



Guide d'utilisation et d'entretien

Four à cuisson rapide encastré



 **Electrolux**

TINSEB470MRRO

2 Renseignements

À PRENDRE EN NOTE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Marque _____

Date d'achat _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

REMARQUE

Consultez la page relative aux caractéristiques plus loin dans ce guide pour connaître l'emplacement du numéro de série de votre produit.

DES QUESTIONS?

Pour rejoindre le service sans frais aux États-Unis et au Canada :

1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)

Pour obtenir de l'aide et des renseignements sur nos produits en ligne :

www.electrolux.com

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

- (a) Ne tentez pas de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte. Vous vous exposeriez de façon dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas compromettre ni altérer le dispositif de verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placez pas d'objets entre la façade du four et la porte. Ne laissez pas de résidus de saleté ou de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne faites pas fonctionner le four s'il est défectueux. Il est particulièrement important que la porte du four se referme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage aux pièces suivantes : (1) porte (pliée), (2) charnières et loquets (brisés ou lâches), (3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Le four ne devrait être ajusté ou réparé que par un technicien qualifié.

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS	2-3	CUISSON AUTOMATIQUE	19-32
À PRENDRE EN NOTE POUR		CUISSON RAPIDE	19
RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.....	2	TABLEAU DES CUISSONS DE BASE.....	20-23
DES QUESTIONS?.....	2	RECETTES (RECIPES).....	24-28
TABLE DES MATIÈRES.....	3	OPTIONS AUX MICRO-ONDES.....	29
IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ	4-5	POPCORN (MAÏS ÉCLATÉ).....	29
DÉBALLAGE ET INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	6	TABLEAU DE CUISSON DU MAÏS ÉCLATÉ.....	29
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	7	REHEAT / COOK	
CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR	8-12	(RÉCHAUFFAGE/CUISSON AU FOUR)	29
À PROPOS DE VOTRE FOUR.....	8	TABLEAU DES ALIMENTS À RÉCHAUFFER.....	30
À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES.....	8	TABLEAU DE CUISSON	30-31
À PROPOS DES ENFANTS.....	9	DEFROST (DÉCONGÉLATION).....	31
À PROPOS DES ALIMENTS.....	9	TABLEAU SUR LA DÉCONGÉLATION.....	32
À PROPOS DES USTENSILES ET		DÉCONGÉLATION MANUELLE.....	32
DES ACCESSOIRES DE COUVERTURE.....	10	AUTRES CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES	33-35
À PROPOS DE LA CUISSON RAPIDE ET		MODE DÉMONSTRATION.....	33
DE LA CUISSON PAR CONVECTION.....	12	AJUSTEMENT AUTOMATIQUE	
À PROPOS DE LA SÉCURITÉ	12	DU TEMPS DE CUISSON.....	33
NOMENCLATURE DES PIÈCES	13-14	TIMER.....	33
PARTIES DU FOUR.....	13	CUISSON MULTIPLES SÉQUENCES.....	33
AFFICHEUR INTERACTIF.....	14	HELP (AIDE).....	34
TABLEAU DE COMMANDE	14	ADD A MINUTE (AJOUTER UNE MINUTE)	35
AVANT L'UTILISATION	15	HELP (AFFICHEUR INTERACTIF).....	35
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	15	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	36
STOP/CLEAR (ARRÊT/ANNULATION)	15	À VÉRIFIER AVANT TOUTE	
CUISSON MANUELLE	16-18	DEMANDE DE SERVICE	37
CUISSON RAPIDE	16	SPÉCIFICATIONS	38
CUISSON PAR CONVECTION	17	GARANTIE	39
TEMPS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES.....	18		

4 Importantes mesures de sécurité

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez suivre certaines consignes de sécurité de base. En voici quelques-unes :

AVERTISSEMENT - Pour réduire le risque de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition à l'énergie micro-ondes excessive :

1. **VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Veuillez lire et suivre les « **PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE** » spécifiques de la page 2.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Il ne doit être connecté qu'à une prise correctement mise à la terre. Consultez la section « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » à la page 7.
4. Installez ou placez cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies seulement.
5. Certains produits, comme les oeufs en coquille, ainsi que certains contenants hermétiques, comme les pots en verre fermés, ne doivent pas être chauffés dans ce four au risque d'exploser.
6. Faites fonctionner cet appareil uniquement selon l'utilisation prévue décrite dans le présent guide. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à effet corrosif à l'intérieur de cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ni pour un usage en laboratoire.
7. Comme pour n'importe quel appareil électrique, une supervision attentive est nécessaire lorsque le four est utilisé par des enfants.
8. N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il a subi une chute.
9. Seul un technicien de service qualifié devrait réparer cet appareil. Communiquez avec le réparateur Electrolux le plus près de chez vous pour une vérification, une réparation ou un ajustement.
10. Ne couvrez pas ou n'obstruez aucune des ouvertures de l'appareil.
11. N'entrez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'une source d'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou d'autres endroits semblables.
12. N'immergez pas le cordon électrique ni la fiche dans l'eau.
13. Tenez le cordon électrique éloigné des sources de chaleur.
14. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
15. Consultez les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la page 36.
16. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - a. Ne faites pas trop cuire les aliments. Restez près de l'appareil lorsque vous y placez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible pour faciliter la cuisson.
 - b. Enlevez les attaches de métal torsadées des sacs de papier ou de plastique avant de placer ces derniers dans le four.
 - c. **Si les matériaux placés à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant à partir du fusible ou du panneau à disjoncteurs.**
 - d. N'utilisez pas la cavité du four à des fins d'entreposage. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisson ni d'aliments dans la cavité du four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
17. Des liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans qu'il n'y ait apparence d'ébullition. Le bouillonnement ou l'ébullition ne sont pas toujours visibles lorsque vous retirez le contenant du four à micro-ondes. **LES LIQUIDES TRÈS CHAUDS PEUVENT DÉBORDER SOUDAINEMENT LORSQUE VOUS INSÉREZ UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE.** Pour réduire les risques de blessures :
 - a. Ne faites pas chauffer les liquides plus qu'il ne le faut.
 - b. Brassez les liquides avant la cuisson et à la mi-cuisson.
 - c. N'utilisez pas de contenants à parois droites et à ouverture étroite. Utilisez plutôt un contenant dont l'ouverture est large.
 - d. Après avoir fait chauffer le liquide, laissez le contenant reposer dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.
 - e. Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.

Importantes mesures de sécurité **5**

18. Si l'éclairage du four ne fonctionne pas, communiquez avec un RÉPARATEUR ELECTROLUX AUTORISÉ.
19. Ne faites fonctionner aucun appareil de chauffage ou de cuisson sous cet appareil, à l'exception d'un four électrique à encastrer installé correctement, tel que mentionné à la page 6.
20. N'installez l'appareil à proximité ou au-dessus d'aucune partie d'un appareil de chauffage ou de cuisson, à l'exception d'un four électrique encastré installé correctement, tel que mentionné à la page 6.
21. N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
22. N'entreposez aucun objet directement sur le dessus de l'appareil lorsque ce dernier fonctionne.

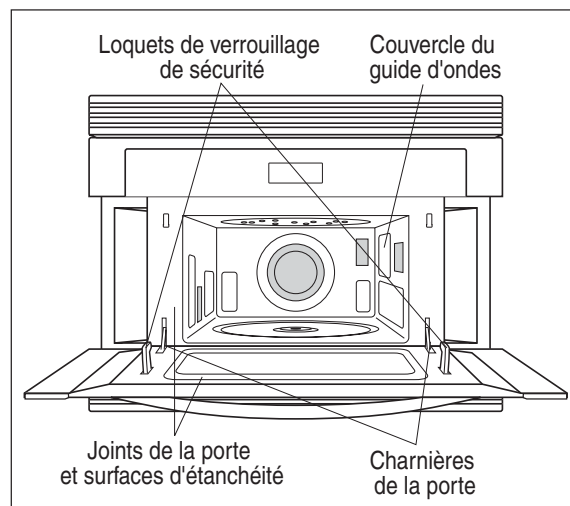
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

6 Déballage et instructions d'installation

DÉBALLAGE ET INSPECTION DE VOTRE FOUR

1. Retirez tout le matériel d'emballage de la cavité du four. **N'enlevez pas le couvercle du guide d'ondes**, qui se trouve sur la paroi droite de la cavité. Veuillez lire et conserver ce guide d'utilisation et d'entretien, ainsi que le livre de recettes fourni avec ce four à micro-ondes à convection à cuisson rapide.
2. Retirez l'autocollant des caractéristiques de l'extérieur de la porte, s'il y a lieu.

Vérifiez que le four ne présente aucun dommage, par exemple porte mal alignée ou pliée, joints de porte ou surfaces d'étanchéité endommagés, loquets ou charnières de porte brisés ou lâches et bosselages à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. S'il y a présence de dommages, n'utilisez pas le four et communiquez avec votre fournisseur ou un RÉPARATEUR ELECTROLUX AUTORISÉ.



LE CHOIX DE L'EMPLACEMENT DE VOTRE FOUR

Vous utiliserez votre four fréquemment, alors installez-le de façon à ce qu'il soit facile à utiliser. Le four doit être installé sur un comptoir dont la surface est à au moins 91,4 cm (36 po) du plancher. Laissez une distance d'au moins 5,08 cm (2 po) sur les côtés, sur le dessus et à l'arrière du four pour permettre la circulation de l'air. Assurez-vous de placer le four de façon à ce que l'arrière ne puisse être touché par mégarde.

Vous pouvez encastrer votre four dans une armoire ou dans un mur, seul ou au-dessus du four électrique encastré E30EW75DSS1.

Remarque pour les ensembles encastrés :

Consultez l'illustration 1 pour connaître l'emplacement adéquat lors d'un encastrement au-dessus du four électrique spécifié. Suivez attentivement les instructions d'installation du four encastré. Assurez-vous qu'il y a un dégagement d'au moins 7,62 cm (3 po) entre le four encastré et le four à cuisson rapide.

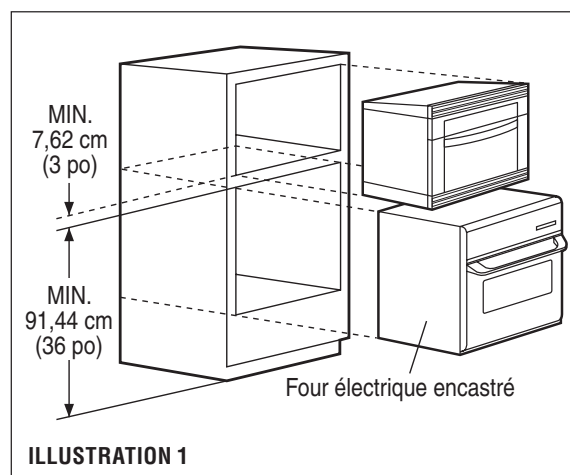


ILLUSTRATION 1

Instructions de mise à la terre 7

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est muni d'un cordon d'alimentation comportant un fil et une fiche de mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre conformément au Code national de l'électricité et aux codes et ordonnances locaux. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant électrique de s'échapper par le fil de mise à la terre.

AVERTISSEMENT – Une utilisation inadéquate de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique.

INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES

L'installation électrique est de 240 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 A, avec alimentation électrique protégée. Il est recommandé d'utiliser un circuit distinct, qui alimente votre appareil seulement. Le circuit de 240 volts est absolument nécessaire pour une performance de cuisson optimale.

Le four est muni d'une fiche de mise à la terre à trois broches. Il doit être branché dans une prise murale installée et mise à la terre correctement.

RALLONGE

Lorsque nécessaire, utilisez une rallonge à trois fils munie d'une fiche de mise à la terre à trois broches uniquement, ainsi qu'une prise à 3 alvéoles compatible avec la fiche du four à cuisson rapide. La rallonge doit pouvoir supporter une alimentation CA de 240 volts, 15 A ou plus.

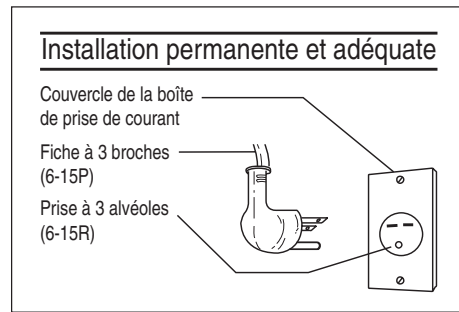
Faites attention de ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation du comptoir ou de la table, pour éviter qu'il ne soit tiré par un enfant ou qu'il fasse trébucher quelqu'un accidentellement.

REMARQUES :

1. Si vous avez des questions à propos de la mise à la terre ou de l'alimentation électrique, communiquez avec un électricien ou un réparateur qualifiés.
2. Ni Electrolux, ni le fournisseur ne pourront être tenus responsables des dommages au four ou des blessures entraînés suite au non-respect des procédures de branchement électrique adéquates.

BROUILLAGES RADIOÉLECTRIQUES

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



8 Ce que vous devez savoir

À PROPOS DE VOTRE FOUR

Ce guide d'utilisation et d'entretien est important : Lisez-le attentivement et conservez-le pour pouvoir vous y référer.

Le livre de recettes du four à micro-ondes à convection à cuisson rapide Electrolux est un outil précieux. Consultez-le fréquemment pour connaître les principes, les techniques, les conseils et les recettes de cuisine qu'on y donne.

N'UTILISEZ JAMAIS le four sans le plateau tournant et le support. Ne retournez pas le plateau tournant de façon à pouvoir placer des plats larges dans le four. Le plateau tournant tourne à la fois vers la gauche et vers la droite.

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

Si vous utilisez le four à une puissance inférieure à 100 %, il est possible que vous entendiez les oscillations du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four soit chaud au toucher lors de la cuisson et du réchauffage.

