

Microwave Oven

use & care

Introduction	2	Cleaning and care	22-24
Precautions microwave energy	3	Service call check	25
Important safety instructions	4-8	Warranty	26
Names of oven parts and accessories	9		
Operation	10-20		
Maintenance	21		

2 INTRODUCTION

Welcome to our *family*

Thank you for bringing Frigidaire into your home!

We see your purchase as the beginning of a long relationship together.

This manual is your resource for the use and care of your product. Please read it before using your appliance. Keep it handy for quick reference. If something doesn't seem right, the troubleshooting section will help you with common issues.

FAQs, helpful tips and videos, cleaning products, and kitchen and home accessories are available at www.frigidaire.com.

We are here for you! Visit our website, chat with an agent, or call us if you need help. We may be able to help you avoid a service visit. If you do need service, we can get that started for you.

Let's make it official! Be sure to register your product.

Keep your product info here so it's easy to find.

Let's make it official! Be sure to register your product.

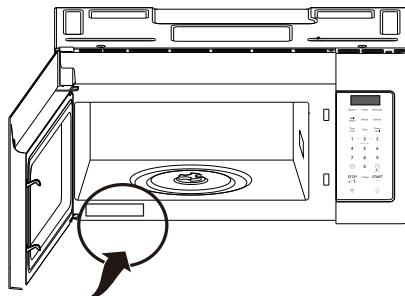
Visit us at Frigidaire.com/register
Or use your mobile device to scan the QR code.



Model Number: _____

Serial Number: _____

Purchase Date: _____



Serial Number Location

PRECAUTIONS MICROWAVE ENERGY 3

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Do not attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

- (1) DOOR (bent)
- (2) HINGES AND LATCHES (broken or loosened)
- (3) DOOR SEALS AND SEALING SURFACES.

WARNING

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

The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

This device complies with part 18 of the FCC Rules.

RADIO INTERFERENCE

- Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - Clean door and sealing surface of the oven.
 - Reorient the receiving antenna of radio or television.
 - Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
 - Move the microwave oven away from the receiver.
 - Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

UTENSILS

CAUTION

- Personal Injury Hazard

- Tightly-closed utensils could explode. Closed containers should be opened and plastic pouches should be pierced before cooking.
- See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven." There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Utensil Test:

- Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
- Cook on maximum power for 1 minute.

- Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
- Do not exceed 1 minute cooking time.

Read all instructions before using this appliance.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

Do not attempt to install or operate your appliance until you have read the safety precautions in this manual. Safety items throughout this manual are labeled with a **WARNING** or **CAUTION** statement based on the risk type. Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised with installing, maintaining, or operating your appliance.

DEFINITIONS

⚠ This is the safety alert symbol. It is used to alert of potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

⚠ WARNING

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

➡ NOTE

Indicates a short, informal reference - something written down to assist the memory or for future reference.

➡ IMPORTANT

Indicates installation, operation or main-tenance information which is important but not hazardrelated.

➡ NOTE

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Product rating is 120 volts AC, 60 Hertz, 1.6 kilowatts and 15 amps. This product must be connected to a separate and dedicated supply circuit of the proper voltage and frequency. Wire size must conform to the requirements of the National Electrical Code or the prevailing local code for this kilowatt rating. The power supply cord and plug should be brought to a separate and dedicated 15- to 20-ampere branch circuit single grounded outlet. The outlet box should be located in the cabinet above the microwave oven. The outlet box and supply circuit should be installed by a qualified electrician and conform to the National Electrical Code or the prevailing local code.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 5

► IMPORTANT

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

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

► WARNING

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

- Read all instructions before using the appliance.
 - Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 3.
 - This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 6.
 - Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
 - Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed glass jars - are able to explode and should not be heated in this oven.
 - Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this
- appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.
 - Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
 - This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
 - Do not cover or block any openings on the appliance.
 - Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
 - Do not immerse cord or plug in water.
 - Keep cord away from heated surface.
 - Do not let cord hang over edge of table or counter. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergent applied with a sponge or soft cloth.
 - To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bag before when placing bag in oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

6 **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

- If material inside of the oven ignites, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUID SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause over-heating of the oven.
- Clean Ventilation Hoods Frequently
-Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.



WARNING

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

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

7

whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounded plug, and 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

► IMPORTANT

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

► WARNING

Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

- A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a long cord or extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

► DANGER

Electric Shock Hazard

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

8 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Materials you can use in microwave oven

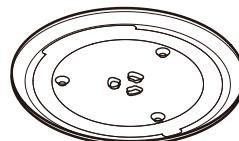
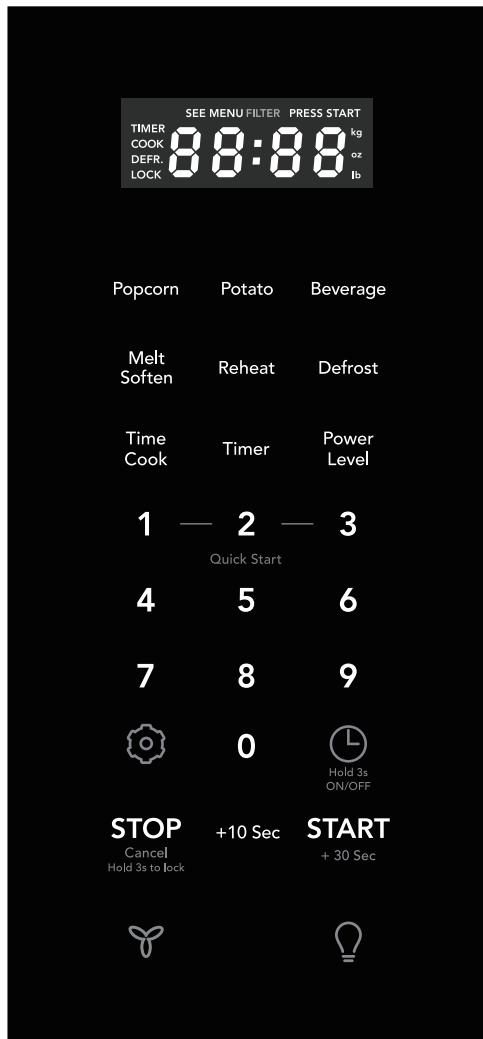
Browning dish	Follow manufacturer instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

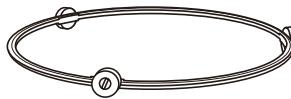
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metaltrimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

NAMES OF OVEN PARTS AND ACCESSORIES

9



Glass turntable



Turntable Ring Assembly

10 OPERATION

SETTING THE CLOCK

Example: setting clock display for 9:00:

1. Press  pad once.



2. Enter time using number pads.

9 0 0

3. Press START pad.

START
+ 30 Sec

SETTING THE CLOCK ON/OFF

Clock Display OFF.

1. Press  and hold pad.



2. Time will display, after 3s, OFF will display.

OFF

Clock display ON default.

1. Hold Clock button 3s, display is on.



2. When display is on, tap (short press) will display time for 3 sec.

ON

SETTING THE TIMER

Example: setting timer for 5 minutes:

1. Press Timer pad once. 

2. Enter desired time using 5 0 0 number pads.

3. Press Timer pad. 

Timer count down does not stop even if the door is opened. To stop/cancel the timer, press the Timer key once. When the timer has reached the end of set time, you will hear beep alerts indicating the timer has run out.

NOTE

If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the exhaust vent hood will automatically turn on at the LOW setting to cool the oven. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. When this occurs, the vent cannot be turned off.

EXHAUST HIGH / LOW / OFF

The exhaust ventilation removes steam and other cooking vapors from the cooking surface of the range below the microwave oven.

To operate the exhaust vent, Press the Exhaust High/Low/Off pad once for the highest speed setting. Press the pad again to choose the Low speed setting and a 3rd time to turn the exhaust ventilation off.



SURFACE LIGHT ON / OFF

Press the Surface Light On/Off pad once to turn on the surface light. Press the pad again to turn the light off.

**CONTROL LOCK**

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children. The control lock feature is very useful when cleaning the control panel. The lock will prevent accidental programming when wiping the control panel clean.

Example: to set the control lock ON:

Press and hold the Stop/Cancel pad for more than 3 seconds. The Lock icon will appear in the display window along with 1 beep.

STOP
Cancel
Hold 3s to lock

Example: to change the control lock from ON to OFF:

Press and hold the Stop/Cancel pad for more than 3 seconds. The Lock icon will disappear in the display window.

STOP
Cancel
Hold 3s to lock

USING READY SET

1 2 3

Microwave heating or cooking may be quickly set at 100% power level for 1, 2 or 3 minutes. Use the number keys 1, 2 or 3 to choose the desired minutes of cook time (this option will only work using the 1, 2 or 3 numeric pads):

Example: to quickly heat for 2 minutes at 100% power:

Press number pads 2 for desired minutes of cook time.

2

NOTE

the Ready Set function cannot be set when using the Defrost (by weight) feature.

NOTE

"Food" will be displayed if a quick start cooking cycle is not selected within 5 minutes of placing food in the microwave. You must open then close the door again to clear "Food" from the display.

12 OPERATION

HEATING WITH HIGH POWER LEVEL

Example: to heat for 5 minutes at 100% power:

1. Press Time Cook pad. Time Cook
2. Use the number pads to enter desired heating time (cook time may be 5 0 0 set up to 99 minutes and 99 seconds).
3. Press START pad. START + 30 Sec

When heating has finished you will hear beeps and "End" will display.

HEATING WITH LOWER POWER LEVELS

Using the highest power level to heat foods with does not always give the best results when some types of food need slower cooking, such as roasts, baked goods or custards. Your oven has nine other power levels you may choose.

Example: to heat for 4 minutes at 70% power:

1. Press Time Cook. Time Cook
2. Use the number pads to enter desired heating time (cook time may be 4 0 0 to 99 minutes and 99 seconds).
3. Press Power Level pad once for power level 10 (100% power).
4. Use the number key to change the power level to 7. 7 P-70 appears in the display (70 % power).

5. Press START pad. START + 30 Sec

When heating has finished you will hear beeps and "End" will display.

NOTE

Power level must always be programmed for first stage.

USING THE STOP/CANCEL KEY

This feature will let you quickly stop or cancel the cooking process.

1. Press the Stop pad to: STOP Cancel Hold 3s to lock
2. Erase if you have entered wrong information.
3. Cancel timer setting process.
4. Press pad once to pause the oven temporarily during cooking. (Press START pad again to resume cooking.)
5. Return the time of day (clock) to the display after cooking cycle is completed.
6. Cancel a program during cooking, press twice.

START
+ 30 Sec

OPERATION 13

USING THE +10 SEC /+ 30 SEC KEY

This feature will let you quickly start or add 10 or 30 seconds

Press the +10 sec/+30 sec pad to: +10 Sec +30 Sec

1. Start programmed cooking.
2. Start cooking for 10 seconds/30 seconds at 100% power level.
3. Extend cooking time in multiples of 10 seconds/30 seconds each time this pad is pressed during microwave cooking.

