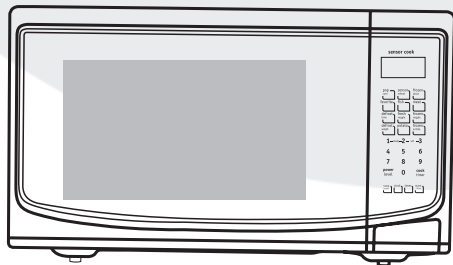


# Manuel d'utilisation et d'entretien

Consultez le site Internet de Frigidaire à l'adresse : <http://www.frigidaire.ca/ca-fr/>

## Four micro-ondes

*de comptoir avec panneau pratique*



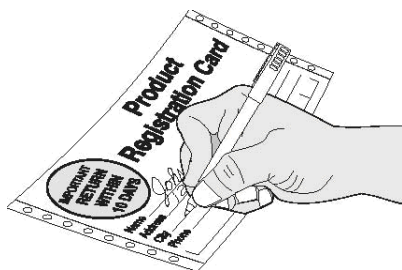
<b>Bienvenue.....</b>	<b>2</b>	
<b>Consignes de sécurité importantes.....</b>	<b>3-6</b>	
<b>Fonctions et caractéristiques....</b>	<b>7</b>	
<b>Avant utilisation.....</b>	<b>8</b>	
<b>Fonctionnement manuel.....</b>	<b>9-12</b>	
<b>Fonctionnement pratique.....</b>	<b>13</b>	
<b>Tableaux de cuisson.....</b>	<b>14-17</b>	
<b>Entretien et nettoyage.....</b>	<b>18</b>	
<b>Avant d'appeler.....</b>	<b>19</b>	
<b>Garantie.....</b>	<b>20</b>	

**Questions ou Service après-vente :**

**1-866-312-2117**



## Bienvenue et félicitations



### Inscription du produit

Veillez à inscrire le produit. Remplissez entièrement la **CARTE D'INSCRIPTION DU PRODUIT** pré-adressée, signez-la et envoyez-la à Electrolux Home Products.

Le présent manuel d'utilisation et d'entretien contient des consignes d'utilisation générales pour votre appareil, ainsi que des renseignements sur les fonctions pour plusieurs modèles. Il se peut que votre four micro-ondes **ne comprenne pas** toutes les fonctions décrites. Les graphiques sont fournis à titre informatif. Il se peut que votre four micro-ondes ne ressemble pas exactement aux graphiques illustrés.

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau four micro-ondes! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons à vous fournir le meilleur service possible. Nous faisons de votre satisfaction notre plus grande priorité.

Nous savons que vous allez profiter un maximum de votre four micro-ondes et nous vous **remercions** d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous penserez à nous lors de vos futurs achats.

### VEUILLEZ LIRE AVEC ATTENTION CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER EN LIEU SÛR

Le présent manuel d'utilisation et d'entretien fournit des consignes spécifiques sur le fonctionnement de votre modèle. Utilisez uniquement votre four micro-ondes conformément aux instructions de ce manuel. Ces consignes n'ont pas été rédigées pour couvrir toutes les conditions et situations éventuelles. Vous devez appliquer le sens commun et vous montrer prudent lors de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien de tout appareil.

Veillez à noter le modèle et le numéro de série. La plaque comprenant le numéro de série se trouve à l'arrière du four micro-ondes.

**Indiquez le modèle, le numéro de série et la date d'achat dans les espaces à cet effet ci-dessous pour pouvoir vous y reporter dans le cas où vous auriez besoin de réparer votre four micro-ondes :**

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_

# Consignes de sécurité importantes



## Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenues dans le manuel d'utilisation et d'entretien n'ont pas été rédigés pour couvrir toutes les conditions et situations éventuelles. Vous devez appliquer le sens commun et vous montrer prudent lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation d'un four micro-ondes.

Communiquez avec le fournisseur, le distributeur, l'agent d'entretien ou le fabricant si vous ne comprenez pas certains problèmes ou certaines conditions.

## Reconnaître les symboles, termes et étiquettes de sécurité

### **DANGER**

**DANGER** - situations dangereuses immédiates qui **ENTRAÎNERONT** des blessures graves ou le décès de la personne.

### **AVERTISSEMENT**

**AVERTISSEMENT** - situations ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT ENTRAÎNER** des blessures graves ou le décès de la personne.

### **ATTENTION**

**ATTENTION** - situations ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT ENTRAÎNER** des blessures légères de la personne.

### **ATTENTION**

Pour éviter de vous blesser ou d'endommager le matériel, respectez les consignes suivantes :

1. Ne faites pas de la friture dans le four. La graisse pourrait surchauffer et deviendrait dangereuse à manipuler.
2. Ne faites pas cuire ou ne réchauffez pas à l'énergie micro-ondes des œufs dans leur coquille ou sans avoir cassé le jaune d'œuf. La pression pourrait devenir trop importante et l'œuf risquerait d'exploser. Percez le jaune d'œuf à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau avant de le cuire.
3. Percez la peau des pommes de terre, tomates et aliments similaires avant de les cuire au four micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe de façon homogène.
4. N'utilisez pas le four sans y avoir placé de la nourriture.
5. Utilisez uniquement du pop-corn dans des emballages conçus et indiqués pour être utilisés dans un four micro-ondes. Le temps de cuisson dépend de la puissance du four. Ne continuez pas à chauffer le pop-corn une fois que tous les grains ont éclaté. Le pop-corn risquerait de vous brûler. Ne laissez pas le four sans surveillance.
6. N'utilisez pas de thermomètre de cuisine ordinaire dans le four. La plupart des thermomètres de cuisine contiennent du mercure, ce qui pourrait entraîner un arc électrique ou un dysfonctionnement, ou endommager le four.
7. N'utilisez aucun ustensile métallique dans le four.
8. N'utilisez jamais de papier, de plastique ou d'autres matériaux combustibles qui ne sont pas conçus pour la cuisine.
9. Lorsque vous effectuez une cuisson avec du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles, respectez les recommandations du fabricant concernant l'utilisation du produit.
10. N'utilisez pas de serviettes en papier qui contiennent du nylon ou d'autres fibres synthétiques. Chauffées, celles-ci risqueraient de fondre et le papier risquerait de prendre feu.
11. Ne faites pas chauffer des récipients fermés ou des sacs en plastique dans le four. Les aliments ou le liquide risqueraient de couler rapidement et pourraient casser le récipient ou le sac. Percez ou ouvrez le récipient ou le sac avant de commencer la cuisson.
12. Pour éviter tout dysfonctionnement d'un stimulateur cardiaque, demandez à votre médecin ou au fabricant du stimulateur de vous expliquer les effets de l'énergie micro-ondes sur les stimulateurs cardiaques.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



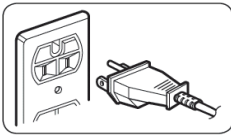
# Consignes de sécurité importantes



## AVERTISSEMENT

Pour éviter les risques de chocs électriques ou de décès, ce four doit être mis à la terre et la prise ne doit être modifiée.

## Consignes de mise à la terre



**Le four DOIT être mis à la terre.**

La mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en offrant un fil permettant au courant électrique de s'échapper en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon doté d'un fil

de mise à la terre avec prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. Voir les instructions d'installation.

Consultez un électricien ou un technicien qualifié si vous ne comprenez pas complètement les consignes de mise à la terre, ou si vous ne savez pas si le four est correctement mis à la terre.

**N'utilisez pas de rallonge.** Si le cordon d'alimentation du produit est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise à trois branches. Branchez le four dans un circuit 60 Hertz séparé en respectant les caractéristiques électriques indiquées dans le tableau des caractéristiques. Si le four est branché sur un circuit comprenant d'autres équipements, vous risquerez de devoir allonger les temps de cuisson et des fusibles risquent de sauter.

Le four micro-ondes fonctionne sur du courant ménager standard, 120 V.



## AVERTISSEMENT

- Le cordon d'alimentation est volontairement court pour réduire les risques d'emmêlement du câble et pour éviter que vous ne trébuchiez dessus.
- Vous pouvez utiliser des rallonges à condition d'être extrêmement prudent.
- Si vous utilisez une rallonge :
  - La caractéristique électrique indiquée sur l'ensemble cordon ou sur l'ensemble rallonge doit être au moins égale à la caractéristique électrique de l'appareil.
  - La rallonge doit correspondre à un cordon de mise à la terre trifilaire.
  - Le cordon le plus long doit être arrangé de sorte à ne pas pendre du comptoir ou de la table où vous pourriez trébucher dessus, l'accrocher ou le tirer par inadvertance.

Si vous utilisez une rallonge, il se peut que la lumière intérieure vacille, et le bruit du ventilateur peut varier lorsque le four micro-ondes est en marche. Les temps de cuisson peuvent également s'allonger.

