

Mode d'emploi et d'entretien

Four À Micro-ondes



 **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>

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

- (a) 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.
- (b) 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.
- (c) 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.
- (d) Le four ne doit être réglé ou réparé que par du personnel d'entretien qualifié.

Trouver l'information	2	Sensor Cook (Cuisson au capteur)	17
Précautions pour éviter le risque d'une exposition aux micro-ondes	2	Tableau Sensor Cook (Cuisson au capteur)...	17
Table des matières	3	Auto Cook (cuisson automatique)	18-20
Précautions importantes	4	Tableau Auto Cook (cuisson automatique)....	18-19
Déballage et inspection de micro-onde	5	Reheat Pasta / Reheat Breads (Réchauffer les pâtes et les pains).....	20
Instructions de mise à la terre électriques ...	6	Réglages rapides	21
Renseignements utiles	7-10	Tableau de réglages rapides	21
Le four à micro-ondes	7	Autres fonctions spéciales	22-23
La cuisson aux micro-ondes.....	7	Defrost (Décongélation)	22
La sécurité.....	8	Tableau Defrost (Décongélation).....	22
À propos des enfants et du four à micro-ondes	8	Keep warm (Réchaud)	23
Les aliments	9	Fonctions pratiques	24-26
Les ustensiles et comment couvrir les aliments	10	User pref (préférences de l'utilisateur)	24
Nomenclature des pièces	11	Cuisson à séquences multiples.....	25
Tableau de commande	12	Réglage des temps de cuisson	25
Avant d'utiliser le four	13	Quick Start	25
Réglage de l'horloge	13	Add 30 Seconds (ajouter 30 secondes)	25
Stop/clear (Arrêt/Annulation)	13	Timer on-off (minuterie).....	26
Fonctionnement manuel	14	Mode de démonstration.....	26
Temps de cuisson.....	14	Help.....	26
Réglage du niveau de puissance	14	Nettoyage et entretien	27
Décongélation manuelle.....	14	Vérification préalable à un appel de service.	28
Sensor Modes (Modes de cuisson au capteur)	15-18	Fiche technique	29
Quick Sensor (Capteur rapide).....	15	Information sur la garantie	30
Tableau Quick Sensor (Capteur rapide)	16		

4 PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Certaines précautions de sécurité devraient toujours être prises lorsqu'on se sert d'appareils électriques :



AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de feu, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :

1. Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
2. Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES** à la page 2.
3. 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 6 et aux INSTRUCTIONS d'INSTALLATION.
4. Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
5. 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.
6. 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.
7. Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
8. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou est tombé.
9. 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.
10. Ne pas couvrir ni bloquer d'ouverture de l'appareil.
11. 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.
12. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
13. Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
14. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
15. Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 27.
16. Pour réduire les risques de feu à l'intérieur du four:
 - a. **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.**
 - b. Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
 - c. **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.**
 - d. 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.
17. 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:

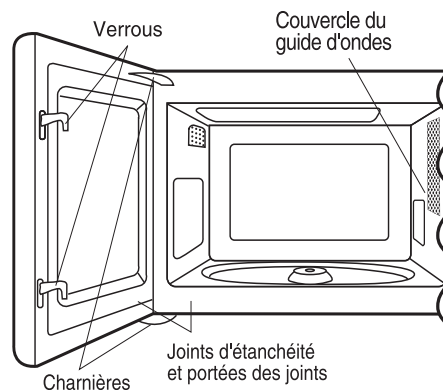
 - a. Ne pas trop chauffer le liquide.
 - b. Remuer le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
 - c. Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
 - d. Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
 - e. En plongeant une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant, le faire très soigneusement.
18. Si la lumière du four ne s'allume pas, communiquer avec un BUREAU DE SERVICE ELECTROLUX AUTORISÉ.

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

Déballage et inspection du micro-onde

1. Retirer tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de la cavité du four. **NE PAS ENLEVER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES** qui se trouve sur la paroi supérieure de la cavité du four. Lire les pièces jointes et **CONSERVER** le mode d'emploi et d'entretien.
2. Retirer, s'il y en a une, l'étiquette autocollante des caractéristiques de la façade de la porte.

Vérifier que le four n'a subi aucun dommage, en particulier que la porte n'est ni gauchie ni décentrée, que les joints et les surfaces d'étanchéité ne sont pas endommagés, que les charnières et les verrous ne sont pas brisés ou desserrés et que la porte ou l'intérieur de la cavité ne porte aucune trace de coups. Si on constate quelque dommage que ce soit, ne pas mettre le four en service et prendre contact avec le détaillant ou un **CENTRE DE SERVICE ELECTROLUX AUTORISÉ**.



