

## Use & Care Guide

Microwave Oven

## Guía de Uso y Cuidado

Horno de microondas

## Mode d'emploi et d'entretien

Four À Micro-ondes



 **Electrolux**

TINSEB394WRRZ

## 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 picture for location)

### NOTE

Registering your product with Electrolux enhances our ability to serve you. You can register online at [www.electroluxusa.com](http://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>

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) 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.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) 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.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

<b>Finding Information</b> .....	<b>2</b>	<b>Auto Cook</b> .....	<b>18-20</b>
<b>Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy</b> .....	<b>2</b>	Auto Cook chart.....	18-19
<b>Table of Contents</b> .....	<b>3</b>	Reheat Pasta / Reheat Breads .....	20
<b>Important Safety Instructions</b> .....	<b>4</b>	<b>Quick Settings</b> .....	<b>21</b>
<b>Unpacking and Installation Instruction</b> .....	<b>5</b>	Quick settings chart .....	21
<b>Grounding Instructions</b> .....	<b>6</b>	<b>Other Special Features</b> .....	<b>22-23</b>
<b>Information You Need to Know</b> .....	<b>7-10</b>	Defrost .....	22
About your oven .....	7	Defrost chart.....	22
About microwave cooking .....	7	Keep warm .....	23
About safety .....	8	<b>Convenient Features</b> .....	<b>24-26</b>
About children and the microwave .....	8	User pref.....	24
About food.....	9	Multiple sequence cooking.....	25
About utensils and coverings .....	10	More or less time adjustment .....	25
<b>Part names</b> .....	<b>11</b>	Quick Start.....	25
<b>Control panel</b> .....	<b>12</b>	Add 30 Seconds.....	25
<b>Before Operating</b> .....	<b>13</b>	Help.....	25
To set the clock.....	13	Timer on-off .....	26
Stop/Clear .....	13	Demonstration mode .....	26
<b>Manual Operation</b> .....	<b>14</b>	<b>Cleaning and Care</b> .....	<b>27</b>
Time cooking .....	14	<b>Service Call Check</b> .....	<b>28</b>
To set power level.....	14	<b>Specifications</b> .....	<b>29</b>
Manual defrost.....	14	<b>Warranty Informations</b> .....	<b>30</b>
<b>Sensor Modes</b> .....	<b>15-18</b>		
Quick Sensor.....	15		
Quick Sensor chart.....	16		
Sensor Cook.....	17		
Sensor Cook chart.....	17		

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:



## WARNING

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. **Read all instructions before using the appliance.**
2. Read and follow the specific “**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**” on page 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “Grounding Instructions” on page 6.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and should not be heated in this oven.
6. 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.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
8. 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.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest Electrolux Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. 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.
12. Do not immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surfaces.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. See door surface cleaning instructions on page 27.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - a. **Do not overcook food. Carefully attend to appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.**
  - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - c. **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.**
  - d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
17. 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 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:

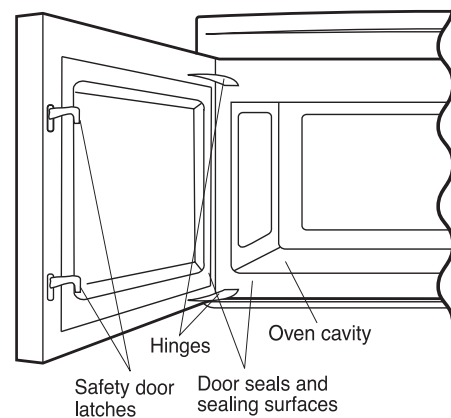
  - a. Do not overheat the liquid.
  - b. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - c. Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
  - d. After heating, allow the container to stand in the Microwave Oven at least for 20 seconds before removing the container.
  - e. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
18. If the oven light fails, consult a Electrolux Authorized Servicer.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Unpacking and Examining Your Oven

1. Remove all packing materials from inside the oven cavity. **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on the right cavity wall. Read enclosures and **SAVE** this Use and Care Guide.
2. Remove the feature sticker, if there is one, from the outside of the door.

Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact your dealer or ELECTROLUX AUTHORIZED SERVICER.



## Choosing a Location for Your Microwave Oven

Your oven can be built into a cabinet or wall by itself or above any electric wall oven or warming drawer using built-in kit models EI27MO45T or EI30MO45T for microwave oven model EI24MO45I.

# 6 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. Should you only have a 2-prong outlet, have a qualified electrician install a correct wall receptacle.

A 3-prong adapter may be purchased and used temporarily if local codes allow. Follow package directions.

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.

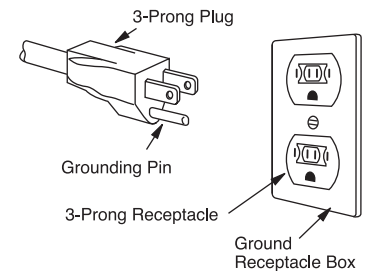
### NOTES:

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.

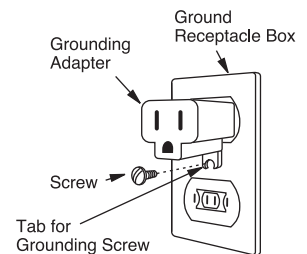
## Radio or TV Interference

Should there be any interference caused by the microwave oven to your radio or TV, check that the microwave oven is on a different electrical circuit, relocate the radio or TV as far away from the oven as feasible or check position and signal of receiving antenna.

### Permanent and Correct Installation



### Temporary Use



## About your oven

---

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

A good microwave cookbook is a valuable asset. Check it for microwave cooking principles, techniques, hints and recipes.

**NEVER** use the 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 Microwave Oven when it is on to absorb the microwave energy.

When using the 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 Microwave Oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.

Your Microwave Oven is rated 1100 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 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.

# 8 Information You Need To Know

## 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 food-borne 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 children and the microwave

Children below the age of 7 should use the microwave oven with a supervising person very near to them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room.

The child must be able to reach the oven comfortably; if not, he/she should stand on a sturdy stool.

At no time should anyone be allowed to lean or swing on the oven door.

Children should be taught all safety precautions: use potholders, remove coverings carefully, pay special attention to packages that crisp food because they may be extra hot.

Don't assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.

Children need to learn that the microwave oven is not a toy. See page 24 for Child Lock feature.



## About food

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

## 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 new Microwave Oven. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.

### Use these utensils for safe microwave cooking and reheating:

- glass ceramic (Pyroceram®), such as Corningware®.
- heat-resistant glass (Pyrex®)
- microwave-safe plastics
- paper plates
- microwave-safe pottery, stoneware and porcelain
- browning dish (Do not exceed recommended preheating time. Follow manufacturer's directions.)

### These items can be used for short time reheating of foods that have little fat or sugar in them:

- wood, straw, wicker

#### DO NOT USE

- metal pans and bakeware
- dishes with metallic trim
- non-heat-resistant glass
- non-microwave-safe plastics (margarine tubs)
- recycled paper products
- brown paper bags
- food storage bags
- metal twist-ties

Should 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. A dish which becomes very hot should not be used.

### The following coverings are ideal:

- Paper towels are good for covering foods for

reheating and absorbing fat while cooking bacon.

- Wax paper can be used for cooking and reheating.
- Plastic wrap that is specially marked for microwave use can be used for cooking and reheating. DO NOT allow plastic wrap to touch food. Vent so steam can escape.
- Lids that are microwave-safe are a good choice because heat is kept near the food to hasten cooking.
- Oven cooking bags are good for large meats or foods that need tenderizing. DO NOT use metal twist ties. Remember to slit bag so steam can escape.

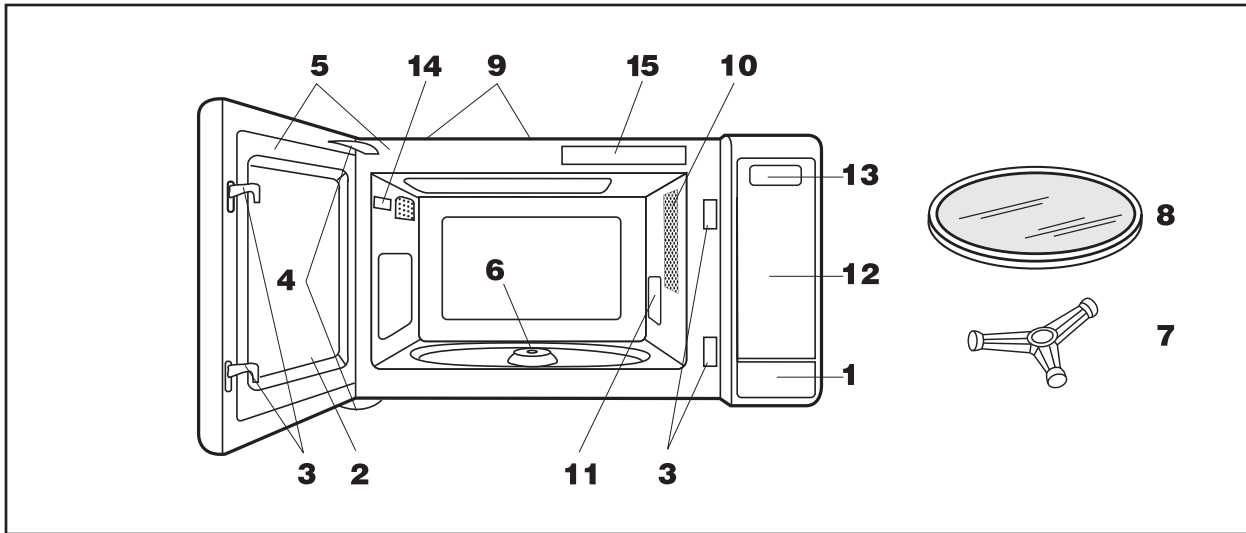
### How to use aluminum foil in your Microwave Oven:

- Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on the food can be used to shield areas that are either defrosting or cooking too quickly.
- Foil should not come closer than one inch to any surface of the oven.

Should you have questions about utensils or coverings, check a good microwave cookbook or follow recipe suggestions.

## Accessories

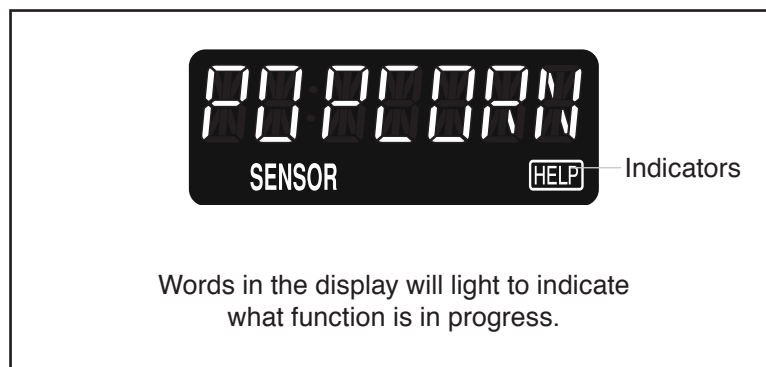
There are many microwave accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so that they meet your needs. A microwave-safe thermometer will assist you in determining correct doneness and assure you that foods have been cooked to safe temperatures. Electrolux is not responsible for any damage to the oven when accessories are used.



- |   |   |
|---|---|
| <p>1 One touch door open button<br/>Push to open door.</p> <p>2 Oven door with see-through window</p> <p>3 Safety door latches<br/>The oven will not operate unless the door is securely closed.</p> <p>4 Door hinges</p> <p>5 Door seals and sealing surfaces</p> <p>6 Turntable motor shaft</p> <p>7 Removable turntable support<br/>Carefully place the turntable support in the center of the oven floor.</p> | <p>8 Removable turntable<br/>Place the turntable on the turntable support securely. The turntable will rotate clockwise or counterclockwise. Only remove for cleaning.</p> <p>9 Ventilation openings (Rear)</p> <p>10 Oven light<br/>It will light when oven is operating or door is open.</p> <p>11 Waveguide cover: DO NOT REMOVE.</p> <p>12 Control panel</p> <p>13 Time display: 99 minutes, 99 seconds</p> <p>14 Rating plate</p> <p>15 Menu label</p> |
|---|---|

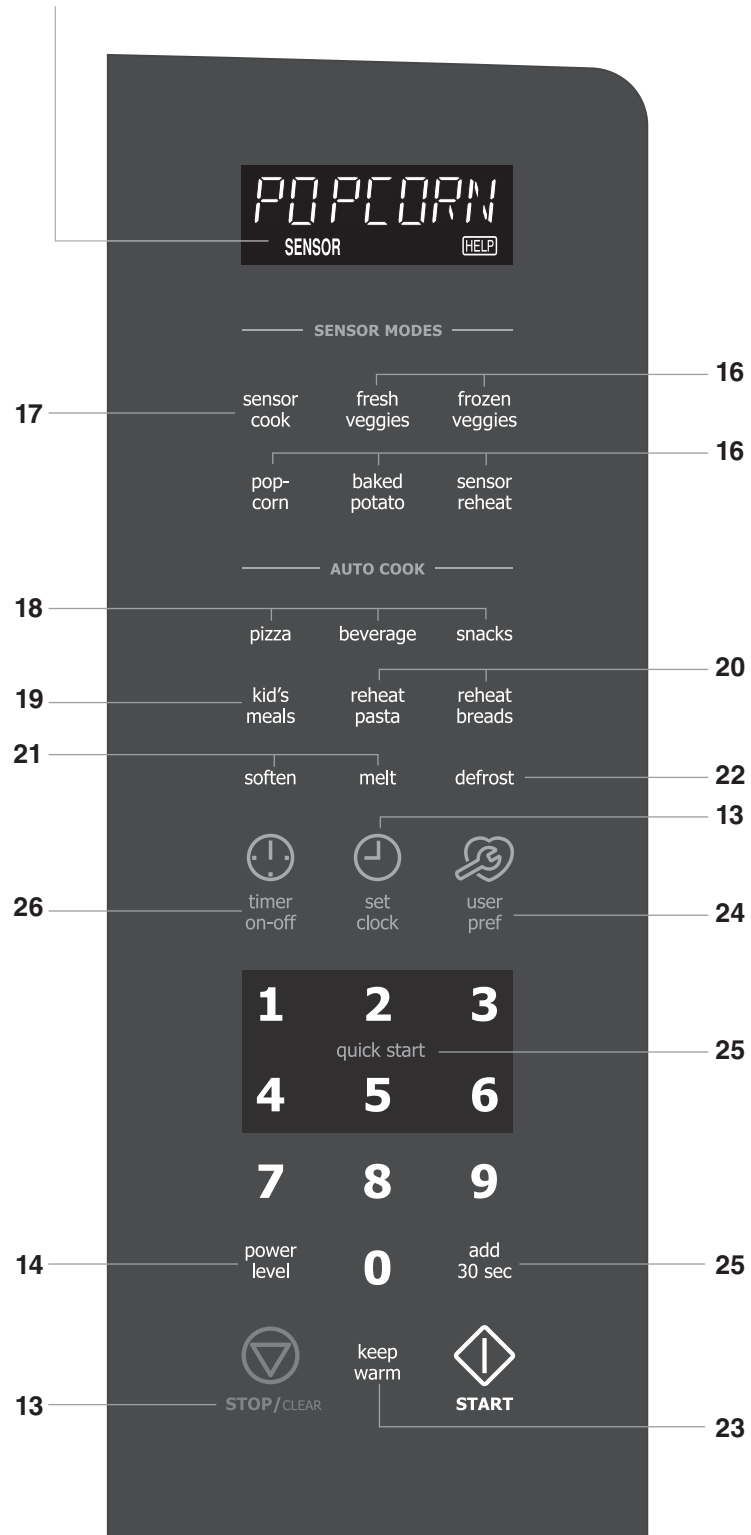
### INTERACTIVE Display

The 7-digit Interactive Display spells out operating steps and shows cooking hints. When HELP is lighted in the display, press the **user pref** pad to read a specific hint which may assist you.