## Déclaration de la Commission fédérale des communications sur les perturbations radioélectriques (États-Unis seulement)

Cet équipement génère et utilise de l'énergie de fréquence ISM. S'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire conformément aux instructions du fabricant, cet équipement peut entraîner des perturbations pour la réception des ondes radio et télévision. Des essais de type réalisés sur cet équipement ont confirmé qu'il était conforme aux limites des équipements ISM, conformément à la section 18 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre de telles perturbations dans une installation ménagère.

Toutefois, il n'existe aucune garantie que des perturbations ne se produisent dans une installation en particulier. Vous pouvez déterminer si l'équipement entraîne des perturbations de la réception des ondes radio ou télévision en allumant et éteignant l'équipement. En cas de perturbations, l'utilisateur est invité à essayer de corriger le problème en prenant l'une des mesures suivantes :

- Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Placez le four micro-ondes à un autre endroit.
- Éloignez le four micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four micro-ondes dans une autre prise de sorte que le four et le récepteur ne se trouvent pas sur le même circuit de dérivation.

Le fabricant n'est pas responsable des perturbations radio ou télévision entraînées par une modification non autorisée du four micro-ondes. L'utilisateur est chargé de corriger cette perturbation.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Consignes de sécurité importantes



## Précautions pour éviter une exposition éventuelle à une énergie micro-ondes excessive

### Respectez les précautions suivantes :

- **N'ESSAYEZ PAS** d'utiliser le four la porte ouverte, car cela pourrait entraîner une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas abîmer ou modifier les dispositifs de verrouillage.
- **NE PLACEZ PAS** d'objet entre l'avant du four et la porte, et ne laissez aucune saleté ou résidu de produit de nettoyage s'accumuler sur les joints.
- **N'UTILISEZ** aucun produit de nettoyage sur les joints de la porte du four, sans quoi vous pourriez abîmer le four.
- **N'UTILISEZ PAS** le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important de vérifier que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne sont pas endommagés :
  1. porte (pliée),
  2. charnières et attaches (cassées ou lâches),
  3. joints des portes.
- Seul le personnel d'entretien correctement qualifié est autorisé à régler ou à réparer le four.

### Interférences radio

1. L'utilisation du four à micro-ondes peut causer des interférences à votre radio, votre télévision ou autre équipement électronique semblable.
2. Lorsqu'il y a des interférences, elles peuvent être réduites ou éliminées en prenant les dispositions suivantes :
  - 1) Nettoyez la porte et la surface de scellement du four
  - 2) Changez l'orientation de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
  - 3) Déplacez le four à micro-ondes en fonction du récepteur.
  - 4) Placez le four à micro-ondes loin du récepteur.
  - 5) Branchez le four à micro-ondes sur une prise d'un circuit autre que celui sur lequel le récepteur est branché.



## AVERTISSEMENT

Il est possible de surchauffer un liquide, tel que de l'eau, du café ou du thé, au-delà de son point d'ébullition sans qu'il ne semble bouillir, en raison de la tension superficielle du liquide. Vous risquez de ne pas forcément voir des bulles ou l'ébullition lorsque vous retirez le récipient du four micro-ondes. **DES LIQUIDES EXTRÊMEMENT CHAUDS RISQUENT AINSI DE SE METTRE SOUDAINEMENT À BOUILLIR LORSQUE VOUS METTEZ UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE DANS LE LIQUIDE.** Pour éviter les risques de blessures corporelles :

1. **Ne surchauffez pas** le liquide.
2. Remuez le liquide avant de le chauffer et au milieu de la cuisson.
3. **N'utilisez pas** de récipients à bords droits avec un goulot étroit.
4. Après avoir chauffé le liquide, laissez le récipient refroidir quelques instants dans le four micro-ondes avant de le sortir.
5. Soyez extrêmement prudent lorsque vous mettez une cuillère ou d'autres ustensiles dans le récipient.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



# Consignes de sécurité importantes



## AVERTISSEMENT

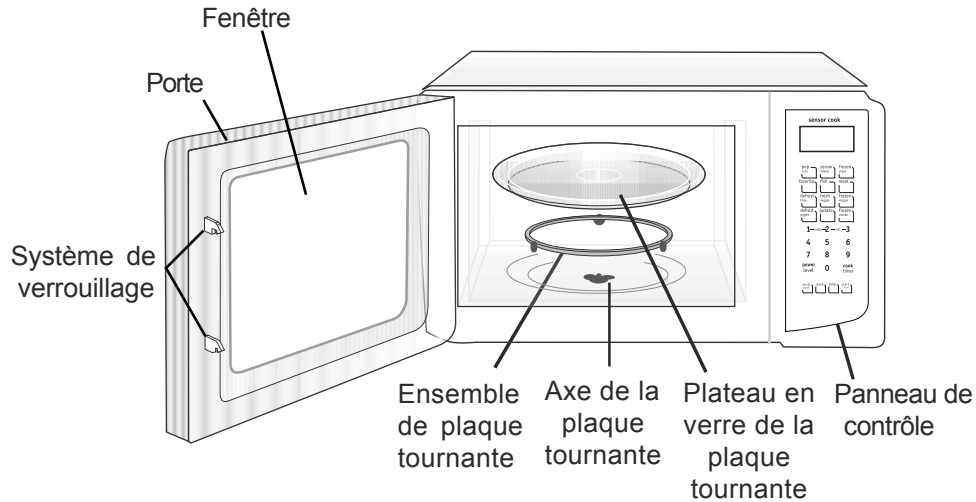
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, vous devez respecter des précautions de sécurité de base afin de réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, d'incendie ou de blessures corporelles, ou l'exposition à une énergie micro-ondes excessive.

1. **LISEZ TOUTES** les consignes avant d'utiliser le four.
2. **LISEZ ET RESPECTEZ** la section « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE » à la page 5.
3. L'appareil doit être mis à la terre. Branchez-le uniquement à une prise correctement mise à la terre. Consultez la section CONSIGNES DE MISE À LA TERRE à la page 4.
4. Installez et placez le four conformément aux consignes d'installation du présent manuel d'utilisation et d'entretien UNIQUEMENT.
5. Il est possible que certains produits comme des œufs entiers et des récipients fermés (ex. : bocal fermé) explosent. Ils ne **DOIVENT PAS** être **CHAUFFÉS** dans le four.
6. Utilisez le four UNIQUEMENT de la façon décrite dans le présent manuel d'utilisation et d'entretien. N'utilisez pas de produits chimiques ou vapeurs chimiques corrosifs dans le four. Ce type de four a été spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'a pas été conçu pour une utilisation industrielle ou une utilisation de laboratoire.
7. Comme pour tout autre appareil, **SURVEILLEZ** lorsque des **ENFANTS** ou des **PERSONNES HANDICAPÉES** utilisent le four.
8. **N'UTILISEZ PAS** le four si son cordon ou sa prise d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou si vous l'avez fait tomber.
9. **SEUL** le personnel d'entretien qualifié est autorisé à réparer ce four, y compris le cordon d'alimentation. Des outils spéciaux sont nécessaires pour réparer le four. Communiquez avec le service d'entretien autorisé le plus proche pour examiner, réparer ou régler le four.
10. **NE COUVREZ PAS** et ne bloquez pas les aérations ou les ouvertures du four.
11. **NE STOCKEZ PAS** le four à l'extérieur. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à proximité d'un point d'eau, par exemple à côté d'un évier, dans un sous-sol humide, à côté d'une piscine ou dans un endroit similaire.
12. **N'IMMERGEZ PAS** le cordon ou la prise dans de l'eau.
13. **ÉLOIGNEZ** le cordon de surfaces **CHAUFFÉES**.
14. **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
15. Consultez les consignes de nettoyage de la porte à la section Entretien et nettoyage.
16. Pour éviter les risques d'incendie à l'intérieur du four, les blessures corporelles ou l'exposition à une énergie micro-ondes excessive, respectez les consignes suivantes.
  - a. **NE cuisez PAS trop** les aliments. Surveillez le four lorsque vous avez placé du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
  - b. Retirez les liens torsadés des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
  - c. Si le matériau à l'intérieur du four prend feu, laissez la porte du four **FERMÉE**, mettez le four hors tension et débranchez le cordon d'alimentation, ou éteignez l'alimentation au niveau du panneau des fusibles ou à disjoncteurs.
  - d. **NE STOCKEZ RIEN** à l'intérieur du four. **NE LAISSEZ PAS** d'objets en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque vous ne l'utilisez pas.
17. Il est possible de surchauffer un **liquide**, tel que de l'eau, du café ou du thé, au-delà de son point d'ébullition sans qu'il ne semble bouillir, en raison de la tension superficielle du liquide. Vous risquez de ne pas forcément voir des bulles ou l'ébullition lorsque vous retirez le récipient du four micro-ondes. **DES LIQUIDES EXTRÊMEMENT CHAUDS RISQUENT AINSI DE SE METTRE SOUDAINEMENT À BOUILLIR LORSQUE VOUS METTEZ UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE DANS LE LIQUIDE.**
18. **NE CHAUFFEZ PAS** de biberons dans le four.
19. Ouvrez les pots pour enfants avant de les chauffer et remuez-en le contenu avant consommation afin d'éviter les brûlures.
20. **N'UTILISEZ PAS** ce four à des fins commerciales. Il a été fabriqué pour une utilisation ménagère uniquement.