Choisir un emplacement pour votre four à micro-ondes

Votre four peut être installé dans une armoire, sur un mur, au dessus d'un four électrique mural ou d'un tiroir chauffe-plat à l'aide du kit intégré EI27MO45T ou EI30MO45T pour le four à micro-ondes modèle EI24MO45I.

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. Si vous ne possédez que des prises à deux broches, demandez à un électricien de métier d'installer une prise murale qui convienne.

Un adaptateur à trois broches peut être utilisé temporairement si les codes électriques locaux le permettent. Suivre les instructions fournies sur l'emballage.

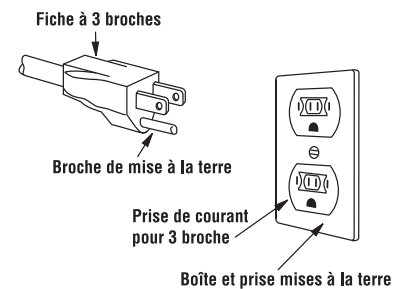
Le cordon d'alimentation est court pour éviter qu'on ne s'y empêtre ou qu'on tombe. NE PAS UTILISER DE RALLONGE. Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien qualifié de poser une prise près de l'appareil.

Remarques :

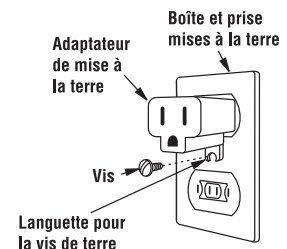
1. Pour toute question à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consulter un électricien de métier ou un réparateur qualifié.
2. Ni Electrolux ni le détaillant ne peuvent être tenus responsables des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne respecte pas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

Interférence

Si le four à micro-ondes provoque de l'interférence avec la radio ou la télévision, vérifier qu'il est branché sur un circuit indépendant, en éloigner la radio ou la télévision le plus possible et vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.



Installation correcte et permanente



Usage temporaire

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 1100 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 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.

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.

À propos des enfants et du four à micro-ondes

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

L'enfant doit être capable d'atteindre facilement le four; sinon, le faire monter sur un tabouret robuste et stable.

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

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

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

Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir la page 24 pour obtenir des renseignements sur le verrouillage de sécurité.

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. • Dépasser 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. La plupart des ustensiles dont on dispose habituellement dans un ménage peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. S'assurer que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures pendant la cuisson.

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

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

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

- le bois, la paille et l'osier

NE PAS UTILISER

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

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

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

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

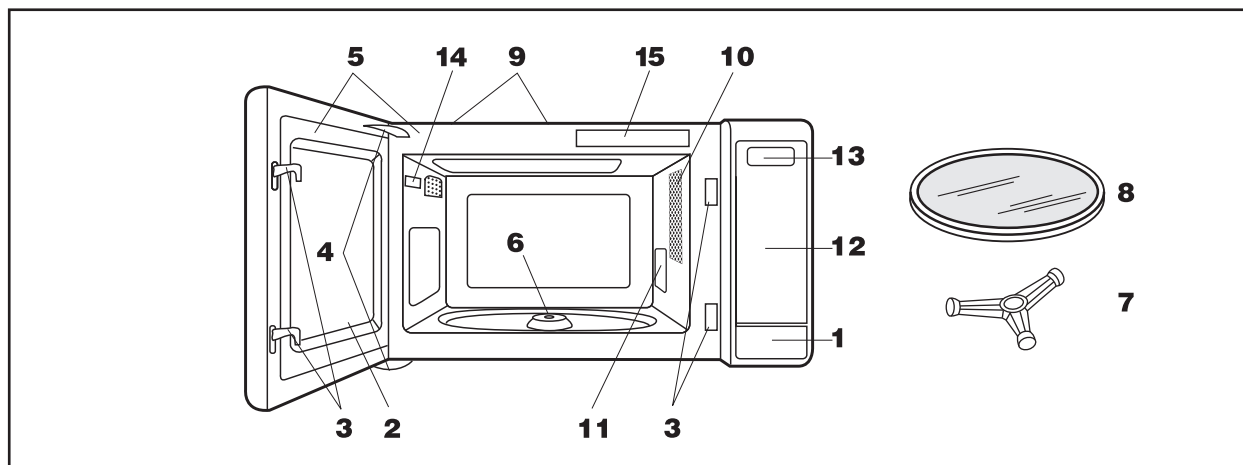
Utilisation du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes :

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

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

Accessoires

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



1 Bouton d'ouverture de la porte
Appuyer sur ce bouton pour ouvrir la porte.

2 Porte du four avec hublot

3 Verrous de la porte

Le four ne peut pas fonctionner si la porte n'est pas parfaitement fermée.

