

Use & Care Guide
Convection Microwave Oven

Mode d'emploi et d'entretien
Four de Micro-onde à convection

Guía de Uso y Cuidado
Microondas de convección



 **Electrolux**

TINSEB493MRR2

Please read and save this guide

Thank you for choosing Electrolux, the new premium brand in home appliances. This Use & Care Guide is part of our commitment to customer satisfaction and product quality throughout the service life of your new appliance.

We view your purchase as the beginning of a relationship. To ensure our ability to continue serving you, please use this page to record important product information.

Keep a record for quick reference

Purchase date

Electrolux model number

Electrolux serial number (see page 10 for location)

NOTE

Registering your product with Electrolux enhances our ability to serve you. You can register online at www.electroluxusa.com or by dropping your Product Registration Card in the mail.

Questions?

For toll-free telephone support in the U.S. and Canada:
1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

For online support and Internet production information visit <http://www.electroluxusa.com>

Table of Contents

Finding Information	2
Safety	3-5
Information You Need To Know	6-9
Part Names	10
Control Panel and Menu	11
Before Operating	12
Manual Operation.....	13
Sensor Modes	14-16
Auto Cook	17-19
Convection Automatic Operation	20-22
Manual Convection and Automatic Mix Cooking	23-26
Quick Settings	27
Other Special Features.....	28
Convenient Features	29-31
Cleaning and Care	32
Service Call Check.....	33
Specifications	34
Warranty Information	35

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed to reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

- **READ ALL** instructions before using the appliance.
- **READ AND FOLLOW** the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 4.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 5.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed jars - are able to explode and **SHOULD NOT** be **HEATED** in this oven.
- Use this appliance **ONLY** for its intended use as described in this manual. **DO NOT** use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, **CLOSE SUPERVISION** is necessary when used by **CHILDREN** or **INFIRM PERSONS**.
- **DO NOT** operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- This appliance, including power cord, must be serviced **ONLY** by qualified service personnel. Contact nearest Electrolux Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
- **DO NOT** cover or block any vents or openings on the oven.
- **DO NOT** store or use this appliance outdoors. **DO NOT** use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- **DO NOT** immerse cord or plug in water.
- Keep cord **AWAY** from **HEATED** surfaces.

- **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
- Review the door cleaning instructions on page 32.
- **DO NOT** mount over a sink.
- **DO NOT** store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.

CAUTION

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- **DO NOT overcook food. Carefully attend to appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.**
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- **If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
- **DO NOT** use the cavity for storage purposes. **DO NOT** leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.

Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the Convection Microwave Oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

To reduce the risk of injury to persons:

- **DO NOT** overheat the liquid.
- Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- **DO NOT** use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
- After heating, allow the container to stand in the Convection Microwave Oven at least for 20 seconds before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

If the oven light fails, consult a Electrolux Authorized Servicer.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

What you need to know about safety instructions

Warning and Important Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution and care must be exercised when installing, maintaining or operating a microwave.

ALWAYS contact your dealer, distributor, service agent or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels



WARNING

WARNING — Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.



CAUTION

CAUTION — Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Adhere to the following precautions:

- **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- **DO NOT** place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Electrical Requirements

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 15 amp. or more protected electrical supply. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded.

A short power-supply cord is provided to reduce risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. **DO NOT USE AN EXTENSION CORD.** If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceperson install an outlet near the appliance.

NOTES:

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or serviceperson.
2. Neither Electrolux nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedures.

Federal Communications Commission Radio Frequency Interference Statement (U.S.A. Only)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or television interference caused by **unauthorized modification** to this convection microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

6 Information You Need To Know

About your oven

This Use and Care Guide is valuable: read it carefully and always save it for reference.

NEVER use the Convection Microwave Oven without the turntable and support nor turn the turntable over so that a large dish could be placed in the oven. The turntable will turn both clockwise and counterclockwise.

ALWAYS have food in the Convection Microwave Oven when it is on to absorb the microwave energy.

When using the Convection Microwave Oven at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off. It is normal for the exterior of the oven to be warm to the touch when cooking or reheating.

Condensation is a normal part of microwave cooking. Room humidity and the moisture in food will influence the amount of moisture that condenses in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered ones. Ventilation openings must not be blocked.

The Convection Microwave Oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.

Your Convection Microwave Oven is rated 900 watts by using the IEC Test Procedure. In using recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

About safety

- Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.

Temp	Food
160°F	For fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food.
165°F	For leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carry-out "fresh" food.
170°F	White meat of poultry.
180°F	Dark meat of poultry.

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. **NEVER** leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave use.

- **ALWAYS** use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.

- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- Stay near the oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- **NEVER** use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- Use care when removing items from the oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.
- Keep aluminum foil used for shielding at least 1 inch away from walls, ceiling and door.

About microwave cooking

- Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
- Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Check recipe or cookbook for suggestions: paper towels, wax paper, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
- Shield with small flat pieces of aluminum foil any thin areas of meat or poultry to prevent overcooking before dense, thick areas are cooked thoroughly.
- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
- Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
- Add standing time. Remove food from oven and stir, if possible. Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.
- Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperatures have been reached.
- Doneness signs include:
 - Food steams throughout, not just at edge.
 - Center bottom of dish is very hot to the touch.
 - Poultry thigh joints move easily.
 - Meat and poultry show no pinkness.
 - Fish is opaque and flakes easily with a fork.

About food

Food	Do	Don't
Eggs, sausages, nuts, seeds, fruits & vegetables	<ul style="list-style-type: none"> • Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion". • Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cook eggs in shells. • Reheat whole eggs. • Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"> • Use specially bagged popcorn for microwave cooking. • Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special popcorn pad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. • Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	<ul style="list-style-type: none"> • Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving. • Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding. 	<ul style="list-style-type: none"> • Heat disposable bottles. • Heat bottles with nipples on. • Heat baby food in original jars.
General	<ul style="list-style-type: none"> • Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns. • Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption". • Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers. 	<ul style="list-style-type: none"> • Heat or cook in closed glass jars or air tight containers. • Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed. • Deep fat fry. • Dry wood, gourds, herbs or wet papers.

8 Information You Need To Know

About utensils and coverings

It is not necessary to buy all new cookware. Many pieces already in your kitchen can be used successfully in your Convection Microwave Oven. The chart below will help you decide what utensils and coverings should be used in each mode.

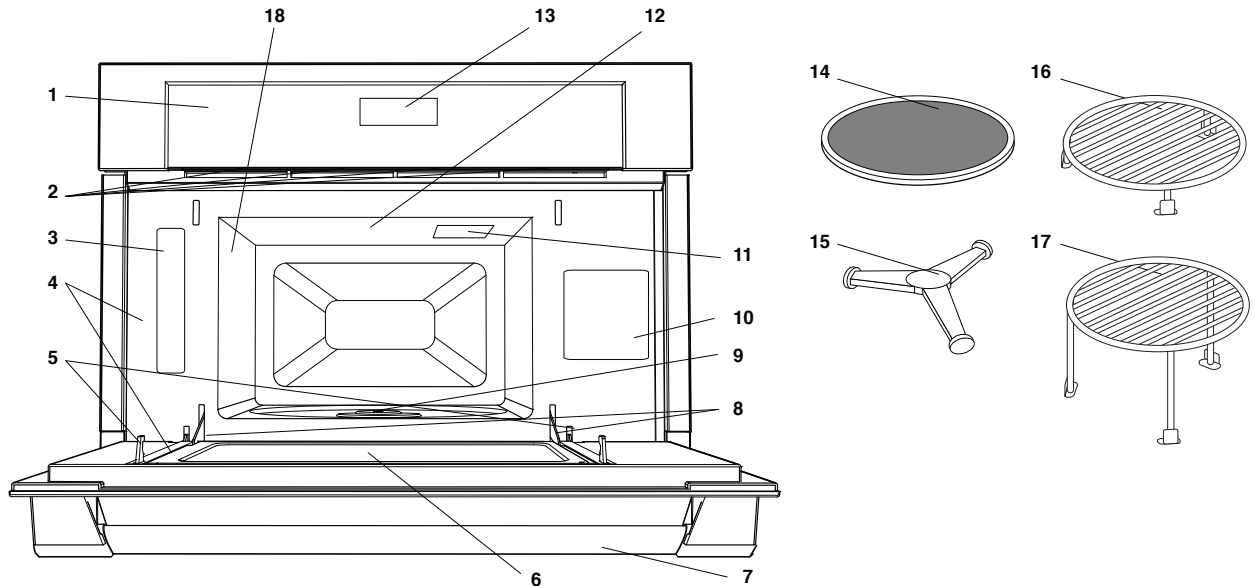
Utensils and Coverings	Microwave Only	Convection, Broil, Slow Cook	High Mix/Roast Low Mix/Bake
Aluminum foil	YES - Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on food can be used to shield areas from cooking or defrosting too quickly. Keep foil at least 1 inch from walls of oven.	YES - For shielding	YES - For shielding
Aluminum containers	NO	YES - Broil. No cover.	YES - Can be used if 3/4 filled with food. Keep 1 inch away from walls and do not cover with foil.
Browning dish	YES - Do not exceed recommended preheating time. Follow manufacturer's directions.	NO	NO
Glass ceramic (Pyroceram®)	YES - Excellent	YES - Excellent	YES - Excellent
Glass, heat-resistant	YES - Excellent.	YES - Excellent	YES - Excellent
Glass, non-heat-resistant	NO	NO	NO
Lids, glass	YES	YES - Broil. No cover.	YES
Lids, metal	NO	YES - Broil. No cover.	NO
Metal cookware	NO	YES	YES - Do not use metal covering.
Metal, misc.: dishes with metallic trim, screws, bands, handles. Metal twist ties	NO	NO	NO

Utensils and Coverings	Microwave Only	Convection, Broil, Slow Cook	High Mix/Roast Low Mix/Bake
Oven cooking bags	YES - Good for large meats or foods that need tenderizing. DO NOT use metal twist ties.	YES - Broil. No cover.	YES - Do not use metal twist ties.
Paper plates	YES - For reheating	NO	NO
Paper towels	YES - To cover for reheating and cooking. Do not use recycled paper towels which may contain metal fillings.	NO	NO
Paper, ovenable	YES	YES - For temperatures up to 400°F. Do not use for broiling.	YES - For temperatures up to 400°F.
Microwave-safe plastic containers	YES - Use for reheating and defrosting. Some microwave-safe plastics are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Follow manufacturer's directions.	NO	NO
Plastic, Thermoset®	YES	YES - Are heat resistant up to 425°F. Do not use for broiling.	YES
Plastic wrap	YES - Use brands specially marked for microwave use. DO NOT allow plastic wrap to touch food. Vent so steam can escape.	NO	NO
Pottery, porcelain stoneware	YES - Check manufacturer's recommendation for being microwave safe.	YES	YES - Must be microwave safe AND ovenable.
Styrofoam	YES - For reheating	NO	NO
Wax paper	YES - Good covering for cooking and reheating.	NO	NO
Wicker, wood, straw	YES - May be used for short periods of time. Do not use with high fat or high sugar content foods. Could char.	NO	NO

DISH CHECK If you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on HIGH for 30 seconds. If the dish becomes very hot, DO NOT use it for microwaving.

ACCESSORIES There are many microwave accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so that they meet your needs. A microwave-safe thermometer will assist you in determining correct doneness and assure you that foods have been cooked to safe temperatures when using microwave-only cooking.

Electrolux is not responsible for any damage to the oven when accessories are used.



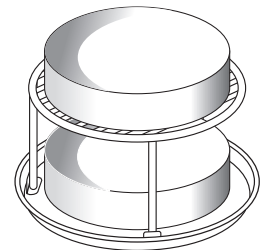
- 1 Control panel
- 2 Ventilation openings
- 3 Model / Serial label
- 4 Door seals and sealing surfaces
- 5 Safety door latches — The oven will not operate unless the door is securely closed.
- 6 Oven door with see-through window
- 7 Door handle
- 8 Door hinges
- 9 Turntable motor shaft
- 10 Menu label
- 11 Oven light — It will light when oven is operating or door is open.
- 12 Waveguide cover: DO NOT REMOVE.
- 13 Time display: 99 minutes, 99 seconds
- 14 Removable turntable — Place the turntable on the turntable support securely. The turntable will rotate clockwise or counterclockwise. Only remove for cleaning.
- 15 Removable turntable support — Carefully place the turntable support in the center of the oven floor.
- 16 Low Rack
- 17 High Rack
- 18 Convection Fan

Accessories

The following accessories are designed especially for use in this oven only for convection, mix or broil cooking. **DO NOT USE FOR MICROWAVE ONLY COOKING.** Do not substitute similar types of racks for these specially designed ones.

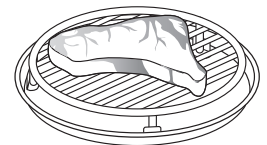
High rack (Baking rack)— for convection and low mix.

- This rack is placed on the turntable for two-level cooking, such as layer cakes, muffins, etc.

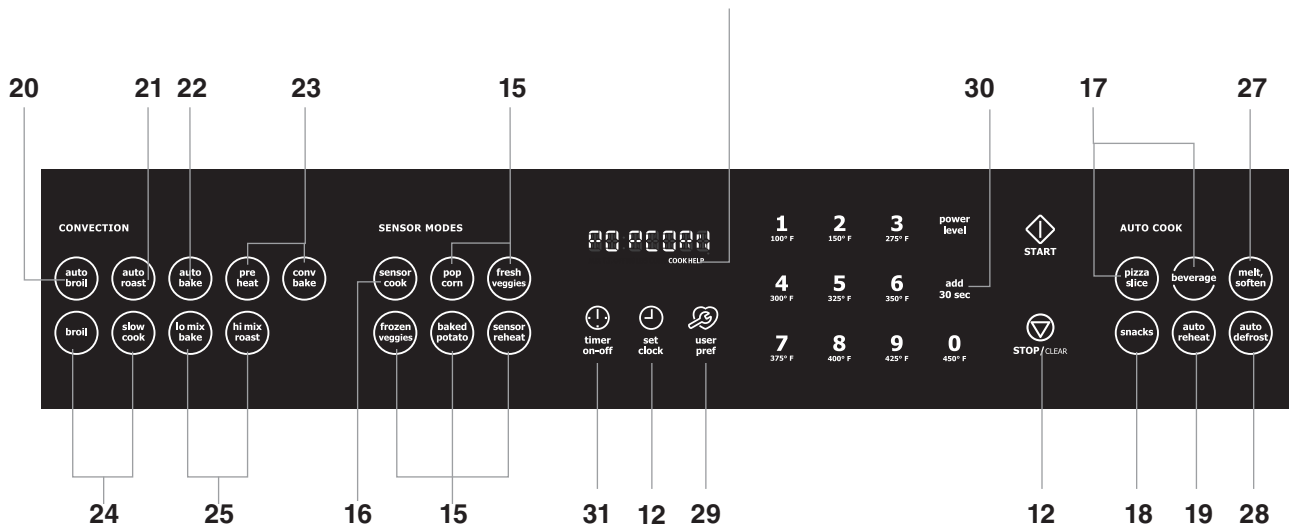


Low rack (Broiling rack)— for convection, broiling or high mix.

- Place on the turntable and use for roasting or broiling to allow juices to drain away from food.



Words in the lower portion of the display will light to indicate what function is in progress.



Number next to the control panel illustration indicates pages on which there are feature descriptions and usage information.

Refer to the menu label for quick references.

<p>Sensor Cook</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Ground Meat 2 Rice 3 Fish/Seafood 4 Frozen Entrees 5 Chicken Breast 	<p>Snacks</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Frozen Microwave Pizza 2 Hand-Held Snacks 3-4 oz 3 Hand-Held Snacks 5-6 oz 4 Chicken Nuggets 5 Hot Dogs 6 Frozen Kid's Meal 	<p>Auto Reheat</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Fresh Rolls/Muffins 2 Frozen Rolls/Muffins 3 Pasta
<p>Soften, Melt</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Ice Cream 2 Cream Cheese 3 Butter 4 Chocolate 	<p>Defrost</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Ground Meat 2 Steaks/Chops/Fish 3 Chicken Pieces 4 Roast 5 Casserole 6 Soup 	<p>Quick Start</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 1 minute 2 2 minutes 3 3 minutes 4 4 minutes 5 5 minutes 6 6 minutes
<p>Auto Broil</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Hamburgers 2 Chicken Pieces 3 Steaks 4 Fish Steaks 	<p>Auto Roast</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Chicken 2 Turkey 3 Turkey Breast 4 Pork 	<p>Auto Bake</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Bundt Cake 2 Cookies 3 Muffins 4 French Fries


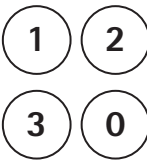

TLAB-B071MRR0

Before Operating

- Before operating your new Convection Microwave Oven make sure you read and understand this Use and Care Guide completely.
- Before the Convection Microwave Oven can be used, follow these procedures:
 1. Plug in the oven. Close the door. The oven display will show *ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK*.
 2. Touch the **STOP/CLEAR** pad. : will appear.
 3. Set clock. See below.

To set the clock

- Suppose you want to enter the correct time of day 12:30 (A.M. or P.M.).

Procedure	
Step	Touch
1. Touch set clock .	
2. Enter the correct time of day by touching the numbers in sequence.	
3. Touch set clock again.	

This is a 12 hour clock. If you attempt to enter an incorrect clock time, *ERROR* will appear in the display. Touch the **STOP/CLEAR** pad and re-enter the time.

- If the electrical power supply to your Convection Microwave Oven should be interrupted, the display will intermittently show *ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK* after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the program will be erased. The time of day will also be erased. Simply touch **STOP/CLEAR** pad and reset the clock for the correct time of day.