# 12 Control panel

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.


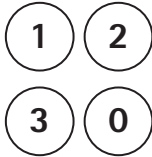

- Before operating your new Microwave Oven make sure you read and understand this Use and Care Guide completely.
- Before the Microwave Oven can be used, follow these procedures:
  1. Plug in the oven. Close the door. The oven display will show *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK*.
  2. Press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

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

- If the electrical power supply to your microwave oven should be interrupted, the display will intermittently show *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS 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 press **STOP/CLEAR** pad and reset the clock for the correct time of day.

## To set the clock

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

Procedure	
Step	Press
1. Press <b>set clock</b> .	
2. Enter the correct time of day by pressing the numbers in sequence.	
3. Press <b>set clock</b> again.	

## NOTE

Your Microwave Oven can be programmed with the door open except for **START** and **popcorn**.

## Stop/Clear



Press 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, press twice.

## Time cooking

Your 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	Press
1. Enter cooking time.	
2. Press <b>START</b> .	




## 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. Consult cook-book or recipes for specific recommendations.

Press power level pad number of times for desired power	Approx. Percentage of power	Common words for power levels
power level x 1	100%	High
power level x 2	90%	
power level x 3	80%	
power level x 4	70%	Medium High
power level x 5	60%	
power level x 6	50%	Medium
power level x 7	40%	
power level x 8	30%	Med Low/ Defrost
power level x 9	20%	
power level x 10	10%	Low
power level x 11	0%	

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

Procedure	
Step	Press
1. Enter defrosting time.	
2. Press <b>power level</b> pad eight times or hold down until the desired power level appears.	
3. Press <b>START</b> .	

When the defrost time is complete, a long tone will sound and *END* will appear in the display.

## 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 (see page 22), you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using Power Level for 30%. Follow the exact 3-step procedure found under To set power level. Estimate defrosting time and press **power level** pad eight times for 30% power.

For either raw or previously cooked frozen food the rule of thumb is approximately 4 minutes per pound. For example, defrost 4 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 30% 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 25.
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 press **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, press 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. If the sensor does not detect vapor properly when popping popcorn, the oven will turn off, and the correct time of day will be displayed. If the sensor does not detect vapor properly when cooking other foods, *ERROR* will be displayed. Follow the instructions.
8. Check food for temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.
9. Each food has a cooking hint. Press **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 pressing a Quick Sensor pad (**fresh veggies, frozen veggies, popcorn, baked potato** and **sensor reheat**) and **START**. You don't need to calculate cooking time or power level.

- Suppose you want to cook 2 baked potatoes.

Procedure	
Step	Press
Press <b>baked potato</b> pad.	<b>baked potato</b>

### NOTES

1. Quick Sensor can be programmed with More or less time adjustment. See page 25.
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. Press <b>fresh veggies</b> 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. Press <b>fresh veggies</b> 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	1 package 1.5 - 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.
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 pressing 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	Press
1. Press <b>sensor cook</b> pad, number 1 for ground meat.	 
2. Press <b>START</b> pad.	

### NOTES

1. Sensor Cook can be programmed with More or less time adjustment. See page 25.
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 press <b>START</b> . 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="600 1297 1318 1465"> <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 press <b>START</b> . 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	Press
Press <b>beverage</b> pad 2 times.	<b>beverage</b> x 2

## NOTES

1. All Auto Cook settings can be programmed with More or less time adjustment. Press the **power level** pad once or twice before pressing **START** pad. See page 25.
2. Each food has a cooking hint. Press **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. Press <b>pizza</b> pad to select number of slices.
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". Press <b>beverage</b> pad once for a 0.5 cup increase per press.
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. Press <b>snacks</b> pad and the number 1. Press <b>START</b> .
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. Press <b>snacks</b> pad and the number 2. Press <b>START</b> .
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. Press <b>snacks</b> pad and the number 3. Press <b>START</b> .

## Auto Cook chart (cont.)

Food	Amount	Procedure
Kid's Meals		
1. Chicken Nuggets	0.3 - 1.0 lb	Place frozen chicken nuggets on a flat plate allowing space between each, cover foods with paper towel. Press <b>kid's meal</b> pad and the number 1. Enter weight and press <b>START</b> . After cooking, open door, rearrange, close door and press <b>START</b> . Let stand, covered, for 1 to 3 minutes.
2. Hot Dogs	1 - 6	Place hot dog in bun. Wrap each with paper towel or napkin. Press <b>kid's meal</b> and the number 2. Press number 2 to select quantity and press <b>START</b> .
3. 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. Press <b>kid's meal</b> and the number 3. Press <b>START</b> . 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	Press
1. Press <b>reheat breads</b> .	<b>reheat breads</b>
2. Select desired <b>reheat breads</b> settings. (Ex: touch number 1 for fresh rolls or muffins)	1
3. Repeat touching same number pad to increase quantity.	1 x 2
4. Press <b>START</b> pad.	<b>START</b>

### 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 25.

## Reheat Pasta / Reheat Breads chart

Food	Amount	Procedure
Reheat 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. Press <b>reheat pasta</b> to select number of cups. After cooking, let stand, covered, 2 to 3 minutes.
Reheat Breads		
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 number 1 pad to increase quantity and press <b>START</b> .
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 number 2 pad to increase quantity and press <b>START</b> .

Quick Settings (**soften** and **melt**) 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	Press
1. Press <b>melt</b> pad once.	<b>melt</b>
2. Select desired food by pressing number pad. Ex: Press number 2 for chocolate.	<b>2</b>
3. Repeat pressing same number pad to select quantity. Ex: Press number 2 two more times for 1 square.	<b>2</b> x 2
4. Press <b>START</b> pad.	<b>START</b>

## 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 25.








## Quick settings chart

Food	Amount	Procedure
<b>Soften</b>		
1. Ice Cream	1 pint 1/2 gallon	DO NOT COVER. After pressing <b>soften</b> , press number 1 two times for 1 pint. After pressing <b>soften</b> , press number 1 three times for 1/2 gallon.
2. Cream Cheese	3 oz 8 oz	After pressing <b>soften</b> , press number 2 two times for 3 oz. After pressing <b>soften</b> , press number 2 three times for 8 oz.
<b>Melt</b>		
1. Butter	2 tbsp 1/2 cup	Use a Pyrex measuring cup. Cover with plastic wrap. After pressing <b>melt</b> , press number 1 two times for 2 tbsp. After pressing <b>melt</b> , press number 1 three times for 1/2 cup.
2. Chocolate	1 cup chips 1 square	After pressing <b>melt</b> , press number 2 two times for 1 cup chips. After pressing <b>melt</b> , press number 2 three times for 1 square.

## Defrost

Defrost automatically defrosts all the foods found in the Defrost chart below.

- Suppose you want to defrost a 2.0 pound steak.

Procedure	
Step	Press
1. Press <b>defrost</b> pad and number 2 for steak.	 
2. Enter weight by pressing the number pads 2 and 0. Ex: 2.0 lb steak.	 
3. Press <b>START</b> 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. Press <b>START</b> pad.	
5. After the 2nd stage, open the door. Shield any warm portions. Close the door. Press <b>START</b> pad.	

After defrost cycle ends, let stand, covered.

## 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 14.
2. Defrost can be programmed with More or less time adjustment. Press the **power level** pad once or twice before pressing **START** pad.
3. Press **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.

## Defrost chart


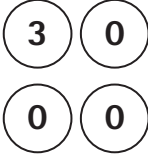

Food	Amount	Procedure
1. Ground Meat	0.5 - 3.0 lb	Remove any thawed pieces after each stage. Let stand, covered, for 5 to 10 minutes.
2. Steaks/Chops/ Fish	0.5 - 4.0 lb	After each stage, rearrange and if there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any meat 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.

## Keep warm

Keep warm allows you to keep food warm for 30 minutes.

### Direct use

- Suppose you want to keep a cup of soup warm for 30 minutes.




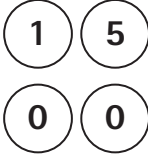

Procedure	
Step	Press
1. Press <b>keep warm</b> pad.	
2. Enter the desired time.	
3. Press <b>START</b> pad.	

The oven will start. The display will show *30.00* and count down. *KEEP WARM* will be displayed during the countdown.

You can program Keep warm with manual cooking to keep food warm continuously after cooking.

### With manual cooking

- Suppose you want to cook a cup of soup for 2 minutes at 70% and keep the soup warm for 15 minutes.

Procedure	
Step	Press
1. Enter cooking time.	
2. Press <b>power level</b> pad 4 times for 70% power.	 x 4
3. Press <b>keep warm</b> pad.	
4. Enter the desired time by pressing the number pads 1, 5, 0 and 0 for 15 minutes.	
5. Press <b>START</b> pad.	

The operation will start. When the cooking time is complete, a long tone will sound and Keep warm will start. *KEEP WARM* will appear in the display every 10 seconds and count down for 15 minutes.

### NOTE

Keep warm cannot be programmed with Other Special Features.

## 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, press **user pref**, the number 1 and then press the **START** pad. Should a pad be touched, *CHILD LOCK ON* will appear in the display.

To cancel, press **user pref** and **STOP/CLEAR** pad.

### 2. AUDIBLE SIGNAL ELIMINATION







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







To cancel and restore the audible signal, press **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	Press
1. Press <b>user pref</b> pad.	
2. Press number 3.	
3. Enter the start time.	  
4. Press <b>set clock</b> pad.	

Procedure	
Step	Press
5. Enter cooking time.	 
6. Press <b>power level</b> pad six times for 50% power.	   x 6
7. Press <b>START</b> 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 press 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, press **user pref** and the number 4. Continue to press the number 4 until your choice is selected from the table below. Then, press **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



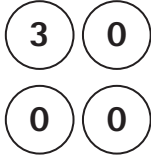




## Multiple sequence cooking

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 roast beef for 5 minutes at 100% and then continue to cook for 30 minutes at 50%.

Procedure	
Step	Press
1. Enter cooking time.	
2. Press <b>power level</b> pad once for 100% power.	
3. Enter second cooking time.	
4. Press <b>power level</b> pad 6 times for 50% power.	
5. Press <b>START</b> pad.	

### NOTE

If 100% is selected as the final sequence, it is not necessary to press the **power level** pad.

## More or less time adjustment


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

Should you discover that you like any of the Sensor Modes, Auto Cooks, Quick Settings or Defrost slightly less done, press the **power level** pad twice after pressing your choice of pads or before pressing **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 10.

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

Procedure	
Step	Press
Press number 2 pad.	

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 pressed.




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

## Help

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

## Timer on-off

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

Procedure	
Step	Press
1. Press <b>timer on-off</b> .	
2. Enter time.	
3. Press <b>timer on-off</b> . The timer will count down. To cancel the timer, press the <b>STOP/CLEAR</b> pad once.	

### NOTE

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

## Demonstration mode

To demonstrate, press **set clock**, the number 0 and then press 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, press **add 30 seconds** pad and the display will show *.30* and count down quickly to *END*.

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

**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.

## Stainless Steel Trim-Kit

Cleaners which are marked specifically for use with stainless steel may be used for stainless steel trim-kit. Follow package directions exactly. Avoid the use of any harsh cleaners or one not marked for stainless steel use as they may stain, streak or dull surface.

## Touch Control Panel

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 press **STOP/CLEAR**.

## Interior

Cleaning is easy because little 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. The rack can be cleaned with hot soapy water, rinsed and dried.

## 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

The turntable and turntable support can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and non abrasive scouring sponge. They are also dishwasher-proof. Use upper rack of dishwasher. The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should be wiped up immediately.

Please check the following before calling for service:

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? YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_  
(Put your hand over the rear ventilating openings.)
- C Is the water in the oven warm? 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 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 26 and cancel.

## EI24MO45I

AC Line Voltage:	UL & CSA Rating, Single phase 120V, 60Hz, AC only
AC Power Required:	UL & CSA Rating, 1500 watts, 13.0 amps.
Output Power:*	1100 watts
Frequency:	2450 MHz
Outside Dimensions:	24 5/8"(W) x 14 1/16"(H) x 19 5/16"(D)
Cavity Dimensions:**	17 3/8"(W) x 10 1/2"(H) x 18 5/8"(D)
Oven Capacity:	2.0 Cu. Ft.
Weight:	Approx. 44.5 lb

## Trim Kit Dimensions

EI27MO45T	27"(W) x 18 1/16"(H) x 2 3/4"(D)
EI30MO45T	30"(W) x 18 1/16"(H) x 2 3/4"(D)

\* 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.

# 30 Warranty Information

## 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

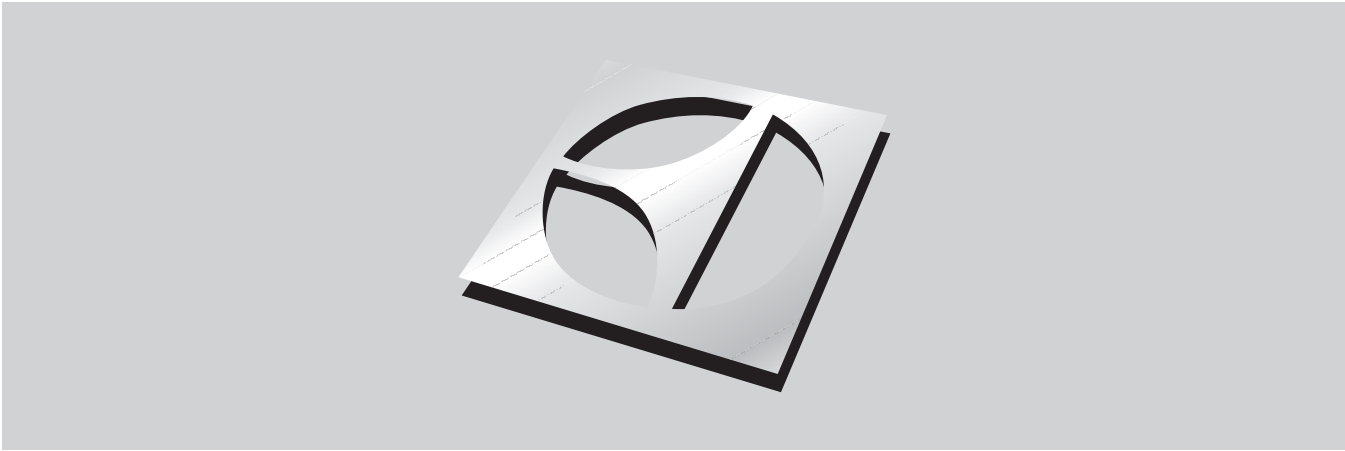
1-877-435-3287

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



# Guía de Uso y Cuidado

Horno de microondas



## Lea y guarde esta guía

Gracias por escoger **Electrolux**, la nueva marca de artefactos electrodomésticos de calidad superior. Esta Guía de uso y cuidado forma parte de nuestro compromiso con la satisfacción del cliente y la calidad del producto durante todo el ciclo de vida de su nuevo artefacto.