4 Charnières de la porte

5 Joints d'étanchéité et portées de ces joints

6 Arbre d'entraînement du plateau tournant

7 Support amovible du plateau tournant

Placer soigneusement le support du plateau tournant au centre du four.

8 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.

9 Orifices de ventilation (arrière)

10 Lampe du four

Elle s'allume lorsque la porte est ouverte ou que le four est en service.

11 Couvercle du guide d'ondes : ne pas enlever.

12 Tableau de commande à touches

13 Afficheur numérique des temps

(99 minutes, 99 secondes)

14 Étiquette des caractéristiques nominales

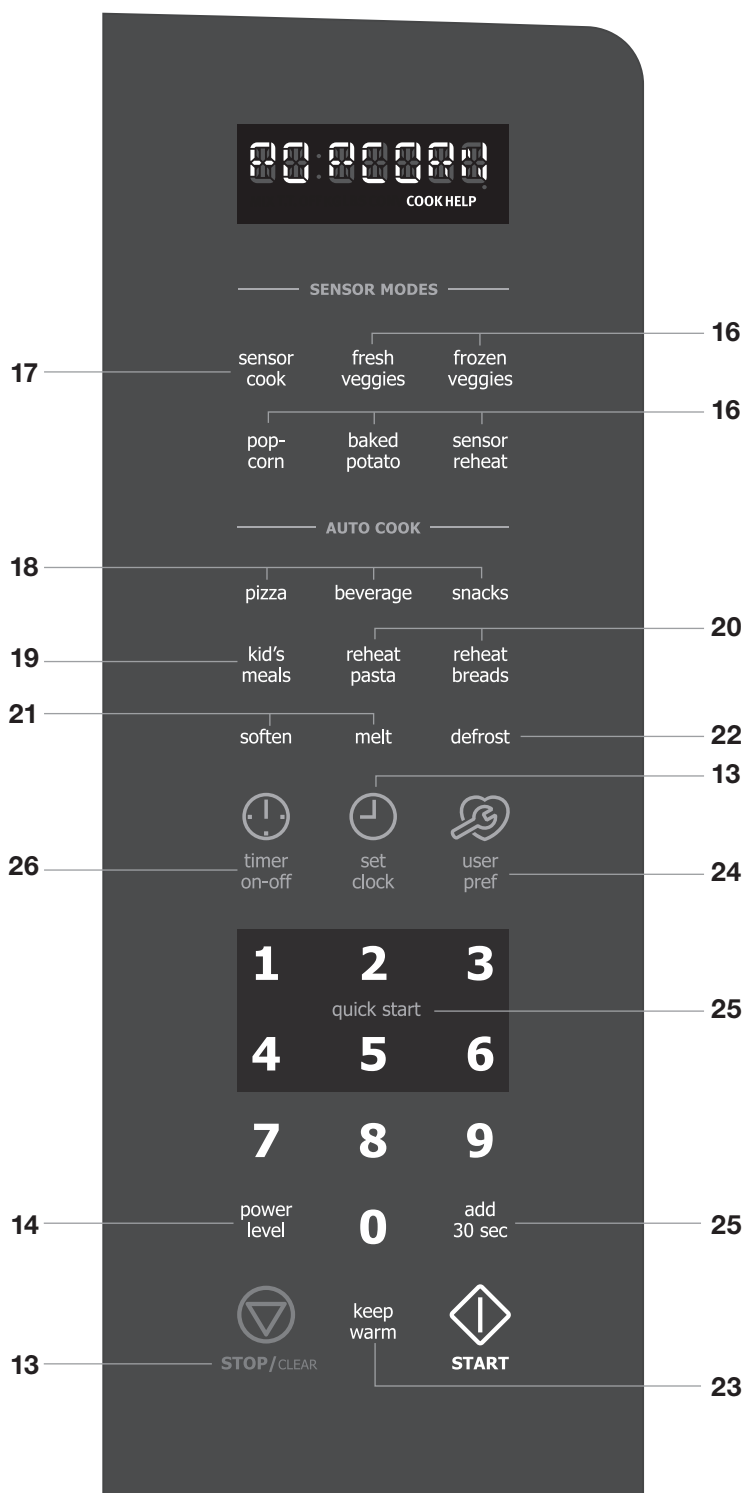
15 Indication du menu

Afficheur INTERACTIF

L'afficheur interactif à 7 chiffres indique les étapes de fonctionnement et les conseils de cuisson. Quand HELP est allumé sur l'afficheur, appuyer sur la touche **user pref** pour lire le conseil particulier qui peut vous servir.



