

Mode d'emploi et d'entretien

Four À Micro-ondes



 **Electrolux**

Table des matières

Trouver l'information	2
Table des matières	2
Veillez lire et conserver ce guide	2
Conservez un dossier pour référence rapide	2
Questions ?	2
Précautions	3-5
Ce que vous devez savoir au sujet des consignes de sécurité	4
Reconnaître les symboles, mots et étiquettes de sécurité	4
Précautions pour éviter le risque d'une exposition aux micro-ondes	4
Instructions de mise à la terre électriques	5
Installation électrique	5
FCC : Déclaration sur l'interférence de fréquence radio (É.-U. seulement)	5
Renseignements utiles	6-10
Le four à micro-ondes	6
La sécurité	7
La cuisson aux micro-ondes	8
Les aliments	9
Les ustensiles et comment couvrir les aliments	10
Accessoires	10
Nomenclature des pièces	11
Tableau de commande	12
Avant d'utiliser le four	13
Réglage de l'horloge	13
Stop/Clear (Arrêt/Annulation)	13
Fonctionnement manuel	14
Temps de cuisson	14
Réglage du niveau de puissance	14
Décongélation manuelle	14
Sensor Modes (Modes de cuisson au capteur)...	15-17
Utilisation des modes de cuisson au capteur	15
Manières de couvrir les aliments	15
Quick Sensor (Capteur rapide)	15
Tableau Quick Sensor (Capteur rapide)	16
Sensor Cook (Cuisson au capteur)	17
Tableau Sensor Cook (Cuisson au capteur)	17
Auto Cook (Cuisson automatique)	18-20
Tableau Auto Cook (Cuisson automatique)	18-19
Reheat Pasta / Reheat Breads (Réchauffer des pâtes et des pains)	20
Tableau Auto Reheat (Réchauffage automatique)	20
Réglages rapides	21
Tableau de réglages rapides	21
Autres fonctions spéciales	22-23
Auto Defrost (Décongélation automatique)	22
Tableau de décongélation automatique	23
Fonctions pratiques	24-26
User pref (Préférences de l'utilisateur)	24
Cuisson à séquences multiples	25
Réglage des temps de cuisson	25

Quick Start (démarrage rapide)	25
Add 30 Seconds (ajouter 30 secondes)	25
Timer on-off (Minuterie)	26
Mode de démonstration	26
Help (Aide)	26

Nettoyage et entretien	27
-------------------------------------	-----------

Vérification préalable à un appel de service	28
---	-----------

Fiche technique	29
------------------------------	-----------

Information sur la garantie	30
--	-----------

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.electroluxappliances.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.electroluxappliances.com>

Précautions importantes



AVERTISSEMENT

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

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

- Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- **NE PAS** laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
- Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 24.



ATTENTION

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

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

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

Pour réduire le risque de blessures personnelles:

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

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

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

Ce que vous devez savoir au sujet des consignes de sécurité

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

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

Reconnaître les symboles, mots et étiquettes de sécurité



AVERTISSEMENT

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



MISE EN GARDE

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

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

Prendre les précautions suivantes :

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUES

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



AVERTISSEMENT

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

Installation électrique

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

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

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

REMARQUES :

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

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

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

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

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

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

Le four à micro-ondes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La sécurité

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

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

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

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

La cuisson aux micro-ondes

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

Les aliments

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

Les ustensiles et comment couvrir les aliments

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. La plupart des ustensiles dont on dispose habituellement dans un ménage peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. S'assurer que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures pendant la cuisson.

