# FRIGIDAIRE

# All about the

# Use & Care

# of your Microwave Oven



#### TABLE OF CONTENTS

WELCOME & CONGRATULATIONS	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	2
PART NAMES	8
CONTROL PANEL	
BEFORE OPERATING	10
MANUAL COOKING	10
SENSOR COOKING	11

AUTO DEFROST15
MICROWAVE SETTING1
CLEANING AND CARE1
SERVICE CALL CHECK2
SPECIFICATIONS2
WARRANTY2

# **WELCOME & CONGRATULATIONS**

## **Questions?**

1-800-374-4432

(United States)

1-800-265-8352

(Canada)

Please attach sales receipt here for future reference.

Congratulations on your purchase of a new microwave oven! At **Electrolux Home Products**, we are very proud of our product and are completely committed to providing you with the best service possible. Your satisfaction is our number one priority.

We know you'll enjoy your new microwave oven and **Thank You** for choosing our product. We hope you consider us for future purchases.

#### PLEASE CAREFULLY READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

This Use & Care Manual provides specific operating instructions for your model. Use your microwave oven only as instructed in this manual. These instructions are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

Please record your model and serial numbers below for future reference.

Model Number:	
Serial Number:	
Purchase Date:	

## **NEED HELP?**

## Visit the Frigidaire Web Site at: http://www.frigidaire.com

Before you call for service, there are a few things you can do to help us serve you better.

#### Read this manual.

It contains instructions to help you use and maintain your microwave oven properly.

**If you received a damaged Microwave Oven...** immediately contact the dealer (or builder) that sold you the Microwave Oven.

#### Save time and money.

Check the section titled "Service Call Check". This section helps you solve common problems that might occur. If you do need service, you can relax knowing help is only a phone call away. A list of toll-free customer service numbers is included in the back of this manual. Or call Frigidaire Customer Services at 1-800-374-4432, 24 hours a day, 7 days a week.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

For your safety the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion or to prevent property damage, personal injury or loss of life.

# PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

#### **Definitions**

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



## **WARNING**

WARNING indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



## **CAUTION**

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

#### READ ALL INFORMATION BEFORE USING



#### WARNING

To reduce the risk of fire, burns, electric shock, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy when using your appliance, follow basic **precautions**, **including the following sections**.

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 2.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" on page 5.
- 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 microwave oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of microwave oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- 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 Electrolux Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement or near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- · Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- See door surface cleaning instructions on page 18.
- Do not mount over a sink.

- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
- To reduce the risk of fire in the microwave oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the microwave oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in microwave oven.
  - If materials inside the microwave oven ignite, keep microwave oven door closed, turn microwave 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 LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER 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. Use a wide-mouthed container.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven at least for 20 seconds before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Clean ventilation openings and grease filters frequently.
   Grease should not be allowed to accumulate on ventilation openings, louver or grease filters.
- Use care when cleaning the louver and the grease filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the louver and the grease filters.
- When flaming food under the hood, turn the fan on.
- This appliance is suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36" wide or less.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

 Do not clean with metal scouring pads. Pieces off the pad can touch electrical parts involving risk of electric shock.



## **WARNING**

If you see arcing, press the **Cancel** button and correct the problem.

## ARCING

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- · Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or goldrimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

# Federal Communications Commission Radio Frequency Interference Statement (U.S.A. Only)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the 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 the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

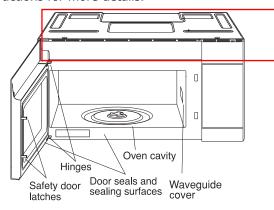
**The manufacturer** is not responsible for any radio or television interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

# UNPACKING AND EXAMINING YOUR MICROWAVE OVEN

Open the bottom of the carton, bend the carton flaps back and tilt the microwave oven over to rest on plastic foam pad. Lift carton off microwave oven and remove all packing materials, Installation Instructions, Wall Template, Top Template, Filter, Turntable and Turntable Support. SAVE THE CARTON AS IT MAY MAKE INSTALLATION EASIER.

- Remove the feature sticker from the outside of the door, if there is one.
- DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER, which is located on the ceiling in the microwave oven cavity. Check to see that there are Installation Instructions, Wall Template, Top Template and Filter, which is used when recirculating is chosen.

Read enclosures and SAVE the Use and Care Manual. Check the microwave oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the microwave oven and contact your dealer or ELECTROLUX SERVICER. See Installation Instructions for more details.



# **GROUNDING INSTRUCTIONS**

This appliance must be grounded. This microwave oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.



### **WARNING**

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

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

#### **Electrical Requirements**

Check Installation Instructions for proper location for the power supply.

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 15 amp. or more protected electrical supply. It is recommended that a separate circuit serving only the microwave oven be provided.

The microwave oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE GROUNDING PIN FROM THE PLUG.

DO NOT USE AN EXTENSION CORD.

A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

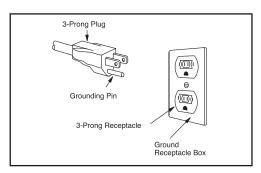
If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

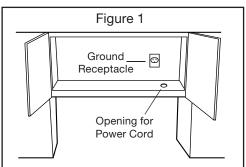
The Power Supply Cord and plug must be connected to a separate 120 Volt AC, 60 Hz, 15 Amp, or more branch circuit, single grounded receptacle. The receptacle should be located inside the cabinet directly above the Microwave Oven mounting location as shown in Figure 1.



## **NOTES**

- 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.





#### **ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN**

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

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

**NEVER** use the microwave oven without the turntable and support nor turn the turntable over so that a large dish could be placed in the microwave oven.

**ALWAYS** have food in the microwave oven when it is on to absorb the microwave energy.

When using the microwave oven at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off. It is normal for the exterior of the microwave oven to be warm to the touch when cooking or reheating.

Condensation is a normal part of microwave cooking. Room humidity and the moisture in food will influence the amount of moisture that condenses in the microwave oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered ones. Ventilation openings must not be blocked.

The microwave oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.

Your microwave oven is rated 1000 watts by using the IEC Test Procedure. In using recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

#### ABOUT MICROWAVE COOKING

- Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
- Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Check recipe or cookbook for suggestions: paper towels, wax paper, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
- Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
- Add standing time. Remove food from microwave oven and stir, if possible. Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.
- Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperatures have been reached.

#### **Doneness signs include:**

- Food steams throughout, not just at edge.
- Center bottom of dish is very hot to the touch.
- Poultry thigh joints move easily.
- Meat and poultry show no pinkness.
- Fish is opaque and flakes easily with a fork.

#### **ABOUT FOOD**

FOOD	DO	DON'T
Eggs, sausages, nuts, seeds, fruits & vegetables	<ul> <li>Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion".</li> <li>Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes.</li> </ul>	<ul><li>Cook eggs in shells.</li><li>Reheat whole eggs.</li><li>Dry nuts or seeds in shells.</li></ul>
Popcorn	<ul> <li>Use specially bagged popcorn for microwave cooking.</li> <li>Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special <b>popcorn</b> pad.</li> </ul>	<ul> <li>Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls.</li> <li>Exceed maximum time on popcorn package.</li> </ul>
Baby food	<ul> <li>Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving.</li> <li>Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding.</li> </ul>	<ul><li>Heat disposable bottles.</li><li>Heat bottles with nipples on.</li><li>Heat baby food in original jars.</li></ul>
General	<ul> <li>Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns.</li> <li>Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption".</li> <li>Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers.</li> </ul>	<ul> <li>Heat or cook in closed glass jars or air tight containers.</li> <li>Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed.</li> <li>Deep fat fry.</li> <li>Dry wood, gourds, herbs or wet papers.</li> </ul>

#### **ABOUT UTENSILS AND COVERINGS**

It is not necessary to buy all new cookware. Many pieces already in your kitchen can be used successfully in your new microwave oven. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.

# Use these utensils for safe microwave cooking and reheating:

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

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

· wood, straw, wicker

#### **DO NOT USE**

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

Should you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the microwave oven and microwave on HIGH for 30 seconds. A dish which becomes very hot should not be used.

#### The following coverings are ideal:

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

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

#### ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

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

As with any appliance, close supervision by an adult is necessary when used by children.

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

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

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

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

#### **ABOUT SAFETY**

 Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.



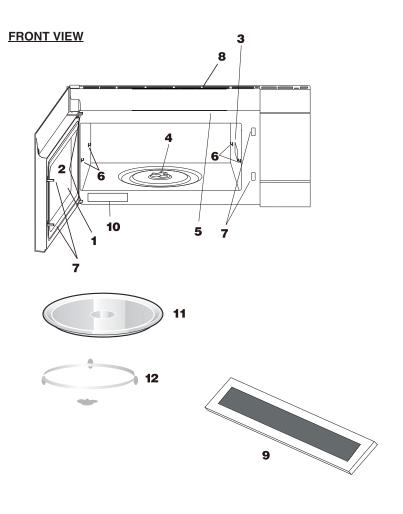
## **NOTE**

Do not cook whole, stuffed poultry. Cook stuffing separately to 165°F.

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.

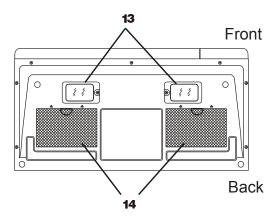
- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- Stay near the microwave oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- Use care when removing items from the microwave oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.

# **PART NAMES**



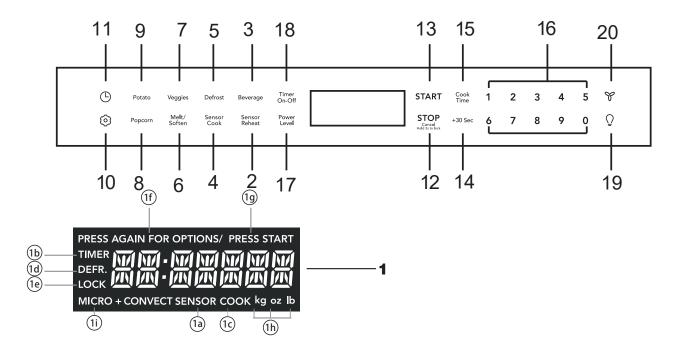
- 1 Microwave oven door with see-through window
- 2 Door hinges
- 3 Waveguide cover: DO NOT REMOVE.
- 4 Turntable motor shaft
- 5 Microwave oven light It will light when microwave oven is operating or door is open.
- 6 Rack holders
- 7 Safety door latches
  The microwave oven will not operate unless the
  door is securely closed.
- 8 Ventilation openings
- 9 Charcoal Filter
- 10 Rating label
- 11 Removable turntable
  The turntable will rotate clockwise or counterclockwise. Only remove for cleaning.
- 12 Removable turntable support
  First, carefully place the turntable support on the
  motor shaft in the center of the microwave oven
  floor. Place the support ring on the microwave oven
  floor. Then, place the turntable on the turntable
  support securely.
- 13 Light cover
- 14 Grease filters

#### **BOTTOM VIEW**



# **CONTROL PANEL**

The 7-digit Interactive Display spells out operating steps and shows cooking hints.