La condensation est normale lors de la cuisson aux micro-ondes. L'humidité de la pièce et l'eau contenue dans les aliments aura une influence sur la quantité d'eau qui se condensera dans le four. En général, les aliments couverts

entraînent moins de condensation que les aliments qui ne le sont pas. Les événements situés à l'arrière du four ne doivent pas être obstrués.

Après l'utilisation, le ventilateur de refroidissement se met en marche pour refroidir la cavité du four. L'afficheur affichera « NOW COOLING » et vous entendrez le bruit du ventilateur.

Contrairement aux fours à micro-ondes traditionnels, votre four peut devenir très chaud lors de la cuisson. Soyez prudent.

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

La puissance des micro-ondes de votre four est évaluée à 1 000 watts lorsque vous utilisez la procédure de vérification de la CEI. Lorsque vous faites des recettes conçues pour un micro-ondes traditionnel ou que vous suivez les directives inscrites sur un emballage, vérifiez la cuisson de vos aliments une ou deux minutes avant le temps minimal prescrit et ajustez le temps en conséquence.

À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- Disposez les aliments soigneusement. Placez les parties plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Faites cuire les aliments selon la durée minimale indiquée et ajoutez du temps au besoin. Les aliments qui ont beaucoup trop chauffé peuvent provoquer de la fumée ou s'enflammer.
- Couvrez les aliments lors de la cuisson. Consultez la recette ou le livre de recettes pour obtenir des suggestions : Papier essuie-tout, papier ciré, emballage plastique allant aux micro-ondes ou couvercle. Le fait de couvrir permet de prévenir les éclaboussures et de cuire les aliments de façon uniforme.
- Couvrez les pièces de viande ou de volaille minces de petits morceaux de papier d'aluminium lisses pour éviter qu'elles ne surcuissent avant que les parties plus épaisses soient bien cuites.
- Brassez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments comme le poulet et les hamburgers une fois pendant la cuisson aux micro-ondes. Les aliments plus gros, comme les rôtis, doivent être retournés au moins une fois.
- Redisposez les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson, à la fois du haut vers le bas et du centre du plat vers l'extérieur.
- Ajoutez le temps restant. Retirez les aliments du four et brassez, si possible. Couvrez pendant le temps restant de façon à terminer la cuisson des aliments sans les faire trop cuire.
- Vérifiez si vous avez obtenu la cuisson désirée. Surveillez les indices indiquant que la température de cuisson a été atteinte.

Voici quelques indications d'une bonne cuisson :

- La vapeur se dégage de toute la surface des aliments, pas seulement des côtés.
- Le dessous du plat, au centre, est très chaud au toucher.
- Les différentes parties de la volaille se détachent facilement.
- La viande et la volaille ne sont pas rosées.
- Le poisson est opaque et se détache facilement à la fourchette.

À PROPOS DES ENFANTS

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

L'enfant doit être en mesure d'atteindre le four sans difficulté; sinon, il/elle doit monter sur un tabouret solide.

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

Vous devez enseigner toutes les mesures de sécurité aux enfants : Utiliser des maniques, retirer les couvercles

soigneusement, porter une attention spéciale aux emballages qui servent à rendre les aliments croustillants car ils peuvent être très chauds.

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

Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet. Consultez la page 34 pour en savoir plus sur la caractéristique de verrouillage pour enfants.

À PROPOS DES ALIMENTS

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Oeufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> Percer le jaune d'oeuf avant la cuisson pour éviter qu'il « explose ». Percer la pelure des patates, des pommes, des courges et des saucisses pour permettre à la vapeur de s'échapper. 	<ul style="list-style-type: none"> Faire cuire les oeufs dans leur coquille. Réchauffer des oeufs en coquille. Faire sécher des noix et des graines dans leur écaille.
Maïs éclaté	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser du maïs éclaté emballé spécialement pour la cuisson aux micro-ondes. Écouter le bruit du maïs lorsqu'il éclate jusqu'à ce que la fréquence de ce bruit ralentisse pendant 1 ou 2 secondes ou utiliser la touche « POPCORN » (maïs éclaté). Utiliser le plat croustilleur réversible NordicWare® (côté grill) fait de polyester thermodurci lourd pour faire éclater du maïs emballé pour cuisson aux micro-ondes. 	<ul style="list-style-type: none"> Faire éclater le maïs dans des sacs bruns réguliers ou des bols en verre. Augmenter le temps maximal inscrit sur l'emballage du maïs éclaté.
Nourriture pour bébé	<ul style="list-style-type: none"> Transférer la nourriture pour bébé dans un petit plat et chauffer avec soin, en brassant souvent. Vérifier la température avant de servir. Placer les tétines sur les bouteilles après avoir fait chauffer ces dernières et bien agiter. Faire un test sur le poignet avant de servir. 	<ul style="list-style-type: none"> Faire chauffer des bouteilles jetables. Faire chauffer les bouteilles lorsque les tétines sont en place. Faire chauffer de la nourriture pour bébé dans le contenant d'origine.
Général	<ul style="list-style-type: none"> Couper les aliments farcis après les avoir fait chauffer pour permettre à la vapeur de s'échapper et ainsi éviter les brûlures. Bien brasser les liquides avant et après les avoir fait chauffer pour éviter les « éruptions ». Utiliser des bols profonds lors de la cuisson de liquides ou de céréales pour prévenir les renversements. 	<ul style="list-style-type: none"> Chauffer ou cuire des aliments dans des pots de verre fermés ou dans des contenants hermétiquement fermés. Mettre en conserve dans le four à micro-ondes; certaines bactéries dangereuses pourraient ne pas être éliminées. Frir à grande friture. Sécher du bois, des gourdes, des herbes ou du papier mouillé.

10 Ce que vous devez savoir

À PROPOS DES USTENSILES ET DES ACCESSOIRES DE COUVERTURE

Il n'est pas nécessaire d'acheter de nouveaux ustensiles de cuisine. De nombreux instruments se trouvant déjà dans votre cuisine peuvent être utilisés avec votre four à micro-ondes à convection à cuisson rapide. Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles et les accessoires de couverture appropriés pour chaque mode de cuisson.

USTENSILES ET ACCESSOIRES DE COUVERTURE	MICRO-ONDES SEULEMENT	GRIL ET CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION	RÔTISSAGE
Papier d'aluminium	OUI - De petits morceaux de papier d'aluminium lisses peuvent être utilisés pour couvrir les aliments et ainsi les empêcher de cuire ou de dégeler trop rapidement. Les feuilles d'aluminium doivent être placées à 2,54 cm (1 po) des parois du four.	OUI - Pour couvrir	OUI - Pour couvrir
Contenants en aluminium	NON	OUI - Gril/cuisson au four. Ne pas couvrir.	NON
Plat à brunir	OUI - Ne pas dépasser le temps de préchauffage recommandé. Suivre les directives du fabricant.	NON	NON
Vitrocéramique (Pyroceram®)	OUI - Excellent	OUI - Excellent	OUI - Excellent
Verre, non résistant à la chaleur	NON	NON	NON
Couvercles en verre	OUI	OUI - Gril/cuisson au four. Ne pas couvrir.	NON
Couvercles, métal	NON	OUI - Gril/cuisson au four. Ne pas couvrir.	NON
Ustensiles en métal	NON	OUI	OUI - Ne pas utiliser de couvercle en métal.
Métal, divers : plats avec garniture, vis, bandes, poignées en métal. Attaches torsadées en métal	NON	NON	NON
Sacs pour cuisson au four	OUI - Excellent pour les grosses pièces de viande ou les aliments qui doivent être attendris. NE PAS utiliser d'attaches torsadées en métal.	OUI - Gril/cuisson au four. Ne pas couvrir.	OUI - Ne pas utiliser d'attaches torsadées en métal.
Assiettes de carton	OUI - Pour réchauffer	NON	NON
Carton de cuisson	OUI	OUI - Pour des températures allant jusqu'à 400 °F. Ne pas utiliser avec le réglage « Grill ».	OUI - Pour des températures allant jusqu'à 400 °F.
Contenants en plastique allant aux micro-ondes	OUI - Utiliser pour réchauffer et décongeler. Certains plastiques allant aux micro-ondes ne conviennent pas pour cuire des aliments à teneur élevée en gras et en sucre. Suivre les directives du fabricant.	NON	NON
Plastique thermodurcissable	OUI	OUI - Résistent à des températures allant jusqu'à 425 °F. Ne pas utiliser avec le réglage « Grill ».	OUI

USTENSILES ET ACCESSOIRES DE COUVERTURE	MICRO-ONDES SEULEMENT	GRIL ET CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION	RÔTISSAGE
Emballages de plastique	OUI - Utiliser les marques spécialement indiquées pour la cuisson aux micro-ondes. L'emballage de plastique ne doit pas toucher aux aliments. Aérer de façon à permettre à la vapeur de s'échapper.	NON	NON
Poterie, porcelaine, grès	OUI - Consulter les recommandations du fabricant afin de s'assurer d'utiliser le four à micro-ondes en toute sécurité.	OUI	OUI - Doit convenir pour la cuisson traditionnelle et la cuisson au four à micro-ondes.
Mousse de polystyrène	OUI - Pour réchauffer	NON	NON
Papier ciré	OUI - Idéal pour cuire et réchauffer.	NON	NON
Osier, bois, paille	OUI - Peuvent être utilisés pour de courtes périodes de temps. Ne pas utiliser avec des aliments à teneur élevée en gras ou en sucre. Pourrait carboniser.	NON	NON

VÉRIFICATION DES PLATS Si vous désirez vérifier si un plat peut être utilisé au four à micro-ondes, placez le plat vide dans le four à micro-ondes et faites fonctionner ce dernier pendant 30 secondes à puissance élevée (HIGH). Si le plat devient très chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson aux micro-ondes.

CUISSON AUTOMATIQUE Utilisez les contenants recommandés dans le tableau de cuisson de ce guide, le livre de recettes et l'afficheur.

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

Electrolux n'est responsable d'aucun dommage au four causé par des accessoires.

ATTENTION Lorsque vous utilisez la fonction de rôtissage (ROAST) ou lors de la cuisson automatique, certains ustensiles de cuisson en métal peuvent entraîner la formation d'arcs s'ils entrent en contact avec le plateau tournant, les parois du four ou les grilles. Un arc est une décharge électrique qui se produit lorsque les micro-ondes entrent en contact avec du métal.

S'il y a formation d'un arc électrique, placez un plat résistant à la chaleur, par exemple une assiette à tarte pyrex ou un plat en verre culinaire, entre le récipient et le plateau tournant ou la grille. Si l'arc ne disparaît pas, n'utilisez plus ce récipient.

12 Ce que vous devez savoir

À PROPOS DE LA CUISSON RAPIDE ET DE LA CUISSON PAR CONVECTION

- L'armoire contenant le four, la cavité, la porte, les accessoires et les plats deviendront chauds. Pour **PRÉVENIR LES BRÛLURES**, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez la nourriture ou le plateau tournant du four.
- Lors du préchauffage, le plateau tournant peut être laissé dans le four ou enlevé. Si vous utilisez la grille élevée pour une cuisson à deux grilles dans un four préchauffé, il est plus facile de retirer le plateau tournant pour le préchauffage. Placez la grille élevée et les aliments sur le plateau tournant. Une fois le préchauffage terminé, ouvrez la porte du four et placez le plateau tournant, la grille élevée et les aliments à cuire à l'intérieur.
- Ne couvrez pas le plateau tournant, la grille élevée ni la grille basse de papier d'aluminium. Celui-ci fera interférence au débit d'air qui sert à cuire les aliments.
- Les plaques à pizza rondes constituent d'excellents ustensiles de cuisson pour de nombreux aliments. Choisissez des plaques qui n'ont pas de poignées en saillie.
- L'utilisation d'une grille basse préchauffée peut donner une apparence de grillade aux steaks et aux hot-dogs.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

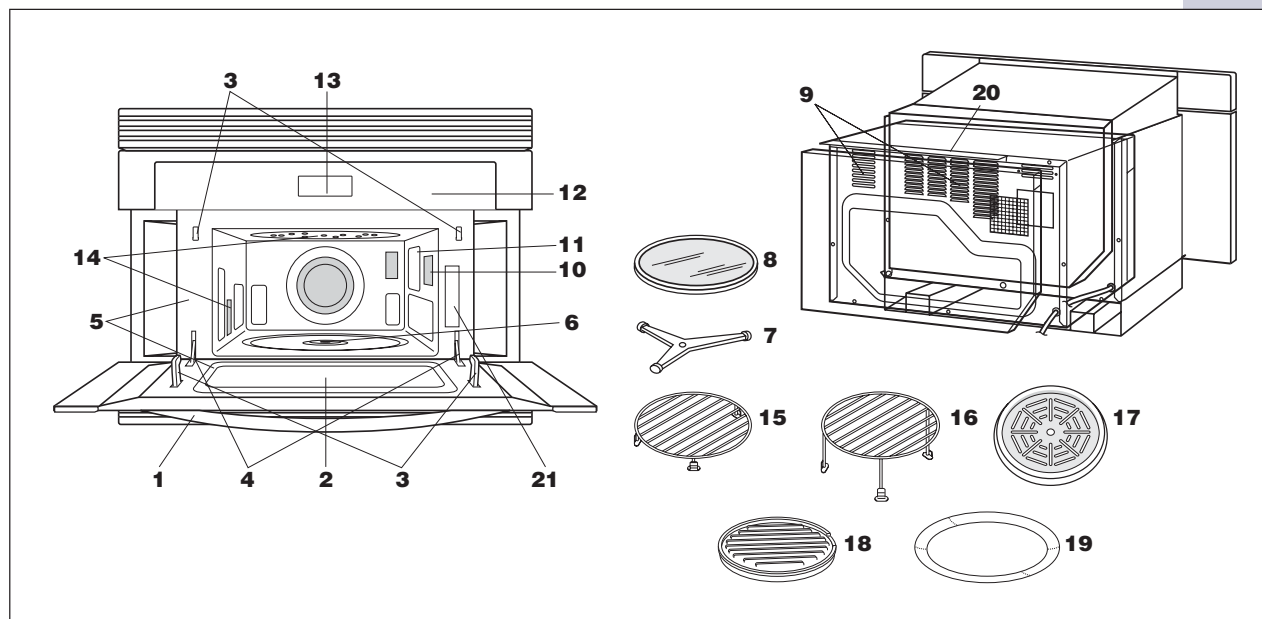
- Vérifiez les aliments pour vous assurer qu'ils sont cuits conformément aux températures recommandées par le département de l'Agriculture des États-Unis.
- Évitez les brûlures par la vapeur en dirigeant cette dernière loin de votre visage et de vos mains. Soulevez doucement le coin le plus éloigné du couvercle d'un plat et ouvrez les sacs de maïs éclaté et de cuisson au four en les éloignant de votre visage.
- Restez près du four lorsque celui-ci est en marche et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter que les aliments soient trop cuits.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** la cavité du four pour entreposer des livres de recettes ou d'autres articles.
- Choisissez, entreposez et manipulez les aliments avec soin afin d'en préserver la qualité et de minimiser la propagation de bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus de nourriture peuvent entraîner l'apparition d'arcs et/ou provoquer des incendies.
- Lorsque vous retirez des aliments du four, faites attention à ce que l'ustensile, vos vêtements ou des accessoires ne touchent aux loquets de verrouillage de sécurité.
- L'aluminium utilisé pour couvrir les aliments doit être placé à au moins 2,54 cm (1 po) des parois latérales, de la paroi supérieure et de la porte.