Consideramos su compra como el principio de una relación. Para asegurarnos de poder continuar brindándole nuestro servicio, use esta página para registrar información importante sobre el producto.

## Mantenga un registro para contar con una referencia rápida

Fecha de compra

Número de modelo Electrolux

Número de serie Electrolux (vea la figura para su ubicación)

### **NOTA**

Cuando registra su producto con Electrolux, contribuye a que lo sirvamos mejor. Puede registrar su producto en línea en [www.electroluxusa.com](http://www.electroluxusa.com) o depositando por correo su Tarjeta de registro del producto.

## ¿Preguntas?

Para soporte por teléfono gratuito en los Estados Unidos y Canadá llame al:  
**1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)**

Para soporte en línea e información sobre productos vía Internet, visite el sitio Web  
<http://www.electroluxusa.com>

## PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS

- (a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación puede provocar una exposición perjudicial a la energía del microondas. Es importante no inhabilitar o manipular indebidamente los dispositivos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni deje que se acumulen residuos de limpiadores o suciedad en las superficies del cierre hermético.
- (c) No opere el microondas si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no hayan daños en: (1) puerta (inclinación), (2) bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) sellos de la puerta y superficies de cierre hermético.
- (d) El horno sólo debe ser ajustado o reparado por el personal de servicio calificado apropiado.



<b>Localización de información</b> .....	<b>2</b>	Sensor Cook (Sensor de cocción).....	17
<b>Precauciones para evitar posibles exposiciones al exceso de energía del microondas</b> .....	<b>2</b>	Tabla Sensor Cook.....	17
<b>Tabla de contenidos</b> .....	<b>3</b>	<b>Auto cook (Cocción automática)</b> .....	<b>18-20</b>
<b>Instrucciones de seguridad importantes</b> .....	<b>4</b>	Tabla Auto Cook .....	18-19
<b>Desembalaje y verificación de su horno</b> .....	<b>5</b>	Reheat Pasta / Reheat Breads (Recalentar pasta / Recalentar pan) .....	20
<b>Instrucciones para conexión a tierra</b> .....	<b>6</b>	<b>Ajustes rápidos</b> .....	<b>21</b>
<b>Información que debe conocer</b> .....	<b>7-10</b>	Tabla Ajustes rápidos .....	21
Sobre su horno.....	7	<b>Otras funciones especiales</b> .....	<b>22-23</b>
Sobre la cocción por microondas.....	7	Defrost (Descongelamiento) .....	22
Sobre la seguridad .....	8	Tabla Defrost (Descongelamiento).....	22
Sobre los niños y el microondas .....	8	Keep Warm (Conservar caliente) .....	23
Sobre los alimentos.....	9	<b>Funciones prácticas</b> .....	<b>24-26</b>
Sobre utensilios y envolturas .....	10	User pref.....	24
<b>Nombres de las partes</b> .....	<b>11</b>	Cocción en secuencias múltiples .....	25
<b>Panel de control</b> .....	<b>12</b>	Mayor o menor ajuste de tiempo.....	25
<b>Antes de la operación</b> .....	<b>13</b>	Quick Start (Inicio rápido).....	25
Para fijar la hora.....	13	Add 30 Seconds (Agregue 30 segundos) .....	25
Stop/Clear .....	13	Timer on-off (Temporizador encendido-apagado)	26
<b>Operación manual</b> .....	<b>14</b>	Help (Ayuda).....	26
Tiempo de cocción .....	14	Modo de demostración.....	26
Para fijar el nivel de potencia .....	14	<b>Limpieza y cuidado</b> .....	<b>27</b>
Descongelamiento manual.....	14	<b>Solicitud de servicio</b> .....	<b>28</b>
<b>Sensor Modes (Modos del sensor)</b> .....	<b>15-18</b>	<b>Especificaciones</b> .....	<b>29</b>
Quick Sensor (Sensor rápido).....	15	<b>Información de garantía</b> .....	<b>30</b>
Tabla Quick Sensor .....	16		

# 4 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar artefactos eléctricos deben tomarse precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:



## ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendios, lesiones a personas o exposición al exceso de energía del microondas:

1. **Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.**
2. Lea y siga las “**PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS**” en la página 2.
3. Este aparato debe conectarse a tierra. Conecte únicamente a un tomacorriente puesto a tierra adecuadamente. Vea “Instrucciones para conexión a tierra” en la página 6.
4. Instale o coloque este artefacto sólo de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados—por ejemplo, frascos de vidrio cerrados—pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
6. Use este artefacto sólo para el uso previsto como se describe en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este artefacto. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshidratar los alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Como cualquier artefacto, deberá ser supervisado cuando lo usen los niños.
8. No haga funcionar este artefacto si el cable de energía o enchufe están dañados, si no funciona apropiadamente o si tiene daños o se ha caído.
9. Este artefacto debe recibir servicio sólo del personal de servicio calificado. Comuníquese con el Personal de servicio autorizado de Electrolux para una evaluación, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna ranura del artefacto.
11. No guarde ni use este artefacto en exteriores. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, de una base mojada, de piscinas o lugares similares.
12. No sumerja el cable de energía o enchufe en el agua.
13. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
14. No cuelgue el cable sobre el borde de la mesa o mostrador.
15. Vea las instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en la página 27.
16. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
  - a. **No cocine demasiado los alimentos. Esté atento cuando coloque papeles, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.**
  - b. Retire los sujetadores de las bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas en el horno.
  - c. **Si los materiales dentro del horno empiezan a arder, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o desconecte la energía en la caja de fusibles o en el panel del interruptor automático.**
  - d. No use la cavidad para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no lo use.
17. Los líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que pueda notarse que están hirviendo. No siempre habrá burbujas o vapor de ebullición visibles al retirar el recipiente del horno microondas. ESTO PUEDE CAUSAR UN DERRAME IMPREVISTO DE LÍQUIDOS DEMASIADO CALIENTES AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

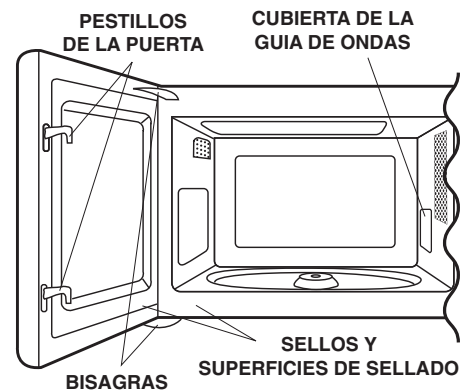
Para reducir el riesgo de lesiones a personas:

  - a. No sobrecaliente el líquido.
  - b. Revuelva el líquido antes y durante el calentamiento.
  - c. No use un recipiente de paredes rectas y cuello angosto. Use un recipiente de boca ancha.
  - d. Después de calentar, deje el recipiente en el horno microondas por lo menos 20 segundos antes de retirarlo.
  - e. Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
18. Si la lámpara del horno microondas falla o deja de funcionar, llamar a un **PROVEEDOR DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX.**

## Desembalando y examinando su horno

1. Retire todos los materiales de la cavidad del horno. **NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDA**, que está ubicada en la pared derecha de la cavidad. Lea los anexos y **GUARDE** la Guía de uso y cuidado.
2. Si hay una etiqueta adhesiva en la parte exterior de la puerta, retírela.

Revisar el horno microondas de existir algún daño, tal como puerta desalineada o torcida, sellos y superficies de sellado de puerta dañados, bisagras y pestillos de puerta rotos o flojos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. De existir cualquier daño, no operar el horno microondas y comunicarse con su distribuidor o **PROVEEDOR DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX**.



## Eligiendo una ubicación para su Horno microondas

Su horno puede ser empotrado dentro de un gabinete o pared por sí mismo o encima de cualquier horno de pared eléctrico o cajón calentador utilizando juego para empotrado modelos EI27MO45T o EI30MO45T para el horno microondas EI24MO45I.

# INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato se debe poner a tierra. Este horno está equipado con un cable que tiene un alambre y un enchufe con toma a tierra. Éste se debe conectar en un tomacorriente de pared instalado y conectado a tierra apropiadamente de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y reglamentos locales. En caso que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando una vía de escape para la corriente eléctrica.



## ADVERTENCIA

El uso inapropiado del enchufe con toma a tierra puede causar una descarga eléctrica.

### Requisitos eléctricos

Los requerimientos eléctricos son: fuente de energía eléctrica protegida de 120 Voltios, 60 Hz, CA (Corriente Alterna) únicamente de 15 Amperios o más. Se recomienda suministrar un circuito separado para servir a su horno microondas únicamente.

El horno está equipado con un enchufe con toma a tierra de tres clavijas. Éste se debe conectar en un tomacorriente de pared instalado y conectado a tierra apropiadamente. De sólo tener un tomacorriente de dos clavijas, haga que un electricista calificado instale un tomacorriente de pared correcto.

Se puede comprar y usar temporalmente un adaptador de 3 clavijas si los códigos locales lo permiten. Siga las instrucciones del empaque.

Se incluye un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más grande. **NO USE UN CABLE DE EXTENSIÓN.** Si el cable de alimentación es demasiado corto, haga que un electricista o mecánico calificado instale un tomacorriente cerca del artefacto.

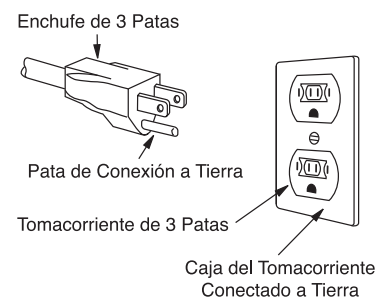
### NOTAS:

1. Si tiene alguna pregunta sobre las instrucciones eléctricas o de conexión a tierra, consulte a un electricista calificado o al encargado de brindar el servicio.
2. Electrolux y el distribuidor no aceptan ninguna responsabilidad por los daños al horno o las lesiones personales causadas por no seguir los procedimientos de conexión eléctrica correctos.

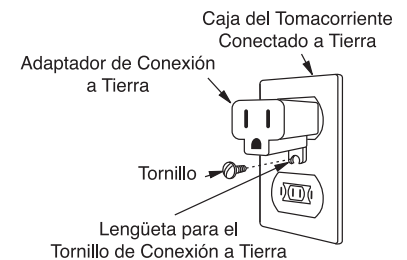
### Interferencia en la radio o televisión

Si hay interferencia causada por el horno microondas en su radio o TV, revise que el horno tenga un circuito eléctrico diferente, aleje la radio o TV del horno lo más que pueda o revise la posición y señal de la antena de recepción.

#### Instalación Permanente y Correcta



#### Uso Temporal



## Sobre su horno

Esta Guía de uso y cuidado es valiosa: léala detalladamente y guárdela para futura referencia.

Un buen libro de recetas de cocina para hornos microondas es muy útil. Consultar el mismo para obtener los principios, técnicas, consejos y recetas.

**NUNCA** use el horno sin el plato giratorio ni el soporte ni dé vuelta al plato giratorio para colocar un plato grande en el horno. El plato giratorio girará en sentido horario y antihorario.

**SIEMPRE** coloque alimentos dentro del horno durante su operación para que absorban la energía del microondas.

Al usar el horno con niveles de potencia por debajo del 100%, usted podría escuchar que el magnetrón se enciende y apaga. Es normal que la parte exterior del horno esté caliente al tacto cuando cocina o recalienta.

La condensación es una parte normal de la cocción con microondas. La humedad ambiental y la humedad en la comida influirán en la cantidad de humedad que se condense en el horno. Generalmente, los alimentos cubiertos no producirán tanta condensación como los no cubiertos. No bloquee las ranuras de ventilación.

El uso del microondas se limita únicamente a la preparación de los alimentos. No debe usarse para secar ropa o periódicos.

Su horno microondas tiene una capacidad de 1100 vatios haciendo uso del Procedimiento de prueba IEC. Al seguir instrucciones de recetas o de productos envasados, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y aumente tiempo según corresponda.

## Sobre la cocción por microondas

- Coloque las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato.
- Verifique el tiempo de cocción. Cocine durante el periodo de tiempo más corto indicado y aumente más si es necesario. Los alimentos que se cocinan demasiado pueden quemarse o encenderse.
- Cubra los alimentos durante su cocción. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias: toallas de papel, papel encerado, película plástica o una tapa. Las cubiertas evitan derrames y permiten que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Cubra las áreas delgadas de carne o carne de ave con piezas pequeñas y planas de papel de aluminio para evitar que se cocinen demasiado antes de que las áreas más gruesas se cocinen por completo.
- Mueva los alimentos de afuera hacia dentro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Voltee los alimentos una vez durante la cocción en microondas para acelerar la cocción de alimentos como pollo y hamburguesas. Los alimentos grandes como asados deben voltearse al menos una vez.
- Reacomode los alimentos como albóndigas a la mitad de la cocción desde la parte superior a la inferior y desde el centro del plato hacia el exterior.
- Agregue un tiempo adicional. Retire los alimentos del horno y muévalos, si es posible. Cubra durante el tiempo adicional lo que permitirá que los alimentos terminen de cocinarse sin excederse.
- Verifique la cocción. Verifique si hay señales que indiquen que se ha alcanzado la temperatura de cocción.

Las señales de cocción completa incluyen:

- Todo el alimento emite vapor, no sólo los bordes.
- La base central del plato está muy caliente al tacto.
- Las uniones de los muslos del ave se mueven fácilmente.
- La carne y la carne de ave no presentan un color rosáceo.
- El pescado está opaco y puede separarlo fácilmente en láminas con un tenedor.

# 8 Información que debe conocer

## Sobre seguridad

- Verifique que la cocción de los alimentos se realice de acuerdo a las temperaturas recomendadas del Departamento de Agricultura de los EE.UU.

Temperatura	Alimento
160°F	Para platos con cerdo fresco, carne molida, carne blanca de ave deshuesada, pescado, mariscos, huevos y alimentos preparados congelados.
165°F	Para sobras, comida refrigerada lista para recalentar y platos preparados y comida "lista" para llevar.
170°F	Carne blanca de ave.
180°F	Carne oscura de ave.