## (1) Display:

The display includes a clock and indicators that show the time of day, cooking time settings, cook powers, sensor, quantities, weights and cooking functions selected.

#### 1a. SENSOR:

Icon displayed when using sensor cook.

#### 1b. TIMER:

Icon displayed when timer is being set or running.

#### 1c. COOK:

Icon displayed when starting microwave cooking.

#### 1d. DEFR:

Icon displayed when defrosting food.

#### 1e. LOCK:

Icon displayed in control lock.

#### 1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS:

Icon displayed when additional options are available.

#### **1g. PRESS START:**

Icon displayed when a valid function can be started.

#### 1h. kg, oz, lb:

Icon displayed when choosing the weight.

#### (2) Sensor Reheat

- (3) Beverage
- (4) Sensor Cook
- (5) **Defrost**
- (6) Melt/Soften
- (7) Veggies
- (8) Popcorn
- (9) Potato
- (10) Microwave Settings
- (11) Clock Settings
- (12) STOP/Gancel Hold 3s to lock
- (13) **START**
- (14) +30 Sec
- (15) Cook Time
- (16) Number
- (17) Power Level
- (18) **Timer** on-off
- (19) **Bottom light**
- (20) Vent Fan

# **BEFORE OPERATING**

### Setting the clock

- 1. Press ( ) to set clock.
- 2. Press numeric key to enter time.
- 3. Press **START** to confirm.

### Setting the timer

- 1. Press Timer on-Off , and then press numeric key to enter timer, the maximum time can be 99 minutes 99 seconds.
- 2. After timer is set, press On-Off, countdown starts.
- **Stop** Cancel to quit setting. Hold 3s to lock 3. During setting Timer, press

# **MANUAL COOKING**

### Microwave cooking

- 1. Press **Cook** to enter cook time, e.g. to set microwave 5min, enter 5, 0, 0.
  - Power
- 2. Press Level to set cook power level, LED displays default power "PL-HI".
- Power
  3. Press Level to select corresponding power level, there are 10 levels.
- 4. Press **START**.

PRESS POWER LEVEL PAD NUMBER OF TIMES FOR DESIRED POWER	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER	COMMON WORDS FOR POWER LEVELS
POWER LEVEL x 1	100%	High
POWER LEVEL x 2	90%	_
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	Medium High
POWER LEVEL x 5	60%	
POWER LEVEL x 6	50%	Medium
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Med Low/Defrost
POWER LEVEL x 9	20%	
POWER LEVEL x 10	10%	Low
POWER LEVEL x 11	0%	

# SENSOR COOKING

Sensor cooking has an electronic controlled sensor that detects the vapor (moisture and humidity) emitted from the food as it heats. The sensor adjusts the cooking times and power level for various foods and quantities automatically.

#### **Using Sensor Settings:**

- 1. Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the oven are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
- 2. The oven works with foods at normal storage temperature. For example, popcorn would be at room temperature.
- 3. More or less food than the quantity listed in the chart should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.
- 4. During the first part of SENSOR COOKING, food name will appear in the display. Do not open the oven door or press the STOP pad during this part of the cycle. The measurement of vapor will be interrupted. When the sensor detects the vapor emitted from the food, remainder of cooking time will appear. Door may be opened when remaining cooking time appears in the display. At this time, you may stir or season food, as desired.
- 5. If the sensor does not detect vapor properly when popping popcorn, the oven will turn off, and the correct time of day will be displayed. If the sensor does not detect vapor properly when cooking other foods, AN ERROR CODE will be displayed, and the oven will turn off.
- 6. Check food for temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.

## **Covering Foods:**

Some foods cook better when covered.

- 1. Casserole lid.
- Plastic wrap: Use plastic wrap recommended for microwave cooking. Cover dish loosely; allow approximately 1/2 inch to remain uncovered to allow steam to escape. Plastic wrap should not touch food.
- 3. Wax paper: Cover dish completely; fold excess wrap under dish to secure. If dish is wider than paper, overlap two pieces at least one inch to cover.

Be careful when removing any covering to allow steam to escape away from you.

## NOTES for SENSOR COOKING

- 1. The final cooking result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check food for temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.
- 2. Stay near the oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- 3. When SENSOR COOKING is selected Turntable On is automatically set for optimum cooking.

#### **Sensor Cook**

You can cook foods by pressing the **sensor cook** pad multiple times. You don't need to calculate cooking time or power level.

Suppose you want to cook frozen breakfast .

Touch:		Display Shows:
1. Sensor X	<b>&lt;</b> 1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SENSOR
2. Sensor x Cook	κ2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START  SENSOR  PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
3. Sensor Cook X	κ3	FIE
4. Sensor Cook x	(4 p	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SENSOR

5. START FROZEN BREAKFAST

#### **Sensor Cook chart**

FOOD	AMOUNT
1.Bacon	1-3 slices
2. Frozen Dinner	10 oz./ 20 oz.
3. Rice	1-2 cups Use medium or long grain rice. Cook instant rice according to directions on the package.
4. Frozen Breakfast	8-12 oz.

# **SENSOR COOKING**

#### **Sensor Reheat**

• Suppose you want to reheat rolls with sensor reheat.

Touch:		Display Shows:
1. Sensor Reheat	x1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
2. Sensor Reheat	x2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SENSOR
3. Sensor Reheat	x3	PRESS AGAIN FOR OPITIONS/ PRESS START
4. Sensor Reheat	x4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START  SENSOR
<ul><li>4. Sensor Reheat</li><li>5. START</li></ul>	x5	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
		SENSOR COOK

### **Sensor Reheat chart**

FOOD	AMOUNT
Soup/Sauce	1-2 Cups
Pizza	1-4 Pieces
Dinner Plate	1 Plate
Casserole/ Lasagna	1 Serving
Roll/ Muffin	1-3 Pieces

## **Popcorn**

The popcorn quick touch pad lets you pop 3.3, 3.0, 1.75 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions.

• Suppose you want to pop a 3.3 oz. popcorn.

Touch:	Display Shows:
1. Popcorn	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
2. START	Time counting down

Amount	Press popcorn pad
3.30 oz.	once
3.00 oz.	2 times
1.75 oz.	3 times

# L

## **NOTES**

Do not use regular paper bags. Do not re-pop unpopped kernals. Do not pop popcorn in glass cookware.

# **ONE TOUCH COOK**

## **Veggies**

There are 2 options (Frozen Vegetables, Fresh Vegetables) under the Veggies.

Suppose you want to cook two cups of frozen veggies.

Touch:	Display Shows:
1. Veggies x1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START  SENSOR
2. Veggies x2	PRESS AGAN FOR OPTIONS/ PRESS START
3. START	FROZEN L'ESSIES

#### **Potato**

• Suppose you want to cook 1 to 4 baked Potatoes.

Touch:	Display Shows:
1. Potato	PRESS START SENSOR



1. Cooking times are based on an average 8 ounce potato.  $\;$ 

2.	START	POTRT	
		SENSOR COOK	

## **Baked Potato chart**

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Potato*	1 - 4 potatoes	Pierce with fork in several places. Place on paper towel on turntable. After cooking, remove from oven and let stand for 5 minutes.

<sup>\*</sup> It is not necessary to enter amount or number.

# **ONE TOUCH COOK**

## Setting Melt/Soften

The oven uses low power to melt and soften items. See the following table.

• Suppose you want to melt 2 sticks of Butter.

Touch:	Display Shows:
1. Melt/ Soften	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
2. START	ENTER 1-2 STK
3. ②	PRESS START
4. START	MELT BUTTER Time counting down

#### MELT TABLE

CATEGORY	AMOUNT	DIRECTION
BUTTER	1 or 2 sticks	Unwrap and place in microwavable container. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting.
CHOCOLATE	2, 4 or 8 oz.	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Unwrap squares and place in microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting.
ICE CREAM	Pint, 1.5 Quart.	Place container in oven. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.
CREAM CHEESE	3 or 8 oz.	Unwrap and place in microwavable container. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in recipe.

# **AUTO DEFROST**

#### **Using Auto Defrost**

The auto defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.

For added convenience, the Auto Defrost includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange the food in order to get the best defrost results. Three different defrosting levels are provided:

- 1. MEAT
- 2. POULTRY
- 3. FISH

Available weight is 0.1-6.0 lbs

Suppose you want to defrost 1.2 lbs of fish.

Touch:	Display Shows:
1. Defrost X1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
2. Defrost X2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
3. Defrost X3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
4. START	ENTER WEIGHT
5. 1 and 2 To enter weight	PRESS START
6. START	Time counting down

# NOTES

The oven will beep during the DEFROST cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and touch START to resume the defrost cycle.

### **Operating Tips**

- For best results, remove fish, shell fish, meat and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- For best results, roll your ground meat into a ball before freezing. During the DEFROST cycle, the microwave will signal when it is time to turn the meat over. Scrape off any excess frost from the meat and continue defrosting.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.

This table shows food type selections and the weights you can set for each type. For best results, loosen or remove covering on food.

KEY PRESS	Category	WEIGHTS YOU  CAN SET (tenths of a pound)
Auto Defrost x 1	Meat	0.1 to 6.0
Auto Defrost x 2	Poultry	0.1 to 6.0
Auto Defrost x 3	Fish	0.1 to 6.0

#### Weight conversion table

You are probably used to measuring food in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example, 4 ounces equals 1/4 pound). However, in order to enter food weight in Auto Defrost, you must specify pounds and tenths of a pound.

If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following table to convert the weight to decimals.

Equivalent Weight
DECIMAL WEIGHT
.10
.20
.25 One-Quarter Pound
.30
.40
.50 One-Half Pound
.60
.70
.75 Three-Quarters Pound
.80
.90
1.0 One Pound

# NOTES

If between two decimal weights, choose the lower weight for the best defrosting results.

# **MICROWAVE SETTING**

## (1) Using Vent Fan

- a) In standby or microwave working mode, press to activate High speed, LED display HIGH, Press again to select MED, LOW and OFF.
- b) The microwave oven will go back to standby mode or previous mode if there're no operation within 2 seconds.

Touch	:	Display Shows:
1.	Y	H:5H
2.	Y	MEII
3.	Y	
4.	V	OFF

## (2) Setting Volume

Display Shows:
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START  PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START  PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
L'OLUME OFF
OFF

# (3) Setting Language

Touch:	Display Shows:
(i) X4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
START  (i) X4	FRANCA 'S PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LANGARE ANGLA 'S
START	ENGL: SH

## (4) Setting Turntable ON/OFF

Touch:	Display Shows:	
(i) X2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
START	TT OFF	
(i) X2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
START	TT ON	
NOTES		
Turntable is off for one function cycle		

## (5) Setting Weight Lb/KG

Touch:	Display Shows:	
<b>(</b> ) хз	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
START	ΚБ	

## (6) Setting Clock display

louch:	Display Shows:	
(i) X5	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
START	OFF	
(i) X5	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
START	1111	

## (7) Setting DEMO

Touch:	Display Shows:	
<b>⊚</b> x6	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS STAFT	
START		

16

# **CONVENIENT FEATURES**

## (8) Bottom light

Touch	Display Shows
<u> </u>	H:5H
<u> </u>	LON
Ū X3	OFF

## (9) Using Add 30 Sec.

Suppose you want to cook for one minute.