TEMP.	ALIMENTS
160 °F	Porc frais, viande hachée, volaille blanche désossée, poisson, fruits de mer, plats contenant des oeufs, mets surgelés.
165 °F	Restes, mets prêts à réchauffer, charcuteries et aliments « frais » à emporter.
170 °F	Viande blanche de la volaille.
180 °F	Viande brune de la volaille.

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

- Servez-vous toujours de maniques pour prévenir les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui sont en contact avec des aliments chauds. Le transfert de chaleur entre l'aliment et l'ustensile peut être suffisant pour causer des brûlures à la peau.

PARTIES DU FOUR



1 Poignée de la porte

Pour ouvrir la porte, tirez la poignée vers l'avant, vers le bas. Ne déplacez jamais le four en le tenant par la poignée de la porte.

2 Porte du four et fenêtre transparente

3 Loquets de verrouillage de sécurité

Le four ne fonctionne pas tant que la porte n'est pas fermée de façon sécuritaire.

4 Charnières de la porte

5 Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

6 Arbre moteur du plateau tournant

7 Support amovible du plateau tournant

Placez soigneusement le plateau tournant au centre du four.

Après la cuisson, nettoyez toujours le support du plateau tournant, particulièrement autour des roulettes. Ces dernières doivent être exemptes d'éclaboussures et de graisse. Les éclaboussures et la graisse accumulées pourraient surchauffer et provoquer des arcs et de la fumée, voire même s'enflammer.

8 Plateau tournant amovible

Placez le plateau tournant correctement sur le support du plateau. Le plateau tournera vers la gauche ou vers la droite.

Retirez-le pour le nettoyer seulement.

9 Ouvertures de ventilation

10 Dispositif d'éclairage du four

L'éclairage fonctionne lorsque le four est en marche ou que la porte est ouverte.

11 Couvercle du guide d'ondes : NE L'ENLEVEZ PAS.

12 Panneau tactile en verre

13 Afficheur du temps : 99 minutes, 99 secondes

14 Ouvertures pour l'air de convection

15 Grille basse amovible

16 Grille élevée amovible

17 Pare-éclaboussures

18 Plat croustilleur

19 Plaque à pizza

20 Couvercle de ventilation : NE L'ENLEVEZ PAS.

21 Plaque signalétique

14 Nomenclature des pièces

AFFICHEUR INTERACTIF

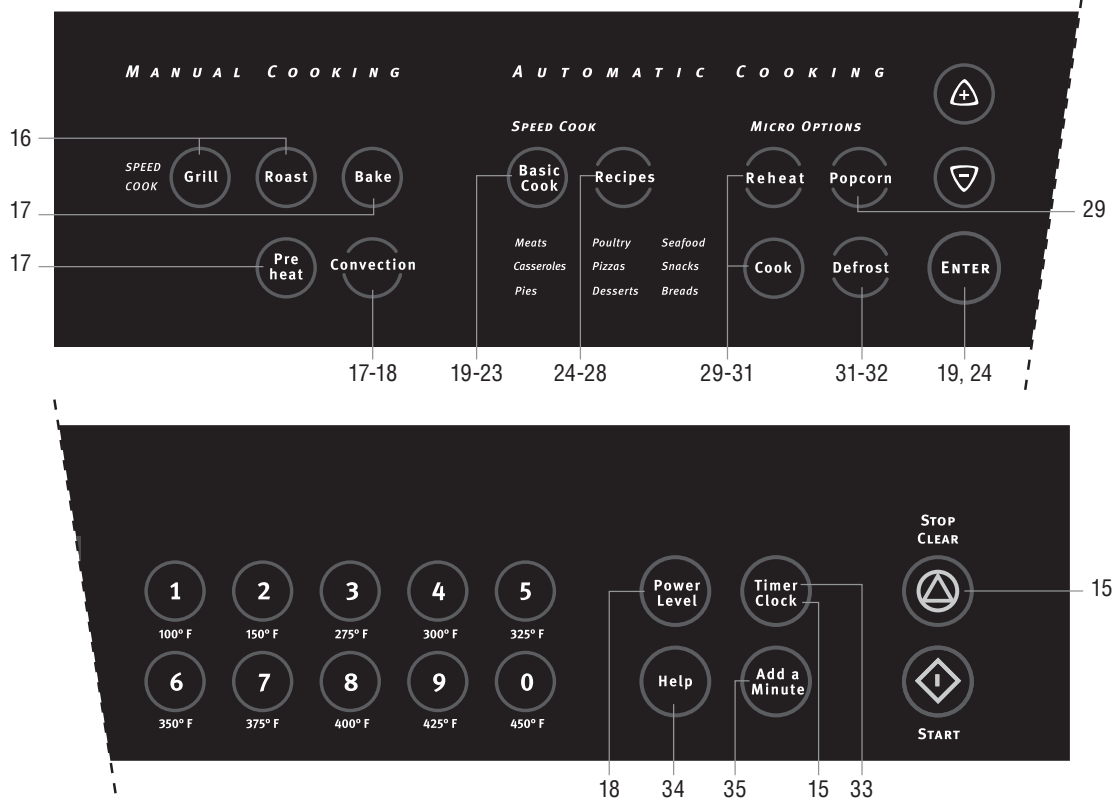
L'afficheur interactif indique les étapes de fonctionnement et affiche des conseils de cuisson. Lorsque HELP (aide) clignote, appuyez sur « HELP » pour lire le conseil spécifique qui servira à vous aider.




Speed Grill Convection Micro Cook

Chaque indicateur vous indique quelle fonction est en marche.

TABLEAU DE COMMANDE










Le nombre inscrit à côté du tableau de commande indique les pages auxquelles vous pouvez retrouver une description des caractéristiques ainsi que des renseignements sur leur utilisation.

- Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de lire et de comprendre toutes les instructions contenues dans ce guide.
- Avant de vous servir du four, suivez les procédures suivantes :
 1. Branchez le four. Fermez la porte. L'afficheur du four indiquera « **WELCOME** » (bienvenue).
 2. Appuyez sur la touche « **STOP/CLEAR** » (arrêt/annulation).  s'affichera.
 3. Réglez l'horloge. Consultez la figure ci-dessous.
 4. Suivez les instructions données à la page 34 pour l'utilisation du « Cycle Fraîcheur ».

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- Vous désirez régler l'heure du jour à 12:30.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « Clock » (horloge) et sur la touche 2.	 
2. Entrez l'heure exacte en pressant les touches numérotées dans l'ordre.	   
3. Appuyez de nouveau sur « Clock » (horloge).	

Il s'agit d'une horloge de 12 heures. Si vous entrez une heure du jour incorrecte, « **ERROR** » (erreur) s'affichera. Appuyez sur « **STOP/CLEAR** » (arrêt/annulation) et réglez l'horloge à nouveau.

- Si le courant électrique qui alimente votre four est interrompu, « **WELCOME** » (bienvenue) clignote sur l'afficheur après que le courant a été rétabli. Si cette situation se produit lors de la cuisson, le programme est effacé. L'heure du jour s'efface aussi. Vous n'avez qu'à appuyer sur « **STOP/CLEAR** » (arrêt/annulation) et régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

STOP/CLEAR (ARRÊT/ANNULATION)

Appuyez sur « **STOP/CLEAR** » (arrêt/annulation) pour accomplir les fonctions suivantes :

1. Effacer si vous avez commis une erreur lors de la programmation.
2. Annuler la minuterie.
3. Arrêter le four temporairement durant la cuisson.
4. Revenir à l'heure du jour sur l'afficheur.
5. Annuler un programme en cours de cuisson (appuyez 2 fois).

16 Cuisson manuelle

CUISSON RAPIDE





Votre four comporte 3 modes de cuisson rapide spéciaux.

Attention : L'armoire contenant le four, la cavité, la porte, le plateau tournant, le support du plateau, la grille et les plats deviennent chauds. Pour PRÉVENIR LES BRÛLURES, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez des aliments ou le plateau tournant du four.

1. GRILL (GRIL)

Utilisez le réglage de cuisson au gril « **Grill** » pour faire cuire des steaks, des côtelettes, des morceaux de poulet et d'autres aliments que vous feriez normalement griller, mais qui ne sont pas mentionnés dans la section sur les cuissons de base des pages 20 à 23. « **Grill** » est un réglage préprogrammé qui permet d'effectuer une cuisson rapide grâce à une température élevée et à une vitesse de circulation de l'air chaud maximale. Vous n'avez qu'à entrer le temps de cuisson réel; le four vous avertit lorsqu'il atteint une température de 450 °F. La température du four ne peut être modifiée.

- Vous désirez faire griller un steak pendant 15 minutes.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « Grill » (gril).	
2. Entrez le temps de cuisson.	
3. Appuyez sur « START » (mise en marche). Le préchauffage débute. Il n'y a pas de nourriture dans le four.	
Lorsque le four atteint la température programmée, un signal se fait entendre une fois*.	
4. Ouvrez la porte. Placez la nourriture dans le four. Fermez la porte. Appuyez sur « START » (mise en marche).	

* Tant que la porte du four n'est pas ouverte, le four maintient automatiquement la température de préchauffage, et ce pendant 30 minutes. Une fois cette période de temps écoulée, un signal sonore se fait entendre et le four s'arrête.




REMARQUE :

1. Vous pouvez faire griller des aliments sans préchauffer le four. Pour programmer la cuisson au gril sans préchauffage, appuyez sur « **Grill** » deux fois à l'étape 1.
2. Les aliments cuisent rapidement lorsque vous utilisez le réglage « **Grill** » (gril). Vérifiez souvent la cuisson pour vous assurer d'obtenir les résultats escomptés.
3. Vous pouvez utiliser la grille élevée ou la grille basse. La grille élevée permet de faire griller les aliments plus rapidement. Placez le pare-éclaboussures sur le plateau tournant, peu importe la grille que vous utilisez.

2. ROAST (RÔTISSAGE)

Utilisez le réglage de rôtissage « **Roast** » pour faire cuire la volaille, la viande, le poisson et d'autres aliments que vous feriez normalement rôtir et qui ne sont pas mentionnés dans la section sur les cuissons de base des pages 20 à 23. « **Roast** » est un réglage préprogrammé qui permet de faire rôtir des aliments grâce à une vitesse de circulation rapide de l'air chaud, à 300 °F, et à une amplification de la puissance des micro-ondes. Le temps de cuisson est réduit de 33 % à 50 % comparativement aux fours traditionnels. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Placez la grille basse par-dessus le pare-éclaboussures pour permettre à tous les côtés de cuire en perdant le moins d'eau possible. Ne placez pas de plaque sur la grille basse.

- Vous désirez faire rôtir 3 livres de rôti de côte de boeuf pendant 20 minutes.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « Roast ».	
2. Entrez le temps de cuisson.	
3. Appuyez sur « START » (mise en marche).	

REMARQUE :


1. La température peut être modifiée; toutefois, la puissance des micro-ondes ne peut être changée.
Pour modifier la température, appuyez sur « **Roast** » deux fois à l'étape 1. Lorsque l'afficheur indique « **SELECT COOKING TEMP** » (sélectionnez la température de cuisson), entrez la température voulue à l'aide de la touche correspondante.
2. Si vous faites rôtir de la nourriture pour la première fois, entrez la moitié du temps de rôtissage habituel et vérifiez bien la cuisson. Si le temps de cuisson doit être prolongé, ajoutez du temps et continuez à vérifier fréquemment jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée.
3. Lorsque vous utilisez le réglage de rôtissage « **Roast** », certains ustensiles de cuisson en métal peuvent entraîner la formation d'arcs s'ils entrent en contact avec le plateau tournant, les parois du four ou les grilles. Un arc est une décharge électrique qui se produit lorsque les micro-ondes entrent en contact avec du métal.
S'il y a formation d'un arc électrique, placez un plat résistant à la chaleur, par exemple une assiette à tarte pyrex ou un plat en verre culinaire, entre le récipient et le plateau tournant ou la grille. S'il y a toujours formation d'un arc, n'utilisez plus ce récipient.