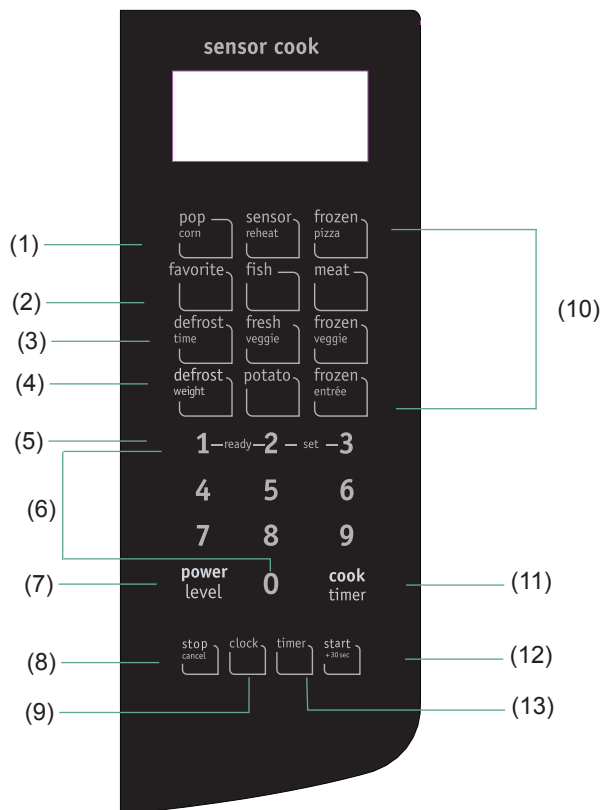
## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



## Fonctions du four micro-ondes



## Panneau de contrôle



- (1) popcorn (maïs soufflé)
- (2) favorite (favori)
- (3) defrost time (durée de décongélation)
- (4) defrost weight (poids des aliments à décongeler)
- (5) Ready set (cuisson rapide) (3 réglages instantanés)
- (6) touches numériques (0 à 9)
- (7) power level (niveau de puissance)
- (8) STOP/cancel (arrêt/annuler) – Pendant la cuisson : appuyez une fois sur cette touche pour annuler la cuisson et deux fois pour annuler la cuisson et toute autre donnée entrée.
- (9) clock (horloge)
- (10) Auto menu
- (11) cook timer (cuisson minutée)
- (12) START/+30 sec (Mise en marche/+ 30 s) – Appuyez sur cette touche pour ajouter 30 secondes au temps de cuisson. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, 30 secondes sont ajoutées au temps de cuisson.
- (13) timer (minuterie)



## Avant utilisation

### Apprenez-en plus sur votre four micro-ondes

#### **ATTENTION**

- Pour éviter les risques de blessures corporelles ou pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas le four micro-ondes lorsqu'il est vide.
- Pour éviter les risques de blessures corporelles ou pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de récipients en grès, de papier aluminium, d'ustensiles métalliques ou d'ustensiles aux bords métalliques dans le four micro-ondes.

### Guide des ustensiles de four micro-ondes

Utiliser	Ne pas utiliser
<p><b><u>Verre à feu (spécialement traité pour résister aux hautes températures) :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>Porcelaine :</u></b> Saladiers, tasses, plats et plateaux sans bords métalliques.</li><li>• <b><u>Plastique :</u></b> Film plastique (pour couvrir) : posez le film plastique sur le plat et fermez les côtés. Aérez le film plastique en retournant légèrement un côté afin que l'excès de vapeur puisse s'échapper. Le plat doit être suffisamment profond pour que le film plastique ne touche pas les aliments. Utilisez des plats en plastique, des tasses, des récipients de congélateur semi-rigides et des sacs en plastique pour des temps de cuisson courts. Faites attention lorsque vous utilisez ces éléments, car le plastique risque de se ramollir à cause de la chaleur des aliments.</li><li>• <b><u>Papier :</u></b> Essuie-tout, papier ciré, serviettes en papier et assiettes en papier sans bords ou motifs métalliques. Consultez l'étiquette du fabricant pour toute consigne spéciale concernant l'utilisation du produit dans un four micro-ondes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>Ustensiles métalliques :</u></b> Le métal protège les aliments de l'énergie micro-ondes et entraîne une cuisson inégale. Évitez également les brochettes métalliques, les thermomètres ou les plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent entraîner des arcs électriques, ce qui peut endommager le four micro-ondes.</li><li>• <b><u>Décorations métalliques :</u></b> Saladiers, tasses, plats et plateaux sans bords métalliques.</li><li>• <b><u>Papier aluminium :</u></b> Évitez de mettre de grandes feuilles de papier aluminium, car elles empêchent la cuisson et peuvent entraîner des arcs électriques dangereux. Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour couvrir les cuisses et les ailes des volailles. Le papier aluminium doit se trouver à au moins 2,5 cm des parois intérieures et de la porte du four micro-ondes.</li><li>• <b><u>Bois :</u></b> Les saladiers et plaques en bois sèchent et risquent de se casser ou de se fissurer si vous les mettez dans le four micro-ondes. Les paniers en bois réagissent de la même manière.</li><li>• <b><u>Ustensiles légèrement couverts :</u></b> Assurez-vous de laisser des ouvertures de sorte que la vapeur puisse s'échapper d'un plat couvert. Percez les poches en plastique des légumes ou d'autres aliments avant la cuisson. Les poches hermétiquement fermées risquent d'exploser.</li><li>• <b><u>Papier kraft :</u></b> Évitez d'utiliser des sacs en papier kraft. Ils absorbent la chaleur et peuvent prendre feu.</li><li>• <b><u>Ustensiles de cuisine défectueux ou ébréchés :</u></b> Tout ustensile qui est fissuré, défectueux ou ébréché risque de se casser dans le four.</li><li>• <b><u>Liens torsadés métalliques :</u></b> Retirez les liens torsadés métalliques des sacs en plastique ou en papier. Ils chauffent et peuvent prendre feu.</li></ul>



# Fonctionnement manuel



## Réglage du minuteur

Exemple : réglage du minuteur à 5 minutes

Lorsque le four à micro-ondes est branché, l'écran affiche « 0:00 » et émet un bip. L'heure entrée doit être comprise entre 1:00 et 12:59.

Par exemple, pour régler l'heure à 12 h 12 :

- (1) Appuyez sur le bouton « **Clock** » (Horloge).  
Le four affiche « 00:00 ». Le premier « 0 » clignote, s'allume.
- (2) Appuyez sur les touches numériques « **1, 2, 1, 2** ».
- (3) Appuyez sur « **CLOCK** » (Horloge) pour terminer le réglage.  
« : » clignote et l'heure s'affiche. s'éteint.

Remarque : a) Si l'horloge n'est pas réglée, « 0:00 » s'affiche.

- b) Si vous appuyez sur « **STOP/Cancel** » (Arrêt/annuler) pendant le réglage de l'horloge, le four retourne automatiquement à l'état précédent.

## 2. Minuterie

- (1) Appuyez sur « **Timer** » (Minuterie). « 00:00 » s'affiche, s'allume.
- (2) Appuyez sur les touches numériques pour inscrire le temps de cuisson; le temps maximal de cuisson de cette fonction est de 99 minutes et 99 secondes.  
Exemple : Pour régler la minuterie à 12 minutes et 12 secondes, appuyez sur les touches « **1, 2, 1, 2** ».
- (3) Appuyez sur « **START/+30 sec** » (Mise en marche/+30 s) pour confirmer le réglage. Le compte à rebours commence et est affiché dans l'écran DEL. « : » et clignotent.
- (4) Lorsque la minuterie arrive à « 0 », 5 bips sont émis et le four retourne automatiquement à son état précédent.

Remarque : a) La minuterie sert d'alarme.

- b) Lorsque la minuterie est activée, aucun programme ne peut être utilisé et la lampe du four ne s'allume pas.

## 3. Cuisson aux micro-ondes

Sélectionnez le niveau de puissance désirée, puis réglez le temps de cuisson voulu. Vous pouvez choisir parmi 10 niveaux de puissance.

Niveau	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Puissance	100 %	90 %	80 %	70 %	60 %	50 %	40 %	30 %	20 %	10 %
Affichage	PL10	PL9	PL8	PL7	PL6	PL5	PL4	PL3	PL2	PL1

Remarques : Lorsque vous sélectionnez un niveau de puissance entre 8 et 10, s'allume et clignote lorsque le four est en marche. Lorsque vous sélectionnez un niveau de puissance entre 1 et 7, s'allume et clignote lorsque le four est en marche. Par exemple, si vous souhaitez faire cuire un aliment à une puissance de 80 % pendant 10 minutes, suivez les étapes suivantes :

- (1) Appuyez sur « **Cook Timer** » (Cuisson minutée), le four affiche « 00:00 ». et s'allument.
- (2) Appuyez sur les touches numériques « **1, 0, 0, 0** », l'écran à DEL affiche « **10:00** »
- (3) Appuyez une fois sur « **Power Level** » (Niveau de puissance), l'écran à DEL affiche « **PL10** » et clignote.
- (4) Appuyez sur le bouton « **8** » pour choisir une puissance de 80 %. L'écran à DEL affiche « **PL8** » et clignote et le niveau de puissance change.

