaques à pizza rondes** sont d'excellents ustensiles de cuisson pour de nombreux produits à cuire uniquement par convection. Choisissez des plaques sans poignées allongées.
3. **Utilisez la cuisson par convection** pour des aliments tels que le pain.
4. **Vous n'avez pas besoin d'utiliser** de techniques spéciales pour adapter vos recettes au four favorites à la cuisson par convection.
5. **Lors de la cuisson** de gâteaux, de biscuits, de pain, de petits pains ou d'autres viennoiseries, la plupart des recettes nécessitent un préchauffage. Préchauffez le four vide exactement comme vous le faites avec un four habituel. Vous pouvez démarrer des aliments plus denses tels que des viandes, et des volailles dans préchauffage.
6. **Tous les ustensiles** de cuisine résistants à la chaleur peuvent être utilisés pour la cuisson par convection.
7. **Utilisez des ustensiles** en métal uniquement pour la cuisson par convection. Ne les utilisez jamais pour une cuisson au micro-ondes ou combinée car des arcs électriques et dommages peuvent se produire dans le four.
8. **Après le préchauffage**, si vous n'ouvrez pas la porte, le four se maintiendra automatiquement à la température de préchauffage pendant 30 minutes.

⚠ ATTENTION

La cavité du four, la porte, le plateau tournant, le support sur roulettes, le plateau en métal, la grille en métal et les ustensiles de cuisson deviennent très chauds.
UTILISEZ DES GANTS DE FOUR ÉPAIS pour retirer les aliments, les ustensiles de cuisson, la grille en métal, le plateau en métal et le plateau tournant du four après la cuisson par convection.
N'utilisez pas de récipients légers en plastique, de films plastiques ou de produits en papier pendant une convection.

CUISINE DE CONVECTION

- **Supposons que vous souhaitez faire cuire 33 min à 375 degrés**

Étape	Presser	
1.	CONV COOK	BAKE
2.	OK/START +30 SEC	325°
3.	(7)	375°
4.	OK/START +30 SEC	0:00 MIN : SEC
5.	(3) (3) (0) (0)	33:00 MIN : SEC
6.	OK/START +30 SEC	33:00 MIN : SEC

Compte à rebours

Rôtie (°F)	Clé
250	3
300	4
325(Défaut)	5
350	6
375	7
400	8

REMARQUE

Les touches directionnelles s'afficheront lorsqu'elles peuvent être utilisées.

CUISSON PAR CONVECTION

ROTIR CONVECTION

- **Supposons que vous souhaitez rôtir 33 min à 375 degrés.**

Étape	Presser
1. CONV COOK	BAKE
2. CONV COOK	ROAST
3. OK/START +30 SEC	350°
4. (7)	375°
5. OK/START +30 SEC	0:00 MIN : SEC
6. (3) (3) (0) (0)	33:00 MIN : SEC
7. OK/START +30 SEC	33:00 MIN : SEC
	Compte à rebours

Rôtie(°F)	Clé
300	4
325	5
350(Défaut)	6
375	7
400	8
425	9
450	0

REMARQUE

Les touches directionnelles s'afficheront lorsqu'elles peuvent être utilisées.

PRECHAUFFER PAR CONVECTION

- **Supposons que vous souhaitiez préchauffer à 350 degrés.**

Étape	Presser
1. CONV COOK	PREHEAT
2. OK/START +30 SEC	325°
3. (6)	350°
4. OK/START +30 SEC	PREHEAT
Lorsque la température de préchauffage établie est atteinte.	OVEN READY

REMARQUE

La gamme de température dispose de 10 paliers de 100 °F à 450 °F.

Prechauffer (ºF)	Clé
100	1
200	2
250	3
300	4
325 (Défaut)	5
350	6
375	7
400	8
425	9
450	0

MAINTENIR CHAUD PAR CONVECTION

- **Supposons que vous souhaitiez maintenir au chaud pendant 33 min.**

Étape	Presser
1. PREHEAT/ WARM	PREHEAT
2. PREHEAT/ WARM	WARM
3. OK/START +30 SEC	0:00 MIN : SEC
4. (3) (3) (0) (0)	33:00 MIN : SEC
5. OK/START +30 SEC	33:00 MIN : SEC
Compte à rebours	

CUISSON PAR CONVECTION

GUIDE POUR LA CUISSON PAR CONVECTION

1. Les revêtements foncés ou mats, le verre absorbent la chaleur, ce qui peut avoir pour conséquence des croûtes sèches et craquantes.
2. Préchauffer le four est recommandé lors de la cuisson des aliments par convection.
3. Pour éviter une cuisson non uniforme et économiser l'énergie, ouvrez la porte du four pour vérifier les aliments aussi faiblement que possible.

