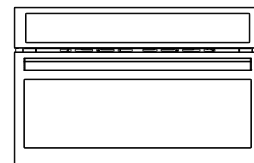


FRIGIDAIRE



Microwave Oven

use & care

Introduction	2
Precautions Microwave Energy	3
Important Safety Instructions	4-7
Names Of Oven Parts And Accessories	8
Operation	9-26
Maintenance	24

Cleaning And Care	25
Service Call Check	26
Warranty	27

A06823524 (December 2023)

2

INTRODUCTION

Welcome to our *family*

Thank you for bringing Frigidaire into your home! We see your purchase as the beginning of a long relationship together.

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

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

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

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

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

Model Number: _____

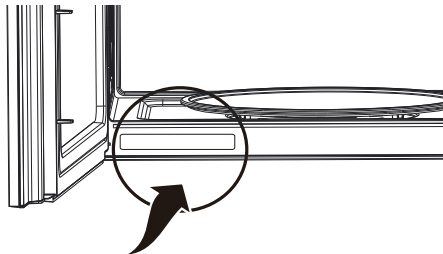
Serial Number: _____

Purchase Date: _____

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

Visit us at Frigidaire.com/register

Or use your mobile device to scan the QR code.



Serial Number Location

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

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

WARNING

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

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.

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

**This device complies with part 18 of the FCC Rules.
(Only for USA)**

RADIO INTERFERENCE

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

UTENSILS

CAUTION

- Personal Injury Hazard

- Tightly-closed utensils could explode. Closed containers should be opened and plastic pouches should be pierced before cooking.
- See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven."

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

- Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
- Cook on maximum power for 1 minute.
- Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
- Do not exceed 1 minute cooking time.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

4 **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

Read all instructions before using this appliance.

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

Do not attempt to install or operate your appliance until you have read the safety precautions in this manual. Safety items throughout this manual are labeled with a WARNING or CAUTION statement based on the risk type.

Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised with installing, maintaining, or operating your appliance.

DEFINITIONS

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

WARNING

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

CAUTION

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

NOTE

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

IMPORTANT

Indicates installation, operation or maintenance information which is important but not hazard-related.

NOTE

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Product rating is 120 volts AC, 60 Hertz, 1.5 kilowatts and 13.5 amps. This product must be connected to a separate and dedicated supply circuit of the proper voltage and frequency. Wire size must conform to the requirements of the National Electrical Code or the prevailing local code for this kilowatt rating. The power supply cord and plug should be brought to a separate and dedicated 15- to 20-ampere branch circuit single grounded outlet. The outlet box should be located in the cabinet above the microwave oven. The outlet box and supply circuit should be installed by a qualified electrician and conform to the National Electrical Code or the prevailing local code.

IMPORTANT

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

WARNING

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

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 3.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 6.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed glass jars - are able to explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- **HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE.** Use caution when removing hot items.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surface.
- Do not let cord hang over edge of table or counter. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergent applied with a sponge or soft cloth.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bag before when placing bag in oven.
 - If material inside of the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUID SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
 - Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
 - Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
 - Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause over- heating of the oven.
 - Clean Ventilation Hoods Frequently -Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
 - When flaming foods under the hood, turn the fan on.
 - Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
 - Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

6

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

WARNING

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

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounded plug, and 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

IMPORTANT

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

DANGER

Electric Shock Hazard

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

WARNING

Electric Shock Hazard

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

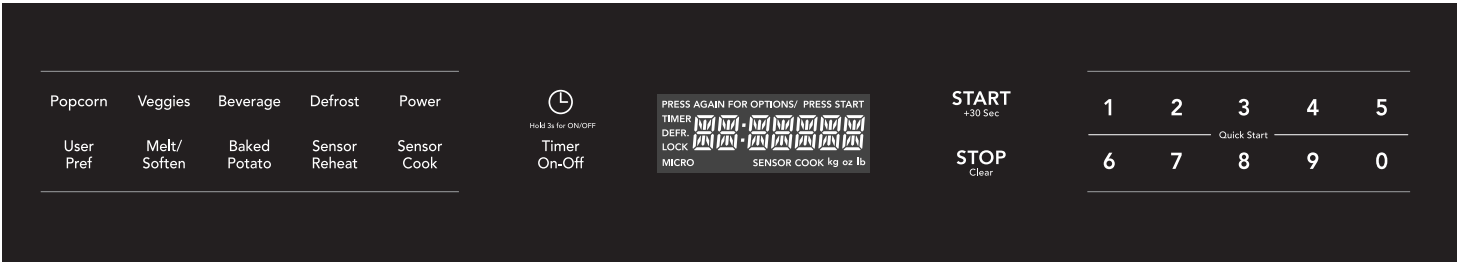
Materials you can use in microwave oven

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

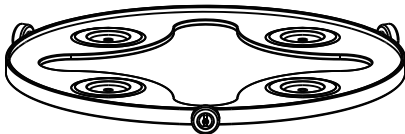
Materials to be avoided in microwave oven

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

NAMES OF OVEN PARTS AND ACCESSORIES



Turntable glass



Turntable support



Turntable motor shaft

1. Before operating your new oven make sure you read and understand this Use and Care Guide completely.
2. Before the Built-in Convention Microwave Oven can be used, follow these procedures:
 - Plug in the oven. Close the door. The oven display will show 12:00.
 - If no operation after 3 seconds, the oven will show 12:00.
3. Set clock. See below.