3. BAKE (CUISSON)

Utilisez le réglage de cuisson au four « **Bake** » pour faire cuire des gâteaux, du pain et d'autres aliments que vous feriez normalement cuire plus de 20 minutes dans un four traditionnel et qui ne sont pas mentionnés dans la section sur les cuissons de base des pages 20 à 23. « **Bake** » est un réglage préprogrammé qui permet de faire cuire des aliments facilement grâce à une vitesse de circulation rapide de l'air chaud, à 325 °F.

Le temps de cuisson est réduit de 25 % à 33 % comparativement au four traditionnel. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Utilisez la grille basse.

- Vous désirez faire cuire un gâteau au four pendant 25 minutes.

PROCÉDURE	
Appuyez sur « Bake » (cuisson).	





CUISSON PAR CONVECTION



Utilisez le réglage de cuisson par convection « **Convection** » lorsque vous désirez faire cuire de la nourriture de façon traditionnelle en ce qui concerne la durée et la température.

Lors de la cuisson par convection, l'air chaud circule dans la cavité du four pour faire brunir et croustiller les aliments de façon uniforme. Ce four peut être programmé à 10 températures différentes, jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

LA CUISSON PAR CONVECTION

- Vous désirez faire cuire de la nourriture à 350 °F pendant 20 minutes.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « Convection ».	
2. Appuyez sur la touche correspondant à la température désirée.	
3. Entrez le temps de cuisson.	
4. Appuyez sur « START » (mise en marche).	

2. Entrez le temps de cuisson.	
3. Appuyez sur « START » (mise en marche).	






REMARQUE :

1. La température peut être modifiée. Pour modifier la température, appuyez sur « **Bake** » (cuisson) deux fois à l'étape 1. Lorsque l'afficheur indique « **SELECT COOKING TEMP** » (sélectionnez la température de cuisson), entrez la température voulue à l'aide de la touche correspondante. Pour adapter les directives d'une recette ou d'un emballage, réduisez la température de cuisson au four suggérée de 25 °F.
2. Lorsque vous faites cuire des aliments au four pour la première fois, entrez les 2/3 du temps de cuisson habituel et vérifiez bien tout au long de la cuisson. Si le temps de cuisson doit être prolongé, ajoutez du temps et continuez à vérifier fréquemment jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée.

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR ET CUISSON PAR CONVECTION

Vous pouvez programmer votre four de façon à combiner le préchauffage et la cuisson par convection. Vous pouvez utiliser la même température pour le préchauffage et pour la cuisson par convection ou encore augmenter ou réduire la température de préchauffage.

- Vous désirez préchauffer le four et cuire par convection pendant 25 minutes à 350 °F.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « Preheat » (préchauffage).	
2. Sélectionnez la température de préchauffage.	
3. Appuyez sur « START » (mise en marche) pour démarrer le préchauffage ou entrez le temps de cuisson par convection .	
4. Appuyez sur « START » (mise en marche). Le préchauffage débute. Il n'y a pas de nourriture dans le four.	
Lorsque le four atteint la température programmée, un signal se fait entendre une fois*.	
5. Ouvrez la porte. Placez la nourriture dans le four. Fermez la porte. Appuyez sur « START » (mise en marche).	

18 Cuisson manuelle

* Tant que la porte du four n'est pas ouverte, le four maintient automatiquement la température de préchauffage, et ce pendant 30 minutes. Une fois cette période de temps écoulée, un signal sonore se fait entendre et le four s'arrête.

REMARQUE :

1. Pour ne programmer que le préchauffage, appuyez sur la touche « **START** » (mise en marche) après l'étape 2.

TEMPS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

Votre four peut être programmé pour une durée de 99 minutes et 99 secondes (99.99). Entrez toujours les chiffres des secondes après les chiffres des minutes, même s'il s'agit de deux « 0 ».

- Vous désirez faire cuire des aliments pendant 5 minutes à 100 %.

PROCÉDURE			
1. Entrez le temps de cuisson.	5	0	0
2. Appuyez sur « START » (mise en marche).	START		

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Ce four comporte 11 niveaux de puissance pré-réglés.

L'utilisation de niveaux de puissance plus faibles augmente le temps de cuisson recommandé pour les aliments comme les fromages, le lait ainsi que les longues et lentes cuissons de viande. Consultez le livre de recettes ou les recettes pour connaître les recommandations spécifiques.

APPUYEZ SUR « POWER LEVEL »	POURCENTAGE DE PUISSANCE APPROXIMATIF	MOTS COURANTS INDICATEURS DU NIVEAU DE PUISSANCE
1 fois	100 %	High (élevé)
2 fois	90 %	
3 fois	80 %	
4 fois	70 %	Medium High (moyennement élevé)
5 fois	60 %	
6 fois	50 %	Medium (moyen)
7 fois	40 %	
8 fois	30 %	Med Low/Defrost (moyennement bas/décongélation)
9 fois	20 %	
10 fois	10 %	Low (bas)
11 fois	0 %	

Le préchauffage débutera. Lorsque le four atteint la température programmée, suivez les indications.

2. Pour préchauffer le four et effectuer la cuisson à des températures différentes, appuyez sur la touche « **Convection** » et entrez la température après l'étape 2.

- Vous désirez décongeler des aliments pendant 5 minutes à 30 %.

PROCÉDURE	
1. Entrez le temps de cuisson.	5 0 0
2. Appuyez sur « Power Level » 8 fois ou tenez-le enfoncé jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré s'affiche.	Power Level x 8
3. Appuyez sur « START » (mise en marche).	START

Si vous désirez connaître le niveau de puissance, appuyez simplement sur « **Power Level** » (niveau de puissance). Tant que vos doigts tiennent la touche « **Power Level** » (niveau de puissance), le niveau de puissance s'affiche.

CUISSON RAPIDE

Les 84 aliments de base et les 100 recettes sont cuits à l'aide du nouveau système d'air chaud à haute vitesse Electrolux. Suivez les directives ci-dessous et celles de l'afficheur interactif pour assurer la cuisson parfaite de vos aliments.

ATTENTION :







L'armoire contenant le four, la cavité, la porte, le plateau tournant, le support du plateau, la grille et les plats deviennent chauds. Pour PRÉVENIR LES BRÛLURES, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez des aliments ou le plateau tournant du four.

« BASIC COOK » (CUISSON DE BASE)

Les 84 aliments de base préprogrammés sont grillés, rôtis ou cuits au four à la perfection. Remarquez qu'ils sont divisés en 9 catégories. Consultez le tableau des pages 20 à 23 pour les aliments spécifiques. Il existe 2 façons de sélectionner votre plat préféré. Vous pouvez le sélectionner à partir de la catégorie d'aliments ou encore en entrant le numéro.

ÉTAPE 1 : Sélectionnez l'aliment à partir de la catégorie d'aliments.








- Vous désirez faire rôtir un poulet de 5 livres.

PROCÉDURE	
<p>1. Pour sélectionner la catégorie d'aliments, appuyez sur « Basic Cook » (cuisson de base) de façon répétitive. Reportez-vous au tableau ci-dessous.</p> <p>Appuyez sur « Basic Cook » (cuisson de base) deux fois pour sélectionner la catégorie « Poultry » (volaille). Remarquez que « Poultry » s'allume.</p>	 x 2
<p>2. Appuyez sur les flèches orientées vers le HAUT ou vers le BAS pour sélectionner l'aliment désiré. (Ex. : Appuyez sur la flèche orientée vers le HAUT 3 fois pour sélectionner « CHICKEN WHOLE » [poulet entier].)</p>	 ou 
<p>3. Appuyez sur les chiffres pour entrer la quantité désirée. (Ex. : Appuyez sur les chiffres « 5 » et « 0 » pour entrer 5,0 lb.)</p>	 
<p>4. Placez le poulet dans le four, sur la grille basse, par-dessus le pare-éclaboussures.</p>	
<p>5. Appuyez sur « START » (mise en marche).</p>	

APPUYEZ SUR « BASIC COOK »	CATÉGORIE D'ALIMENTS
1 fois	Viande
2 fois	Volaille
3 fois	Poisson/fruits de mer
4 fois	Plats mijotés
5 fois	Pizzas
6 fois	Hors-d'oeuvre
7 fois	Tartes
8 fois	Desserts
9 fois	Gâteaux/pains

ÉTAPE 2 : Sélectionnez l'aliment en entrant son numéro spécifique.

- Vous désirez faire rôtir un poulet de 5 livres (aliment 17 - POULET ENTIER).

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « Basic Cook » (cuisson de base).	
2. Entrez le numéro de l'aliment désiré en vous servant du tableau des pages 20 à 23 (Ex. : Appuyez sur les touches « 1 » et « 7 » pour sélectionner « POULET ENTIER ».)	 
3. Appuyez sur « ENTER » (entrer).	
4. Appuyez sur les chiffres pour entrer la quantité désirée. (Ex. : Appuyez sur les chiffres 5 et 0 pour entrer 5,0 lb.)	 
5. Placez le poulet dans le four, sur la grille basse, par-dessus le pare-éclaboussures.	
6. Appuyez sur « START » (mise en marche).	

REMARQUE :

- Il est possible que vous n'avez pas à entrer le poids ou la quantité de certains aliments. Il se peut que vous ayez à choisir entre 1 niveau ou 2 niveaux. Suivez les directives données sur l'afficheur interactif pour assurer une cuisson parfaite.
- L'afficheur interactif vous indique aussi si vous avez besoin de la grille élevée ou de la grille basse.

20 Cuisson automatique

- Lorsque « HELP » (aide) clignote, appuyez sur la touche « HELP » pour connaître les renseignements qui serviront à vous aider.
- Vous pouvez ajuster le temps de cuisson comme vous le désirez. Consultez la section « AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DU TEMPS DE CUISSON » de la page 33.
- Les numéros de la « Basic Cook » (cuisson de base) vont de 1 à 84. Consultez les pages 20 à 23 pour connaître le numéro de la cuisson désirée et entrez-le. Si vous entrez un nombre supérieur à 84, l'afficheur indique « ERROR » (erreur).
- Si vous tentez d'entrer un nombre supérieur ou inférieur à la quantité permise dans le tableau, un message d'erreur s'affichera.
- Assurez-vous d'utiliser les ustensiles recommandés dans le tableau et sur l'afficheur interactif.

S'il y a formation d'un arc électrique, placez un plat résistant à la chaleur (assiette à tarte pyrex, plaque à pizza en verre ou assiette à dîner) entre le récipient et le plateau tournant ou la grille. S'il y a formation d'un arc électrique avec un autre ustensile de cuisson en métal, cessez d'utiliser cet ustensile pour la cuisson.

TABLEAU DES CUISSONS DE BASE

VIANDE					
N°		QUANTITÉ	GRILLE	USTENSILE	PARE-ÉCLA-BOUSSURES
BOEUF					
1	Saucisses de Francfort*	1 à 6 mcx		Plaque à pizza	
2	Hamburgers de 1/4 lb chacun* à point, bien cuit	2 à 6 mcx	Basse		Oui
3	Pain de viande	1 à 2 lb		Moule à pain en verre	
4	Rôti de coupe tendre, désossé saignant, à point	2,5 à 4 lb	Basse		Oui
5	Steaks, non-désossés, 1 po d'épaisseur* saignant, à point	1 à 3 lb	Basse		Oui
6	Steaks, désossés, 1 po d'épaisseur* saignant, à point	0,5 à 2 lb	Basse		Oui
AGNEAU					
7	Côtelettes, non-désossées, 3/4 à 1 po d'épaisseur à point	0,5 à 1,5 lb	Basse		Oui
8	Rôti, désossé à point	2,5 à 4 lb	Basse		Oui
PORC					
9	Côtelettes, non-désossées, 1/2 à 3/4 po d'épaisseur*	0,5 à 2 lb	Basse		Oui
10	Côtelettes, désossées, 1 po d'épaisseur*	0,3 à 2 lb	Basse		Oui
11	Rôti, longue, désossé*	2 à 3,5 lb	Basse		Oui
12	Rôti, filet*	1,2 à 2 lb		Plaque à pizza	
13	Saucisses*	0,3 à 1 lb		Plaque à pizza	
14	Tranche de jambon fumé	1 tranche	Basse		Oui

* Vous devez préchauffer le four avant de faire cuire ces plats. Assurez-vous d'attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.

TABLEAU DES CUISSONS DE BASE (BASIC COOK) (Suite)

VOLAILLE					
N°		QUANTITÉ	GRILLE	USTENSILE	PARE-ÉCLA-BOUSSURES
POULET					
15	Poitrines, désossées*	0,5 à 2 lb		Plaque à pizza	
16	Morceaux, non-désossés	0,5 à 3 lb	Basse		Oui
17	Entier	2,5 à 7 lb	Basse		Oui
POULET PRÉPARÉ					
18	Pépites, surgelées* 1 niveau	0,3 à 1,3 lb		Plaque à pizza	
	2 niveaux	1,4 à 2 lb	Élevée	2 plaques à pizza	
19	Pépites, réfrigérées*	1 niveau	0,3 à 1,3 lb	Plaque à pizza	
	2 niveaux	1,4 à 2 lb	Élevée	2 plaques à pizza	
20	Galettes, surgelées 1 niveau*	0,3 à 1,3 lb		Plaque à pizza	
	2 niveaux*	1,4 à 2 lb	Élevée	2 plaques à pizza	
21	Galettes, réfrigérées	1 niveau*	0,3 à 1,3 lb	Plaque à pizza	
	2 niveaux*	1,4 à 2 lb	Élevée	2 plaques à pizza	
22	Morceaux, non-désossés, surgelés	1 niveau*	0,5 à 1,5 lb	Plaque à pizza	
	2 niveaux*	1,6 à 3 lb	Élevée	2 plaques à pizza	
23	Filets de poitrine, surgelés	1 niveau*	0,3 à 1,3 lb	Plaque à pizza	
	2 niveaux*	1,4 à 2 lb	Élevée	2 plaques à pizza	
24	Filets de poitrine, réfrigérés	1 niveau*	0,3 à 1,3 lb	Plaque à pizza	
	2 niveaux*	1,4 à 2 lb	Élevée	2 plaques à pizza	
25	Ailes, surgelées	1 niveau*	0,5 à 2 lb	Plaque à pizza	
	2 niveaux*	2,1 à 3 lb	Élevée	2 plaques à pizza	
26	Ailes, réfrigérées	1 niveau*	0,5 à 2 lb	Plaque à pizza	
	2 niveaux*	2,1 à 3 lb	Élevée	2 plaques à pizza	
DINDE					
27	Poitrine, non-désossée*	3 à 6 lb	Basse		Oui
28	Poitrine, désossée	1,5 à 3 lb	Basse		Oui
POISSON/FRUITS DE MER					
29	Filets*	0,3 à 1,5 lb	Élevée	Plaque à pizza	
30	Morceaux, préparés, surgelés	1 niveau*	0,3 à 1,5 lb	Plaque à pizza	
	2 niveaux*	1,6 à 2,5 lb	Élevée	2 plaques à pizza	
31	Mollusques et crustacés*	0,3 à 1,5 lb	Élevée	Plaque à pizza	
32	Darnes, 1 po d'épaisseur*	0,5 à 1,5 lb	Élevée	Plaque à pizza	
33	Bâtonnets, préparés, surgelés	1 niveau*	0,3 à 1,3 lb	Plaque à pizza	
	2 niveaux*	1,4 à 1,5 lb	Élevée	2 plaques à pizza	

* Vous devez préchauffer le four avant de faire cuire ces plats. Assurez-vous d'attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.