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

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

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

- le bois, la paille et l'osier

NE PAS UTILISER

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

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

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

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

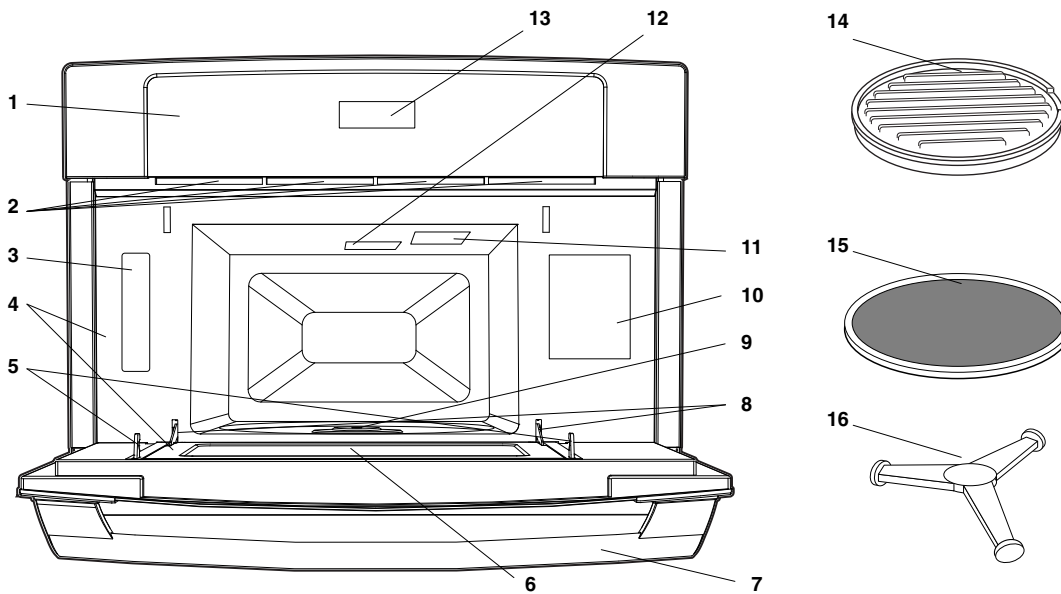
Utilisation du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes :

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

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

Accessoires

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



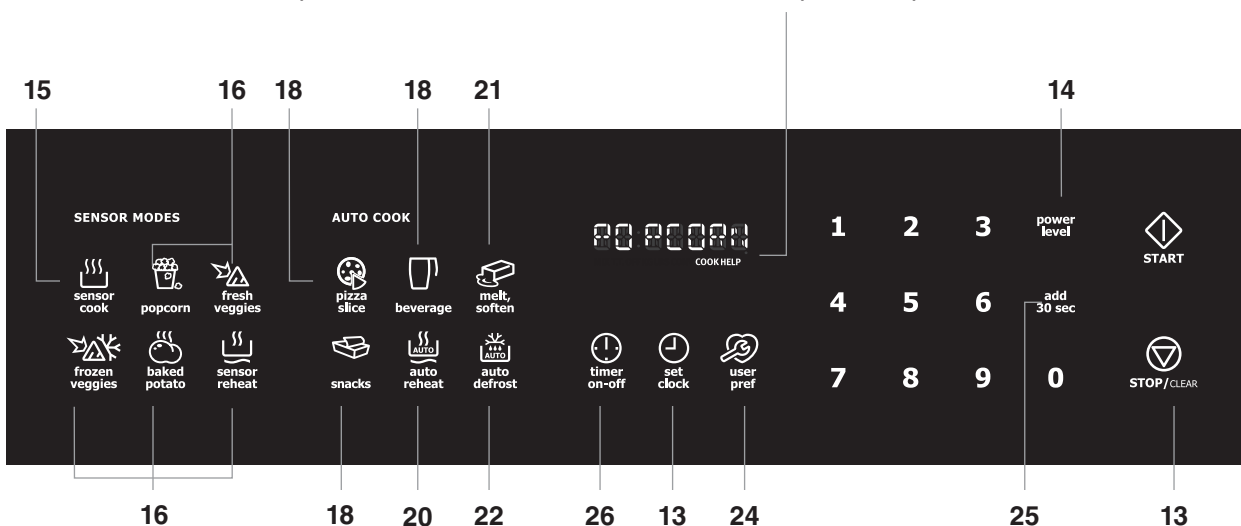
- | | |
|---|---|
| <p>1 Tableau de commande à touches</p> <p>2 Orifices de ventilation</p> <p>3 Modèle / Étiquette de série</p> <p>4 Joints d'étanchéité et portées de ces joints</p> <p>5 Verrous de la porte
Le four ne peut pas fonctionner si la porte n'est pas parfaitement fermée.</p> <p>6 Porte du four avec hublot</p> <p>7 Poignée de la porte</p> <p>8 Charnières de la porte</p> <p>9 Arbre d'entraînement du plateau tournant</p> <p>10 Indication du menu</p> | <p>11 Lampe du four
Elle s'allume lorsque la porte est ouverte ou que le four est en service.</p> <p>12 Couvercle du guide d'ondes : ne pas enlever.</p> <p>13 Afficheur numérique des temps
(99 minutes, 99 secondes)</p> <p>14 Maïs soufflé/Plateau de Lard</p> <p>15 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.</p> <p>16 Support amovible du plateau tournant
Placer soigneusement le support du plateau tournant au centre du four.</p> |
|---|---|