NOTE

Your Convection Microwave Oven can be programmed with the door open except for **START, popcorn, fresh veggies, frozen veggies, baked potato** and **sensor reheat**.

Stop/Clear

Touch the **STOP/CLEAR** to:

1. Erase if you make a mistake during programming.
2. Cancel timer.
3. Stop the oven temporarily during cooking.
4. Return the time of day to the display.
5. Cancel a program during cooking, touch twice.

Time cooking

Your Convection Microwave Oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds (99.99). Always enter the seconds after the minutes, even if they are both zeros.

- Suppose you want to cook for 5 minutes at 100%.

Procedure	
Step	Touch
1. Enter cooking time.	
2. Touch START .	

To set power level

There are eleven preset power levels.

Using lower power levels increases the cooking time which is recommended for foods such as cheese, milk and long slow cooking of meats.

Touch power level pad once then touch	Approx. Percentage of power	Common words for power levels
Power level	100%	High
9	90%	
8	80%	
7	70%	Medium High
6	60%	
5	50%	Medium
4	40%	
3	30%	Med Low/ Defrost
2	20%	
1	10%	Low
0	0%	

- Suppose you want to defrost for 5 minutes at 30%.

Procedure	
Step	Touch
1. Enter defrosting time.	
2. Touch power level and number 3.	
3. Touch START .	

You can program up to 4 automatic cooking sequences. Follow directions on page 30.

Manual defrost

If the food that you wish to defrost is not listed on the Defrost chart or is above or below the limits in the “Amount” column on the Defrost chart, you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using Power level 3. Follow the exact 3-step procedure found under Time cooking. Estimate defrosting time and touch 3 for 30% when you select the **power level**.

For either raw or previously cooked frozen food the rule of thumb is approximately 5 minutes per pound. For example, defrost 5 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce.

Always stop the oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1 minute increments on power level 3 until totally defrosted.

When using plastic containers from the freezer, defrost only long enough to remove from the plastic in order to place in a microwave-safe dish.

The sensor is a semi-conductor device that detects the vapor (moisture and humidity) emitted from the food as it heats. The sensor adjusts the cooking times and power level for various foods and quantities.

Using Sensor Modes:

1. After oven is plugged in, wait 2 minutes before using Sensor Modes.
2. Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the oven are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
3. The oven works with foods at normal storage temperature. For example, popcorn would be at room temperature.
4. Any Sensor Modes selection can be programmed with More or less time adjustment. See page 30.
5. More or less food than the quantity listed in the chart should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.
6. During the first part of any sensor cooking or reheating, food name will appear on the display. Do not open the oven door or touch **STOP/CLEAR** during this part of the cycle. The measurement of vapor will be interrupted. If this occurs, an error message will appear. To continue cooking, touch the **STOP/CLEAR** pad and cook manually.

When the sensor detects the vapor emitted from the food, remainder of cooking time will appear. Door may be opened when remaining cooking time appears on the display. At this time, you may stir or season food, as desired.

7. Except for popcorn, if the sensor does not detect vapor properly when cooking other foods, **ERROR** will be displayed.
8. Check food for temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.
9. Each food has a cooking hint. Touch **user pref** pad when the **HELP** indicator is lighted in the display.

Covering Foods:

Some foods cook better when covered. Use the cover recommended in the food charts.

1. Casserole lid.


2. Plastic wrap: Use plastic wrap recommended for microwave cooking. Cover dish loosely; allow approximately 1/2 inch to remain uncovered to allow steam to escape. Plastic wrap should not touch food.
3. Wax paper: Cover dish completely; fold excess wrap under dish to secure. If dish is wider than paper, overlap two pieces at least one inch to cover.

Be careful when removing any covering to allow steam to escape away from you.

Quick Sensor

You can cook or reheat many foods by touching a Quick Sensor pad (**fresh veggies, frozen veggies, popcorn, baked potato** and **sensor reheat**). You don't need to calculate cooking time or power level.

- Suppose you want to pop a 3.5 oz. bag of popcorn.

Procedure	
Step	Touch
	

Touch **popcorn** pad once for regular. Touch **popcorn** pad twice for snack size.

NOTES

1. Quick Sensor can be programmed with More or Less time adjustment. See page 30.
2. The final result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check food for temperature after heating. If additional time is needed, continue to heat manually.

Quick Sensor chart




Food	Amount	Procedure
Fresh Veggies:		
Soft		Wash and place in casserole. Add no water if vegetables have just been washed. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables. Touch fresh veggies pad once. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
Broccoli	0.25 - 2.0 lb	
Brussels sprouts	0.25 - 2.0 lb	
Cabbage	0.25 - 2.0 lb	
Cauliflower (flowerets)	0.25 - 2.0 lb	
Cauliflower (whole)	1 medium	
Spinach	0.25 - 1.0 lb	
Zucchini	0.25 - 2.0 lb	
Baked apples	2 - 4 medium	
Hard		Place in casserole. Add 1-4 tbsp. water. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap cover for tender-crisp vegetables. Touch fresh veggies pad twice. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
Carrots, sliced	0.25 - 2.0 lb	
Corn on cob	2 - 4 pcs.	
Green beans	0.25 - 2.0 lb	
Winter squash		
- diced	0.25 - 2.0 lb	
- halves	1 - 2	
Frozen Veggies	0.25 - 1.25 lb	Add no water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir and let stand, covered, for 3 minutes.
Popcorn	Regular 3.0 - 3.5 oz bag	Use only popcorn packaged for the microwave. Try several brands to decide which you like. Do not try to pop unpopped kernels. Touch popcorn pad once for regular. Touch popcorn pad twice for snack size. This sensor works well with most brands of microwave popcorn. You may wish to try several and choose your favorite. Pop only one bag at a time. Unfold the bag and place in oven according to directions.
	Snack 1.5 - 1.75 oz bag	
Baked Potato	1 - 8 med.	Pierce with fork in several places. Place on paper towel on turntable. After cooking, remove from oven and let stand wrapped in foil for 5 to 10 minutes.
Sensor Reheat	4 - 36 oz	Place in dish or casserole slightly larger than amount to be reheated. Flatten, if possible. Cover with lid, plastic wrap or wax paper. Use covers such as plastic wrap or lids with larger quantities of more dense foods such as stews. After reheating, stir well, if possible. Re-cover and allow to stand 2 to 3 minutes. Foods should be very hot. If not, continue to heat with variable power and time.

Sensor Cook

You can cook many foods by touching the **sensor cook** pad and the food number. You don't need to calculate cooking time or power level.

- Suppose you want to cook ground meat.

Procedure

Step	Touch
1. Touch sensor cook pad, number 1 for ground meat.	 
2. Touch START pad.	

NOTES




1. Sensor Cook can be programmed with More or less time adjustment. See page 30.
2. The final result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check food for temperature after heating. If additional time is needed, continue to heat manually.
3. Stay near the oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.

Sensor Cook chart

Food	Amount	Procedure															
1. Ground Meat	0.25 - 2.0 lb	Use this setting to cook ground beef or turkey as patties or in a casserole to be added to other ingredients. Place patties on a microwave-safe rack and cover with wax paper. Place ground meat in a casserole and cover with wax paper or plastic wrap. When oven stops, turn patties over or stir meat in casserole to break up large pieces. Re-cover and touch START . After cooking, let stand, covered, for 2 to 3 minutes.															
2. Rice	0.5 - 2.0 cups	Place rice into a deep casserole dish and add double quantity of water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir, cover and let stand 3 to 5 minutes or until all liquid has been absorbed. <table border="1" data-bbox="695 1310 1414 1478"> <thead> <tr> <th>Rice</th> <th>Water</th> <th>Size of casserole dish</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>.5 cup</td> <td>1 cup</td> <td>1.5 quart</td> </tr> <tr> <td>1 cup</td> <td>2 cups</td> <td>2 quart</td> </tr> <tr> <td>1.5 cups</td> <td>3 cups</td> <td>2.5 or 3 quart</td> </tr> <tr> <td>2 cups</td> <td>4 cups</td> <td>3 quart or larger</td> </tr> </tbody> </table>	Rice	Water	Size of casserole dish	.5 cup	1 cup	1.5 quart	1 cup	2 cups	2 quart	1.5 cups	3 cups	2.5 or 3 quart	2 cups	4 cups	3 quart or larger
Rice	Water	Size of casserole dish															
.5 cup	1 cup	1.5 quart															
1 cup	2 cups	2 quart															
1.5 cups	3 cups	2.5 or 3 quart															
2 cups	4 cups	3 quart or larger															
3. Fish/Seafood	0.25 - 2.0 lb	Arrange in ring around shallow glass dish (roll fillet with edges underneath). Cover with plastic wrap. After cooking, let stand, covered, 3 minutes.															
4. Frozen Entrees	6 - 17 oz	Use this pad for frozen, convenience foods. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand, covered for 1 to 3 minutes.															
5. Chicken Breast	0.5 - 2.0 lb	Cover with vented plastic wrap. When oven stops, turn over. Shield with small, flat pieces of aluminum foil any areas that are cooking too rapidly. Re-cover and touch START . After cooking, let stand, covered 3 to 5 minutes. Chicken should be 160°F.															

Your oven has convenient pads to assist with meal preparation. The Auto Cook settings will automatically compute the correct cooking time and microwave power level for foods shown in the following charts.

- Suppose you want to heat 1 cup of water.

Procedure	
Step	Touch
1. Touch beverage pad.	
2. Enter cups by touching the number pads 1 and 0.	
3. Touch START .	

NOTES

1. All Auto Cook settings can be programmed with More or less time adjustment. Touch the **power level** pad once or twice before touching **START** pad. See page 30 - More or less adjustment.
2. Each food has a cooking hint. Touch **user pref** pad when the *HELP* indicator is lighted in the display.
3. Should you attempt to enter more or less than the allowed amount, an error message will appear in the display.
More or less than the quantity listed in the chart should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.
4. The final cooking result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check food for temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.

Auto Cook chart

Food	Amount	Procedure
Pizza	1 - 6 slices (6 - 8 oz)	Use this setting to reheat refrigerated leftover pizza, 1 slice is approximately 1/8th of a 12-inch pizza or 1/12th of a 16-inch pizza. If possible, place on paper towel on a microwave-safe rack. Touch pizza pad, enter number of slices, and touch START .
Beverage	0.5 - 2.0 cups	This setting is good for restoring a cool beverage to a better drinking temperature. Stir liquid briskly before and after heating to avoid "eruption". The beverage setting must be entered in 0.5 cup measurements.





Auto Cook chart (cont.)

Food	Amount	Procedure
Snacks		
1. Microwave Pizza	1 (6 - 8 oz)	Use for frozen microwave pizza. Remove from package and unwrap. Follow package directions for use of package and/or silver crisping disc. Touch snacks pad and the number 1 . Touch START .
2. Hand-held Snacks	3 - 4 oz	Use for frozen French fries, cheese sticks, appetizers etc. Remove from outer package. Follow package directions for how to wrap or cover. Be careful when removing from the oven as snack may be very hot. Touch snacks pad and the number 2 . Touch START .
3. Hand-held Snacks	5 - 6 oz	Use for frozen French fries, cheese sticks, appetizers etc. Remove from outer package. Follow package directions for how to wrap or cover. Be careful when removing from the oven as snack may be very hot. Touch snacks pad and the number 3 . Touch START .
4. Chicken Nuggets	0.3 - 1.0 lb	Place frozen chicken nuggets on a flat plate allowing space between each, cover food with paper towel. Touch snacks pad and the number 4 . Enter weight and touch START . After cooking, open door, rearrange, close door and touch START . Let stand, covered, for 1 to 3 minutes.
5. Hot Dogs	1 - 6	Place hot dog in bun. Wrap each with paper towel or napkin. Touch snacks pad and the number 5 . Enter the quantity of hot dogs and touch START .
6. Frozen Kid's Meal	6 - 8 oz	Use this pad for frozen, convenience foods. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. Touch snacks pad and the number 6 . Touch START . After cooking, let stand, covered for 1 to 3 minutes.

Reheat Pasta / Reheat Breads

The reheat settings automatically computes the correct warming and heating time and microwave power level for foods shown in the chart below.

- Suppose you want to heat 2 fresh rolls or muffins.

Procedure	
Step	Touch
1. Touch auto reheat .	
2. Touch number 1 for fresh rolls or muffins.	
3. Touch desired number to select quantity.	
4. Touch START pad.	

NOTES

1. To reheat different foods or foods above or below the quantity allowed, use manual operation.
2. Reheat settings can be programmed with More or less time adjustment. See page 30.

Auto Reheat chart

Food	Amount	Procedure
1. Fresh Rolls/ Muffins	1 - 10	Use this pad to warm rolls, muffins, biscuits, bagels etc. Large items should be considered as 2 or 3 regular size. Arrange on plate; cover with paper towel. For refrigerated rolls or muffins, it may be necessary to double the entered amount to ensure the proper serving temperature. For example, enter quantity of 2 for 1 refrigerated muffin. Touch desired number to select quantity and touch START .
2. Frozen Rolls/ Muffins	1 - 10	Use this pad to warm frozen rolls, muffins, biscuits, bagels, etc. Large items should be considered as 2 or 3 regular size. Arrange on plate, cover with paper towel. Touch desired number to select quantity and touch START .
3. Pasta	1 - 6 cups	Use this pad to reheat refrigerated canned or homemade pasta with sauce. For room temperature pastas, use Less option. Pasta without sauce double the quantity per setting. For example, measure 2 cups of cooked noodles and program for 1 cup. Cover with lid or plastic wrap. Touch auto reheat pad and touch number 3. Enter the desired number of cups and touch START . After cooking, let stand, covered, 2 to 3 minutes.

Convection Automatic Operation

This section of the operation manual offers instructions for preparing 12 popular foods using Auto Broil, Auto Roast and Auto Bake.

After selecting the desired feature, follow the directions indicated in the display.

For helpful hints, simply touch **user pref** anytime **HELP** is lighted in the display.

CAUTION

The oven cabinet, cavity, door, turntable, turntable support, racks and dishes will become hot. To PREVENT BURNS, use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven.

Auto Broil

auto broil automatically broils hamburgers, chicken pieces, steaks and fish steaks.

- Suppose you want to broil 2 hamburgers.

Procedure	
Step	Touch

1. Touch **auto broil**.



2. Select desired setting.
Ex: for hamburgers, touch number 1.



3. Touch number pad to enter quantity.



Follow information in display for cooking information. For well done or rare burgers, touch pad to select More for well done or Less for rare. See More/Less Time Adjustment on page 30.

4. Touch **START**.



Procedure	
Step	Touch

After broil preheat cycle ends, the oven will stop and directions will be displayed. Follow the indicated message. Open the door and place hamburgers into oven. Close the door.

5. Touch .



NOTES

1. Auto Broil can be programmed with More/Less Time Adjustment. See page 30.
2. If you attempt to enter more or less than the allowed amount as indicated in chart below, an error message will appear in the display.

Auto Broil Chart

Setting/Food	Amount	Rack	Procedure
1. Hamburgers	1 - 8 pieces 0.25 lb each	Low	Use this setting to broil hamburger patties. Place on low rack.
2. Chicken pieces	0.5 - 3.5 lb	Low	Arrange pieces on low rack. After cooking, let stand, 3-5 minutes. Dark meat should be 180°F, and white meat should be 170°F.
3. Steaks	0.5 - 2 lb	Low	Use this setting to broil steaks from 3/4" to 1" thick. Individual boneless steaks broil evenly. Place steak on low rack. For well done, touch power level once; for rare, touch power level twice.
4. Fish steaks	0.5 - 2 lb	Low	Use this setting to broil fish steak which is 3/4" to 1" thick. Place on low rack.

Auto Roast

auto roast automatically roasts chicken, turkey, turkey breast or pork.

- Suppose you want to roast a 2.5 pound chicken.

Procedure	
Step	Touch

1. Touch **auto roast**.



2. Select desired setting.
Ex: for chicken, touch number 1.



3. Touch number pad to enter weight.



4. Touch **START**.



After Auto Roast cycle ends, a long tone will sound. Follow the indicated message.

NOTES

1. Auto Roast can be programmed with More/Less Time Adjustment. See page 30.
2. If you attempt to enter more or less than the allowed weight as indicated in chart below, an error message will appear in the display.

Auto Roast Chart




Setting/Food	Amount	Rack	Procedure
1. Chicken	2.5 - 7.5 lb	Low	After the cycle ends, cover with foil and let stand for 5-10 minutes.
2. Turkey	6.5 - 16 lb	Low	Season, as desired. Place on low rack. After the cycle ends, cover with foil and let stand 10 minutes. Internal temperature of white meat should be 170°F and of dark meat, 180°F.
3. Turkey breast	3 - 6 lb	Low	Season, as desired. Place on low rack. After the cycle ends, cover with foil and let stand 10 minutes. Internal temperature of white meat should be 170°F.
4. Pork	2 - 3.5 lb	Low	Boneless pork loin is recommended because it cooks evenly. Place on a low rack. After cooking, remove from oven, cover with foil and allow to stand 5-10 minutes. Internal temperature should be 160°F.

Auto Bake

auto bake automatically bakes cakes, brownies, muffins and French fries.

- Suppose you want to bake a bundt cake.

Procedure

Step	Touch
1. Touch auto bake .	
2. Select desired setting. Ex: for bundt cake, touch number 1.	
3. Touch START pad.	

NOTES

Auto Bake can be programmed with More/Less Time Adjustment. See page 30.