TO SET THE CLOCK

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

Touch:	Display Shows:
1.  Hold 3s for ON/OFF	12:00
2.    	12:30
3. START +30 SEC	12:30

NOTE

When clock is in set mode and after 3 seconds of no activity the clock will automatically set to the time in the display.

SETTING THE CLOCK ON/OFF

Clock display ON default.

1. Touch  pad always.  Hold 3s for ON/OFF
2. Time will display, after 3s, OFF will display. **OFF**

TO SET THE TIMER

Set the timer for 3 minutes.

Touch:	Display Shows:
1. Timer On-Off	0:00
2.   	3:00
3. Timer On-Off	3:00

Time counting down

NOTE

1. Opening the door during timer countdown will not pause the running timer.
2. To cancel the active timer, press the **Timer On-Off** key once.

STOP/CLEAR

Press the **STOP** to **Clear**

1. Erase if you make a mistake during programming.
2. Stop the signal after cooking.
3. Return the time of day to the display.
4. Stop a program during cooking, press once.

10 OPERATION

USING ONE TOUCH START

This is a time saving pad that will automatically start cooking 2 seconds after selected. Numeric key 1 to 9 can be touched for a 1 minute to 9 minutes automatic start cooking feature.

Suppose you want to cook 3 minutes at 100% power.

Touch:	Display Shows:
2. 	3:00 Time counting down automatically after 2 seconds

USING ADD 30 SEC.

This is a time-saving pad. It is a simplified feature that lets you quickly set and start microwave cooking at 100% power.

Suppose you want to set and start microwave cooking at 100% for 30 SEC.

Touch:	Display Shows:
1. START +30 SEC	30 Time counting down

NOTE

1. The cooking time can be extended for 30 seconds by pressing add 30 sec key (only in manual cooking). The cooking time is extended to a maximum of 99 minutes 99 seconds.
- 2 "Food" will be displayed if a quick start cooking cycle or +30 sec key is not selected within 5 minutes of placing food in the microwave. You must open then close the door again to clear "Food" from the display.

SETTING TIMED COOKING WITH POWER LEVEL

This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 11 power level settings in addition to HIGH (100%) power. Refer to the "Microwave Power Levels" table.

Suppose you want to cook for five minutes at 70% power.

Touch:	Display Shows:
1.   	5:00
2. POWER	PL-HI
3. 	PL-70
4. START +30 SEC	5:00 Time counting down

NOTE

If you do not select a power level, when START +30 SEC touch button, the oven will automatically cook at HIGH (100%) power.

SETTING TWO-STAGE COOKING

For best results, some recipes call for different power levels during a cook cycle. You can program your oven for two power level stages during the cooking cycle.

To set a 2-stage cook cycle. The first stage is a 2 minutes cook time at 30% cook power then a 4 minutes cook time at 70% cook power.

Touch:	Display Shows:
1. (2)(0)(0)	2:00
2. POWER	PL-HI
3. (3)	PL-30
4. POWER	
"ENTER STAGE 2 POWER" will show on the display.	
5. (7)	PL-70
6. START +30 SEC	
"ENTER STAGE 2 COOK TIME" will show on the display.	
7. (4)(0)(0)	4:00
8. START +30 SEC	2:00
Time counting down	

When the first stage finishes, the oven will beep.
"FIRST STAGE DONE" will show on the display.
The second stage starts automatically.

12 OPERATION

MICROWAVE POWER LEVELS

For best results, some recipes call for different cook powers. The lower the cook power, the slower the cooking. Each number from 1 to 9 stands for a different percentage of full cook power.

The following table gives the percentage of cook power each number pad stands for, and the cook power name usually used.

The table also tells you when to use each cook power. Follow recipe or food package instructions if available.



NOTE

Refer to a reliable cookbook for cooking times based on the 950 Watt cook power of your microwave oven.