- (5) Appuyez sur « **START/+30 sec** » (Mise en marche/+ 30 s) pour commencer la cuisson. Le compte à rebours commence, et clignotent.

- (6) Lorsque la cuisson est terminée, la sonnerie émet 5 bips et le four retourne en mode veille.

## 4. Décongélation en fonction du poids

- (1) Appuyez sur « **Defrost Weight** » (Poids des aliments à décongeler). L'écran à DEL affiche « 0.0 ». Le premier « 0 » clignote. Les voyants , et « **lbs** » s'allument.
- (2) Appuyez sur les touches numériques pour inscrire le poids des aliments à décongeler (entre 0,3 et 6,3 lb).
- (3) Appuyez sur « **START/+30 sec** » (Mise en marche/+ 30 s) pour commencer la décongélation. et clignotent. « **lbs** » disparaît.

## 5. Décongélation en fonction du temps

- (1) Appuyez sur « **Defrost Time** » (Durée de décongélation), l'écran DEL affiche « 00:00 ». Les voyants et s'allument.
- (2) Appuyez sur les touches numériques pour établir le temps de décongélation.
- (3) Appuyez sur « **START/+30 sec** » (Mise en marche/+ 30 s) pour commencer la décongélation. La puissance par défaut est PL3 et ne peut être modifiée. et clignotent.

## 6. Mémoire

- (1) Appuyez à répétition sur « **Favorite** » (Favori) pour régler les programmes « **Mémoire 1** » à « **Mémoire 3** »; l'écran à DEL affiche entre « **1** » et « **3** ».
- (2) Sélectionnez une ou deux étapes de cuisson. Par exemple, suivez les étapes suivantes pour utiliser le micro-ondes à une puissance de 50 % pendant 5 minutes, puis de 100 % pendant 10 minutes :
  - a) Appuyez sur « **Cook Timer** » (Cuisson minutée), le four affiche « 00:00 ». et s'allument.
  - b) Appuyez sur les touches numériques « **5, 0, 0** », l'écran affiche « **5:00** »
  - c) Appuyez une fois sur « **Power Level** » (Niveau de puissance), l'écran affiche « **PL10** » et clignote.
  - d) Appuyez sur la touche numérique « **5** » pour choisir la puissance de 50 %. La puissance est changée. L'écran affiche « **PL5** » et clignote.
  - e) Appuyez sur « **Cook Timer** » (Cuisson minutée), l'écran à DEL affiche « 00:00 ».
  - f) Appuyez sur les touches numériques « **1, 0, 0, 0** », l'écran affiche « **10:00** »
  - g) Appuyez une fois sur « **Power Level** » (Niveau de puissance), l'écran affiche « **PL10** » et clignote.
- (3) Appuyez sur la touche « **Favorite** » (Favori) pour enregistrer le programme, ou appuyez sur « **START/+30SEC** » (Mise en marche/+ 30 s) pour commencer la cuisson et enregistrer le programme.
- (4) La prochaine fois que vous voulez effectuer une cuisson en utilisant le programme mis en mémoire, appuyez sur « **Favorite** » (Favori) pour sélectionner le programme « **1** », « **2** » ou « **3** », puis appuyez sur « **START/+30 sec** » pour commencer la cuisson.



## Fonctionnement manuel

### 7. Cuisson à étapes multiples





Un maximum de 2 étapes peuvent être réglées pour la cuisson. Si la décongélation constitue l'une de ces étapes, elle doit constituer la première étape. Le micro-ondes émet 2 bips après chaque étape de cuisson, puis l'étape suivante commence.

Remarque : Le menu automatique ne peut pas être défini comme une étape d'une cuisson à étapes multiples.

Exemple : Voici les étapes d'une cuisson au micro-ondes à puissance maximale (100 %) pendant 5 minutes, puis à 70 % pendant 10 minutes :

- (1) Appuyez sur « **Cook timer** » (Cuisson minutée), l'écran **cook timer** affiche « **00:00** ».
- (2) Appuyez sur les touches numériques « **5, 0, 0** ». L'écran affiche « **5:00** ».
- (3) Appuyez une fois sur « **Power Level** » (Niveau de puissance), l'écran affiche « **PL10** ».
- (4) Appuyez sur « **Cook timer** » (Cuisson minutée), l'écran affiche « **00:00** ».
- (5) Appuyez sur les touches numériques « **1, 0, 0, 0** ». L'écran affiche « **10:00** ».
- (6) Appuyez une fois sur « **Power Level** » (Niveau de puissance), l'écran affiche « **PL10** ».
- (7) Appuyez sur la touche numérique « **7** » pour choisir la puissance de 70 %. La puissance est changée. L'écran affiche « **PL7** ».
- (8) Appuyez sur « **START/+30 sec** » (Mise en marche/+ 30 s) pour commencer la cuisson.

### 8. Cuisson rapide

- (1) En mode veille, une cuisson instantanée à puissance maximale peut être lancée en sélectionnant une durée de cuisson entre 1 et 3 minutes (touches numériques 1 à 3). Appuyez sur la touche « **START/+30SEC** » (Mise en marche/+ 30 s) pour augmenter le temps de cuisson de 30 secondes.  et  s'allument.
- (2) En mode veille, une cuisson instantanée à puissance maximale pendant 30 secondes peut être lancée en appuyant sur la touche « **START/+30SEC** » (Mise en marche/+ 30 s). Chaque pression de cette touche augmente le temps de cuisson de 30 secondes.  et  s'allument.
- (3) Dans les modes micro-ondes, décongélation en fonction du temps et popcorn, vous pouvez ajouter 30 secondes au temps de cuisson chaque fois que vous appuyez sur le bouton « **START/+30 sec** » (Mise en marche/+ 30 s).
- (4) Appuyez d'abord sur « **Cook timer** » (Cuisson minutée), puis appuyez sur les boutons 0 à 9 pour régler le temps de cuisson. Appuyez ensuite sur « **START/+30 sec** », (Mise en marche/+ 30 s), le four commence la cuisson au micro-ondes à sa pleine puissance. Chaque pression de la touche « **START/+30 sec** » (Mise en marche/+ 30 s) augmente le temps de cuisson de 30 secondes.

### 9. Cuisson avec capteur

- (1) Le capteur du four règle automatiquement le temps de cuisson en fonction du type de cuisson à effectuer et de la quantité d'aliments à cuire. Par exemple, si vous sélectionnez une entrée surgelée, « **SC-8** » s'affiche. Appuyez sur « **START/+30 sec** » (Mise en marche/+ 30 s) pour démarrer la fonction réchauffage avec capteur. « **SC-8** » clignote. Vous n'avez pas à régler la durée.
  - (2) Le capteur émet 5 bips lorsque la cuisson est terminée et le four retourne en mode veille.
- Remarque : a. Lors de l'utilisation de la fonction de capteur :
- 1) La température de la pièce doit être de 35°C (95°F) au maximum.
  - 2) Le poids des aliments doit être supérieur à 110 g (4 oz).
  - 3) La cavité, le plateau en verre et les ustensiles doivent être secs avant que les aliments ne soient introduits dans le four.
  - 4) Les aliments à réchauffer peuvent être recouverts d'un couvercle, mais celui-ci doit posséder un trou d'aération pour que la vapeur puisse s'échapper. Les ustensiles scellés ne peuvent pas être utilisés.
- b. Les directives suivantes doivent être respectées lors de la cuisson avec capteur :
- 1) Maintenez la porte fermée tant que le temps restant ne s'est pas écoulé ou que la sonnerie n'a pas émis 2 bips.
  - 2) Lorsque la sonnerie retentit 2 fois, le décompte s'effectue et le temps restant s'affiche. Vous pouvez ouvrir la porte pour mélanger les aliments, les retourner ou les remettre en place. Passez ensuite à la fonction suivante.
- c. Laissez les aliments reposer un moment une fois la cuisson terminée.
- d. Lors du processus de cuisson avec capteur, si le temps ne s'est pas écoulé, n'ouvrez pas la porte du four et n'appuyez pas sur la touche « **STOP/Cancel** » (Arrêt/annuler), sinon le capteur s'arrêtera et les résultats pourraient être faussés.

Exemple : pour utiliser le menu pour les pommes de terre.