Auto Bake Chart

Setting/Food	Amount	Rack	Procedure
1. Bundt cake	1 cake	No rack	Ideal for packaged cake mix or your own recipe. Prepare according to package or recipe directions and place in a greased and floured bundt pan. Place pan in oven. Cool before frosting and serving.
2. Cookies	1 or 2 pizza pan	1 pizza pan No rack 2 pizza pans High	Ideal for refrigerated cookie dough. Prepare according to package or recipe directions and place on a greased and floured 12-inch pizza pan. Cookies should be approximately 1/3-inch thick and 2-inches in diameter for best results. After the preheat is over, place pan in oven. Cool before serving.
3. Muffins	6 - 12 cups 1 or 2 muffin pans	1 pan No rack 2 pans High	Ideal for packaged muffin mix or your own recipe for 6-12 medium size muffins. Prepare according to package or recipe directions and place in muffin pan. After the preheat is over, place pan in oven.
4. French fries	3 - 24 oz 1 or 2 pizza pans For more than 12 oz use 2 pans	1 pizza pan No rack 2 pizza pans High	Use frozen prepared French fries. No preheat is required for the French fries baking procedure. Place French fries on pizza pan. For shoestring potatoes, touch power level pad twice to enter less time before touching Start pad.

This section gives you specific cooking instructions and procedures.

The oven should not be used without the turntable in place, and it should never be restricted so that it cannot rotate. You may remove the turntable when preheating the oven and when preparing food to be cooked directly on the turntable.

CAUTION


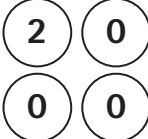

The oven cabinet, cavity, door, turntable, turntable support, racks and dishes will become hot. To PREVENT BURNS, use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven.

CONVECTION COOKING

During convection heating, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and crisp foods quickly and evenly. This oven can be programmed for ten different convection cooking temperatures for up to 99 minutes, 99 seconds.

To Cook with Convection

- Suppose you want to cook at 350°F for 20 minutes.

Procedure	
Step	Touch
1. Touch conv bake .	
2. Select temperature by touching number pad.	 350° F
3. Enter cooking time by touching the number pads.	
4. Touch START .	





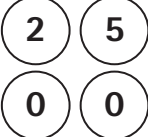


NOTES

If you wish to know the programmed oven temperature, simply touch the **conv bake** pad. As long as your finger is touching the **conv bake** pad, the programmed oven temperature will be displayed.

Convection

Your oven can be programmed to combine preheating and convection cooking operations. You can preheat to the same temperature as the convection temperature or change to a higher or lower temperature.

- Suppose you want to preheat to 350°F, and then cook 25 minutes at 375°F convection.

Procedure	
Step	Touch
1. Touch preheat .	
2. Select temperature by touching number pad.	 350° F
3. Touch conv bake .	
4. Select temperature by touching number pad.	 375° F
5. Enter cooking time by touching the number pads.	
6. Touch START .	
When the oven reaches the programmed temperature, a signal will sound 1 time. The oven will stop, and directions will be displayed. Follow the indicated message.	
7. Open the door. Place food in the oven. Close the door. Touch START .	

If the oven door is not opened, the oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes. After this time has elapsed, an audible signal will sound, and the oven will turn off.


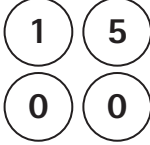

NOTES

1. To program only preheat, touch the **START** pad after step 2. Preheating will start. When the oven reaches the programmed temperature, follow the indicated message.
2. To preheat and cook with the same temperature, enter same temperature in steps 2 and 4.

Broil

Preheating is automatic when the **broil** setting is used. Only actual cooking time is entered; the oven signals when it is preheated to 450°F. Oven temperature cannot be changed. Use Broil setting for steaks, chops, chicken pieces and many other foods.

- Suppose you want to broil a steak for 15 minutes.

Procedure	
Step	Touch
1. Touch broil .	
2. Enter cooking time by touching the number pads.	
3. Touch START .	

When the oven reaches the programmed temperature, a signal will sound 1 time.

4. Open the door. Place food in the oven. Close the door. Touch **START**.



If the oven door is not opened, the oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes. After this time has elapsed, an audible signal will sound, and the oven will turn off.

CAUTION

The oven cabinet, cavity, door, turntable, turntable support, racks and dishes will become hot. To **PREVENT BURNS**, use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven.





NOTES

1. Preheating for broil may take from 7 to 10 minutes depending on temperature of room and available power.
2. Although time is usually set for the maximum broiling time, always check food at the minimum time recommended in the chart of cookbook. This will eliminate the need to completely reprogram the oven if additional cooking time is needed. Simply close the oven door and touch **START** to continue.
3. Should you need more broiling time, reprogram within 1 minute of the end to eliminate preheating.

Slow Cook

slow cook is preset at 300°F for 4 hours. The temperature can be changed to below 300°F. The cooking time cannot be changed. This feature can be used for foods such as baked beans or marinated chuck steak.

- Suppose you want to change oven temperature from 300°F to 275°F.

Procedure	
Step	Touch
1. Touch slow cook .	
2. Touch slow cook once more if you want to change the temperature from 300°F.	
3. Touch temperature pad.	
4. Touch START .	

NOTES

If you do not change the temperature, omit steps 2 and 3.

Automatic Mix Cooking

This oven has two pre-programmed settings that make it easy to cook with both convection heat and microwave automatically.

	Oven temperature	Microwave power
Hi Mix Roast	300°F	30%
Lo Mix Bake	325°F	10%

With the exception of those foods that cook best by convection heating alone, most foods are well suited to mix cooking using either LO MIX BAKE or HI MIX ROAST.


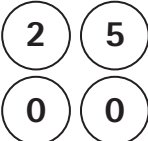
The marriage of these two cooking methods produces juicy meats, moist and tender cakes and fine textured breads, all with just the right amount of browning and crispness.

The temperatures can be changed; however, the microwave power cannot.

The oven temperature can be changed from 100°F to 450°F. To change the temperature, first touch **hi mix roast** or **lo mix bake** then touch the same pad again. When the display says SELECT TEMP, touch desired temperature pad. Ex: **hi mix roast, hi mix roast** pad, 7. The mix temperature will change to 375°F automatically.

To Cook with Automatic Mix

- Suppose you want to bake a cake for 25 minutes on **low mix bake**.

Procedure	
Step	Touch
1. Touch lo mix bake .	
2. Enter cooking time by touching the number pads.	





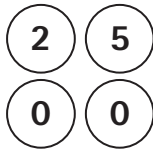

- 3. Touch **START**.



To Preheat and Cook with Automatic Mix

Your oven can be programmed to combine preheating and automatic mix cooking operations. You can preheat at the same temperature as the preset combination temperature or change it to a different temperature.

- Suppose you want to preheat to 350°F and then cook 25 minutes on 325°F Lo Mix Bake.

Procedure	
Step	Touch
1. Touch preheat .	
2. Touch temperature pad.	 350° F
3. Touch lo mix bake . Touch lo mix bake once more to change the cooking temperature.	
4. Touch temperature pad.	 325° F
5. Enter cooking time by touching the number pads.	
6. Touch START .	

When the oven reaches the programmed temperature, signal will sound 1 time. The oven will stop and directions will be displayed. Follow the indicated message.

- 7. Open the door. Place food in the oven. Close the door. Touch **START**.



If the oven door is not opened, the oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes. After this time has elapsed, an audible signal will sound and the oven will turn off.

NOTES

To program only preheat, touch the **START** pad after step 2. Preheating will start. When the oven reaches the programmed temperature, follow the indicated message.

Helpful Hints for Convection and Automatic Mix Cooking

Your Convection Microwave Oven can cook any food perfectly because of the number of ways it can cook: microwave only, automatic mix, convection only or broil. This Use & Care Guide tells you how to program the oven.

The oven cannot be used without the turntable in place. Never restrict the movement of the turntable.

CONVECTION COOKING:

1. When preheating, the turntable can be left in or removed. When using the high rack for 2 shelf baking in a preheated oven, it is easier to remove the turntable for preheat.

Place high rack on turntable along with foods. When preheat is over, open oven door and quickly place turntable, high rack and foods to be baked inside.

2. Do not cover turntable, low rack or high rack with aluminum foil. It interferes with air flow that cooks food.
3. Round pizza pans are excellent cooking utensils for many convection-only items. Choose pans that do not have extended handles.
4. Using a preheated low rack can give a grilled appearance to steaks, hot dogs etc.

AUTOMATIC MIX COOKING:





1. Meats are best when roasted directly on the low rack. A dish can be placed below the meat if gravy is to be made from the drippings.
2. Less tender cuts of meat can be roasted and tenderized using oven cooking bags.
3. When baking, check for doneness after time has elapsed. If not completely done, let stand in oven a few minutes to complete cooking.

NOTES

1. During mix baking some metal baking utensils may cause arcing when they come in contact with the oven walls or accessory racks. Arcing is a discharge of electricity that occurs when microwaves come in contact with metal.
2. If arcing occurs, place a heat resistant dish (Pyrex® pie plate, glass pizza dish or dinner plate) between the pan and the rack. If arcing occurs with other metal baking utensils, discontinue their use for mix cooking.

Quick Settings (**melt, soften**) automatically compute the correct heating time and microwave power level for softening and melting foods shown in the chart.

- Suppose you want to melt 1 square of chocolate.

Procedure	
Step	Touch
1. Touch melt, soften pad.	
2. Select desired food by touching number pad. Ex: Touch number 4 for chocolate.	
3. Touch number 2 pad to select 1 square.	
4. Touch START pad.	

NOTES

1. To soften or melt other food or foods except the quantity listed in the Quick settings Chart, use manual operation.
2. Quick Settings can be programmed with More or less time adjustment. See page 30.








Quick settings chart

Food	Amount	Procedure
Melt, Soften		DO NOT COVER.
1. Ice Cream	1 pint 1/2 gallon	After touching melt, soften , touch number 1 for 1 pint. After touching melt, soften , touch number 2 for 1/2 gallon.
2. Cream Cheese	3 oz 8 oz	After touching melt, soften , touch number 1 for 3 oz. After touching melt, soften , touch number 2 for 8 oz.
3. Butter	2 tbsp 1/2 cup	Use a Pyrex measuring cup. Cover with plastic wrap. After touching melt, soften , touch number 1 for 2 tbsp. After touching melt, soften , touch number 2 for 1/2 cup.
4. Chocolate	1 cup chips 1 square	After touching melt, soften , touch number 1 for 1 cup of chips. After touching melt, soften , touch number 2 for 1 square.

Auto Defrost

auto defrost automatically defrosts all the foods found in the Auto Defrost chart below.

- Suppose you want to defrost a 2.0 pound steak.

Procedure	
Step	Touch
1. Touch auto defrost pad and number 2 for steak.	 
2. Enter weight by touching the number pads 2 and 0 . Ex: 2.0 lb steak.	 
3. Touch START pad. The oven will stop so the food can be checked.	
4. After the 1st stage, open the door. Turn steak over and shield any warm portions. Close the door. Touch START pad.	
5. After the 2nd stage, open the door. Shield any warm portions. Close the door. Touch START pad.	

After defrost cycle ends, let stand, covered.

Auto Defrost chart

Food	Amount	Procedure
1. Ground Meat	0.5 - 3.0 lb	Remove any thawed pieces after each stage. Let stand, covered, for 5 to 10 minutes.
2. Steaks/Chops/ Fish	0.5 - 4.0 lb	After each stage, rearrange and if there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any meat or fish that is almost defrosted. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
3. Chicken Pieces	0.5 - 3.0 lb	After each stage, rearrange pieces or remove portions should they become warm or thawed. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
4. Roast	2.0 - 4.0 lb	Start defrosting with fat side down. After each stage, turn roast over and shield the warm portions with aluminum foil. Let stand, covered, for 30 to 60 minutes.
5. Casserole	2 - 6 cups	After audible signal, stir if possible. At end, stir well and let stand, covered, for 5 to 10 minutes.
6. Soup	1 - 6 cups	After audible signal, stir if possible. At end, stir well and let stand, covered, for 5 to 10 minutes.

NOTES

1. To defrost other food or foods above or below the weights allowed on the Defrost chart, use time and 30% power. See Manual defrost on page 13.
2. Auto Defrost can be programmed with More or less time adjustment. Touch the **power level** pad once or twice before touching **START** pad.
3. Touch **user pref** pad when the *HELP* indicator is lighted in the display for a helpful hint.
4. If you attempt to enter more or less than the amount as indicated in the chart below, an error message will appear in the display.
5. Check foods when oven signals. After final stage, small sections may still be icy. Let stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals are thawed.
6. Shielding prevents cooking from occurring before the center of the food is defrosted. Use small smooth strips of aluminum foil to cover edges and thinner sections of the food.

User pref

user pref provides 4 features that make using your oven easy because specific instructions are provided in the interactive display.

1. CHILD LOCK

The Child Lock prevents unwanted oven operation such as by small children. The oven can be set so that the control panel is deactivated or locked. To set, touch **user pref**, the number **1** and then touch the **START** pad. Should a pad be touched, **LOCK ON** will appear in the display.

To cancel, touch **user pref** and **START** pad.

2. AUDIBLE SIGNAL ELIMINATION











If you wish to have the oven operate with no audible signals, touch **user pref**, the number **2** and **STOP/CLEAR**.




To cancel and restore the audible signal, touch **user pref**, the number 2 and **START**.

3. AUTO START

If you wish to program your oven to begin cooking automatically at a designated time of day, follow this procedure:

- Suppose you want to start cooking a stew for 20 minutes on 50% at 4:30. Before setting, check to make sure the clock is showing the correct time of day.

Procedure	
Step	Touch
1. Touch user pref pad.	
2. Touch number 3 .	
3. Enter the start time.	  
4. Touch set clock pad.	
5. Enter cooking time.	   

Procedure	
Step	Touch
6. Touch power level pad.	
7. Touch number 5 for 50% power.	
8. Touch START pad.	

NOTES

1. Auto Start can be used for manual cooking if clock is set.
2. If the oven door is opened after programming Auto Start, it is necessary to touch the **START** pad for Auto Start time to appear in the readout so that the oven will automatically begin programmed cooking at the chosen Auto Start time.
3. Be sure to choose foods that can be left in the oven safely until the Auto Start time. Acorn or butternut squash are often a good choice.

4. LANGUAGE SELECTION

The oven comes set for English and U.S. Customary Unit-pounds. To change, touch **user pref** and the number **4**. Continue to touch the number 4 until your choice is selected from the table below. Then, touch **START** pad.



















Number	Language	Standard of weight
Once	English	LB
Twice	English	KG
3 times	Spanish	LB
4 times	Spanish	KG
5 times	French	LB
6 times	French	KG

Multiple sequence cooking

Your oven can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences, switching from one power level setting to another automatically.

Sometimes cooking directions tell you to start on one power level and then change to a different power level. Your oven can do this automatically.

- Suppose you want to cook a roast 10 minutes at 30% and then continue to cook for 25 minutes at 375° and 20 minutes at lo mix bake.

Procedure	
Step	Touch
1. Touch power level pad and number pad 3 for 30% power.	 
2. Enter cooking time by touching the number pads.	   
3. Touch conv bake .	
4. Select temperature by touching number pad.	 375° F
5. Enter cooking time by touching the number pads.	   
6. Touch lo mix bake . Enter cooking time.	    
7. Touch START pad.	

NOTE

1. If **power level** is touched once, **high** will be displayed.
2. If you wish to know power level, simply touch **power level**. As long as your finger is touching **power level**, the power will be displayed.

More or less time adjustment


Should you discover that you like any of the Sensor Modes, Auto Cook, Quick Settings, Auto Reheat or Auto Defrost slightly more done, touch the **power level** pad once after touching your choice of pads or before touching **START** pad. The display will show *MORE*.

Should you discover that you like any of the Sensor Modes, Auto Cooks, Quick Settings, Auto Reheat or Auto Defrost slightly less done, touch the **power level** pad twice after touching your choice of pads or before touching **START** pad. The display will show *LESS*.

Quick Start

quick start is a short-cut method to set time for 1-6 minutes at power level 100.

- Suppose you want to heat a cup of soup for two minutes.

Procedure	
Step	Press
Touch number 2.	
The oven will start immediately and will signal then turn off automatically when finished.	




Add 30 Seconds

add 30 seconds provides a convenient way to extend cooking time by 30 seconds while the oven timer is counting down. It will add 30 seconds to the time shown each time the pad is touched.

This pad may also be used as a quick start for 30 seconds of cooking. No need to touch **START**, the oven will start immediately.

Timer on-off

- Suppose you want to time a 3-minute long distance phone call.

Procedure	
Step	Touch
1. Touch timer on-off .	
2. Enter time.	
3. Touch timer on-off . The timer will count down. To cancel the timer, touch the STOP/CLEAR pad once.	

NOTE

timer on-off operates as a kitchen timer and cannot be used when the oven is operating.

Demonstration mode

To demonstrate, touch **set clock**, the number **0** and then touch the **START** pad and hold for three seconds. *DEMO ON* will appear in the display. Cooking operations and specific special features can now be demonstrated with no power in the oven. For example, touch **add 30 seconds** pad and the display will show *:30* and count down quickly to *END*.

To cancel, touch **set clock**, the number **0** and **STOP/CLEAR** pads. If easier, unplug the oven from the electrical outlet and replug.

Help

Each setting has a cooking hint. If you wish to check, touch **user pref** whenever *HELP* is lighted in the Interactive Display for these and other manual operation hints.

Disconnect the power cord before cleaning or leave the door open to inactivate the oven during cleaning.

Exterior

Clean the outside with mild soap and water; rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

Door

Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or spatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.

Touch Control Panel

Care should be taken in cleaning the touch control panel. If the control panel becomes soiled, open the Convection Microwave Oven door before cleaning. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close door and touch **STOP/CLEAR**.

Interior — After Microwave Cooking

Cleaning is easy because no heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or spattering. To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. **DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS.** For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water.