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.



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



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

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

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


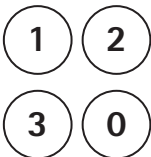

TLAB-B068MRR0

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

Réglage de l'horloge

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

Marche à suivre

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

Cette horloge est conçue selon un cycle de 12 heures. En cas d'entrée d'une heure non valable, l'indication *ERREUR* s'affiche. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et entrer l'heure correcte.

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

REMARQUE

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

Stop/Clear (Arrêt/Annulation)



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

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

Temps de cuisson

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

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


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

Réglage du niveau de puissance

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

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

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

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

Vous pouvez programmer jusqu'à 4 séquences automatiques de cuisson. Suivre les instructions de la page 24.

Décongélation manuelle

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

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

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

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

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

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

Utilisation des modes de cuisson au capteur :

1. Un fois le four branché, attendre 2 minutes avant d'utiliser les modes de cuisson au capteur
2. S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
3. Le four fonctionne lorsqu'il s'agit d'aliments conservés à la température de rangement normal. Par exemple, le maïs soufflé devrait être à la température de la pièce.
4. Vous pouvez programmer la sélection de modes de cuisson au capteur Sensor Modes avec un réglage des temps de cuisson Voir page 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. Excepté pour le maïs soufflé, si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise lors de la cuisson d'autres aliments, l'indication **ERREUR** s'affiche.
8. Il y a un conseil de cuisson pour chaque aliment. Appuyer sur la touche **user pref** lorsque l'indicateur **HELP (AIDE)** est affiché.

Manières de couvrir les aliments :

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

1. Couvercle.


2. Pellicule plastique : Utiliser une pellicule plastique recommandée pour les fours à micro-ondes. Couvrir le plat sans serrer et en conservant une ouverture de 1,25 cm (1/2 po) de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper. La pellicule plastique ne doit pas être en contact avec les aliments.
3. Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il soit maintenu. Si le plat est plus grand que la largeur du papier, utiliser deux morceaux de papier placés de manière à ce qu'ils se chevauchent d'au moins 2,5 cm (1 po).

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

Quick Sensor (Capteur rapide)

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

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

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
Utiliser le plateau de pop-corn/lard fourni avec votre unité pour cuisiner du pop-corn rapidement et efficacement.	
Appuyer sur popcorn une fois.	

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas placer le popcorn de micro-onde directement sur la platine en métal comme le métal sur le métal peut produire allumer. Toujours utiliser le plateau de popcorn/lard fourni avec l'unité pour cuisiner du popcorn.

💬 REMARQUES

1. Quick Sensor peut être programmé avec un réglage en plus ou en moins du 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.