- (1) Placez les aliments dans la cavité du four. Le nombre maximal de pommes de terre est de 4, chacune pouvant peser jusqu'à 227 g (8 oz). Appuyez une fois sur la touche « **POTATO** » (Pomme de terre). « **SC-7** » s'affiche.
- (2) Appuyez sur « **START/+30 sec** » (Mise en marche/+30 s). La sonnerie émet un bip et la cuisson avec capteur commence.
- (3) La sonnerie émet 2 bips lorsque le capteur détecte de la vapeur. Le décompte s'effectue et le temps de cuisson restant s'affiche. Lorsque la cuisson est terminée, la sonnerie émet 5 bips et le four retourne en mode veille.



Tableau de cuisson avec capteur

Menu	Poids	Temp. initiale	Instructions supplémentaires
SC-1 Réchauffage avec capteur (Sensor Reheat)	(225 à 340 g) (8 à 12 oz)	+ 5 °C (41 °F)	La nourriture réchauffée est : « <b>DINNER PLATE</b> » (Assiette à dîner). Les aliments à réchauffer peuvent être recouverts d'un couvercle, mais celui-ci doit posséder un trou d'aération pour que la vapeur puisse s'échapper. Il ne faut pas utiliser d'ustensiles scellés. Le décompte s'effectue durant la cuisson. Appuyez sur « <b>STOP/Clear</b> » (Arrêt/Annuler) pour mettre la cuisson en mode pause. Ouvrez la porte du four, mélangez les aliments, puis continuez la cuisson.
SC-2 Pizza surgelée (Frozen Pizza)	(170 à 340 g) (6 à 12 oz)	- 18 °C (-0.4 °F)	Si le poids dépasse 340 g (12 oz), réglez le temps de cuisson supplémentaire manuellement.
SC-3 Poisson (Fish)	110 à 450 g (4 à 16 Oz)	+ 5 °C (41 °F)	Disposez en une seule couche. Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique percée. Recouvrez les aliments d'une pellicule avant la cuisson et laissez un espace près du bord du contenant pour que la vapeur puisse s'échapper. Pendant que le temps de cuisson s'écoule, appuyez sur « <b>STOP/Clear</b> » (Arrêt/annuler) pour mettre la cuisson en mode pause. Ouvrez la porte du four, mélangez les aliments, puis continuez la cuisson.
SC-4 Viande (Meat)	(225 à 680 g) (8 à 24 oz)	+ 5 °C (41 °F)	Séparez la viande dans un bol en verre ou dans une passoire. Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique percée. Le jus de la viande doit être clair une fois cette opération terminée. Jetez le jus. Pendant que le temps de cuisson s'écoule, appuyez sur « <b>STOP/Clear</b> » (Arrêt/Annuler) pour mettre la cuisson en mode pause. Ouvrez la porte du four, mélangez les aliments, puis continuez la cuisson.
SC-5 Légumes frais (Fresh Veggie)	110 à 450 g (4 à 16 Oz)	Temp. de la pièce	Tous les morceaux doivent être de la même taille. Lavez bien les légumes, ajoutez 15 ml d'eau par portion de 125 g de légumes et couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'une pellicule plastique percée. Pendant que le temps de cuisson s'écoule, appuyez sur « <b>STOP/Clear</b> » (Arrêt/Annuler) pour mettre la cuisson en mode pause. Ouvrez la porte du four, mélangez les aliments, puis continuez la cuisson.
SC-6 Légumes surgelés (Frozen Veggie)	(170 à 450 g) (6 à 16 oz)	- 18 °C (-0.4 °F)	Lavez bien les légumes, ajoutez 15 ml d'eau par portion de 125 g de légumes et couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'une pellicule plastique percée. Ne salez pas les légumes et n'y mettez pas de beurre tant que la cuisson n'est pas terminée.
SC-7 Pomme de terre (Potato)	1 à 4 pommes de terre (170 à 225 g / 6 à 8 oz chacune)	Temp. de la pièce	Percez chaque pomme de terre à 6 endroits avec une fourchette. Placez les pommes de terre sur le pourtour externe du plateau tournant recouvert d'essuie-tout. Ne couvrez pas. Si du temps supplémentaire s'avère nécessaire, continuez la cuisson manuellement. Laissez reposer pendant 5 minutes dans le four une fois la cuisson terminée pour éviter toute brûlure.
SC-8 Entrée surgelée (Frozen Entrée)	(225 à 900 g) (8 à 32 oz)	- 18 °C (-0.4 °F)	Faites preuve de prudence lorsque vous retirez la pellicule après la cuisson. Retirez-la dans la direction opposée à vous pour éviter que la vapeur ne vous brûle. Si du temps supplémentaire s'avère nécessaire, continuez la cuisson manuellement. Recouvrez les aliments d'une pellicule avant la cuisson et laissez un espace près du bord du contenant pour que la vapeur puisse s'échapper. Lorsque la sonnerie émet 2 bips, le décompte du temps de cuisson s'effectue. Appuyez sur « <b>STOP/Clear</b> » (Arrêt/Annuler) pour mettre la cuisson en mode pause. Ouvrez la porte et mélangez les aliments.

## Réchauffage avec capteur

- Appuyez sur « **Sensor Reheat** » (Réchauffage avec capteur) pour lancer le programme. L'écran DEL affiche « **SC-1** ». Appuyez sur « **START/+30 sec** » (Mise en marche/+ 30 s). Le micro-ondes émet 5 bips lorsque le réchauffage est terminé.
- REMARQUE** : Évitez de réchauffer les aliments suivants :
  - Pain et autres aliments secs, comme les biscuits ou les gâteaux.
  - Aliments crus ou non cuits.
  - Boissons et aliments surgelés.
- REMARQUE** :
  - Le four ne peut pas effectuer de cuisson automatique lorsque la température dans la cavité du four est élevée.
  - Les aliments à réchauffer peuvent être recouverts d'un couvercle, mais celui-ci doit posséder un trou d'aération pour que la vapeur puisse s'échapper. Les ustensiles scellés ne sont pas autorisés.
  - La température initiale est de 5 °C (41 °F). Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique percée. Les aliments devaient être posés sur une assiette.
  - Lors du processus de cuisson avec capteur, veuillez ne pas ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche « **STOP/CANCEL** » (Arrêt/annuler). Sinon, le capteur fera des erreurs.
  - Selon le type d'aliments, la fonction de réchauffage avec capteur demande une préparation différente.

**Plats mijotés** – Ajoutez 2 à 3 cuillères à table de liquide. Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique percée. Mélangez lorsque l'affichage vous le demande.





**Aliments en conserve** – Videz le contenu de la conserve dans une cocotte ou un bol de service. Couvrez le plat avec un couvercle ou une pellicule plastique. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer durant quelques minutes.

**Assiette d'aliments** – Disposez les aliments sur l'assiette. Mettez du beurre, de la sauce, etc. Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique percée. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer durant quelques minutes.




## Fonctionnement manuel

### 10. Maïs soufflé

- a) Appuyez sur « **Popcorn** » (Maïs soufflé) jusqu'à ce que le chiffre souhaité apparaisse sur l'écran à DEL. « **3.0** », « **1.75** » et « **3.5** » s'afficheront dans cet ordre.   et « **Oz** » s'allument. Par exemple, si vous appuyez deux fois sur « **Popcorn** » (Maïs soufflé), « **1.75** » s'affiche.
- b) Appuyez sur « **START/+30 SEC** » (Mise en marche/+ 30 s) pour commencer la cuisson. Le compte à rebours commence, ,  clignotent, « **Oz** » s'éteint.
- c) Une fois la cuisson terminée, la minuterie émet 5 bips.

Appuyez sur « <b>POPCORN</b> » (Maïs soufflé)	Poids	Affichage
1 fois	85 g (3 oz)	3.0
2 fois	50 g (1,75 oz)	1.75
3 fois	100 g (3,5 oz)	3.5

### 11. Fonction de verrouillage pour enfants

Verrouillage : En mode veille, appuyez sur « **STOP/Cancel** » (Arrêt/annuler) pendant 3 secondes. Un long bip retentira pour vous signaler que vous avez activé le mode de verrouillage pour enfants. Entre-temps le voyant  s'affiche.

Déverrouillage : En mode de verrouillage, appuyez sur « **STOP/Cancel** » (Arrêt/annuler) pendant 3 secondes. Un long bip retentira pour vous signaler le micro-ondes est déverrouillé et le voyant de verrouillage disparaîtra.

### 12. Interrogation sur l'état

- (1) Pendant la cuisson, appuyez sur « **Power Level** » (Niveau de puissance); le niveau de puissance s'affichera pendant 2 à 3 secondes.
- (2) Pendant la cuisson, appuyez sur « **Clock** » (Horloge) pour afficher l'heure actuelle; l'heure s'affichera pendant 2 ou 3 secondes.