Touch	Display Shows:
+30 Sec x2	PRESS START COOK
START	∷∏∏ cook Time counting down

#### (10) Multi Stage Cooking

Touch

Stage one 5:00 PL-HI, stage two 3:00 PL-80

Display Shows:

Cook Time	ENTER TIME
5 0 0 Power Level	PRESS START PRESS START
Cook Time	ENTER TIME
3 0 0	PRESS START
Power X3 Level	PRESS START
START	5: <u>00</u>

## (11) Lock-out function for children

Lock: In waiting state, press  $\frac{\text{STOP}}{\frac{\text{Cancel}}{\text{Nod 3s to lock}}}$ , there will be "beep" twice denoting entering into the children-lock state and lock indicator will light, screen will display current time .

Un-lock: In lock state, press  $\frac{\text{STOP}}{\text{\tiny Rod Sarbels}}$ , there will be "beep" twice denoting that the lock is released, and the lock indicator will disappear.

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\_PROOF™ 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/CLEAR** 

#### 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 splatters 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.

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

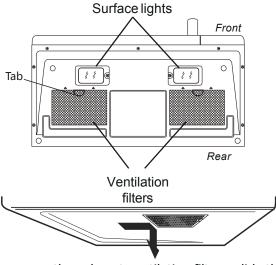
## Cleaning the exhaust filters

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

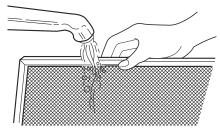
Vent exhaust filter part number 5304478913 To order parts call 800-599-7569

## **A** CAUTION

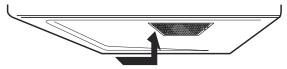
To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters properly in place.



1. 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.



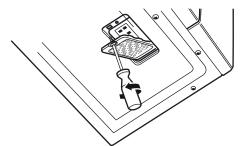
3. To reinstall the exhaust ventilation filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven to lock. Reinstall the 2nd filter using the same procedure.

## Surface light replacement

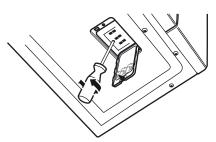
## **A** CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, wear gloves when replacing the light bulbs.

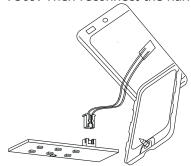
- 1. Unplug the microwave oven or turn off power at the main circuit breaker.
- 2. Remove the LED light cover mounting screws at both light positions under the microwave.



3. Remove the LED light mounting screw.



4. Unplug the LED light from the harness, replace with LED light of part# 5304499540. To order parts call 800-599-7569. Then reconnect the harness.



- 5. Re-install LED light and mounting screw. When re-installing mounting screw be careful not to damage the LED light.
- 6. Re-install LED light cover and mounting screw.
- 7. Plug the microwave back into the power supply or turn the power back on at the main circuit breaker.

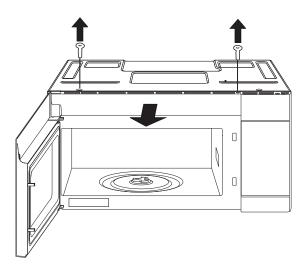
Disconnect the power cord or leave the door open to deactivate the oven during cleaning. Disconnect the power cord before replacing filters and lights.

# **Charcoal filter replacement**

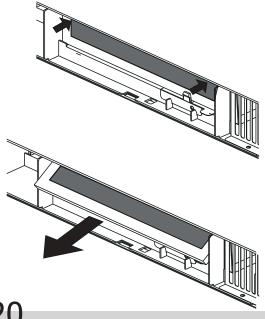
Charcoal filter part number 5304464577 To order parts call 800-599-7569

Charcoal Filter when installed in your microwave oven, is used for nonvented, recirculated installation. The filter should be changed every 6 to 12 months depending on use.

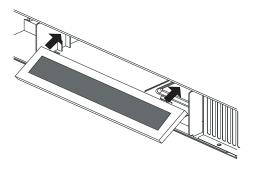
- 1. Disconnect power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
- 2. Remove the vent grill mounting screws.
- 3. Pull the vent grill away from the unit.



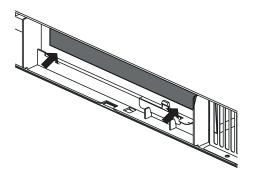
4. Remove the charcoal filter by pushing the top of the filter inwards, then pull it forward out from the unit.



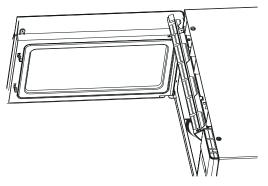
5. Slide the top of the new charcoal filter into the top area of the filter cavity.



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



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



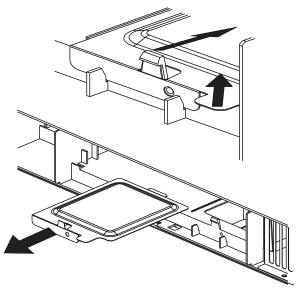
8. Reinstall the vent grille screws.

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

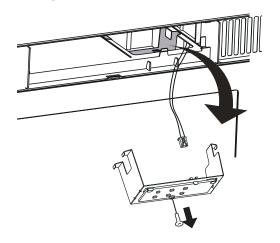
## Oven light replacement

To access the light cover remove the Carbon Filter per instructions 1-4 above in the re-placement section.

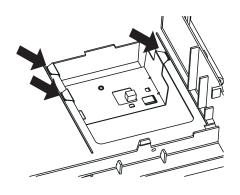
1. Open light cover located behind Microwave Carbon Filter by carefully pulling up on the front edge.



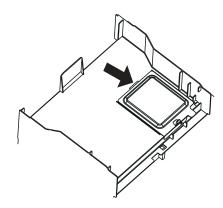
2. Remove the LED bracket and light assembly. Remove the LED light from the bracket by removing the mounting screw and replace only with part 5304499540. To order parts call 800-599-7569.



- 3. Re-install LED light to the bracket with mounting screw. When re-installing mounting screw be careful not to damage the LED light.
- 4. Reconnect LED light to the harness and place the LED light assembly back into the plastic housing.



5. Replace the microwave oven light cover by carefully pushing into place (make sure the light cover rear tab is inserted into slot at rear).



6.Replace the Carbon Filter. Close the vent grille door and tighten the vent grill door mounting screw.

# **SERVICE CALL CHECK**

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	NO
В	Does the cooling fan work? (Put your hand on the louver above the Control Panel.)	YES	NO
C	Does the turntable rotate? (It is normal for the turntable to turn in either direction.)	YES	NO
D	Is the water in the microwave oven warm?	YFS	NO

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

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



## NOTES

If time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode on page 28.

# **SPECIFICATIONS**

AC Line Voltage:	Single phase 120V, 60Hz, AC only
AC Power Required:	1500 W 14.2 amps.
Output Power*:	1000 W
Frequency:	2450 MHz (Class B/Group2)**
Outside Dimensions:	29.88"(W) x15.04"(D) x16.41"(H)
Cavity Dimensions:	20.94 "(W) x 9.57 "(D) x 14.43 "(H)
Microwave oven Capacity***:	1.9 Cu.Ft.
Cooking Uniformity:	Turntable
Weight:	Approx. (net) 56 lb, (gross) 63 lb
Work/Night Light:	2*1.2W LED, the part number is 5304499540.
Oven Light:	1*1.2W LED, the part number is 5304499540.

<sup>\*</sup> The International Electrotechnical Commission's standardized method for measuring output wattage. This test method is widely recognized.

**FCC** 

- Federal Communications Commission Authorized.

DHHS

- Complies with Department of Health and Human Services (DHHS) rule, CFR, Title 21, Chapter I, Subchapter J.

NHW

- Department of National Health and Welfare of Canada.



- 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 USA or Canada.

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

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

# MAJOR APPLIANCE WARRANTY INFORMATION

Your appliance is covered by a one year limited warranty. For one year from your original date of purchase, Electrolux will 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
- 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.

# Service

If You Need 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



# FRIGIDAIRE

# Tout sur

# L'Utilisation & L'Entretien

# De votre four à micro-ondes



# TABLE DES MATIÈRES

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS2	CUISSON À UNE SEULE TOUCHE	13
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES2	DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE	15
NOMS DES PIECES8	RÉGLAGE DU MICRO-ONDES	16
PANNEAU DE COMMANDE9	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
AVANT L'EXPLOITATION10	SERVICE CALL CHECK	22
CUISSON MANUELLE10	SPÉCIFICATIONS	22
CUISSON PAR CAPTEUR11	GARANTIE	23

# **BIENVENUE ET FÉLICITATIONS**

# Avez-vous des questions?

1-800-374-4432

(États-Unis)

1-800-265-8352

(Canada)

Please attach sales receipt here for future reference. Félicitations pour votre achat d'une nouvelle hotte! À **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de notre produit et nous nous engageons à vous fournir le meilleur service possible. Votre satisfaction est notre priorité absolue.

Nous savons que vous apprécierez votre nouvelle hotte et **Merci** d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous nous considérez pour de futurs achats.

#### **VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

Ce manuel d'utilisation et d'entretien fournit des instructions de fonctionnement spécifiques pour votre modèle. Utilisez votre hotte uniquement comme indiqué dans ce manuel. Ces instructions ne sont pas destinées à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui pourraient survenir. Le bon sens et la prudence doivent être exercés lors de l'installation, l'exploitation et l'entretien de tout appareil.

Veuillez enregistrer votre modèle et les numéros de série ci-dessous pour de futures références.

Numéro de modèle:	
Numéro de série:	
Date d'achat:	

## **AVEZ-VOUS BESOIN D'AIDE?**

## Visiter le site Web de Frigidaire: http://www.frigidaire.com

Avant d'appeler le service, il y a certaines choses que vous pouvez faire pour nous aider à mieux vous servir.

#### Lire ce manuel

Il contient des instructions pour vous aider à correctement utiliser et entretenir votre hotte.

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

#### Gagnez du temps et de l'argent.

Consultez la section intitulée «Service call check ». Cette section vous aide à résoudre les problèmes courants qui pourraient survenir. Si vous avez besoin de service, vous pouvez vous détendre en sachant qu'il suffit seulement d'un appel téléphonique.

Une liste des numéros sans frais de service à la clientèle est incluse au dos de ce manuel. Ou appelez le service à la clientèle de Frigidaire au 1-800-4-44, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7.

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

Pour votre sécurité, les informations contenues dans ce manuel doivent être respectées afin de minimiser les risques d'incendie ou d'explosion ou de prévenir les dommages matériels, corporels ou mortels.