Tableau Quick Sensor (Capteur rapide)

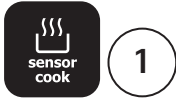

Aliment	Quantité	Marche à suivre
Fresh Veggies (Légumes frais: tendres)		Laver et placer dans une cocotte. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Posez un couvercle pour des légumes tendres, ou du film plastique. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes pour une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

Sensor Cook (Cuisson au capteur)

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

- Supposons que vous vouliez cuire de la viande hachée.

Marche à suivre

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

REMARQUES

1. Sensor cook peut être programmé avec plus ou moins de temps de cuisson. Voir page 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 livres	Utilisez ce réglage pour cuire du bœuf ou de la dinde hachés en fricadelles ou en cocotte avec d'autres ingrédients. Placez les fricadelles sur une grille transparente aux micro-ondes et couvrez de papier ciré. Placez la viande hachée dans une cocotte et couvrez avec du papier ciré ou du film plastique. Quand le four s'arrête, retournez les fricadelles ou tournez la viande dans la cocotte pour séparer les gros morceaux. Recouvrir et appuyer sur START . Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 2 à 3 minutes.															
2. Riz	0,5 à 2,0 tasses	Placez le riz dans une cocotte profonde et ajoutez le double d'eau. Couvrez d'un couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuer, couvrez et laissez reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé. <table border="1" data-bbox="500 1402 1318 1570"> <thead> <tr> <th>Riz</th> <th>Eau</th> <th>Taille de la cocotte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0,5 tasse</td> <td>1 tasse</td> <td>1,5 pintes</td> </tr> <tr> <td>1 tasse</td> <td>2 tasses</td> <td>2 pintes</td> </tr> <tr> <td>1,5 tasses</td> <td>3 tasses</td> <td>2,5 ou 3 pintes</td> </tr> <tr> <td>2 tasses</td> <td>4 tasses</td> <td>3 pintes ou plus</td> </tr> </tbody> </table>	Riz	Eau	Taille de la cocotte	0,5 tasse	1 tasse	1,5 pintes	1 tasse	2 tasses	2 pintes	1,5 tasses	3 tasses	2,5 ou 3 pintes	2 tasses	4 tasses	3 pintes ou plus
Riz	Eau	Taille de la cocotte															
0,5 tasse	1 tasse	1,5 pintes															
1 tasse	2 tasses	2 pintes															
1,5 tasses	3 tasses	2,5 ou 3 pintes															
2 tasses	4 tasses	3 pintes ou plus															
3. Poissons, fruits de mer	0,25 à 2,0 livres	Disposer en anneau autour d'un plat (enroulez les filets afin qu'ils reposent sur leurs bords repliés). Recouvrez de film plastique. Après la cuisson, laissez reposer recouverts pendant 3 minutes.															
4. Plats principaux surgelés	6 à 17 onces	Utilisez pour les légumes surgelés prêts à servir. Les résultats seront bons dans la plupart des cas. Faites quelques essais pour trouver votre marque préférée. Sortez le paquet de la boîte emballage et suivez les indications pour couvrir. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 1 à 3 minutes.															
5. Blanc de Poulet	0,5 à 2,0 livres	Couvrez avec du film plastique ventilé. Quand le four s'arrête, retournez. Protéger avec de petits morceaux plats de papier aluminium les zones qui cuisent trop rapidement. Recouvrez et appuyez sur START . Après la cuisson, laissez reposer, à couvert, 2 à 3 minutes. Le poulet doit être à 70°C (160°F).															

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

- Supposons que vous vouliez chauffer 1 tasse de soupe.

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

REMARQUES

1. Vous pouvez programmer tous les réglages de cuisson automatique avec plus ou moins du temps de cuisson. Appuyer une ou deux fois sur la touche **power level** avant d'appuyer sur la touche **START**. Voir page 25 - plus ou moins du temps de cuisson.
2. Il existe un conseil pour la cuisson de chaque aliment. Appuyer sur la touche user pref quand HELP (AIDE) est allumé sur l'afficheur.
3. Si vous essayez d'entrer plus ou moins que le montant autorisé indiqué au tableau, un message d'erreur s'affichera.