Example: to add 1 minute of cook time during 100% microwave cooking :

1. Press the +10 sec/+30 sec pad to: +30 Sec

NOTE

"Food" will be displayed if a quick start cooking cycle or + 10 Sec/+30 Sec key is pressed more than 5 minutes after the door of microwave oven is closed. You must open then close the door again to clear "Food" from the display.

SETTING DEFROST (BY WEIGHT)

Example: to defrost 1lb. of food with the default power level and cook time determined automatically:

1. Press Defrost wt/time pad once. 0.0 will appear in the Defrost display.
2. Use the numeric pads to input weight of food to defrost in pounds (10 = 1.0lb.) **1 0**
You may enter any weight from 0.1 to 6.0lbs.
3. Press START pad. **START**
+ 30 Sec

When defrosting has finished you will hear beeps and "End" will display.

NOTE

The weight amount must be a valid entry for this feature to start. A valid weight entry is 0.1 to 6.0 pounds.

14 OPERATION

SETTING DEFROST (BY TIME)

Example: to defrost food with the default 30% power level for 5 minutes:

1. Press Defrost wt/time pad twice. 0.00 will appear in the display.

Defrost

2. Use the number pads to enter desired defrost time (defrost time may be set up to 99 minutes and 99 seconds).

5 0 0

3. Press START pad.

START

+ 30 Sec

When heating has finished you will hear beeps and "End" will display.



NOTE

Power levels cannot be changed for both defrost (by weight) or defrost (by time) because the defrost performance will be adversely affected.

SPECIAL NOTES FOR DEFROSTING BY TIME

- After pressing START key, the display will count down remaining defrost time. The oven will beep during the defrost cycle. At this time open the door and turn the food if needed and remove any portions that have already thawed. Press the START key to resume the defrost cycle.
- When heating has finished you will hear beeps.

DEFROSTING TIPS

- When using the defrost weight feature, the weight entered should always be pounds (valid entries are from 0.1 to 6.0 pounds).
- Use both defrost weight and defrost time features for raw food items only. Defrosting gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a true freezer). If the food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5° F or below, always program a lower food weight or lower cook time to prevent cooking the food.
- If the frozen food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a reduced cook time or weight.
- The shape of the package will alter the defrosting time. Shallow rectangular food packets defrost more quickly than a deep frozen block of food.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated frozen pieces of food defrost better.
- Shield warm areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- You may use small pieces of aluminum foil to shield food items like chicken wings, leg tips and fish tails, but do not allow the foil to touch the oven cavity walls when defrosting.

OPERATION 15

DEFROSTING SUGGESTIONS FOR MEATS

For best results, please read these suggestions when defrosting meats.

Meat	Normal amount	Suggestions
Roast beef or pork	2.5 to 6 lbs. (40 to 96 oz.)	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 15-30 minutes.
Steaks, chops or fish	0.5 to 3 lbs (8 to 48 oz.)	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered for about 5 to 10 minutes.
Ground meat	0.5 to 3 lbs (8 to 48 oz.)	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil for 5 to 10 minutes.
Whole chicken	2.5 to 6 lbs. (40 to 96 oz.)	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the 1st stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the 2nd stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30 to 60 minutes in the refrigerator.
Chicken pieces	0.5 to 3 lbs. (8 to 48 oz.)	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

REHEAT

The reheat feature provides 3 quick preset settings based on serving size to reheat food for your cooking convenience.

Example: to reheat 24 ounces of food.

1. Press Reheat pad 3 times (see reheat category table) Reheat
24oz will appear in the display.

2. Press START pad.

START
+ 30 Sec

Reheat Category	Press	Display
8 ounces of food	once	8 oz
16 ounces of food	twice	16 oz
24 ounces of food	3 times	24 oz

MELT/ SOFTEN

The oven uses low power to melt and soften items.

See the following table.

Example: to melt 8 oz. of Cream Cheese.

1. Press Melt/Softnen pad 4 times to reheat 8oz. of food. Melt Softnen
So-4 will appear in the display (see Melt/Softnen category table).

2. Then press 2 number pad, weight will appear in the display .

3. Press START pad.

START
+ 30 Sec

16 OPERATION

MELT / SOFTEN CATEGORY

PRESS	DIS DISPLAY	CATE GORY	AMOUNT	KEY
Melt Soften x 1	So-1	BUTTER	1 stick 2 sticks	1 2
Melt Soften x 2	So-2	CHOCOLATE	2 oz. 4 oz. 8 oz.	1 2 3
Melt Soften x 3	So-3	ICE CREAM	1 Pint 1.5 Quart	1 2
Melt Soften x 4	So-4	CREAM CHEESE	3 oz. 8 oz.	1 2

SUGGESTED POWER LEVELS FOR COOKING

The 10 power levels available with this microwave will help you to adjust to the power output best suited for the food type you are preparing. As with any food preparation in the microwave, it is best to follow the microwave instructions that are printed on food packaging.

The table below provides suggested power levels for various types of food that you can be prepare in the microwave.

Power level	Microwave output	Use to prepare when:
10 High	100 %	<ul style="list-style-type: none"> Boiling water. Cooking ground beef. Making candy. Cooking fresh fruits & vegetables Cooking fish & poultry. Preheating browning dish. Reheating beverages. Cooking bacon slices.
9	90 %	<ul style="list-style-type: none"> Reheating meat slices quickly. Saute onions, celery & green peppers.
8	80 %	<ul style="list-style-type: none"> All reheating. Cooking scrambled eggs.
7	70 %	<ul style="list-style-type: none"> Cooking breads & cereal products. Cooking cheese dishes & veal. Cakes, muffins, brownies & cupcakes.
6	60 %	<ul style="list-style-type: none"> Cooking pasta.
5	50 %	<ul style="list-style-type: none"> Cooking meats & whole poultry. Cooking custard. Cooking spare ribs, rib roast & sirloin roast.
4	40 %	<ul style="list-style-type: none"> Cooking less tender cuts of meat. Reheating frozen packaged foods.
3	30 %	<ul style="list-style-type: none"> Thawing meat, poultry & seafood. Cooking small quantities of food. Finish cooking casseroles, stew & some sauces.
2	20 %	<ul style="list-style-type: none"> Softening butter & cream cheese. Heating small amounts of food.
1	10 %	<ul style="list-style-type: none"> Softening ice cream. Raise yeast dough.

SUGGESTIONS FOR GETTING THE BEST RESULTS

To help you achieve the best possible results from your microwave oven, read the following suggestions below;

- **Storage temperature**

Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods would at room temperature.

- **Size**

Small pieces of food cook faster than large ones.

Pieces similar in size and shape will cook more evenly when cooked together. For more even results, reduce the power levels when cooking large pieces of food.

- **Natural moisture**

Very moist foods cook more evenly because microwave energy heats water molecules very efficiently.

- **Stirring**

Stir foods such as casseroles and vegetable from the outside to the center to distribute the heat more evenly. This will allow the food to cook faster. Constant stirring is not necessary.

- **Turn over items**

Turn over foods such as pork chops, roasts or whole cauliflower halfway through the cook time.

This will help to expose all sides equally to microwave energy.

- **Food placement**

Place delicate areas of food items, such as asparagus tips, toward the center of the turntable tray.

- **Food arrangement**

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon, with the thicker or meatier parts toward the outside of the turntable tray.

- **Let the food stand**

After removing the food from the microwave, cover the food with foil or a casserole lid and let it stand to finish cooking. This will help the food finish in the center and avoids overcooking the out edges. The length of stand time depends on the density and surface area of the food items.

- **Wrapping in paper towels or waxed paper**

Sandwiches and many other food types containing pre-baked bread should be wrapped prior to placing in the microwave to help prevent the food items from drying out while heating.

18 OPERATION

POPCORN

⚠ CAUTION

DO NOT leave microwave oven unattended while popping corn.

The popcorn feature lets you pop 3 different commercially packaged microwave popcorn sized bags. Use the table below to determine the setting to use.

Amount	Press popcorn pad
3.3 oz. (default setting)	once
3.0 oz.	2 times
1.75 oz.	3 times

Example: to pop a 3.0 oz. bag of popcorn automatically.

1. Press Popcorn pad 2 times. Popcorn
2. Press START pad.
The microwave will beep when finished.

START
+ 30 Sec

POTATO

The potato feature cooks 1, 2, 3 or 4 (cooking times based on 8 to 36 oz.) potatoes automatically. Use the table below to determine the setting to use.

Amount	Press potato pad
1 potato (default setting)	once
2 potatoes	2 times
3 potatoes	3 times
4 potatoes	4 times

Example: to cook 1 potato automatically.

1. Press Potato pad once. Potato
2. Press START pad.
The microwave will beep when finished.

START
+ 30 Sec

NOTE

- Before cooking, pierce potatoes with fork several times.
- After cooking, let potatoes stand for 5 minutes.

BEVERAGE

The beverage feature heats 1 or 2 cups of beverage.

Use the table below to determine the setting to use.

Amount	Press beverage pad
1 cup (about 8 oz.)	once (default setting)
2 cups (about 16 oz.)	2 times

Example: to heat 1 cup of a beverage.

1. Press Beverage pad once. Beverage
2. Press START pad.
The microwave will beep when finished.

START
+ 30 Sec

OPERATION 19

CONVENIENCE COOKING SUGGESTIONS

Convenience category	Amount	Suggestions
Popcorn	1.75,3.0, 3.3 oz. 1 pkg.	Cook a single "microwave-only" bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot popcorn bag from the oven. Let microwave oven cool down at least 5 minutes before using again.
Potato	1,2,3,4 potatoes 8,16, 24,36 oz	Pierce each potato several times using a fork. Place on turntable in spoke-like fashion. After cooking, let stand for 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use the START pad to increase cook time for larger potatoes.
Beverage	1,2 cups (8 oz, 16 oz)	Use a microwave-safe measuring cup or mug; do not cover. Place the beverage in the microwave. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Beverages heated with the beverage category may be very hot. Remove the container with care.

SETTING THE SOUND

Turning Sound Low/nor/Hi/Off

Audible signals are available to guide you when setting and using your oven.

- A programming tone will sound each time you touch a pad.
- Two tones signal the end of a Kitchen Timer count down.
- Two tones signal the end of a cooking cycle.

Example: setting audible signal off:

1. Press  pad one.



2. op-1 will display and the START needs to be pressed to select.

START
+ 30 Sec

3. Lo/ nor/ HI /oFF auto scrolls every 2 seconds through each selection.

4. Press START pad to confirm  when the LED shows oFF.

START
+ 30 Sec

NOTE

When the cooking cycle is completed END will be displayed and the audible signal will sound if the sound is turned on.

20 OPERATION

SETTING WEIGHT IB/KG

Example: setting weight between pounds & kilograms:

1. Press  pad 2 times
2. op-2 will display and the START needs to be pressed to select.
3. lb/kg auto scrolls every 2 seconds through each selection.
4. Press START pad to confirm your selection.