Remarques:

- Suivez les instructions de l'emballage ou de la recette.
- Vous devrez ajuster la durée en fonction de l'état des aliments ou de vos préférences. Vérifiez la cuisson désirée au minimum.

CONSEILS POUR LA CUISSON COMBINÉE

Cette section vous fournit des instructions pour utiliser COMBI COOK. Veuillez lire attentivement ces instructions.
Parfois la cuisson combinée micro-ondes-convection est recommandée pour obtenir les meilleurs résultats de.
Ce processus de cuisson rend également les viandes juteuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur.
Dans la cuisson combinée, la chaleur de convection et l'énergie micro-onde alternent automatiquement.

CONSEILS UTILES POUR LA CUISSON COMBINÉE

1. COMBI BAKE
- Vérifiez la cuisson une fois le temps de cuisson écoulé. Si ce n'est pas complètement cuit, laissez reposer au four pendant quelques minutes pour terminer la cuisson.
- Le tableau Combi Bake est un guide pour votre référence. Vous devrez ajuster l'heure en fonction de l'état des aliments ou de vos préférences.
- Vérifiez la cuisson au minimum.
- Utilisez une casserole adaptée à la cuisson au micro-ondes et au four.

2. COMBI ROAST
- Les viandes peuvent être rôties directement dans un plat peu profond placé sur la grille fournie.
- Les morceaux de bœuf moins tendres peuvent être rôtis et attendris à l'aide de sacs de cuisson au four.
- Le tableau Combi Roast est un guide pour votre référence. Vous devrez ajuster l'heure en fonction de l'état des aliments ou de vos préférences.
- Vérifiez la cuisson au minimum.
- Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne des aliments.
- Utilisez une casserole adaptée à la cuisson au micro-ondes et au four.

⚠ ATTENTION

1. Tous les récipients utilisés pour la cuisson combinée doivent être conçus pour les fours micro-ondes ET pour les fours.
2. Lors de la cuisson combinée, certains plats de cuisson peuvent provoquer des arcs électriques lorsqu'ils entrent en contact avec les parois du four ou les grilles en métal. Un arc électrique est une décharge d'électricité qui se produit quand des micro-ondes entrent en contact avec le métal.
- Si un arc électrique se produit, arrêtez immédiatement le cycle de cuisson et placez un plat pour micro-ondes entre la plaque et la grille en métal.
- Nous vous recommandons d'utiliser la grille en métal fournie avec votre four. Elle dispose de pieds en caoutchouc qui permettent d'éviter les arcs électriques.
- Si un arc électrique se produit avec un autre récipient de cuisson, ne l'utilisez pas pour une cuisson combinée.

CUISSON AU FOUR COMBINEE

- **Supposons que vous souhaitiez faire cuire au four pendant 33 min à 350 degrés en utilisant la cuisson combinée.**

Étape	Presser	
1.	COMBI COOK	BAKE
2.	OK/START +30 SEC	325°
3.	6	350°
4.	OK/START +30 SEC	0:00 MIN : SEC
5.	3 3 0 0	33:00 MIN : SEC
6.	OK/START +30 SEC	33:00 MIN : SEC Compte à rebours

Cuire (Degrés F)	Touche	Réglage micro-ondes
250	3	10%
300	4	10%
325(Default)	5	10%
350	6	10%
375	7	10%
400	8	10%

REMARQUE

Les touches directionnelles s'afficheront lorsqu'elles peuvent être utilisées.

CUISSON GRILLADE COMBINEE

- **Supposons que vous souhaitiez faire rôtir pendant 33 min à 350 degrés en utilisant la cuisson combinée.**

Étape	Presser	
1.	COMBI COOK	BAKE
2.	COMBI COOK	ROAST
3.	OK/START +30 SEC	350°
4.	OK/START +30 SEC	0:00 MIN : SEC
5.	3 3 0 0	33:00 MIN : SEC
6.	OK/START +30 SEC	33:00 MIN : SEC Compte à rebours

Rôtir (Degrés F)	Touche	Réglage micro-ondes
300	4	30%
325	5	30%
350 (Défaut)	6	30%
375	7	30%
400	8	30%
425	9	30%
450	0	30%

REMARQUE

Les touches directionnelles s'afficheront lorsqu'elles peuvent être utilisées.

UTILISATEUR PREF

Appuyez sur la touche plusieurs fois de User Pref pour accéder à la fonction de réglage souhaitée.

Pressera	Option	Niveau
User Pref x 1	Audio	Faible / Moyen / Fort/ DESACTIVE
User Pref x 2	Poids	Lbs / KG
User Pref x 3	Langue	English / Français
User Pref x 4	Affichage Horloge sur	ALLUMÉ /ÉTEINT
User Pref x 5	Demo Mode	ALLUMÉ /ÉTEINT

ETABLIR LE SON COMME FAIBLE/MOYEN/ ELEVE/DESACTIVE

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

Étape	Presser
1. ⚙	AUDIO
2. OK/START +30 SEC	MED
3. >	HI
4. >	OFF
5. >	Lo
6. OK/START +30 SEC	Lo

S'affiche pendant 2 secondes puis s'efface.

