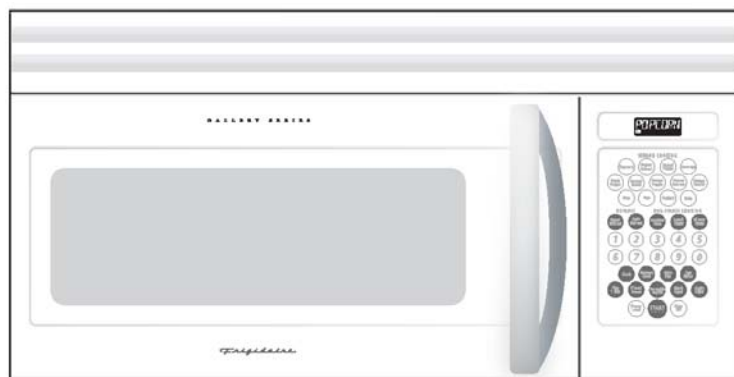











# Manuel d'utilisation et d'entretien

Four à micro-ondes  
monté au dessus  
d'une cuisinière

CGLMV169, GLMV169  
CPLMV169, PLMV169



Bienvenue et félicitation .....	2	
Importantes consignes de sécurité .....	2-7	
Nomenclature .....	8	
Avant l'usage .....	9	
Fonctionnement manuel .....	9	
Consignes d'utilisation .....	9-20	
Nettoyage et entretien .....	20-21	
Fiche technique .....	22	
Appel de service .....	22	
Garantie .....	23	

Visitez le site Web de Frigidaire à :  
<http://www.frigidaire.com>

## Bienvenue et félicitation

### Questions ?

**1-800-944-9044**

(États-Unis)

**1-800-668-4606**

(Canada)

Veillez joindre ici le reçu de vente pour référence future.

Nous vous félicitons pour votre achat d'un nouveau four à micro-ondes! Chez Electrolux Home Products, nous sommes très fiers de notre produit et notre engagement à vous fournir le meilleur service possible est total. Votre satisfaction est notre priorité.

Nous savons que vous apprécierez votre nouveau four à micro-ondes et nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous penserez à nous pour de futurs achats.

### VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Ce manuel d'utilisation et d'entretien décrit les instructions particulières d'utilisation de votre modèle. Utilisez votre four seulement selon les instructions de ce manuel. Ces instructions ne sont pas prévues pour couvrir toutes les situations et conditions possibles. Vous devez faire preuve de bon sens et de prudence dans l'installation, le fonctionnement et l'entretien de tout appareil.

**Veillez conserver les numéros de modèle et de série de votre four ci-dessous pour référence future.**

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_

### BESOIN D'AIDE?

Visitez le site Web de Frigidaire à : <http://www.frigidaire.com>

Avant de nous appeler pour une réparation, voici ce que vous pouvez faire pour nous aider à mieux vous servir.

#### **Lisez ce manuel.**

Il renferme les instructions pour vous aider à utiliser et à entretenir votre four à micro-ondes adéquatement.

**Si vous avez reçu un four à micro-ondes endommagé...** Communiquez immédiatement avec le vendeur (ou le fabricant) qui vous vous a vendu le four à micro-ondes.

#### **Épargnez du temps et de l'argent.**

Consulter la section intitulée « Avant d'appeler le dépanneur ». Cette section vous aide à résoudre des problèmes courants. Si vous avez besoin de service, vous pouvez relaxer en sachant que vous pouvez obtenir de l'aide par téléphone. Une liste de numéros sans frais de service à la clientèle se trouve au verso de ce manuel.

OU communiquez avec les services à la clientèle de Frigidaire au 1-800-944-9044, 24 sur 24, 7 jours sur 7.



## Importantes consignes de sécurité



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

**Pour votre sécurité, vous devez vous conformer à l'information de ce manuel pour minimiser les risques d'incendie et d'explosion et prévenir les dommages à la propriété, des blessures, ou la perte de vie.**

- **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.

# Importantes consignes de sécurité



## **AVERTISSEMENT**

Ce symbole vous alertera en cas de situations pouvant entraîner des blessures physiques, la mort ou des dommages à la propriété.

## **ATTENTION**

Ce symbole vous alertera en cas de situations pouvant entraîner des blessures physiques ou des dommages à la propriété.

## LIRE TOUS LES RENSEIGNEMENTS AVANT USAGE

### **AVERTISSEMENT**

Pour réduire le risque d'incendie, de brûlures, de choc électrique, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes quand vous utilisez votre appareil, suivez les **précautions** de base, **y compris les sections suivantes**.

- 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**, page 2.
- 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**», page 4.
- 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 réchauffage des aliments, non pour un usage industriel ou des travaux en 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, 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 couvrir ou bloquer aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas laisser ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'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 20.
- Pour réduire les risques d'incendie 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 et 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.
  - Faites attention lorsque vous mettez une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.
- Nettoyez fréquemment les ouvertures de ventilation et les filtres à graisse. Il ne faut pas laisser la graisse s'accumuler dans les ouvertures de ventilation, l'évent ou les filtres à graisse.



## Importantes consignes de sécurité

- Faites attention en nettoyant les fentes de volet et les filtres à graisse. Des agents de nettoyage corrosifs comme les nettoyeurs à four à base de soude peuvent endommager l'évent et les filtres à graisse.
- Quand vous flambez de la nourriture sous la hotte, démarrez le ventilateur.
- Cet appareil est prévu pour être utilisé au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique de 36 po (915 mm), ou moins, de large.

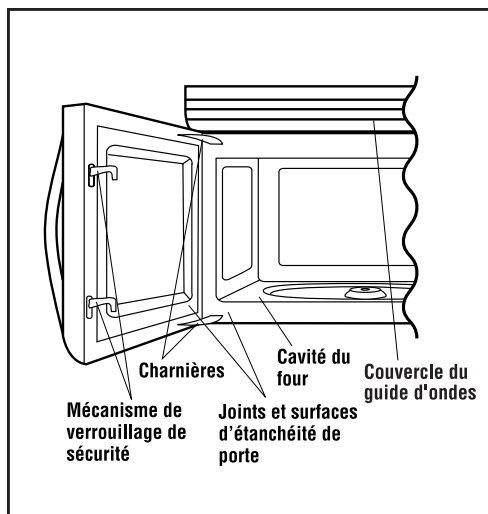
## CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

### DÉBALLAGE ET INSPECTION DU FOUR

Ouvrez le fond de la boîte, repliez les rabats de la boîte et renversez le four à micro-ondes pour qu'il repose sur la plaque de mousse plastique. Levez la boîte pour dégager le four à micro-ondes et enlevez tous les matériaux d'emballage, les instructions d'installation, le gabarit du mur, le gabarit du dessus, le filtre à charbon, le plateau tournant et le support du plateau tournant. **CONSERVEZ LA BOÎTE CAR ELLE PEUT RENDRE L'INSTALLATION PLUS FACILE.**

- S'il y en a une, enlevez l'étiquette des caractéristiques collée sur l'extérieur de la porte.
- **N'ENLEVEZ PAS LE GUIDE D'ONDES** qui est situé sur le plafond dans la cavité du four à micro-ondes. Vérifiez si les instructions d'installation, le gabarit de mur, le gabarit du dessus et le filtre à charbon qui est utilisé pour la recirculation, sont là. Lisez les feuillets joints et **CONSERVEZ** le manuel d'utilisation et d'entretien.

Vérifiez que le four n'a aucun dommage, comme une porte mal alignée ou pliée, un joint ou des surfaces d'étanchéité de porte endommagés, des charnières ou des mécanismes de verrouillage cassés ou lâches et des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommages quelconques, ne faites pas fonctionner le four et contactez votre détaillant ou un réparateur autorisé ELECTROLUX. Voir les instructions d'installation pour plus de détails.



### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

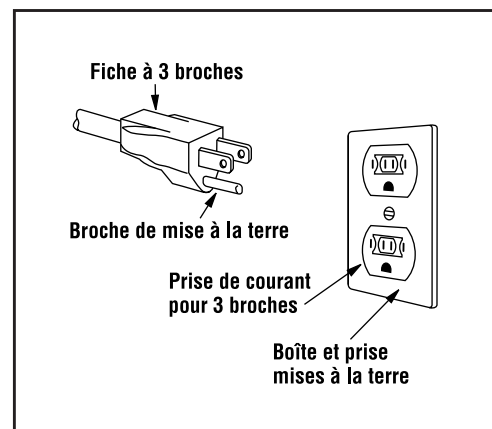
Vérifiez les instructions d'installation pour l'emplacement correct de l'alimentation électrique.

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 à micro-ondes est équipé d'une fiche de terre à trois broches. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. **IL NE FAUT EN AUCUN CAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE.**

### 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 répond pas aux normes.



### Interférence radio ou télévision

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.



## 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. Voir la page 18 pour des instructions complètes.

Veiller 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 n'est conçu que pour la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour faire sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance nominale de ce four est égale à 1 000 watts selon la méthode d'essai IEC. Vérifier la cuisson des aliments à l'expiration du temps minimum indiqué sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

## À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- 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 dégager de la fumée 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.

### Par exemple :

- 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.