Para probar la cocción, introduzca un termómetro para carne en un área gruesa o densa lejos de la grasa y el hueso. NUNCA deje el termómetro en los alimentos durante la cocción, a menos que sea aprobado para uso en microondas.

- SIEMPRE use una agarradera para prevenir quemaduras al manipular utensilios que están en contacto con los alimentos calientes. El calor de los alimentos puede transferirse a través de los utensilios causando quemaduras en la piel.
- Evite las quemaduras causadas por el vapor

apartándolo de su rostro y manos. Levante lentamente el borde más alejado de la cubierta de un plato y abra con cuidado las bolsas de palomitas de maíz y las bolsas especiales para cocinar en horno apartándolas de su rostro.

- Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifique con frecuencia el progreso de la cocción para que los alimentos no se cocinen demasiado.
- NUNCA use la cavidad para guardar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y manipule los alimentos con cuidado para conservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias.
- Conserve limpia la cubierta de la guía de onda. Los residuos de comida pueden producir arcos eléctricos o incendios.
- Tenga cuidado al retirar los alimentos del horno para que los utensilios, su ropa o accesorios no toquen los pestillos de seguridad de la puerta.
- Mantenga el papel de aluminio que usa para cubrir los alimentos al menos a 1 pulgada de las paredes, techo y puerta.

## Sobre los niños y el microondas

Los niños menores de 7 años deben usar el horno microondas bajo la supervisión cercana de un adulto. En caso de los niños entre 7 y 12 años la persona que los supervisa debe estar en la misma habitación.

El niño debe alcanzar el horno de manera cómoda; en caso contrario, debe usar un banco firme.

No debe permitir que nadie se apoye o se cuelgue de la puerta del horno.

Los niños deben conocer todas las precauciones de seguridad: usar agarraderas, retirar las cubiertas

con cuidado, prestar mucha atención a los paquetes de bocadillos crujientes, ya que podrían estar muy calientes.

No asuma que un niño puede cocinar de todo sólo porque aprendió a cocinar un alimento.

Los niños deben aprender que el horno microondas no es un juguete. Vea la página 24 para consultar la función de Bloqueo a prueba de niños.

## Sobre los alimentos

Alimento	Lo que debe hacer	Lo que no debe hacer
<b>Huevos, salchichas, frutos secos, semillas, frutas y vegetales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perforar las yemas del huevo antes de cocinarlo para evitar una “explosión”.</li> <li>• Hacer pequeños agujeros en la piel de las papas, manzanas, zapallos, hot dogs y salchichas para liberar el vapor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar huevos con cáscara.</li> <li>• Recalentar huevos enteros.</li> <li>• Tostar nueces o semillas con cáscara.</li> </ul>
<b>Palomitas de maíz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar palomitas de maíz empacadas en una bolsa especial para cocinarlas en el microondas.</li> <li>• Escuchar mientras las palomitas revientan para saber si hay una demora de 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para <b>palomitas de maíz</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar palomitas de maíz en bolsas de papel común o en tazones de vidrio.</li> <li>• Exceder el tiempo máximo que indica el paquete de las palomitas de maíz.</li> </ul>
<b>Alimentos para bebés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transferir los alimentos del bebé a un plato pequeño y caliéntelos con cuidado, revolviendo con frecuencia. Verificar la temperatura antes de servir.</li> <li>• Colocar las tetinas en las botellas después de calentar y sacudir bien. Verificar la temperatura usted mismo antes de alimentar al bebé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar botellas desechables.</li> <li>• Calentar las botellas con las tetinas puestas.</li> <li>• Calentar los alimentos del bebé en sus frascos originales.</li> </ul>
<b>General</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortar los alimentos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y prevenir las quemaduras.</li> <li>• Revolver bien los líquidos antes y después de calentar para evitar “erupciones”.</li> <li>• Usar un tazón hondo al cocinar líquidos o cereales para evitar que rebosen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos.</li> <li>• La lata en el horno microondas con bacterias peligrosas podría no ser destruida.</li> <li>• Freir manteca.</li> <li>• Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.</li> </ul>

## Acerca de los utensilios y envolturas

No es necesario comprar utensilios nuevos. Usted puede usar la mayoría de artículos de su cocina en el Horno microondas sobre la estufa. Asegúrese de que los utensilios no toquen las paredes internas durante la cocción.

### Use estos utensilios para una cocción y un recalentamiento seguros en el microondas:

- vitrocerámica (Pyroceram®), como Corningware®.
- Vidrio resistente al calor (Pyrex®)
- plásticos resistentes al microondas
- platos de papel
- cerámica, cerámica de gres y porcelana
- fuentes (sin exceder el tiempo de precalentamiento recomendado. Siga las instrucciones del fabricante.)

### Estos artículos pueden ser usados para un corto tiempo de recalentamiento de alimentos con poca grasa o azúcar:

- madera, paja, mimbre

#### NO UTILICE

- sartenes y utensilios para hornear de metal
- platos con borde metálico
- vidrio no resistente al calor
- plásticos que no resistan las microondas (recipiente de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel marrón
- bolsas para conservar alimentos
- sujetadores de metal

Si desea verificar si un plato es seguro para uso en el microondas, coloque el plato vacío en el horno y hágalo funcionar durante 30 segundos en HIGH. Si el plato se calienta demasiado no debe ser usado.

### Las siguientes envolturas son ideales:

- Las toallas de papeles son ideales para envolver los alimentos al recalentarlos y absorber la grasa al cocinar tocino.
- El papel encerado puede ser usado para cocinar y recalentar.
- La película plástica que está especialmente diseñada para uso en microondas puede usarse para la cocción y recalentamiento. NO deje que la película plástica toque los alimentos. Haga agujeros para que el vapor pueda salir.
- Las tapas que pueden usarse en el microondas son una buena opción ya que aíslan el calor de los alimentos para acelerar la cocción.
- Las bolsas para cocción en hornos son apropiadas para piezas grandes de carne o alimentos que necesitan ablandarse. NO use sujetadores de alambre. Recuerde perforar la bolsa para que pueda salir el vapor.

### Cómo usar papel aluminio en el Horno microondas sobre la estufa:

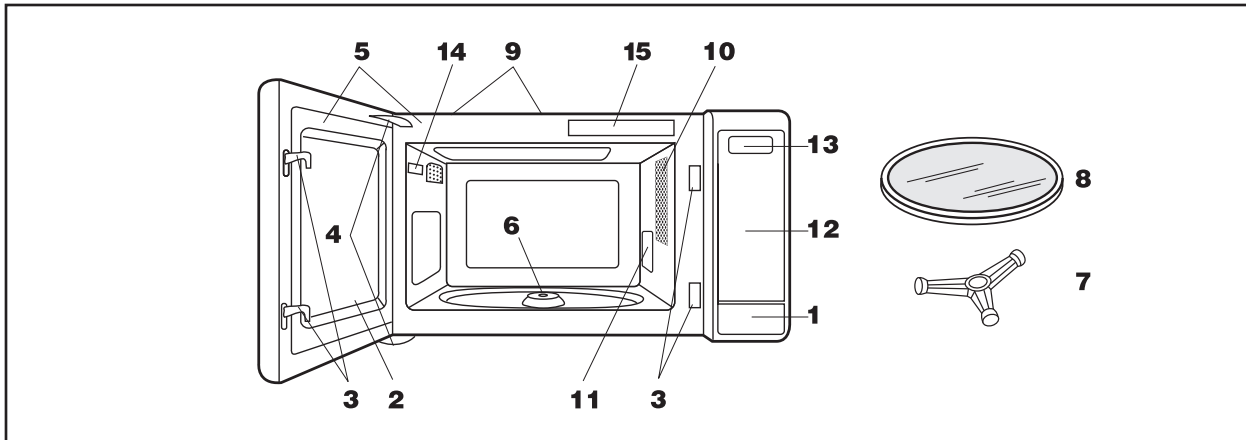
- Los pedazos pequeños de papel aluminio colocados ligeramente sobre los alimentos pueden ser útiles para proteger áreas que se vayan a descongelar o cocinar rápidamente.
- El papel no debe estar a menos de una pulgada de la superficie del horno.

Si tiene preguntas acerca de los utensilios o envolturas, consulte un buen libro de cocina en microondas o siga las sugerencias de las recetas.

### Accesorios

Existen muchos accesorios disponibles para microondas. Revise cuidadosamente antes de comprarlos para que satisfagan sus necesidades. Un termómetro resistente a las microondas le ayudará a determinar la cocción correcta y asegurará que sus alimentos se han cocido a temperaturas seguras. Electrolux no es responsable de ningún daño al horno causado por los accesorios.





- |   |   |
|---|---|
| <p>1 Botón de apertura de puerta. Oprimir el botón para abrir la puerta.</p> <p>2 Puerta del horno con ventana transparente</p> <p>3 Pestillos de la puerta<br/>El horno no funcionará a menos que la puerta esté cerrada y asegurada.</p> <p>4 Bisagras de la puerta</p> <p>5 Sellos de puerta y superficies de sellado</p> <p>6 Eje motor para la bandeja giratoria</p> <p>7 Soporte base para bandeja giratoria desmontable<br/>Colocar cuidadosamente el apoyo de la bandeja giratoria en el centro del piso del horno microondas.</p> <p>8 Bandeja giratoria desmontable<br/>Colocar la bandeja giratoria en el soporte de</p> | <p>la misma de manera segura. La bandeja giratoria rotará en sentido de las manecillas del reloj o en dirección contraria. Quitar únicamente para propósitos de limpieza.</p> <p>9 Aperturas de ventilación (parte trasera)</p> <p>10 Lámpara del horno<br/>Se enciende cuando el horno microondas está en funcionamiento o si la puerta se encuentra abierta.</p> <p>11 Cubierta de la guía de ondas: NO QUITAR.</p> <p>12 Panel de control</p> <p>13 Pantalla de reloj: 99 minutos, 99 segundos</p> <p>14 Etiqueta de clasificación</p> <p>15 Etiqueta del menú</p> |
|---|---|

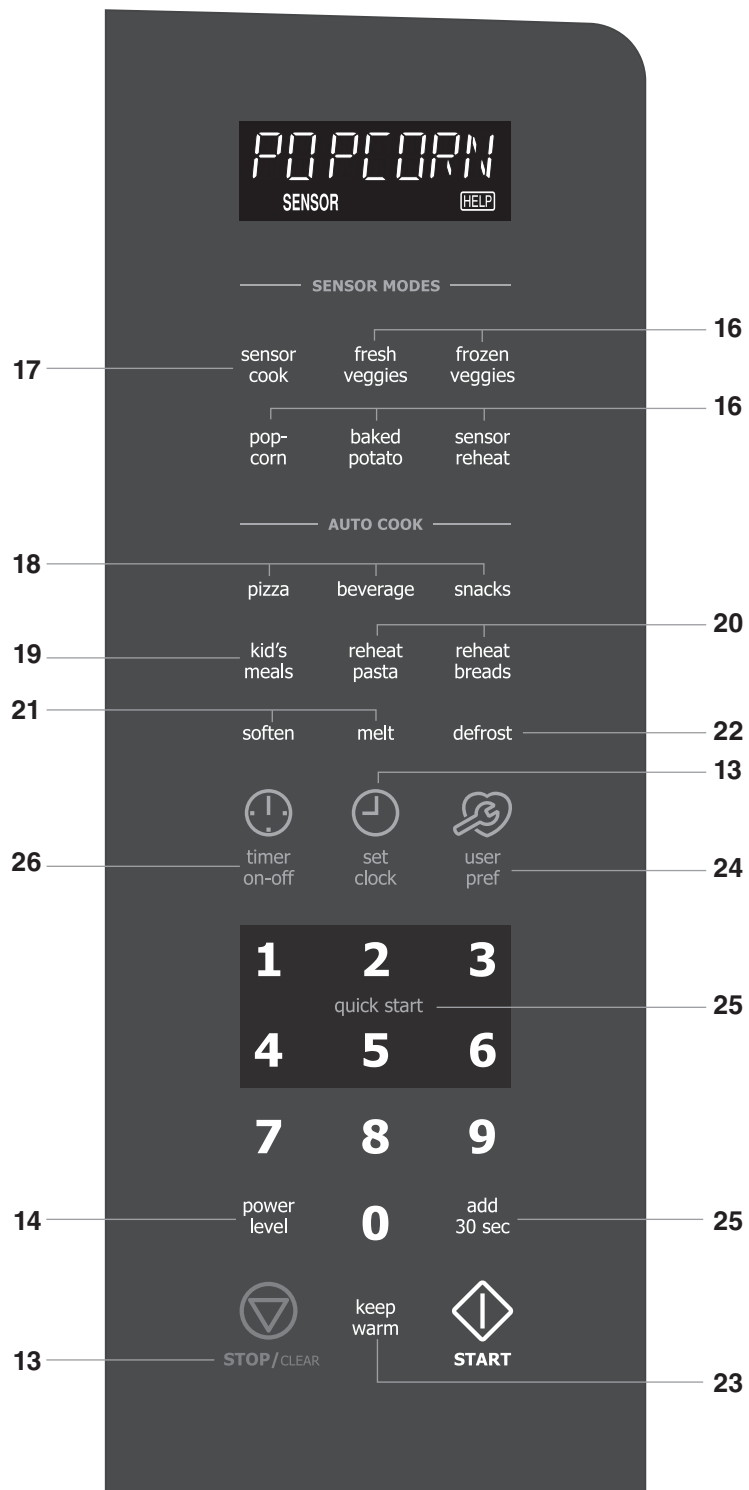
## Pantalla INTERACTIVA

La Pantalla interactiva de 7 dígitos muestra pasos de operación e indica consejos de cocina.

Cuando se ilumina la palabra HELP (Ayuda) en la pantalla, presione el botón **user pref** para leer un consejo específico el cual le ayudará.



# 12 Panel de control


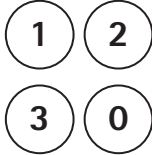



El número cerca de la ilustración del Panel de control indica las páginas donde puede encontrar descripciones de las características e información de uso.

- Antes de operar su nuevo horno, asegúrese de haber leído y entendido completamente esta Guía de uso y cuidado.
- Antes de usar este Horno microondas sobre la estufa, siga esos procedimientos:
  1. Conecte el horno. Cierre la puerta. La pantalla del horno mostrará *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK*.
  2. Presione el botón **STOP/CLEAR**. : Aparecerá.
  3. Programe el reloj. Vea a continuación.

## Para fijar la hora

- Suponga que desea ingresar la hora correcta del día 12:30 (A.M o P.M.).

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione <b>set clock</b> .	
2. Ingrese la hora correcta del día presionando los números en secuencia.	
3. Presione nuevamente <b>set clock</b> .	

Este es un reloj de 12 horas. Si intenta ingresar una hora incorrecta en el reloj, la pantalla mostrará el mensaje *ERROR*. Presione el botón **STOP/CLEAR** y restablezca el reloj.