START
+ 30 Sec

NOTE

If the display shows kg, pressing the START button will select the oven controls to kg.

SETTING DEMO MODE

Example: setting the demo mode on:

Suppose you want to enter Demo mode. When Demo mode is ON programming functions will work in a rapid countdown mode with no cooking power.

1. Press  pad 3 times .



START
+ 30 Sec

2. op-3 will display and the START needs to be pressed to select.
3. on/oFF auto scrolls every 2 seconds through each selection.

4. Press START pad to confirm when the display shows on.

START
+ 30 Sec

NOTE

If the display shows oFF, pressing the START pad will select the demo mode off.

If the display shows on, pressing the START pad will select the demo mode on.

The display lights up in sequence SEE MENU → PRESS START → TIMER → COOK → DEFR. → LOCK.

Troubleshooting

Check your problem by using the chart below and try the solutions for each problem. If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest authorized service center.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Oven will not start	<ul style="list-style-type: none">• Electrical cord for oven is not plugged in.• Door is open.• Wrong operation is set.	<ul style="list-style-type: none">• Plug into the outlet.• Close the door and try again.• Check instructions.
Arcing or sparking	<ul style="list-style-type: none">• Materials to be avoided in microwave oven were used.• The oven is operated when empty.• Spilled food remains in the cavity.	<ul style="list-style-type: none">• Use microwave-safe cookware only.• Do not operate with oven empty.• Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods	<ul style="list-style-type: none">• Materials to be avoided in microwave oven were used.• Food is not defrosted completely.• Cooking time, power level is not suitable.• Food is not turned or stirred.	<ul style="list-style-type: none">• Use microwave-safe cookware only.• Completely defrost food.• Use correct cooking time, power level.• Turn or stir food.
Overcooked foods	<ul style="list-style-type: none">• Cooking time, power level is not suitable.	<ul style="list-style-type: none">• Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	<ul style="list-style-type: none">• Materials to be avoided in microwave oven were used.• Food is not defrosted completely.• Oven ventilation ports are restricted.• Cooking time, power level is not suitable.	<ul style="list-style-type: none">• Use microwave-safe cookware only.• Completely defrost food.• Check to see that oven ventilation ports are not restricted.• Use correct cooking time, power level.
Improper defrosting	<ul style="list-style-type: none">• Materials to be avoided in microwave oven were used.• Cooking time, power level is not suitable.• Food is not turned or stirred.	<ul style="list-style-type: none">• Use microwave-safe cookware only.• Use correct cooking time, power level.• Turn or stir food.

22 CLEANING AND CARE

Disconnect the power cord or leave the door open to deactivate the oven during cleaning. Disconnect the power cord before replacing filters and lights.

EXTERIOR

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

DOOR

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

EASY CARE™ STAINLESS STEEL / SMUDGE _PRO OF™ STAINLESS STEEL / BLACK STAINLESS STEEL (SOME MODELS)

Your microwave oven(some models) may have a Stainless Steel finish or coating. Clean the stainless with warm soapy water using a clean sponge or cloth. Rinse with clean water and dry with a soft clean cloth. DO NOT use ANY store bought cleaners like Stainless Steel cleaners or any other types of cleaners containing any abrasive, chlorides, chlorines or ammonia. It is recommended to use mild dish soap and water or a 50/50 solution of water and vinegar.

TOUCH CONTROL PANEL

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

INTERIOR

Cleaning is easy because little heat is generated to the interior surfaces . To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water.

DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS. For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water. The round wire rack and shelf can be cleaned with hot soapy water, rinsed and dried.

WAVEGUIDE COVER

The waveguide cover is located on the right side in the microwave oven cavity. It is made from mica so requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good microwave oven performance. Carefully wipe with a damp cloth any food spatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire. **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER.**

ODOR REMOVAL

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

TURNTABLE/TURNTABLE SUPPORT

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

CLEANING AND CARE 23

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

CLEANING THE EXHAUST FILTERS

The oven ventilation exhaust filters should be removed and cleaned often; generally at least once every month.

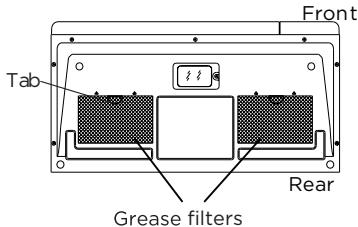
**Vent exhaust filter part number
5304478913 To order parts call
800-599-7569**

CAUTION

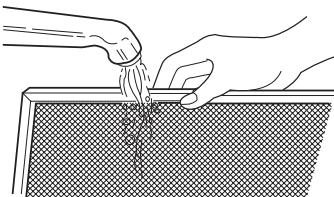
To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters properly in place.



- To reinstall the exhaust ventilation filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven to lock. Reinstall the 2nd filter using the same procedure.



- To remove the exhaust ventilation filters, slide the filter to the rear. Then pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out. Repeat for the 2nd filter.



- Soak the ventilation filters in hot water using a mild detergent. Rinse well and shake to dry or wash in a dishwasher. Do not use ammonia. The aluminum on the filter will corrode and darken.

24 CLEANING AND CARE

Disconnect the power cord or leave the door open to deactivate the oven during cleaning. Disconnect the power cord before replacing filters and lights.

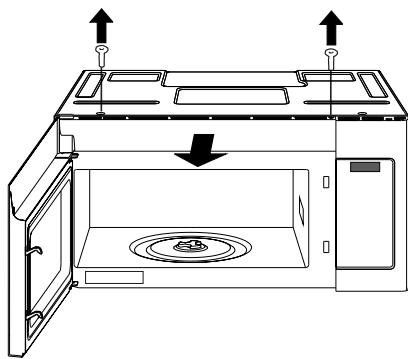
CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

Charcoal filter part number FRPAMRAF.

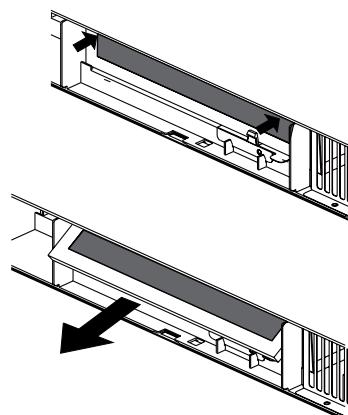
To order parts call 800-599-7569.

The Charcoal Filter is installed in your microwave for non-vented, recirculating installation. The filter should be changed every 6-12 months depending on use.

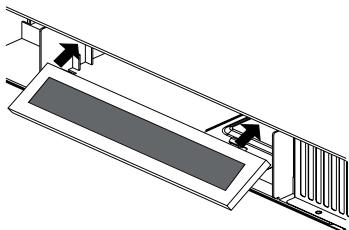
- Disconnect power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
- Remove the vent grill mounting screws.
- Pull the vent grill away from the unit.



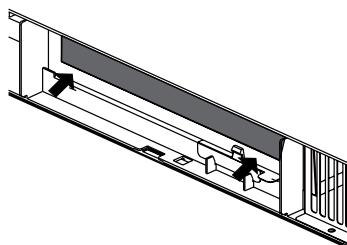
- Remove the charcoal filter by pushing the top of the filter inwards, then pull it forward out from the unit.



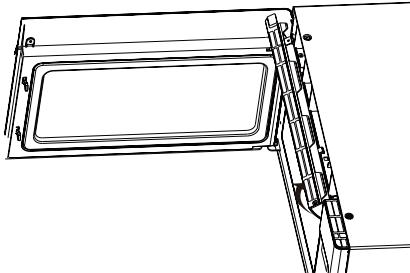
- Slide the top of the new charcoal filter into the top area of the filter cavity.



- Press the bottom of charcoal filter to place it into the correct position.



- Put the vent grill bottom tabs into the slots then push the top of the vent grille into place.



- Reinstall the vent grill screws.

SERVICE CALL CHECK 25

Please check the following before calling for service:

Place one cup of water in a glass measuring cup in the microwave oven and close the door securely. Operate the microwave oven for one minute at HIGH 100%.

- | | |
|--|--|
| A Does the microwave oven light come on? | YES <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> |
| B Does the cooling fan work? (Put your hand at top above Display) | YES <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> |
| C Does the turntable rotate? (It is normal for the turntable to turn in either direction.) | YES <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> |
| D Is the water in the microwave oven warm? | YES <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> |

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

A microwave oven should never be serviced by a "do-it-yourself" repair person.

NOTE

1. If time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode on page 20.
2. If the oven is set for more than 30 minutes at 90 or 100 percent power level, after the first 30 minutes the power level will automatically adjust itself to 80 percent power to avoid overcooking.

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage:	Single phase 120VAC, 60Hz, AC only
AC Power Required:	1500W 13 amps.
Output Power*:	1000 W
Frequency:	2450 MHz (Class B/Group2)**
Outside Dimensions (including handle):	29.88 " (W) x 15.04 " (D) x 16.41 " (H)
Cavity Dimensions:	19.84 " (W) x 13.78 " (D) x 9.09 " (H)
Microwave oven Capacity***:	1.7 Cu.Ft.
Cooking Uniformity:	Turntable
Weight:	Approx. (net) 49 lbs, (gross) 57.3 lbs
Work/Night Light:	1*1.5W LED
Oven Light:	1*1.5W LED

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

** This is the classification of ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment described in the International Standard CISPR11.

*** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less. In compliance with standards set by:

- FCC - Federal Communications Commission Authorized.
- DHHS - Complies with Department of Health and Human Services (DHHS) rule, CFR, Title 21, Chapter I, Subchapter J.
-  - This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc.
-  - This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc. for use in Canada.

26 WARRANTY

Your appliance is covered by a one year limited warranty. For one year from your original date of purchase, Electrolux will pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance that prove to be defective in materials or workmanship when such appliance is installed, used and maintained in accordance with the provided instructions.

Exclusions

This warranty does not cover the following:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

If You Need Service

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

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

USA

1-800-374-4432

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



Canada

1.800.265.8352

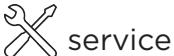
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4

Printed in China

FRIGIDAIRE®

welcome *home*

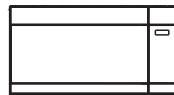
Our home is your home. Visit us if you
need help with any of these things:



(See your registration card
for more information.)

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352
PN:16170000B11742



Four à micro-ondes

utilisation

& entretien

INTRODUCTION	2	OPÉRATION	13
PRÉCAUTIONS SUR L'ÉNERGIE DU MICRO-ONDE	3	MAINTENANCE	25
PRÉCAUTIONS SUR L'ÉNERGIE DU MICRO-ONDE	4	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	26
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	5	VÉRIFICATION PAR APPEL DE SERVICE	30
NOMS DES PIÈCES ET ACCESSOIRES DU FOUR	12	GARANTIE	31

2 INTRODUCTION

Bienvenue dans notre *famille*

Merci de faire entrer Frigidaire dans votre foyer !

Nous considérons votre achat comme le début d'une longue relation.