## PRÉPARATION DE DIVERS ALIMENTS

- Ne faites pas éclater de pop-corn dans votre four à micro-ondes sauf dans un accessoire à micro-ondes spécial pour le pop-corn ou si vous utilisez du pop-corn étiqueté pour usage au four à micro-ondes.
- Certains produits comme les œufs entiers ou des contenants scellés —par exemple, des bocaux fermés— exploseront et ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes. Un tel usage du four à micro-ondes peut entraîner des blessures.
- Ne faites pas bouillir d'œufs au four à micro-ondes. Une pression s'établira dans le jaune d'œuf et le fera éclater, entraînant possiblement des blessures.
- Faire fonctionner le micro-onde sans nourriture pendant plus d'une minute peut entraîner des dommages au four à micro-ondes et allumer un incendie. Cela accroît la chaleur autour du magnétron et peut abrégier la vie du four à micro-ondes.
- Les aliments avec une « peau » extérieure entière, comme les pommes de terre, les hot-dogs, les saucisses, les tomates, les pommes, les foies de poulet et autres abats, et le jaune d'œuf doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper pendant la cuisson.
- Évitez de réchauffer des aliments pour bébé dans des bocaux de verre, même sans couvercle. Assurez-vous que les aliments pour bébés sont bien cuits. Remuez les aliments pour distribuer également la chaleur. Faites attention à ne pas faire bouillir le lait maternel ou de formule. Le contenant peut sembler plus froid qu'il ne l'est en réalité. Vérifiez toujours la température du lait avant de nourrir le bébé.
- Ébullition spontanée—Dans certaines circonstances, les liquides peuvent commencer à bouillir quand on les sort du four à micro-ondes ou un peu après. Pour empêcher les brûlures dues à des éclaboussures de liquide, nous recommandons ce qui suit : Avant de sortir un contenant du four à micro-ondes, laissez le contenant dans le four à micro-ondes pendant 30 à 40 secondes après avoir éteint le four à micro-ondes. Ne faites pas bouillir de liquides dans des contenants à goulot étroit, comme des bouteilles de boissons non-alcoolisées, les flacons de vin et spécialement les tasses à café à col étroit. Même si le contenant est ouvert, une vapeur excessive peut se former et entraîner des éclaboussures ou des débordements.
- Ne dégelez pas de boissons congelées dans des bouteilles à goulot étroit (en particulier des boissons gazeuses). Même si le contenant est ouvert, une pression peut se former. Cela peut entraîner l'explosion du contenant et possiblement des blessures.
- Des aliments chauds et la vapeur peuvent causer des brûlures. Soyez prudent quand vous ouvrez des contenants d'aliments chauds, y compris des sacs de pop-corn, des sacs de cuisson et des boîtes. Pour empêcher des blessures possibles, dirigez la vapeur loin des mains et du visage.



## Importantes consignes de sécurité

- Ne cuisez pas trop les pommes de terre. Elles peuvent se déshydrater et prendre en feu en causant des dommages à votre four à micro-ondes.
- Cuisez soigneusement la viande et le poulet—la viande au moins à une température INTERNE de 71 °C (160 °F), et le poulet au moins à une température INTERNE de 82 °C (180 °F). Cuire à ces températures protège généralement contre les maladies d'origine alimentaire.

### À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- On recommande les températures de cuisson suivantes.

---

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 (175 °F) - La viande brune de volaille.

---

Pour vérifier si 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 de minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Garder propre le couvercle du guide d'ondes. Les résidus d'aliments peuvent causer des étincelles ou s'enflammer.
- 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 ne devraient utiliser le four à micro-ondes que 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.

Comme avec n'importe quel appareil quand il est utilisé par des enfants, la surveillance étroite par un adulte est nécessaire.

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

Il faut enseigner les précautions 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.

### À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE 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 pas 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.

## Importantes consignes de sécurité



- 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.

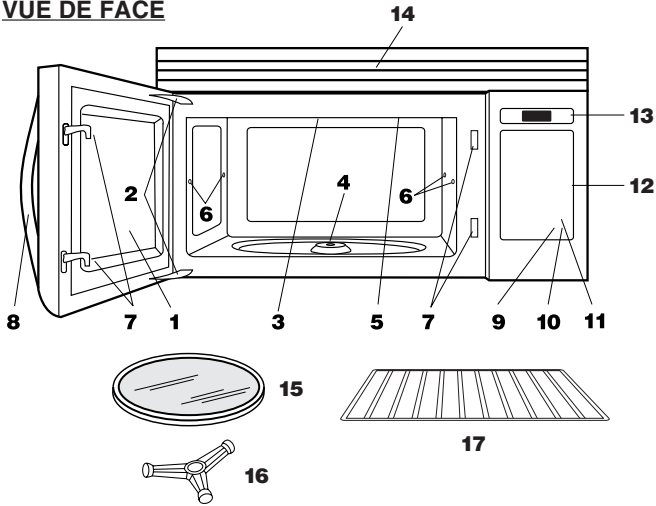
- Le papier d'aluminium doit être à au moins 2,5 cm des parois du four.

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.

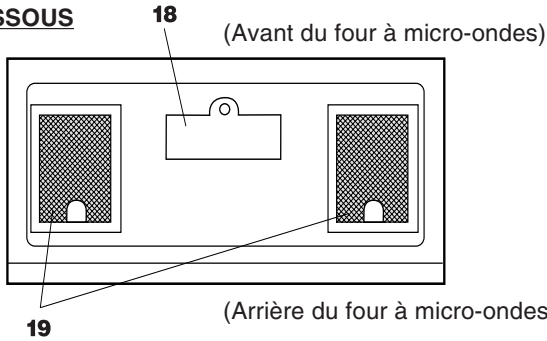
**ACCESSOIRES :** De nombreux accessoires pour four à micro-ondes sont offerts sur le marché. Évaluer soigneusement ses besoins avant d'en faire l'acquisition. Un thermomètre pour micro-ondes permettra de vérifier la cuisson et de s'assurer que les aliments sont cuits à point et à la bonne température.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

# Nomenclature

## VUE DE FACE



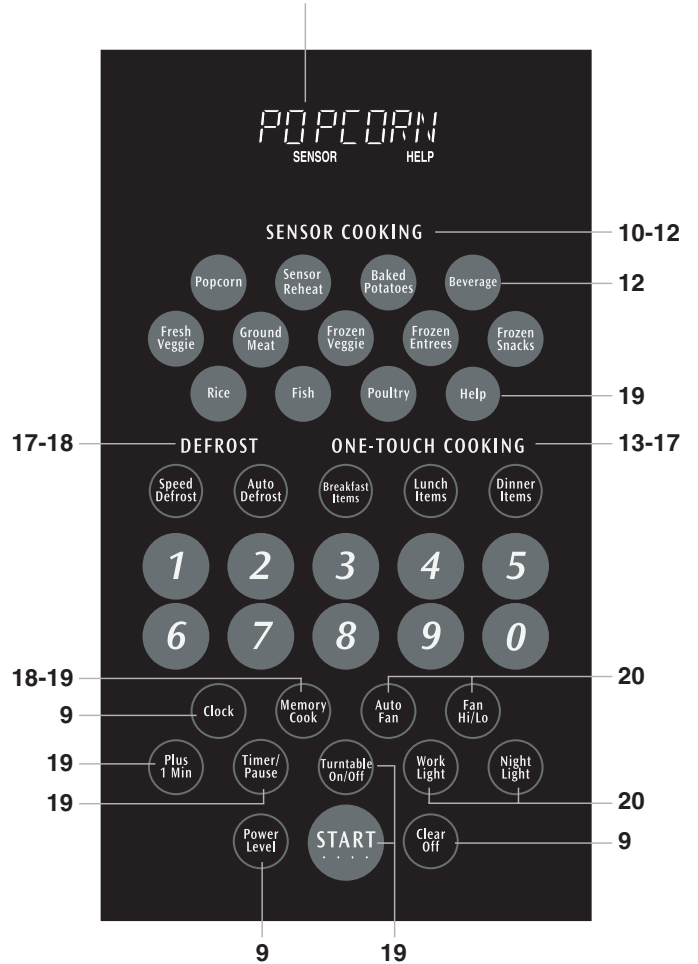
## VUE DE DESSOUS



- 1 Porte du four avec hublot transparent
- 2 Charnières de porte
- 3 Couvercle du guide d'ondes - NE PAS ENLEVER
- 4 Arbre du plateau tournant
- 5 Lumière du four  
Est allumée quand le four est en marche ou que la porte est ouverte
- 6 Supports de la grille
- 7 Mécanisme de fermeture de sécurité de la porte  
Le four ne fonctionnera que si la porte est bien fermée.
- 8 Poignée
- 9 Touche de lumière de travail  
Poussez sur la touche **Work Light** pour allumer et éteindre la lumière.
- 10 Touche de lumière de nuit  
Poussez sur la touche **Night Light** pour allumer et éteindre la lumière.
- 11 Touche Fan Hi/Lo  
Poussez sur la touche **Fan Hi/Lo** pour faire fonctionner le

- ventilateur. Poussez une deuxième fois pour qu'il fonctionne à faible vitesse. Poussez une troisième fois pour arrêter le ventilateur.
- 12 Panneau de contrôle par touches Auto -Touch
- 13 Affichage du temps : affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes
- 14 Événements de ventilation
- 15 Plateau tournant amovible  
Le plateau tournant tournera vers la gauche ou vers la droite. Ne l'enlevez que pour le nettoyer.
- 16 Support du plateau tournant  
D'abord, placez délicatement le support du plateau tournant sur l'arbre du plateau au centre du fond du four. Ensuite, fixez solidement le plateau tournant sur le support du plateau.
- 17 Grille pour cuisson ou réchauffage à 2 étages.
- 18 Couvercle de l'éclairage
- 19 Filtres à graisse

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 **Help** pour lire le conseil particulier qui peut vous servir.