#### Remarque importante :

**Lorsque vous utilisez les fonctions « Microwave » (Micro-ondes) ou « Time Defrost » (Décongélation en fonction du temps), le temps de cuisson maximal est de 99 minutes, 99 secondes.**

## Tableaux de cuisson



### Cuisson d'une viande dans le four micro-ondes

Veillez à placer les viandes préparées sur une grille allant au four micro-ondes dans un plat allant au four micro-ondes. Commencez à cuire la viande, le gras vers le bas, et si cela est nécessaire, utilisez de petites bandes de papier aluminium pour couvrir les os ou les sections où la viande n'est pas épaisse. Après la cuisson, vérifiez la température à différents endroits avant de laisser reposer la viande pendant la durée recommandée. Veuillez noter que les températures des tableaux suivants correspondent aux températures au moment du retrait de la viande du four ; la température augmente pendant la période de repos.

Viande	Niveau de puissance	Temps de cuisson	Instructions
• <b>Rôti de bœuf désossé</b> (jusqu'à 4 livres, 1,8 kg)	Élevé (10) pendant les 5 premières minutes, puis moyen (5)	• 12-17 min par livre. Pour une viande à 160°F (70°C) ( <b>À point</b> )	Placez le rôti de bœuf, le gras vers le bas, sur une grille. Couvrez de papier ciré. Retournez la viande au milieu de la cuisson. Laissez reposer * 10-15 minutes.
		• 14-19 min par livre. Pour une viande à 170°F (76°C) ( <b>Bien cuit</b> )	
<b>Rôti de porc désossé ou non désossé</b> (jusqu'à 4 livres, 1,8 kg)	Élevé (10) pendant les 5 premières minutes, puis moyen (5)	15-20 min par livre. Pour une viande à 170°F (76°C) ( <b>Bien cuit</b> )	Placez le rôti de porc, le gras vers le bas, sur une grille. Couvrez de papier ciré. Retournez la viande au milieu de la cuisson. Laissez reposer * 10-15 minutes.

\* La température devrait augmenter de 10°F (6°C) pendant la période de repos.

Viande	Doneness	Température au retrait du four	Température après repos (10-15 min)
• <b>Bœuf</b>	<b>À point</b> <b>Bien cuit</b>	150° F (65°C)	150° F (65°C)
		160° F (71°C)	160° F (71°C)
• <b>Porc</b>	<b>À point</b> <b>Bien cuit</b>	150° F (65°C)	150° F (65°C)
		160° F (71°C)	160° F (71°C)
• <b>Volaille</b>	<b>Gibier</b> <b>Viande à chair pâle</b>	170° F (76°C)	170° F (76°C)
		160° F (71°C)	160° F (71°C)

### Cuisson de volaille au four micro-ondes

Veillez à placer la volaille sur une grille allant au four micro-ondes dans un plat allant au four micro-ondes. Couvrez la volaille de papier ciré pour éviter les éclaboussures. Couvrez les os, les sections où la viande n'est pas épaisse ou les parties qui commencent à trop cuire à l'aide de petites bandes de papier aluminium. Après la cuisson, vérifiez la température à différents endroits avant de laisser reposer la viande pendant la durée recommandée.

Volaille	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
• <b>Poulet entier</b> (jusqu'à 4 livres, 1,8 kg)	Temps de cuisson : 7–10 min par livre. 180° F (82°C) pour le gibier 170° F (76°C) pour la viande à chair pâle Niveau de puissance : moyen élevé (7)	Placez le poulet, la poitrine vers le bas, sur une grille. Couvrez de papier ciré. Retournez la viande au milieu de la cuisson. Cuisez jusqu'à ce que le jus coule et que la viande entourant l'os ne soit plus rose. Laissez reposer pendant 5–10 min.
<b>Morceaux de poulet</b> (jusqu'à 4 livres, 1,8 kg)	Temps de cuisson : 7–10 min par livre. 180° F (82°C) pour le gibier 170° F (76°C) pour la viande à chair pâle Niveau de puissance : moyen élevé (7)	Placez le poulet, les os vers le bas, sur un plat. La partie la plus épaisse doit se trouver vers l'intérieur du plat. Couvrez de papier ciré. Retournez la viande au milieu de la cuisson. Cuisez jusqu'à ce que le jus coule et que la viande entourant l'os ne soit plus rose. Laissez reposer pendant 5–10 min.

### Cuisson d'œufs au four micro-ondes

- Ne faites jamais cuire d'œufs dans leur coquille et ne faites jamais chauffer d'œufs durs dans leur coquille, sans quoi ils risqueraient d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour les empêcher d'éclater.
- Faites cuire les œufs à point. Ils seront trop durs s'ils sont trop cuits.



# Tableaux de cuisson

## Suggestions de puissance pour la cuisson

Les 10 niveaux de puissance proposés par le four micro-ondes vous permettent d'utiliser la puissance qui convient le mieux aux plats que vous préparez. Comme pour toute préparation au four micro-ondes, il est recommandé de suivre les instructions pour four micro-ondes indiquées sur l'emballage des aliments.

Le tableau ci-dessous suggère des niveaux de puissance pour différents types d'aliments que vous pouvez préparer au four micro-ondes.

Niveau de puissance	Puissance du four	Utiliser dans les cas suivants :
10 Élevé	100 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire bouillir de l'eau</li> <li>Cuire du bœuf haché</li> <li>Faire des bonbons</li> <li>Cuire des fruits et légumes frais</li> <li>Cuire du poisson et de la volaille</li> <li>Préchauffer un plat brunisseur</li> <li>Réchauffer des boissons</li> <li>Cuire des tranches de bacon</li> </ul>
9	90 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffer rapidement des tranches de viande</li> <li>Faire sauter des oignons, du céleri et des poivrons verts</li> </ul>
8	80 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffer toute sorte d'aliments</li> <li>Cuire des œufs brouillés</li> </ul>
7	70 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire du pain et des produits à base de céréales</li> <li>Cuire des plats à base de fromage et du veau</li> <li>Gâteaux, muffins, brownies et petits gâteaux</li> </ul>
6	60 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire des pâtes</li> </ul>
5	50 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire des viandes et des volailles entières</li> <li>Cuire des flans</li> <li>Cuire des côtes levées, des côtes de bœuf rôties et des rôtis de surlonge</li> </ul>
4	40 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire des morceaux de viande moins tendres</li> <li>Réchauffer des plats préparés congelés</li> </ul>
3	30 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Décongélation de viande, volaille et fruits de mer</li> <li>Cuire de petites quantités d'aliments</li> <li>Finir de cuire des casseroles, des ragoûts et certaines sauces.</li> </ul>
2	20 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ramollir le beurre et des fromages crémeux</li> <li>Chauffer de petites quantités d'aliments</li> </ul>
1	10 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ramollir de la glace</li> <li>Lever la pâte</li> </ul>

## Suggestions pour obtenir des résultats optimaux

Pour obtenir les meilleurs résultats possible avec votre four micro-ondes, lisez les suggestions suivantes :

### Température de stockage

Les aliments sortis du congélateur ou du réfrigérateur prennent plus longtemps à cuire que les mêmes aliments à température ambiante.

### • Taille

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros morceaux. Les morceaux de taille et de forme similaires cuisent de façon plus homogène lorsqu'ils sont cuits ensemble. Pour obtenir des résultats homogènes, réduisez les niveaux de puissance lorsque vous cuisez de gros morceaux.

### Onctuosité naturelle

Les aliments très moelleux cuisent de façon plus homogène, car l'énergie micro-ondes est très efficace à chauffer les molécules d'eau.

### • Mélange

Mélangez les aliments comme les casseroles et les légumes de l'extérieur vers l'intérieur pour répartir de façon homogène la chaleur. Les aliments cuiront ainsi plus vite. Vous n'avez pas besoin de remuer constamment.

### • Tourner les aliments

Retournez les aliments, tels que les côtelettes de porc, les rôtis et les choux-fleurs, au milieu de la cuisson. Ceci permet d'exposer à l'énergie micro-ondes tous les côtés de façon égale.

### • Positionnement des aliments

Placez les parties délicates des aliments, tels que les pointes d'asperges, vers le centre de la plaque tournante.

### • Répartition des aliments

Répartissez les aliments de formes différentes, tels que des morceaux de poulet ou du saumon, de sorte que les parties les plus épaisses ou les plus charnues se trouvent à l'extérieur de la plaque tournante.

### • Repos des aliments

Après avoir retiré les aliments du four micro-ondes, couvrez-les de papier aluminium ou d'un couvercle et laissez-les reposer jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Ceci permet aux aliments de finir de cuire au centre et d'éviter que les bords ne cuisent trop. La durée du repos dépend de la densité et de la surface des aliments.

### • Emballage dans des serviettes en papier ou du papier ciré

Les sandwichs et d'autres types d'aliments contenant du pain précuit doivent être enveloppés avant d'être placés dans le four micro-ondes pour éviter que les aliments ne sèchent pendant qu'ils chauffent.