- Si se interrumpe el suministro de energía eléctrica hacia el horno microondas, la pantalla mostrará intermitentemente *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK* después de restaurarse la energía. Si esto ocurre durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará. Simplemente Pulsar **STOP/CLEAR** y reajustar el reloj según la hora del día.

### NOTA

El Horno microondas sobre la estufa puede programarse con la puerta abierta excepto para **START** y **popcorn**.

## Stop/Clear

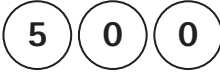

Presione el botón **STOP/CLEAR** para:

1. Borrar si comete un error durante la programación.
2. Cancelar el temporizador.
3. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
4. Volver a la hora del día en la pantalla.
5. Cancelar un programa durante la cocción, presione dos veces.

## Tiempo de cocción

El Horno microondas sobre la estufa puede ser programado para 99 minutos 99 segundos (99.99). Siempre ingrese los segundos después de los minutos, aun si ambos son 0.

- Suponga que desea cocinar por 5 minutos al 100%.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Ingresar el tiempo de cocción.	
2. Presionar el botón <b>START</b> .	




## Para fijar el nivel de potencia

Existen once niveles de potencia predeterminados.

Usar los niveles de potencia más bajos aumenta el tiempo de cocción, lo que es recomendable para alimentos como queso, leche y cocción lenta y prolongada de carnes. Consulte el libro de recetas o las recetas para recomendaciones específicas.

Presione el botón de nivel de potencia el número de veces necesario para alcanzar la potencia deseada	Porcentaje de potencia aprox.	Palabras comunes para los niveles de potencia
nivel de potencia x 1	100%	Alto
nivel de potencia x 2	90%	
nivel de potencia x 3	80%	
nivel de potencia x 4	70%	Mediano Alto
nivel de potencia x 5	60%	
nivel de potencia x 6	50%	Mediano
nivel de potencia x 7	40%	
nivel de potencia x 8	30%	Mediano Bajo/ Descongelar
nivel de potencia x 9	20%	
nivel de potencia x 10	10%	Bajo
nivel de potencia x 11	0%	

- Suponga que desea descongelar durante 5 minutos al 30%.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Ingresar el tiempo de descongelamiento.	
2. Pulsar el botón <b>power level</b> 8 veces o mantener presionado hasta que el nivel de potencia deseado aparezca en pantalla.	
3. Presionar el botón <b>START</b> .	

Al completar el tiempo de descongelamiento, se escuchará un tono largo y la palabra END aparecerá en la pantalla.

## Descongelamiento manual

Si los alimentos que desea descongelar no están incluidos en la Tabla de descongelamiento o se encuentran por encima o debajo de los límites en la columna Cantidad de la tabla (vea las página 22), usted debe descongelar manualmente.

Usted puede descongelar cualquier alimento crudo o precocido usando el Nivel de potencia al 30%. Siga exactamente el procedimiento del paso 3 en Para fijar el nivel de potencia. Calcule el tiempo de descongelamiento y presione el botón **power level** ocho veces para una potencia del 30%.

Para alimentos crudos o congelados precocidos la regla general indica 4 minutos por libra. Por ejemplo, descongele durante 4 minutos para una libra de salsa para espaguetis congelada.

Siempre detenga el horno periódicamente para retirar o separar las porciones que esté descongelando. Si al final del tiempo estimado de descongelamiento los alimentos no están descongelados, programe el horno en incrementos de 1 minuto, en un nivel de potencia del 30% hasta que se descongelen totalmente.

Cuando use recipientes de plástico para el congelador, descongele solo lo suficiente para retirar el alimento del plástico y colocarlo en un plato para microondas.

El sensor es un dispositivo de semi-conducción que detecta el vapor (humedad) emitido por los alimentos al recalentar. El sensor ajusta los tiempos de cocción y el nivel de potencia para varios alimentos y cantidades.

## Usando Sensor Modes (Modos del sensor):

- Después de conectar el horno, espere 2 minutos antes de usar Sensor Modes.
- Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno estén secos. Remueva cualquier rastro de humedad con un paño seco o toalla de papel.
- El horno funciona con alimentos a una temperatura de almacenamiento normal. Por ejemplo, las palomitas de maíz pueden estar a temperatura ambiente.
- Cualquier selección de Sensor Modes se puede programar con mayor o menor ajuste de tiempo. Vea la página 25.
- Si la cantidad de alimentos es mayor o menor a la que indica la tabla, debe ser cocinada siguiendo las pautas de cualquier libro de cocina para microondas.
- Durante la primera parte de cualquier cocción o recalentamiento por sensor, en la pantalla aparecerá el nombre del alimento. No abra la puerta del horno ni presione el botón **STOP/CLEAR** durante esta parte del ciclo. La medida del vapor será interrumpida. Si esto sucede, en la pantalla aparecerá un mensaje de error. Para continuar la cocción, presione el botón **STOP/CLEAR** y cocine manualmente.  
Cuando el sensor detecte el vapor de los alimentos, aparecerá en pantalla el tiempo de cocción restante. Puede abrir la puerta cuando el tiempo de cocción restante aparezca en la pantalla. En este momento, puede revolver o sazonar los alimentos, como desee.
- Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar palomitas de maíz, el horno se apagará y aparecerá en la pantalla la hora correcta del día. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar otros alimentos, el mensaje **ERROR** aparecerá en la pantalla. Siga las instrucciones.
- Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción manualmente.
- Cada alimento tiene una sugerencia de cocción. Presione el botón **user pref** cuando el indicador **HELP** se encienda en la pantalla.

## Envoltura de alimentos:

Algunos alimentos se cocinan mejor cuando están cubiertos. Use la envoltura recomendada en la tabla de alimentos.

- Tapa de la cacerola.
- Película plástica: Use la película plástica recomendada para cocción en microondas. Envuelva los platos de forma suelta; deje un espacio de casi 1/2 pulgada sin cubrir para permitir la salida de vapor. La película plástica no debe tocar los alimentos.
- Papel encerado: Cubra el plato completamente; doble el exceso de la envoltura debajo del plato para asegurar. Si el plato es más ancho que el papel, sobreponga por lo menos una pulgada de dos pedazos para cubrir.

Tenga cuidado al retirar cualquier envoltura para permitir la salida de vapor lejos de usted.

## Quick Sensor (Sensor rápido)

Usted puede cocinar o recalentar muchos alimentos presionando el botón de Quick Sensor (**fresh veggies, frozen veggies, popcorn, baked potato y sensor reheat**) y **START**. No es necesario calcular el tiempo de cocción o nivel de potencia.

- Suponga que quiere cocinar 2 papas al horno.

Procedimiento	
Paso	Presionar
Presione el botón <b>baked potato</b> .	

## NOTAS

- Quick Sensor se puede programar con mayor o menor ajuste de tiempo. Vea la página 25.
- El resultado final de cocción variará según la condición del alimento (como temperatura inicial, forma, calidad). Revise la temperatura de los alimentos después del calentamiento. Si es necesario un tiempo adicional, prosiga el calentamiento manualmente.

### Tabla Quick Sensor (Sensor rápido)

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Fresh Veggies: (Verduras Fresca, Sauve)		Lavar y colocar en la cacerola. No agregar agua si se acaban de lavar. Para obtener verduras blandas, cubrir con una tapa. Para verduras suaves y a la vez crujientes, usar envoltura plástica. Pulsar el botón <b>fresh veggies</b> una vez. Revolver después de la cocción, de ser posible. Dejar reposar, cubierto, de 2 a 5 minutos.
Brócoli	0,25 - 2,0 lb	
Coles de Bruselas	0,25 - 2,0 lb	
Col	0,25 - 2,0 lb	
Coliflor (trozos)	0,25 - 2,0 lb	
Coliflor (entera)	1 med.	
Espinacas	0,25 - 1,0 lb	
Calabaza o Zucchini	0,25 - 2,0 lb	
Manzanas asadas	2 - 4 med.	
(Verdura Fresca, Firme)		
Zanahorias, en reb.	0,25 - 2,0 lb	Colocar en la cacerola. Agregar de 1 a 4 cucharadas de agua. Para obtener verduras blandas, cubrir con una tapa.
Maíz en la mazorca	2 - 4	Para obtener verduras suaves y a la vez crujientes, usar envoltura plástica. Pulsar el botón <b>fresh veggies</b> dos veces.
Habichuelas verdes	0,25 - 2,0 lb	Revolver después de la cocción, de ser posible. Dejar reposar, cubierto, de 2 a 5 minutos.
Calabaza de invierno: en cuadritos	0,25 - 2,0 lb	
en mitades	1 - 2	
Frozen Veggies (Verduras congelados)	0,25 - 1,25 lb	No añadir agua. Cubrir con tapa o envoltura plástica. Después de cocinar, revolver y dejar reposar, cubierto por 3 minutos.
Popcorn (Palomitas de Maíz)	1 paquete 1,5 - 3,5 oz	Usar palomitas de maíz empacadas para horno microondas únicamente. Si desea puede probar varias marcas y escoger su favorita. No intentar cocer los granos de maíz que no reventaron.
Baked Potato (Patatas asadas)	1 - 8 med.	Perfore con el tenedor en varios lugares. Colocar sobre la bandeja giratoria cubierta con toalla de papel. Después de la cocción, sacar del horno, envolver en papel de aluminio y dejar reposar de 5 a 10 minutos.
Sensor Reheat (Sensor de Recalentamiento)	4 - 36 oz	Colocar los alimentos en un plato o cacerola ligeramente más grande que la cantidad que se va a recalentar. De ser posible, aplanar lo que va a recalentar. Cubrir la comida con una tapa, envoltura plástica o papel encerado. Con mayores cantidades de comidas más densas como estofados, usar envoltura plástica o cubiertas. Después de recalentar, revolver bien, de ser posible. Los alimentos deben estar muy calientes. Después de revolver, volver a tapar y dejar reposar de 2 a 3 minutos. De no ser así, continúe calentándolos con graduaciones de energía y tiempo variable.

## Sensor Cook (Sensor de cocción)

Usted puede cocinar varios alimentos presionando el botón **sensor cook** y el número del alimento. No es necesario calcular el tiempo de cocción o nivel de potencia.

- Sponga que quiere cocinar carne molida.

### Procedimiento

Paso	Presionar
1. Presione el botón <b>sensor cook</b> , y el número 1 para carne molida	
2. Presione el botón <b>START</b> .	

### NOTAS


1. Sensor Cook se puede programar con mayor o menor ajuste de tiempo. Vea la página 25.
2. El resultado final de cocción variará según la condición del alimento (como temperatura inicial, forma, calidad). Revise la temperatura de los alimentos después del calentamiento. Si es necesario un tiempo adicional, prosiga el calentamiento manualmente.
3. Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifique con frecuencia el progreso de la cocción para que los alimentos no se cocinen demasiado.

## Tabla Sensor Cook (Sensor de cocción)

Alimento	Cantidad	Procedimiento															
1. Carne picada	0,25 - 2,0 lb	Use este ajuste para cocinar carne de res o de pavo picada como hamburguesas o en cacerolas para ser agregados a otros ingredientes. Coloque las hamburguesas en la rejilla del microondas y recubra con papel encerado. Coloque la carne molida en una cacerola y cúbrala con papel encerado o una película plástica. Cuando el horno se detenga, voltee las hamburguesas o revuelva la carne en la cacerola para dividir las piezas grandes. Vuelva a cubrir y presione <b>START</b> . Luego de cocinar, deje reposar cubierto por 2 a 3 minutos.															
2. Arroz	0,5 - 2,0 tazas	Coloque el arroz en una cacerola honda y agregue una cantidad doble de agua. Recubra con una tapa o película plástica. Después de la cocción, revuelva, cubra y deje reposar de 3 a 5 minutos o hasta que absorba todo el líquido. <table border="1" data-bbox="574 1354 1318 1522"> <thead> <tr> <th>Arroz</th> <th>Agua</th> <th>Tamaño de la cacerola</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>,5 taza</td> <td>1 taza</td> <td>1,5 cuarto</td> </tr> <tr> <td>1 taza</td> <td>2 tazas</td> <td>2 cuartos</td> </tr> <tr> <td>1,5 tazas</td> <td>3 tazas</td> <td>2,5 ó 3 cuartos</td> </tr> <tr> <td>2 tazas</td> <td>4 tazas</td> <td>3 cuartos o más</td> </tr> </tbody> </table>	Arroz	Agua	Tamaño de la cacerola	,5 taza	1 taza	1,5 cuarto	1 taza	2 tazas	2 cuartos	1,5 tazas	3 tazas	2,5 ó 3 cuartos	2 tazas	4 tazas	3 cuartos o más
Arroz	Agua	Tamaño de la cacerola															
,5 taza	1 taza	1,5 cuarto															
1 taza	2 tazas	2 cuartos															
1,5 tazas	3 tazas	2,5 ó 3 cuartos															
2 tazas	4 tazas	3 cuartos o más															
3. Pescado, mariscos	0,25 - 2,0 lb	Colóquelo en forma de anillo en un plato de vidrio hondo (enrolle el filete ocultando los bordes). Cubra con una película plástica. Después de la cocción, deje reposar cubierto por 3 minutos.															
4. Platos de entrada congelados	6 - 17 oz	Use para congelar convenientemente los alimentos. Obtendrá resultados satisfactorios para la mayoría de marcas. Si desea puede probar las diversas marcas y elegir la que prefiera. Retire la envoltura externa del paquete y siga las instrucciones del mismo para cubrirlo. Después de la cocción, déjelos cubiertos de 1 a 3 minutos.															
5. Pechuga de pollo	0,5 - 2,0 lb	Cubra con una película plástica con agujeros de ventilación. Cuando el horno se detenga, dé vuelta. Cubra cualquier área que se esté cocinando muy rápido con piezas de papel aluminio. Vuelva a cubrir y presione <b>START</b> . Luego de cocinar, deje reposar cubierto por 2 a 3 minutos. El pollo debe estar a 160°F.															

Su horno cuenta con botones prácticos que lo ayudan en la preparación de sus comidas. Los ajustes de Auto Cook calcularán automáticamente el tiempo de cocción correcto y el nivel de potencia del microondas para los alimentos que se muestran en las siguientes tablas.

- Suponga que quiere calentar una taza de agua.

Procedimiento	
Paso	Presionar
Presione el botón <b>beverage</b> 2 veces.	 x 2

## NOTAS

1. Se pueden programar todos los ajustes para Auto Cook con mayor o menor ajuste de tiempo. Presione el botón **power level** una o dos veces antes de presionar el botón **START**. Vea la página 25.
2. Cada alimento tiene una sugerencia de cocción. Presione el botón **user pref** cuando el indicador **HELP** se encienda en la pantalla.
3. En caso de que trate de ingresar una cantidad mayor o menor a la permitida, un mensaje de error aparecerá en la pantalla.  
Una cantidad mayor o menor a la indicada en la tabla debe cocinarse siguiendo las pautas de cualquier libro de cocina para microondas.
4. El resultado final de cocción variará según la condición del alimento (como temperatura inicial, forma, calidad). Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción manualmente.