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 l'usage



- Avant d'utiliser ce four, prendre la peine de lire intégralement ce mode d'emploi.
- Avant d'utiliser le four, procéder ainsi :
  1. Brancher la fiche du cordon d'alimentation. Fermer la porte. L'indication *WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK* s'affiche et clignote..
  2. Appuyer sur la touche **Clear/Off**. : 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).
  1. Appuyer sur la touche **Clock**.
  2. Écrivez le temps 1,2,3,0 et appuyer sur la touche **Clock** encore une fois.Cette horloge est conçue selon un cycle de 12 heures. En cas d'entrée d'une heure invalide, l'indication *ERROR* s'affiche.

Appuyer sur la touche **Clear/Off** et entrer l'heure correcte.

- Si l'alimentation électrique du four à micro-ondes est coupée, l'indication *WELCOME 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 **Clear/Off** et remettre l'horloge à l'heure.

**REMARQUE** : Le four peut être programmé avec la porte ouverte sauf pour **SENSOR COOKING**, **START** et **Plus 1 Min**.

## CLEAR/OFF (ANNULATION/ARRÊT)

Utiliser la touche **Clear/Off** pour :

1. Effacer une erreur durant la programmation.
2. Annuler le fonctionnement de la minuterie.
3. Arrêter le four temporairement durant la cuisson.
4. Afficher l'heure.
5. Annuler un programme durant la cuisson (appuyer deux fois).

# Fonctionnement manuel



## CUISSON PAR MICRO-ONDES

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 faire cuire pendant 5 minutes à 100 %.
  1. Préciser le temps de cuisson 5,0,0.
  2. Appuyer sur la touche **START**.

## RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

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

APPUYER SUR LA TOUCHE POWER LEVEL JUSQU'À CE QUE LE NIVEAU DE PUISSANCE DÉSIRÉ S'AFFICHE	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE LA PUISSANCE	NOMS DONNÉS AUX NIVEAUX DE PUISSANCE
POWER LEVEL x 1	100%	High (élevé)
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	Medium High
POWER LEVEL x 5	60%	(mi-élevé)
POWER LEVEL x 6	50%	Medium (moyen)
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Med Low/Defrost
POWER LEVEL x 9	20%	(mi-faible/décongélation)
POWER LEVEL x 10	10%	Low (faible)
POWER LEVEL x 11	0%	

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

1. Préciser la durée de décongélation 5,0,0.
2. Appuyer huit fois sur la touche **Power Level** ou la maintenir enfoncée jusqu'à ce le niveau de puissance désiré s'affiche.
3. Appuyer sur la touche **START**.

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

## DÉCONGÉLATION MANUELLE

Lorsque l'aliment à décongeler ne figure pas dans le tableau *SPEED DEFROST* ou *AUTO DEFROST CHART*, ou encore si la quantité est supérieure ou inférieure aux valeurs indiquées dans la colonne Quantité, la décongélation doit être effectuée manuellement.

Il est possible de décongeler n'importe quel aliment cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance de 30%. Se reporter à et suivre les 3 étapes faciles décrites sous Réglage du niveau de puissance. Évaluer le temps de décongélation et appuyer sur la touche **Power Level** huit fois pour obtenir un niveau de puissance de 30%.

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 4 minutes par livre. Par exemple, choisir 4 minutes pour décongeler une livre 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 précisé, utiliser le niveau de puissance 3 pendant des périodes d'une minute jusqu'à décongélation complète.

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



## Consignes d'utilisation

### Usages Spéciaux

#### SENSOR COOKING (CUISSON COMMANDÉE PAR CAPTEUR)

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.

#### Particularités de la cuisson commandée par capteur :

1. Après le branchement du four, attendre 2 minutes avant d'utiliser ce type de cuisson.
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. Toute sélection de cuisson commandée par capteur peut être programmée avec un réglage supérieur ou inférieur à la durée. Voir la page 19.
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 commandée par le capteur, le nom de l'aliment s'affiche. Ne pas ouvrir la porte du four, ni appuyer sur la touche **Clear/Off** 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 **Clear/Off** 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 **ERROR** 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 **Help** lorsque l'indicateur **HELP** est affiché.
10. Pour utiliser appuyer sur la touche dans les trois minutes après la cuisson, en fermant la porte, en appuyant sur la touche **Clear/Off** ou après la cuisson.

#### Manières de couvrir les aliments :

Certains aliments cuisent mieux lorsqu'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.

#### SENSOR REHEAT (RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR)

Il est possible de cuire bon nombre d'aliments simplement en appuyant sur une touche. Il n'est pas nécessaire de calculer le temps de cuisson ou la puissance.

- Supposons que l'on veuille réchauffer une boîte de chili.

1. Appuyer sur la touche **Sensor Reheat**. Lorsque le capteur perçoit les vapeurs émises par l'aliment, le temps de cuisson restant s'affiche.
2. Après la cuisson, suivre les instructions affichées.

**REMARQUE :** Les réglages de Turntable On/Off Sensor Reheat (marche/arrêt du plateau tournant réchauffage par capteur), Popcorn (maïs soufflé), Fresh Veggie (légumes frais) et Poultry (poulet) offrent deux choix. Suivre les instructions sur l'afficheur interactif pour choisir l'option désirée.

#### UTILISER LA GRILLE

La grille permet de faire cuire ou de réchauffer plusieurs aliments en même temps. Cependant, utilisez la fonction **TURNTABLE ON** (Plateau tournant en marche) et les caractéristiques automatiques afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson et de réchauffage.

Au moment d'utiliser la grille, réglez manuellement le temps de cuisson et le niveau de puissance. Prévoyez suffisamment d'espace autour et entre les plats. Surveillez de près l'évolution de la cuisson ou du réchauffage. Déplacez les aliments et faites-les passer de la grille au plateau tournant au moins une fois au cours de la période de cuisson ou de réchauffage. L'utilisation d'un niveau de puissance moins élevé favorisera l'uniformité de la cuisson ou du réchauffage.

#### À ÉVITER :

- Entreposage de la grille dans le four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Éclatement de maïs soufflé sur le plateau tournant pendant que la grille se trouve dans le four.
- Utilisation d'un plat brunisseur sur la grille.
- Utilisation de caractéristiques spéciales avec la grille. Les caractéristiques spéciales sont destinées aux aliments placés sur le plateau tournant.
- Cuisson directe sur la grille. Utilisez une batterie de cuisine conçue pour le four à micro-ondes.

# Consignes d'utilisation

## Usages Spéciaux



### TABLEAU SENSOR REHEAT (RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Sensor Reheat (Réchauffage par capteur): Plateau tournant en marche	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. Si ce n'est pas le cas, poursuivre le réchauffage en précisant la durée et le niveau de puissance. Après avoir remué les aliments, les couvrir à nouveau et les laisser reposer de 2 à 3 minutes.
Plateau tournant arrêté Qu'on peut remuer	13 x 9 x 2 po Cocotte en verre	Idéale pour réchauffer des plats en cocotte qu'on peut remuer comme le macaroni au fromage ou le ragoût. Couvrir avec un film plastique ventilé ou un papier ciré. Appuyer deux fois sur <b>Sensor Reheat</b> et au signal, remuer la casserole et faire tourner le plat. Appuyer sur <b>START</b> . À la fin, remuer et laisser reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes.
Qu'on ne peut pas remuer	13 x 9 x 2 po Cocotte en verre	Idéal pour réchauffer des plats en cocotte qu'on ne peut pas remuer comme la lasagne. Couvrir avec un film plastique ventilé ou un papier ciré. Appuyer trois fois sur <b>Sensor Reheat</b> et au signal, faire tourner le plat. appuyer sur <b>START</b> . À la fin, laisser reposer, couvert, pendant 10 à 15 minutes.

### AUTRES RÉGLAGES DE SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR)

SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR) calculera automatiquement la puissance micro-onde et le temps de cuisson pour les aliments énumérés dans le tableau suivant. Vous n'avez pas besoin d'entrer le poids ou la quantité de l'aliment.

- Supposons que vous vouliez cuire du broccoli frais.
1. Appuyer sur la touche **Fresh Veggies** une fois pour les légumes tendres.  
Quand le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant sera affiché.
  2. Après la cuisson, suivre les instructions affichées.

### TABLEAU SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Popcorn (Maïs soufflé)	1 sac 3,0 à 3,5 onces (taille courante) 1,5 à 1,75 onces (format snack)	N'utiliser que du maïs soufflé pour micro-ondes. Essayer plusieurs marques et choisir celle qui donne les meilleurs résultats. Appuyer sur la touche <b>Popcorn</b> une fois pour des sacs réguliers. Appuyer sur la touche <b>Popcorn</b> deux fois pour des sacs de collation. Ne pas tenter de souffler les grains qui n'ont pas éclaté.
Baked Potatoes (Pommes de terre au four)	1 à 6 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.
Fresh Veggies: (Légumes frais, tendres)		Laver les légumes, puis les placer dans un bol. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent tout juste d'être lavés. Couvrir avec le couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser une pellicule plastique pour obtenir des légumes tendres mais croustillants. Appuyer sur la touche <b>Fresh Veggies</b> une fois. Après la cuisson, remuer et, si possible, laisser reposer à couvert de 2 à 5 minutes.
	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 1,0 livre Zucchini 0,25 à 2,0 livres Pommes cuites 2 à 4 moyennes	
(Légumes frais, croquants)		Les placer dans un bol. Ajouter 1 à 4 c. à soupe d'eau. Couvrir avec le couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser une pellicule plastique pour obtenir des légumes tendres, mais croustillants. Appuyer sur la touche <b>Fresh Veggies</b> deux fois. Après la cuisson, remuer et, si possible, laisser reposer à couvert de 3 à 5 minutes.
	Carottes en tranches 0,25 à 1,5 livres Maïs en épi 2 à 4 Haricots verts 0,25 à 1,5 livres Courges, en dés 0,25 à 1,5 livres Coupées en moitié 1 à 2	
Frozen Entrees (Plats principaux congelés)	6 à 17 onces	Utiliser ce réglage pour réchauffer des plats surgelés de différentes marques. Il sera peut-être nécessaire de faire l'essai de plusieurs marques avant de trouver celle qu'on préfère. Retirer le plat de l'emballage extérieur et suivre les indications qui y sont données en ce qui concerne le recouvrement du plat. Après la cuisson, laisser reposer à couvert de 1 à 3 minutes.