## Tableaux de cuisson



### Suggestions de cuisson pour les fonctions pratiques

Catégorie	Quantité	Suggestions
Popcorn	3,0 oz. (85 g), 1,75 oz. (50 g), 3.5 oz. (100 g),	Cuisez un seul sachet de popcorn « pour micro-ondes uniquement » à la fois. Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous retirez le sachet de pop-corn chaud du four et lorsque vous l'ouvrez. Laissez le four micro-ondes refroidir pendant au moins 5 minutes avant de le réutiliser.
Baked Potato (Pommes de terre au four)	1, 2, 3 pommes de terre de 8, 16, 24 oz. (227, 454, 680 g).	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placez au centre de la plaque tournante. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant de le réutiliser. Servez-vous du bouton <b>START/+30sec</b> pour accroître le temps de réchauffage pour les pizzas à pâte épaisse.
Fresh Veggies (Légumes frais)	1, 2, 3 Parts de 4, 8, 16 oz. (113, 227, 454 g).	Placez les légumes frais dans un plat profond en céramique ou en plastique allant au four micro-ondes et ajoutez $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ tasse d'eau (selon la quantité et le type). Mettez un couvercle ou couvrez de film plastique aéré avant de lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, mélangez avant de laisser reposer. Utilisez le bouton <b>START/+30sec</b> pour augmenter le temps de cuisson lorsque vous cuisez des légumes denses, tels que des carottes ou des pousses de brocoli. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant de le réutiliser.



## Tableaux de cuisson

### Cuisson de légumes au four micro-ondes

- Lavez les légumes juste avant de les cuire. Vous avez rarement besoin d'ajouter de l'eau. Si vous cuisez des légumes denses comme des pommes de terre, des carottes et des légumes verts, ajoutez environ  $\frac{1}{4}$  de tasse d'eau.
- Les petits légumes (carottes en morceaux, petits pois, flageolets, etc.) cuisent plus rapidement que les gros légumes.
- Placez les légumes entiers, tels que les pommes de terre, les courges poivrées ou le maïs en épi, en cercle sur la plaque tournante avant la cuisson. Ils cuiront de façon plus homogène si vous les retournez en milieu de cuisson.
- Placez toujours les légumes comme des asperges et des brocolis, la pousse vers l'extérieur du plat et la pointe vers le centre.
- Lorsque vous cuisez des légumes coupés, posez toujours un couvercle sur le plat ou utilisez un film plastique aéré pouvant aller au four micro-ondes.
- Piquez en plusieurs endroits la peau des légumes entiers non épluchés, comme les pommes de terre, les courges, les aubergines, etc., afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour obtenir une cuisson encore plus homogène, mélangez ou repositionnez les légumes entiers en milieu de cuisson.
- En général, plus de plat est dense, plus il doit être laissé au repos. Par exemple, une pomme de terre au four doit être laissée au repos pendant 5 minutes avant d'être servie, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

### Cuisson de fruits de mer au four micro-ondes

Placez le poisson sur une grille allant au four micro-ondes dans un plat allant au four micro-ondes. Veillez à toujours cuire le poisson jusqu'à ce que vous puissiez le couper facilement avec une fourchette. Servez-vous d'un couvercle serré pour cuire le poisson à la vapeur. Un couvercle plus léger de papier ciré ou de serviettes en papier offrira moins de vapeur. Veillez également à ne pas trop cuire le poisson. Vérifiez son état de cuisson après une durée de cuisson minime avant de continuer à le cuire.

Fruits de mer	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
<b>Darnes</b> Jusqu'à 1½ livre (680 g).	Temps de cuisson : 7–11 min par livre. Niveau de puissance : moyen élevé (7)	Placez le poisson sur une grille, la partie charnue vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier ciré. Retournez et repositionnez en milieu de cuisson. Cuisez jusqu'à ce vous puissiez facilement couper le poisson avec une fourchette. Laissez reposer pendant 3–5 min.
<b>Filets de poisson</b> Jusqu'à 1½ livre (680 g).	Temps de cuisson : 4-8 min par livre. Niveau de puissance : moyen élevé (7)	Placez les filets dans un plat à four, les morceaux fins en dessous. Couvrez de papier ciré. S'ils mesurent plus de ½ pouce (1,3 cm) d'épaisseur, retournez et repositionnez en milieu de cuisson. Cuisez jusqu'à ce vous puissiez facilement couper le poisson avec une fourchette. Laissez reposer pendant 2–3 min.
<b>Crevettes</b> Jusqu'à 1½ livre (680 g).	Temps de cuisson : 4-6½ min par livre. Niveau de puissance : moyen élevé (7)	Placez les crevettes dans un plat à four sans faire de couches. Couvrez de papier ciré. Cuisez jusqu'à ce que le poisson soit ferme et opaque, mélangez 2 ou 3 fois. Laissez reposer pendant 5 min.





## Astuces pour la décongélation

- Lorsque vous utilisez la fonction **décongélation par poids**, assurez-vous de toujours entrer un poids valide.
- Utilisez les fonctions **décongélation par poids et temps de décongélation** uniquement pour les aliments crus. La décongélation donne de meilleurs résultats lorsque les aliments à décongeler font minimum 0°F (-17,7°C, sortis directement d'un vrai congélateur). Si les aliments ont été conservés dans un réfrigérateur-congélateur qui ne maintient pas une température de 5°F (-15°C) ou moins, indiquez toujours un poids moindre ou un temps de cuisson moindre pour éviter de cuire les aliments.
- Si les aliments congelés ont été sortis du congélateur pendant 20 minutes maximum, entrez un temps de cuisson ou un poids inférieur.
- Le temps de décongélation dépend également de la forme de l'emballage. Les emballages rectangulaires plats décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc d'aliments congelés.
- Séparez les morceaux au fur et à mesure qu'ils décongèlent. Les morceaux d'aliments séparés décongèlent mieux.
- Couvrez les parties qui commencent à chauffer à l'aide de petits morceaux de papier aluminium.
- Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier aluminium pour couvrir certains aliments, tels que des ailes de poulet, le bout des cuisses et les queues de poisson ; en revanche, le papier aluminium ne doit pas toucher les parois du four lors de la décongélation.

## Suggestions de décongélation des viandes

Pour obtenir de meilleurs résultats, lisez les suggestions suivantes lorsque vous décongelez des viandes.

Viande	Quantité normale	Suggestions
<b>Rôti de bœuf ou de porc</b>	2,5 à 6 livres. (40 à 96 oz., 1,1 à 2,7 kg)	Commencez par placer les aliments, le gras vers le bas. Après chaque étape, retournez les aliments et couvrez toute partie chaude de petites bandes de papier aluminium. Couvrez et laissez reposer pendant 15 à 30 minutes.
<b>Steaks, côtelettes ou poisson</b>	0,5 à 3 livres. (8 à 48 oz., 227 g à 1,4 kg)	Après chaque étape, repositionnez les aliments. Si certaines parties sont chaudes ou décongelées, couvrez-les de petits morceaux plats de papier aluminium. Retirez les morceaux qui sont presque décongelés. Couvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
<b>Viande hachée</b>	0,5 à 3 livres. (8 à 48 oz., 227 g à 1,4 kg)	Après chaque étape, retirez les morceaux qui sont presque décongelés. Couvrez de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
<b>Poulet entier</b>	(40 à 96 oz., 1,1 à 2,7 kg) 2,5 à 6 livres.	Retirez les abats avant de congeler de la volaille. Commencez à décongeler, la poitrine vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et couvrez toute partie chaude de petites bandes de papier aluminium. Après la deuxième étape, couvrez à nouveau toute partie chaude de petites bandes de papier aluminium. Couvrez et laissez reposer pendant 30 à 60 minutes dans le réfrigérateur.
<b>Morceaux de poulet</b>	0,5 à 3 livres. (8 à 48 oz., 227 g à 1,4 kg)	Après chaque étape, repositionnez les morceaux et retirez ceux qui sont presque décongelés. Laissez reposer pendant 10–20 minutes.



## Suggestions de nettoyage

Pour obtenir les meilleures performances et pour des raisons de sécurité, le four doit être propre à l'intérieur et à l'extérieur. Veillez spécialement à ce que des aliments et du gras ne s'accumulent pas à l'intérieur de la porte et sur le cadre du four.

**N'utilisez jamais de poudre ou d'éponges abrasives** pour nettoyer le four micro-ondes. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four micro-ondes à l'aide d'un chiffon doux et une solution détergente douce et tiède (pas chaude). Puis rincez et essuyez jusqu'à ce que le four soit entièrement sec.

Essuyez immédiatement les éclaboussures avec une serviette en papier mouillée, notamment après avoir préparé des aliments gras, tels que du poulet ou du bacon.

Nettoyez le four micro-ondes toutes les semaines, voire plus souvent si cela est nécessaire.