22 Cuisson automatique

TABLEAU DES CUISSONS DE BASE (BASIC COOK) (Suite)

PLATS MIJOTÉS					
N°			QUANTITÉ	GRILLE	USTENSILE
34	Plats cuits au four	1 niveau	1		Plat carré de 8 po
35	Lasagnes	2 niveaux	2	Élevée	2 plats carrés de 8 po
36	Macaroni au fromage	1 niveau	1		Plat carré de 8 po
		2 niveaux	2	Élevée	2 plats carrés de 8 po
37	Pommes de terre au four*		1 - 4		Plaque à pizza
PIZZA					
38	Pizza de Boboli		1 pizza	Basse	
39	Pizza avec charcuteries fraîches*		1 pizza	Basse	
40	Croûte de pizza faite à partir d'un mélange*		1 pizza	Basse	Plaque à pizza
41	Croûte, réfrigérée*		1 pizza	Basse	Plaque à pizza
42	Croûte régulière, surgelée*		1 pizza	Basse	
43	Réchauffer, restes réfrigérés		1 à 4 pointes	Basse	
44	Croûte qui lève au four, surgelée*		1 pizza	Élevée	
HORS-D'OEUVRE SURGELÉS (APPETIZER SNACKS FROZEN)					
45	Bagel bites*		7 à 14 oz	Basse	Plaque à pizza
46	Burritos ou chimichangas*		1 à 4 mcx		Plaque à pizza
47	Bâtonnets de fromage*		8 à 10 oz	Basse	Plaque à pizza
48	Saucisses sur bâtonnets*		1 à 6 mcx		Plaque à pizza
49	Tranches d'aubergine*		6 à 10 oz	Basse	Plaque à pizza
50	Pâtés impériaux*		1 à 4 mcx		Plaque à pizza
51	Frites	1 niveau*	0,3 à 1 lb		Plaque à pizza
		2 niveaux*	2 lb	Élevée	2 plaques à pizza
52	Galettes de pommes de terre rissolées	1 niveau*	1 à 6 galettes		Plaque à pizza
		2 niveaux*	12 galettes	Élevée	2 plaques à pizza
53	Mini pâtés impériaux*		3 à 9 mcx		Plaque à pizza
54	Mini tacos*		10 à 12 oz	Basse	Plaque à pizza
55	Rondelles d'oignon*	1 niveau*	0,3 à 0,6 lb		Plaque à pizza
		2 niveaux*	0,7 à 1 lb	Élevée	2 plaques à pizza
56	Sandwiches pita*		1 à 4 mcx		Plaque à pizza
57	Saucisses en croûte*		2 à 6 mcx		Plaque à pizza
58	Taquitos*		24 oz	Basse	Plaque à pizza
59	Bouchées de pomme de terre	1 niveau*	0,3 à 1 lb		Plaque à pizza
		2 niveaux*	2 lb	Élevée	2 plaques à pizza
60	Raviolis grillés		12 à 15 oz	Basse	Plaque à pizza

* Vous devez préchauffer le four avant de faire cuire ces plats. Assurez-vous d'attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.

TABLEAU DES CUISSONS DE BASE (BASIC COOK) (Suite)

TARTES				
N°		QUANTITÉ	GRILLE	USTENSILE
61	Tourte aux fruits, surgelée	1	Basse	Moule en métal
62	Croûte de tarte dans une assiette en verre*	1	Basse	Assiette à tarte en verre
63	Croûte de tarte dans une assiette en métal*	1		Assiette à tarte en métal
64	Tarte, fruits congelés	1	Basse	Assiette à tarte en métal
DESSERTS				
65	Carrés au chocolat faits à partir d'un mélange	2 niveaux	Élevée	2 plats carrés de 8 po
66	Biscuits, surgelés et cuits au four à 350 °F	1 à 2 niveaux	1 ^{er} niveau sur grille basse	Plaque à pizza
67	Biscuits, surgelés et cuits au four à 375 °F	1 à 2 niveaux	2 ^e niveau sur plateau tournant et grille élevée	Plaque à pizza
68	Biscuits, réfrigérés et cuits au four à 325 °F	1 à 2 niveaux		Plaque à pizza
69	Biscuits, réfrigérés et cuits au four à 350 °F	1 à 2 niveaux		Plaque à pizza
GÂTEAUX/PAINS				
GÂTEAUX				
70	Gâteau des anges fait à partir d'un mélange	1		Moule à cheminée
71	Gâteau Bundt fait à partir d'un mélange, cuit au four à 350 °F	1	Basse	Moule à cheminée
72	Gâteau Bundt fait à partir d'un mélange, cuit au four à 375 °F	1	Basse	Moule à cheminée
73	Gâteau étagé fait à partir d'un mélange*	1 à 2 étages	1 ^{er} étage sur le plateau tournant 2 ^e étage sur la grille élevée, placée sur le plateau tournant	Moule(s) de 8 po
74	Petits gâteaux faits à partir d'un mélange*	2 niveaux	Élevée	2 moules à muffins pouvant contenir 6 gâteaux
PAIN ÉCLAIR				
75	Biscuits faits à partir d'un mélange	1 niveau	Basse	Plaque à pizza
76	Biscuits, surgelés*	1 à 2 niveaux	1 ^{er} niveau sur grille basse	Plaque à pizza
77	Biscuits, réfrigérés*	1 à 2 niveaux	2 ^e niveau sur la grille élevée, placée sur le plateau tournant	Plaque à pizza
78	Croissants, réfrigérés	1 paquet		Plaque à pizza
79	Pain fait à partir d'un mélange	1 pain		Moule à pain
80	Muffins faits à partir d'un mélange*	2 niveaux	Élevée	2 moules à muffins pouvant contenir 6 muffins chacun
81	Brioches, réfrigérées*	1 paquet	Basse	Plaque à pizza
PAIN À LA LEVURE				
82	Pains baguettes, réfrigérés	1 paquet	Élevée	2 plaques à pizza
83	Pain à l'ail, surgelé	10 oz		Plaque à pizza
84	Pain, réfrigéré	1		Plaque à pizza

* Vous devez préchauffer le four avant de faire cuire ces plats. Assurez-vous d'attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.





24 Cuisson automatique

RECETTES (RECIPES)

LE LIVRE DE RECETTES POUR FOUR À MICRO-ONDES À CUISSON RAPIDE PAR CONVECTION ELECTROLUX contient 100 délicieuses recettes. La cuisson de toutes ces recettes est préprogrammée selon la nouvelle technologie d'air chaud à vitesse rapide d'Electrolux, de façon à ce que vous puissiez obtenir des résultats de cuisson optimaux en un rien de temps. Remarquez qu'ils sont divisés en 9 catégories. Consultez le tableau des pages 25 à 28 et suivez les directives données dans le livre de recettes. Il existe 2 façons de sélectionner vos recettes préférées. Vous pouvez la sélectionner à partir de la catégorie d'aliments ou en entrant le numéro correspondant à la recette.

ÉTAPE 1 : Sélectionnez la recette à partir de la catégorie d'aliments.



- Vous désirez cuisiner un « Poulet rôti de luxe ».

PROCÉDURE	
1. Pour sélectionner la catégorie d'aliments, appuyez sur « Recipes » (recettes) de façon répétitive. Reportez-vous au tableau ci-dessous. Appuyez sur « Recipes » (recettes) 2 fois pour sélectionner la catégorie « Poultry » (volaille). Remarquez que « Poultry » s'allume.	
2. Appuyez sur les flèches orientées vers le HAUT ou vers le BAS pour sélectionner la recette désirée. (Ex. : Appuyez sur la flèche orientée vers le HAUT 4 fois pour sélectionner « POULET RÔTI DE LUXE »).	 ou 
3. Suivez les instructions données sur l'afficheur et dans le livre de recettes.	
4. Appuyez sur « START » (mise en marche).	

APPUYEZ SUR « RECIPES »	CATÉGORIE D'ALIMENTS
1 fois	Viande
2 fois	Volaille
3 fois	Poisson/fruits de mer
4 fois	Plats mijotés
5 fois	Pizzas
6 fois	Hors-d'oeuvre
7 fois	Tartes
8 fois	Desserts
9 fois	Gâteaux/pains

ÉTAPE 2 : Sélectionnez la recette en entrant le numéro spécifique.

- Vous désirez cuisiner un « Poulet rôti de luxe ». (Recette n° 20.)

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « Recipes » (recettes).	
2. Entrez le numéro de la recette désirée en vous servant du tableau. (Ex. : Appuyez sur le « 2 » et le « 0 » pour sélectionner « POULET RÔTI DE LUXE ».)	
3. Appuyez sur « ENTER » (entrer).	
4. Suivez les instructions données sur l'afficheur et dans le livre de recettes.	
5. Appuyez sur « START » (mise en marche).	

REMARQUE :

- L'afficheur interactif vous indique aussi si vous avez besoin de la grille élevée ou de la grille basse.
- Lorsque « **HELP** » (aide) clignote, appuyez sur la touche « **HELP** » pour connaître les renseignements qui serviront à vous aider.
- Vous pouvez ajuster le temps de cuisson comme vous le désirez. Consultez la section « AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DU TEMPS DE CUISSON » de la page 33.
- Les numéros de recettes vont de 1 à 100. Consultez les pages 25 à 28 pour connaître le numéro de la recette désirée et entrez-le. Si vous entrez un nombre supérieur à 100, l'afficheur indique « **ERROR** » (erreur).
- Assurez-vous d'utiliser les ustensiles recommandés dans le livre de recettes et sur l'afficheur interactif. S'il y a formation d'un arc électrique, placez un plat résistant à la chaleur (assiette à tarte pyrex, plaque à pizza en verre ou assiette à dîner) entre le récipient et le plateau tournant ou la grille. S'il y a formation d'un arc électrique avec un autre ustensile de cuisson en métal, cessez d'utiliser cet ustensile pour la cuisson.

RECETTES

VIANDE				
N°	ALIMENT	GRILLE	USTENSILE	PARE-ÉCLABOUSSURES
1	Rôti de porc aux abricots	Basse		Oui
2	Steaks au charbon de bois	Basse		Oui
3	Roulés au boeuf et aux haricots	Basse	Plaque à pizza	
4	Côtelettes de porc à la chinoise	Basse	Cocotte carrée de 10 po	
5	Saucisses de francfort croustillantes	Basse	Plaque à pizza	
6	Tranche de jambon glacé	Basse	Cocotte carrée de 10 po	
7	Côtelettes de porc glacées	Basse		Oui
8	Hamburgers de rêve	Basse		Oui
9	Pain de viande surprise		Moule à pain en verre de 9 x 5 po	
10	Bifteck de flanc à l'orientale*	Basse		Oui
11	Filet de porc aux herbes		Plaque à pizza	
12	Burgers à la crème sure	Basse		Oui
13	Côtes levées glaçage à la prune	Basse	Cocotte carrée de 10 po (1 à 2 étages)	Oui (3 à 4 étages)
14	Brochettes de viande	Basse		Oui
15	Côtelettes d'agneau aigres-douces	Basse	Cocotte de 2 litres	
16	Filet de porc piquant		Plaque à pizza	
VOLAILLE				
17	Poitrine de dinde aux pommes	Basse	Plat carré de 8 po en verre	
18	Poitrines de poulet des Caraïbes	Basse		Oui
19	Poulet croustillant à l'ail	Basse	Cocotte de 3 litres	
20	Poulet rôti de luxe	Basse		Oui
21	Poulet grillé aux herbes	Basse		Oui
22	Bâtonnets de poisson miel et moutarde	Basse		Oui
23	Poulet mayo et moutarde	Basse		Oui
24	Doigts de poulet à l'oignon*	Basse	Plaque à pizza	
25	Poitrine de dinde rôtie	Basse		Oui
26	Poulet rôti à la sarriette	Basse		Oui
27	Poulet au sésame frit au four	Basse	Plaque à pizza	
28	Poitrines de poulet farcies		Plat carré de 8 po en verre	

* Vous devez préchauffer le four avant de faire cuire ces plats. Assurez-vous d'attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.