## Consignes d'utilisation Usages Spéciaux

### TABLEAU SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR - SUITE)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Frozen Snacks (Collation congelées)	3 à 8 onces	Utiliser pour décongeler des pommes de terre frites, des bâtonnets au fromage, des hors-d'œuvre, etc. Retirer l'aliment de l'emballage extérieur. Suivre le mode d'emploi sur l'emballage pour la manière d'envelopper ou de couvrir. Il faut être prudent au moment de sortir l'aliment du four car il peut être très chaud.
Frozen Veggie (Légumes surgelés)	0,25 à 1,25 livres	Ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec le couvercle ou utiliser une pellicule plastique. Après la cuisson, remuer, et, si possible, laisser reposer à couvert pendant 3 minutes.
Ground Meat (Viande hachée)	0,25 à 2,0 livres	Utiliser ce réglage pour cuire des galettes de dinde ou de boeuf haché ou pour un mets en cocotte à ajouter à d'autres ingrédients. Placer les galettes sur un support allant au four à micro-ondes et couvrir de papier ciré. Placer la viande hachée dans un plat et couvrir de papier ciré ou de pellicule plastique. Lorsque le four s'arrête, retourner les galettes ou remuer la viande dans le plat pour briser les gros morceaux. Recouvrir et appuyer sur la touche <b>START</b> . Après la cuisson, laisser reposer à couvert de 2 à 3 minutes.
Rice (Riz)	0,5 à 2,0 tasses	Placer le riz dans un bol profond et ajouter une quantité double d'eau. Mettre le couvercle ou couvrir d'une pellicule plastique. Après la cuisson, remuer, couvrir et laisser reposer pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé.
Poultry : Boneless (Volaille désossée)	0,5 à 2,0 livres	Utiliser une poitrine de poulet ou de dinde désossée. Couvrir d'une pellicule plastique percée. Appuyer sur la touche <b>Poultry</b> . Lorsque le four s'arrête, changer la position des aliments. Couvrir de nouveau et appuyer sur la touche <b>START</b> . Après la cuisson, laisser reposer à couvert pendant 3 à 5 minutes. La température de la volaille devrait être de 70 °C (160 °F).
Bone-in (Avec os)	0,5 à 3,0 livres	Disposer les pièces en orientant la partie la plus épaisse vers l'extérieur d'un plat en verre ou d'un plat allant au four à micro-ondes. Couvrir d'une pellicule plastique percée. Appuyer sur la touche <b>Poultry</b> deux fois. Après la cuisson, laisser reposer à couvert pendant 3 à 5 minutes. La température de la volaille foncée devrait être de 82 °C (180 °F) et de 77 °C (170 °F) pour la viande blanche.
Fish (Poisson)	0,25 à 2,0 livres	Disposer en anneau autour d'un plat en verre peu profond (rouler le filet en mettant les bords en-dessous). Couvrir de pellicule plastique. Après la cuisson, laisser reposer à couvert pendant 3 minutes.

### BEVERAGE (BOISSON)

La fonction Beverage permet de réchauffer le café ou le thé ou de faire du café ou du thé instantané.

• Par exemple, pour réchauffer 2 tasses de café.

1. Appuyer sur la touche **Beverage**.
2. Appuyer sur la touche **Beverage** une fois de plus et touchez alors la garniture du numéro 1 deux fois pour 2 tasses.
3. Appuyer sur la touche **START**.

Après la cuisson, suivre les instructions affichées.

### REMARQUES:

1. La durée de cuisson commandée par Beverage Center peut être modifiée. Se reporter à la page 19.
2. Pour obtenir des conseils, appuyer sur la touche **Help** lorsque l'indicateur HELP est affiché.
3. Si on tente de préciser un poids supérieur ou inférieur aux limites permises, un message d'erreur s'affiche.  
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.

### TABLEAU BEVERAGE (BOISSON)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Faire du café/thé	1 à 4 tasses	Utiliser ce réglage pour chauffer de L'EAU DU ROBINET à une température approchant le point d'ébullition pour faire du café ou du thé instantané. Appuyer sur la touche 1 pour une augmentation de 1 tasse par pression. Bien remuer le liquide avant et après le réchauffage pour éviter une «éruption».
Réchauffage	0,5 à 2,0 tasses	Ce réglage convient pour réchauffer une boisson qui s'est refroidie. Appuyer sur la touche 2 pour une augmentation d'une demi-tasse par pression. Remuer après le réchauffage.

# Consignes d'utilisation

## Usages Spéciaux



### ONE-TOUCH COOKING (CUISSON À UNE TOUCHE)

Votre four à micro-ondes a 3 touches pratiques pour vous aider à préparer les repas. On se sert du capteur pour certains mets du déjeuner et du dîner. Voir les renseignements sur la cuisson commandée par capteur, à la page 9. Lorsque la préparation ne requiert pas le capteur, suivre les instructions affichées pour entrer les quantités.

#### Breakfast Items (Mets du déjeuner)

Breakfast Items sert à la préparation des mets populaires du déjeuner.

- Supposons que vous vouliez utiliser Breakfast Items pour faire cuire 2 portions de céréale chaude.

1. Appuyer sur la touche **Breakfast Items**.
2. Appuyer sur la touche **Breakfast Items** trois autres fois pour choisir la céréale chaude. Si vous voulez faire cuire 2 portions, appuyer sur la touche 2.
3. Appuyer sur la touche **START**.

Après la cuisson, suivre les instructions affichées.

#### REMARQUES :

1. Le réglage pour réchauffer des petits pains/muffins propose deux options. Suivre les instructions affichées pour sélectionner l'option désirée.
2. Breakfast Items peut être programmé grâce aux options More et Less permettant de régler le temps de cuisson. Voir la page 19.
3. Un indice de cuisson est disponible pour chaque aliment. Pour l'obtenir, appuyer sur la touche **Help** pendant que l'indicateur HELP est affiché.
4. Si vous tentez d'entrer une quantité d'aliments supérieure ou inférieure à la limite permise, un message d'erreur est affiché. Une quantité supérieure ou inférieure à la quantité indiquée au tableau devrait être cuite en suivant les directives de tout livre de recettes pour four à micro-ondes.
5. Le résultat final de cuisson variera selon l'état des aliments (par exemple, la température initiale, la forme, la qualité et le fait que les aliments soient couverts ou non). Contrôler la température des aliments après la cuisson. Pour ajouter du temps de cuisson, procéder manuellement.

### TABLEAU BREAKFAST ITEMS (METS DU DÉJEUNER)

\* Il n'est pas nécessaire d'entrer la quantité.

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Œufs brouillés	1 à 9 œufs	Pour chaque œuf, ajouter 1 cuillerée à thé de beurre ou de margarine et 1 cuillerée à soupe de lait. Déposer le beurre ou la margarine dans une assiette, une tasse à mesurer ou un plat assez grand pour permettre aux œufs de prendre de l'expansion. Mélanger les œufs et le lait. Verser cette préparation sur le beurre ou la margarine. Enfournier et programmer le four. Lorsque le four émettra un signal sonore, remuer la préparation de sorte que la partie cuite se retrouve au centre du plat et la partie non cuite, dans le pourtour du plat. Après la cuisson, remuer, couvrir et laisser reposer jusqu'à ce que la préparation soit prête. Il est à noter que les œufs ne seront pas assez cuits à la sortie du four.
2. Bacon*	2 à 6 morceaux	Déposer le bacon dans une assiette en carton recouverte d'un essuie-tout. Le bacon ne devrait pas dépasser le rebord de l'assiette. À la sortie du four, laisser reposer quelques minutes afin de permettre la fin de la cuisson.
3. Céréales chaudes	1 à 6 portions	Sélectionner votre variété préférée de céréales, en sachets individuels ou en vrac : farine d'avoine, son d'avoine, semoule, farina ou froment. Suivre les directives de l'emballage afin d'utiliser la bonne quantité d'eau ou de lait. Couvrir d'un autre essuie-tout. Suivre les directives de l'emballage afin d'utiliser la bonne quantité d'eau ou de lait. Pour éviter tout débordement, il est très important de choisir un grand contenant car les céréales cuites au four à micro-ondes bouillent fortement. À l'arrêt du four, remuer puis appuyer sur la touche <b>START</b> . Après la cuisson, remuer, couvrir et laisser reposer 2 minutes.
4. Petits pains/muffins		Utiliser cette touche pour réchauffer des petits pains, des muffins, des biscuits, des bagels, etc. Un gros aliment doit être considéré comme étant égal à 2 ou 3 aliments de taille normale. Déposer dans une assiette et couvrir d'un essuie-tout.
Frais	1 à 8 morceaux	Pour chauffer des petits pains et des muffins frais, appuyer 5 fois sur <b>Breakfast Items</b> et appuyer sur la touche 1. Entrer ensuite la quantité désirée et appuyer sur <b>START</b> . Pour des petits pains et des muffins réfrigérés, il peut être nécessaire de doubler la quantité pour que la portion soit à la température appropriée. Par exemple, entrer la quantité 2 pour 1 petit pain réfrigéré.
Congelés	1 à 8 morceaux	Pour chauffer des petits pains et des muffins congelés, appuyer 5 fois sur <b>Breakfast Items</b> et appuyer sur la touche 2. Entrer ensuite la quantité désirée et appuyer sur <b>START</b> .
5. Aliments congelés pour petit déjeuner*	1 (3 à 6 onces)	Ce réglage est utile pour cuire des petits déjeuners, des crêpes, des gaufres ou des burritos congelés, etc. Suivre les directives du fabricant quant à la cuisson au four à micro-ondes. Après la cuisson, laisser reposer 1 à 2 minutes.