# PRÉCAUTIONS A PRENDRE AFIN D'ÉVITER EXPOSITION AUX ÉNERGIES EXCESSIFS DU MICRO-ONDES

- (A) N'essayez pas de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte car le fonctionnement en porte ouverte peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas défausser ou manipuler les dispositifs de sécurité.
- (B) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte ou laissez le sol ou le résidu de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (C) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage: (1) la porte (pliée), (2) les charnières et les loquets (cassés ou desserrés), (3) les joints de porte et les surfaces d'étanchéité.
- (D) Le four ne doit pas être réglé ni réparé par une personne autre qu'un personnel qualifié.

#### **Définitions**



A C'est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous alerter sur les risques de blessures corporelles. Respectez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter tout risque de blessure ou de mort.



## **AVERTISSEMENT**

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



## **MISE EN GARDE**

MISE EN GARDE indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

#### LIRE TOUTES LES INFORMATIONS AVANT UTILISATION



## **AVERTISSEMENT**

Pour réduire les risques de feu, de brûlures, de chocs électriques, de blessures corporelles ou d'exposition à une énergie excessive des micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de base, y compris les sections suivantes.

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et suivez les instructions spécifiques «PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE DE MICRO-ONDES EXCESSIVE» à la page 2.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez uniquement à une prise de courant correctement mise à la terre. Voir «INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE» à la page 5.
- Installez ou placez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits tels que des œufs entiers et des conteneurs scellés par exemple des pots de verre fermés - peuvent exploser et ne devraient pas être chauffés dans ce four à micro-ondes.
- N'utilisez cet appareil uniquement pour l'usage prévu tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ou de vapeurs dans cet appareil. Ce type de four à micro-ondes est spécifiquement conçu pour chauffer, cuisiner ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'elle est utilisée par des enfants.
- Ne pas utiliser cet appareil s'il présente un cordon ou une fiche endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou tombé.
- Cet appareil ne doit être entretenu que par du personnel qualifié. Contacter le distributeur agréé Electrolux le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Ne pas couvrir ou bloquer les ouvertures de l'appareil.
- Ne pas entreposer ou utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'une source d'eau, par exemple à proximité d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
- N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Éloignez le cordon des surfaces chauffées.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
- Voir les instructions de nettoyage des surfaces de porte à la page 18.
- Ne pas monter l'appareil sur un évier.

- Ne rien stocker directement sur la surface de l'appareil lorsque l'appareil est en marche.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four à micro-ondes:
- Ne pas trop cuire les aliments. Assistez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placés à l'intérieur du four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.
- Retirez les attaches de torsion de fil de sacs de papier ou de plastique avant de placer le sac dans le four à micro-ondes.
- Si les matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes s'enflamment, gardez la porte du four à micro-ondes fermée, mettez le four à micro-ondes hors tension et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au fusible ou au panneau du disjoncteur.
- Ne pas utiliser la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas les produits en papier, les ustensiles de cuisine ou les aliments dans la cavité lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans paraître bouillir. Le bouillonnement ou l'ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'est pas toujours présent. CELA POURRAIT ENGENDRER DES LIQUIDES TRÈS CHAUDES LORSQU'UNE CUILLERE OU UN AUTRE **UTENSIL EST DANS LE LIQUIDE.**

Pour réduire le risque de blessures:

- Ne pas surchauffer le liquide.
- Remuer le liquide à la fois avant et à mi-chemin en le chauffant.
- Ne pas utiliser de récipients rectilignes à col étroit. Utiliser un récipient à bouche large.
- Après la cuisson, laisser reposer le récipient dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de retirer le récipient.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Nettoyez fréquemment les ouvertures de ventilation et les graisseurs. La graisse ne doit pas être autorisée à s'accumuler sur les ouvertures d'aération, les déflecteurs ou les filtres à graisse.
- Faites attention lorsque vous nettoyez le déflecteur et les filtres à graisse. Des produits de nettoyage corrosifs, tels que des nettoyants à four à base de produits de nettoyage corrosifs, peuvent endommager le déflecteur et les filtres à graisse.
- En cas de flambage de nourriture sous le capot, allumez le ventilateur.
- Cet appareil peut être utilisé au-dessus des appareils de cuisson à gaz et électriques de 36" largeur ou moins.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Les pièces détachées de la plaquette peuvent toucher des pièces électriques comportant un risque de choc électrique.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.



## AVERTISSEMENT

Si vous voyez un arc, appuyez sur le bouton et corrigez le problème.

# ARC ÉLECTRIQUE

Arc électrique est le terme micro-ondes pour les étincelles dans le four. L'arc est causé par:

- Métal ou film touchant le côté du four.
- Film non moulé à la nourriture (les bords retournés agissent comme des antennes).
- Métal, comme les torsions, les broches de volaille, ou les plats dorés, au micro-ondes.
- Serviettes en papier recyclé contenant de petites pièces métalliques utilisées au micro-ondes.

# Déclaration d'interférence radioélectrique de la Commission fédérale des communications (États-Unis uniquement)

Cet équipement génère et utilise de l'énergie de fréquence ISM et, s'il n'est pas installé et utilisé correctement, conformément aux instructions du fabricant, il peut causer des interférences à la réception de la radio et de la télévision. Il a fait l'objet d'un essai de type et a été jugé conforme aux limites imposées aux équipements ISM conformément à la partie 18 des règles de la FCC, qui sont conçues pour fournir une protection contre ces interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences en effectuant une ou plusieurs des opérations suivantes:

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Replacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes dans une prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits de dérivation différents

Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou télévision causées par une modification non autorisée de ce four à micro-ondes. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger ces interférences.

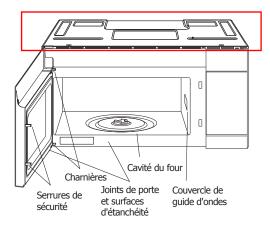
# DÉBALLAGE ET EXAMEN DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Ouvrez le fond du carton, repliez les rabats du carton et inclinez le four à micro-ondes pour le reposer sur du plastique avec rembourrage de mousse. Soulevez le carton du four à micro-ondes et retirez tous les matériaux d'emballage, instructions d'installation, gabarit du mur, gabarit supérieur, filtre, plateau tournant et support de plateau tournant. SAUVEGARDEZ LA CARTOUCHE, CAR IL PEUT FACILITER L'INSTALLATION.

- Retirez l'autocollant de l'extérieur de la porte, s'il y en a un.
- NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES, qui se trouve au plafond dans la cavité du four à micro-ondes.

Assurez-vous qu'il existe des instructions d'installation, un gabarit de mur, un gabarit supérieur et un filtre qui est utilisé lorsque la recirculation est choisie. Lire les coffrets et SAUVEGARDER le manuel d'utilisation et d'entretien.

Vérifiez que le four à micro-ondes n'est pas endommagé, comme une porte mal alignée ou pliée, des joints d'étanchéité de porte et des surfaces d'étanchéité endommagés, des charnières ou des loquets cassés ou desserrés dans la cavité ou sur la porte. En cas de dommages, ne pas faire fonctionner le four à micro - ondes et contacter votre vendeur ou ELECTROLUX SERVICER. Voir les instructions d'installation pour plus de détails.



# **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four à micro-ondes est équipé d'un cordon ayant un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale qui est correctement installé et mis à la terre conformément au Code national de l'électricité et aux codes et ordonnances locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique.



## **AVERTISSEMENT**

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

Consultez un électricien qualifié ou un réparateur si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises ou en cas de doute sur le point de savoir si l'appareil est correctement mis à la terre.

#### Exigences électriques

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

Les exigences électriques sont de 120 volts 60 Hz, AC seulement, 15 ampères. Ou une alimentation électrique plus protégée. Il est recommandé qu'un circuit séparé servant uniquement le four à micro-ondes soit fourni.

Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. NE PAS FAIRE DE COUPER OU RETIRER LA FICHE DE MISE À LA TERRE SOUS N'IMPORTE QUELLE CIRCONSTANCE. N'UTILISEZ PAS DE CORDON D'EXTENSION.

Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques liés à l'enchevêtrement ou à la chute d'un long cordon.

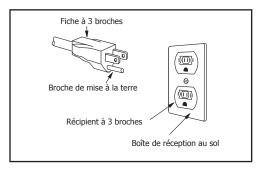
Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

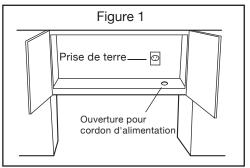
Le cordon d'alimentation et la fiche doivent être connectés à une prise murale séparée de 120 volts AC, 60 Hz, 15 ampères ou plus. Le réceptacle doit être placé à l'intérieur de l'armoire directement au dessus de l'emplacement de montage du four à micro - ondes comme illustré sur la figure 1.



# **REMARQUES**

- Si vous avez des questions sur la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien qualifié ou un technicien qualifié.
- Electrolux et le vendeur ne peuvent être tenus pour responsables des dommages causés au four à micro-ondes ou des blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.





#### À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Ce manuel d'utilisation et d'entretien est précieux: lisez-le attentivement et conservez-le toujours pour référence.

Un bon livre de cuisine micro-ondes est un atout précieux. Vérifiez-le pour les principes de cuisson au micro-ondes, des techniques, des conseils et des recettes.

N'utilisez **JAMAIS** le four à micro - ondes sans la table tournante et ne soulevez ni tournez le plateau tournant pour qu'un grand plat puisse être placé dans le four à micro - ondes.

**TOUJOURS** avoir de la nourriture dans le four à micro-ondes lorsqu'il est allumé pour absorber l'énergie des micro-ondes.

Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes à des niveaux de puissance inférieurs à 100%, vous pouvez entendre le magnétron cycler activé et hors tension. Il est normal que l'extérieur du four à micro-ondes soit chaud au toucher lors de la cuisson ou du réchauffage.

La condensation est une partie normale de la cuisson aux micro-ondes. L'humidité de la pièce et l'humidité dans les aliments influent sur la quantité d'humidité qui se condense dans le four à micro-ondes. Généralement, les aliments recouverts ne causeront pas autant de condensation que ceux qui sont découverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être bloquées.

Le four à micro-ondes ne sert qu'à la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour sécher les vêtements ou les journaux.

Votre four à micro-ondes est évalué à 1000 watts en utilisant la procédure d'essai IEC. En utilisant des recettes ou des instructions d'emballage, vérifier la nourriture une minute ou deux avant le temps minimum et ajouter du temps en conséquence.

#### À PROPOS DE LA CUISINE AU MICRO-ONDES

- Disposer les aliments soigneusement. Placer les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Faites cuire pendant la plus courte

période de temps indiquée et ajoutez-en plus si nécessaire. Les aliments sévèrement cuits peuvent s'enflammer ou engendrer de la fumée

- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Consultez la recette ou le livre de recettes pour obtenir des suggestions: serviettes en papier, papier ciré, film plastique micro-ondes ou couvercle. Les couvertures empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire uniformément.
- Remuer les aliments de l'extérieur au centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson pour accélérer la cuisson des aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les gros articles comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
- Réorganiser les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson à la fois de haut en bas et du centre du plat vers l'extérieur.
- Ajouter le temps d'attente. Retirez les aliments du four à micro-ondes et remuez, si possible. Couvrir le temps du repos qui permet aux aliments de terminer la cuisson sans trop cuire.
- Vérifier que la cuisson est terminée. Rechercher des signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteints.