Ce manuel est votre ressource pour l'utilisation et l'entretien de votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Gardez-le à portée de main pour une consultation rapide. En cas de toute anomalie, la section « Dépannage » vous aidera à résoudre les problèmes courants.

Des FAQ, des conseils et des vidéos utiles, des produits de nettoyage et des accessoires de cuisine et de maison sont disponibles sur le site www.frigidaire.com.

Nous sommes à votre disposition ! Visitez notre site web, discutez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pouvons peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons le mettre en place pour vous.

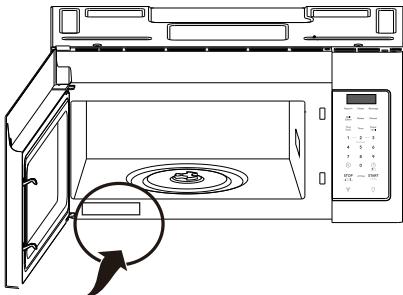
Rendons-le officiel ! Assurez-vous d'enregistrer votre produit.

Conservez les informations sur vos produits ici afin qu'elles soient faciles à trouver.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____



Emplacement du numéro de série

Rendons-le officiel ! Assurez-vous d'enregistrer votre produit.

Visitez-nous sur Frigidaire.com/register
Ou utilisez votre appareil mobile pour scanner le code QR.



PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

Ne pas essayer de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car le fonctionnement en porte ouverte peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas neutraliser ou altérer les verrouillages de sécurité.

Ne pas placer tout objet entre la face avant du four et la porte et ne pas laisser de saleté ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.



AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou d'exposition à l'énergie des micro-ondes :

Cet appareil est conforme à la partie 18 des Règles FCC.

INTERFÉRENCE RADIO

- Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, votre téléviseur ou un équipement similaire.
- Lorsqu'il y a des interférences, elles peuvent être réduites ou éliminées en prenant les mesures suivantes :
 - Nettoyer la porte et la surface d'étanchéité du four.

Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que le four ne soit pas endommagé :

- (1) PORTE (pliée)
- (2) CHARNIÈRES ET LOQUETS (cassés ou desserrés)
- (3) JOINTS DE PORTE ET SURFACES D'ÉTANCHÉITÉ.

Le four ne doit être ni réglé ni réparé par quiconque, à l'exception du personnel de service dûment qualifié.

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes sur une autre prise de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent sur des circuits de dérivation différents.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

4 PRÉCAUTIONS SUR L'ÉNERGIE DU MICRO-ONDE

USTENSILES



PRÉCAUTION

- Risque de blessures corporelles
- Les ustensiles fermés hermétiquement peuvent exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.
- Voir les instructions sur les « Matériaux que vous pouvez utiliser dans un four à micro-ondes ou à éviter dans un four à micro-ondes ». Certains ustensiles non métalliques ne peuvent pas être utilisés en toute sécurité au micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester le récipient concerné en suivant la procédure suivante.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Test d'ustensile :

- Verser 1 verre d'eau froide (250 ml) dans un récipient passant au micro-ondes et placer le récipient concerné à côté.
- Faire chauffer pendant 1 minute à la puissance maximale.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce manuel contient des symboles et des instructions de sécurité importants. Veuillez prêter attention à ces symboles et suivre toutes les instructions données.

Ne pas essayer d'installer ou d'utiliser l'appareil avant d'avoir lu les consignes de sécurité de ce manuel. Les éléments de sécurité figurant dans ce manuel sont accompagnés d'une mention AVERTISSEMENT ou PRÉCAUTION en fonction du type de risque. Les avertissements et les consignes importantes figurant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations possibles. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de votre appareil.

DÉFINITIONS

! Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour alerter des risques potentiels de blessures corporelles. Respecter tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter d'éventuelles blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT

Il indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

PRÉCAUTION

Il indique une éventuelle situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou modérées.

- Toucher l'objet avec précaution. Si le récipient vide est chaud, ne pas l'utiliser dans un four à micro-ondes.
- Ne pas dépasser la durée de cuisson d'une minute.

REMARQUE

Indique une référence courte et informelle - quelque chose d'écrit pour aider la mémoire ou pour une référence future.

IMPORTANT

Indique des informations relatives à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien qui sont importantes mais non liées à un danger.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

6 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

► REMARQUE

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

La puissance du produit est de 120 volts CA, 60 hertz, 1,6 kilowatts et 15 ampères. Ce produit doit être connecté à un circuit d'alimentation séparé et dédié, avec la tension et la fréquence appropriées. Le calibre des fils doit être conforme aux exigences du Code national de l'électricité ou du code local en vigueur pour cette puissance en kilowatts.

Le câble d'alimentation et la fiche doivent être branchés sur une prise de courant séparée et dédiée de 15 à 20 ampères avec mise à la terre. La boîte de prise doit être située dans l'armoire au-dessus du four à micro-ondes.

La boîte de sortie et le circuit d'alimentation doivent être installés par un électricien qualifié et être conformes au Code national de l'électricité ou au code local en vigueur.

► IMPORTANT

1. Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien ou un technicien qualifié.
2. Ni Electrolux ni le revendeur ne peuvent être tenus pour responsables de dommages au four à micro-ondes ou de blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de raccordement électrique correctes.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de base doivent être prises, notamment les suivantes :

► AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Lire et suivre les spécifications : « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE » à la page 3.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connecter uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir « INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE » à la page 6.
- Installer ou localiser cet appareil uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients scellés, par exemple, les bocaux en verre fermés peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four à micro-ondes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- **LE CONTENU CHAUD PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES. NE PAS LAISSER LES ENFANTS UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES.** Faire attention lorsque l'on retire des objets chauds.
- Ne pas utiliser cet appareil si son câble d'alimentation ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié. Contacter le centre de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Ne pas couvrir ou bloquer les ouvertures de l'appareil.
- Ne pas ranger cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit près de l'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine, ou dans des endroits similaires.
- Ne pas immerger le câble ou la fiche dans l'eau.
- Tenir le câble à l'écart de la surface chauffée.
- Ne pas laisser le câble pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui se rejoignent lors de la fermeture de la porte, utiliser uniquement des savons doux non abrasifs ou un détergent appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - Ne pas trop cuire les aliments. Surveiller attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - Retirer les attaches en fil de fer du sac en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Si des matériaux dans le four s'enflamme, garder la porte du four fermée, éteindre le four et débrancher le câble d'alimentation ou couper le courant au niveau du fusible ou du panneau de disjoncteurs.
- Ne pas utiliser la cavité à des fins de stockage. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement ou l'ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'est pas toujours présent. CECI POURRAIT FAIRE BOUILLIR SOUDAINEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE RÉCIPIENT EST PERTURBÉ OU QU'UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessure aux personnes :
 - Ne pas surchauffer le liquide.
 - Remuer le liquide avant et pendant son chauffage.
- Ne pas utiliser de récipients à parois droites à col étroit.
- Après le chauffage, laisser le récipient reposer dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de retirer le récipient.
- Faire attention lorsque l'on insère une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Les morceaux peuvent brûler le tampon et toucher des pièces électriques, ce qui entraîne un risque d'électrocution.
- Ne pas stocker de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas recouvrir les grilles ou toute autre partie du four d'une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four.
- Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Nettoyer soigneusement le filtre de la hotte. Les produits de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyants pour four à base de soude, peuvent endommager les filtres.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un câble de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être correctement sur une prise électrique également correctement installée et mise à la terre.



AVERTISSEMENT

Une utilisation incorrecte de la mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.

Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou si vous n'êtes pas sûr que l'appareil soit correctement mis à la terre. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'utilisez qu'une rallonge à trois fils, dotée d'une fiche à trois lames avec mise à la terre et d'une prise à trois fentes acceptant la fiche de l'appareil. La valeur nominale indiquée de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.



IMPORTANT

1. Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien ou un technicien qualifié.
2. Ni Electrolux ni le revendeur ne peuvent être tenus pour responsables de dommages au four à micro-ondes ou de blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de raccordement électrique correctes.



DANGER

Risque de choc électrique. Toucher certains des composants internes peut causer des blessures corporelles graves ou la mort. Ne pas démonter cet appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

10 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique
Une utilisation incorrecte de la mise à la terre peut entraîner un choc électrique. Ne pas brancher l'appareil sur le secteur si le four à micro-ondes n'est pas encore correctement installé et mis à la terre.

- Un câble d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un câble plus long.
- Des câbles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés à condition d'être utilisés avec précaution.
- Si un long câble ou une rallonge est utilisé ;
 - La valeur nominale électrique marquée du câble ou de la rallonge sera au moins aussi importante que la puissance électrique de l'appareil.
 - La rallonge sera un câble à 3 fils de type mise à la terre.
 - Disposer la rallonge de manière à ne pas reposer sur le comptoir ou sur la table où les enfants risquent de la tirer ou de trébucher sans intention.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

11

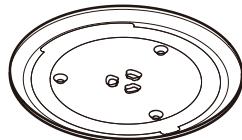
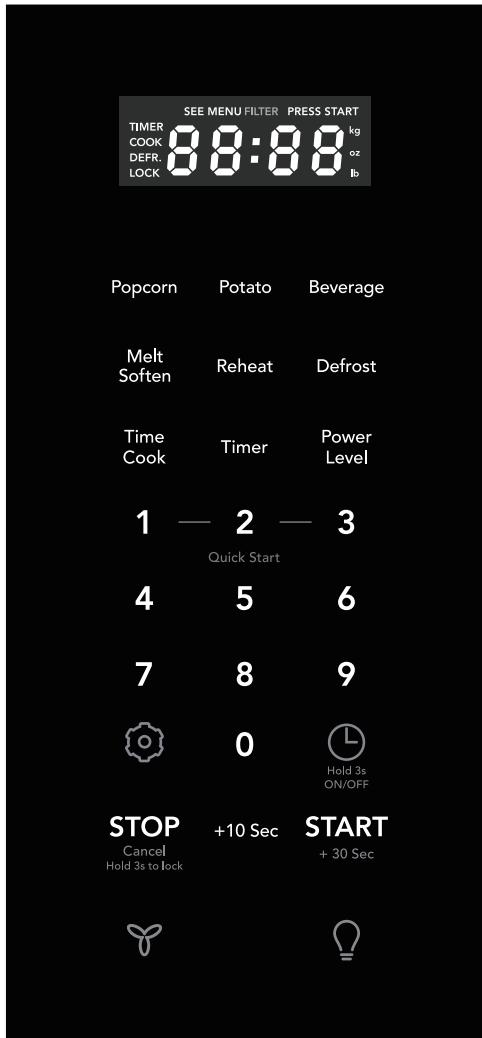
Matériaux pouvant être utilisés dans le four à micro-ondes