## Consignes d'utilisation Usages Spéciaux

### Lunch Items (Mets du dîner)

Lunch Items sert à cuire ou à chauffer les aliments qui prennent peu de temps!

- Supposons que vous vouliez employer des Lunch Items pour chauffer 2 tasses de soupe.

1. Appuyer sur la touche **Lunch Items**.
2. Appuyer sur la touche **Lunch Items** trois autres fois pour choisir la soupe.
3. Appuyer sur la touche **START**.

Après la cuisson, suivre les instructions affichées.

#### REMARQUES :

1. Lunch Items peut être programmé grâce aux options More et Less permettant de régler le temps de cuisson. Voir la page 19.

2. Un indice de cuisson est disponible pour chaque aliment. Pour l'obtenir, appuyer sur la touche **Help** pendant que l'indicateur HELP est affiché.
3. Une quantité supérieure ou inférieure à la quantité indiquée au tableau devrait être cuite en suivant les directives de tout livre de recettes pour four à micro-ondes.
4. Le résultat final de cuisson variera selon l'état des aliments (par exemple, la température initiale, la forme, la qualité et le fait que les aliments soient couverts ou non). Contrôler la température des aliments après la cuisson. Pour ajouter du temps de cuisson, procéder manuellement.

### TABLEAU LUNCH ITEMS (METS DU DÎNER)

Il n'est pas nécessaire d'entrer la quantité.

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Repas dans une tasse	1 tasse	Ce réglage est idéal pour réchauffer des repas individuels offerts dans de petits emballages (habituellement de 6 à 8 oz) allant au four à micro-ondes. Retirer la pellicule métallique intérieure et déposer le couvercle sur le contenant allant au four à micro-ondes. Après la cuisson, remuer les aliments et laisser reposer 1 ou 2 minutes.
2. Saucisse et petit pain (Hot dogs)	1 à 4	Déposer la saucisse dans un pain à hot-dog. Emballer chaque hot-dog dans un essuie-tout ou une serviette de table.
3. Soupe	1 à 6 tasses	Verser la soupe dans un bol ou un plat. Mettre un couvercle ou couvrir d'une pellicule plastique. Après la cuisson, remuer, couvrir à nouveau et laisser reposer 1 à 3 minutes.
4. Pizza pour micro-ondes	1 (6 à 8 onces)	Utiliser ce réglage pour faire cuire les pizzas surgelées au micro-ondes. Retirer la pizza de son emballage et la débarrasser. Suivre les directives quant à l'utilisation de l'emballage ou d'un plateau d'argent pour mets croustillants.
5. Sandwichs congelés	1 (3 à 6 onces)	Utiliser ce réglage pour réchauffer les sandwichs congelés au micro-ondes. Retirer le sandwich de son emballage et suivre les directives quant à l'enfournement.

# Consignes d'utilisation

## Usages Spéciaux



### Dinner Items (Mets de souper)

Dinner Items fera cuire n'importe lequel de ces plats énumérés dans le tableau en suivant simplement les

directives sur l'afficheur interactif. Il y a 2 recettes dans chaque section. En choisir une, choisir les ingrédients et suivre les instructions.

- Supposons que vous vouliez utiliser Dinner Items pour faire cuire des pochettes épicées de Couscous dans le plat de boeuf haché.

1. Appuyer sur la touche **Dinner Items**.

2. Appuyer sur la touche **Dinner Items** une autre fois pour choisir le boeuf haché.

3. Appuyer sur la touche **START**.

#### REMARQUES :

1. Dinner Items peut être programmé grâce aux options More et Less permettant de régler le temps de cuisson. Voir la page 19.
2. Un indice de cuisson est disponible pour chaque aliment. Pour l'obtenir, appuyer sur la touche **Help** pendant que l'indicateur HELP est affiché.

## RECETTES DE DINNERS ITEMS (La recette donne 6 portions)

### 1. PLAT DE BŒUF HACHÉ

#### Pochettes de couscous épicé

Dans une cocotte de 3,5 l, mettre

- 1 lb 1/4 (565 grammes) de bœuf haché maigre (maigre à 85 % ou plus)
- 1 boîte de 14,5 onces (406 g) de tomates en dé
- 1 boîte de 8 onces (225g) de sauce tomate
- 1 tasse (0,236 l) d'eau
- 1 gros oignon, tranché
- 1/4 de tasse de poivron vert tranché
- 3/4 de tasse de couscous
- 1 gousse d'ail, émincé
- 1,5 cuillère à table de poudre de chili
- 1 cuillère à thé de cumin moulu
- 1 cuillère à thé de feuilles origan séché

Bien remuer et couvrir. Appuyer sur **Dinner Items** 2 fois et appuyer sur **START**.

À pause, bien remuer et ajouter :

- 1 tasse de raisins

Recouvrir. Appuyer sur **START**.

Servir dans des pains pita.

#### Paté chinois rapide

Mélanger ce qui suit et l'étaler également dans une cocotte rectangulaire de 11 po x 7 po. (280 mm x178 mm)

- 1 lb 1/2 (680 g) de bœuf haché maigre (maigre à 85 % ou plus)
- 1 tasse de chapelure de pain sec
- 1/2 tasse de ketchup
- 1 oignon émincé
- 1 œuf

Appuyer sur **Dinner Items** 2 fois et appuyer sur **START**.

À pause, recouvrir le mélange de bœuf de ;

- 2 tasses de pois et de carottes congelés

Recouvrir les pois et les carottes de :

- 4 tasses de purée de pommes de terre (fraîchement préparée ou reconstituée)

Appuyer sur **START**.

Servir avec (en boîte ou de préparation).

### 2. PLATS AU POULET

#### Riz jaune au poulet

Dans une cocotte de 3,5 l, mettre :

- 1 paquet de 5 à 8 onces (140 à 225g) de riz jaune mélangé à un sachet de saveur
- 2 tasses de bouillon de poulet

Bien remuer et couvrir. Appuyer sur **Dinner Items** 3 fois et appuyer sur **START**.

À pause, bien remuer et ajouter :

- 1 tasse de pois congelés
- 1 poivron rouge, en tranches
- 1 lb 1/4 (565 g) de côtelettes de poulet désossé, coupées en fines lamelles

Recouvrir. Appuyer sur **START**.

À la fin, garnir de persil

#### Poulet farci aux fruits

Dans une cocotte de 3,5 l, mettre :

- 1 paquet de 6 onces (170 g) de pain de maïs ou un mélange de farce au raisin ou aux pommes avec un sachet de saveur
- 1 tasse de jus de pomme
- 1 tasse 1/2 de bouillon de poulet
- 3 cuillères à table de beurre, coupé en dés
- 2 pommes pelées, épépinées, coupées en dés
- 1/3 de tasse de raisins

Bien remuer et couvrir. Appuyer sur **Dinner Items** 3 fois et appuyer sur **START**.

À pause, bien remuer et ajouter :

- 3 tasses de haricots à parchemin coupés en morceaux de 1 po (25 mm)
- 1 lb 1/4 (565 g) de côtelettes de poulet désossé, coupées en fines lamelles

Recouvrir. Appuyer sur **START**.

À la fin, garnir d'amandes tranchées rôties.



## Consignes d'utilisation

### Usages Spéciaux

#### 3. PLATS DE BŒUF OU DE PORC

##### Porc à la sauce aigre-douce avec riz

Dans une cocotte de 3,5 l, mettre :

- 1 tasse de riz
- 2 tasses de jus d'ananas
- 1/4 de tasse de sauce abricot/pêche, de sauce aigre-douce ou de sauce au canard
- 2 cuillérées à table de sauce soja
- 1 cuillérée à table de gingembre émincé

Bien remuer et couvrir. Appuyer sur **Dinner Items** 4 fois et appuyer sur **START**.

À pause, bien remuer et ajouter :

- 1/4 de tasse de miel
- 1 lb 1/4 (565 g) de longe de porc, maigre, désossée, coupée en fines lamelles
- 1 boîte de 20 onces (560 g) de cubes d'ananas, égouttés
- 3 tasses de légumes frais ou congelés à faire sauter (mange-tout, châtaignes d'eau, carottes, poivrons, etc.)

Recouvrir. Appuyer sur **START**.

À la fin, garnir d'amandes rôties.

##### Bœuf au brocoli et au riz

Dans une cocotte de 3,5 l, mettre :

- 1 tasse de riz blanc
- 3 cuillérées à soupe de sauce Teriyaki
- 1 cuillérée à soupe de sauce Hoisin
- 2 tasses 1/2 de bouillon de bœuf

Bien remuer et couvrir. Appuyer sur **Dinner Items** 4 fois et appuyer sur **START**.

À pause, bien remuer et ajouter :

- 1 lb 1/4 (656 g) de ronde première de bœuf tranché fin à contre-fil (épaisseur 1/4 po [5 mm])
- 4 échalotes tranchées
- 4 tasses de pomme de brocoli
- 1 gros oignon tranché très finement

Recouvrir. appuyer sur **START**.