Interior — After Convection, Mix or Broil Cooking

Spatters may occur because of moisture and grease. Wash immediately after use with hot, soapy water. Rinse and polish dry. Harder to remove spatters may occur if oven is not thoroughly cleaned or if there is long time/high temperature cooking. If so, you may wish to purchase an oven cleaner pad with liquid cleaner within it — not a soap filled steel pad for use on stainless steel or porcelain surfaces.

Follow manufacturer's directions carefully and

be especially cautious not to get any of the liquid cleaner in the perforations on the wall or ceiling or any door surfaces.

Rinse thoroughly and polish dry.

After cleaning the interior thoroughly, residual grease may be removed from the interior ducts and heater by simply operating the oven on 450°F for 20 minutes without food. Ventilate the room if necessary.

Waveguide Cover

The waveguide cover is made from mica so requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good oven performance. Carefully wipe with a damp cloth any food spatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire. Do not remove the waveguide cover.

Odor Removal

Occasionally, a cooking odor may remain in the oven. To remove, combine 1 cup water, grated peel and juice of 1 lemon and several whole cloves in a 2-cup glass measuring cup. Boil for several minutes using 100% power. Allow to set in oven until cool. Wipe interior with a soft cloth.

Turntable/Turntable Support/Racks

The turntable, turntable support and racks can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and a non-abrasive scouring sponge. They are also dishwasher-proof. Use top rack of dishwasher for turntable support.

Foods with high acidity, such as tomatoes or lemons, will cause the porcelain enamel turntable to discolor. Do not cook highly acidic foods directly on the turntable; if spills occur, wipe up immediately.

The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should not be allowed to stand in this area.

Please check the following before calling for service:

1. Place one cup of water in a glass measuring cup in the oven and close the door securely.
Operate the oven for one minute at HIGH 100%.
 - A Does the oven light come on? YES _____ NO _____
 - B Does the cooling fan work?
(Put your hand over the rear ventilating openings.) YES _____ NO _____
 - C Does the turntable rotate?
(It is normal for the turntable to turn in either direction.) YES _____ NO _____
 - D Is the water in the oven warm? YES _____ NO _____

2. Remove water from the oven and operate the oven for 5 minutes at CONVECTION 450°F.
 - A Do **CONVEC** and **COOK** indicators light? YES _____ NO _____
 - B After the oven shuts off, is inside of the oven hot? YES _____ NO _____

If “NO” is the answer to any of the above questions, please check electrical outlet, fuse and/or circuit breaker. If they are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST ELECTROLUX AUTHORIZED SERVICER.

A Convection Microwave Oven should never be serviced by a “do-it-yourself” repair person.

NOTE

If time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode on page 31 and cancel.

E30M075HPS

AC Line Voltage:	UL Rating: CSA Rating:	Single phase 120V, 60Hz, Ac only Single phase 117V, 60Hz, Ac only
AC Power Required:	UL Rating: CSA Rating:	1.6 Kw, 13.7 amps 1.5 Kw, 13.0 amps
Output Power:*	Microwave Convection	900 watts 1450 watts
Frequency:	2450 MHz	
Outside Dimensions:	30" (W) x 20-7/8" (H) x 24-15/32" (D)	
Cavity Dimensions:**	16-5/32" (W) x 9-21/32" (H) x 16-5/32" (D)	
Oven Capacity:	1.5 Cu. Ft.	
Weight:	Approx. 84 lbs	

* The International Electrotechnical Commission's standardized method for measuring output wattage. This test method is widely recognized.

** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

In compliance with standards set by:

FCC - Federal Communications Commission Authorized.

DHHS - Complies with Department of Health and Human Services (DHHS) rule, CFR, Title 21, Chapter I, Subchapter J.



- This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc. for use in USA or Canada.

Major Appliance Warranty Information

Your appliance is covered by a one year limited warranty. For one year from your original date of purchase, Electrolux will repair or replace any parts of this appliance that prove to be defective in materials or workmanship when such appliance is installed, used, and maintained in accordance with the provided instructions. In addition, the magnetron tube of your appliance is covered by a two through five year limited warranty. During the 2nd through 5th years from your original date of purchase, Electrolux will provide a replacement magnetron tube for your appliance which has proven to be defective in materials or workmanship when your appliance is installed, used, and maintained in accordance with the provided instructions.

Exclusions

This warranty does not cover the following:

1. Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.
2. Product that has been transferred from its original owner to another party or removed outside the USA or Canada.
3. Rust on the interior or exterior of the unit.
4. Products purchased "as-is" are not covered by this warranty.
5. Food loss due to any refrigerator or freezer failures.
6. Products used in a commercial setting.
7. Service calls which do not involve malfunction or defects in materials or workmanship, or for appliances not in ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.
8. Service calls to correct the installation of your appliance or to instruct you how to use your appliance.
9. Expenses for making the appliance accessible for servicing, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc., which are not a part of the appliance when it is shipped from the factory.
10. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters, water filters, other consumables, or knobs, handles, or other cosmetic parts.
11. Labor or in-home service costs during the additional limited warranty periods beyond the first year from your original date of purchase.
12. Pickup and delivery costs; your appliance is designed to be repaired in the home.
13. Surcharges including, but not limited to, any after hour, weekend, or holiday service calls, tolls, ferry trip charges, or mileage expense for service calls to remote areas, including the state of Alaska.
14. Damages to the finish of appliance or home incurred during transportation or installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc.
15. Damages caused by: services performed by unauthorized service companies; use of parts other than genuine Electrolux parts or parts obtained from persons other than authorized service companies; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply, accidents, fires, or acts of God.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED HEREIN. **CLAIMS BASED ON IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW, BUT NOT LESS THAN ONE YEAR.** ELECTROLUX SHALL NOT BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN LIMITED WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES, SO THESE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WRITTEN WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE.

If You Need Service

Keep your receipt, delivery slip, or some other appropriate payment record to establish the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. Service under this warranty must be obtained by contacting Electrolux at the addresses or phone numbers below.

This warranty only applies in the USA, Puerto Rico and Canada. In the USA and Puerto Rico, your appliance is warranted by Electrolux Major Appliances North America, a division of Electrolux Home Products, Inc. In Canada, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp. Electrolux authorizes no person to change or add to any obligations under this warranty. Obligations for service and parts under this warranty must be performed by Electrolux or an authorized service company. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice.

USA

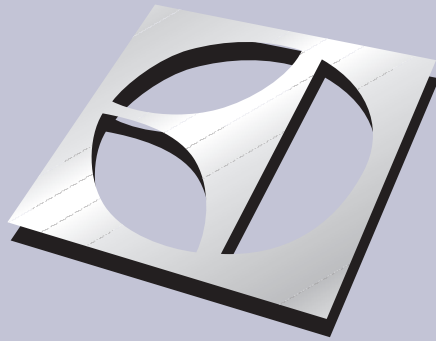
1-877-435-3287

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

Canada

1-800-265-8352

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



Mode d'emploi et d'entretien

Four de Micro-onde à convection



 **Electrolux**

Veillez lire et conserver ce guide

Merci d'avoir choisi Electrolux, la nouvelle marque de première qualité en matière d'appareils ménagers. Ce mode d'emploi et d'entretien fait partie de notre engagement à satisfaire la clientèle avec un produit de qualité tout au long de la durée de vie de votre nouvel appareil.

Votre achat est pour nous le début d'une relation. Pour nous permettre de continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour inscrire les renseignements importants concernant le produit.

Conservez un dossier pour référence rapide

Date d'achat

Numéro du modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux
(voir l'image pour son emplacement)

REMARQUEZ

L'enregistrement de votre produit avec Electrolux augmente notre capacité à vous servir. Vous pouvez l'enregistrer en ligne à www.electroluxusa.com ou en envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

Questions?

Pour un support téléphonique gratuit aux É.-U. et au Canada : 1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)
Pour le support en ligne et de l'information par Internet, consulter <http://www.electroluxusa.com>

Contents

Trouver l'information	2
Précautions	3-5
Renseignements utiles	6-10
Nomenclature des pièces.....	11
Tableau de commande et menu	12
Avant d'utiliser le four	13
Fonctionnement manuel	14
Sensor modes (Modes de cuisson au capteur).....	15-17
Auto cook (Cuisson automatique)	18-20
Convection automatique combinée, fonctions	21-23
Cuisson par convection et combinaison automatique..	24-27
Réglages rapides	28
Autres fonctions spéciales	29-30
Fonctions pratiques	31-33
Nettoyage et entretien	34
Vérification préalable à un appel de service	35
Fiche technique	36
Information sur la garantie	37

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



ADVERTISSEMENT

Certaines précautions de sécurité devraient toujours être prises lorsqu'on se sert d'appareils électriques. Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de feu, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- **LIRE ET SUIVRE** les PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES à la page 4.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux «INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE», à la page 5 et aux INSTRUCTIONS d'INSTALLATION.
- Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits comme des oeufs entiers et des contenants scellés – par exemple des bocaux en verre fermés – peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
- N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. **NE PAS** utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le séchage des aliments, et non pour un usage industriel ou des laboratoire.
- Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
- **NE PAS** faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne **NE PAS** bien ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Electrolux le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- **NE PAS** couvrir ni bloquer d'ouverture de l'appareil.
- **NE PAS** entreposer ni utiliser cet appareil à l'extérieur. **NE PAS** utiliser ce produit auprès de l'eau – comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.
- **NE PAS** immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- **NE PAS** laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.

- Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 34.
- **NE PAS** monter sur un évier.
- **NE PAS** emmagasiner directement sur la surface d'appareil quand l'appareil est dans l'opération.



MISE EN GARDE

Pour réduire les risques de feu à l'intérieur du four:

- **NE PAS trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.**
- Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
- **Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher la fiche ou couper l'électricité au panneau d'entrée.**
- **NE PAS** utiliser la cavité comme espace de rangement. **NE LAISSER** ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut **NE PAS** y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.

Pour réduire le risque de blessures personnelles:

- **NE PAS** trop chauffer le liquide.
- Remuer le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
- **NE PAS** utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
- Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
- En plongeant une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant, le faire très soigneusement.

Si la lumière du four ne s'allume pas, communiquer avec un BUREAU DE SERVICE ELECTROLUX AUTORISÉ.

Ce que vous devez savoir au sujet des consignes de sécurité

Les mises en garde et les importantes consignes de sécurité apparaissant dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Il faut exercer son bon sens, de la prudence et de l'attention en installant en entretenant et en utilisant cet appareil.

TOUJOURS communiquer avec le revendeur, l'agent de service ou le fabricant au sujet des problèmes ou des conditions que vous ne comprenez pas.

Reconnaître les symboles, mots et étiquettes de sécurité



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT — Risque ou comportements non sécuritaires qui **POURRAIENT** avoir pour conséquence de sévères blessures ou la mort.

MISE EN GARDE — Risques ou comportements non sécuritaires qui **POURRAIENT** avoir pour conséquence des blessures mineures ou des dommages matériels.

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

Prendre les précautions suivantes :

- **NE PAS** essayer de faire fonctionner ce four lorsque que la porte est ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important que le système de fermeture de sûreté ne soit pas désamorcé ou modifié.
- **NE PLACER** aucun objet entre le cadre et la porte du four et ne pas laisser de saleté ou de traces de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- **NE PAS** utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défauts : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.
- Le four ne doit être réglé ou réparé que par du personnel d'entretien qualifié.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUES

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



AVERTISSEMENT

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

Installation électrique

La tension d'alimentation est 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 A ou plus et doit être protégée. Il est recommandé d'alimenter le four par un circuit séparé.

Le four est équipé d'une fiche trois broches mise à la terre. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

Le cordon d'alimentation est court pour éviter qu'on ne s'y empêtre ou qu'on tombe. NE PAS UTILISER DE RALLONGE. Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien qualifié de poser une prise près de l'appareil.

REMARQUES :

1. Pour toute question à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consulter un électricien de métier ou un réparateur qualifié.
2. Ni Electrolux ni le détaillant ne peuvent être tenus responsables des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne respecte pas les normes.

Federal Communications Commission : Déclaration sur l'interférence de fréquence radio (É.-U. seulement)

Cet équipement produit et utilise une énergie fréquences ISM et, s'il n'est pas installé ni utilisé conformément aux instructions du fabricant, il risque de causer des interférences avec la réception de radio et télévision. Cet équipement a été testé et trouvé conforme aux limites portant sur l'équipement ISM en vertu de la partie 18 du règlement de la FCC, qui visent à fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'existe aucune garantie qu'une interférence ne surviendra pas dans une installation donnée. Si cet équipement cause une interférence à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et éteignant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer de corriger l'interférence en faisant ce qui suit :

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- De déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur
- De déplacer le four à micro-ondes loin du récepteur
- Brancher le four sur une autre prise afin que le four et le récepteur soient sur différents circuits.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences causées par des modifications non autorisées au four à micro-ondes. C'est la responsabilité de l'utilisateur de corriger l'interférence.

Le four à micro-ondes

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

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

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

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

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

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

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

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

La puissance de ce four est de 900 watts calculée par la méthode d'essai CEI. Vérifier la cuisson des aliments une minute ou deux avant la fin de la période minimum de cuisson indiquée sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

La sécurité

- Vérifiez que les aliments sont cuits conformément aux températures recommandées par le United States Department of Agriculture (Ministère de l'agriculture des États-Unis).

Temp	Aliment
71°C (160°F)	Pour le porc, la viande hachée, le blanc de poulet sans os, le poisson, les fruits de mer, les œufs frais et les aliments préparés surgelés.
74°C (165°F)	Pour les restes de table, les aliments réfrigérés prêts-à-réchauffer, et les aliments frais d'un traiteur ou l'équivalent.
77°C (170°F)	Les blancs de volaille.
82°C (180°F)	La viande brune de volaille.

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

- **TOUJOURS** utiliser des gants isolants pour éviter des brûlures lorsque l'on se sert d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur transférée des aliments aux ustensiles peut provoquer des brûlures.
- Diriger la vapeur loin du visage et des mains afin d'éviter des brûlures. Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne **JAMAIS** entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans la cavité du four.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Retirer les aliments du four en prenant soin de ne pas toucher le système de fermeture de sûreté de la porte avec des ustensiles, ses vêtements ou les accessoires.

La cuisson aux micro-ondes

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

Ces signes incluent :

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

Les aliments

Aliments	À faire	À ne pas faire
Œufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> • Percer les jaunes pour éviter qu'ils n'éclatent pendant la cuisson. • Piquer la pelure des pommes de terre, des pommes, des courges ainsi que les saucisses afin de permettre à la vapeur de s'échapper. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire les œufs dans leur coquille. • Réchauffer des œufs entiers. • Faire sécher les noix ou les graines dans leur écale.
Maïs soufflé	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser seulement du maïs soufflé pour micro-ondes. • Attendre que seuls quelques grains isolés éclatent toutes les 1 ou 2 secondes, ou appuyer sur la touche popcorn. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire éclater des grains de maïs dans des sacs de papier brun ou dans un bol de verre. • Dépassez le temps indiqué sur l'emballage.
Aliments pour bébés	<ul style="list-style-type: none"> • Transférer la nourriture dans de petits plats et faire réchauffer doucement, en remuant souvent. Vérifier la température des aliments avant de servir. • Mettre la tétine sur le biberon après l'avoir réchauffé et bien brassé celui-ci ce dernier faire le «test du poignet» avant de donner le biberon à bébé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire chauffer les aliments commerciaux pour bébés dans leurs pots. • Faire chauffer des biberons jetables. • Faire chauffer les biberons avec la tétine.
Généralités	<ul style="list-style-type: none"> • Après avoir réchauffé des aliments contenant une garniture, les couper afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter des brûlures. • Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour que la chaleur soit uniforme. • Faire cuire les aliments liquides et les céréales dans un bol profond afin d'éviter qu'ils ne débordent. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des contenants hermétiques ou fermés en verre. • Préparer des conserves au four à micro-ondes, car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être tuées. • Utiliser le four à micro-ondes pour faire de la friture. • Faire sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier.

Les ustensiles et comment couvrir les aliments

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. Beaucoup de vos récipients peuvent très bien servir à la cuisson dans votre nouveau four micro-ondes à convection. Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles et couvercles convenant le mieux à chaque mode de cuisson.