#### Les signes que la cuisson est terminée incluent:

- Vapeurs tout au long de la nourriture, pas seulement au bord.
- Le fond du plat est très chaud au toucher.
- Les articulations des cuisses de volaille peuvent être déplacées facilement.
- La viande et la volaille ne montrent pas de côté rose.
- Le poisson est opaque et se détache facilement avec une fourchette.

## À PROPOS DES ALIMENTS

ALIMENTS	FAIRE	NE PAS FAIRE	
Oeufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes  • Poncer les jaunes d'œufs avant la cuisson pour"explosion". • Percer les peaux de pommes de terre, pommes, courges, hot-dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe.		<ul> <li>Faire cuire les œufs dans les coquilles.</li> <li>Réchauffez les œufs entiers.</li> <li>Sécher les noix ou les graines dans les coquilles.</li> </ul>	
Pop corn	<ul> <li>Utilisez du pop-corn spécialement emballé pour la cuisson au micro-ondes.</li> <li>Écoutez tout en faisant sauter le maïs pour que la cuisson ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utilisez le bloc spécial de <b>popcorn</b>.</li> </ul>	<ul> <li>Cuire le pop corn dans des sacs marrons ordinaires ou des bols en verre.</li> <li>Excedez le temps maximum sur le paquet de pop-corn.</li> </ul>	
Nourriture pour bébés	<ul> <li>Transférer la nourriture pour bébé dans un petit plat et chauffer soigneusement, en remuant souvent. Vérifier la température avant de servir.</li> <li>Mettez les mamelons sur les bouteilles après le chauffage et secouez bien. Essai «poignet» avant l'alimentation.</li> </ul>	<ul> <li>Chauffer les bouteilles jetables.</li> <li>Chauffer les bouteilles avec les mamelons.</li> <li>Chauffer les aliments pour bébés dans des pots d'origine.</li> </ul>	
Général	<ul> <li>Couper les produits de boulangerie après le chauffage pour libérer de la vapeur et éviter les brûlures.</li> <li>Mélangez rapidement les liquides avant et après la cuisson pour éviter une «éruption».</li> <li>Utilisez un bol profond, lorsque vous faites cuire des liquides ou des céréales, pour éviter les bouillons.</li> </ul>	<ul> <li>Chauffer ou faire cuire dans des bocaux de verre fermés ou des récipients hermétiques.</li> <li>Les bactéries nocives ne peuvent pas être détruites.</li> <li>Friture à haute température.</li> <li>Bois sec, gourdes, herbes ou papiers humides.</li> </ul>	

#### A PROPOS DES UTENSILES ET DES COUVERCLES

Il n'est pas nécessaire d'acheter des ustensiles de cuisine neufs. De nombreuses pièces déjà dans votre cuisine peuvent être utilisés avec succès dans votre nouveau four à micro-ondes. Assurez-vous que l'ustensile ne touche pas les parois intérieures pendant la cuisson.

# Utilisez ces ustensiles pour une cuisson ou réchauffage à la micro-onde sécurisée:

- vitrocéramique (Pyroceram®), tel que Corningware®.
- verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- Plastiques résistant aux micro-ondes
- assiettes en papier
- poterie, grès et porcelaine pour micro-ondes
- Assiette de brunissage (Ne pas dépasser le temps de préchauffage recommandé.Suivez les instructions du fabricant.)

#### Ces articles peuvent être utilisés pour le réchauffement de courte durée d'aliments qui ont peu de graisse ou de sucre en eux:

• bois, paille, osier.

#### **NE PAS UTILISER**

- casseroles et ustensiles en métal
- vaisselle métallique
- verre non résistant à la chaleur
- des emballages non sécuritaires pour la cuisson aux micro-ondes (bacs à margarine)
- produits en papier recyclé
- sacs en papier marron
- · sacs à provisions
- attaches métalliques

Si vous souhaitez vérifier si un plat est sûr pour la cuisson au micro-ondes, placez le plat vide dans le four à micro-ondes et chauffer sur HIGH pendant 30 secondes. Un plat qui devient très chaud ne devrait pas être utilisé.

#### Les revêtements suivants sont idéaux:

- Les serviettes en papier sont bonnes pour couvrir les aliments pour réchauffer et absorber la graisse pendant la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage.
- Une enveloppe en plastique spécialement marquée pour l'utilisation des micro-ondes peut être utilisée pour la cuisson et le réchauffage.
   NE PAS laisser l'emballage plastique toucher les aliments. Ventiler afin que la vapeur puisse s'échapper.
- Les couvercles qui conviennent aux micro-ondes sont un bon choix parce que la chaleur est maintenue près de la nourriture pour hâter la cuisson.
- Les sacs de cuisson sont bons pour les grandes viandes ou des aliments qui ont besoin d'attendrir. NE PAS utiliser de rondelles métalliques. N'oubliez pas de fendre le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

**ACCESSOIRES** Il existe de nombreux accessoires micro-ondes disponibles pour achat. Évaluez attentivement avant d'acheter afin qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre à micro-ondes vous aidera à déterminer le degré de cuisson correct et à vous assurer que les aliments ont été cuits à des températures sûres. Electrolux n'est pas responsable des dommages au four à micro-ondes lorsque des accessoires sont utilisés.

#### A PROPOS DES ENFANTS ET DU MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes avec un superviseur près d'eux. Entre 7 et 12 ans, le superviseur doit être dans la même pièce.

Comme avec tout appareil, une surveillance étroite par un adulte est nécessaire quand l'appareil est utilisé par des enfants.

À aucun moment personne ne devrait être autorisé à se pencher ou à basculer sur la porte du four à micro-ondes.

Les enfants doivent être informés de toutes les précautions de sécurité: utiliser les poignées, enlever soigneusement les revêtements, porter une attention particulière aux emballages avec la nourriture croustillante parce qu'ils peuvent être plus chaud.

Ne supposez pas que parce qu'un enfant a maîtrisé une compétence de cuisine, qu'il/ elle peut cuire tout.

Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir la fonction Verrouillage enfants.

#### À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

 Vérifiez que les aliments sont cuits aux températures recommandées par le ministère de l'Agriculture des États-Unis.



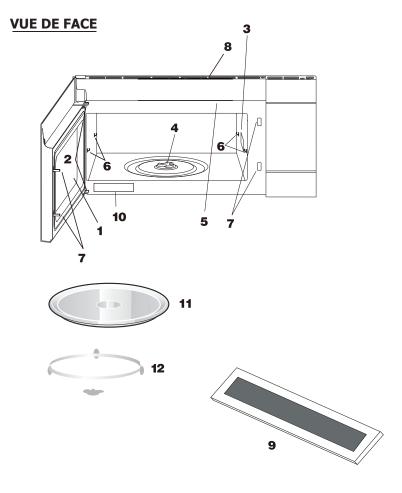
## **REMARQUES**

Ne pas faire cuire des volailles farcies entières. Faire cuire la farce séparément à  $165\,^{\circ}$  F.

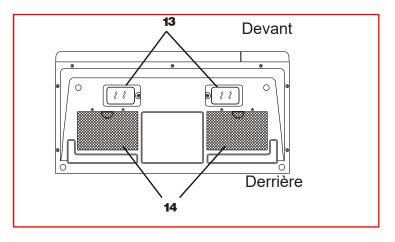
Pour tester la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense loin de la graisse ou de l'os. Ne laissez JAMAIS le thermomètre dans les aliments pendant la cuisson, à moins qu'il ne soit approuvé pour utilisation au four à micro-ondes.

- TOUJOURS utiliser des poignées pour éviter les brûlures lors de la manipulation des ustensiles qui sont en contact avec les aliments chauds. Assez de chaleur de la nourriture peut transférer à travers les ustensiles pour causer des brûlures de la peau.
- Évitez les brûlures de vapeur en éloignant la vapeur du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus loin du couverture d'un plat et ouvrez soigneusement le pop-corn et les sacs de cuisson du four loin du visage.
- Restez près du four à micro-ondes pendant qu'il est en cours d'utilisation et vérifiez fréquemment la cuisson afin qu'il n'y ait aucune possibilité de sur-cuisson des aliments.
- N'utilisez JAMAIS la cavité pour stocker des livres de cuisine ou d'autres articles.
- Sélectionner, entreposer et manipuler les aliments soigneusement afin de préserver leur haute qualité et réduire au minimum la propagation des bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le capot du guide d'ondes propre. Les résidus de nourriture peuvent causer des arcs et / ou des incendies.
- Faites attention lorsque vous retirez des articles du four à micro-ondes afin que l'ustensile, vos vêtements ou accessoires ne touchent pas les verrous de la porte de sécurité.

# **VUE DE FACE**



VUE D'EN DESSOUS

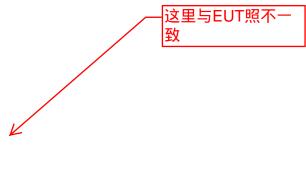


- 1 Porte de four à micro-ondes avec fenêtre transparente
- 2 Charnières de porte
- 3 Couvercle de guide d'onde: NE PAS ENLEVER.
- 4 Arbre du moteur de la table tournante
- 5 Lumière du four à micro-ondes Il s'allume lorsque le four à micro-ondes fonctionne ou que la porte est ouverte.
- 6 Supports étagère
- 7 Verrous de sécurité Le four à micro-ondes ne fonctionne que si la porte est bien fermée.
- 8 Ouvertures de ventilation
- 9 Filtre de carton hyperfréquence
- 10 Étiquette de notation
- 11 Plateau tournant amovible

Le plateau tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

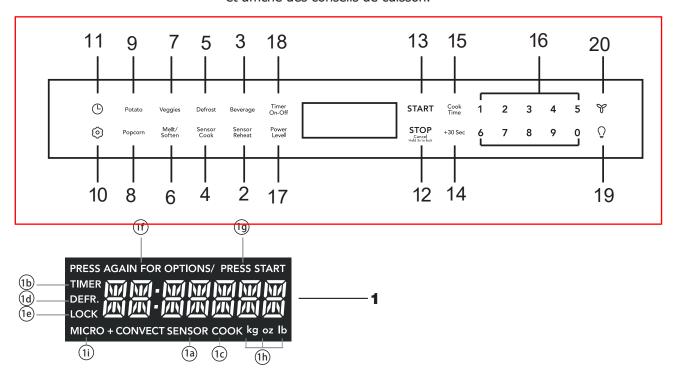
Ne l'enlever que pour le nettoyage.