12 Tableau de commande




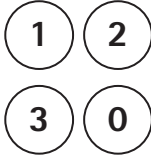

Les chiffres en marge de l'illustration du tableau de commande renvoient aux pages sur lesquelles on trouve des descriptions des caractéristiques et des renseignements concernant le mode d'emploi.

- 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 PRESS CLEAR AND PRESS 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 PRESS CLEAR AND PRESS 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** et **popcorn**.

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. Consulter un livre de cuisine ou de recettes pour chaque cas particulier.

Appuyer sur la touche power level jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré s'affiche	Pourcentage approximatif de la puissance	Noms donnés aux niveaux de puissance
power level x 1	100%	High (élevé)
power level x 2	90%	
power level x 3	80%	
power level x 4	70%	Medium High (mi-élevé)
power level x 5	60%	
power level x 6	50%	Medium (moyen)
power level x 7	40%	
power level x 8	30%	Med Low/ Defrost (mi-faible/ décongélation)
power level x 9	20%	
power level x 10	10%	Low (faible)
power level x 11	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 huit fois sur la touche power level ou la maintenir enfoncée jusqu'à ce le niveau de puissance désiré s'affiche.	
3. Appuyer sur la touche START .	

Une fois la période de décongélation terminée, un signal sonore prolongé se fait entendre et *FIN* apparaît à l'affichage.

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 30 %. Suivre exactement la marche suivre en 3 étapes sous le réglage du niveau de puissance. Estimer la durée de décongélation et appuyer sur la touche **power level** huit fois pour une puissance à 30 %.

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 4 minutes pour une livre (453 g). Par exemple, choisir 4 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 30 % 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 25.
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. Si pendant le soufflage du maïs, le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise, le four cesse de fonctionner et l'heure réelle du jour est affichée. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise lors de la cuisson d'autres aliments, l'indication **ERREUR** s'affiche et le four cesse de fonctionner.
8. Vérifier la cuisson des aliments à la fin de la cuisson commandée par le capteur. Si une prolongation de la cuisson est nécessaire, préciser la durée et le niveau de puissance.
9. Il y a un conseil de cuisson pour chaque ali-

ment. Appuyer sur la touche **user pref** lorsque l'indicateur **HELP** 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 vouliez cuire deux pommes de terre au four.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
Appuyer sur la touche baked potato .	baked potato

REMARQUES

1. Quick Sensor peut être programmé avec un réglage en plus ou en moins du temps de cuisson. Voir page 26.
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 lb	
Maïs en épi	2 à 4 pièces	
Haricots verts	0,25 à 2,0 lb	
Courge d'hiver		
- courges, en dés	0,25 à 2,0 lb	
- coupées en moitié	1 à 2	
Frozen Veggies (Légumes surgelés)	0,25 à 1,5 lb	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 1,5 à 3,5 onces	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.
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.	 

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

REMARQUES

1. Sensor cook peut être programmé avec plus ou moins de temps de cuisson. Voir page 25.
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 lb	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 1402 1318 1570"> <thead> <tr> <th>Riz</th> <th>Eau</th> <th>Taille 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	Taille 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	Taille 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 lb	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 oz	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 lb	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).															

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

Appuyer 2 fois sur la touche **beverage**.

beverage x 2

REMARQUES

- 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 25.
- Il existe un conseil pour la cuisson de chaque aliment. Appuyer sur la touche **user pref** quand **HELP** est allumé sur l'afficheur.
- 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.
- 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 oz)	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.
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 ». Appuyer sur la touche beverage une fois pour une augmentation de 0,5 tasse par pression.