#### 4. Plats de fruits de mer

##### Pâtes crémeuses aux fruits de mer

Dans une cocotte de 3,5 l, mettre :

- 8 - 9 onces (225 à 250 g) de tortellini frais
- 2 tasses (0,472 l) d'eau

Bien remuer et couvrir. Appuyer sur **Dinner Items** 5 fois et appuyer sur **START**.

À pause, bien remuer et ajouter :

- 1 bocal (17 onces) de sauce crémeuse Alfredo ou
- 1 tasse et 3/4 de sauce blanche au fromage, médium
- 1 lb 1/4 565 g (565 g) de mélange de fruits de mer crus, frais ou décongelés (crevettes, pétoncles de baie, chair de crabe)
- 3 tasses de légumes frais mélangés (champignons tranchés, carottes en fine julienne, haricots verts)

Recouvrir. Appuyer sur **START**.

À la fin, garnir avec :

- 1/3 de tasse de fromage Parmesan râpé

##### Fusili à la grecque avec aubergine et crevettes

Dans une cocotte de 3,5 l, mettre :

- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 gros oignon, tranché finement
- 1 bocal (28 onces) de sauce marinara
- 1 tasse d'eau ou de vin blanc sec
- 2 tasses (6 onces) de pâtes tricolores
- 1 aubergine médium (environ 1 lb), pelée et coupée en gros dés

Bien remuer et couvrir. Appuyer sur **Dinner Items** 5 fois et appuyer sur **START**.

À pause, bien remuer et ajouter :

- 1 tasse 1/4 de crevettes crues (fraîches ou décongelées), décortiquées et nettoyées

Recouvrir. Appuyer sur **START**.

À la fin, garnir avec :

- 3/4 à 1 de tasse de fromage feta en grains

#### 5. PLATS VÉGÉTARIENS

##### Jardin au gratin

Dans une cocotte de 3,5 l, mettre :

- 1,50 lb de pommes de terre au four, coupées en huit, tranchées finement.
- 1 boîte (406 g [14,4 oz]) de tomates en dé
- 1 cuillérée à soupe d'ail émincé
- 1 cuillérée à thé de feuille de thym

Bien remuer et couvrir. Appuyer sur **Dinner Items** 6 fois et appuyer sur **START**.

À pause, bien remuer et ajouter :

- 1 sac (16 onces) de mélange à sauter de poivrons congelés ou
- 4 tasses de poivrons frais finement tranchés et oignons
- 3 tasses de courge d'été finement tranchée ou de mélange de brocoli, de chou-fleur et de courge

Recouvrir. Appuyer sur **START**.

À la fin, remuer le tout et garnir avec :

- 6 onces de filaments de fromage Cheddar

##### Pâtes en langue d'oiseau avec tomates séchées au soleil et artichauts

Dans une cocotte de 3,5 l, mettre :

- 1 tasse de pâtes en langue d'oiseau ou autres pâtes fines
- 3 tasses 1/2 de bouillon de légumes ou de poulet
- 1/4 de tasse de pesto (frais ou reconstitué)
- 1/2 tasse de petits morceaux de tomates séchées
- 1 cuillérée à soupe d'ail émincé
- 1 cuillérée à table d'assaisonnement italien

Bien remuer et couvrir. Appuyer sur **Dinner Items** 6 fois et appuyer sur **START**.

À pause, bien remuer et ajouter :

- 3 tasses de poivrons vert, rouge, orange ou jaune hachés
- 1 oignon, tranché finement
- 1 boîte (14 onces) de cœurs d'artichaut égouttés, en quartier
- 1 boîte (3 onces) d'olives mures dénoyautées, égouttées et en moitié

Recouvrir. Appuyer sur **START**.

À la fin, remuer et garnir au-dessus de :

- 1/2 de tasse de fromage Parmesan fraîchement râpé
- 1/4 de tasse de pignons



# Consignes d'utilisation

## Usages Spéciaux



### DEFROST (DÉCONGÉLATION)

#### Speed Defrost (Décongélation rapide)

Speed Defrost décongèle rapidement les aliments et les poids déterminés qui figurent dans le tableau SPEED DEFROST ci-dessous.

- Supposons que vous vouliez décongeler 1 livre de volaille désossée.
1. Appuyer sur la touche **Speed Defrost** une fois.
  2. Appuyer sur la touche **Speed Defrost** deux autres fois pour choisir la volaille désossée.
  3. Appuyer sur la touche **START**.

Le four s'arrêtera pour vous puissiez vérifier les aliments. Re tourner les aliments et séparer en morceaux.

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

À la fin de la décongélation, laisser reposer pendant 3 à 5 minutes.

#### REMARQUES :

1. Pour décongeler des aliments dont le poids est inférieur ou supérieur à ceux indiqués au tableau de décongélation, voir en page 8 la Décongélation manuelle.
2. Speed Defrost peut être programmé grâce aux options More et Less permettant de régler le temps de cuisson. Voir la page 19.
3. Un indice de cuisson est disponible pour chaque aliment. Pour l'obtenir, appuyer sur la touche **Help** pendant que l'indicateur HELP est affiché.

### TABLEAU SPEED DEFROST

Il n'est pas nécessaire d'entrer la quantité.

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Viande hachée	1,0 livre	À la pause, retourner la viande, retirer toute partie décongelée et couper le reste en morceaux. Après la cuisson, couvrir et laisser reposer 3 à 5 minutes.
2. Poulet désossé	1,0 livre	À la pause, retourner le poulet et le séparer en morceaux. Après la cuisson, couvrir et laisser reposer 3 à 5 minutes.
3. Poulet avec os	2,0 livres	À la pause, retourner les aliments et séparer en morceaux. Après la cuisson, couvrir et laisser reposer 3 à 5 minutes.

**REMARQUE :** Speed Defrost permet de décongeler juste assez pour que les aliments puissent être utiliser dans les recettes. Il pourra rester quelques cristaux de glace.

#### Auto Defrost (Décongélation automatique)

Auto Defrost décongèle automatiquement tous les aliments indiqués au TABLEAU AUTO DEFROST ci-dessous.

- Supposons que vous vouliez décongeler un steak de 2 livres à l'aide de Auto Defrost.
1. Appuyer sur la touche **Auto Defrost**.
  2. Appuyer sur la touche **Auto Defrost** deux fois supplémentaires de choisir le steak.
  3. Entrez le poids 2,0 pour 2 lb (906 g) de steak.
  4. Appuyer sur la touche **START**.

Le four s'arrêtera pour vous puissiez vérifier les aliments. Re tourner l'aliment et couvrir les bords .

5. 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**.

6. 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, laisser reposer à couvert.

#### REMARQUES :

1. Pour décongeler des aliments dont le poids est inférieur ou supérieur à ceux indiqués au tableau de décongélation, voir en page 8 la Décongélation manuelle.
2. Auto Defrost peut être programmé grâce aux options More et Less permettant de régler le temps de cuisson. Voir la page 19.
3. Un indice de cuisson est disponible pour chaque aliment. Pour l'obtenir, appuyer sur la touche **Help** pendant que l'indicateur HELP est affiché.
4. Si vous tentez d'entrer une quantité d'aliments supérieure ou inférieure à la limite permise, un message d'erreur est affiché.

### TABLEAU AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Viande hachée	0,5 à 3,0 livres	Retirer les parties décongelées après chaque étape. À la fin de la décongélation, laisser reposer 5 à 10 minutes à couvert.
2. Biftecks, côtelettes ou 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 10 à 20 minutes à couvert.



## Consignes d'utilisation Usages Spéciaux

### TABLEAU AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE - SUITE)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
3. Poulet avec os	0,5 à 3,0 livres	Après chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition et, si des morceaux sont chauds ou décongelés, les retirer. À la fin de la décongélation, laisser reposer 10 à 20 minutes à couvert.
4. Rôti	2,0 à 4,0 livres	Mettre à dégeler les parties grasses en dessous. Après chaque étape de décongélation, retourner et protéger les parties chaudes au moyen de bandes de papier d'aluminium. À la fin de la décongélation, laisser reposer 30 à 60 minutes à couvert.
5. Casserole	2 à 6 tasses	Si possible, remuer lorsque le four émet un signal sonore. À la fin de la décongélation, remuer soigneusement et laisser reposer 5 à 10 minutes à couvert.
6. Soupe	1 à 6 tasses	Si possible, remuer lorsque le four émet un signal sonore. À la fin de la décongélation, remuer soigneusement et laisser reposer 5 à 10 minutes à couvert.



## Consignes d'utilisation Autres Fonctions

### HELP (AIDE)

La touche Help facilite l'emploi du four en permettant l'affichage d'instructions pour 4 fonctions.

#### 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 le réglage, appuyer sur la touche **Help**, le chiffre 1 et la touche **START**. Si on appuie sur une touche, l'affichage indique *CHILD LOCK ON*.

Pour annuler, appuyer sur **Help** et **Clear/Off**.

#### 2. Suppression du signal sonore

Si on désire que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, appuyer sur la touche **Help**, la touche 2 et la touche **Clear/Off**.

Pour rétablir l'émission du signal sonore, appuyer sur la touche **Help**, 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.

1. Appuyer sur la touche **Help**.
2. Appuyer sur le chiffre 3.
3. Entrez les chiffres 4,3,0 pour le démarrage.
4. Appuyer sur la touche **Clock**.
5. Entrez le programme de cuisson en appuyant sur 2,0,0,0 et sur la touche **Power Level** 6 fois.
6. Appuyer sur la touche **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 suffit de nouveau 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. Pour connaître l'heure, appuyer sur la touche **Clock**. L'heure est affichée aussi longtemps que l'on maintient la pression d'un doigt sur cette touche.