- 12 Support de plateau tournant amovible
  Placez d'abord le support du plateau tournant sur
  l'arbre du moteur au centre du plancher du four à
  micro-ondes. Placez la bague de support sur le
  plancher du four à micro-ondes. Ensuite, placez le
  plateau tournant sur le support du plateau tournant
  en toute sécurité.
- 13 Couvercle lumière
- 14 Filtres à graisse



# **PANNEAU DE CONTRÔLE**

L'écran interactif à 7 chiffres indique les étapes de fonctionnement et affiche des conseils de cuisson.



#### (1) Affichage:

L'écran comprend une horloge et des indicateurs qui indiquent l'heure, les réglages de la durée de cuisson, les puissances de cuisson, le capteur, les quantités, les poids et les fonctions de cuisson sélectionnés.

#### 1a. CAPTEUR:

Icône affichée lorsque vous utilisez le capteur de cuisson.

#### **1b. MINUTEUR:**

Icône affichée lorsque la minuterie est réglée ou en cours d'exécution.

#### 1c. CUISSON:

Icône affichée lors du démarrage de la cuisson au micro-ondes. **1d. DEFR:** 

Icône affichée lors du dégivrage des aliments.

#### 1e. VERROUILLER:

Icône affichée verrou de contrôle.

#### 1g. APPUYEZ SUR DEMARRER:

Icône affichée lorsqu'une fonction valide peut être démarrée.

#### 1f. APPUYEZ DE NOUVEAU POUR OPTIONS:

Icône affichée lorsque des options supplémentaires sont disponibles.

#### 1h. kg, oz, lb:

Icône affichée lors du choix du poids.

- (2) Capteur Réchauffer
- (3) Boissons
- (4) Capteur Cuire
- (5) Décongeler
- (6) Fondre/Ramollir
- (7) Légumes
- (8) Pop-corn
- (9) Pomme de terre
- (10) Réglage du micro-ondes
- (11) Paramètres d'horloge
- (12) Arrêt / effacement tenir 3s pour verrouiller
- **(13) START**
- (14) + 30 Sec
- (15) Durée de cuisson
- (16) Nombre
- (17) Niveau de puissance
- (18) Minuterie Marche - Arrêt
- (19) Éclairage de fond
- (20) Ventilateur

# **AVANT UTILISATION**

- 1. Appuyez sur 🕒 pour régler l'horloge.
- 2. Appuyez sur la touche numérique pour saisir l'heure.
- 3. Appuyez sur **START** pour confirmer.

## Réglage de la minuterie

- 1. Appuyez sur Timer minuterie, puis appuyez sur la touche numérique pour saisir la durée. La durée maximale peut être de 99 minutes 99 secondes.
- 7. Une fois la minuterie réglée, appuyez sur On-Off minuterie. Le compte à rebours commence.

  3. Lors du réglage de la minuterie, appuyez sur Stop Cancel Hold 3s to lock

# **CUISSON MANUELLE**

#### Cuisson aux micro-ondes

- 1. Appuyez sur **Cook** pour saisir la durée de cuisson. Par exemple, pour régler le four micro-ondes à 5 minutes, saisissez 5, 0, 0.
- 2. Appuyez sur **Power** pour régler le niveau de cuisson. L'affichage DEL affiche la puissance par défaut « PL-HI ».
- 3. Appuyez sur **Power** pour sélectionner le niveau de puissance correspondant. Il y a 10 niveaux.

#### 4. Presse **START**

APPUYER PLUSIEURS FOIS SUR LA TOUCHE DE NIVEAU DE PUISSANCE POUR OBTE- NIR LA PUISSANCE DÉSIRÉE.	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE PUISSANCE	MOTS COURANTS POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE
POWER LEVEL x 1	100%	Haute
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	Moyen-Haute
POWER LEVEL x 5	60%	
POWER LEVEL x 6	50%	Moyen
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Moyenne Faible / Décongeler
POWER LEVEL x 9	20%	
POWER LEVEL x 10	10%	Faible
POWER LEVEL x 11	0%	

# **CUISSON PAR CAPTEUR**

La cuisson par capteur possède un capteur électronique contrôlé qui détecte la vapeur (humidité et humidité) émise par les aliments pendant qu'ils chauffent. Le capteur ajuste automatiquement les temps de cuisson et le niveau de puissance de divers aliments et quantités.

#### Utilisation des paramètres du capteur:

- Assurez-vous que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyez toute humidité avec un chiffon sec ou une serviette en papier.
- Le four fonctionne avec des aliments à une température de stockage normale. Par exemple, le mais soufflé serait à température ambiante.
- Plus ou moins de nourriture que la quantité énumérée dans le diagramme devrait être cuit suivant les directives dans n'importe quel livre de recettes.
- 4. Pendant la première partie de la CUISSON PAR CAPTEUR, le nom de la nourriture apparaît sur l'afficheur. N'ouvrez pas la porte du four ou appuyez sur la touche STOP pendant cette partie du cycle. La mesure de la vapeur sera interrompue.Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le reste du temps de cuisson apparaît. La porte peut être ouverte lorsque le temps de cuisson restant s'affiche. À ce moment, vous pouvez remuer ou assaisonner la nourriture, comme désiré.
- 5. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur lorsque le pop-corn éclate, le four s'éteint et l'heure exacte de la journée s'affiche. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur lors de la cuisson d'autres aliments, une ERREUR CODE s'affiche et le four s'éteint.
- 6. Vérifier la température des aliments après la cuisson. Si un temps supplémentaire est nécessaire, continuer à cuire manuellement.

#### Couvrir les aliments:

Certains aliments cuisent mieux quand ils sont couverts.

- 1. Couvercle de casserole.
- Enveloppement en plastique: Utilisez une pellicule plastique recommandée pour la cuisson au micro-ondes. Couvrir légèrement le plat; Laisser environ 1/2 pouce à découvert pour permettre à la vapeur d'échapper. La pellicule plastique ne doit pas toucher les aliments.
- Papier cire: couvrir complètement le plat; Pliez l'enveloppe en excès sous la vaisselle pour la fixer. Si le plat est plus large que le papier, recouvrez deux morceaux d'au moins un pouce pour couvrir.

Soyez prudent lorsque vous retirez tout revêtement pour permettre à la vapeur de s'échapper loin de vous.

# REMARQUE POUR LA CUISSON PAR CAPTEUR

- Le résultat final de la cuisson variera en fonction de l'état de l'aliment (par exemple la température initiale, la forme, la qualité). Vérifiez la température des aliments après la cuisson. Si un temps supplémentaire est nécessaire, continuer à cuire manuellement.
- Restez près du four pendant qu'il est en service et vérifiez régulièrement la cuisson afin qu'il n'y ait aucune possibilité de sur-cuisson des aliments.
- Lorsque la fonction CUISSON PAR CAPTEUR est sélectionnée, la plaque tournante active est réglé automatiquement pour une cuisson optimale.

#### **CUISSON PAR CAPTEUR (sensor cook)**

Vous pouvez cuire des aliments en appuyant plusieurs fois sur la touche **sensor cook**. Vous n'avez pas besoin de calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

• Supposons que vous vouliez faire cuire le petit déjeuner surgelé.

Toucher:	Affichage:
1. Sensor x1 Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SENSOR
2. Sensor x2 Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS! PRESS START  SENSOR  PRESS AGAIN FOR OPTIONS! PRESS START
3. Sensor Cook x3	
4. Sensor Cook x4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SENSOR
5. START	FROZEN BREAKFAST

#### Tableau de cuisson par capteur

ALIMENTS	MONTANT
1.Bacon	1-3 tranches
2. Dîner glacé	10 oz / 20 oz.
3. Riz	1-2 tasses Utilisez du riz à grains moyens ou longs. Cuire le riz instantané selon les directives sur l'emballage.
4. Petit déjeuner surgelé	8-12 oz.

# **CUISSON PAR CAPTEUR**

## Réchauffage par capteur

• Supposons que vous souhaitiez réchauffer les rouleaux avec le réchauffage du capteur.

Toucher:		Affichage:
1. Sensor Reheat	x1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SENSOR
2. Sensor Reheat	x2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SENSOR
3. Sensor Reheat	х3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START  SENSOR
4. Sensor Reheat	x4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START  SENSOR
<ul><li>4. Sensor Reheat</li><li>5. START</li></ul>	x5	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START  SENSOR  SENSOR COOK

## Diagramme de réchauffage du capteur

ALIMENTS	AMOUNT	
Soupe / Sauce	1-2 tasse	
Pizza	1-4 Pièces	
Assiette de diner	1 plaques	
Casserole / Lasagne	1 portion	
Rouleau / Muffin	1-3 Pièces	

## Pop corn

Le pavé tactile rapide popcorn vous permet de cuire 3,3, 3,0, 1,75 sacs de once de pop-corn commercialement emballés micro-ondes. Cuire un seul paquet à la fois. Si vous utilisez un éclateur de popcorn micro-ondes, suivez les instructions du fabricant.

• Supposons que vous souhaitiez faire éclater une bouteille de 3,3 oz. pop corn.

Toucher:	Affichage:
1. Popcorn	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
2. START	P∏P[∏N] Compte à rebours

Montant	Appuyez sur la touche de pop-corn
3.30 oz.	une fois
3.00 oz.	2 fois
1.75 oz.	3 fois

# REMARQUE

N'utilisez pas de sacs en papier ordinaire.

Ne pas refaire cuire les popcorns non éclatés.

Ne pas éclater pop-corn dans les ustensiles de cuisine en verre.

# **CUISSON A UNE SEULE TOUCHE**

## Légumes (Veggies)

Il ya 2 options (légumes surgelés, légumes frais) sous les légumes.

• Supposons que vous voulez cuire deux tasses de légumes surgelés.

Toucher:	Affichage:
1. Veggies x1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
2. Veggies x2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
3. START	FROZEN "EGG:ES

#### Pomme de terre

 $\bullet$  Supposons que vous vouliez faire cuire 1 à 4 pommes de terre au four.

Toucher:	Affichage:
1. Potato	PRESS START  SENSOR



1. Les temps de cuisson sont basés sur une pomme de terre moyenne de 8 onces.

2.	START	PO	T	8	

## Tableau des pommes de terre au four

ALIMENTS	MONTANT	PROCÉDURE
Pomme de terre*	1 - 4 potatoes	Percer avec une fourchette à plusieurs endroits. Placez sur une serviette en papier sur la table tournante. Après la cuisson, retirer du four et laisser reposer pendant 5 minutes.

<sup>\*</sup> Il n'est pas nécessaire de saisir le montant ou le numéro.

# **CUISSON A UNE SEULE TOUCHE**

## Réglage fondre/ramollir

Le four utilise une faible puissance pour fondre et adoucir les articles.

Voir le tableau suivant.

• Supposons que vous vouliez fondre 2 bâtonnets de beurre.