Tableau Auto Cook (Cuisson automatique) suite


Aliment	Quantité	Marche à suivre
Snacks (Casse-croûtes)		
1. Micro-ondes Pizza	1 (6 à 8 oz)	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 oz	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 oz	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 .
Kid's Meals (Repas pour enfants)		
1. Nuggets de poulet	0,3 à 1,0 lb	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 kid's meal et sur le chiffre 1. 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.
2. Hot Dogs	1 à 6	Placer le hot dog dans un petit pain. Envelopper chaque petit pain dans une serviette en papier. Appuyer sur kid's meal et sur le chiffre 2. Appuyer sur le chiffre 2 pour choisir la quantité et sur START .
3. Repas congelé pour enfants	6 à 8 oz	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 kid's meal et sur le chiffre 3. 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 reheat breads .	
2. Choisir le réglage reheat breads désiré. (Ex : Appuyer sur 1 pour des petits pains frais ou des muffins)	
3. Appuyer plusieurs fois sur le même chiffre pour augmenter la quantité.	

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

REMARQUES



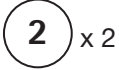
1. Pour réchauffer des aliments différents ou des quantités permises d'aliments supérieures ou inférieures, servez-vous du mode d'emploi.
2. Vous pouvez programmer les réglages de réchauffage avec plus ou moins de temps de cuisson. Voir page 25.


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

Aliment	Quantité	Marche à suivre
Reheat Pasta (Réchauffer des pâtes)	1 à 6 tasse	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 reheat pasta pour choisir le nombre de tasses. Après cuisson, laisser reposer, couvert, 2 à 3 minutes.
Reheat Breads (Réchauffer des pains)		
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 .

Quick Settings (**soften** et **melt**) 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 une fois sur melt .	
2. Choisir un aliment en appuyant sur un chiffre. (Ex : Appuyer sur 2 pour chocolat.)	
3. Répéter la pression sur la même touche pour choisir la quantité. (Ex : Appuyer sur 2 deux fois de plus pour 1 carré.)	

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
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 25.

Tableau de réglages rapides








Aliment	Quantité	Marche à suivre
Soften (Rammolir)		NE COUVREZ PAS.
1. Ice cream	1 chopine 1/2 gallon	Après une pression sur soften , appuyer sur 1 deux fois pour une chopine. Après une pression sur soften , appuyer sur 1 trois fois pour 1/2 gallon.
2. Fromage fondu	3 once 8 once	Après une pression sur soften , appuyer sur 2 deux fois pour 3 once. Après une pression sur soften , appuyer sur 2 trois fois pour 8 once.
Melt (Fonte)		Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. Couvrir avec du film plastique ventilé.
1. Beurre	2 c. à soupe 1/2 tasse	Après une pression sur melt , appuyer sur 1 deux fois pour 2 c. À soupe. Après une pression sur melt , appuyer sur 1 trois fois pour 1/2 tasse.
2. Chocolat	1 tasse de brisures 1 carré	Après une pression sur melt , appuyer sur 2 deux fois pour 1 tasse de brisures. Après une pression sur melt , appuyer sur 2 trois fois pour 1 carré.

Defrost (Décongélation)

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 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. Easy 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** 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 Defrost (Décongélation)

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.

Tableau Defrost (Décongélation) suite

Aliment	Quantité	Marche à suivre
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.

Keep warm (Réchaud)

Keep warm vous permet de garder les aliments chauds pendant 30 minutes.

Usage immédiat

- Supposons que vous vouliez garder une tasse de soupe chaude pendant 30 minutes.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Appuyer sur keep warm .	keep warm
2. Entrer le temps désiré.	3 0 0 0
3. Appuyer sur START .	START

Le four se mettra en marche. L'afficheur indiquera 30.00 et le compte à rebours. *GARDER CHAUD* sera affiché pendant le compte à rebours.

Vous pouvez programmer Keep Warm avec la cuisson en mode manuel pour garder vos aliments constamment au chaud après la cuisson.

En mode manuel

- Supposons que vous vouliez faire cuire une tasse de soupe pendant 2 minute et garder la soupe chaude pendant 15 minutes.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Entrer le temps de cuisson.	2 0 0
2. Appuyer sur la touche power level 4 fois pour une puissance à 70%.	power level x 4
3. Appuyer sur keep warm .	keep warm
4. Entrer le temps désiré. (15:00)	1 5 0 0
5. Appuyer sur START .	START

L'opération va commencer. Quand la cuisson sera terminée, un son long retentira et *GARDER CHAUD* s'affichera toutes les dix secondes durant le compte à rebours de 15 minutes.

REMARQUE

Keep warm ne peut pas être programmé avec les usages spéciaux.