#### 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 **Help** 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**.

Appuyer une fois sur 4 pour anglais/lb

Appuyer deux fois sur 4 pour anglais/kg

Appuyer trois fois sur 4 pour espagnol/lb

Appuyer quatre fois sur 4 pour espagnol/kg

### MEMORY COOK (CUISSON PRÉPROGRAMMÉE)

#### Régler la cuisson préprogrammée

La cuisson préprogrammée vous permet de conserver un ensemble de directives de cuisson en mémoire pour rappel rapide.

- Supposons que vous vouliez programmer les directives de votre mode de cuisson favori pour les nachos dans la fonction Cuisson préprogrammée, soit 1 minute et 45 secondes à 70 % de puissance.

1. Appuyer sur la touche **Memory Cook**.
2. Appuyer sur la touche **Memory Cook** encore une fois pour entrer le temps de cuisson.
3. Indiquer le temps de cuisson 1,4,5.
4. Appuyer sur la touche **Power Level** 4 fois pour la puissance de 70 %.

# Consignes d'utilisation

## Autres Fonctions



5. Appuyer sur la touche **Memory Cook**.

**REMARQUE :** Il faut appuyer deux fois sur la touche **Memory Cook** pour entrer le nouveau programme. On ne peut pas utiliser la cuisson préprogrammée si le plateau tournant est à l'arrêt.

### Utiliser la cuisson préprogrammée

• Supposons que vous vouliez faire cuire des nachos à partir de la cuisson préprogrammée.

1. Appuyer sur la touche **Memory Cook**.
2. Appuyer sur la touche **START**.

### 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 rosbif pendant 5 minutes à 100 % puis pendant 30 minutes à 50 %.

1. Tout d'abord, entrer le temps de cuisson. Puis appuyer sur la touche **Power Level** pour choisir le niveau 100 %.
2. Entrer ensuite la durée de la seconde séquence. Appuyer six fois sur la touche **Power Level** pour choisir le niveau 50%.
3. Appuyer sur la touche **START**.

#### REMARQUES :

1. **HIGH** sera affiché si on appuie sur la touche **Power Level**.
2. 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**.

### PLUS 1 MIN (PLUS 1 MM)

La touche **Plus 1 Min** permet de commander une cuisson d'une durée d'une minute au niveau 100 %. Au cours du fonctionnement manuel, il est possible d'augmenter la durée de cuisson par incrément de 1 minute en appuyant sur cette touche autant de fois qu'il est nécessaire.

#### REMARQUES :

1. Pour utiliser **Plus 1 Min**, appuyez sur la touche dans les trois minutes après la cuisson, en fermant la porte, en appuyant sur la touche **Clear/Off** ou après la cuisson.
2. La touche **Plus 1 Min** ne peut pas être utilisée avec les **SENSOR COOKING**, **DEFROST** ou **ONE-TOUCH COOKING**.

### MODE DE DÉMONSTRATION

La démonstration du fonctionnement du four s'obtient en appuyant sur la touche **Clock**, la touche 0 et la touche **START** pendant 3 secondes. **DEMO ON** s'affiche. Les différents modes de cuisson et les particularités du four peuvent alors être étudiés sans qu'aucune puissance ne soit utilisée. Par exemple, en appuyant sur **Clear/Off** et **Plus 1 Min**, on affiche **1.00** et on provoque un compte à rebours rapide jusqu'à **END**.

Pour annuler, appuyer sur la touche **Clock**, puis sur le chiffre 0 et **Clear/Off**. Si cela est plus facile, débrancher le four et le rebrancher.

### RÉGLAGE DES TEMPS DE CUISSON

Si vous trouvez que vous préférez des réglages de **SENSOR COOKING** ou de **ONE-TOUCH COOKING** avec un peu **plus** de

cuisson, appuyez une fois sur la touche **Power Level** après avoir appuyé sur les touches de votre choix et appuyez sur la touche **START**. Pour un peu **moins** de cuisson, appuyez deux fois sur la touche **Power Level** après avoir appuyé sur la touche de votre choix et appuyez sur la touche **START**.

### START (DÉMARRAGE)

**START** permet de cuire à puissance maximale (100 %) aussi longtemps que l'on maintient la pression d'un doigt sur la touche **START**. **START** est parfait pour faire fondre du fromage, porter du lait à une température tout juste inférieure à la température d'ébullition, etc. La durée maximale d'utilisation est de 3 minutes.

• Supposons que l'on veuille faire fondre un morceau de fromage sur une tranche de pain.

1. Maintenir la pression d'un doigt sur la touche **START**. La durée s'affiche.
2. Lorsque le fromage a atteint l'onctuosité désirée, relâcher la pression du doigt sur la touche **START**. Le four cesse immédiatement de fonctionner.

#### REMARQUES :

1. Noter les temps nécessaires à diverses opérations fréquentes et les programmer pour une utilisation future.
2. La touche **START** n'a d'effet qu'au cours des trois minutes qui suivent une cuisson, l'ouverture et la fermeture de la porte ou une pression sur la touche **Clear/Off**.
3. La touche **START** ne peut être utilisée que trois fois de suite. Il faut ensuite ouvrir et fermer la porte du four ou appuyer sur la touche **Clear/Off**, pour augmenter le temps de cuisson.

### TURNTABLE ON/OFF (PLATEAU TOURNANT MARCHE/ARRÊT)

Pour la plupart des cuissons, le plateau tournant doit être en marche; on peut cependant l'arrêter pour éviter qu'il ne fasse tourner les plats très grands, comme le plat très répandu de 33x23x5 cm en verre. Il faut cependant placer le plat sur le plateau tournant pour qu'il soit horizontal.

• Par exemple, pour cuire des lasagnes dans un plat de 33x23x5 cm pendant 45 min.

1. Indiquez le temps de cuisson 4,5,0,0.
2. Appuyer sur la touche **Turntable On/Off**.
3. Appuyer sur la touche **START**.

### TIMER (MINUTERIE)

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

1. Appuyer sur la touche **Timer/Pause**.
2. Indiquez le temps de cuisson 3,0,0.
3. Appuyer sur la touche **Timer/Pause**. La minuterie commencera le compte à rebours.

### PAUSE

• Supposons que vous vouliez faire une pause pendant une cuisson à plusieurs séquences.

1. Entrer le temps de cuisson et le niveau de puissance désiré.
2. Appuyer sur la touche **Timer/Pause**.
3. Entrer le deuxième temps de cuisson et le deuxième niveau de puissance désiré.



## Consignes d'utilisation Autres Fonctions

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

Votre four à micro-ondes peut être arrêté durant jusqu'à trois séquences automatiques de cuisson .

### AUTO FAN (VENTILATEUR AUTOMATIQUE)

Le ventilateur peut être arrêté automatiquement. Appuyez sur **Auto Fan** et entrez le nombre de minutes désirées pour le fonctionnement du ventilateur. Appuyez sur **Auto Fan**. Il est automatiquement réglé sur la vitesse élevée Si vous désirez la vitesse lente, appuyez sur **Auto Fan**, entrez le nombre de minutes désirées pour le fonctionnement du ventilateur, appuyez sur **Auto Fan** et appuyez ensuite une fois sur **Fan Hi/Lo**. Appuyez deux fois sur **Fan Hi/Lo** si vous voulez interrompre le fonctionnement du ventilateur.

### FAN HI/LO (VENTILATEUR HAUTE-BASSE)

Le ventilateur se mettra en marche automatiquement lorsque la chaleur se dégagera de l'élément de surface ou des brûleurs. Le four à micro-ondes est ainsi protégé d'une augmentation excessive

de la température. Le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que la température redescende. Il ne peut être arrêté manuellement pendant cette période.

Pour toute autre utilisation, poussez sur la touche **Fan Hi/Lo** pour sélectionner la vitesse du ventilateur ou pour l'arrêter.

### WORK LIGHT (LUMIÈRE DE TRAVAIL)

Appuyer une fois sur la touche **Work Light** pour l'allumer et une seconde fois pour l'éteindre.

### NIGHT LIGHT (LUMIÈRE DE NUIT)

Appuyer une fois sur la touche **Night Light** pour l'allumer et une seconde fois pour l'éteindre. Ce réglage fournit un éclairage suffisant pour se déplacer dans une cuisine pendant la nuit.

### HELP (AIDE - SUR L'AFFICHEUR)

Quand HELP est allumé sur l'afficheur interactif, appuyez sur **Help** pour lire les conseils de cuisson et de fonctionnement.



## Nettoyage et entretien

### 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 tout emploi de produits nettoyants vaporisés ou abrasifs car ils peuvent tacher, strier ou ternir la surface de la porte.

### TABLEAU DE COMMANDES

Nettoyer le tableau de commandes avec soin. Ouvrir la porte du four avant de le nettoyer. 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 **Clear/Off**.

### 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 UN PRODUIT ABRASIF OU UN 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.

### FILTRE À GRAISSE

Les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois. Il ne faut jamais faire fonctionner le four ou le ventilateur quand les filtres ne sont pas en place.

1. Tirez légèrement vers le bas la languette à l'avant du four et enlevez le filtre. Répétez cette procédure pour l'autre filtre.
2. Faites tremper les filtres dans l'évier ou dans une baignoire à vaisselle remplie d'eau chaude et de détergent. **N'EMPLOYEZ PAS d'ammoniaque ou de soude**, ils réagiraient avec la matière des filtres et provoqueraient leur noircissement.
3. Agitez et récuriez avec une brosse pour enlever les saletés incrustées.