Ustensiles de brunissage	Suivre les instructions du fabricant. Le fond de l'ustensile de brunissage doit se trouver au moins 3/16 pouces (5mm) au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut entraîner l'endommagement du plateau tournant.
Vaisselle	Utiliser uniquement des matériaux pouvant passer au micro-ondes. Suivre les instructions du fabricant. Ne pas utiliser de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Récipients en verre	Retirer toujours le couvercle. Uniquement pour réchauffer légèrement la nourriture. De nombreux récipients en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se briser.
Ustensiles en verre	Utiliser uniquement des ustensiles résistants à la chaleur. Assurer qu'il n'y a pas de garniture métallique. Ne pas utiliser de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Sacs et pochettes de cuisson pour micro-ondes	Suivre les instructions du fabricant. Ne pas fermer avec un fermoir métallique. Percer de petits trous pour que la vapeur puisse s'échapper.
Assiettes et gobelets en carton	Utiliser uniquement pour la cuisson et le réchauffement à court terme. Ne pas laisser le four à micro-ondes sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	À utiliser pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber les graisses. À utiliser avec supervision pour une cuisson de courte durée uniquement.
Papier parchemin	Utilisé comme couverture pour éviter les éclaboussures ou comme enveloppe pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Utiliser uniquement des matériaux pouvant passer au micro-ondes. Suivre les instructions du fabricant. Il devrait être étiqueté « Microwave Safe ». Certains récipients en plastique fondent si la nourriture qu'ils contiennent devient trop chaude. Les « sacs à bouillir » et les sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être fendus, percés ou ventilés comme indiqué sur l'emballage.
Emballages en plastique	Utiliser uniquement des matériaux pouvant passer au micro-ondes. Utiliser pour couvrir les aliments et maintenir l'humidité. Ne pas laisser une pellicule de plastique toucher les aliments.
Thermomètres	Compatible micro-ondes uniquement (thermomètres à viande et à bonbons).
Papier paraffiné	Utiliser pour maintenir l'humidité

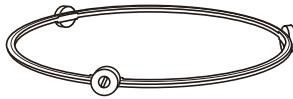
Matériaux à éviter au four à micro-ondes

Plateau en aluminium	Un arc électrique peut être causé. Placer les aliments dans des plats passant au micro-ondes.
Carton alimentaire avec support métallique	Un arc électrique peut être causé. Placer les aliments dans des plats passant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou garnis de métal	Le métal protège les aliments de l'énergie des micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent provoquer des arcs électriques.
Attachments torsadées en métal	Des arcs électriques et un incendie dans le four peuvent être causés.
Sacs en papier	Un incendie peut être causé dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide qu'elle contient lorsqu'elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois se dessèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se craqueler.

12 NOMS DES PIÈCES ET ACCESSOIRES DU FOUR



Plateau tournant en verre



Ensemble de l'anneau du plateau tournant

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Exemple : réglage de l'affichage de l'horloge pour 9:00 :

1. Appuyer une fois sur la touche  Hold 3s ON/OFF.
2. Entrer l'heure à l'aide des touches de chiffres. **9 0 0**
3. Appuyer sur la touche **START**.  Hold 3s ON/OFF + 30 Sec

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE L'HORLOGE**Affichage de l'horloge désactivé.**

1. Appuyer et maintenir la touche  Hold 3s ON/OFF enfoncée.
2. L'heure s'affiche, puis après 3 secondes, **OFF** s'affiche.

Affichage de l'horloge activé par défaut.

1. Maintenir la touche **Clock** enfoncée pendant 3 secondes, l'écran s'allume.
2. Lorsque l'affichage est allumé, tap (pression brève) affiche l'heure pendant 3 secondes. **on**

RÉGLAGE DE MINUTERIE

Exemple : réglage de la minuterie pour 5 minutes :

1. Appuyer une fois sur la touche **Timer**.
2. Entrer le temps désiré à l'aide des touches de chiffres. **5 0 0**
3. Appuyer sur la touche **Timer**.

Le compte à rebours de la minuterie ne s'arrête pas même si la porte est ouverte. Pour arrêter/annuler la minuterie, appuyer une fois sur la touche **Timer**. Lorsque la minuterie a atteint la fin du temps réglé, vous entendrez des bips indiquant que la minuterie est terminée.

VENTILATION ÉLEVÉE / FAIBLE / ARRÊT

La ventilation d'extraction élimine la vapeur et les autres vapeurs de cuisson de la surface de cuisson de la cuisinière sous le four à micro-ondes.

Pour actionner la ventilation d'extraction, appuyez une fois sur la touche **Exhaust High/Low/Off** pour le réglage de vitesse la plus élevée. Appuyer à nouveau sur la touche pour choisir le réglage de vitesse faible et une 3e fois pour éteindre la ventilation d'extraction.

Hold 3s
ON/OFF

on

14 OPÉRATION

► REMARQUE

Si la température devient trop chaude autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte d'extraction s'allumera automatiquement en mode FAIBLE pour refroidir le four. Le ventilateur s'éteindra automatiquement lorsque les pièces internes seront refroidies. Lorsque cela se produit, la ventilation ne peut pas être éteinte.

LUMIÈRE DE SURFACE ALLUMÉE / ÉTEINTE

Appuyez une fois sur la touche Surface Light On/Off pour allumer la lumière de surface. Appuyez à nouveau sur la touche pour éteindre la lumière.



VERROUILLAGE DE CONTRÔLE

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour éviter que le micro-ondes ne soit accidentellement démarré ou utilisé par des enfants. La fonction de verrouillage de contrôle est très utile lors du nettoyage du panneau de commande. Le verrou empêchera une programmation accidentelle lors de l'essuyage du panneau de commande.

Exemple : pour activer le verrouillage de contrôle :

Appuyer et maintenir la touche Stop/Cancel enfoncée pendant plus de 3 secondes. L'icône de verrouillage apparaîtra dans la fenêtre d'affichage avec 1 bip.

STOP
Cancel
Hold 3s to lock

Exemple : pour changer le verrouillage de contrôle de ON à OFF :

Appuyer et maintenir la touche Stop/Cancel enfoncée pendant plus de 3 secondes. L'icône de verrouillage disparaîtra dans la fenêtre d'affichage.

STOP
Cancel
Hold 3s to lock

UTILISATION DE PRÊT À CUISINER

1 2 3

Le chauffage ou la cuisson au micro-ondes peut être rapidement réglé à un niveau de puissance de 100 % entre 1, 2 ou 3 minutes. Utiliser les touches de chiffres 1, 2 ou 3 pour choisir les minutes de cuisson souhaitées (cette option ne fonctionnera qu'avec les touches de chiffres 1, 2 ou 3).

Exemple : pour chauffer rapidement pendant 2 minutes à 100% de puissance :

Appuyer sur les touches de chiffre 2 pour les minutes de cuisson souhaitées.

2

► REMARQUE

la fonction Prêt à cuisiner ne peut pas être réglée lors de l'utilisation de la fonction Décongélation (au poids).

► REMARQUE

Le message « Food (Nourriture) » s'affichera si un cycle de cuisson à démarrage rapide n'est pas sélectionné dans les 5 minutes après avoir placé les aliments dans le four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermer la porte pour éliminer « Food (Nourriture) » de l'étagage.

OPÉRATION 15

CHAUFFAGE AVEC UN NIVEAU DE PIUSSANCE ÉLEVÉ

Exemple : pour chauffer pendant 5 minutes à 100% de puissance :

1. Appuyer sur la touche Time Cook. Time Cook
2. Utiliser les touches de chiffres pour entrer le temps de chauffage désiré (le temps de cuisson peut être réglé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes). 5 0 0
3. Appuyer sur la touche START. START + 30 Sec

Lorsque le chauffage est terminé, vous entendrez des bips et « End (Fin) » s'affichera.

CHAUFFAGE AVEC UN NIVEAU DE PIUSSANCE PLUS BAS

L'utilisation du niveau de puissance le plus élevé pour chauffer les aliments ne donne pas toujours les meilleurs résultats lorsque certains types d'aliments nécessitent une cuisson plus lente, comme les rôtis, les produits de boulangerie ou les crèmes pâtissières. Votre four a neuf autres niveaux de puissance que vous pouvez choisir.

Exemple : pour chauffer pendant 4 minutes à 70% de puissance :

1. Appuyer sur Time Cook. Time Cook

2. Utiliser les touches de chiffres pour entrer le temps de chauffage désiré (le temps de cuisson peut être réglé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).

4 0 0

3. Appuyer une fois sur la touche Power Level pour le niveau 10 (100 % de puissance).

Power
Level

4. Utiliser la touche de chiffres pour changer le niveau de puissance à 7. P-70 apparaît dans l'affichage (70 % de puissance).

7

5. Appuyer sur la touche START. START + 30 Sec

START
+ 30 Sec

Lorsque le chauffage est terminé, vous entendrez des bips et « End (Fin) » s'affichera.

► REMARQUE

Le niveau de puissance doit toujours être programmé pour la première étape.

16 OPÉRATION

UTILISATION DE LA TOUCHE STOP/ CANCEL

Cette fonction vous permet d'arrêter ou d'annuler rapidement le processus de cuisson.

1. Appuyer sur la touche Stop pour :
2. Effacer si vous avez entré une mauvaise information.
3. Annuler le processus de réglage de la minuterie.
4. Appuyer une fois sur la touche pour mettre le four en pause temporairement pendant la cuisson.
(Appuyez à nouveau sur la touche START pour reprendre la cuisson.)
5. Ramener l'heure du jour (horloge) à l'affichage après la fin du cycle de cuisson.
6. Pour annuler un programme en cours, appuyer deux fois sur la touche.

STOP
Cancel
Hold 3s to lock

START
+ 30 Sec

UTILISATION DE LA TOUCHE +10 SEC /+ 30 SEC

Cette fonction vous permet de démarrer ou d'ajouter rapidement 10 ou 30 secondes

Appuyer sur la touche +10 sec/+30 sec pour : +10 Sec +30 Sec

1. Démarrer la cuisson programmée.
2. Démarrer la cuisson pendant 10 secondes/30 secondes à 100 % de niveau de puissance.
3. Prolonger le temps de cuisson par multiples de 10 secondes/30 secondes chaque fois que cette touche est pressée pendant la cuisson au micro-ondes.

Exemple : pour ajouter 1 minute de temps de cuisson pendant une cuisson au micro-ondes à 100 % :

1. Appuyer sur la touche +10 sec/+30 sec pour : +30 Sec

► REMARQUE

« Food (Nourriture) » s'affichera si un cycle de cuisson rapide ou la touche +10 sec/+30 sec est pressée plus de 5 minutes après la fermeture de la porte du four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermer la porte pour éliminer « Food (Nourriture) » de l'étagage.

RÉGLAGE DE LA DÉCONGÉLATION (AU POIDS)

Exemple : pour décongeler 1 livre de nourriture avec le niveau de puissance par défaut et le temps de cuisson déterminé automatiquement :

1. Appuyer une fois sur la touche Defrost wt/time. 0.0 Defrost apparaîtra à l'écran.

2. Utiliser les touches de chiffre pour entrer le poids de la nourriture à décongeler en livres (10 = 1,0 livre) Vous pouvez entrer un poids de 0,1 à 6,0 livres.