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 une touche est pressée, **VERROU DE SECURITE ACTIVE** s'affichera.

Pour annuler, appuyer sur **user pref**, et la touche **STOP/CLEAR**.

2. SUPPRESSION 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 signal 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 .	user pref
2. Appuyer sur le chiffre 3.	3
3. Entrez l'heure de début.	4 3 0
4. Appuyer sur la touche set clock .	set clock

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
5. Indiquer le temps de cuisson.	2 0 0 0
6. Appuyer sur la touche power level 6 fois pour une puissance de 50%.	power level x 6
7. Appuyer sur START .	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
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 5 minutes à 100 % puis pendant 30 minutes à 50 %.

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
1. Tout d'abord, entrer le temps de cuisson.	
2. Puis appuyer sur la touche power level pour choisir le niveau 100 %.	x 1
3. Entrer ensuite la durée de la seconde séquence.	
4. Appuyer six fois sur la touche power level pour choisir le niveau 50%.	x 6
5. Appuyer sur la touche START .	

REMARQUE

Si le niveau 100 % doit être utilisé au cours de la dernière séquence, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **power level**.

Réglage des temps de cuisson

Si vous vous rendez compte que vous préférez les modes de cuisson au capteur, la cuisson automatique, les réglages rapides ou la 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 les modes de cuisson au capteur, la cuisson automatique, les réglages rapides ou la 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 10.

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

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
Appuyer sur la touche 2.	

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

Add 30 Seconds (ajouter 30 secondes)

add 30 seconds provides a convenient way to extend cooking time. It offers a practical way to prolong the duration by 30 seconds during the oven's timer. The oven's timer counts down. It will add 30 seconds to the time displayed each time you press the button.


You can also use this button for a quick start of 30 seconds of cooking. No need to press **START**, the oven will start immediately.

26 Fonctions pratiques

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 MARCHÉ* 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

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 nettoyeurs forts car ils pourraient tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.

Kit de garniture en acier inox

Il faut utiliser les nettoyeurs marqués spécifiquement pour l'acier inox pour nettoyer le kit de garniture. Suivre exactement les instructions de l'emballage. Éviter d'utiliser des nettoyeurs durs ou qui ne sont pas faits pour l'acier inox,

Tableau de commandes

Essuyer le tableau de commande avec un chiffon humecté d'eau. Sécher avec un chiffon doux. N'utiliser ni poudre à récurer ni produits chimiques de nettoyage. Refermer la porte et appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**.

Intérieur

Le nettoyage est facile car les parois intérieures n'absorbent qu'une faible quantité de chaleur de telle sorte que les éclaboussures ne cuisent pas. Pour nettoyer les parois intérieures, utiliser un chiffon doux et de l'eau tiède. **NE PAS UTILISER DE PRODUIT ABRASIF OU DE TAMPON À RÉCURER.** Pour les taches tenaces, utiliser du bicarbonate de sodium ou un savon doux. Bien rincer à l'eau chaude. **NE JAMAIS VAPORISER DE PRODUIT À NETTOYER LES FOURS DIRECTEMENT SUR L'UNE OU L'AUTRE PARTIE DE VOTRE FOUR.**

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 nettoyeur 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. L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas scellé et il faut donc essuyer immédiatement tout surplus d'eau ou déversement.

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

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'arrière.) | OUI ____ | NON ____ |
| C | L'eau que vous avez placée dans le four est-elle chaude? | 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 26 et annuler.

EI24MO45I

Tension d'alimentation :	UL et CSA estimation, Monophasé 120 V, 60 Hz, courant alternatif seulement
Alimentation requise :	UL et CSA estimation, 1 500 watts, 13,0 A
Puissance micro-ondes de sortie :*	1 100 watts
Fréquence :	2 450 MHz
Dimensions extérieures :	24 5/8 po (L) x 14 1/16 po (H) x 19 5/16 po (P)
Dimensions de la cavité :**	17 3/8 po (L) x 10 1/2 po (H) x 18 5/8 po (P)
Capacité du four :	2,0 pi ³
Poids :	Environ 44,5 livres

Dimensions du kit de garniture

EI27MO45T	27 po (L) x 18 1/16 po (H) x 2 3/4 po (P)
EI30MO45T	30 po (L) x 18 1/16 po (H) x 2 3/4 po (P)

* 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 Major Appliances North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907

Canada

1-800-265-8352

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

 **Electrolux**