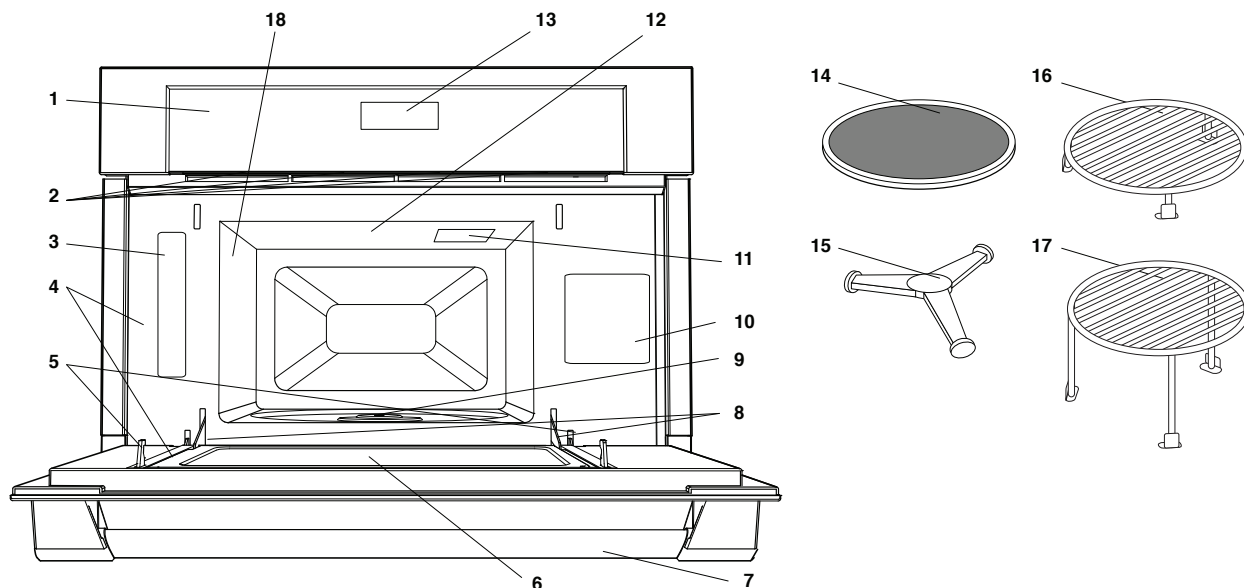
Ustensiles et couvercles	Micro-ondes seulement	Grillade par conv., cuisson lente	Mode combiné haute temp./ Rôtir mode Combiné basse temp./cuisson au four
Feuille d'aluminium	QUI - Des petites feuilles d'aluminium lisses peuvent être placées sur une préparation pour protéger ses surfaces contre une cuisson ou une, décongélation trop rapide. Maintenir les feuilles à au moins un pouce d'écart des parois du four.	QUI - Comme protection.	QUI - Comme protection.
Récipients en aluminium	NON	QUI - Griller sans couvercle.	QUI - À condition de ne remplir qu'aux 3/4. Maintenir à un pouce d'écart des parois du four et ne pas recouvrir de feuille d'aluminium.
Plat à gratin	QUI - Ne pas dépasser la durée de préchauffage recommandée. Suivre le mode d'emploi du fabricant.	NON	NON
Vitrocéramique (Pyroceram®)	QUI - Excellent	QUI - Excellent	QUI - Excellent
Verre calorifuge	QUI - Excellent.	QUI - Excellent	QUI - Excellent
Verre non-calorifuge	NON	NON	NON
Couvercles en verre	QUI	QUI - Griller sans couvercle.	QUI
Couvercles en métal	NON	QUI - Griller sans couvercle.	NON
Casseroles en métal	NON	QUI	QUI - Ne pas employer de couvercles métalliques.
Métaux assortis : plats à rebords métalliques, etc. Ligatures métalliques	NON	NON	NON
Poches de cuisson au four	QUI - Conviennent aux grosses pièces de viande ou aux préparations à attendrir. NE PAS utiliser de ligatures métalliques.	QUI - Grillades, non.	QUI - NE PAS utiliser de ligatures métalliques.

Ustensiles et couvercles	Micro-ondes seulement	Grillade par conv., cuisson lente	Mode combiné haute temp./ Rôtir mode Combiné basse temp./cuisson au four
Assiettes en carton	QUI - Pour ré chauffer.	NON	NON
Serviettes en papier	QUI - Comme couvercles au réchauffage et à la cuisson. Ne pas employer de produits recyclés pouvant contenir des fibres métalliques.	NON	NON
Papier allant au four	QUI	QUI - Pour températures jusqu'à 400o F. Ne pas employer pour griller.	QUI - Pour températures jusqu'à 400° F.
Récipients en plastique bons pour micro-ondes	QUI - Pour réchauffer et décongeler. Suivre le mode d'emploi du fabricant.	NON	NON
Plastique, Thermoset®	QUI	QUI - Résiste à la chaleur jusqu'à 425o F. Ne pas employer pour griller.	QUI
Film plastique	QUI - Choisir des marques spécialement indiquées pour micro-ondes. NE PAS placer le film en contact avec les aliments. Percer pour laisser s'échapper la vapeur.	NON	NON
Céramiques, grès, porcelaine	QUI - Voir les recommandations du fabricant pour usage micro-ondes.	QUI	QUI - Doivent être bons pour micro-ondes et cuisson au four.
Polystyrène	QUI - Pour réchauffer.	NON	NON
Papier ciré	QUI - Recommandé comme couvercle à la cuisson et au réchauffage.	NON	NON
Osier, bois, paille	QUI - Convient aux cuissons très courtes. Ne pas employer avec des plats reès gras ou très sucrés. Risque de se calciner.	NON	NON

VÉRIFICATION DE RÉCIPIENTS Pour vérifier qu'un récipient est bon pour micro-ondes, placez-le vide dans le four et réglez sur HIGH pendant 30 secondes. Si le plat chauffe à l'extrême, NE PAS l'utiliser pour la cuisson micro-ondes.

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

Electrolux n'est pas responsable des dommages au four résultant de l'utilisation d'accessoires.



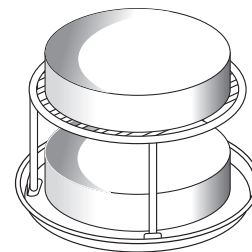
- 1 Tableau de commande à touches
- 2 Orifices de ventilation
- 3 Modèle / Étiquette de série
- 4 Joints d'étanchéité et portées de ces joints
- 5 Verrous de la porte — Le four ne peut pas fonctionner si la porte n'est pas parfaitement fermée.
- 6 Porte du four avec hublot
- 7 Poignée de la porte
- 8 Charnières de la porte
- 9 Arbre d'entraînement du plateau tournant
- 10 Indication du menu
- 11 Lampe du four — Elle s'allume lorsque la porte est ouverte ou que le four est en service.
- 12 Couvercle du guide d'ondes : ne pas enlever.
- 13 Afficheur numérique des temps (99 minutes, 99 secondes)
- 14 Plateau tournant — Le placer sur le support et l'arbre d'entraînement. Il peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Ne le retirer que pour le nettoyer.
- 15 Support amovible du plateau tournant — Placer soigneusement le support du plateau tournant au centre du four
- 16 Grille basse amovible (trépied de cuisson)
- 17 Grille haute amovible (trépied de grill)
- 18 Ventilateur à convection

Accessoires

Les accessoires qui suivent sont conçus spécialement pour une utilisation dans le four uniquement en cuisson par convection, combinaison ou grill. **NE PAS LES UTILISER EN CUISSON MICRO-ONDES UNIQUEMENT.** Ne pas remplacer ces supports conçus spécialement par d'autres semblant similaires.

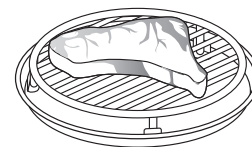
Support de cuisson haut, pour convection et mélange faible.

- Ce support est placé sur la plaque tournante pour des cuissons à deux niveaux, comme les gâteaux à étages, les muffins, etc.

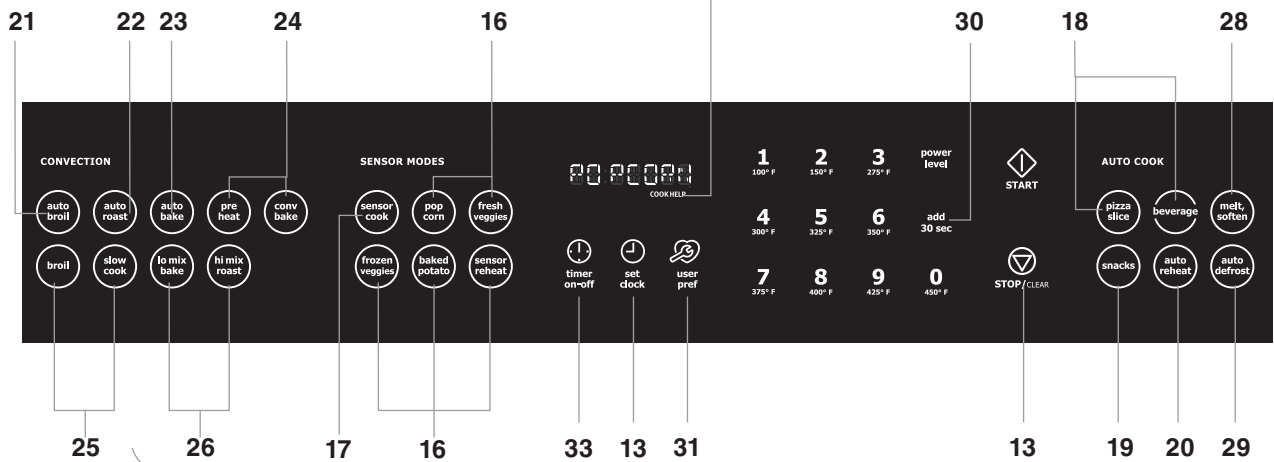


Trépied support de cuisson bas pour convection, four et combinaison forte.

- Ce trépied est placé sur le plateau tournant et sert à rôtir ou cuire en laissant les jus s'écouler des aliments.



Les mots dans la partie inférieure de l'afficheur s'allumeront pour indiquer la fonction en cours.



Les chiffres en marge de l'illustration du tableau de commande renvoient aux pages sur lesquelles on trouve des descriptions des caractéristiques et des renseignements concernant le mode d'emploi.

Reportez-vous au indication du menu pour des références rapides.


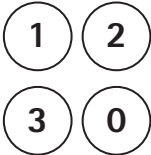

Sensor Cook 1 Ground Meat 2 Rice 3 Fish/Seafood 4 Frozen Entrees 5 Chicken Breast	Snacks 1 Frozen Microwave Pizza 2 Hand-Held Snacks 3-4 oz 3 Hand-Held Snacks 5-6 oz 4 Chicken Nuggets 5 Hot Dogs 6 Frozen Kid's Meal	Auto Reheat 1 Fresh Rolls/Muffins 2 Frozen Rolls/Muffins 3 Pasta
Soften, Melt 1 Ice Cream 2 Cream Cheese 3 Butter 4 Chocolate	Defrost 1 Ground Meat 2 Steaks/Chops/Fish 3 Chicken Pieces 4 Roast 5 Casserole 6 Soup	Quick Start 1 1 minute 2 2 minutes 3 3 minutes 4 4 minutes 5 5 minutes 6 6 minutes
Auto Broil 1 Hamburgers 2 Chicken Pieces 3 Steaks 4 Fish Steaks	Auto Roast 1 Chicken 2 Turkey 3 Turkey Breast 4 Pork	Auto Bake 1 Bundt Cake 2 Cookies 3 Muffins 4 French Fries

TLAB-B071MRR0

- Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation.
- Avant d'utiliser le four, procéder ainsi :
 1. Brancher le four. Fermer la porte. L'affichage du four à micro-ondes *ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK*.
 2. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**. : L'indication s'affiche.
 3. Régler l'horloge.

Réglage de l'horloge

- Supposons que l'on veuille régler l'horloge à 12:30 (du jour ou de la nuit).

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer sur la touche set clock .	
2. Entrer l'heure correcte de la journée en appuyant sur les touches numériques.	
3. Appuyer à nouveau sur la touche set clock .	

Cette horloge est conçue selon un cycle de 12 heures.

En cas d'entrée d'une heure non valable, l'indication *ERREUR* s'affiche. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et entrer l'heure correcte.

- Si l'alimentation électrique du four à micro-ondes est coupée, l'indication *ENJOY YOUR OVEN TOUCH CLEAR AND TOUCH CLOCK* s'affiche et clignote dès que l'alimentation est rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, le programme de cuisson et l'heure de la journée seront effacés. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et remettre l'horloge à l'heure.

REMARQUE

Le four peut être programmé avec la porte ouverte sauf pour **START, popcorn, fresh veggies, frozen veggies, baked potato** et **sensor reheat**.

Stop/Clear (Arrêt/Annulation)

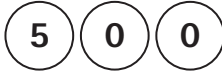

Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** :

1. Effacer une erreur durant la programmation.
2. Annuler la fonction Timer.
3. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
4. Afficher l'heure.
5. Annuler un programme pendant la cuisson : Appuyer deux fois.

Temps de cuisson

Le four peut être programmé pour 99 minutes 99 secondes (99.99). Indiquer les secondes après les minutes même si le nombre de secondes est égal à zéro.

- Supposons que l'on veuille cuire pendant cinq minutes à 100 % :


Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Indiquer le temps de cuisson.	
2. Appuyer sur la touche START .	

Réglage du niveau de puissance

Onze niveaux de puissance sont prévus. Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente.

Appuyer une fois sur la touche de niveau de puissance puis sur	Pourcentage approximatif de la puissance	Noms donnés aux niveaux de puissance
Niveaux de puissance	100%	High (élevé)
9	90%	
8	80%	
7	70%	Medium High (mi-élevé)
6	60%	
5	50%	Medium (moyen)
4	40%	
3	30%	Med Low/ Defrost (mi-faible/décongélation)
2	20%	
1	10%	Low (faible)
0	0%	

- Supposons que l'on veuille décongeler des aliments pendant 5 minutes à 30 %.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Préciser la durée de décongélation.	
2. Appuyer sur power level (niveau de puissance) et sur 3.	
3. Appuyer sur la touche START .	

Vous pouvez programmer jusqu'à 4 séquences automatiques de cuisson. Suivre les instructions de la page 32.

Décongélation manuelle

Lorsque l'aliment à décongeler ne figure pas au easy defrost chart (tableau décongélation facile) ou encore si la quantité est supérieure ou inférieure aux valeurs indiquées dans la colonne quantité, il faut décongeler manuellement.

Il est possible de décongeler n'importe quel aliment cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance 3. Suivre exactement la procédure des 3 étapes trouvée sous Cuisson chronométrique. Estimer la durée de décongélation et appuyer sur 3 pour 30 % lorsque vous sélectionnez le **power level** (niveau de puissance).

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 5 minutes pour une livre (453 g). Par exemple, choisir 5 minutes pour une livre (453 g) de sauce à spaghetti.

Arrêter le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si les aliments ne sont pas entièrement décongelés à l'expiration du temps indiqué, utiliser le niveau de puissance 3 pendant des périodes d'une minute jusqu'à obtention de la décongélation complète.

Si les aliments congelés sont dans un récipient en matière plastique, ne les décongeler que pendant le temps strictement nécessaire pour les retirer du récipient, puis les déposer dans un plat convenant aux micro-ondes.

Le capteur est un dispositif à semi-conducteur qui décèle la vapeur (humidité) émise par les aliments qui sont chauffés. Il permet de régler les durées de cuisson et la puissance de chauffe en fonction des divers aliments et de leur quantité.

Utilisation des modes de cuisson au capteur :

1. Un fois le four branché, attendre 2 minutes avant d'utiliser les modes de cuisson au capteur
2. S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
3. Le four fonctionne lorsqu'il s'agit d'aliments conservés à la température de rangement normal. Par exemple, le maïs soufflé devrait être à la température de la pièce.
4. Vous pouvez programmer la sélection de modes de cuisson au capteur Sensor Modes avec un réglage des temps de cuisson Voir page 32.
5. Si la quantité d'aliments est inférieure ou supérieure à celle du tableau, on doit tenir compte des conseils fournis dans un livre de cuisine pour four à micro-ondes.
6. Au cours de la première période de cuisson ou réchauffage au capteur, le nom de l'aliment s'affiche. Ne pas ouvrir la porte du four, ni appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** au cours de cette période, car cela provoquerait l'interruption de la mesure du degré d'humidité. Si ces consignes ne sont pas respectées, un message d'erreur s'affiche et la cuisson commandée par le capteur s'arrête. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et choisir le temps de cuisson et le niveau de puissance.

Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps restant avant la fin de la cuisson est indiqué sur le four. On peut ouvrir la porte lorsque ce temps de cuisson restant s'affiche. À ce moment-là, on peut aussi remuer les aliments et les assaisonner, au goût.
7. Excepté pour le maïs soufflé, si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise lors de la cuisson d'autres aliments, l'indication **ERREUR** s'affiche.
8. Il y a un conseil de cuisson pour chaque aliment. Appuyer sur la touche **user pref** lorsque l'indicateur **HELP (AIDE)** est affiché.

Manières de couvrir les aliments :

Certains aliments cuisent mieux quand ils sont couverts. Procéder selon les instructions fournies dans le tableau pour ces aliments.

1. Couvercle.
2. Pellicule plastique : Utiliser une pellicule plastique

recommandée pour les fours à micro-ondes. Couvrir le plat sans serrer et en conservant une ouverture de 1,25 cm (1/2 po) de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper. La pellicule plastique ne doit pas être en contact avec les aliments.

3. Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il soit maintenu. Si le plat est plus grand que la largeur du papier, utiliser deux morceaux de papier placés de manière à ce qu'ils se chevauchent d'au moins 2,5 cm (1 po).

S'assurer, lorsque l'on retire l'élément ayant servi à couvrir les aliments, que la vapeur s'échappe du côté opposé à l'utilisateur.

Quick Sensor (Capteur rapide)

Vous pouvez cuire ou réchauffer de nombreux aliments en appuyant sur une touche de capteur rapide (**fresh veggies, frozen veggies, popcorn, baked potato** et **sensor reheat**) et sur **START**. Vous n'avez pas besoin de calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

- Supposons que vous voulez une pop 3,5 onces sac de maïs soufflé.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
Appuyer sur popcorn une fois pour le format normal.	
Appuyer sur popcorn deux fois pour le format casse-croûte.	

REMARQUES

1. Quick Sensor peut être programmé avec un réglage en plus ou en moins du temps de cuisson. Voir page 32.
2. Le résultat final variera selon l'état des aliments (par ex. température initiale, forme, qualité). Vérifier la température des aliments après chauffage. S'il y a besoin de plus de temps, continuer à chauffer manuellement.