26 Cuisson automatique

RECETTES (Suite)

POISSON/FRUITS DE MER				
N°	ALIMENT	GRILLE	USTENSILE	PARE-ÉCLA-BOUSSURES
29	Darnes aux herbes	Basse	Plaque à pizza	
30	Crevettes à l'italienne*	Élevée	Plaque à pizza	
31	Plie rouge au beurre citronné*	Basse	Cocotte carrée de 10 po	
32	Poisson grillé de la côte*	Élevée	Plaque à pizza	
33	Espadon salsa aux ananas	Basse	Plaque à pizza	
34	Saumon sauce au basilic	Basse	Plaque à pizza	
35	Saumon et tomates*	Basse	Cocotte carrée de 10 po	
36	Poisson frit à la sarriette*	Élevée	Plaque à pizza	
37	Pétoncles en brochette*	Élevée	Plaque à pizza	
38	Pain de crevettes*	Basse	Cocotte ronde de 10 po	
39	Crevettes épicées*	Élevée	Plaque à pizza	
40	Filets de poisson teriyaki*	Élevée	Plaque à pizza	
PLATS MIJOTÉS				
41	Salade de crevettes cuites*	Basse	Assiette à tarte de 9 po en verre	
42	Poulet et linguine en cocotte		Plat carré de 8 po en verre	
43	Tilapia au citron*	Basse	Cocotte de 2,5 litres	
44	Quiche au poulet sans croûte	Basse	Assiette à tarte de 9 po	
45	Légumes grillés	2 niveaux	Élevée	2 plaques à pizza
46	Macaroni au bleu		Plat carré de 8 po en verre	
47	Pouding au maïs de Mexicali	Basse	Cocotte carrée de 10 po	
48	Lasagne aux champignons	2 niveaux	Élevée	2 plats carrés de 8 po en verre
49	Pommes de terre rôties	Basse	Plaque à pizza	
50	Pâtes à la courge et aux échalotes	Basse	Plaque à pizza	
51	Piments farcis		Cocotte de 10 po	
52	Casserole de tamale		Cocotte de 2 litres	
PIZZA				
53	Pizza au brie et aux canneberges*	Basse	Plaque à pizza	
54	Pain pizza moelleux*	Basse	Plat carré de 8 po en verre	
55	Pizza aux pommes de terre grecques*	Basse	Plaque à pizza	
56	Pizza Ave César*	Basse	Plaque à pizza	
57	Pizza hawaïenne au charbon de bois*	Basse		
58	Pizza au pesto*	Basse	Plaque à pizza	

* Vous devez préchauffer le four avant de faire cuire ces plats. Assurez-vous d'attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.

RECETTES (Suite)

HORS-D'OEUVRE				
N°	ALIMENT	GRILLE	USTENSILE	PARE-ÉCLA-BOUSSURES
59	Tartinade de crabe et d'artichaut*	Basse	Assiette à tarte de 9 po en verre	
60	Trempeuse au fromage et aux haricots		Assiette à tarte de 9 po en verre	
61	Ailes de poulet Buffalo	Basse	Plaque à pizza	
62	Pépites d'épinard au goût de fromage 2 niveaux	Élevée	2 plaques à pizza	
63	Entrée de champignons Portobello grillés*	Basse		
64	Tartelette au camembert et aux pistaches		Plaque à pizza	
65	Brie cuit au four	Basse	Ustensile en verre à fond plat	
66	Saucisses de porc enrobées 2 niveaux	Élevée	2 plaques à pizza	
67	Entrée de noix épicées	Basse	Plaque à pizza	
68	Nachos végétariens	Basse	Assiette à tarte de 10 po en verre	
TARTES/PÂTISSERIES				
69	Tarte aux pommes et aux petits fruits*		Assiette à tarte de 9 po	
70	Tarte aux pacanes et au caramel*	Basse	Assiette à tarte de 9 po	
71	Tarte à la farine d'avoine et à la noix de coco	Basse	Assiette à tarte de 9 po	
72	Tarte aux biscuits*	Basse	Assiette à tarte de 9 po	
73	Tarte aux fruits frais*	Basse	Plaque à pizza	
74	Tarte au fudge	Basse	Assiette à tarte de 9 po	
75	Tarte aux biscuits Graham*	Basse	Assiette à tarte de 9 po	
76	Tarte à la poire et au praliné	Basse	Assiette à tarte de 9 po	
DESSERTS				
77	Biscuits trésor d'automne 2 niveaux	Élevée	2 plaques à pizza	
78	Dessert impérial aux pommes		Cocotte de 2 litres	
79	Pizza au chocolat*	Basse	Plaque à pizza	
80	Biscuits carrousel 2 niveaux	Élevée	2 plaques à pizza	
81	Cobbler aux pommes*	Basse	Plat carré de 8 po en verre	
82	Croustillant de poires et de pêches au gingembre*	Basse	Plat carré de 8 po en verre	
83	Pouding de pain à l'érable	Basse	Plat carré de 8 po en verre	
84	Barres à la citrouille 2 niveaux	Élevée	2 plats carrés de 8 po	

* Vous devez préchauffer le four avant de faire cuire ces plats. Assurez-vous d'attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.

28 Cuisson automatique

RECETTES (Suite)

GÂTEAUX/PAINS				
N°	ALIMENT	GRILLE	USTENSILE	PARE-ÉCLA-BOUSSURES
85	Pain de son aux bananes et abricots	Basse	Moule à pain en verre de 9 x 5 po	
86	Muffins aux bananes et carottes 2 niveaux	Élevée	2 moules à muffins pouvant contenir 6 muffins chacun	
87	Streusel aux bananes		Moule à pain en verre de 9 x 5 po	
88	Pain de singe aux bleuets	Basse	Plat carré de 8 po en verre	
89	Scones dattes et cannelle 2 niveaux	Élevée	2 plaques à pizza	
90	Quatre-quarts aux tourbillons de cannelle	Basse	Moule à cheminée de 10 po, plaque en verre	
91	Gâteau au fromage classique	Basse	9 po en verre	
92	Gâteau de thé classique aux canneberges	Basse	Moule à cheminée de 12 po, plaque en verre	
93	Biscuits aux oignons verts	Basse	Plaque à pizza	
94	Biscuits aux herbes 2 niveaux	Élevée	2 plaques à pizza	
95	Pain sans pétrissage à l'aneth et au cheddar	Basse	Moule à gâteau rond de 8 po	
96	Gâteau aux noix et crème moka 2 niveaux	Élevée	2 moules à gâteau rond de 8 po	
97	Brioche éclairs 1 niveau	Basse	Moule à gâteau rond de 8 po	
98	Gâteau Bundt aux mille petits fruits	Basse	Moule à cheminée de 10 po, plaque en verre	
99	Délicieux muffins aux bleuets 2 niveaux	Élevée	2 moules à muffins pouvant contenir 6 muffins chacun	
100	Muffins aux zucchini 2 niveaux	Élevée	2 moules à muffins pouvant contenir 6 muffins chacun	

* Vous devez préchauffer le four avant de faire cuire ces plats. Assurez-vous d'attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.





OPTIONS AUX MICRO-ONDES

Ce four comporte 17 réglages aux micro-ondes, dont « **Popcorn** » (maïs éclaté), « **Reheat** » (réchauffer), « **Cook** » (cuire au four) et « **Defrost** » (décongeler).

POPCORN (MAÏS ÉCLATÉ)

Le réglage « Popcorn » vous donne automatiquement le temps de cuisson nécessaire pour la cuisson aux micro-ondes de la plupart des marques de maïs éclaté. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

- Vous désirez faire éclater un sac de 3,5 onces de maïs éclaté régulier.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « Popcorn » une fois.	
2. Sélectionnez le type de maïs éclaté désiré en appuyant sur les flèches orientées vers le HAUT ou vers le BAS .	 ou 
3. Appuyez sur « START » (mise en marche).	

La cuisson du maïs éclaté peut être programmée à l'aide de la fonction « AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DU TEMPS DE CUISSON ». Consultez la page 33.

Utilisez le plat croustillant réversible NordicWare® (côté grill) fait de polyester thermodurci lourd pour faire éclater du maïs emballé pour cuisson aux micro-ondes.






TABLEAU DE CUISSON DU MAÏS ÉCLATÉ

QUANTITÉ	PROCÉDURE
1 sac	Essayez différentes marques afin de déterminer celle que vous préférez. Dépliez le sac et placez-le dans le four en suivant les instructions.
Sac de 3,5 oz (régulier)	Appuyez sur « Popcorn » (maïs éclaté) une fois et utilisez les flèches orientées vers le HAUT ou vers le BAS jusqu'à ce que « REGULAR 3.5 OZ » (format régulier de 3,5 oz) s'affiche.
Sac de 2,85 à 3,5 oz (régulier léger)	Appuyez sur « Popcorn » (maïs éclaté) une fois et utilisez les flèches orientées vers le HAUT ou vers le BAS jusqu'à ce que « REGULAR LIGHT 2.85 - 3.5 OZ » (régulier léger, de 2,85 à 3,5 oz) s'affiche.
1,5 - 1,75 oz (collation)	Appuyez sur « Popcorn » (maïs éclaté) une fois et utilisez les flèches orientées vers le HAUT ou vers le BAS jusqu'à ce que « SNACK 1.5 - 1.75 OZ (collation, de 1,5 à 1,75 oz) s'affiche.

REHEAT / COOK (RÉCHAUFFAGE/ CUISSON AU FOUR)

Les réglages « **Reheat** » (réchauffage) et « **Cook** » (cuisson au four) calculent automatiquement le temps de réchauffage et de cuisson au four adéquats, ainsi que le niveau de puissance des micro-ondes requis pour les aliments mentionnés dans le tableau des pages 30 et 31.

- Vous désirez faire chauffer 2 tasses de soupe.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « Reheat » (réchauffage) une fois.	
2. Sélectionnez l'aliment désiré en appuyant sur les flèches orientées vers le HAUT ou vers le BAS .	 ou 
3. Appuyez sur les chiffres pour entrer la quantité souhaitée. (Ex. : Appuyez sur le chiffre « 2 » pour entrer 2 tasses.)	
4. Appuyez sur « START » (mise en marche).	

REMARQUE :

- Pour réchauffer ou cuire d'autres aliments au-dessus ou en dessous des quantités indiquées dans le tableau des aliments à réchauffer ou dans le tableau de cuisson, utilisez la cuisson manuelle.
- Vous pouvez ajuster le temps de cuisson comme vous le désirez. Consultez la section « AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DU TEMPS DE CUISSON » à la page 33.

30 Cuisson automatique

TABLEAU DES ALIMENTS À RÉCHAUFFER

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Boissons	0,5 à 2 tasses	Ce réglage est idéal pour réchauffer les boissons refroidies. Brassez après avoir fait chauffer.
2. Plats mijotés	1 à 4 tasses	Utilisez ce réglage pour réchauffer des pâtes maison ou préparées et leur sauce ou d'autres plats mijotés réfrigérés. Pour les pâtes ou les plats mijotés à température ambiante, utilisez l'option « Less » (moins). Pour les pâtes sans sauce, doublez la quantité par portion. Par exemple, mesurez 2 tasses de nouilles cuites, mais programmez le réglage pour une seule tasse. Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique. Une fois la cuisson terminée, brassez et laissez reposer à couvert pendant 2 à 3 minutes.
3. Assiette à dîner	1 assiette (régulière)	Utilisez ce réglage pour réchauffer des aliments précuits conservés au réfrigérateur. Placez les parties viandeuses et les légumes volumineux vers l'extérieur du plat. Couper les gros aliments comme les pommes de terre en plus petits morceaux. Aplatissez les aliments comme les pommes de terre pilées et les autres aliments denses. Couvrez avec du papier ciré ou une pellicule plastique. UNE PORTION SEULEMENT. Une fois la cuisson terminée, vérifiez que les aliments sont très chauds partout et que le fond du contenant, au centre, est aussi très chaud. Sinon, poursuivez le réchauffage à l'aide de la minuterie et des niveaux de puissance. Laissez reposer à couvert pendant 1 à 2 minutes. Une quantité moyenne de nourriture : Environ 4 oz de viande ou de volaille tranchées, 1/2 tasse de pommes de terre ou de riz et 1/2 tasse de légumes ou l'équivalent.
4. Muffins/petit pains	1 à 6 mcx	Utilisez ce réglage pour chauffer des petits pains, des muffins, des biscuits, des bagels, etc. Les gros aliments doivent être considérés comme 2 portions régulières. Recouvrez chaque petit pain/muffin d'un papier essuie-tout. Pour les petits pains ou les muffins gardés au réfrigérateur, il peut s'avérer nécessaire de doubler la quantité entrée pour s'assurer que la température de service est adéquate. Par exemple, entrez une quantité de 2 pour faire chauffer 1 muffin réfrigéré.
5. Soupe	1 à 4 tasses	Placez la soupe dans un bol ou dans une casserole. Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique. Une fois le réchauffage terminé, brassez, remplacez le couvercle et laissez reposer 1 à 3 minutes.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Pommes de terre cuites au four	1 à 4 pommes de terre moyennes	Percez la pelure à l'aide d'une fourchette à plusieurs endroits. Placez les pommes de terre sur un papier essuie-tout, sur le plateau tournant. Une fois la cuisson terminée, retirez du four et laissez reposer dans du papier d'aluminium 5 à 10 minutes.
2. Légumes frais	1 à 4 tasses	Pour les haricots, les carottes, le maïs et les pois, ajoutez une cuillère à table d'eau par tasse. Couvrez à l'aide d'un couvercle. Faites cuire le brocoli, les choux de Bruxelles, le chou et le chou-fleur immédiatement après les avoir lavés, sans ajouter d'eau. Couvrez d'une pellicule plastique. Si vous aimez les légumes tendres et croustillants, doublez la quantité mesurée par portion. Par exemple, mesurez 2 tasses de chou-fleur, mais programmez le réglage pour une seule tasse. Une fois la cuisson terminée, retirez du four, brassez et laissez reposer 3 à 5 minutes avant de servir.