1 0

3. Appuyer sur la touche START.

START
+ 30 Sec

Lorsque la décongéléation est terminée, vous entendrez des bips et « End (Fin) » s'affichera.

REMARQUE

Le poids doit être une entrée valide pour que cette fonction puisse démarrer. Une entrée de poids valide est de 0,1 à 6,0 livres.

RÉGLAGE DE LA DÉCONGÉLATION (MINUTÉE)

Exemple : pour décongeler des aliments avec le niveau de puissance par défaut de 30 % pendant 5 minutes :

1. Appuyer deux fois sur la touche Defrost wt/time. 0.00 apparaîtra à l'écran. Defrost
2. Utiliser les touches de chiffres pour entrer le temps de décongéléation souhaité (le temps de décongéléation peut être réglé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes). 5 0 0
3. Appuyer sur la touche START.

START
+ 30 Sec

Lorsque le chauffage est terminé, vous entendrez des bips et « End (Fin) » s'affichera.

REMARQUE

Les niveaux de puissance ne peuvent pas être modifiés pour la décongéléation (au poids) ou la décongéléation (minutée) car la performance de décongéléation serait affectée négativement.

REMARQUES SPÉCIALES POUR LA DÉCONGÉLATION MINUTÉE

- Après avoir appuyé sur la touche START, l'affichage décomptera le temps de décongéléation restant. Le four émettra un bip pendant le cycle de décongéléation. À ce moment, ouvrir la porte et retourner les aliments si nécessaire, et retirer les parties déjà décongelées. Appuyer sur la touche START pour reprendre le cycle de décongéléation.

18 OPÉRATION

- Lorsque le chauffage est terminé, vous entendrez des bips.

CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

- Lorsque vous utilisez la fonction de poids de décongélation, le poids entré doit toujours être en livres (les entrées valides sont de 0,1 à 6,0 livres).
- Utiliser les fonctions de décongélation au poids et de décongélation minutée uniquement pour les aliments crus. La décongélation donne les meilleurs résultats lorsque les aliments à décongeler sont à une température minimale de 0 °F (sortis directement d'un congélateur). Si les aliments ont été stockés dans un réfrigérateur-congélateur qui ne maintient pas une température de 5 °F ou moins, programmer toujours un poids inférieur ou un temps de cuisson plus court pour éviter de cuire les aliments.
- Si les aliments congelés sont stockés à l'extérieur du congélateur pendant 20 minutes, saisir un temps de cuisson ou un poids réduit.
- La forme de l'emballage modifiera le temps de décongélation. Les emballages rectangulaires peu profonds décongèlent plus rapidement qu'un bloc d'aliments congelés épais.
- Séparer les morceaux lorsqu'ils commencent à décongeler. Les morceaux séparés d'aliments congelés décongèlent mieux.
- Protéger les zones chaudes des aliments avec de petits morceaux de papier d'aluminium si elles commencent à chauffer.

- Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger des aliments comme les ailes de poulet, les extrémités de pattes et les queues de poisson, mais ne laissez pas le papier d'aluminium toucher les parois du four pendant la décongélation.

SUGGESTIONS DE DÉCONGÉLATION POUR LES VIANDES

Pour de meilleurs résultats, lisez ces suggestions lorsque vous décongelez des viandes.

Viande	Quantité normale	Recommandations
Rôti de bœuf ou de porc	2,5 à 6 livres (40 à 96 oz.)	Commencer par placer les aliments avec le côté gras vers le bas. Après chaque étape, retourner les aliments et protéger les parties chaudes avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Laisser reposer, couvert, pendant 15 à 30 minutes.
Steaks, côtelettes ou poisson	0,5 à 3 livres (8 à 48 oz.)	Après chaque étape, réarranger les aliments. S'il y a des parties chaudes ou décongelées, il faut les protéger avec des morceaux plats et étroits de papier d'aluminium. Retirer les morceaux d'aliments presque décongelés. Laisser reposer, couvert, pendant environ 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0,5 à 3 livres (8 à 48 oz.)	Après chaque étape, retirer les morceaux d'aliments presque décongelés. Laisser reposer, couvert de papier d'aluminium, pendant 5 à 10 minutes.

OPÉRATION 19

Viande	Quantité normale	Recommandations
Poulet entier	2,5 à 6 livres (40 à 96 oz.)	Retirer les abats avant de congeler la volaille. Commencer la décongélation avec le côté poitrine vers le bas. Après la 1ère étape, retourner le poulet et protéger les parties chaudes avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Après la 2e étape, protéger à nouveau les parties chaudes avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Laisser reposer, couvert, pendant 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
Morceaux de poulet	0,5 à 3 livres (8 à 48 oz.)	Après chaque étape, réarranger ou retirer les morceaux d'aliments presque décongelés. Laisser reposer pendant 10 à 20 minutes.

RÉCHAUFFER

La fonction de réchauffage offre 3 réglages prédéfinis rapides basés sur la taille des portions pour réchauffer les aliments pour votre commodité de cuisson.

Exemple : pour réchauffer 24 onces d'aliments.

1. Appuyer sur la touche Reheat 3 fois (voir le tableau des catégories de réchauffage) pour réchauffer 24 oz. d'aliments. 24 oz apparaîtra à l'écran.
2. Appuyer sur la touche START + 30 Sec

Catégorie Réchauffage	Appuyer	Affichage
8 onces d'aliments	une fois	8 oz
16 onces d'aliments	deux fois	16 oz

Catégorie Réchauffage	Appuyer	Affichage
24 onces d'aliments	3 fois	24 oz

FONDRE/ADOUCIR

Le four utilise une faible puissance pour faire fondre et ramollir les objets.

Consulter le tableau suivant.

Exemple : pour faire fondre 8 oz de fromage à la crème.

1. Appuyer sur la touche Melt/ Soften 4 fois pour réchauffer 8 oz. d'aliments. So-4 apparaîtra à l'écran (voir le tableau des catégories Fondre/Adoucir).
2. Ensuite, appuyer sur la touche de chiffres 2, le poids apparaîtra à l'écran.
3. Appuyer sur la touche START + 30 Sec

CATÉGORIE FONDRE/ADOUCIR

APPUYER	AFFICHAGE	CATÉGORIE	QUANTITÉ	TOUCHE
Melt Soften x1	So-1	BEURRE	1 bâtonnet 2 bâtonnets	1 2
Melt Soften x2	So-2	CHOCOLAT	2 oz. 4 oz. 8 oz.	1 2 3
Melt Soften x3	So-3	CRÈME GLACÉE	1 pinte 1,5 pinte	1 2
Melt Soften x4	So-4	FROMAGE À LA CRÈME	3 oz. 8 oz.	1 2

20 OPÉRATION

NIVEAUX DE PUISSANCE SUGGÉRÉS POUR LA CUISSON

Les 10 niveaux de puissance disponibles avec ce micro-ondes vous aideront à ajuster la puissance de sortie la mieux adaptée au type d'aliment que vous préparez. Comme pour toute préparation d'aliments au micro-ondes, il est préférable de suivre les instructions imprimées sur l'emballage des aliments.

Le tableau ci-dessous indique les niveaux de puissance suggérés pour les différents types d'aliments pouvant être préparés au micro-ondes.

Niveau de puissance	Sortie micro-ondes	À utiliser pour préparer lorsque :
10 Élevée	100 %	<ul style="list-style-type: none">Eau bouillante.Cuisson du bœuf haché.Fabrication de bonbons.Cuisson des fruits et légumes fraisCuisson du poisson et de la volaille.Préchauffage du plat à brunir.Réchauffage des boissons.Cuisson des tranches de bacon.
9	90 %	<ul style="list-style-type: none">Réchauffage rapide des tranches de viande.Faire sauter les oignons, le céleri et les poivrons verts.
8	80 %	<ul style="list-style-type: none">Tout réchauffage.Cuisson des œufs brouillés.
7	70 %	<ul style="list-style-type: none">Cuisson de pains et de produits céréaliers.Cuisson des plats à base de fromage et de veau.Gâteaux, muffins, brownies et cupcakes.

Niveau de puissance	Sortie micro-ondes	À utiliser pour préparer lorsque :
6	60 %	<ul style="list-style-type: none">Cuisson des pâtes.
5	50 %	<ul style="list-style-type: none">Cuisson des viandes et de la volaille entière.Cuisson de la crème pâtissière.Cuisson des côtes levées, du rôti de côtes et du rôti de surlonge.
4	40 %	<ul style="list-style-type: none">Cuisson des morceaux de viande moins tendres.Réchauffage des aliments surgelés emballés.
3	30 %	<ul style="list-style-type: none">Décongélation de la viande, de la volaille et des fruits de mer.Cuisson de petites quantités d'aliments.Finition de la cuisson des plats en cocotte, des ragouts et de certaines sauces.
2	20 %	<ul style="list-style-type: none">Ramollissement du beurre et du fromage frais.Réchauffage de petites quantités d'aliments.
1	10 %	<ul style="list-style-type: none">Ramollissement de la crème glacée.Faire lever la pâte à levure.

SUGGESTIONS POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS

Pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats possibles avec votre four à micro-ondes, lisez les suggestions suivantes :

- **Température de stockage**

Les aliments sortis du congélateur ou du réfrigérateur prennent plus de temps à cuire que les mêmes aliments à température ambiante.

- **Dimension**

Les petits morceaux d'aliments cuisent plus vite que les gros.

Les morceaux de taille et de forme similaires cuiront plus uniformément lorsqu'ils sont cuits ensemble. Pour des résultats plus uniformes, réduisez les niveaux de puissance lors de la cuisson de gros morceaux d'aliments.

- **Humidité naturelle**

Les aliments très humides cuisent plus uniformément car l'énergie micro-ondes chauffe les molécules d'eau très efficacement.

- **Remuer**

Mélanger les aliments tels que les casseroles et les légumes de l'extérieur vers le centre pour répartir la chaleur plus uniformément. Cela permettra aux aliments de cuire plus rapidement. Il n'est pas nécessaire de remuer constamment.

- **Retourner les aliments**

Retourner les aliments tels que les côtes de porc, les rôtis ou le chou-fleur entier à mi-cuisson.

Cela aidera à exposer tous les côtés également à l'énergie micro-ondes.

- **Placement des aliments**

Placer les parties délicates des aliments, comme les pointes d'asperges, vers le centre du plateau tournant.

- **Disposition des aliments**

Disposer les aliments de forme irrégulière, comme les morceaux de poulet ou le saumon, avec les parties plus épaisses ou plus charnues vers l'extérieur du plateau tournant.

- **Laisser reposer les aliments**

Après avoir retiré les aliments du micro-ondes, il faut les couvrir avec du papier d'aluminium ou un couvercle de casserole et laisser reposer pour terminer la cuisson. Cela aidera les aliments à terminer de cuire au centre et évitera de trop cuire les bords. La durée de repos dépend de la densité et de la surface des aliments.