Tableau Quick Sensor (Capteur rapide)

Aliment	Quantité	Marche à suivre
Fresh Veggies (Légumes frais: tendres)		Laver et placer dans une cocotte. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Posez un couvercle pour des légumes tendres, ou du film plastique. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes pour une cuisson plus croquante. Appuyer sur la touche fresh veggies une fois. Après la cuisson, remuer si possible. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes pour une cuisson plus croquante.
Brocoli	0,25 à 2,0 livres	
Choux de Bruxelles	0,25 à 2,0 livres	
Chou	0,25 à 2,0 livres	
Chou-fleur (en bouquets)	0,25 à 2,0 livres	
Chou-fleur (entier)	1 moyen	
Épinards	0,25 à 2,0 livres	
Zucchini	0,25 à 2,0 livres	
Pommes cuites	2 à 4 moyennes	
(Légumes frais: croquants)		Les placer dans un bol. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Posez un couvercle sur les légumes à cuisson tendre, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Appuyer sur la touche fresh veggies deux fois. Après cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
Carottes en tranches	0,25 à 2,0 livres	
Maïs en épi	2 à 4 pièces	
Haricots verts	0,25 à 2,0 livres	
Courge d'hiver		
- courges, en dés	0,25 à 2,0 livres	
- coupées en moitié	1 à 2	
Frozen Veggies (Légumes surgelés)	0,25 à 1,5 livres	Ne pas ajouter d'eau. Mettez sous couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer recouvert pendant 3 minutes.
Popcorn (Maïs soufflé)	1 sac normal de 3 - 3,5 oz. (85 - 100 g)	N'utiliser que du maïs soufflé pour micro-ondes. Essayer plusieurs marques et choisir celle qui donne les meilleurs résultats. Ne pas tenter de souffler les grains qui n'ont pas éclaté. Appuyer sur popcorn une fois pour le format normal. Appuyer sur popcorn deux fois pour le format casse-croûte.
	1 sac casse-croûte 1,5 - 1,75 oz (42,5 - 50 g)	Ce capteur fonctionne bien avec la plupart des marques de maïs soufflé pour le four à micro-ondes. Vous pouvez en essayer plusieurs et choisir votre favori. Ne faire éclater qu'un sachet à la fois. Déplier le sac et le placer dans le four selon les instructions.
Baked Potato (Pommes de terre au four)	1 à 8 moyennes	Piquer les pommes de terre. Les placer sur un essuie-tout et les déposer sur le plateau tournant. Après la cuisson, les retirer du four, les envelopper dans une feuille d'aluminium et les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.
Sensor Reheat (Réchauffage au capteur)	4 à 36 onces	Déposer les aliments dans un plat ou un bol légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Couvrir avec le couvercle, une pellicule plastique ou du papier ciré. Utiliser de préférence ces deux premiers dans le cas de grandes quantités ou d'aliments denses comme les ragoûts. Après réchauffage, remuer soigneusement si cela est possible. Les aliments doivent être très chauds. Après avoir remué les aliments, les couvrir à nouveau et les laisser reposer de 2 à 3 minutes. Si ce n'est pas le cas, poursuivre le réchauffage en précisant la durée et le niveau de puissance.

Sensor Cook (Cuisson au capteur)

Vous pouvez cuire de nombreux aliments en appuyant sur la touche **sensor cook** et sur le chiffre de l'aliment. Vous n'avez pas besoin de calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

- Supposons que vous vouliez cuire de la viande hachée.

Marche à suivre

- | Étape | Appuyer |
|--|---|
| 1. Appuyer sur la touche sensor cook et le chiffre 1 pour la viande hachée. |  |
| 2. Appuyer sur la touche START . |  |

REMARQUES

1. **sensor cook** peut être programmé avec plus ou moins de temps de cuisson. Voir page 32.
2. Le résultat final variera selon l'état des aliments (par ex. température initiale, forme, qualité). Vérifier la température des aliments après chauffage. S'il y a besoin de plus de temps, continuer à chauffer manuellement.
3. Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.

Tableau Sensor Cook (Cuisson au capteur)




Aliment	Quantité	Marche à suivre															
1. Viande hachée bifteck	0,25 à 2,0 livres	Utilisez ce réglage pour cuire du bœuf ou de la dinde hachés en fricadelles ou en cocotte avec d'autres ingrédients. Placez les fricadelles sur une grille transparente aux micro-ondes et couvrez de papier ciré. Placez la viande hachée dans une cocotte et couvrez avec du papier ciré ou du film plastique. Quand le four s'arrête, retournez les fricadelles ou tournez la viande dans la cocotte pour séparer les gros morceaux. Recouvrir et appuyer sur START . Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 2 à 3 minutes.															
2. Riz	0,5 à 2,0 tasses	Placez le riz dans une cocotte profonde et ajoutez le double d'eau. Couvrez d'un couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuer, couvrez et laissez reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé. <table border="1" data-bbox="500 1415 1318 1570"> <thead> <tr> <th>Riz</th> <th>Eau</th> <th>Talle de la cocotte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0,5 tasse</td> <td>1 tasse</td> <td>1,5 pintes</td> </tr> <tr> <td>1 tasse</td> <td>2 tasses</td> <td>2 pintes</td> </tr> <tr> <td>1,5 tasses</td> <td>3 tasses</td> <td>2,5 ou 3 pintes</td> </tr> <tr> <td>2 tasses</td> <td>4 tasses</td> <td>3 pintes ou plus</td> </tr> </tbody> </table>	Riz	Eau	Talle de la cocotte	0,5 tasse	1 tasse	1,5 pintes	1 tasse	2 tasses	2 pintes	1,5 tasses	3 tasses	2,5 ou 3 pintes	2 tasses	4 tasses	3 pintes ou plus
Riz	Eau	Talle de la cocotte															
0,5 tasse	1 tasse	1,5 pintes															
1 tasse	2 tasses	2 pintes															
1,5 tasses	3 tasses	2,5 ou 3 pintes															
2 tasses	4 tasses	3 pintes ou plus															
3. Poissons, fruits de mer	0,25 à 2,0 livres	Disposer en anneau autour d'un plat (enroulez les filets afin qu'ils reposent sur leurs bords repliés). Recouvrez de film plastique. Après la cuisson, laissez reposer recouverts pendant 3 minutes.															
4. Plats principaux surgelés	6 à 17 onces	Utilisez pour les légumes surgelés prêts à servir. Les résultats seront bons dans la plupart des cas. Faites quelques essais pour trouver votre marque préférée. Sortez le paquet de la boîte emballage et suivez les indications pour couvrir. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 1 à 3 minutes.															
5. Blanc de Poulet	0,5 à 2,0 livres	Couvrez avec du film plastique ventilé. Quand le four s'arrête, retournez. Protéger avec de petits morceaux plats de papier aluminium les zones qui cuisent trop rapidement. Recouvrez et appuyez sur START . Après la cuisson, laissez reposer, à couvert, 2 à 3 minutes. Le poulet doit être à 70°C (160°F).															

Auto Cook (Cuisson automatique)

Votre four dispose de touches pratiques pour vous aider dans la préparation des repas. Les réglages **auto cook** calculeront automatiquement le bon temps de cuisson et le niveau de puissance de micro-ondes pour les aliments indiqués dans les tableaux suivants.

- Supposons que vous vouliez chauffer 1 tasse de soupe.

Marche à suivre

Étape	Appuyer
1. Appuyer sur la touche beverage (boisson).	
2. Entrer le nombre de tasses en appuyant sur les chiffres 1 et 0 .	
3. Appuyer sur START .	

REMARQUES

1. Vous pouvez programmer tous les réglages de cuisson automatique avec plus ou moins du temps de cuisson. Appuyer une ou deux fois sur la touche **power level** avant d'appuyer sur la touche **START**. Voir page 32 - plus ou moins du temps de cuisson.
2. Il existe un conseil pour la cuisson de chaque aliment. Appuyer sur la touche user pref quand HELP (AIDE) est allumé sur l'afficheur.
3. Si vous essayez d'entrer plus ou moins que le montant autorisé indiqué au tableau, un message d'erreur s'affichera.

Il faut cuire une quantité plus ou moins grande que celle inscrite au tableau selon les directives d'un livre de cuisine aux micro-ondes.

4. Le résultat final variera selon l'état des aliments (par ex. température initiale, forme, qualité). Vérifier la température des aliments après cuisson. S'il y a besoin de plus de temps, continuer à cuire manuellement.

Tableau Auto Cook (Cuisson automatique)

Aliment	Quantité	Marche à suivre
Pizza	1 à 6 morceaux (6 - 8 onces)	Utiliser ce réglage pour réchauffer des restants de pizza réfrigérés 1 pointe est environ 1/8e d'une pizza de 12 po ou 1/12e d'une pizza de 16 po. Si possible, placer une serviette en papier sur une grille allant aux micro-ondes. Appuyer sur la touche pizza pour choisir le nombre de pointes, puis sur START .
Beverage (Boissons)	0,5 à 2,0 tasses	Ce réglage est bon pour amener une boisson froide à une meilleure température pour boire. Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour éviter une « éruption ». Il faut entrer beverage par mesure de 0,5 tasse.

Tableau Auto Cook (Cuisson automatique) suite


Aliment	Quantité	Marche à suivre
Snacks (Casse-croûtes)		
1. Micro-ondes Pizza	1 (6 à 8 onces)	Utiliser pour la pizza congelée pour micro-ondes. Retirer de la boîte et déballer. Suivre les instructions de la boîte ou du disque pour la rendre croustillante. Appuyer sur la touche snacks et sur le chiffre 1 . Appuyer sur START .
2. Casse-croûte tenu dans la main	3 à 4 onces	Utiliser pour les frites congelées, les bâtonnets de fromage, amuse-gueules, etc. Retirer de la boîte. Suivre les instructions de la boîte pour envelopper et couvrir. Faire attention en retirant du four car le casse-croûte pourrait être très chaud. Appuyer sur la touche snacks et sur le chiffre 2 . Appuyer sur START .
3. Casse-croûte tenu dans la main	5 à 6 onces	Utiliser pour les frites congelées, les bâtonnets de fromage, amuse-gueules, etc. Retirer de la boîte. Suivre les instructions de la boîte pour envelopper et couvrir. Faire attention en retirant du four car le casse-croûte pourrait être très chaud. Appuyer sur la touche snacks et sur le chiffre 3 . Appuyer sur START .
4. Nuggets de poulet	0,3 à 1,0 livres	Placer les pépites de poulet congelé sur une assiette plate en les espaçant; couvrir les aliments avec une serviette de papier. Appuyer sur la touche snacks et sur le chiffre 4 . Entrer le poids et appuyer sur START . Après la cuisson, ouvrir la porte, replacer, fermer la porte et appuyer sur START . Laisser reposer, couvert, 1 à 3 minutes.
5. Hot Dogs	1 à 6	Placer le hot dog dans un petit pain. Envelopper chaque petit pain dans une serviette en papier. Appuyer sur snacks et sur le chiffre 5 . Entrer la quantité de hot-dog désirée et appuyer sur START .
6. Repas congelé pour enfants	6 à 8 onces	Utiliser cette touche pour les plats cuisinés congelés. Vous aurez des résultats satisfaisants avec la plupart de marques. Vous pouvez en essayer plusieurs et choisir votre favori. Retirer la boîte de son emballage et suivre les instructions pour couvrir. Appuyer sur la touche snacks et sur le chiffre 6 . Appuyer sur START . Après la cuisson, laisser reposer, couvert, 1 à 3 minutes.

Reheat Pasta / Reheat Breads (Réchauffer des pâtes et des pains)

Les réglages de réchauffage calculent automatiquement le temps exact de réchauffage ou de cuisson et les niveaux de puissance micro-ondes pour les aliments indiqués sur le tableau suivant.

- Supposons que vous vouliez chauffer 2 petits pains frais ou 2 muffins.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer sur la touche auto reheat .	
2. Appuyer sur 1 pour des petits pains ou des muffins frais.	
3. Appuyer sur le chiffre désiré pour choisir la quantité.	

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
4. Appuyer sur la touche START .	

REMARQUES

1. Pour réchauffer des aliments différents ou des quantités permises d'aliments supérieures ou inférieures, servez-vous du mode d'emploi.
2. Vous pouvez programmer les réglages de réchauffage avec plus ou moins de temps de cuisson. Voir page 32.

Tableau Auto Reheat (réchauffage automatique)

Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Pain	1 à 10	Utiliser cette touche pour chauffer petits pains, muffins, biscuits, baguets, etc. Les gros aliments doivent être comptés comme 2 à 3 de taille normale. Arranger sur une assiette, couvrir avec une serviette en papier. Pour des petits pains ou des muffins réfrigérés, il pourrait être nécessaire de doubler la quantité entrée afin d'obtenir la bonne température pour servir. Par exemple, entrer une quantité de 2 pour 1 muffin réfrigéré. Appuyer sur la touche 1 pour augmenter la quantité et appuyer sur START .
2. Pain surgelé	1 à 10	Utiliser cette touche pour chauffer petits pains, muffins, biscuits, baguets congelés, etc. Les gros aliments doivent être comptés comme 2 à 3 de taille normale. Arranger sur une assiette, couvrir avec une serviette en papier. Appuyer sur la touche 2 pour augmenter la quantité et appuyer sur START .
3. Pasta (Pâtes)	1 à 6 tasses	Utiliser cette touche pour réchauffer des pâtes en sauce réfrigérées en boîte ou faites à la maison. Pour des pâtes à la température ambiante, utiliser l'option Less [moins]. Pour des pâtes sans sauce, doubler la quantité par réglage. Par exemple, mesurer 2 tasses de nouilles cuites et programmer 1 tasse. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Appuyer sur la touche auto reheat (réchauffage automatique) et sur le chiffre 3 . Entrer le nombre de tasses désiré et appuyer sur START . Après cuisson, laisser reposer, couvert, 2 à 3 minutes.

Cette section du manuel d'opérations explique la préparation de 12 plats populaires utilisant les fonctions de grillade Auto Broil, de rôtissage Auto Roast et de four Auto Bake.

Après avoir sélectionné la fonction voulue, suivez les indications de l'affichage.

Pour des conseils pratiques, touchez simplement **user pref** lorsque le message d'aide **HELP** s'allume en affichage.

MISE EN GARDE

L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

Auto Broil (grille automatique)

auto broil fait griller automatiquement les hamburgers, le poulet en morceaux, les biftecks et les tranches de poisson.

- Pour faire griller deux hamburgers

Marche à suivre

Étape	Appuyer
-------	---------

1. Appuyer sur la touche **auto broil**.



2. Sélectionnez le réglage voulu. Par exemple pour des hamburgers entrez 1.



3. Appuyer sur le chiffre désiré pour choisir la quantité.



Pour avoir des hamburgers bien cuits ou saignants, actionnez la commande **power level** pour choisir respectivement More ou Less. Voir les réglages de plus ou moins de durée en page 32.

Marche à suivre

Étape	Appuyer
-------	---------

4. Appuyer sur la touche **START**.



Après la fin du cycle de préchauffage de gril, le four s'arrête et des instructions sont affichées, suivez ce que dit le message. Ouvrez la porte et placez les hamburgers dans le four, refermez la porte.

5. Appuyer sur la touche **START**.



REMARQUES

1. Auto Broil peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 32.
2. Si on essaye d'entrer plus ou moins que la valeur permise indiquée a u tableau, un message d'erreur s'affiche.

Tableau de Auto Broil (grille automatique)

Réglage/Aliment	Quantité	Grille	Marche à suivre
1. Hamburgers	1 à 8 pesant 1/4 de livre chacun	Inférieure	Choisissez ce réglage pour faire griller des hamburgers. Posez sur la grille inférieure.
2. Chicken pieces (Morceaux de poulet)	0,5 à 3,5 livres	Inférieure	Disposez les morceaux sur la grille inférieure. Après cuisson, laissez reposer 3-5 minutes. La température doit être de 180° F sauf pour les blancs qui doivent être à 170° F.

Convection Automatique Combinée, Fonctions





Tableau de Auto Broil (suite)


Réglage/Aliment	Quantité	Grille	Marche à suivre
3. Steaks (Biftecks)	0,5 à 2,0 livres	Inférieure	Choisissez ce réglage pour faire griller des biftecks de 3/4 à 1 po d'épaisseur. Les biftecks individuels désossés cuisent uniformément. Posez les biftecks sur la grille inférieure. Touche POWER LEVEL une fois une cuisson à point et deux fois pour des biftecks saignants.
4. Fish steaks (Tranches de poisson)	0,5 à 2,0 livres	Inférieure	Choisissez ce réglage pour faire griller une tranche de poisson de 3/4 à 1 po d'épaisseur. Posez sur la grille inférieure.

Auto Roast (rôti automatique)

auto roast fait automatiquement rôtir le poulet, la dinde, le blanc de dinde ou le porc.

- Pour faire rôtir un poulet de 2,5 livres.:

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer sur la touche auto roast .	
2. Sélectionnez le réglage voulu. Par exemple pour des poulet entrez 1 .	
3. Appuyer sur la touche coussin de nombre pour entrer le poids.	 

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
4. Appuyer sur la touche START .	

Après la fin du cycle de rôtitage à convection, une tonalité longue retentit. Suivre les consignes du message affiché.

REMARQUES

1. auto roast peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 32.
2. Si on essaye d'entrer plus ou moins que la valeur permise indiquée au tableau, un message d'erreur s'affiche.

Tableau de Auto Roast (rôti automatique)




Réglage/Aliment	Quantité	Grille	Marche à suivre
1. Chicken (Poulet)	2,5 à 7,5 livres (1,2 à 3,1 kg)	Inférieure	À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.
2. Turkey (Dinde)	6,5 à 9,0 livres (3,0 à 4,0 kg)	Inférieure	Assaisonner au goût. Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170° F et de 180° F pour les autres pièces.
3. Turkey breast (Blanc de dinde)	3,0 à 6,0 livres (1,4 à 2,7 kg)	Inférieure	Assaisonner au goût. Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170° F.
4. Pork (Porc)	2,0 à 3,5 livres (0,9 à 1,5 kg)	Inférieure	Le filet de porc désossé est recommandé pour sa cuisson uniforme. Placez sur la grille inférieure. Après la cuisson, retirez du four, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes. La température interne doit être de 160° F.

Auto Bake (cuire automatique)

auto bake fait automatiquement cuire au four les gâteaux, les carrés au chocolat, muffins, et frites.