TABLEAU DE CUISSON (Suite)

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
3. Entrées surgelées	6 à 17 oz	Utilisez ce réglage pour les aliments préparés surgelés. Vous obtiendrez des résultats satisfaisants pour la plupart des marques. Essayez-en plusieurs et choisissez celle que vous préférez. Retirez le plat de l'emballage et suivez les instructions données sur l'emballage en ce qui concerne la couverture. Une fois la cuisson terminée, brassez et laissez reposer 1 à 3 minutes à couvert.
4. Légumes surgelés	1 à 4 tasses	N'ajoutez pas d'eau. Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique. Une fois la cuisson terminée, brassez et laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.
5. Viande hachée	0,3 à 1,5 lb	Utilisez ce réglage pour cuire du boeuf ou de la dinde hachés en galettes ou dans une casserole si vous devez l'ajouter à d'autres ingrédients. Placez les galettes sur une grille allant aux micro-ondes et couvrez d'un papier ciré. Placez la viande hachée dans une casserole et couvrez d'un papier ciré ou d'une pellicule plastique. Lorsque le four s'arrête, retournez les galettes ou brassez la viande dans la casserole pour défaire les gros morceaux. Couvrez à nouveau et appuyez sur « START » (mise en marche). Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes à couvert.

DEFROST (DÉCONGÉLATION)

« **Defrost** » décongèle automatiquement la viande hachée, les steaks, les côtelettes, le poisson et la volaille.

- Vous désirez décongeler un steak de 2,0 lb.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « Defrost » (décongélation).	
2. Sélectionnez l'aliment désiré en appuyant sur les flèches orientées vers le HAUT ou vers le BAS .	 ou 
3. Entrez le poids à l'aide des touches « 2 » et « 0 » pour un steak de 2,0 lb.	 
4. Appuyez sur « START » (mise en marche).	
Le four s'arrêtera pour que vous puissiez vérifier la cuisson des aliments.	
5. Après la première étape, ouvrez la porte. Tournez les steaks et couvrez les parties chaudes. Fermez la porte. Appuyez sur « START » (mise en marche).	

6. Après la deuxième étape, ouvrez la porte. Couvrez toutes les parties chaudes. Fermez la porte. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).



7. Une fois la décongélation terminée, couvrez et laissez reposer tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessous

REMARQUE :

1. Si vous tentez d'entrer un nombre supérieur ou inférieur à la quantité permise, « **ERROR** » s'affichera.
2. La décongélation peut être programmée à l'aide de la fonction « AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DU TEMPS DE CUISSON ». Consultez la page 33.
3. Pour décongeler d'autres aliments ou des aliments dont le poids est inférieur ou supérieur au poids permis dans le « TABLEAU SUR LA DÉCONGÉLATION » ci-dessous, utilisez la minuterie et le niveau de puissance 30 %. Consultez la section sur la décongélation manuelle de la page 32.

32 Cuisson automatique

TABLEAU SUR LA DÉCONGÉLATION

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Volaille non désossée	0,5 à 3,0 lb	Disposez les morceaux en plaçant les plus viandeux vers l'extérieur du plat en verre ou de la grille allant aux micro-ondes. Après chaque étape, si des parties sont chaudes ou décongelées, redispensez-les ou retirez-les. Laissez reposer à couvert pendant 10 à 20 minutes.
2. Volaille désossées	0,5 à 2,0 lb	Utilisez une poitrine de poulet ou de dinde désossée. Après chaque étape, si des parties sont chaudes ou décongelées, redispensez-les ou retirez-les. Laissez reposer à couvert pendant 5 à 10 minutes.
3. Viande hachée	0,5 à 2,0 lb	Retirez les parties décongelées après chaque étape. Laissez reposer à couvert pendant 5 à 10 minutes.
4. Steaks/côtelettes	0,5 à 3,0 lb	Redispensez les aliments après chaque étape du cycle de décongélation. Si certaines parties sont chaudes ou décongelées, couvrez-les de petits morceaux de papier d'aluminium lisses. Retirez la viande ou le poisson presque décongelés. Laissez reposer à couvert pendant 10 à 20 minutes.

REMARQUE : Vérifiez les aliments lorsque le signal du four se fait entendre. Après la dernière étape, il est possible que de petites sections contiennent encore de la glace. Laissez reposer pour poursuivre la décongélation. Ne décongelez pas les aliments jusqu'à ce que tous les cristaux de glace aient disparu.

Le fait de couvrir permet d'empêcher le commencement de la cuisson avant que le centre des aliments soit décongelé. Utilisez de petites bandes de papier d'aluminium lisses pour couvrir les coins et les pièces de viande plus minces.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Si l'aliment que vous désirez décongeler n'est pas mentionné dans le « TABLEAU SUR LA DÉCONGÉLATION » ou a un poids inférieur ou supérieur à celui indiqué dans la colonne « Quantité » du « TABLEAU SUR LA DÉCONGÉLATION », vous devez utiliser la décongélation manuelle.

Tous les aliments surgelés, qu'ils soient crus ou précuits, peuvent être décongelés à l'aide du niveau de puissance 30 %. Consultez la page 18. Estimez le temps de décongélation et appuyez sur « **POWER LEVEL** » (niveau de puissance) 8 fois pour sélectionner le niveau de puissance 30 %.

Que ce soit pour des aliments crus ou des mets surgelés précuits, l'approximation est d'environ 4 minutes par livre.

Par exemple, prévoyez 4 minutes pour la décongélation d'une livre de sauce à spaghetti surgelée.

Arrêtez toujours le four de façon périodique pour retirer ou séparer les parties décongelées. Si les aliments ne sont pas décongelés à la fin de la période de décongélation estimée, programmez le four par périodes de 1 minute à 30 % jusqu'à ce qu'ils soient complètement décongelés.

Si vous utilisez des contenants de plastique qui sortent du congélateur, décongelez juste assez pour en retirer les aliments et placez ces derniers dans un plat allant aux micro-ondes.

MODE DÉMONSTRATION

Pour une démonstration, appuyez sur « **Clock** », sur le chiffre « 0 » et sur « **START** » et maintenez ces touches enfoncées pendant 3 secondes. « **DEMO ON** » s'affichera. Vous pouvez maintenant assister à la démonstration des opérations de cuisson et des caractéristiques spéciales spécifiques du four, sans puissance. Par exemple, appuyez sur la touche **Add a Minute** (ajouter une minute) et l'afficheur indiquera **1.00** et effectuera un compte à rebours jusqu'à **END** (fin).

Pour annuler, appuyez sur « **Clock** », sur le chiffre « 0 » et sur « **STOP/CLEAR** » (arrêt/annulation). Si cela est plus facile pour vous, débranchez le four de la prise électrique et rebranchez-le.

AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DU TEMPS DE CUISSON

Les résultats de cuisson peuvent varier légèrement en fonction de la température ambiante, de la température initiale des aliments et de bien d'autres facteurs. Vous pouvez ajuster les résultats de cuisson comme vous le désirez.

AJUSTMENT DU TEMPS AVANT LA MISE EN MARCHÉ

Si vous découvrez que vous préférez **augmenter** légèrement le temps de cuisson de l'une des options de cuisson automatique, appuyez sur la touche « **Power Level** » (niveau de puissance) **une fois** avant d'appuyer sur « **START** » (mise en marche).

L'afficheur indique « **MORE** » (plus).

Si vous découvrez que vous préférez **diminuer** légèrement le temps de cuisson de l'une des options de cuisson automatique, appuyez sur la touche « **Power Level** » (niveau de puissance) **deux fois** avant d'appuyer sur « **START** » (mise en marche).

L'afficheur indique « **LESS** » (moins).

PROLONGATION DU TEMPS DE CUISSON

La touche « **Add a Minute** » (ajouter une minute) peut être utilisée pour ajouter jusqu'à 10 minutes pendant la cuisson. Appuyez sur « **Add a minute** » (ajouter une minute) de façon répétitive pour prolonger le temps de cuisson de multiples de 1 minute. Vérifiez attentivement la cuisson tout au long de la période de cuisson.

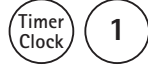


PROLONGATION DE LA PÉRIODE DE CUISSON

Lorsque vous ouvrez la porte une fois la cuisson terminée, l'afficheur indique « **IF YOU NEED EXTRA TIME, ENTER COOKING TIME** » (si vous désirez prolonger la cuisson, entrez le temps de cuisson) pendant 3 minutes. Entrez le temps de cuisson désiré et appuyez sur « **START** » (mise en marche). Vous pouvez ajouter jusqu'à 9 minutes 99 secondes. Vérifiez attentivement la progression de la cuisson.

La période de cuisson du maïs éclaté ne peut être prolongée. Même s'il reste des grains non éclatés, n'ajoutez pas de temps.

TIMER

- Vous désirez minuter un appel interurbain de 3 minutes.

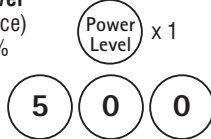
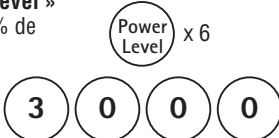

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « Timer » (minuterie) et sur le chiffre « 1 ».	
2. Entrez le temps.	
3. Appuyez de nouveau sur « Timer » (minuterie).	

CUISSON MULTIPLES SÉQUENCES

Le four peut être programmé pour 4 séquences de cuisson aux micro-ondes seulement et 2 séquences de cuisson par convection.

Parfois, les instructions de cuisson vous demandent de commencer une recette à un certain niveau de puissance et de le modifier en cours de cuisson. Votre four peut s'acquitter de cette tâche automatiquement.

- Vous désirez faire cuire un rôti de boeuf pendant 5 minutes à 100 % et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes à 50 %.

PROCÉDURE	
1. Appuyez d'abord sur « Power Level » (niveau de puissance) une fois pour obtenir 100 % de la puissance. Entrez ensuite le temps de cuisson.	
2. Appuyez sur « Power Level » 6 fois pour obtenir 50 % de la puissance. Entrez ensuite le deuxième temps de cuisson.	
3. Appuyez sur « START » (mise en marche).	

REMARQUE :

- Si vous appuyez une fois sur la touche « **Power Level** » (niveau de puissance), **HIGH POWER** (haute puissance) s'affichera.
- Si vous désirez connaître le niveau de puissance, appuyez simplement sur « **Power Level** » (niveau de puissance). Tant que vos doigts restent sur la touche « **Power Level** » (niveau de puissance), le niveau de puissance s'affiche.
- Si vous utilisez la fonction « **Multiples séquences** » pour la cuisson par convection, suivez la procédure de la cuisson par convection donnée à la page 17 deux fois avant d'appuyer sur « **START** » (mise en marche).

34 Autres caractéristiques pratiques

HELP (AIDE)

« **Help** » vous propose 4 caractéristiques qui facilitent l'utilisation de votre four grâce à des instructions spécifiques données sur l'afficheur interactif.

1. CHILD LOCK (VERROUILLAGE POUR ENFANTS)

Le dispositif de verrouillage pour enfants prévient la mise en marche accidentelle du four, par exemple par de jeunes enfants. Le four peut être réglé de façon que le panneau de commande soit désactivé ou verrouillé. Pour procéder au réglage, appuyez sur la touche « **Help** » (aide), le chiffre « 1 », puis la touche « **START** » (mise en marche). Si vous appuyez sur une touche, « **CHILD LOCK ON** » (verrouillage pour enfants activé) s'affiche.

Pour désactiver ce réglage, appuyez sur **Help** (aide) et **STOP/CLEAR** (arrêt annulation).

2. DÉSACTIVATION DU SIGNAL SONORE













Si vous désirez faire fonctionner le four sans que celui-ci n'émette de signal sonore, appuyez sur « **Help** » (aide), sur le chiffre « 2 », puis sur « **STOP/CLEAR** » (arrêt/annulation).

Pour annuler ce réglage et réactiver le signal sonore, appuyez sur « **Help** » (aide), sur le chiffre « 2 », puis sur la touche « **START** » (mise en marche).

3. AUTO START (MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE)

Si vous désirez programmer votre four de façon qu'il commence la cuisson automatiquement à une heure du jour précise, suivez la procédure suivante :

- Vous désirez commencer la cuisson d'un ragoût à 4h30, pendant 20 minutes, à 50 %. Avant de procéder au réglage, assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « Help » (aide).	
2. Appuyez sur le chiffre « 3 ».	
3. Entrez l'heure à laquelle la cuisson doit débiter.	  
4. Appuyez sur « Clock » (horloge).	
5. Entrez le programme de cuisson.	    
6. Appuyez sur « START » (mise en marche).	

REMARQUE :

1. Vous pouvez utiliser la fonction « Auto Start » (mise en marche automatique) lors de la cuisson manuelle si l'horloge est réglée.
2. Si la porte du four est ouverte après la programmation de la fonction « Auto Start » (mise en marche automatique), vous devez appuyer sur « **START** » (mise en marche) pour que l'heure de mise en marche automatique s'affiche et que le four commence automatiquement la cuisson programmée au moment désiré.
3. Assurez-vous de choisir des aliments qui peuvent être laissés dans le four sans problème jusqu'au moment de la mise en marche automatique. La courge reine-de-table ou la courge musquée constituent un bon choix.
4. Si vous désirez connaître l'heure du jour, vous n'avez qu'à appuyer sur « **Clock** » (horloge). L'heure du jour s'affichera aussi longtemps que vous tiendrez la touche « **Clock** » (horloge) enfoncée.




4. CYCLE FRAÎCHEUR

Le four possède un catalyseur spécial qui contribue à l'élimination de la fumée et des odeurs.

Utilisez le « Cycle Fraîcheur » pour :

- Conditionner l'élément chauffant avant d'utiliser le four pour la première fois.
- Retirer toute odeur désagréable.
- Conserver le catalyseur en condition optimale.

Suivez la procédure suivante. La température du four doit être maintenue à 450 °F lorsque vous faites fonctionner le « Cycle Fraîcheur ».

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « Help » (aide).	
2. Appuyez sur le chiffre « 4 ».	
3. Appuyez sur « START » (mise en marche).	