- **Envelopper dans des essuie-tout ou du papier ciré**

Les sandwichs et de nombreux autres types d'aliments contenant du pain pré-cuit doivent être enveloppés avant d'être placés dans le micro-ondes pour éviter qu'ils ne se dessèchent pendant le chauffage.

22 OPÉRATION

Maïs soufflé

PRÉCAUTION

NE PAS laisser le four à micro-ondes sans surveillance pendant que vous faites éclater du maïs soufflé.

La fonction Maïs soufflé vous permet de faire éclater 3 sacs du maïs soufflé pour micro-ondes différents emballés dans le commerce. Utiliser le tableau ci-dessous pour déterminer le paramètre à utiliser.

Quantité	Appuyer sur la touche Popcorn
3,3 oz. (réglage par défaut)	une fois
3,0 oz.	2 fois
1,75 oz.	3 fois

Exemple : pour faire éclater un 3,0 oz. sac de pop-corn automatiquement.

1. Appuyer deux fois sur la touche Popcorn.
2. Appuyer sur la touche START.
Le micro-ondes émettra un bip lorsque vous aurez terminé.

START
+ 30 Sec

POMME DE TERRE

La fonction Pomme de terre cuit automatiquement 1, 2, 3 ou 4 pommes de terre (temps de cuisson basés sur 8 à 36 oz). Utiliser le tableau ci-dessous pour déterminer le paramètre à utiliser.

Quantité	Appuyer sur la touche Potato
1 pomme de terre (réglage par défaut)	une fois
2 pommes de terre	2 fois
3 pommes de terre	3 fois

Quantité	Appuyer sur la touche Potato
4 pommes de terre	4 fois

Exemple : pour cuire automatiquement 1 pomme de terre.

1. Appuyer une fois sur la touche Potato.

Potato

2. Appuyer sur la touche START.

START
+ 30 Sec

Le micro-ondes émettra un bip lorsque vous aurez terminé.

REMARQUE

- Avant la cuisson, percer les pommes de terre plusieurs fois avec une fourchette.
- Après la cuisson, laisser les pommes de terre reposer pendant 5 minutes.

BOISSON

La fonction Boisson permet de chauffer 1 ou 2 tasses de boisson.

Utiliser le tableau ci-dessous pour déterminer le paramètre à utiliser.

Quantité	Appuyer sur la touche Beverage
1 tasse (environ 8 oz.)	une fois (réglage par défaut)
2 tasses (environ 16 oz.)	2 fois

OPÉRATION 23

Exemple : pour chauffer 1 tasse d'une boisson.

1. Appuyer une fois sur la touche Beverage. Beverage
 2. Appuyer sur la touche START. Le micro-ondes émettra un bip lorsque vous aurez terminé.
- START**
+ 30 Sec

SUGGESTIONS DE CUISSON PRATIQUE

Catégorie commodité	Quantité	Recommendations
Maïs soufflé	1,75, 3,0, 3,3 oz. 1 sachet	Faire cuire un seul sachet de pop-corn « micro-ondes uniquement » à la fois. Faire attention lorsque vous retirez et ouvrez le sachet de pop-corn chaud du four. Laisser le micro-ondes refroidir pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
Pomme de terre	1, 2, 3, 4 pommes de terre 8, 16, 24, 36 oz	Percer chaque pomme de terre plusieurs fois avec une fourchette. Placer sur le plateau tournant en forme de rayons. Après la cuisson, laisser reposer pendant 3 à 5 minutes. Laisser le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Utiliser la touche START pour augmenter le temps de cuisson pour les plus grosses pommes de terre.

Catégorie commodité	Quantité	Recommendations
Boisson	1,2 tasses (8 oz, 16 oz)	Utiliser une tasse à mesurer ou un mug adapté au micro-ondes ; ne pas couvrir. Placer la boisson dans le micro-ondes. Après le chauffage, bien remuer. Laisser le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Les boissons chauffées avec la catégorie boisson peuvent être très chaudes. Retirer le récipient avec précaution.

RÉGLAGE DU SON

Réglage du son Bas/Normal/Haut/Arrêt Des signaux sonores sont disponibles pour vous guider lors du réglage et de l'utilisation de votre four.

- Un signal sonore de programmation se fait entendre chaque fois que vous touchez une touche.
- Deux signaux sonores indiquent la fin du compte à rebours de la minuterie de cuisson.
- Deux tonalités signalent la fin d'un cycle de cuisson.

Exemple : désactiver le signal sonore :

1. Appuyer une fois sur la touche  **START**
+ 30 Sec
2. op-1 s'affichera et il faudra appuyer sur START pour sélectionner. **START**
+ 30 Sec
3. Lo/nor/HI/oFF défile automatiquement toutes les 2 secondes pour chaque sélection.

24 OPÉRATION

4. Appuyer sur la touche START pour confirmer lorsque le LED affiche OFF.

START
+ 30 Sec

REMARQUE

Lorsque le cycle de cuisson est terminé, END (FIN) s'affichera et le signal sonore retentira si le son est activé.

RÉGLAGE DU POIDS LIVRE/KG

Exemple : réglage du poids entre livres et kilogrammes :

1. Appuyer deux fois sur la touche



2. op-2 s'affichera et il faudra appuyer sur START pour sélectionner.

START
+ 30 Sec

3. lb/kg défile automatiquement toutes les 2 secondes pour chaque sélection.

4. Appuyer sur la touche START pour confirmer votre sélection.

START
+ 30 Sec

REMARQUE

Si l'affichage montre kg, appuyer sur le bouton START sélectionnera les commandes du four en kg.

RÉGLAGE DU MODE DÉMO

Exemple : activer le mode démo :

Supposons que vous vouliez entrer en mode Démo. Lorsque le mode Démo est activé, les fonctions de programmation fonctionnent en mode compte à rebours rapide, sans puissance de cuisson.

1. Appuyer trois fois sur la touche



2. op-3 s'affichera et il faudra appuyer sur START pour sélectionner.

START
+ 30 Sec

3. on/oFF défile automatiquement toutes les 2 secondes pour chaque sélection.

4. Appuyer sur la touche START pour confirmer lorsque l'affichage montre on.

START
+ 30 Sec

REMARQUE

Si l'affichage montre oFF, appuyer sur la touche START désactivera le mode démo.

Si l'affichage montre on, appuyer sur la touche START activera le mode démo. L'affichage s'allume en séquence SEE MENU → PRESS START → TIMER → COOK → DEFR. → LOCK (VOIR MENU → APPUYER SUR START → MINUTEUR → CUISSON → DÉCONGÉLATION → LOCK).

Dépannage

Vérifier le problème en référence du tableau ci-dessous et essayer les solutions pour chaque problème. Si le four à micro-ondes ne fonctionne toujours pas correctement, veuillez contacter le centre de service agréé le plus proche.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS POSSIBLES
Le four ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> Le câble d'alimentation du four n'est pas branché. La porte est ouverte. Une opération erronée est définie. 	<ul style="list-style-type: none"> Brancher dans la prise de courant. Fermer la porte et réessayer. Vérifier les instructions.
Arc électrique ou étincelles	<ul style="list-style-type: none"> Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. Le four fonctionne lorsqu'il est vide. Les aliments renversés restent dans la cavité. 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est vide. Nettoyer la cavité avec une serviette humide.
Aliments mal cuits	<ul style="list-style-type: none"> Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas appropriés. Les aliments ne sont ni tournés ni remués. 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. Décongeler complètement les aliments. Choisir un temps de cuisson et un niveau de puissance corrects. tourner ou remuer les aliments.
Aliments trop cuits	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas appropriés. 	<ul style="list-style-type: none"> Choisir un temps de cuisson et un niveau de puissance corrects.
Aliments non cuits	<ul style="list-style-type: none"> Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. Les orifices de ventilation du four sont restreints. Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas appropriés. 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. Décongeler complètement les aliments. Vérifier que les trous de ventilation du four ne sont pas obstrués. Choisir un temps de cuisson et un niveau de puissance corrects.
Décongélation incorrecte	<ul style="list-style-type: none"> Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas appropriés. Les aliments ne sont ni tournés ni remués. 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. Choisir un temps de cuisson et un niveau de puissance corrects. tourner ou remuer les aliments.

26 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher le câble d'alimentation ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage. Débrancher le câble d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lampes.

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est en acier et en plastique pré-revêtu. Nettoyer l'extérieur avec un savon doux et de l'eau ; rincer et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser tout type de nettoyant ménager ou abrasif.

PORTE

Essuyer la fenêtre des deux côtés avec un chiffon doux pour éliminer tout déversement ou éclaboussure. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment avec un chiffon doux. Éviter l'utilisation de sprays et autres nettoyants agressifs, car ils peuvent tacher, traîner ou ternir la surface de la porte.

ACIER INOXYDABLE EASY CARE™ / ACIER INOXYDABLE SMUDGE PRO OF™ / ACIER INOXYDABLE NOIR (CERTAINS MODÈLES)

Votre four à micro-ondes (certains modèles) peut avoir une finition ou un revêtement en acier inoxydable. Nettoyer l'inox à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux et propre. NE PAS utiliser de nettoyants achetés en magasin comme les nettoyants pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant contenant un abrasif, des chlorures, des chlorines ou de l'ammoniaque. Il est recommandé d'utiliser du savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre.

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

Nettoyer le panneau de commande tactile avec soin. Si le panneau de commande est sale, ouvrir la porte du four à micro-ondes avant de le nettoyer. Essuyer le panneau uniquement avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas frotter et ne pas utiliser de nettoyants chimiques de quelque nature que ce soit. Fermer la porte et toucher STOP/Cancel.

INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car les surfaces intérieures ne dégagent que peu de chaleur. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyer avec un chiffon doux et de l'eau chaude.

NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DIFFICILES NI DE TAMPONS À RÉCURER. Pour les sols plus lourds, utiliser du bicarbonate de soude ou un savon doux ; rincer abondamment à l'eau chaude. La grille ronde et l'étagère peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse, puis rincées et séchées.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est situé au côté droit, dans la cavité du four à micro-ondes. Il est fabriqué à partir de mica et nécessite donc une attention particulière. Garder le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer de bonnes performances du four à micro-ondes. Essuyer soigneusement avec un chiffon humide les éclaboussures d'aliments sur la surface du couvercle immédiatement après leur apparition. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou éventuellement prendre feu. **NE PAS RETIRER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES**

ÉLIMINATION DES ODEURS

Parfois, une odeur de cuisson peut subsister dans le four à micro-ondes. Pour le retirer, mélanger 1 tasse d'eau, le zeste râpé et le jus d'un citron dans un verre doseur de 2 tasses.

Faire bouillir pendant plusieurs minutes en utilisant une puissance de 100 %.

Laisser prendre au four à micro-ondes jusqu'à refroidissement. Essuyer l'intérieur avec un chiffon doux.

PLATEAU TOURNANT/SUPPORT DE PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant et le support du plateau tournant peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Laver à l'eau douce et humide ; pour les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive.