Toucher:	Affichage:
1. Melt/ Soften	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
2. START	ENTER 1-2 STK
3. ②	2 STICK
4. START	MELT BUTTER  Compte à rebours

## FONDRE TABLE

CATÉGORIE	MONTANT	DIRECTION
BEURRE	1 ou 2 bâtons	Déballer et placer dans un récipient pour micro-ondes.
		Pas besoin de couvrir le beurre. Remuer à la fin de la cuisson pour terminer la fonte.
CHOCOLAT	2, 4 ou 8 oz.	Chips de chocolat ou des carrés de chocolat de cuisson peut être utilisé. Déballer carrés et placer dans un récipient pour micro-ondes. Remuer à la fin du cycle pour terminer la fonte.
CRÈME GLACÉE	Pint, 1,5 Quart.	Placez le récipient dans le four. La glace sera suffisamment souple pour retirer plus facilement.
FROMAGE À LA CRÈME	3 ou 8 oz.	Déballer et placer le conteneur sur le micro-ondes. Le fromage à la crème sera à température ambiante et prêt à être utilisé en recette.

# **DÉCONGELATION AUTOMATIQUE**

## Utilisation de la décongélation automatique

La fonction de décongélation automatique vous offre la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indiquera la séquence de décongélation recommandée pour les aliments que vous décongelez.

Pour plus de commodité, la décongélation automatique inclut un mécanisme de bip intégré qui vous rappelle de vérifier, de retourner, de séparer ou de réorganiser les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de dégivrage. Trois différents niveaux de décongélation sont prévus:

- 1. VIANDE
- 2. VOLAILLE
- 3. POISSON

Poids disponible est 0.1-6.0 lbs

• Supposons que vous souhaitiez dégivrer 1,2 lbs de poisson.

Toucher:	Affichage:
1. Defrost X1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
2. Defrost X2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
3. Defrost X3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
4. START	ENTER WEIGHT
5. 1) et 2 Pour entrer le poids	PRESS START  Ib
6. START	Compte à rebours

# **REMARQUES**

Le four émet un bip pendant le cycle DECONGELATION. À ce moment, ouvrez la porte et tournez, séparez ou réarrangez la pourriture

Retirez toutes les portions qui sont décongelé. Retournez les portions surgelées au four et touchez pour reprendre le cycle de décongélation.

#### **Conseils d'utilisation**

- Pour obtenir les meilleurs résultats, enlevez le poisson, les coquillages, la viande et la volaille de son emballage papier ou plastique original (emballage). Sinon, l'enveloppe tiendra la vapeur et le jus à proximité des aliments, ce qui peut causer la surface extérieure des aliments à cuire.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, roulez votre viande hachée en une boule avant de la congeler. Pendant le cycle de DECONGELATION, le micro-onde signalera quand il est temps de retourner la viande. Gratter tout excès de givre de la viande et poursuivre le dégivrage.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille de torréfaction pour attraper les résidus.

Ce tableau indique les sélections de type de nourriture et les poids que vous pouvez définir pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, desserrer ou enlever le revêtement sur les aliments.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE	Catégorie	POIDS QUE VOUS POUVEZ METTRE (dixièmes de livres)
Auto Defrost x 1	Viande	0.1 to 6.0
Auto Defrost x2	Volaille	0.1 to 6.0
Auto Defrost x3	Poisson	0.1 to 6.0

#### Tableau de conversion de poids

Vous êtes probablement habitué à mesurer les aliments en livres et onces qui sont des fractions d'une livre (par exemple, 4 onces égale 1/4 livre). Toutefois, afin d'entrer le poids des aliments dans la décongélation automatique, vous devez spécifier livres et dixièmes de livre

Si le poids sur le paquet de nourriture est en fractions d'une livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

Poids équivalent		
ONCES	POIDS DECIMAUX	
1.6	.10	
3.2	.20	
4.0	.25 Livre à un quart	
4.8	.30	
6.4	.40	
8.0	.50 Demi-livre	
9.6	.60	
11.2	.70	
12.0	.75 Trois quarts de livre	
12.8	.80	
14.4	.90	
16.0	1.0 Une livre	

# **REMARQUES**

Si le chiffre est entre deux poids décimaux, choisissez le poids inférieur pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation.

# **RÉGLAGE DU MICRO-ONDES**

## (1) Utilisation du ventilateur

- a) En mode veille ou micro-ondes, appuyez sur pour activer Haute vitesse. L'affichage DEL indique HAUTE. Appuyez à nouveau sur pour sélectionner MOYEN, FAIBLE ou DÉSACTIVER.
- b) Le four à micro-ondes repasse en mode veille ou en mode précédent si aucune opération n'est effectuée dans les 2 secondes.

Étape		Presser
1.	Y	H:5H
2.	Y	MEI
3.	Y	
4.	Y	OFF

## (2) Réglage du volume

Étape	Presser
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/PRESS START  PRESS AGAIN FOR OPTIONS/PRESS START  PRESS AGAIN FOR OPTIONS/PRESS START
(ii) X1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/PRESS START  PRESS AGAIN FOR OPTIONS/PRESS START
START	l'OLUME OFF OFF

## (3) Réglage de la langue

Étape	Presser
(iii) X4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/PRESS START
START	PRESS AGAIN FOR OPTIONSPIRES START
(O) X4	LANGAGE ANGLA:S
START	ENGL: SH

## (4) Réglage de la plaque tournante ACTIVER/DÉSACTIVER

Étape	Presser
(i) X2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/PRESS START
START	TT OFF
(i) X2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/PRESS START
START	TT DN

## (5) Réglage du poids : lb/kg

Étape	Presser
(i) X3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/PRESS START
START	KΩ

## (6) Réglage de l'affichage de l'horloge

Étape	Presser
(i) X5	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/PRESS START
START	OFF
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

# START (7) Réglage DÉMO

Étape	Presser
<b>⊚</b> x6	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/PRESS START
START	

# **FONCTIONS PRATIQUES**

## (8) Éclairage de fond

Étape	Presser
	H:CH
<u> </u>	LON
	OFF

## (9) Utilisation Ajout 30 sec.

Supposons que vous voulez cuire pendant une minute.

Étape	Presser
+30 Sec X2	PRESS START
START	COOK
	Compte à rebours

## (10) Cuisson multi-étapes

Première étape 5:00 PL-HI , deuxième étape 3:00 PL-80

Étape	Presser
Cook Time	ENTER TIME
500 Power Level	PRESS START  PRESS START  PRESS START
Cook Time	ENTER TIME
3 0 0	PRESS START
Power Level	PRESS START
START	5:00 

## (11) Fonction de verrouillage parental

Verrouillage : En état d'attente, appuyez sur  $\frac{\text{STOP}}{\frac{\text{Red also}}{\text{Red also}}}$  pour verrouiller pendant 3 secondes. Un bip se fera entendre deux fois pour indiquer que vous passez en mode de verrouillage parental. Le voyant de verrouillage s'allumera et l'écran affichera l'heure actuelle .

Déverrouillage: En état verrouillé, appuyez sur STOP pour verrouiller pendant 3 secondes. Un bip se fera entendre deux fois pour indiquer que le verrouillage est désactivé et l'indicateur de verrouillage disparaît.

Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage.

Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lampes.

#### **EXTÉRIEUR**

La surface extérieure est en acier préenduit et en plastique. Nettoyez l'extérieur avec du savon doux et de l'eau; Rincer et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant ménager ou abrasif.

#### **PORTE**

Essuyez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon doux pour enlever tout déversement ou éclaboussures. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir, si elles sont essuyées fréquemment avec un chiffon doux. Évitez l'utilisation de pulvériseur et d'autres produits de nettoyage rudes car ils peuvent tacher, stries ou ternir la surface de la porte.

# EASY CARE ™ ACIER INOXYDABLE / SMUDGE\_ PRO OF ™ ACIER INOXYDABLE / NOIR ACIER INOXYDABLE (QUELQUES MODÈLES)

Votre four à micro-ondes (certains modèles) peut avoir une finition ou un revêtement en acier inoxydable. Nettoyez l'inox avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux et propre. N'UTILISEZ PAS de produits nettoyants comme les nettoyants en acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniac. Il est recommandé d'utiliser du savon plat et de l'eau ou une solution d'eau et de vinaigre 50/50.

#### PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

Il faut prendre soin de nettoyer le panneau de commande tactile.

Si le panneau de commande devient sale, ouvrir la porte du four à micro-ondes avant de le nettoyer. Essuyez le panneau avec un chiffon humecté légèrement avec de l'eau seulement. Séchez avec un chiffon doux.

Ne pas frotter ou utiliser des nettoyants chimiques. Fermer la porte et appuyer sur **ARRETER/ EFFACER**.

#### **INTÉRIEUR**

Le nettoyage est facile car peu de chaleur est générée sur les surfaces intérieures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyer avec un chiffon doux et de l'eau tiède. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS NI DE DETERGENT. Pour un sol plus lourd, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux; Rincer abondamment à l'eau chaude. Le grillage et l'étagère ronds peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse, rincés et séchés.

#### **COUVERCLE DU GUIDE D'ONDE**

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur le côté droit dans la cavité du four à micro-ondes. Il est fabriqué à partir de mica et nécessite donc un soin particulier. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer un bon fonctionnement du four à micro-ondes. Essuyez soigneusement avec un chiffon humide les éclaboussures de nourriture de la surface de la couverture immédiatement après leur apparition. Les éclaboussures encas-

trées 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 rester dans le four à micro-ondes. Pour enlever, mélanger 1 tasse d'eau, le zeste râpé et le jus de 1 citron dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses.

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

Laisser refroidir au four à micro-ondes. Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux.

#### PLAQUE TOURNANTE/SUPPORT TOURNANT

Le plateau tournant et le support tournant peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Lavez-les dans de l'eau douce et savonneuse; Pour les taches tenaces utiliser un nettoyant doux et non-abrasive éponge à récurer. Ils sont également lave-vaisselle. Utiliser le haut du grille du lave-vaisselle. L'arbre du moteur du tourne-disque n'est pas étanche, donc l'eau en excès ou les déversements doivent être essuyés immédiatement.

Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage. Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lampes.

## Nettoyage des filtres d'échappement

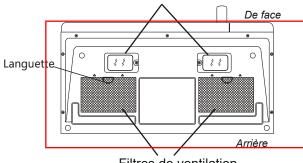
Les filtres d'échappement de la ventilation du four doivent être enlevés et nettoyés souvent; Généralement au moins une fois par

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

## **MISE EN GARDE**

Pour éviter tout risque de blessures corporelles ou de dommages matériels, ne pas utiliser la hotte du four sans les filtres correctement installés.

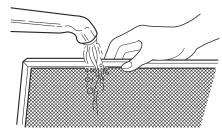
#### Lumières de surface



Filtres de ventilation



1. Pour retirer les filtres de ventilation, faites glisser le filtre vers l'arrière. Ensuite, tirez le filtre vers le bas et poussez vers l'autre côté. Le filtre tombera. Répéter pour le 2ème filtre.



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



3. Pour réinstaller le filtre de ventilation, glissez-le dans la fente latérale, puis poussez vers le haut et vers le four pour le verrouiller.

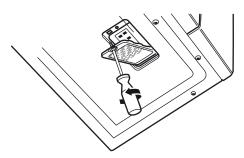
Réinstallez le 2ème filtre en utilisant la même procédure.