REGLAGES POIDS SUR LBS/KG

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

Étape	Presser
1. ⚙	AUDIO
2. ⚙	WEIGHT
3. OK/START +30 SEC	LbS
4. >	KG
5. OK/START +30 SEC	KG

S'affiche pendant 2 secondes puis s'efface.

FONCTIONS PRATIQUES

REGLAGE MODE LANGUE

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

Étape	Presser
1. 	AUDIO
2. 	WEIGHT
3. 	LANGUAGE
4. OK/START +30 SEC	ENGLISH
5. >	FRENCH
6. OK/START +30 SEC	FRANCAIS

S'affiche pendant 2 secondes puis s'efface.

DÉSACTIVER L'AFFICHAGE DE L'HORLOGE

- **Supposons que vous souhaitez désactiver l'affichage de l'horloge.**

Étape	Presser
1. 	AUDIO
2. 	WEIGHT
3. 	LANGUAGE
4. 	CLOCK DISPLAY ON
5. OK/START +30 SEC	ON
6. >	OFF
7. OK/START +30 SEC	OFF

S'affiche pendant 2 secondes puis s'efface.

REGLAGE MODE DE DEMO

- **Supposons que vous souhaitiez entrer en mode Démo.**
  Lorsque le mode Démo est activé, les fonctions de programmation fonctionneront en mode compte à rebours rapide sans puissance de cuisson.

Étape	Presser	
1.		AUDIO
2.		WEIGHT
3.		LANGUAGE
4.		CLOCK DISPLAY ON
5.		DEMO
6.	OK/START +30 SEC	OFF
7.	>	ON
8.	OK/START +30 SEC	ON

S'affiche pendant 2 secondes puis s'efface.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

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.

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.

ENTRETIEN FACILE™ EN ACIER INOXYDABLE / SMUDGE_PROOF TM ACIER INOXYDABLE/ NOIR ACIER INOXYDABLE (CERTAINS MODÈLES)

Votre four à micro-ondes (certains modèles) peut avoir une finition ou un revêtement en acier inoxydable. Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savon neuse 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

ELIMINATION DES ODEURS

De temps en temps, une odeur de cuisson peut rester dans le four à micro-ondes. Pour le retirer, mélanger 1 tasse d'eau, le zeste de citron rappée et le jus de 1 citron et plusieurs clous de girofle dans 2 tasses à mesurer en verre. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à 100% de la puissance. Laisser reposer aux micro-ondes jusqu'à ce qu'il refroidisse. Essuyer l'intérieur avec un chiffon doux.

PLAQUE TOURNANTE METALIQUE ET BANDE CÉRAMIQUE

La plaque tournante métallique et le plateau en céramique peuvent être retirés pour un nettoyage facile. Lavez-les dans de l'eau légère et savonneuse. Ils sont également anti-lave-vaisselle. Utilisez un bac supérieur de lave-vais selle. L'arbre du moteur de la platine n'est pas scellé, de sorte que l'excès d'eau ou les déversements doivent être nettoyé immédiatement.

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 seule ment. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas frotter ou utiliser toute sorte de produits de nettoyage chimiques. Fermer la porte et appuyer sur **CANCEL.**

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

C 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 fonctionment 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 le temps qui apparaît dans l'affi chage diminue très rapidement,cochez le mode Démonstration dans la section CONVENTIONS COURANTES pour vous assurer que le mode DEMO est désactivé.

2. Si le four est réglé pendant plus de 30 minutes à un niveau de puissance de 100%, après les 30 premières minutes, le niveau de puissance s'ajuste automatiquement à une puissance de 80% pour éviter une surcouche.

FICHE TECHNIQUE

Tension courant alternatif:	Monophasé 120V, 60Hz, CA seulement
Alimentation requise:	1750W 20A
Puissance de sortie*:	1000 W
Puissance de sortie*(convection):	1700 W
Fréquence:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	19.08" X 29.88" X 25.44"
Dimensions de la cavité:	9.84" X 16.54" X 16.54"
Capacité de four à micro-ondes***:	1.6 Cu.Ft.
Uniformité de cuisson:	Plateau tournant
Poids:	Approx. (net) 92.59 lb, (gross) 105.16 lb
Lumière du four à micro-ondes:	1*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.

GARANTIE

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 :
Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou n est' pas facilement déterminable.
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.
La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
Les aliments perdus en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
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.
Les appels de service pour véri fier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
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.
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.
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.
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.
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 modi fier 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 spéci fications décrites ou illustrées peuvent être modi fiées 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:16170000A80240

CE

A06822904-R-142020

electrolux.com