- Supposition : cuisson au four d'un gâteau Bundt.

Marche à suivre

- | Étape | Appuyer |
|--|---|
| 1. Appuyer sur la touche auto bake . |  |
| 2. Sélectionner le réglage voulu. Pour ce type de gâteau entrer 1 . |  |
| 3. Appuyer sur la touche START . |  |

REMARQUES

auto bake peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir la page 32.

Tableau Auto Bake (cuire automatique)

Setting/Food	Quantité	Grille	Marche à suivre
1. Bundt cake (Gâteau Bundt)	1 gâteau	Pas de support	Idéal pour préparation à gâteau toute prête ou votre propre recette. Suivre les recommandations ou la recette et placer l'appareil dans un moule à bundt beurré et fariné, enfourner. Laisser refroidir avant de décorer et servir.
2. Cookies (Biscuits)	1 ou 2 moules à pizza	1 moule sans support 2 moules avec support haut	Idéal pour de la pâte à biscuit réfrigérée. Suivre les recommandations ou la recette et répartir la pâte dans un moule à pizza beurré et fariné. Les biscuits doivent faire environ 8 mm d'épaisseur et 5 cm de diamètre pour les meilleurs résultats. Enfourner à la fin du préchauffage. Laisser refroidir avant de servir.
3. Muffins	6-12 coupes, 1 ou 2 moules à muffins	1 moule et pas de support. 2 moules et trépied haut	Idéal pour préparation à muffins toute prête ou votre propre recette pour 6-12 muffins moyens. Suivre les recommandations ou la recette et placer l'appareil dans un moule à muffins. Enfourner à la fin du préchauffage.
4. French fries (Frites)	90-680 g (3-34 onces), 1 ou 2 moules à pizza. Utiliser 2 moules si > 340 g	1 moule et pas de support. 2 moules et trépied haut	Utilisez préparés surgelés de pommes de terre frites. Il n'y a pas besoin de préchauffage pour les cuire. Utiliser des frites surgelées placées dans le moule à pizza. Pour des pommes allumettes actionner deux fois power level pour entrer une durée de cuisson inférieure avant d'actionner la commande START .

Cuisson par Convection et Combinaison Automatique

Cette section du Manuel d'opérations présente des instructions et procédures de cuisson spécifiques.

Le four ne doit pas être utilisé sans que le plateau tournant soit installé et la rotation ne doit jamais être entravée. Le plateau tournant peut être retiré pour préchauffer le four et pour préparer des aliments à cuire directement sur le plateau.

MISE EN GARDE

L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

Cuisson par Convection

Le chauffage par convection fait circuler l'air chaud dans tout l'espace du four pour que les aliments deviennent rapidement dorés et croustillants de part en part. Ce four peut se programmer à dix températures différentes de cuisson par convection pour un maximum de 99 minutes, 99 secondes.

Cuire par Convection

- Pour une cuisson de 20 minutes à 350° F :

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer sur la touche conv bake .	
2. Sélectionner la température en appuyant sur les chiffres.	 350° F
3. Entrer le temps de cuisson en appuyant sur les chiffres.	
4. Appuyer sur la touche START .	


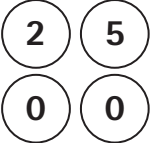
REMARQUES

Si l'on souhaite connaître la température de four programmée, il suffit de toucher la commande **conv bake**. La température s'affiche temps que le doigt reste sur cette touche.

Préchauffage et cuisson par convection

Le four peut se programmer pour combiner les fonctions de préchauffage et de cuisson par convection. La convection peut être réglée à la même température que le préchauffage ou à une température plus ou moins élevée.

- Pour un préchauffage à 350° F suivi d'une cuisson de 25 minutes à 375° F par convection :

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer sur la touche preheat .	
2. Sélectionner la température en appuyant sur les chiffres.	 350° F
3. Appuyer sur la touche conv bake .	
4. Sélectionner la température en appuyant sur les chiffres.	 375° F
5. Entrer le temps de cuisson en appuyant sur les chiffres.	
6. Appuyer sur la touche START .	

Quand le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit 1 fois. Le four s'arrête et des instructions à suivre sont affichées.

- Ouvrir la porte, enfourner les aliments, refermer la porte. Appuyer sur la touche **START**.



Si la porte du four n'est pas ouverte, le four va automatiquement garder cette température de préchauffage pendant 30 minutes. Après ce délai de maintien un signal sonore est émis et le four s'éteint.

REMARQUES

- Pour programmer un préchauffage seul, actionner la commande **START** après l'étape 2. Le préchauffage démarre, et quand le four

atteint cette température programmée suivre le message indiqué.


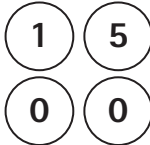

2. Pour préchauffer et cuire à la même température, entrer la même température aux étapes 2 et 4.

Broil (Gril)

Le préchauffage est automatique quand le mode **broil** est sélectionné. Seul le temps réel de cuisson est entré, le four signale quand il a atteint le préchauffage à 232° C (450° F). La température du four ne peut pas être modifiée. Utiliser ce mode de cuisson pour les tranches, côtelettes, morceaux de poulet et beaucoup d'autres pièces.

- Supposition : griller une tranche de viande 15 minutes.

Marche à suivre

Étape	Appuyer
1. Appuyer sur la touche broil .	
2. Entrer le temps de cuisson en appuyant sur les chiffres.	
3. Appuyer sur la touche START .	

Quand le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit 1 fois.

4. Ouvrir la porte du four, enfourner les aliments et refermer la porte. Appuyer sur la touche **START**.



Si la porte du four n'est pas ouverte, le four va automatiquement garder cette température de préchauffage pendant 30 minutes. Après ce délai de maintien un signal sonore est émis et le four s'éteint.

MISE EN GARDE

L'enceinte, la chambre, la porte le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

REMARQUES

1. Le préchauffage de gril prend de 7 à 10 minutes, en fonction de la température de la pièce et de la puissance disponible.
2. Bien que la durée soit en général fixée pour le temps maximum de grillage, vérifier toujours les aliments au bout du temps minimum recommandé dans le tableau du livre de cuisine. Cela éliminera le besoin de reprogrammer complètement le four si du temps additionnel était nécessaire. Refermer simplement la porte du four et réactiver **START** pour reprendre jusqu'à la fin du temps maximum.
3. Si plus de temps de gril est nécessaire, reprogrammer dans la minute qui suit la fin pour éliminer le préchauffage.

Slow Cook (Cuisson lente)

Le mode **slow cook** est pré réglé à 149° C (300° F) pendant 4 heures. La température peut être modifiée pour être inférieure. La durée de cuisson ne peut pas être changée. Ce mode est utilisé pour des aliments comme haricots au four ou tranche de viande ferme marinée.

- Supposition : abaissement de la température de 300° F à 275° F.

Marche à suivre

Étape	Appuyer
1. Appuyer sur la touche slow cook .	
2. Appuyer sur cuisson lente (slow cook) une fois de plus si vous désirez changer la température depuis 300° F (150° F).	
3. Appuyer sur la touche de température.	
4. Appuyer sur la touche START .	

REMARQUES

Si la température ne doit pas être changée, omettre les étapes 2 et 3.

Cuisson par Convection et Combinaison Automatique

Cuisson Avec Combinaison Automatique

Ce four a deux réglages préprogrammés qui permettent une cuisson facile avec à la fois automatiquement la chaleur en convection et les micro-ondes.

	Température de four	Puissance micro-ondes
HI MIX ROAST (Rôtissage mixte fort)	149° C (300° F)	30%
LO MIX BAKE (Cuisson mixte faible)	177° C (325° F)	10%

À l'exception des aliments qui se cuisent mieux avec simplement la chaleur par convection, la plupart des aliments bénéficient d'une cuisson hybride à combinaison faible ou forte d'appoint micro-ondes.


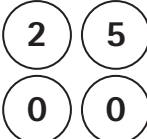
Le mariage de ces deux méthodes de cuisson donne des viandes juteuses, non desséchées et tendres, et des pains à texture fine, avec juste la bonne dose de doré et de croustillant.

Les températures peuvent être modifiées, mais pas la puissance des micro-ondes.

La température du four peut être fixée de 38 à 232° C (100-450° F). Il faut pour cela actionner un mode de combinaison **hi mix roast** ou **lo mix bake**, puis actionner de nouveau cette même commande. Quand l'affichage montre SELECT TEMP, toucher niveau de température voulue. Par exemple la séquence d'actions peut être pour une température de 190° C (375° F) : **hi mix roast, hi mix roast, 7**.

Pour cuire avec combinaison automatique

- Supposons que vous vouliez cuire un gâteau pendant 25 minutes à cuisson mixte faible

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer sur la touche lo mix bake .	
2. Entrer le temps de cuisson en appuyant sur les chiffres.	





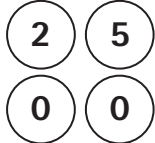


- Appuyer sur la touche **START**.



Pour préchauffer et cuire avec combinaison automatique

Votre four peut être programmé pour combiner les opérations successives de préchauffage et de cuisson à combinaison automatique. On peut préchauffer à la même température que la valeur prédéterminée pour la combinaison ou fixer la valeur de préchauffage.

- Supposition : Préchauffage à 350° F et cuisson de 25 minutes à 325° F en combinaison **lo mix bake**.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer sur la touche preheat .	
2. Appuyer sur la touche de température.	
3. Appuyer sur la touche lo mix bake . Appuyer sur la touche lo mix bake une fois plus pour changer la température de cuisine.	
4. Appuyer sur la touche de température.	
5. Entrer le temps de cuisson en appuyant sur les chiffres.	
6. Appuyer sur la touche START .	
7. Ouvrir la porte, enfourner les aliments, refermer la porte. Appuyer sur la touche START .	

Quand le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit 1 fois. Le four s'arrête et des instructions à suivre sont affichées.

Si la porte du four n'est pas ouverte, le four va automatiquement garder cette température de préchauffage pendant 30 minutes. Après ce délai de maintien un signal sonore est émis et le four s'éteint.

REMARQUES

Pour programmer un préchauffage seul, actionner la commande **START** après l'étape 2. Le préchauffage démarre, et quand le four atteint cette température programmée suivre le message indiqué.

Conseils utiles pour cuisson par convection et combinaison automatique

Votre four à micro-ondes et convection peut cuire parfaitement les aliments du fait des nombreux modes de cuisson qu'il permet : micro-ondes seulement, combinaison automatique, convection seulement et gril. Le manuel de fonctionnement vous indique lui comment programmer votre four.

Le four ne peut pas être utilisé sans la platine à sa place. Ne jamais limiter le mouvement de la platine.

CUISSON PAR CONVECTION :

1. Durant le préchauffage, le plateau tournant peut rester en place ou être enlevé. Quand vous utilisez le trépied du haut pour une cuisson à deux trépieds dans un four préchauffé, il est plus facile d'enlever le plateau tournant durant le préchauffage.

Placez le trépied du haut sur le plateau tournant avec les aliments. Quand le préchauffage est terminé ouvrez la porte du four et mettez rapidement en place le plateau tournant, le trépied du haut et les aliments à cuire.

Ne couvrez pas le plateau tournant, le trépied bas ou le haut, avec du papier d'aluminium. cela interfère avec la circulation de l'air qui permet la cuisson des aliments.

2. Les moules à pizza ronds sont d'excellents ustensiles de cuisson pour beaucoup d'aliments à cuire avec convection. Choisissez des moules n'ayant pas de poignées qui dépassent, de 25, 30 et 35 cm de diamètre.
3. L'utilisation du trépied bas avec préchauffage donne une apparence grillée aux steaks, hot dogs, etc.

CUISSON PAR MÉLANGE AUTOMATIQUE :

1. Les viandes sont meilleures quand elles sont rôties directement sur le trépied bas. Un plat peut être placé sous la viande si on veut utiliser les écoulements pour une sauce.
2. Les pièces de viande moins tendres peuvent être rôties et attendries en utilisant des sacs de cuisson au four.
3. En cuisant au four vérifiez le degré de cuisson à la fin de la durée prévue. Si elle est incomplète laissez reposer quelques minutes à four pour la terminer.

REMARQUES

1. Durant la cuisson mixte certains ustensiles de cuisson métalliques peuvent causer des arcs en entrant en contact avec les parois du four ou les trépieds accessoires. Un arc est une décharge d'électricité qui survient quand les micro-ondes entrent en contact avec du métal.
2. En cas d'arcs, placez un plat résistant à la chaleur (plat à tarte en Pyrex®, plateau à pizza en verre ou assiettes de cuisine) entre le bac et le trépied. Si le phénomène d'arcs arrive avec d'autres ustensiles de cuisson au four, arrêtez leur utilisation dans le mode de cuisson mixte.

Quick Settings (**melt, soften**) calculera automatiquement le temps de réchauffement approprié et la puissance du four à micro-ondes pour faire fondre, ramollir et réchauffer les aliments du tableau suivant.

- Supposons que vous vouliez faire fondre 1 carré de chocolat.

Marche à suivre

Étape	Appuyer
1. Appuyer sur melt, soften .	
2. Choisir un aliment en appuyant sur un chiffre. (Ex : Appuyer sur 4 pour chocolat.)	
3. Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner 1 carré.	
4. Appuyer sur START .	

REMARQUES

1. Pour faire fondre et ramolli d'autres aliments utiliser le mode manuel sauf pour les quantités du tableau Quick Settings.
2. Quick Settings peut être programmé avec réglage de durée en plus ou en moins. Voir page 32.

Tableau de réglages rapides





Aliment	Quantité	Marche à suivre
Fonte, Rammolir		NE COUVREZ PAS.
1. Crème glacée	1 chopine 1/2 gallon	Après avoir appuyé sur melt, soften , appuyer sur 1 pour une chopine. Après avoir appuyé sur melt, soften , appuyer sur 2 pour 1,89 l (0,5 gallon).
2. Fromage fondu	3 once 8 once	Après avoir appuyé sur melt, soften , appuyer sur 1 pour 90 ml (3 onces). Après avoir appuyé sur melt, soften , appuyer sur 2 pour 235 ml (8 onces).
		Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. Couvrir avec du film plastique ventilé.
3. Beurre	2 c. à soupe 1/2 tasse	Après avoir appuyé sur melt, soften , appuyer sur 1 pour 2 cuillerées à table. Après avoir appuyé sur melt, soften , appuyer sur 2 pour 0,5 tasse.
4. Chocolat	1 tasse de brisures 1 carré	Après avoir appuyé sur melt, soften , appuyer sur 1 pour 1 tasse de croustilles. Après avoir appuyé sur melt, soften , appuyer sur 2 pour 1 carré.

Auto Defrost (décongélation automatique)

auto defrost décongèle automatiquement tous les aliments indiqués au tableau Defrost ci-dessous.

- Supposons que l'on veuille décongeler un steak de 2 livres.

Marche à suivre

Étape	Appuyer
1. Appuyer sur la touche auto defrost et 2, pour steak.	 
2. Entrer le poids en appuyant sur les touches 2 et 0. (Ex: 2,0 livres steak.)	 
3. Appuyer sur la touche START . Le four s'arrêtera afin de pouvoir examiner la viande.	
4. À la fin de la première étape, ouvrir la porte. Retourner le steak et protéger les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur la touche START .	
5. À la fin de la seconde étape, ouvrir la porte. Protéger les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur la touche START .	

À la fin de la décongélation, couvrir et laisser reposer.

REMARQUE

1. Pour décongeler d'autres aliments dont le poids est supérieur ou inférieur à celui autorisé au tableau Defrost, prendre le temps à la puissance 30%. Voir décongélation manuelle à la page 14.
2. Auto Defrost peut être programmé grâce aux options more et less permettant de régler le temps de cuisson. Appuyer sur la touche **power level** une ou deux fois avant d'appuyer sur la touche **START**.
3. Appuyer sur la touche **user pref** quand l'indicateur **HELP**(aide) est allumé sur l'afficheur pour un bon conseil.
4. Si vous tentez d'entrer une quantité d'aliments supérieure ou inférieure à la limite permise (indiquée dans le tableau qui suit), un message d'erreur est affiché.
5. Vérifier les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Après la dernière étape, des petites portions peuvent être encore gelées. Laisser reposer de manière à ce que la décongélation se poursuive. Ne pas décongeler jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient fondus.
6. Protéger les grosses pièces pour éviter la cuisson partielle alors que le cœur est encore congelé. Utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger les bords et les parties minces des pièces à décongeler.

Tableau de décongélation automatique

Aliment	Quantité	Marche à suivre
1. Viande hachée	0,5 à 3,0 livres	Séparer en enlever les morceaux dégelés après chaque étape. Laisser reposer, à couvert, 5 à 10 minutes.
2. Bifteck/ Côtelettes/ Poisson	0,5 à 4,0 livres	Après chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition des aliments et protéger les parties chaudes ou décongelées au moyen de bandes de papier d'aluminium. Retirer les morceaux presque entièrement décongelés. À la fin de la décongélation, laisser reposer à couvert de 10 à 20 minutes.
3. Morceaux poulet	0,5 à 3,0 livres	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez ou enlevez toutes pièces chaudes ou décongelées. Laissez reposer couvert pour 10 à 20 minutes.
4. Roti	2,0 à 4,0 livres	Commencer par dégeler avec le côté gras en dessous. Après chaque étape, tourner le rôti. Protéger les parties chaudes avec du papier d'aluminium. Laisser reposer, couvert, 30 à 60 minutes.
5. Casserole	2 à 6 tasses	Après le signal sonore, remuer si possible. À la fin, remuer, recouvrir et laisser reposer 5 à 10 minutes.
6. Soup	1 à 6 tasses	Après le signal sonore, remuer si possible. À la fin, remuer, recouvrir et laisser reposer 5 à 10 minutes.