## Tabla Auto Cook (Cocción automática)

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Pizza	1 - 6 rebanadas (6 - 8 oz)	Use este ajuste para recalentar sobras de pizza refrigeradas, 1 rebanada es aproximadamente 1/8 de una pizza de 12 pulgadas o 1/12 de una pizza de 16 pulgadas. Si es posible, coloque en papel toalla en la rejilla del microondas. Presione el botón de <b>pizza</b> para seleccionar el número de tajadas.
Beverage (Bebida)	0,5 - 2,0 tazas	Este ajuste es indicado para hacer que una bebida fría recupere una mejor temperatura para su consumo. Revolver bien los líquidos antes y después de calentar para evitar "erupciones". Presione el botón <b>beverage</b> una vez para un aumento de 0,5 de taza por presión.
Snacks (Bocados)		
1. Pizza congelada de la microondas	1 (6 - 8 oz)	Use para pizza para microondas congelada. Retire del empaque y desenvuelva. Siga las instrucciones del empaque para el uso del empaque y/o disco plateado para bocadillos crujientes. Presione el botón <b>snacks</b> y el número 1. Presione <b>START</b> .
2. La mano sostuvo los bocados	3 - 4 oz	Use para papas fritas congeladas, palitos de queso, aperitivos, etc. Retire la cubierta externa. Siga las instrucciones del empaque para saber cómo envolver o cubrir. Tenga cuidado al retirar del horno ya que los bocaditos pueden estar muy calientes. Presione el botón <b>snacks</b> y el número 2. Presione <b>START</b> .
3. La mano sostuvo los bocados	5 - 6 oz	Use para papas fritas congeladas, palitos de queso, aperitivos, etc. Retire la cubierta externa. Siga las instrucciones del empaque para saber cómo envolver o cubrir. Tenga cuidado al retirar del horno ya que los bocaditos pueden estar muy calientes. Presione el botón <b>snacks</b> y el número 3. Presione <b>START</b> .






## Tabla Auto Cook (Cocción automática) continuación

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Kid's Meals (Comidas de niños)		
1. Nuggets de pollo	0,3 - 1,0 lb	Coloque las croquetas de pollo congeladas en un plato plano, dejando espacio entre cada uno cubra los alimentos con papel toalla. Presione el botón <b>kid's meal</b> y el número 1. Ingrese el peso y presione <b>START</b> . Después de cocinar, abra la puerta, reacomode, cierre la puerta y presione <b>START</b> . Deje reposar, cubierto, de 1 a 3 minutos
2. Hot Dogs	1 - 6	Coloque el hot dog en un panecillo. Envuelva cada uno con toalla o servilleta de papel. Presione el botón <b>kid's meal</b> y el número 2. Presione el número 2 para seleccionar la cantidad y presione <b>START</b> .
3. Comida del cabrito congelado	6 - 8 oz	Use este botón para alimentos congelados precocidos. Obtendrá resultados satisfactorios para la mayoría de marcas. Si desea puede probar las diversas marcas y elegir la que prefiera. Retire la envoltura externa del paquete y siga las instrucciones del mismo para cubrirlo. Presione el botón <b>kid's meal</b> y el número 3. Presione <b>START</b> . Después de cocinar, deje reposar cubierto de 1 a 3 minutos.

## Reheat Pasta / Reheat Breads (Recalentar pasta / Recalentar panes)

Los ajustes de recalentamiento calculan automáticamente el tiempo correcto de calentamiento y el nivel de potencia de las microondas para los alimentos que se muestran en la siguiente tabla.

- Suponga que desea calentar 2 bollos o panecillos.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione el botón <b>reheat breads</b> .	
2. Seleccione los ajustes de <b>reheat breads</b> deseados. (Ej: presione el botón número 1 para bollos o panecillos)	
3. Continúe presionando el mismo botón para aumentar la cantidad.	

Procedimiento	
Paso	Presionar
4. Presione el botón <b>START</b> .	

### NOTAS



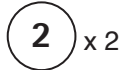

1. Para recalentar diferentes alimentos o un número de alimentos mayor o menor a la cantidad permitida, use la operación manual.
2. Los ajustes de recalentamiento pueden ser programados con mayor o menor ajuste de tiempo. Vea la página 25.

## Tabla Reheat Pasta / Reheat Breads (Recalentar pasta /Recalentar pan)

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Reheat Pasta (Recalentar pasta)	1 - 6 tazas	Para pastas a temperatura ambiente, use la opción Less. La pasta sin salsa duplica la cantidad del ajuste. Por ejemplo, mida dos tazas de fideos cocidos y programe para 1 taza. Cubra con una tapa o película plástica. Presione reheat pasta para seleccionar el número de tazas. Luego de cocinar, deje reposar cubierto de 2 a 3 minutos.
Reheat Breads (Recalentar panes)		
1. Pan	1 - 10	Use este botón para calentar bollos, panecillos, bizcochos, rosquillas, etc. Las porciones grandes deben considerarse como 2 ó 3 de tamaño normal. Colóquelos en un plato: cubra con toalla de papel. Para bollos o panecillos refrigerados, puede ser necesario duplicar la cantidad ingresada para asegurar la temperatura adecuada para servir. Por ejemplo, ingrese una cantidad de 2 para un panecillo refrigerado. Presione el botón número 1 para aumentar la cantidad y presione <b>START</b> .
2. Pan congelado	1 - 10	Use este botón para calentar bollos, panecillos, bizcochos, rosquillas, etc. congelados. Las porciones grandes deben considerarse como 2 ó 3 de tamaño normal. Colóquelos en un plato: cubra con toalla de papel. Presione el botón número 2 para aumentar la cantidad y presione <b>START</b> .

Ajustes rápidos (**soften** y **melt**) calculará automáticamente el tiempo de calentamiento y el nivel de potencia del microondas adecuados para ablandar y derretir los alimentos que se muestran en la tabla.

- Sponga que quiere fundir 1 barra de chocolate.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione el botón <b>melt</b> una vez.	
2. Seleccione el alimento deseado presionando el botón de número. Ej: Presione el número 2 para chocolate.	
3. Continúe presionando el mismo botón de número para seleccionar la cantidad. Ej: Presione el número 2 más veces para 1 barra.	
4. Presione el botón <b>START</b> .	

## NOTAS

1. Para ablandar o derretir otro alimento o alimentos que no figuren en la Tabla Ajustes rápidos, use la operación manual.
2. Programada puede ser programado con mayor o menor ajuste de tiempo. Vea la página 25.








## Tabla Ajustes rápidos

Alimento	Cantidad	Procedimiento
<b>Soften (Suaves)</b>		<b>NO CUBRIR.</b>
1. Helados	1 pinta	Después de presionar <b>soften</b> , presione el número 1 dos veces para 1 pinta.
	1/2 galón	Después de presionar <b>soften</b> , presione el número 1 tres veces para 1/2 galón.
2. Queso crema	3 oz	Después de presionar <b>soften</b> , presione el número 2 dos veces para 3 onzas.
	8 oz	Después de presionar <b>soften</b> , presione el número 2 tres veces para 8 onzas.
<b>Melt (Fundir)</b>		Use una taza medidora de Pyrex. Cubra con una película plástica.
1. Mantequilla	2 cucharadas	Después de presionar <b>melt</b> , presione el número 1 dos veces para 2 cucharadas.
2. Chocolate	1/2 taza	Después de presionar <b>melt</b> , presione el número 1 tres veces para 1/2 taza.
	1 taza de hojuelas	Después de presionar <b>melt</b> , presione el número 2 dos veces para una taza de hojuelas.
	1 barra	Después de presionar <b>melt</b> , presione el número 2 tres veces para 1 cuadrado.

## Defrost (Descongelar)

Defrost descongela automáticamente todos los alimentos que figuran en la tabla Defrost a continuación.

- Sponga que quiere descongelar un bistec de 2,0 libras.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione el botón <b>defrost</b> y el número 2 para bistec.	 
2. Ingrese el peso presionando los botones número 2 y 0. Ej: 2.0 lb de bistec.	 
3. Presione el botón <b>START</b> . El horno se detendrá para que pueda revisar la comida.	
4. Después de la primera etapa, abra la puerta. De vuelta al bistec y cubra las porciones calientes. Cierre la puerta. Presione el botón <b>START</b> .	
5. Después de la segunda etapa, abra la puerta. Cubra todas las porciones tibias. Cierre la puerta. Presione el botón <b>START</b> .	

Después que termina el ciclo defrost, deje reposar cubierto.

### NOTAS

1. Para descongelar otro alimento o alimentos con mayor o menor peso de los permitidos en la tabla Defrost, use el botón time y la potencia al 30%. Vea Manual defrost en la página 14.
2. Defrost puede ser programado con mayor o menor ajuste de tiempo. Presione el botón **power level** una o dos veces antes de presionar el botón **START**.
3. Presione el botón **user pref** cuando se encienda en la pantalla el indicador *HELP* con una sugerencia.
4. Si intenta ingresar mayor o menor cantidad que la indicada en la tabla a continuación, la pantalla mostrará un mensaje de error.
5. Revise los alimentos a la señal del horno. Después de la etapa final, todavía puede haber pequeñas secciones congeladas. Deje reposar para que continúe el descongelamiento. No descongele hasta que se derritan todos los cristales de hielo.
6. Cubrir los alimentos previene que ocurra la cocción antes de que el centro del alimento esté descongelado. Use pequeñas tiras de papel aluminio para cubrir los bordes y las secciones más delgadas del alimento.

## Tabla Defrost (Descongelar)

Alimento	Cantidad	Procedimiento
1. Carne picada	0,5 - 3,0 lb	Retire cualquier pieza descongelada después de cada etapa. Deje reposar, cubierto de 5 a 10 minutos.
2. Bistec/Chuleta /Pescado	0,5 - 4,0 lb	Después de cada etapa del ciclo de descongelamiento, re-acomode y si hay porciones tibias o descongeladas, cúbralas con pedazos pequeños de papel aluminio. Retire la carne o pescado que se encuentre casi descongelado. Deje reposar, cubierto, 10 a 20 minutos.
3. Piezas de pollo	0,5 - 3,0 lb	Después de cada etapa del ciclo de descongelamiento, si hay porciones tibias o descongeladas, re-acomode o retire. Deje reposar, cubierto, 10 a 20 minutos.
4. Asado	2,0 - 4,0 lb	Empiece a descongelar con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, dé vuelta al asado y cubra las porciones calientes con papel aluminio. Deje reposar, cubierto, de 30 a 60 minutos.

## Tabla Defrost (Descongelar) continuación


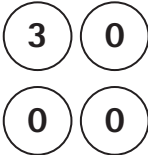

Alimento	Cantidad	Procedimiento
5. Caserola	2 - 6 tazas	Después de oír la señal audible, revuelva si es posible. Al final, revuelva bien y deje que reposen cubiertos de 5 a 10 minutos.
6. Sopa	1 - 6 tazas	Después de oír la señal audible, revuelva si es posible. Al final, revuelva bien y deje que reposen cubiertos de 5 a 10 minutos.

## Keep Warm (Conservar caliente)

Keep warm permite mantener la comida caliente durante 30 minutos.

### Uso directo

- Suponga que quiere mantener una taza de sopa caliente por 30 minutos.




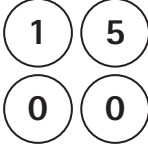

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione el botón <b>keep warm</b> .	
2. Ingrese el tiempo deseado.	
3. Presione el botón <b>START</b> .	

El horno empezará a funcionar. La pantalla mostrará 30.00 en conteo regresivo. **MANTENER CALIENTE** aparecerá en pantalla durante el conteo regresivo.

Usted puede programar Keep warm con cocción manual para mantener los alimentos calientes después de la cocción.

### Con cocción manual

- Suponga que quiere cocinar una taza de sopa por 2 minutos al 70% y mantener la sopa caliente por 15 minutos.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Ingrese el tiempo de cocción.	
2. Presione el botón <b>power level</b> 4 veces para una potencia al 70%.	
3. Presione el botón <b>keep warm</b> .	
4. Ingrese el tiempo deseado presionando los botones de números 1, 5, 0 y 0 para 15 minutos.	
5. Presione el botón <b>START</b> .	

El horno empezará a funcionar. Al completar el tiempo de cocción, escuchará un tono largo y empezará la función Keep warm. **MANTENER CALIENTE** aparecerá en la pantalla cada 10 segundos con un conteo regresivo para 15 minutos.

### NOTA

Keep warm no se puede programar con otras características especiales.

## User pref

User pref le ofrece 4 características que facilitan el uso de su horno ya que la pantalla interactiva le brinda instrucciones específicas.

### 1. CHILD LOCK

La característica Child Lock evita la operación no deseada del horno de parte de niños pequeños. El horno puede ajustarse para que el panel de control se desactive o bloquee. Para ajustar, presione **user pref**, el número 1 y luego presione el botón **START**. Si presiona un botón, **SEGURO DE NIÑOS ENCENDIDO** aparecerá en la pantalla.

Para cancelar, presione el botón **user pref** y **STOP/CLEAR**.

### 2. ELIMINACIÓN DE LA SEÑAL AUDIBLE











Si usted desea operar su horno sin señales audibles, presione **user pref**, el número 2 y **STOP/CLEAR**.



Para cancelar y restaurar la señal audible, presione **user pref**, el número 2 y **START**.

### 3. AUTO START

Si desea programar su horno para empezar a cocinar automáticamente en un momento determinado del día, siga este procedimiento:

- Suponga que quiere empezar a cocinar un estofado por 20 minutos al 50% a las 4:30. Antes de hacer el ajuste, compruebe que el reloj está indicando la hora correcta del día.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Presione el botón <b>user pref</b> .	
2. Presione el botón del número 3.	
3. Ingrese la hora de inicio.	  
4. Presione el botón <b>set clock</b> .	
5. Ingrese el tiempo de cocción.	 
	 

Procedimiento	
Paso	Presionar
6. Presione el botón <b>power level</b> seis veces para una potencia al 50%.	 x 6
7. Presione el botón <b>START</b> .	

## NOTAS

1. Auto Start puede utilizarse para cocción manual si se ha programado el reloj.
2. Si se abre la puerta del horno después de programar Auto Start, es necesario presionar el botón **START** para que la hora de Auto Start aparezca en la pantalla de lectura, con el fin de que el horno empiece automáticamente la cocción programada a la hora elegida de Auto Start.
3. Asegúrese de elegir alimentos que puedan dejarse en el horno con seguridad hasta que se cumpla la hora programada para Auto Start. La bellota o calabaza moscada son por lo general una buena elección.