REMARQUE :

1. Retirez le plateau tournant du four avant de faire fonctionner le « Cycle Fraîcheur ». Il ne doit pas y avoir de nourriture dans le four.
2. Le « Cycle Fraîcheur » dure 30 minutes.
3. Le « Cycle Fraîcheur » peut provoquer de la fumée et des odeurs. Ouvrez une fenêtre ou utilisez le ventilateur de la pièce.

ATTENTION :


La porte du four, l'armoire extérieure et la cavité du four peuvent devenir très chauds.

ADD A MINUTE (AJOUTER UNE MINUTE)

Add a Minute (ajouter une minute) vous permet d'effectuer de la cuisson pendant une minute à 100 % en appuyant simplement sur la touche **Add a Minute**. Vous pouvez aussi prolonger le temps de cuisson de multiples de 1 minute en appuyant de façon répétitive sur « **Add a Minute** » (ajouter une minute) lors de la cuisson automatique ou de la cuisson manuelle.

« **Add a Minute** » (ajouter une minute) peut être utilisée pour ajouter jusqu'à 99 minutes lors de la cuisson manuelle et jusqu'à 10 minutes lors de la cuisson automatique.

- Vous désirez faire chauffer une tasse de soupe pendant une minute.

PROCÉDURE	
Appuyez sur « Add a Minute » (ajouter une minute).	

REMARQUE :

Pour utiliser la fonction « Add a Minute », appuyez sur la touche dans les trois minutes suivant la fin de la cuisson, la fermeture de la porte, l'utilisation de la touche « STOP/CLEAR » (arrêt/annulation) ou pendant la cuisson.

HELP (AFFICHEUR INTERACTIF)

Si « **Help** » clignote, appuyez sur la touche pour lire les renseignements importants.

« **Help** » clignote lorsque vous réglez les caractéristiques de la fonction « **Help** » (aide) (verrouillage pour enfants, désactivation du signal sonore, mise en marche automatique et Cycle Fraîcheur).

36 Entretien et nettoyage

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

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est recouverte de métal et de plastique. Nettoyez l'extérieur à l'aide d'une solution d'eau et de savon doux, rincez et séchez à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyant ménager ou de nettoyant abrasif.

PORTE

Essayez la fenêtre des deux côtés à l'aide d'un chiffon humide pour nettoyer les renversements et les éclaboussures. Les pièces en métal sont plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment à l'aide d'un chiffon humide. Évitez d'utiliser des nettoyants en aérosol et autres nettoyants forts. Vous pourriez tacher, strier ou ternir la surface de la porte.

GARNITURE EN ACIER INOXYDABLE

L'extérieur doit être essuyé souvent à l'aide d'un chiffon humide et poli à l'aide d'un chiffon doux et sec pour en préserver la beauté. Il existe aussi une variété de produits conçus spécialement pour nettoyer et faire briller les parties en acier inoxydable extérieures de votre four. Nous recommandons d'appliquer le nettoyant sur un chiffon doux puis de l'utiliser sur la surface en acier inoxydable plutôt que de le vaporiser directement sur la surface. Suivez attentivement les directives inscrites sur l'emballage.

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

Essayez le panneau à l'aide d'un chiffon légèrement imbibé d'eau seulement. Séchez à l'aide d'un chiffon doux. Vous ne devez ni frotter ni utiliser de nettoyants chimiques. Fermez la porte et appuyez sur « **STOP/CLEAR** » (arrêt/annulation).

INTÉRIEUR - après la cuisson aux micro-ondes

Le nettoyage est facile parce qu'aucune chaleur n'est générée sur les surfaces intérieures; ainsi aucune méthode de cuisson ni aucun réglage ne provoque d'éclaboussures ou de renversements. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essayez avec un chiffon doux et de l'eau tiède. **N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS FORTS, D'ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour les saletés plus importantes, utilisez un savon doux; rincez bien à l'eau chaude. N'utilisez aucun nettoyant chimique pour four.

Vous pouvez faire disparaître les odeurs intérieures persistantes à l'aide du « Cycle Fraîcheur » décrit à la page 34.

INTÉRIEUR - après la cuisson rapide ou la cuisson par convection manuelle ou automatique.

L'humidité et la graisse peuvent provoquer des renversements. Nettoyez immédiatement après l'utilisation avec une solution d'eau chaude et de savon. Rincez et séchez en frottant. Les saletés peuvent s'avérer plus difficiles à déloger si vous ne nettoyez pas bien votre four ou si vous procédez à une longue période de cuisson à haute température. N'utilisez aucun nettoyant chimique pour four.

Après avoir bien nettoyé l'intérieur, vous pouvez retirer les résidus de graisse des conduits intérieurs et des éléments chauffants en faisant fonctionner le « Cycle Fraîcheur » du four, décrit à la page 33. Aérez la pièce au besoin.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est fait de mica. Il nécessite donc des soins spéciaux. Garder toujours le couvercle du guide d'ondes propre afin d'assurer une bonne performance de cuisson. Essayez immédiatement et soigneusement avec un linge humide tout renversement de nourriture sur la surface du couvercle. La saleté accumulée peut surchauffer et provoquer de la fumée, voire même s'enflammer. N'enlevez pas le couvercle du guide d'ondes.

ACCESSOIRES

Le plateau tournant, le support du plateau tournant, les grilles et le pare-éclaboussures peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Nettoyez-les à l'eau tiède savonneuse; pour les taches rebelles, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Ils sont aussi lavables au lave-vaisselle. Placez le support du plateau tournant dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Les aliments très acides, comme les tomates ou les citrons, peuvent décolorer l'émail vitreux du plateau tournant et du pare-éclaboussures. Ne faites pas cuire les aliments très acides directement sur le plateau tournant; en cas d'éclaboussures, essayez immédiatement.

REMARQUE SPÉCIALE SUR LE SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

Après la cuisson, nettoyez toujours le support du plateau tournant, particulièrement autour des roulettes. Ces dernières doivent être exemptes d'éclaboussures et de graisse. Les éclaboussures et la graisse accumulées pourraient surchauffer et provoquer des arcs et de la fumée, voire même s'enflammer.

À vérifier avant toute demande de service 37

Veillez vérifier les points suivants avant d'effectuer une demande de service :

1. Mettre de l'eau dans une tasse à mesurer en verre dans le four et fermez bien la porte.
Faites fonctionner le four pendant 1 minute à puissance « HIGH 100 % ».
 - A L'éclairage du four fonctionne-t-il? OUI _____ NON _____
 - B Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il?
(Placez votre main au-dessus des ouvertures d'aération situées à l'arrière.) OUI _____ NON _____
 - C Le plateau tournant tourne-t-il?
(Il est normal que le plateau tournant tourne dans les deux directions.) OUI _____ NON _____
 - D L'eau que vous avez placée dans le four est-elle chaude? OUI _____ NON _____
2. Retirez la tasse d'eau du four et faites fonctionner celui-ci pendant 5 minutes à « CONVECTION 450 °F ».
 - A Les indicateurs « CONVEC » et « COOK » s'allument-ils? OUI _____ NON _____
 - B Une fois le four arrêté, l'intérieur du four est-il chaud? OUI _____ NON _____

Si vous avez répondu « NON » à l'une des questions ci-dessus, veuillez vérifier la prise électrique, le fusible et/ou le disjoncteur. Si tout fonctionne correctement, VEUILLEZ CONTACTER LE TECHNICIEN ELECTROLUX AUTORISÉ LE PLUS PRÈS DE CHEZ VOUS. Un four à micro-ondes ne devrait jamais être réparé par un bricoleur.

REMARQUE :

1. Si le décompte se fait très rapidement sur l'afficheur, consultez la section « Mode démonstration » de la page 33 et annulez la fonction.
2. Après la cuisson, le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche pour refroidir la cavité du four. Lorsque le ventilateur de refroidissement est en marche, l'afficheur indique « NOW COOLING » et vous entendez le bruit du ventilateur.
3. Votre four possède une fonction de vérification de la tension. Lorsque la tension s'élève au-dessus de 7 % ou chute en dessous de 7 % des 240 volts nécessaires, les résultats de cuisson ne sont pas acceptables; par conséquent, le four s'arrête, un message d'erreur s'affiche et le programme de cuisson est interrompu. Appuyez sur « **STOP/CLEAR** » (arrêt/annulation) et complétez la cuisson manuellement. L'alimentation électrique du four doit absolument être vérifiée afin de vous assurer qu'un circuit de 240 volts alimente le four.

38 Spécifications

Tension de secteur du courant alternatif		Courant alternatif de 240 V, 60 Hz monophasé seulement
Alimentation CA requise	Micro-ondes	1 700 W 7,9 A
	Convection	3 100 W 14,2 A
	Cuisson rapide	3 200 W 12,8 A
Puissance de sortie	Micro-ondes	1 000 W*
	Élément chauffant supérieur	1 500 W
	Élément chauffant latéral	1 200 W
Fréquence		2 450 MHz
Dimensions hors-tout	FPS	76,2 cm (30 po) (L) x 58,10 cm (22 7/8 po) (H) x 66,6 cm (26 7/32 po) (P)
	ESS	76,2 cm (30 po) (L) x 58,10 cm (22 7/8 po) (H) x 65,25 cm (25 11/16 po) (P)
Dimensions de la cavité**		41 cm (16 1/8 po) (L) x 21,27 cm (8 3/8 po) (H) x 34,61 cm (13 5/8 po) (P)
Capacité du four**		31,15 L (1,1 pi³)
Uniformité de la cuisson		Plateau tournant
Poids		47,6 kg (105 lb) (meuble seulement)

* Méthode standardisée par la Commission électrotechnique internationale pour la mesure de la puissance de sortie. Cette méthode d'essai est largement reconnue.

** La capacité interne est obtenue en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La capacité de stockage réelle est moindre.

Conforme aux standards établis par :

FCC - La Commission fédérale des communications autorisée.

DHHS - Conforme au règlement du département de la Santé et des Services sanitaires, Code of fédéral régulations, Titre 21, Chapitre I, Section J.



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

GARANTIE DU FOUR À CUISSON RAPIDE

Votre four encastré est protégé par cette garantie.

	PÉRIODE DE GARANTIE	PAR L'ENTREMISE DE NOS RÉPARATEURS AUTORISÉS, NOUS NOUS ENGAGEONS À :	LE CLIENT EST RESPONSABLE :
GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN	Un an à partir de la date d'achat d'origine.	Payer tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de l'appareil qui présente un défaut de fabrication ou un vice de matériau.	Des frais encourus pour toute demande de service relative aux responsabilités énumérées dans la section « RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT* ».
GARANTIE ILLIMITÉE (applicable dans l'État de l'Alaska)	Périodes de temps énumérées ci-dessus.	Toutes les conditions des garanties complètes mentionnées ci-dessus et les exclusions énumérées ci-dessous sont applicables.	Des frais encourus par le technicien pour se rendre au domicile et de tous les frais de ramassage et de livraison requis pour la réparation de l'appareil.

Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Home Products North America, une division de White Consolidated Industries, Inc. Nul n'est autorisé à modifier les termes de cette garantie ou à y ajouter des obligations. Les obligations relatives à la réparation et aux pièces contenues dans cette garantie doivent être remplies par nous ou par un réparateur Electrolux Home Products North America autorisé. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

*RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT

Cette garantie s'applique uniquement aux produits d'usage domestique et le consommateur est responsable de ce qui figure dans la liste suivante :

1. L'utilisation adéquate de l'appareil conformément aux instructions fournies avec le produit.
2. L'installation adéquate par un technicien de service autorisé, conformément aux instructions fournies avec l'appareil et à tous les codes locaux de plomberie, d'électricité et/ou de gaz.
3. Le branchement approprié à une source d'alimentation électrique suffisante avec mise à la terre, le remplacement des fusibles grillés, la réparation des connexions desserrées ou des défauts de câblage présents dans la maison.
4. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
5. Les dommages au fini après l'installation.
6. Le remplacement des ampoules et/ou des tubes fluorescents (sur les modèles offrant ces caractéristiques).

EXCLUSIONS

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, PAR EXEMPLE LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT DE LA VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE.

REMARQUE : Certains États ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages accessoires ou indirects. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables.

2. Les appels de service qui ne concernent pas un mal fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique normal. Le consommateur doit payer pour de tels appels de service.
3. Les dommages causés par des réparations faites par des techniciens autres que ceux d'Electrolux Home Products North America ou de leurs réparateurs autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux Home Products originales; qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.
4. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé ou modifié et qui n'est pas facilement déterminable.

SI VOUS DEVEZ FAIRE APPEL AU SERVICE DE RÉPARATION

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve appropriée de paiement. La date inscrite sur le reçu détermine la période de garantie, au cas où une réparation s'avérerait nécessaire. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Cette garantie écrite vous confère des droits légaux spécifiques. Il est possible que vous ayez d'autres droits qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Les réparations couvertes par cette garantie peuvent être obtenues en contactant Electrolux Home Products :

ÉTATS-UNIS
1 800 944-9044
 Electrolux Home Products
 North America
 P.O. Box 212378
 Augusta, GA 30917

Canada
1 866 294-9911
 Electrolux Home Products
 North America
 802, boul. L'Ange-Gardien
 L'Assomption (Québec)
 J5W 1T6

Cette garantie s'applique seulement dans les 50 États des États-Unis, à Puerto Rico et au Canada. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis. Toutes les garanties sont fournies par Electrolux Home Products North America, une division de White Consolidated Industries Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

Pour rejoindre le service sans frais aux États-Unis et au Canada :

1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)

Pour obtenir de l'aide et des renseignements sur nos produits en ligne :

www.electrolux.com

© Electrolux Home Products, Inc., 2003.
Post Office Box 212378, Augusta
Georgia 30917, ÉTATS-UNIS
Tous droits réservés. Imprimé aux États-Unis