### Respectez ces instructions de nettoyage et d'entretien du four micro-ondes :

- L'intérieur du four doit toujours être propre. Des résidus d'aliments et des éclaboussures de liquides peuvent coller aux parois du four et le faire moins bien fonctionner.
  - Essuyez les taches immédiatement. Servez-vous d'un chiffon propre et humide, et d'un savon doux. **N'UTILISEZ PAS** de détergents ou de nettoyeurs abrasifs.
  - Pour ramollir des particules d'aliments cuits ou des liquides, chauffez deux tasses d'eau (ajoutez le jus d'un citron si vous souhaitez que le four sente bon) dans un verre gradué de quatre tasses, à puissance élevée pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau bouille. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant une ou deux minutes.
  - Retirez du four le plateau en verre de la plaque tournante lorsque vous nettoyez l'intérieur du four ou le plateau. Pour éviter de casser le plateau en verre, manipulez-le avec soin et ne le trempez pas dans l'eau juste après une cuisson. Nettoyez le plateau de la plaque tournante dans de l'eau savonneuse tiède ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'extérieur du four micro-ondes au savon et avec un chiffon humide propre. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux propre. Pour éviter d'endommager les pièces du four, ne laissez pas l'eau pénétrer dans les ventilations ou les ouvertures.
  - Nettoyez la fenêtre de la porte du four au savon doux et à l'eau. Veillez à utiliser un chiffon doux propre pour éviter de rayer la fenêtre.
  - Si de la condensation s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. De la condensation peut s'accumuler lorsque vous utilisez le four à forte humidité ; cela n'indique en aucun cas que le four fuit.
  - N'utilisez jamais le four sans avoir placé d'aliments à l'intérieur, sans quoi le magnétron ou le plateau en verre pourraient s'endommager. Vous pouvez laisser une tasse d'eau à l'intérieur du four lorsque vous ne l'utilisez pas pour éviter de l'endommager si quelqu'un allume le four par inadvertance.



## ***Avant d'appeler***

**Solutions à des problèmes courants**

### **Guide de dépannage**

En cas de problème que vous ne parvenez à résoudre, n'hésitez pas à appeler notre service téléphonique :

**Questions ou Service après-vente :**

**1-866-312-2117**

Avant d'appeler un réparateur de four micro-ondes, consultez la liste ci-dessous pour connaître les solutions faciles possibles à des problèmes courants.

#### **Ni l'écran ni le four micro-ondes ne fonctionnent -**

- Branchez correctement la fiche dans une prise électrique mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un interrupteur mural, veillez à ce que celui-ci soit allumé.
- Retirez la fiche de la prise, patientez 10 secondes, puis rebranchez le four micro-ondes.
- Réinitialisez le disjoncteur de la maison ou remplacez des fusibles qui ont sauté.
- Branchez un autre appareil dans la prise électrique. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demandez à un électricien qualifié de réparer la prise.
- Branchez le four micro-ondes dans une autre prise électrique.

#### **L'écran du four fonctionne mais pas le four -**

- Assurez-vous d'avoir bien fermé la porte du four.
- Vérifiez que le matériau d'emballage ou tout autre matériau n'est pas collé aux joints de la porte.
- Vérifiez que la porte du four n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur le bouton **STOP** et essayez de saisir à nouveau les instructions de cuisson.
- Branchez un autre appareil dans la prise électrique. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demandez à un électricien qualifié de réparer la prise.
- Branchez le four micro-ondes dans une autre prise électrique.

#### **Le four s'éteint avant la fin de la cuisson -**

- S'il y a une panne de courant, débranchez le four, patientez 10 secondes, puis rebranchez le four micro-ondes. S'il y a eu une panne de courant, l'heure indique **00:00**.
- Réglez l'horloge et réinitialisez les instructions de cuisson.
- Réinitialisez le disjoncteur de la maison ou remplacez des fusibles qui ont sauté.
- Appuyez deux fois sur le bouton **STOP** et essayez de saisir à nouveau les instructions de cuisson.
- Branchez un autre appareil dans la prise électrique. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demandez à un électricien qualifié de réparer la prise.
- Branchez le four micro-ondes dans une autre prise électrique.

#### **Les aliments cuisent trop lentement -**

- Assurez-vous que le four est branché sur un circuit de 20 A. La tension peut baisser si vous utilisez un autre appareil sur le même circuit. Si nécessaire, branchez le four micro-ondes sur son propre circuit.

#### **Vous voyez des étincelles ou un arc électrique -**

- Retirez de l'intérieur du four tout ustensile, plat ou attache métallique. Utilisez uniquement de petites bandes de papier aluminium, qui doivent se trouver à au moins 2,5 cm des parois intérieures du four.

#### **La plaque tournante fait du bruit ou ne tourne pas -**

- Nettoyez la plaque tournante, l'anneau roulant et le bas de l'intérieur du four.
- Assurez-vous que la plaque tournante et l'anneau roulant sont bien placés.

#### **Le four micro-ondes entraîne des perturbations radio ou télé -**

- Ceci se produit également avec d'autres petits appareils, tels que des sèche-cheveux. Éloignez le four micro-ondes des autres appareils, comme la télé ou la radio.

**Remarque : si le four doit fonctionner pendant plus de 30 minutes à 100 % de puissance, il diminue automatiquement à 80 % de puissance après 30 minutes pour éviter de trop cuire les aliments.**

# Garantie compacte de l'appareil



Votre appareil est couvert par une **garantie limitée d'un an**. Pendant un an à compter de la date d'origine d'achat, Electrolux paiera les frais (sauf stipulation contraire ci-dessous) de remplacement des pièces de cet appareil qui s'avèrent être défectueuses (pièce et main d'œuvre) à condition que cet appareil soit installé, utilisé et maintenu conformément aux instructions fournies.

## Exclusions La présente garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Les produits, dont les numéros de série d'origine, ont été retirés ou modifiés, ou qui ne peuvent être facilement reconnus.
2. Un produit ayant été transféré à un tiers par son propriétaire d'origine ou un produit qui est sorti des États-Unis ou du Canada.
3. Rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité.
4. Les produits achetés « tels quels » ne sont pas couverts par la présente garantie.
5. Perte d'aliments en raison de pannes de réfrigérateur ou de congélateur.
6. Produits utilisés dans un cadre commercial.
7. Interventions d'entretien ne concernant pas des pièces ou de la main-d'œuvre défectueuses, ou concernant des appareils n'étant pas utilisés dans un cadre ménager ordinaire ou n'étant pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Interventions d'entretien visant à modifier l'installation de votre appareil ou à vous indiquer comment utiliser votre appareil.
9. Frais entraînés pour rendre l'appareil accessible en cas d'entretien, tels que le retrait de bordures, placards, étagères, etc., qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est envoyé depuis l'usine.
10. Interventions d'entretien pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air, les filtres à eau, d'autres consommables, ou les poignées, les molettes ou d'autres pièces cosmétiques.
11. Frais supplémentaires, y compris, mais sans s'y limiter, les frais liés aux interventions d'entretien en dehors des heures ouvrées, le week-end ou pendant les vacances et jours fériés, les frais de péage, de billets de ferry ou de kilométrage pour les interventions d'entretien dans des régions reculées, notamment l'état de l'Alaska.
12. Dommages de la finition de l'appareil ou de la maison pendant l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les sols, les armoires, les murs, etc.
13. Dommages entraînés par : entretiens réalisés par une société de service non autorisée; utilisation de pièces autres que des pièces Electrolux authentiques ou des pièces obtenues de personnes autres que des sociétés de service autorisées; ou causes externes telles que l'abus, la mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, des accidents, des incendies ou des catastrophes naturelles.
14. Frais de main-d'œuvre après quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'origine d'achat entraînés par la réparation ou le remplacement du produit, comme fourni par la présente pour les petits appareils.

## AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ DES GARANTIES NON IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE RECOURS UNIQUE ET EXCLUSIF DU CLIENT DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME FOURNI DANS LA PRÉSENTE. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, NOTAMMENT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTABILITÉ À UN OBJECTIF PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, MAIS PAS MOINS D'UN AN. ELECTROLUX NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES, TELS QUE DES DOMMAGES DE PROPRIÉTÉ ET DES FRAIS ACCESSOIRES ENTRAÎNÉS PAR UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES, OU LES LIMITATIONS DE DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

### Si vous avez besoin d'un entretien

Conservez votre ticket de caisse, bordereau de paiement ou toute autre preuve d'achat appropriée pour déterminer la période de garantie si vous avez besoin d'un entretien. En cas d'intervention du service d'entretien, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les tickets. Pour obtenir un entretien dans le cadre de cette garantie, vous devez contacter Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie s'applique uniquement aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise personne à modifier ou à ajouter des conditions aux obligations de cette garantie. Les obligations d'entretien et de pièces dans le cadre de cette garantie doivent être réalisées par Electrolux ou une société de service autorisée. Les fonctions ou caractéristiques du produit décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

USA  
1.866.312.2117  
Electrolux Major Appliances  
North America  
P.O. Box 212378  
Augusta, GA 30907

 **Electrolux**

Canada  
1.800.668.4606  
Electrolux Canada Corp.  
5855 Terry Fox Way  
Mississauga, Ontario, Canada  
LSV 3E4