## Remplacement de la lumière de surface

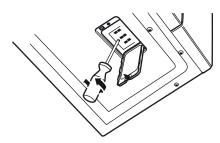
#### MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommages matériels, porter des gants lors du remplacement des ampoules.

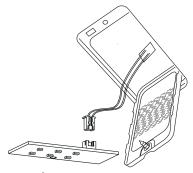
- 1. Débrancher le four à micro-ondes ou couper l'alimentation du disjoncteur principal.
- 2. Retirez les vis de montage du couvercle de la lampe à LED aux deux positions de lumière sous le micro-ondes.



3. Retirez la vis de montage de la LED.



4. Débrancher la lumière LED du harnais, le remplacer par la lumière LED de la pièce # 5304499540. Pour commander des pièces appelez 800-599-7569. Rebranchez ensuite le harnais.



- 5. Réinstallez la lumière LED et la vis de montage. Lors de la réinstallation de la vis de montage, veiller à ne pas endommager le voyant LED.
- 6. Réinstallez le couvercle de la lampe à LED et la vis de montage.
- 7. Branchez le micro-ondes dans l'alimentation ou rallumez le disjoncteur principal.

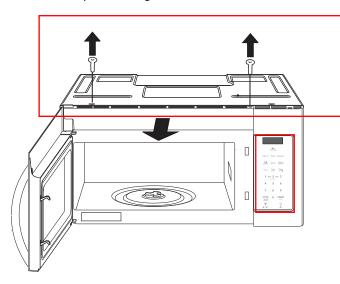
Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage.

Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lampes.

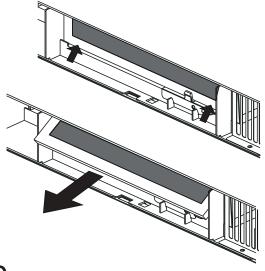
#### Remplacement du filtre à charbon Filtre à charbon, référence 5304464577 Pour commander des pièces, composez le 800-599-7569

Le Filtre à charbon lorsque installé dans votre four à micro-ondes, est utilisé pour installation non ventilée, recyclé. Le filtre doit être changé tous les 6 à 12 mois selon l'utilisation.

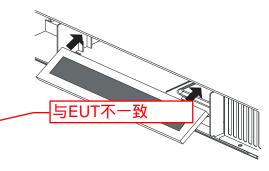
- 1. Débranchez l'alimentation du four à micro-ondes au panneau du disjoncteur ou en débranchant.
- Retirez la vis de fixation du couvercle de la grille de ventilation.
- 3. Ouvrez la porte de la grille de ventilation.



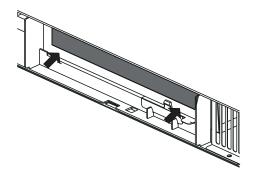
4. Retirez le filtre à charbon en poussant le haut du filtre vers l'intérieur, puis tirez-le vers l'avant hors de l'unité.



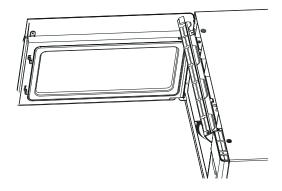
5. Faites glisser le haut du nouveau filtre à charbon dans la partie supérieure de la cavité du filtre.



Appuyez sur le bas du filtre à charbon pour le placer dans la bonne position.



 Placez les bouts inférieures de la grille de ventilation dans les fentes puis poussez le haut de la grille de ventilation en place.



8. Réinstallez les vis de la grille de ventilation.

Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage.

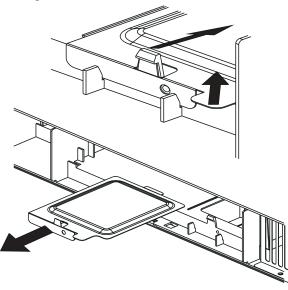
Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lampes.

#### Remplacement la lumière du four

Pour accéder au couvercle de la lumière, retirez le PureAir.

Filtre au carbone par micro-ondes selon les instructions 1-4 ci-dessus dans le PureAir. Section de réinstallation du filtre au carbone aux micro-ondes.

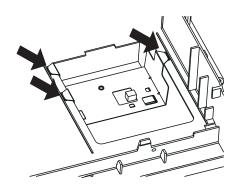
 Ouvrir le couvercle lumineux situé derrière PureAir. Filtre à charbon hyperfréquence en tirant soigneusement sur le bord avant.



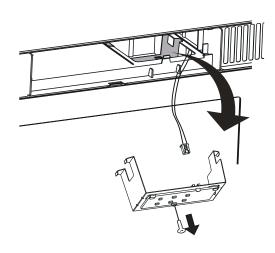
2. Retirez le support LED et l'ensemble de lumière. Retirez la lumière LED du support en enlevant la vis de montage et remplacez uniquement par la pièce 5304499540.

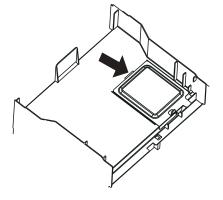
Pour commander des pièces, composez le 800-599-7569.

- 3. Réinstallez la LED sur le support avec la vis de montage. Lors de la réinstallation de la vis de montage, veiller à ne pas endommager le voyant DEL.
- 4. Reconnectez la lumière LED au harnais et replacez l'ensemble de l'ampoule LED dans le boîtier en plastique.



 Remettez le couvercle de la lumière du four à micro-ondes en le poussant délicatement en place (assurez-vous que la languette arrière du capot est insérée dans la fente à l'arrière).





6. Remettez en place le filtre à chaleur aux Fermez la porte de la grille d'aération et serrez la vis de fixation de la grille de ventilation.

# **SERVICE**

OUI \_\_\_\_ NON\_\_\_\_

OUI \_\_\_\_ NON \_\_\_\_

OUI \_\_\_\_ NON\_\_\_\_

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

Placez une tasse d'eau dans une tasse de mesure en verre dans le four à micro-ondes et refermez fermement la porte.

Faire fonctionner le four à micro - ondes pendant une minute à une puissance de 100%.

Α	Le voyant du foui	a à	micro-ondes s'allume-t-il?	
---	-------------------	-----	----------------------------	--

**B** Le ventilateur fonctionne-t-il? (Mettez votre main sur le volet au-dessus du Panneau de configuration.)

**C** Le plateau tourne-t-il? (Il est normal que le plateau tourne dans les deux sens.)

D	L	'eau	du	four	à	micro-ond	les es	t-elle	chaud	e

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

4	REMARQUES
---	-----------

Si le temps affiché sur l'afficheur descend rapidement, consultez le mode de démonstration à la page 28.

# CARACTÉRISTIQUES

AC Tension de ligne:	Monophasé 120V, 60Hz, AC seulement
Alimentation secteur requise:	1500 W 14.2 ampères.
Puissance de sortie *:	1000 W
Fréquence:	2450 MHz (Classe B / Groupe 2) **
Dimensions extérieures:	29 .88"(W) x15.04"(D) x16.41"(H)
Dimensions de la cavité:	20.94 "(W) x 9.57 "(D) x 14.43"(H)
Four à micro-ondes Capacité ***:	1.9 Cu.Ft.
Uniformité de cuisson:	Platine
Poids:	Approx. (Net) 56 lb, (brut) 63 lb
Travail/ Lumière de nuit:	2*1.2W LED, le numéro de référence est 5304499540.
Lumière du four:	1*1.2W LED, le numéro de pièce est 5304499540.

<sup>\*</sup> La méthode standardisée de la Commission Electrotechnique Internationale pour mesurer la puissance de sortie. Cette méthode d'essai est largement reconnue.

Conformément aux normes fixées par:

**FCC** 

- Commission fédérale des communications autorisée.

**DHHS** 

- Conforme à la règle du Département de la santé et des services sociaux (DHHS), CFR, titre 21, chapitre I, sous-chapitre J.
- **NHW**
- Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social du Canada.



- 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 utilisation aux États-Unis ou au Canada.

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

<sup>\*\*\*</sup> La capacité interne est calculée en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La capacité réelle de rétention des aliments est moindre.

# **Garantie**

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant an à partir de votre date d'achat initiale, Electrolux paiera tous les frais de réparation ou de remplacement des pièces de cet appareil qui présente un défaut de matériaux ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

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

- 1. Les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être déterminés.
- 2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre partie ou en dehors des USA ou du Canada.
- 3. Rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
- 4. Les produits vendus «tels quels» ne sont pas couverts par cette garantie.
- 5. Perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
- 6. Les produits utilisés dans un contexte commercial.
- 7. Les appels au service qui ne concernent pas un dysfonctionnement ou des défauts de matériaux ou de fabrication ou pour les appareils ne sont pas en usage domestique ou utilisée autrement qu'en conformité avec les instructions fournies.
- 8. Les appels au service pour corriger l'installation de votre appareil ou pour vous indiquer comment utiliser votre appareil.
- 9. Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever les garnitures, les armoires, les étagères, etc., qui ne font pas partie de l'appareil quand il est expédié de l'usine.
- 10. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques, les filtres à air, les filtres à eau, d'autres consommables ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
- 11. Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, tout appel de service après les heures, les week-end, ou les vacances, les péages, les frais de voyage de ferry, ou frais de kilométrage pour les les appels de service dans les régions éloignées, y compris l'état de l'Alaska.
- 12. Les dommages causés à la finition de l'appareil ou à la maison, pendant l'installation, y compris mais sans s'y limiter, aux planchers, armoires, aux murs, etc.
- 13. Les dommages causés par: des réparations faites par des techniciens non autorisés; utilisation de pièces autres que des pièces de Electrolux authentiques ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que les sociétés de services autorisés; ou les causes externes comme l'abus, le mauvais usage, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies, ou actes de Dieu.

#### CLAUSE DE NON-RESPONSABILITE DES GARANTIES IMPLICITES; RESTRICTION DES RECOURS

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT OU LE REMPLACEMENT COMME PRÉVU DANS LES PRÉSENTES. LES CRÉANCES SUR LA BASE DE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA

PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI, MAIS PAS MOINS D'UN AN. ELECTROLUX NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES COMME LES DOMMAGES DE MATÉRIELS ET LES DÉPENSES ACCESSOIRES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET PROVINCES NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DE GARANTIE IMPLICITE, CES RESTRICTIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT DONC NE PAS VOUS AFFECTER. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS CONFÈRE DES DROITS SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ AUSSI DISPOSER D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

## besoin de service

Si vous avez Conservez votre facture, bordereau de livraison ou toute autre preuve de paiement pour établir la période de garantie, si une réparation venait à être requise. Si le service est effectué, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service sous garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie est valable uniquement aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise aucune personne à modifier ou à ajouter aux obligations en vertu de cette garantie. Les obligations pour le service et les pièces sous cette garantie doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de service autorisée. Les caractéristiques et spécifications du produit, telles que décrites ou illustrées, sont sujettes à une modification sans préavis.

États-Unis 1-800-374-4432 Electrolux Home Products, Inc. 10200 David Taylor Drive Charlotte, NC 28262