Ils sont également lavables au lave-vaisselle. Utiliser la crémailleure supérieure du lave-vaisselle. L'arbre du moteur du plateau tournant n'étant pas étanche, l'excès d'eau ou les déversements doivent être essuyés immédiatement.

Débrancher le câble d'alimentation ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage.

NETTOYAGE DES FILTRES D'EXTRACTION

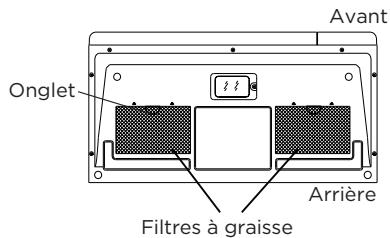
Les filtres d'extraction de la ventilation du four doivent être retirés et nettoyés fréquemment, généralement au moins une fois par mois.

Filtre d'extraction numéro de pièce 5304478913 Pour commander des pièces,appelez le 800-599-7569

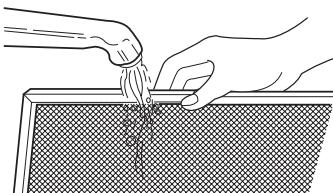


PRÉCAUTION

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, ne pas faire fonctionner la hotte du four si les filtres ne sont pas correctement en place.



- Pour retirer les filtres de ventilation d'extraction, faire glisser le filtre vers l'arrière. Tirer ensuite le filtre vers le bas et le pousser de l'autre côté. Le filtre tombera. Répéter l'opération pour le deuxième filtre.



28 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Faire tremper les filtres de ventilation dans de l'eau chaude avec un détergent doux. Bien rincer et secouer pour sécher ou laver au lave-vaisselle. Ne pas utiliser d'ammoniaque. L'aluminium du filtre se corrode et s'assombrit.



- Pour réinstaller le filtre de ventilation d'extraction, faire le glisser dans la fente latérale, puis pousser vers le haut et vers le four pour verrouiller.
- Réinstaller le deuxième filtre en suivant la même procédure.

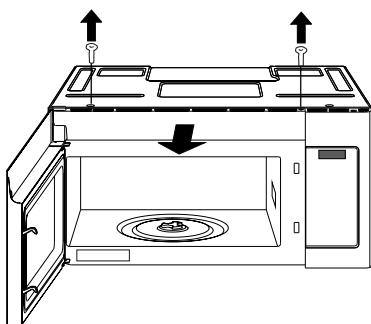
Débrancher le câble d'alimentation ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage. Débrancher le câble d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lampes.

REEMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

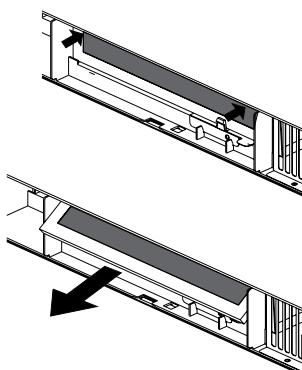
Filtre à charbon numéro de pièce FRPAMRAF. Pour commander des pièces, appeler le 800-599-7569.

Le filtre à charbon est installé dans votre micro-ondes pour une installation non ventilée et en recirculation. Le filtre doit être changé tous les 6 à 12 mois selon l'utilisation.

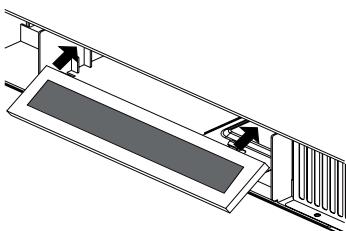
- Couper l'alimentation du micro-ondes au niveau du panneau de disjoncteurs ou en débranchant.
- Retirer les vis de montage de la grille d'aération.
- Tirer la grille d'aération pour l'éloigner de l'appareil.



- Retirer le filtre à charbon en poussant le haut du filtre vers l'intérieur, puis tirer vers l'avant pour le sortir de l'appareil.

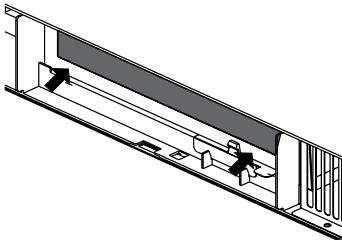


- Glisser le haut du nouveau filtre à charbon dans la partie supérieure de la cavité du filtre.

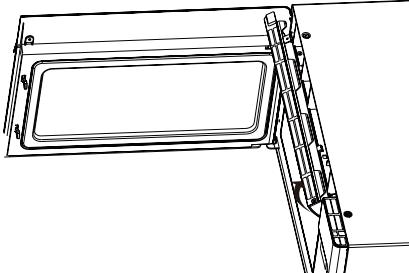


NETTOYAGE ET ENTRETIEN 29

- Appuyer sur la partie inférieure du filtre à charbon pour le mettre en position correcte.



- Insérer les languettes inférieures de la grille d'aération dans les fentes, puis pousser le haut de la grille d'aération en place.



- Réinstaller les vis de la grille d'aération.

30 VÉRIFICATION PAR APPEL DE SERVICE

Veuillez vérifier les points suivants avant d'appeler le service :

Placer une tasse d'eau dans une tasse à mesurer en verre dans le four à micro-ondes et fermer bien la porte. Faire fonctionner le four à micro-ondes pendant une minute à HAUT 100%.

- A La lumière du four à micro-ondes s'allume-t-elle ? OUI ____ NON ____
- B Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il ? (Mettez votre main en haut au-dessus de Display.) OUI ____ NON ____
- C Le plateau tournant tourne-t-il ? (Il est normal que le plateau tourne dans un sens ou dans l'autre.) OUI ____ NON ____
- D L'eau du four à micro-ondes est-elle chaude ? OUI ____ NON ____

Si « NON » est la réponse à l'une des questions ci-dessus, veuillez vérifier la prise électrique, le fusible et / ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent correctement, CONTACTEZ VOTRE SERVEUR AUTORISÉ ELECTROLUX LE PLUS PROCHE. Un four à micro-ondes ne doit jamais être entretenu par un réparateur « DIY ».

► REMARQUE

1. Si le temps affiché diminue très rapidement, consulter le mode démonstration à la page 20.
2. Si le four est réglé pendant plus de 30 minutes à un niveau de puissance de 90 ou 100 %, après les 30 premières minutes, le niveau de puissance s'ajustera automatiquement à 80 % de puissance pour éviter la cuisson excessive.

SPÉCIFICATIONS

Tension de ligne CA :	Monophasé 120VCA, 60Hz, CA uniquement
Alimentation CA requise :	1500W 13 ampères
Puissance de sortie* :	1000 W
Fréquence :	2450 MHz (classe B/groupe 2)**
Dimensions extérieures (y compris la poignée) :	29,88" (L) x 15,04" (P) x 16,41" (H)
Dimensions de la cavité :	19,84" (L) x 13,78" (P) x 9,09" (H)
Capacité du four à micro-ondes*** :	1,7 Cu.Ft.
Uniformité de cuisson :	Plateau tournant
Poids :	Environ (net) 49 livres, (brut) 57,3 livres
Lumière de travail/nuit :	1*1,5W LED
Lumière du four :	1*1,5W LED

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

** Il s'agit de la classification des équipements ISM (industriels, scientifiques et médicaux) décrite dans la norme internationale CISPR11.

** La capacité interne est calculée en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La capacité réelle de conservation des aliments est moindre. En conformité avec les normes établies par :

FCC - Commission fédérale des communications autorisée.

DHHS - Conforme à la règle du Ministère de la Santé et des Services sociaux (DHHS), CFR, titre 21, chapitre I, sous-chapitre J.



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



- Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est répertorié par Underwriters Laboratories, Inc. Pour l'utilisation au Canada.

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à compter de votre date d'achat initiale, Electrolux paiera tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de cet appareil qui s'avérerait défectueuse en termes de matériaux ou de fabrication lorsque cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Les produits dont les numéros de série originaux ont été retirés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement déterminés.
2. Produit qui a été transféré de son propriétaire initial à une autre partie ou qui a été retiré en dehors des États-Unis ou du Canada.
3. De la rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité.
4. Les produits achetés « en l'état » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Perte de nourriture due à une défaillance quelconque du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Produits utilisés dans un cadre commercial.
7. Les appels de service qui n'impliquent pas de dysfonctionnement ou de défauts de matériaux ou de fabrication, ou pour des appareils qui ne sont pas utilisés dans le cadre d'un usage domestique ordinaire ou qui sont utilisés autrement que conformément aux instructions fournies.
8. Appels de service pour corriger l'installation de votre appareil ou pour vous indiquer comment utiliser votre appareil.
9. Les dépenses visant à rendre l'appareil accessible pour l'entretien, telles que l'enlèvement des garnitures, des placards, des étagères, etc. qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est expédié de l'usine.
10. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules, les filtres à air, les filtres à eau, les autres consommables, les boutons, les poignées ou d'autres pièces cosmétiques de l'appareil.
11. Les frais supplémentaires comprennent, sans s'y limiter, les appels de service après l'heure, le week-end ou les jours fériés, les péages, les frais de voyage en ferry ou les frais de kilométrage pour les appels de service vers des régions éloignées, y compris l'État de l'Alaska.
12. Les dommages à la finition de l'appareil ou de la maison encourus lors de l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les sols, les armoires, les murs, etc.
13. Les dommages causés par : des services effectués par des sociétés de service non autorisées ; l'utilisation de pièces autres que les pièces d'origine Electrolux ou de pièces obtenues auprès de personnes autres que des sociétés de service autorisées ; ou des causes externes telles qu'un abus, une mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, des accidents, des incendies ou des cas de force majeure.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES ; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME PRÉVU DANS LE PRÉSENT DOCUMENT. LES RÉCLAMATIONS FONDEES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, MAIS PAS MOINS D'UN AN. ELECTROLUX N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES, TELS QUE LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES FRAIS ACCESSOIRES RÉSULTANT DE TOUTE VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPOSÉE. CERTAINS ÉTATS ET PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, OU LA LIMITATION DE LA DUREE DES GARANTIES IMPLICITES, DE SORTE QUE CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Si vous avez besoin d'un service

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou tout autre document de paiement approprié pour établir la période de garantie si un service est requis. Si le service est effectué, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Obtenir le service au titre de cette garantie en contactant Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie s'applique uniquement aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise personne à modifier ou à ajouter des obligations dans le cadre de cette garantie. Les obligations en matière de service et de pièces détachées dans le cadre de cette garantie doivent être exécutées par Electrolux ou une société de service autorisée. Les caractéristiques ou spécifications du produit décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

Canada

États-Unis

1-800-374-4432

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

1.800.265.8352

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada

LSV 3E4

Imprimé en Chine





Bienvenue à la

maison

Notre maison est votre maison. Rendez-nous visite si vous avez besoin d'aide dans l'un de ces domaines :



Soutien à l'utilisateur



Accessoires



Entretien



Inscription

(Voir votre carte d'inscription pour plus d'informations.)

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352

PN:16170000B11742