### 4. SELECCIÓN DEL IDIOMA

El horno cuenta con ajustes en inglés y en las unidades-libras acostumbradas en los Estados Unidos. Para cambiar, presione **user pref** y el número 4. Continúe presionando el número 4 hasta que seleccione su elección de la tabla siguiente. Luego, presione el botón **START**.



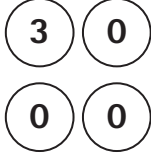


Número	Idioma	Valor de peso
Una vez	Inglés	LB
Dos veces	Inglés	KG
3 veces	Español	LB
4 veces	Español	KG
5 veces	Francés	LB
6 veces	Francés	KG

## Cocción en múltiples secuencias

Su horno puede programarse para 4 secuencias de cocción automática, cambiando automáticamente de un ajuste de nivel de potencia a otro.

A veces, las instrucciones de cocción le indican empezar en un nivel de potencia y luego cambiar a un nivel de potencia diferente. Su horno puede hacerlo automáticamente.

- Suponga que desea cocinar un bife asado por 5 minutos al 100 % y luego continuar la cocción por 30 minutos al 50%.

Procedimiento	
Paso	Presionar
1. Ingrese el tiempo de cocción.	
2. Presione el botón <b>power level</b> una vez para una potencia al 100%.	
3. Ingrese el segundo tiempo de cocción.	
4. Presione el botón <b>power level</b> 6 veces para una potencia al 50%.	
5. Presione el botón <b>START</b> .	

### **NOTA**

Si selecciona 100% como secuencia final, no es necesario presionar el botón power level.

## Mayor o menor ajuste de tiempo


Si decide que prefiere alguna de las opciones Sensor Modes, Auto Cook, Quick Settings o Defrost ligeramente más fuertes, presione una vez el botón **power level** después de presionar los botones de su elección o antes de presionar el botón **START**. La pantalla mostrará *MAS*.

Si decide que prefiere alguna de las opciones Sensor Modes, Auto Cook, Quick Settings o Defrost ligeramente menos fuertes, presione dos veces el botón **power level** después de presionar los botones de su elección o antes de presionar el botón **START**. La pantalla mostrará *MENOS*.

## Quick Start (Inicio rápido)

**quick start** (Inicio rápido) es un método de acceso directo para programar un tiempo de 1-6 minutos en un nivel de potencia de 10.

- Suponga que quiere calentar una taza de sopa por dos minutos.

Procedimiento	
Paso	Presionar
Presione el botón número 2.	

El horno iniciará su funcionamiento inmediatamente y emitirá automáticamente la señal de apagado cuando finalice.

## Add 30 Seconds (Agregar 30 segundos)




**add 30 seconds** (Agregar 30 segundos) proporciona una manera práctica de extender el tiempo de cocción por 30 segundos mientras el temporizador del horno está haciendo cuenta regresiva. Agregará 30 segundos al tiempo que se muestra, cada vez que el botón sea presionado.

Este botón también se puede usar como un inicio rápido para 30 segundos de cocción. No es necesario presionar **START**, el horno iniciará inmediatamente.

## Timer on-off (Temporizador encendido-apagado)

- Supongamos que usted desea cronometrar una llamada telefónica de larga distancia de 3 minutos.

### Procedimiento

Paso	Presionar
1. Presione el botón <b>timer on-off</b> .	
2. Ingrese el tiempo.	
3. Presione <b>timer on-off</b> . El temporizador hará una cuenta regresiva. Para cancelar el temporizador, presione una vez el botón <b>STOP/CLEAR</b> .	

### NOTA

El **timer on-off** opera como un temporizador de cocina y no puede usarse cuando el horno está operando.

## Help

Cada ajuste cuenta con una sugerencia de cocción. Si desea verificarlo, presione **user pref** cuando **HELP** esté encendido en la pantalla interactiva para estas y otras sugerencias de operación manual.

## Modo de demostración

Para realizar una demostración, presione **set clock**, el número 0 y luego el botón **START** y manténgalo presionado por tres segundos. **MODO DEMO ACTIVADO** aparecerá en la pantalla. Ahora puede demostrar las operaciones de cocción y las características especiales específicas sin potencia en el horno. Por ejemplo, presione el botón **add 30 seconds** y la pantalla mostrará .30 y contará regresivamente hasta **FIN**.

Para cancelar, presione **set clock**, el número 0 y el botón **STOP/CLEAR**. Si le resulta más fácil, desconecte el horno del tomacorriente eléctrico y vuelva a conectarlo.



**Desconecte el cable de alimentación antes de la limpieza o deje abierta la puerta para desactivar el horno durante la limpieza.**

## Exterior

La superficie exterior cuenta con un revestimiento de acero y plástico. Limpie el exterior con jabón suave y agua; enjuague y seque con un paño suave. No use ningún tipo de limpiador doméstico o abrasivo.

## Puerta

Retire cualquier salpicadura o derrame de la ventana por ambos lados con un paño suave húmedo. Las partes de metal son más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un paño húmedo. Evite el uso de limpiadores con atomizadores o ásperos, ya que pueden manchar, vetear u opacar la superficie de la puerta.

## Juego de molduras de acero inoxidable

Los limpiadores que son indicados específicamente para su uso con acero inoxidable, se pueden usar para molduras de acero inoxidable. Siga exactamente las instrucciones del empaque. Evite el uso de limpiadores ásperos o de alguno no indicado para uso con acero inoxidable, ya que pueden manchar, vetear u opacar la superficie.

## Panel de control táctil

Limpie el panel con un paño humedecido ligeramente solo con agua. Seque con un paño suave. No restríngue ni use ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y presione el botón **STOP/CLEAR**.

## Interior

La limpieza es fácil porque se genera poco calor en las superficies internas; por lo tanto, las salpicaduras o derrames no se hornean ni endurecen. Para limpiar las superficies internas, limpie con un paño suave y húmedo con agua tibia. **NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O ÁSPEROS O ESPONJILLAS DE**

**FREGAR.** Para una suciedad más intensa, utilice bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague cuidadosamente con agua caliente. La rejilla se puede limpiar con agua caliente jabonosa, se enjuaga y se seca.

## Cubierta de la Guía de Ondas

La cubierta de la guía de ondas está hecha de mica de manera que requiere cuidado especial. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas para garantizar un buen desempeño del horno microondas. Limpie cuidadosamente con un trapo húmedo cualquier salpicadura de alimento en la superficie de la cubierta, inmediatamente después de que ésta ocurra. Las salpicaduras acumuladas podrían sobrecalentarse y causar humo y posiblemente incendio. No remueva la cubierta de la guía de ondas.

## Eliminación de olores

Ocasionalmente, el olor de la cocción puede permanecer en el horno. Para retirarlo, mezcle 1 taza de agua, el jugo de un limón y su cáscara rallada y varios clavos enteros en una taza de medida de vidrio con capacidad para dos tazas. Hierva por varios minutos utilizando la potencia al 100%. Deje reposar en el horno hasta que enfríe. Limpie el interior con un paño suave.

## Bandeja giratoria/Base

La bandeja giratoria y su base se pueden sacar del horno para limpiar con mayor facilidad. Lávelos con agua jabonosa tibia; las manchas más difíciles se pueden limpiar con un limpiador suave y una esponja metálica tal como decripto más arriba. También se pueden lavar en el lavaplatos eléctrico. Póngalo en la parrilla superior del lavaplatos. La caja del motor de la bandeja giratoria no está sellada, por lo cual los líquidos que se derramen y el exceso de agua deben limpiarse de inmediato.

Revise lo siguiente antes de llamar para solicitar servicio:

Coloque en el horno una taza de agua en una taza medidora de vidrio y cierre la puerta firmemente.  
Opere el horno por un minuto en HIGH 100%.

- A ¿Se enciende la luz del horno? SI \_\_\_\_ NO \_\_\_\_
- B ¿Funciona el ventilador de enfriamiento?  
(Coloque su mano sobre el lado izquierdo de la  
rejilla de ventilación.) SI \_\_\_\_ NO \_\_\_\_
- C ¿El agua que está en el horno está caliente? SI \_\_\_\_ NO \_\_\_\_

Si “NO” es la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores, sírvase verificar el tomacorriente eléctrico, la caja de fusibles y/o el interruptor del circuito. Si están funcionando correctamente, **COMUNÍQUESE CON SU CENTRO AUTORIZADO DE SERVICIO ELECTROLUX MÁS CERCANO.**

**Un horno microondas nunca debe ser reparado por una persona no calificada”.**

### **NOTA**

Si el tiempo que aparece en la pantalla está haciendo cuenta regresiva rápidamente, verifique el Modo de demostración en la página 26 y cancele.

**EI24MO45I**

Voltaje de línea CA:	Capacidad UL & CSA, monofásico de 120V, 60Hz, solo CA
Energía de CA requerida:	Capacidad UL & CSA, 1500 vatios, 13.0 amperios
Potencia de salida:*	1100 vatios
Frecuencia:	2450 MHz
Dimensiones externas:	24 5/8"(ancho) x 14 1/16"(alto) x 19 5/16"(profundidad)
Dimensiones de la cavidad:**	17 3/8"(ancho) x 10 1/2"(alto) x 18 5/8"(profundidad)
Capacidad del horno:	2.0 pies <sup>3</sup>
Peso:	aproximadamente 44,5 lb

**Dimensiones del juego de molduras**

EI27MO45T	27"(W) x 18 1/16"(H) x 2 3/4"(D)
EI30MO45T	30"(W) x 18 1/16"(H) x 2 3/4"(D)

\* Método estandarizado de la Comisión electrotécnica internacional para la lectura de la potencia de salida en vatios. Este método de prueba es ampliamente reconocido.

\*\* La capacidad interna se calcula midiendo el ancho, profundidad y altura máximos. La capacidad real para contener alimentos es menor.

Cumple con las normas establecidas por:

FCC - Comisión federal de comunicaciones autorizada.

DHHS - Cumple con la norma del Departamento de salud y servicios humanos (DHHS), CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J.



- Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc. para utilizar en EE.UU. o Canadá.

## Información principal sobre la Garantía del Aparato

Su aparato se encuentra cubierto por una garantía limitada de un año. Por un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux reparará o reemplazará cualquier pieza de este aparato que haya resultado defectuosa debido a los materiales o fabricación cuando dicho aparato haya sido instalado, utilizado y mantenido de acuerdo a las instrucciones proporcionadas. En adición, el tubo de magnetrón de su aparato esta cubierto por una garantía limitada de dos a cinco años. Durante 2 a 5 años a partir de la fecha original de compra, Electrolux proporcionará un tubo de magnetrón de reemplazo para su aparato el cual haya sido probado que se encuentra defectuoso en cuanto a los materiales o fabricación cuando su aparato se haya instalado, utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

### Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos con números de serie originales que hayan sido removidos, alterados o que no se puedan leer claramente.
2. Producto que haya sido transferido de su propietario original a otro o que haya sido extraído fuera de los EE.UU. o Canadá.
3. Oxidación en el interior o exterior de la unidad.
4. Productos comprados "tal como se ven" no están cubiertos por esta garantía.
5. Comida echada a perder debido a fallos de algún frigorífico o congelador.
6. Productos utilizados en un entorno comercial.
7. Llamadas de servicio que no estén relacionadas con el mal funcionamiento o con defectos en materiales o fabricación, o por aparatos no utilizados en un ambiente doméstico ordinario o utilizados de diferente modo a lo establecido en las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio para corregir la instalación de su aparato o para recibir instrucciones de cómo utilizar su aparato.
9. Gastos por volver el aparato accesible para la reparación, tales como el retiro de decoraciones, alacenas, estantes, etc., que no formen parte del aparato cuando fue despachado de la fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar las bombillas de luz del aparato, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, o perillas, asas u otras piezas cosméticas.
11. Costos resultantes del servicio a domicilio o de mano de obra durante los periodos adicionales de garantía limitada después del primer año a partir de la fecha original de compra.
12. Costos resultantes por la recogida o entrega; su aparato se encuentra diseñado para que pueda ser reparado en casa.
13. Cargos extras incluyendo, pero no limitado a, llamadas de servicio en horas extras, fin de semana o durante días festivos, peajes, cargos por viajes por ferry, o gastos por millas por las llamadas de servicio de larga distancia, incluyendo el estado de Alaska.
14. Daños en el acabado del aparato o el hogar incurridos durante el transporte o instalación, incluyendo pero no limitado a los suelos, gabinetes, muros, etc.
15. Daños ocasionados por: servicios realizados por compañías de servicio no autorizadas, uso de piezas diferentes a las genuinas de Electrolux o piezas obtenidas por personas que no sean de las compañías de servicio autorizadas; o causas externas tales como el abuso, mal uso, suministro de alimentación inadecuado, accidentes, incendios o desastres naturales.

### DESCARGO DE RESPONSABILIDAD POR LAS GARANTÍAS IMPLICADAS; LIMITACIÓN PARA SUBSANAR DAÑOS

LA SUBSANACIÓN DE DAÑOS EXCLUSIVA Y ÚNICA DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN ESTE DOCUMENTO. **LOS RECLAMOS BASADOS EN LAS GARANTÍAS IMPLICADAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O COMPETENCIA PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O EL PERIODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY, PERO NO MENOR A UN AÑO.** ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES TALES COMO LOS DAÑOS EN PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES RESULTANTES DE CUALQUIER INFRACCIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA POR ESCRITO O CUALQUIER OTRA GARANTÍA IMPLICADA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLICADAS, DE TAL MODO QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PODRÍAN NO APLICAR PARA USTED. ESTA GARANTÍA POR ESCRITO LE DA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. PODRÍA TAMBIÉN TENER OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE ESTADO A ESTADO.

### Si requiere servicio

Mantenga su factura, recibo de entrega o algún otro registro de pago adecuado para establecer el periodo de garantía en caso de requerir servicio. Si se realiza algún tipo de servicio, es de su interés obtener y conservar todos los recibos. El servicio bajo esta garantía se debe obtener poniéndose en contacto con Electrolux en las direcciones o números de teléfono de abajo.

Esta garantía solamente aplica en los EE.UU., Puerto Rico y Canadá. En los EE.UU. y Puerto Rico, su aparato está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su aparato está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona para cambiar o agregar cualquier tipo de obligaciones en esta garantía. Las obligaciones por el servicio o piezas bajo esta garantía se deben realizar por Electrolux o una compañía de servicio autorizado. Las funciones del producto o las especificaciones descritas o ilustradas se encuentran sujetas a cambio sin previo aviso.