User pref (Préférences de l'utilisateur)

user pref offre 4 fonctions qui rendent facile l'usage de votre four grâce aux instructions de l'affichage interactif.

1. VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

Le verrouillage de sécurité vise à empêcher que le four soit utilisé par de jeunes enfants. Le four peut être réglé de telle sorte que le tableau de commande est inopérant ou verrouillé. Pour régler, appuyer sur **user pref**, sur la touche **1** et ensuite sur la touche **START**. Si vous appuyez sur une touche, VERROUILLAGE ENFANT sera affiché.

Pour annuler, appuyer sur **user pref**, et la touche **START**.

2. SUPTOUCHION DU SIGNAL SONORE





Si on désire que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, appuyer sur la touche **user pref**, sur la touche **2** et ensuite sur la touche **STOP/CLEAR**.






Pour annuler et restaurer un signale audible, appuyer sur **user pref**, la touche **2** et la touche **START**.

3. DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Si on désire programmer le four de façon à ce qu'il commence la cuisson à une heure précise, procéder comme suit :

- Supposons que l'on veuille commencer la cuisson d'un ragoût à 4 h 30 au niveau 50 %, pendant 20 minutes. Avant tout, s'assurer que l'horloge indique l'heure exacte.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer sur user pref .	
2. Appuyer sur le chiffre 3 .	
3. Entrez l'heure de début.	 
4. Appuyer sur la touche set clock .	

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
5. Indiquer le temps de cuisson.	 
6. Appuyer sur power level .	
7. Appuyer sur 5 pour 50 % de puissance.	
8. Appuyer sur START .	

REMARQUES

1. Si l'horloge est correctement réglée, le démarrage automatique peut être utilisé pour le fonctionnement manuel.
2. Si on ouvre la porte du four après avoir programmé un démarrage automatique, il faut appuyer sur la touche **START** de manière à afficher l'heure à laquelle doit commencer la cuisson, faute de quoi celle-ci ne débutera pas à l'heure prévue.
3. S'assurer que les aliments peuvent être conservés sans risque dans le four jusqu'à l'heure de leur cuisson. Les courges poivrée et musquée sont un bon choix.

4. CHOIX DE LA LANGUE ET DES UNITÉS DE POIDS

Par défaut, ce four affiche les messages et les unités de poids en anglais. Pour changer cela, appuyer sur la touche **user pref** et sur la touche **4** autant de fois qu'il est nécessaire pour obtenir la langue et le système d'unités souhaité. Enfin, appuyer sur la touche **START**.

Nombre	Langue	Unité de poids
Une fois	Anglais	LB
Deux fois	Anglais	KG
3 fois	Espagnol	LB
4 fois	Espagnol	KG













Nombre	Langue	Unité de poids
5 fois	Français	LB
6 fois	Français	KG







Cuisson à séquences multiples

Le four peut être programmé pour 4 séquences automatiques de cuisson, passant d'un niveau de puissance à un autre automatiquement.

Parfois, les conseils de cuisson suggèrent de commencer à un certain niveau de puissance et de poursuivre à un autre niveau. Votre four à micro-ondes peut le faire automatiquement.

- Supposons que l'on veuille cuire un rôti de bœuf pendant 10 minutes à 30 % puis pendant 25 minutes à 375° y 20 minutes et **lo mix bake**.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer sur la touche power level appuyer sur 3 pour 30 % de puissance.	 
2. Entrer ensuite le temps de cuisson.	   
3. Appuyer sur la touche conv bake .	
4. Sélectionner la température en appuyant sur les chiffres.	 375° F
5. Entrer ensuite le temps de cuisson.	   

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
6. Appuyer sur la touche lo mix bake . Entrer ensuite le temps de cuisson.	    
7. Appuyer sur la touche START .	

REMARQUE

1. Si vous appuyez sur **power level** une fois, **high** sera affiché.
2. Si vous voulez connaître le niveau de puissance, appuyer simplement sur **power level**. Tant que vous appuyez sur **power level**, le niveau de puissance sera affiché.

Réglage des temps de cuisson

Si vous vous rendez compte que vous préférez Sensor Modes (modes de cuisson au capteur), Auto Cooks (cuisson automatique), Quick Settings (réglages rapides), Auto Reheat (réchauffage automatique) ou Auto Defrost (auto décongélation), soient un peu plus longs, appuyez sur la touche **power level** une fois après avoir appuyé sur votre choix de touches ou avant d'appuyer sur la touche **START**. L'écran affichera **PLUS**.

Si vous vous rendez compte que vous préférez Sensor Modes (modes de cuisson au capteur), Auto Cooks (cuisson automatique), Quick Settings (réglages rapides), Auto Reheat (réchauffage automatique) ou Auto Defrost (auto décongélation) soient un peu moins longs, appuyez sur la touche **power level** deux fois après avoir appuyé sur votre choix de touches ou avant d'appuyer sur la touche **START**. L'écran affichera **MOINS**.

Quick Start (démarrage rapide)

quick start est un raccourci pour régler la durée entre 1 et 6 minutes au niveau de puissance 100.

- Supposons que vous vouliez chauffer 1 tasse de soupe pendant deux minutes.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer

Appuyer sur la touche 2.

2

Le four démarrera immédiatement, s'arrêtera automatiquement et signalera son arrêt.

Add 30 Seconds (ajouter 30 secondes)

add 30 seconds offre un moyen pratique de prolonger la durée de 30 secondes pendant que la minuterie du four fait le compte à rebours. Il ajoutera 30 secondes au temps affiché chaque fois que vous appuyez sur la touche.

Vous pouvez aussi utiliser cette touche pour un démarrage rapide de 30 secondes de cuisson. Aucun besoin d'appuyer sur **START**, le four démarrera immédiatement.

Timer on-off (Minuterie)

- Supposons que l'on désire minuter un appel interurbain dont la durée ne doit pas dépasser 3 minutes.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer sur la touche timer on-off .	
2. Indiquez le temps de cuisson.	
3. Appuyer sur la touche timer on-off . La minuterie déclenchera le compte à rebours. Pour annuler la minuterie, appuyer une fois sur STOP/CLEAR .	

REMARQUE

La **timer on-off** fonctionne comme une minuterie de cuisine et ne peut pas être utilisée quand le four est en marche.

Mode de démonstration

Pour lancer une démonstration, toucher dans l'ordre **set clock**, **0**, et la commande **START** à maintenir pendant 3 secondes. **DEMO MARCHE** va s'afficher. On peut alors démontrer les opérations de cuisson et les possibilités spécifiques sans que le four à micro-ondes ne génère de puissance. Par exemple, l'appui sur la commande **add 30 seconds** provoque l'affichage de **.30** suivi d'un décompte rapide jusqu'à l'affichage de **FIN** à la fin.

Pour annuler, appuyer sur la touche **set clock**, puis sur le chiffre **0** et **STOP/CLEAR**. Si cela est plus facile, débrancher le four et le rebrancher.

Help (Aide)

Il y a un conseil de cuisson pour chaque réglage. Si vous voulez en prendre connaissance appuyer sur **user pref** chaque fois que **HELP** est affiché pour ces réglages et les autres opérations manuelles.

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

Extérieur

La surface extérieure est recouverte d'une couche de peinture. Nettoyer la surface extérieure à l'eau et au savon; rincer et sécher au moyen d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits chimiques de nettoyage ou de produits abrasifs.

Porte

Essuyer les deux surfaces du hublot à l'aide d'un chiffon humide pour enlever les éclaboussures. Il est plus facile de nettoyer les parties métalliques si on les essuie fréquemment avec un chiffon humide. Éviter de vous servir de vaporisateurs ou d'autres nettoyants forts car ils pourraient tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.

Panneau tactile de commande

Il faut faire très attention en nettoyant les panneaux de commandes. Si le panneau de commande est sali, ouvrir la porte du four à micro-ondes à convection avant de nettoyer. Essuyer le panneau uniquement avec un linge légèrement imbibé d'eau. Sécher avec un linge doux. Ne pas frotter ni utiliser de nettoyants chimiques. Fermer la porte et appuyer sur **STOP/CLEAR**.

Intérieur— Après cuisson aux micro-ondes

Le nettoyage est facile parce qu'aucune chaleur n'a été générée vers les surfaces intérieures; il n'y a pas de cuisson ni de traces de débordements ou d'éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyer avec un linge doux et de l'eau chaude. **NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS ABRASIFS OU FORTS OU DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour des salissures plus fortes, utiliser du bicarbonate de soude ou un savon doux; rincer soigneusement à l'eau chaude.

Intérieur — Cuisson mixte à convection ou au gril

Il pourrait y avoir des éclaboussures à cause de l'humidité et la graisse. Laver immédiatement après usage avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher en polissant. Les éclaboussures pourraient être plus difficiles à nettoyer si le four n'est pas soigneusement nettoyé ou si la cuisson a duré longtemps à haute température. Si c'est le cas, vous pourriez acheter un tampon nettoyeur avec nettoyant liquide incorporé — pas un tampon de laine d'acier au savon pour les surfaces d'acier inox ou de porcelaine.

Observer soigneusement les instructions du fabricant et faire particulièrement attention à ce qu'aucun nettoyant liquide ne pénètre dans les perforations sur les parois ou la voûte ou sur des surfaces de la porte.

Rincer et sécher en polissant.

Après avoir nettoyé l'intérieur à fond, on peut éliminer la graisse résiduelle des conduits intérieurs et du réchaud en faisant simplement fonctionner le four à 450 °F (230 °C) pendant 20 minutes sans aliment. Aérer la pièce si nécessaire.

Couvercle du guide d'ondes

Le couvercle du guide d'ondes est en mica et nécessite donc une attention spéciale. Maintenir le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer un bon fonctionnement du four. Essuyer immédiatement et délicatement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments sur la surface du couvercle. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et causer de la fumée ou même s'enflammer. Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes.

Désodorisation

Il peut arriver qu'une odeur persiste dans le four. Pour l'éliminer, mettre dans un récipient pouvant contenir 2 tasses, 1 tasse d'eau, le zeste d'un citron, le jus du citron et plusieurs clous de girofle entiers. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à 100 %. Conserver ce récipient dans le four jusqu'à ce qu'il soit froid. Essuyer l'intérieur du four avec un chiffon doux.

Plateau tournant et support de plateau tournant

Le plateau tournant et son support peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Les laver dans une eau douce savonneuse; pour les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et une éponge à récurer tel que décrit ci-dessus. Ces pièces peuvent être mises dans un lave-vaisselle. Les placer sur le plateau supérieur.

Des aliments à forte acidité, comme les tomates ou les citrons, feront décolorer l'émail vitrifié du plateau tournant. Ne pas cuire d'aliments à forte acidité directement sur le plateau tournant; en cas d'éclaboussures, essuyer immédiatement.

L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas scellé, il ne faut donc pas qu'il y ait des excès d'eau ou des éclaboussures à proximité.

Procédez aux vérifications suivantes avant de faire appel au service des réparations :

1. Placer dans le four une tasse à mesurer en verre contenant une tasse (250 ml) d'eau et fermer la porte et bien fermer la porte.

Faire fonctionner le four à la puissance 100 % pendant une minute.

- | | | |
|---|-----------|-----------|
| A La lampe du four s'allume-t-elle? | OUI _____ | NON _____ |
| B Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il?
(Placer la main au-dessus des événements d'aération à l'avant.) | OUI _____ | NON _____ |
| C Le plateau tournant tourne-t-il?
(Il est normal que le plateau tournant tourne dans les deux sens.) | OUI _____ | NON _____ |
| D L'eau que vous avez placée dans le four est-elle chaude? | OUI _____ | NON _____ |

2. Retirer l'eau du four et faire fonctionner le four pendant 5 minutes à CONVECTION 450°F (230 °C).

- | | | |
|--|-----------|-----------|
| A Est-ce que les témoins lumineux CONVEC et COOK sont allumés? | OUI _____ | NON _____ |
| B Une fois le four éteint, l'intérieur est-il chaud? | OUI _____ | NON _____ |

Si vous répondez «NON» à l'une de ces questions, vérifiez la prise de courant, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent correctement, COMMUNIQUEZ AVEC LE RÉPARATEUR AUTORISÉ LE PLUS PROCHE.

Un four à micro-ondes ne doit jamais être réparé par un réparateur qui n'est pas spécialisé pour ce genre d'appareils.



REMARQUE

Si le compte à rebours du temps affiché est très rapide, voir le mode de démonstration par 33 et annuler.

E30M075HPS

Tension d'alimentation :	UL estimation : Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement CSA estimation : Monophasé 117V, 60Hz, courant alternatif seulement
Alimentation requise :	UL estimation: 1,6 Kw, 13,7 A CSA estimation: 1 500 watts, 13,0 A
Puissance micro-ondes de sortie :* Micro-ondes Convection	900 watts 1450 watts
Fréquence :	2 450 MHz
Dimensions extérieures :	30 po (L) x 20-7/8 po (H) x 24-15/32 po (P)
Dimensions de la cavité :**	16-5/32 po (L) x 9-21/32 po (H) x 16-5/32 po (P)
Capacité du four :	1,5 pi ³
Poids :	Environ 84 livres

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

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

En conformité avec les normes établies par :

FCC - Federal Communications Commission.

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



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

Informations concernant la garantie du gros électroménager

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à compter de la date d'achat, Electrolux réparera ou remplacera toutes les pièces de cet appareil faisant l'objet de défauts de matériel ou de fabrication à condition que ledit appareil ait été installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. De plus, le magnétron de votre appareil est couvert par une garantie limitée de deux à cinq ans. Pendant la période située entre la 2^{ème} et la 5^{ème} année à compter de la date d'achat, Electrolux fournira un magnétron de rechange pour votre appareil s'il a présenté des défauts de matériel ou de fabrication à condition qu'il ait été installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont les numéros de série originaux ont été effacés ou altérés et ne peuvent pas être facilement déterminés.
2. Les produits qui ont été transférés par leur propriétaire d'origine à un tiers ou qui ne se trouvent plus aux États-Unis d'Amérique ou au Canada.
3. La présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés "en l'état" ne sont pas couverts par la présente garantie.
5. La perte de nourriture due à des défaillances du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans un environnement commercial.
7. Les appels dont la cause n'est pas le mauvais fonctionnement ou des défauts de fabrication ou de matériel, ou pour des appareils à usage non ménager ou qui ont été utilisés sans se conformer aux instructions fournies.
8. Les appels destinés à corriger l'installation de votre appareil ou à vous indiquer comment utiliser votre appareil.
9. Les dépenses destinées à préparer l'appareil pour l'intervention, comme par exemple le retrait des façades, armoires, étagères, etc. qui ne font pas partie de l'appareil à son expédition de l'usine.
10. Les appareils concernant la réparation ou le remplacement des ampoules, filtres à air, filtres à eau, autres consommables ou boutons, poignées et autres parties esthétiques.
11. Les coûts de main d'œuvre ou d'intervention à domicile pendant les périodes de garantie limitée supplémentaires au-delà de la première année suivant la date d'achat de l'appareil.
12. Les coûts de retrait et de livraison ; votre appareil est conçu pour être réparé à domicile.
13. Les surcharges comprenant, mais sans s'y limiter, les appels après les horaires d'ouverture, pendant le weekend ou les jours fériés, les taxes, les charges d'expédition par bateau ou les frais de distance pour les appels vers des zones éloignées, y-compris l'état d'Alaska.
14. Les dommages subis par les finitions de l'appareil ou ayant eu lieu à domicile lors du transport ou de l'installation, y-compris, mais sans s'y limiter ceux subis par les sols, meubles, murs, etc.
15. Les dommages causés par : les interventions réalisées par des sociétés de réparation non agréées ; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou de pièces obtenues auprès de personnes autres que les sociétés de réparation agréées ; ou des causes extérieures telles que les abus, mauvaises utilisations, alimentation électrique non adaptée, accidents, incendies et catastrophes naturelles.

LIMITATION DES GARANTIES IMPLICITES ; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET UNIQUE DROIT DE RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST COMPOSÉ DES INTERVENTIONS DE RÉPARATION OU DE REMPLACEMENT DÉFINIES ICI. **LES RÉCLAMATIONS SE BASANT SUR LES GARANTIES IMPLICITES, Y-COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE COMPATIBILITÉ POUR UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, MAIS NON INFÉRIEURE À UN AN.** ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS TELS QUE LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ ET LES DÉPENSES INDIRECTES RÉSULTANT DU NON RESPECT DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS OU LES LIMITATIONS CONCERNANT LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. IL SE PEUT DONC QUE CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOTRE CAS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT DISPOSER D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Si vous avez besoin de réparations

Veillez conserver votre reçu, votre bordereau de livraison ainsi que toute autre preuve de paiement appropriée qui permettent de déterminer la période de garantie applicable au cas où une réparation serait nécessaire. En cas de réalisation de réparation, il est dans votre intérêt de demander et de conserver tous les reçus. Pour bénéficier de réparations dans le cadre de cette garantie, vous devez contacter Electrolux aux adresses et numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

Cette garantie ne s'applique qu'aux États-Unis d'Amérique, à Porto-Rico et au Canada. Aux États-Unis d'Amérique et à Porto-Rico, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, qui est une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise personne à modifier ou ajouter des obligations quelles qu'elles soient dans le cadre de cette garantie. Les obligations de réparation ou de fourniture de pièces dans le cadre de cette garantie doivent être exécutées par Electrolux ou une autre société de réparation agréée. Les caractéristiques ou spécifications des produits décrites ou illustrées peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

États-Unis d'Amérique

1-877-435-3287

Electrolux Home Products, Inc.

10200 David Taylor Drive

Charlotte, NC 28262

Canada

1-800-265-8352

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada L5V 3E4