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

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

Tableau Auto Cook (Cuisson automatique)

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

Tableau Auto Cook (Cuisson automatique) suite


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

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

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

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

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

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

REMARQUES

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

Tableau Auto Reheat (réchauffage automatique)

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

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

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

Marche à suivre

Étape Appuyer

1. Appuyer sur **melt, soften**.



2. Choisir un aliment en appuyant sur un chiffre. (Ex : Appuyer sur 4 pour chocolat.)



3. Appuyer sur la touche **2** pour sélectionner 1 carré.



4. Appuyer sur **START**.



REMARQUES

1. Pour faire fondre et ramolli d'autres aliments utiliser le mode manuel sauf pour les quantités du tableau Quick settings.
2. Quick Settings peut être programmé avec réglage de durée en plus ou en moins. Voir page 25.

Tableau de réglages rapides








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

Auto Defrost (décongélation automatique)

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

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

Marche à suivre

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

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

REMARQUE

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

Tableau de décongélation automatique

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

User pref (Préférences de l'utilisateur)

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

1. VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

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

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

2. SUPTOUCHION DU SIGNAL SONORE

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








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

3. DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

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

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

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

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

REMARQUES

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

Nombre	Langue	Unité de poids
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. Entrer ensuite le temps de cuisson. Appuyer deux fois sur power level pour 100 % de puissance.	
2. Entrer ensuite le temps de cuisson. Appuyer sur power level y appuyer sur 5 pour 50 % de puissance.	
3. Appuyer sur la touche START .	

REMARQUE

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

Réglage des temps de cuisson

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

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

Quick Start (démarrage rapide)

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

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

Marche à suivre	
Étape	Appuyer
Appuyer sur la touche 2.	

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

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

Timer on-off (Minuterie)

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

Marche à suivre

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

REMARQUE

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

Mode de démonstration

Pour lancer une démonstration, toucher dans l'ordre **set clock, 0**, et la commande **START** à maintenir pendant 3 secondes. *DEMO 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 (Aide)

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

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

Extérieur

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

Porte

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

Panneau tactile de commande

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

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

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

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

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

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

- | | | | |
|---|---|----------|----------|
| A | La lampe du four s'allume-t-elle? | OUI ____ | NON ____ |
| B | Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il?
(Placer la main au-dessus des événements d'aération à l'avant.) | OUI ____ | NON ____ |
| C | 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.

EW27MO55HS / EW30MO55HS

Tension d'alimentation :	UL estimation : Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement CSA estimation : Monophasé 117V, 60Hz, courant alternatif seulement
Alimentation requise :	UL estimation: 1,6 Kw, 13,7 A CSA estimation: 1 500 watts, 13,0 A
Puissance micro-ondes de sortie :*	900 watts
Fréquence :	2 450 MHz
Dimensions extérieures :	EW30MO55HS: 30 po (L) x 20-7/8 po (H) x 24-7/32 po (P) EW27MO55HS: 27 po (L) x 20-7/8 po (H) x 24-7/32 po (P)
Dimensions de la cavité :**	16-5/32 po (L) x 9-21/32 po (H) x 16-5/32 po (P)
Capacité du four :	1,5 pi ³
Poids :	EW27MO55HS: Environ 78,5 livres EW30MO55HS: Environ 81,5 livres

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

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

En conformité avec les normes établies par :

FCC - Federal Communications Commission.

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



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

Informations concernant la garantie du gros électroménager

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

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

LIMITATION DES GARANTIES IMPLICITES ; LIMITATION DES RECOURS

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

Si vous avez besoin de réparations

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

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

États-Unis d'Amérique

1-877-435-3287

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

Canada

1-800-265-8352

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

 **Electrolux**