#### EE.UU.

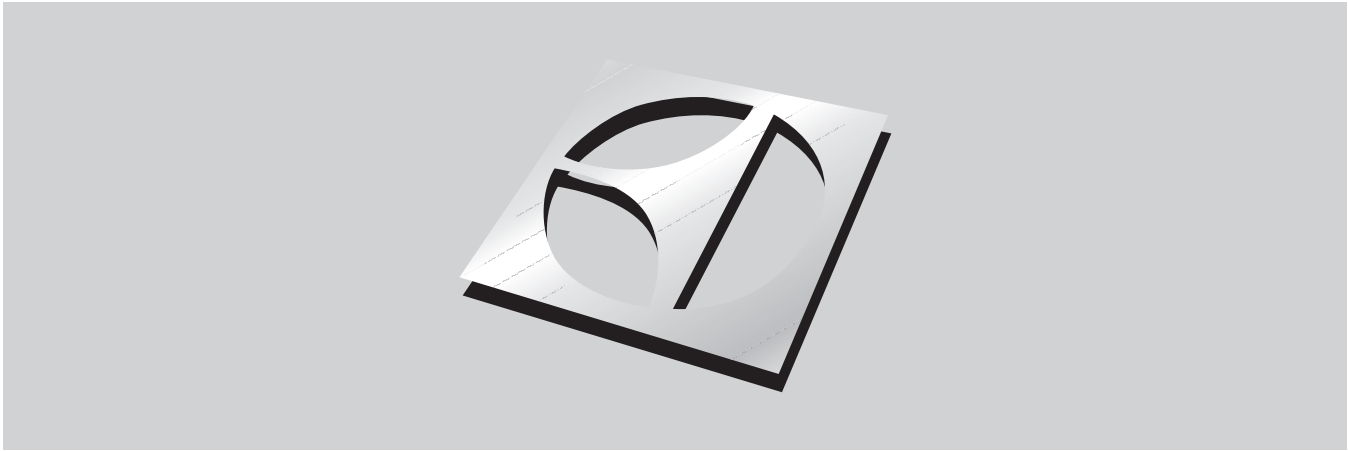
**1-877-435-3287**

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

#### Canadá

**1-800-265-8352**

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



# 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](http://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.

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

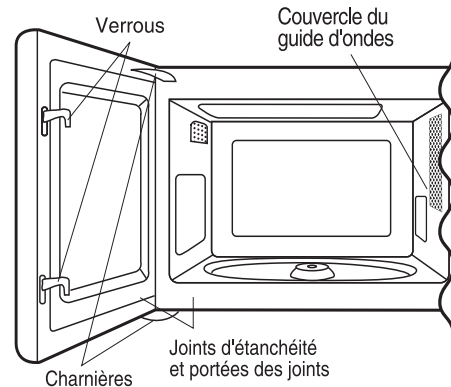
**CONSERVER CE MODE D'EMPLOI**



## 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.

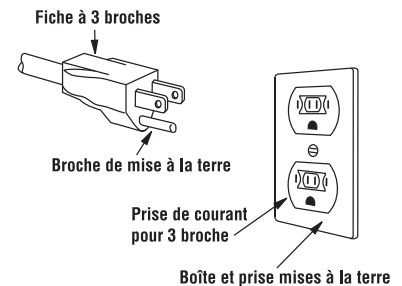
Le cordon d'alimentation est court pour éviter qu'on ne s'y empêtre ou qu'on tombe. **NE PAS UTILISER DE RALLONGE.** Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien qualifié de poser une prise près de l'appareil.

### Remarques :

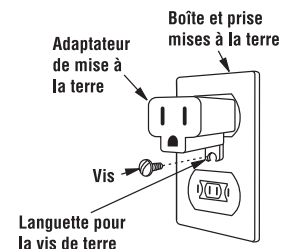
1. Pour toute question à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consulter un électricien de métier ou un réparateur qualifié.
2. Ni Electrolux ni le détaillant ne peuvent être tenus responsables des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne respecte pas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

# 8 Renseignements utiles

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

## 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.

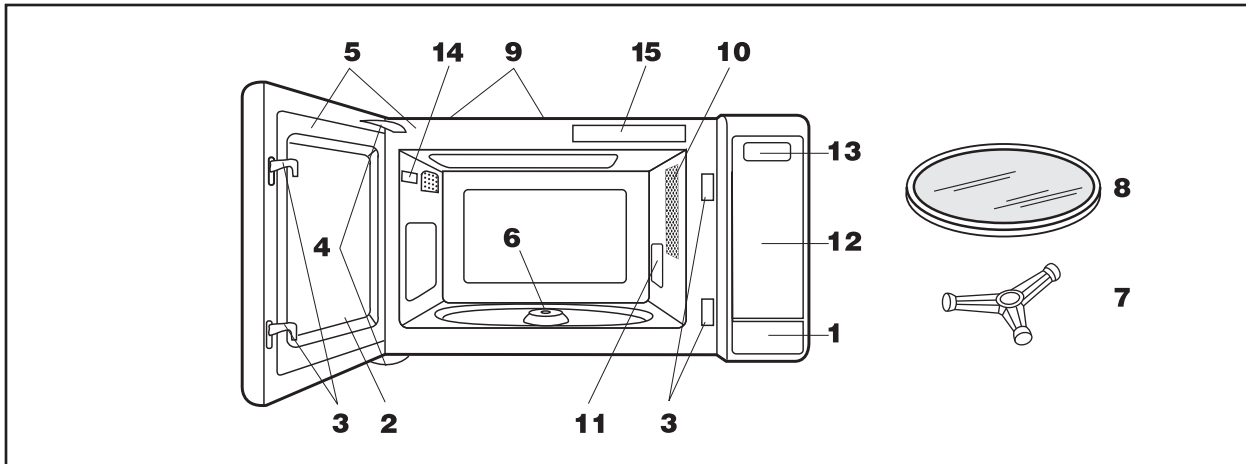
**Utilisation du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes :**

- 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

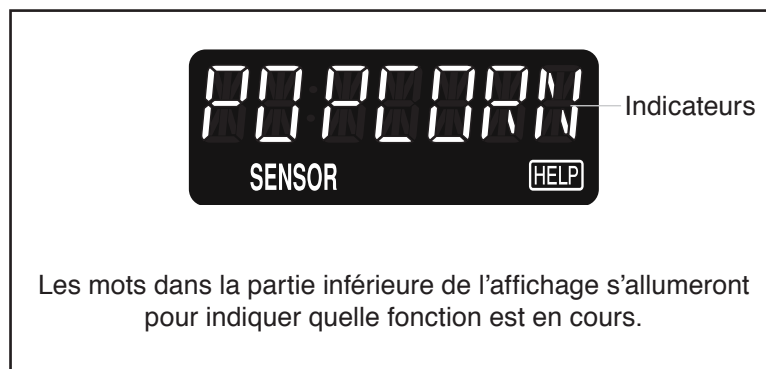
(99 minutes, 99 secondes)

14 Étiquette des caractéristiques nominales

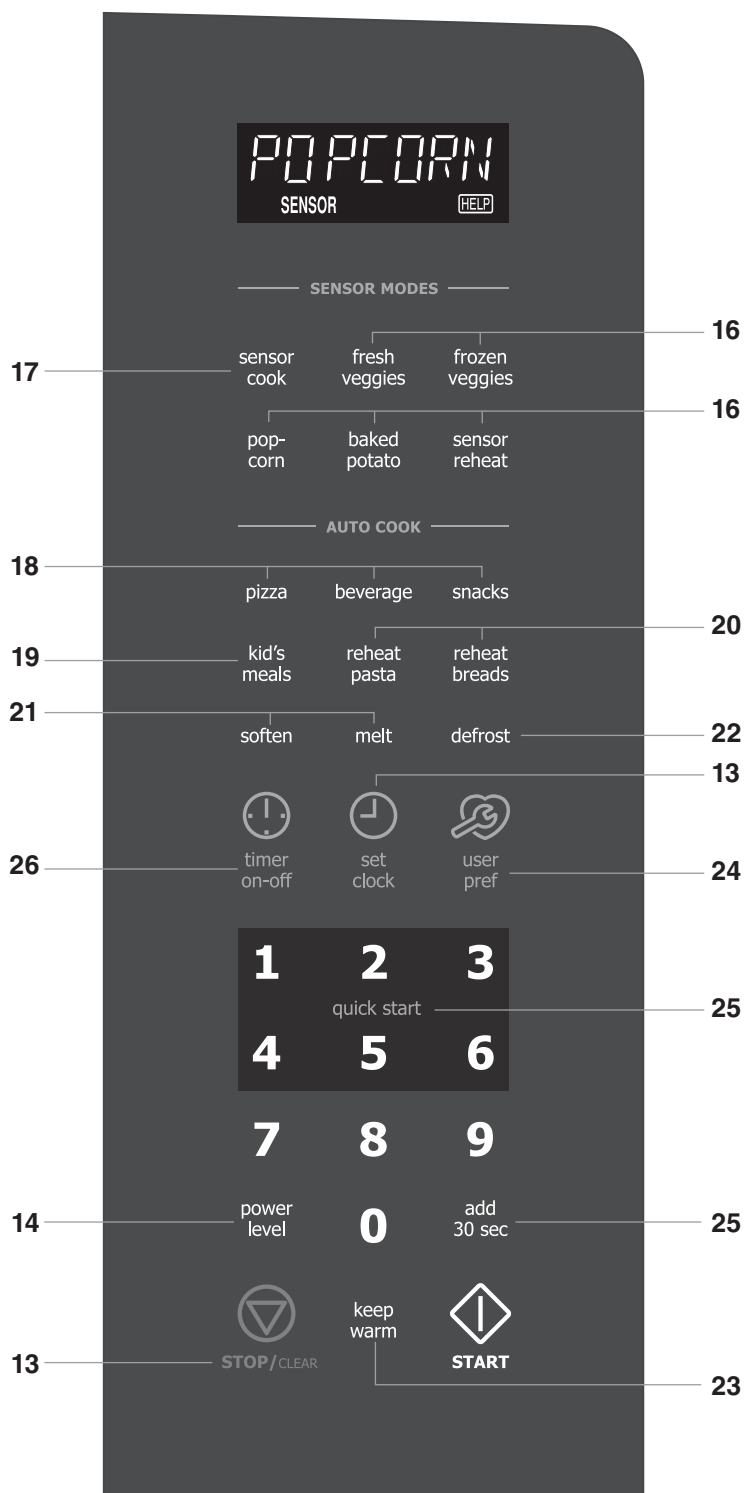
15 Indication du menu

## 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.


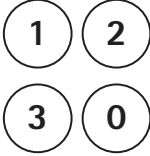



- Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation.
- Avant d'utiliser le four, procéder ainsi :
  1. Brancher le four. Fermer la porte. L'affichage du four à micro-ondes *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK*.
  2. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**. : 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 <b>set clock</b> .	
2. Entrer l'heure correcte de la journée en appuyant sur les touches numériques.	
3. Appuyer à nouveau sur la touche <b>set clock</b> .	

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 <b>START</b> .	

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

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 aliment. 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 <b>baked potato</b> .	<b>baked potato</b>

## 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 <b>fresh veggies</b> 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 <b>fresh veggies</b> 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 <b>sensor cook</b> et le chiffre 1 pour la viande hachée.	 

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
2. Appuyer sur la touche <b>START</b> .	

### 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 <b>START</b> . 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" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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 <b>START</b> . 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 <b>beverage</b> .	<b>beverage</b> x 2

#### 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 25.
2. Il existe un conseil pour la cuisson de chaque aliment. Appuyer sur la touche **user pref** quand **HELP** 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 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 <b>pizza</b> 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 <b>beverage</b> 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 <b>START</b> .
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 <b>snacks</b> et sur le chiffre 2. Appuyer sur <b>START</b> .
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 <b>snacks</b> et sur le chiffre 3. Appuyer sur <b>START</b> .
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 <b>kid's meal</b> et sur le chiffre 1. Entrer le poids et appuyer sur <b>START</b> . Après la cuisson, ouvrir la porte, replacer, fermer la porte et appuyer sur <b>START</b> . 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 <b>kid's meal</b> et sur le chiffre 2. Appuyer sur le chiffre 2 pour choisir la quantité et sur <b>START</b> .
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 <b>kid's meal</b> et sur le chiffre 3. Appuyer sur <b>START</b> . 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 <b>reheat breads</b> .	
2. Choisir le réglage <b>reheat breads</b> 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 <b>START</b> .	

### 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.



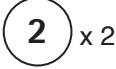
## Tableau Reheat Pasta / Reheat Breads (Réchauffer des pâtes et des pains)


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 <b>reheat pasta</b> 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 <b>START</b> .
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 <b>START</b> .



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 <b>melt</b> .	
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 <b>START</b> .	



## 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 <b>soften</b> , appuyer sur 1 deux fois pour une chopine. Après une pression sur <b>soften</b> , appuyer sur 1 trois fois pour 1/2 gallon.
2. Fromage fondu	3 once 8 once	Après une pression sur <b>soften</b> , appuyer sur 2 deux fois pour 3 once. Après une pression sur <b>soften</b> , 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 <b>melt</b> , appuyer sur 1 deux fois pour 2 c. À soupe. Après une pression sur <b>melt</b> , appuyer sur 1 trois fois pour 1/2 tasse.
2. Chocolat	1 tasse de brisures 1 carré	Après une pression sur <b>melt</b> , appuyer sur 2 deux fois pour 1 tasse de brisures. Après une pression sur <b>melt</b> , 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 <b>defrost</b> et 2, pour steak.	<b>defrost</b> <b>2</b>
2. Entrer le poids en appuyant sur les touches 2 et 0. (Ex: 2,0 livres steak.)	<b>2</b> <b>0</b>
3. Appuyer sur la touche <b>START</b> . Le four s'arrêtera afin de pouvoir examiner la viande.	<b>START</b>
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 <b>START</b> .	<b>START</b>
5. À la fin de la seconde étape, ouvrir la porte. Protéger les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur la touche <b>START</b> .	<b>START</b>

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 <b>keep warm</b> .	
2. Entrer le temps désiré.	 
3. Appuyer sur <b>START</b> .	

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. Appuyer sur la touche <b>power level</b> 4 fois pour une puissance à 70%.	 x 4
3. Appuyer sur <b>keep warm</b> .	
4. Entrer le temps désiré. (15:00)	 
5. Appuyer sur <b>START</b> .	

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 <b>user pref</b> .	
2. Appuyer sur le chiffre 3.	
3. Entrez l'heure de début.	
4. Appuyer sur la touche <b>set clock</b> .	

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
5. Indiquer le temps de cuisson.	 
6. Appuyer sur la touche <b>power level</b> 6 fois pour une puissance de 50%.	 x 6
7. Appuyer sur <b>START</b> .	

## 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 <b>power level</b> pour choisir le niveau 100 %.	x 1
3. Entrer ensuite la durée de la seconde séquence.	
4. Appuyer six fois sur la touche <b>power level</b> pour choisir le niveau 50%.	x 6
5. Appuyer sur la touche <b>START</b> .	



### 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. 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.

## 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 <b>timer on-off</b> .	
2. Indiquez le temps de cuisson.	
3. Appuyer sur la touche <b>timer on-off</b> . La minuterie déclenchera le compte à rebours. Pour annuler la minuterie, appuyer une fois sur <b>STOP/CLEAR</b> .	



### 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 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. 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?<br>(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 <sup>3</sup>
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 2ème et la 5ème 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



 **Electrolux**

---