# Nettoyage et entretien



4. Rincez-les complètement et secouez-les pour les faire sécher.
5. Remettez-les en place dans l'ouverture.

## FILTRE AU CHARBON DE BOIS

Le filtre au charbon de bois, enclos dans votre four est pour les installations non-ventilée où l'air est remis en circulation.

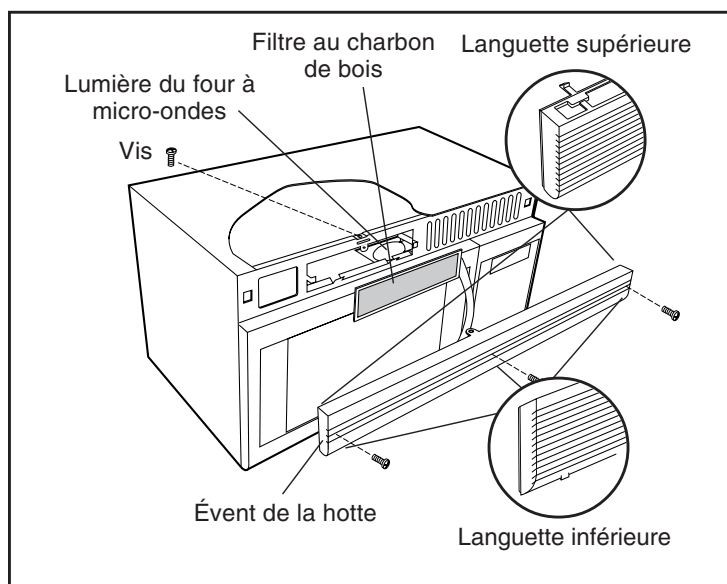
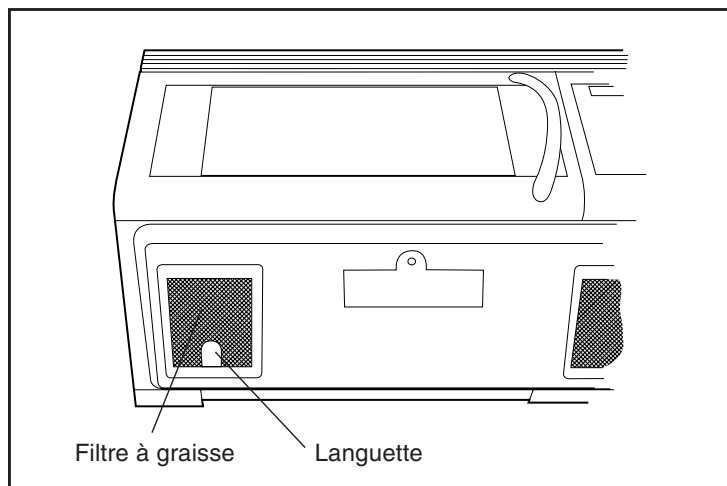
Le filtre doit être changé tous les 6 ou 12 mois selon l'usage.

1. Déconnectez le courant au panneau de disjoncteurs ou débranchez le four.
2. Enlevez les vis de support d'auvent.
3. Retirez l'évent de l'unité.
4. Changez le filtre à charbon de bois.
5. Poussez doucement l'évent en place et remettez la vis enlevée à l'étape 2.

## LUMIÈRE DE FOUR À MICRO-ONDES

Enlevez l'évent à lame comme indiquée aux étapes 1 à 3 ci-dessus et le filtre à charbon de bois s'il y en a un.

1. Pour remplacer les ampoules, commencez par déconnecter le courant au panneau de disjoncteurs ou en débranchant le four.

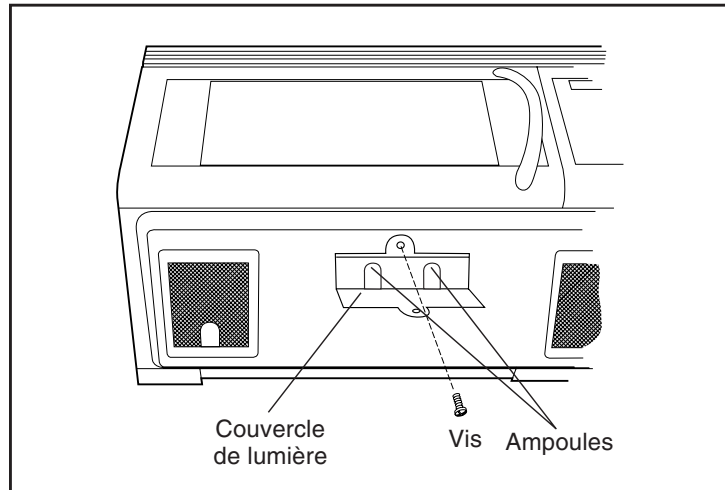


2. Ouvrez le couvercle de lumière de four située derrière le montage de filtre en tirant doucement dessus par le bord avant.
3. Enlevez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule semblable offerte par un détaillant. Les ampoules sont aussi offertes dans la plupart des quincailleries et des magasins spécialisés en éclairage. NE PAS UTILISER D'AMPOULE DE PLUS DE 30 WATTS.
4. Remettez le couvercle de lumière en place en poussant doucement. Remettez en place le filtre au charbon de bois si nécessaire. Poussez l'évent en place et remettez la vis de montage de l'évent.

## LUMIÈRE DE TRAVAIL ET LUMIÈRE DE NUIT

1. Pour remplacer les ampoules, commencez par déconnecter le courant au panneau de disjoncteurs ou en débranchant le four.
2. Pour retirer le couvercle, enlevez la vis qui le tient en place (voir illustration).
3. Remplacez les ampoules avec des ampoules semblables offertes par un détaillant ou un centre de service autorisés Sharp. Les ampoules sont aussi offertes dans la plupart des quincailleries et des magasins spécialisés en éclairage. NE PAS UTILISER D'AMPOULE DE PLUS DE 30 WATTS.
4. Fermez le couvercle de lumière et faites-le tenir en place avec la vis enlevée à l'étape 2.

**ATTENTION** Le couvercle de lumière peut être très chaud. Ne touchez pas le verre quand l'ampoule est allumée.





## Fiche technique

### CGLMV169, GLMV169, CPLMV169, PLMV169

Tension courant alternatif :	Classification UL : Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement
	Classification CSA : Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement
Alimentation requise:	Classification UL : 1 640 W 14,2 A
	Classification CSA : 1 500 W 13,0 A
Puissance de sortie*:	1 000 W
Fréquence :	2 450 MHz
Dimensions extérieures (sans la poignée) :	29 15/16 po (L) x 16 3/8 po (H) x 16 15/16 po (P) (760 mm x 407 mm x 430 mm)
Dimensions de la cavité:	21 po (L) x 8 7/8 po (H) x 14 7/16 po (P) (533 mm x 228 mm x 367 mm)
Capacité de four à micro-ondes** :	1,6 pi <sup>3</sup> . (45 l)
Uniformité de cuisson :	Plateau tournant/ventilateur
Poids :	Environ 55 lb (25 kg) net et 60 lb (27 kg) brut
Lumière de travail / de nuit :	2 ampoules de 20 W chacune (ampoules incandescentes)

\* La méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour mesurer la puissance de sortie. Cette méthode de test 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.

Conforme aux 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

**SBSC** – Santé et Bien-être social Canada.



– Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc.



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

Ce four à micro-ondes fait partie de la liste des produits homologués par l'Association canadienne de normalisation (CGLMV169 et CPLMV169).



## Appel de service

Vérifier ce qui suit avant de faire appel à un réparateur :

Placer une tasse d'eau dans un verre gradué dans le four et bien fermer la porte. Faire fonctionner le four pendant 1 minute à puissance ÉLEVÉE 100 %.

- A** Est-ce que la lumière du four est allumée? OUI \_\_\_ NON \_\_\_
- B** Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne? (Placer sa main sur l'évent à lame à l'arrière du four.) OUI \_\_\_ NON \_\_\_
- C** Est-ce que le plateau tournant tourne? (Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.) OUI \_\_\_ NON \_\_\_
- D** Est-ce que l'eau est chaude? OUI \_\_\_ NON \_\_\_

**Si la réponse à l'une ou l'autre de ces questions est NON, vérifier la prise électrique, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent convenablement, COMMUNIQUER AVEC LE RÉPARATEUR ELECTROLUX AUTORISÉ LE PLUS PROCHE. Il ne faut jamais réparer un four à micro-ondes soi-même.**

### REMARQUE :

- Si le temps qui apparaît dans l'affichage diminue très rapidement, vérifier le MODE DE DÉMONSTRATION à la page 19 et annuler.
- Si le four est programmé pour plus de 40 minutes à un niveau de puissance de 80, 90 ou 100 %, après les 40 premières minutes, le niveau de puissance sera automatiquement ramené à 70 % de la puissance pour éviter une surcuisson.

# Informations sur la garantie des gros électroménagers



Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil qui présente un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec celui-ci.

## **Exclusions** Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui n'est pas facilement déterminable.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre partie ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments perdus en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mal fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
9. Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.

## **AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS**

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES DEMANDES BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER SONT LIMITÉES À AU MOINS UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. ELECTROLUX NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT PAS DE RESTRICTION OU D'EXEMPTION SUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS OU DE RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS PROCURE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI VARIENT SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

### **Si vous avez besoin d'une réparation**

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus.

Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

### **ÉTATS-UNIS**

**1.800.944.9044**

Electrolux Major Appliances  
North America

Case postale 212378

Augusta, GA 30907, ÉTATS-UNIS



### **Canada**

**1.800.668.4606**

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada

L5V 3E4