COOK POWER	LEVEL	WHEN TO USE IT
100% of full power	High	• Quickly heating convenience foods and foods with high water content, such as soup and beverages. • Cooking tender cuts of meat, ground meat or chicken.
9 = 90% of full power		• Heating cream soups.
8 = 80% of full power		• Heating rice, pasta, or casseroles.
7 = 70% of full power	Medium-High	• Cooking and heating foods that need a Cook Power lower than High (for example, whole fish and meat loaf) or when food is cooking too fast. • Reheating a single serving of food.
6 = 60% of full power		• Cooking that requires special care, such as cheese and egg dishes, pudding, and custards. • Finishing cooking casseroles.
5 = 50% of full power	Medium	• Cooking ham, whole poultry, and pot roasts. • Simmering stews.
4 = 40% of full power		• Melting chocolate. • Heating pastries.
3 = 30% of full power	Medium-Low, Defrost	• Manually defrosting pre-cooked and other foods, such as bread, fish, meats and poultry.
2 = 20% of full power		• Softening butter, cheese, and ice cream.
1 = 10% of full power	Low	• Keeping food warm. • Taking chill out of fruit.
0 = 0% of full power	None	• Standing time in oven.

USING AUTO DEFROST

Three defrost sequences are preset in the oven. 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 0.6 lbs. of meat.

Touch:	Display Shows:
1. DEFROST	MEAT
2. START +30 SEC	0.0 Lb
3. 6	0.6 Lb
4. START +30 SEC	MEAT

OPERATING TIPS

- For best results, remove fish, shellfish, 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 containers 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)
Defrost	Meat	0.1 to 6.0
Defrost	Poultry	0.1 to 6.0
Defrost	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.

14 OPERATION

Equivalent Weight	
OUNCES	DECIMAL WEIGHT
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 One-Quarter Pound
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 One-Half Pound
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 Three-Quarters Pound
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 One Pound

NOTE

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

AUTO DEFROST TABLE

NOTE

Meat of irregular shape and large, fatty cuts of meat should have the narrow or fatty areas shielded with foil at the beginning of the defrost sequence.

MEAT SETTINGS

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
BEEF			
Ground Beef, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Do not defrost less than 1/4 lb. Freeze in ball shape.
Ground Beef, Patties	MEAT	Separate and rearrange.	Do not defrost less than 2 oz. patties. Depress center when freezing.
Round Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Tenderloin Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Stew Beef	MEAT	Remove thawed portions with fork. Separate remainder.	Place in a microwave safe dish.
Pot Roast, Chuck Roast	MEAT	Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
Rib Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Rolled Rump Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
LAMB			
Cubes for Stew	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Chops (1 inch thick)	MEAT	Remove thawed portions with fork. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
PORK Chops			
(1/2 inch thick)	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Hot Dogs	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Spareribs Country-style Ribs	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Sausage, Links	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Sausage, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
Loin Roast, Boneless	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.

16 OPERATION

AUTO DEFROST TABLE (CONTINUED)

POULTRY SETTINGS

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
CHICKEN			
Whole (up to 6 lbs)	POULTRY	Turn over breast side down. Cover warm areas with aluminum foil.	Place chicken breast-side up in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water. Remove giblets when chicken is partially defrosted.
Cut-up		Separate pieces and rearrange. Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.
CORNISH			
HENS Whole	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.
TURKEY			
Breast (up to 6 lbs)	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.

FISH SETTINGS

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
FISH			
Fillets	FISH	Turn over. Separate fillets when partially thawed, if possible.	Place in a microwave safe dish. Carefully separate fillets under cold water.
Steaks	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish. Run cold water over to finish defrosting.
Whole	FISH	Turn over.	Place in a microwave safe dish. Cover head and tail with foil; do not let foil touch sides of microwave. Finish defrosting by immersing in cold water.
SHELLFISH			
Crab meat	FISH	Break apart. Turn over.	Place in a microwave safe dish.
Lobster tails	FISH	Turn over and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Shrimp	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Scallops	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.

DEFROSTING TIPS

- When using Auto Defrost, the weight to be entered is the net weight (the weight of the food minus the container).
- Before starting, make sure to remove any and all metal twist-ties that often come with frozen food bags, and replace them with strings or elastic bands.
- Open containers, such as cartons, before placing in the oven.
- Always slit or pierce plastic pouches or packaging.
- If food is foil wrapped, remove foil and place food in a suitable container.
- Slit the skin of skinned food, such as sausage.
- Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- Always underestimate defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- As food begins to defrost, separate the pieces. Separated pieces defrost more easily.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.
- For better results, let food stand after defrosting. (For more information on standing time, see the "Microwave Cooking Tips" section).
- Turn over food during defrosting or standing time. Break apart and remove food as required.

SETTING 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	3.3 07
2. START +30 SEC	POPCORN

Then time will count down

Key press	Selection	Amount
Popcorn	3.3	3.3 oz (94g)
Popcorn	3.0	3.0 oz (85g)
Popcorn	1.75	1.75 oz (50g)

 NOTE

1. Do not use regular paper bags. Do not re-pop un-popped kernels. Do not pop popcorn in glass cookware.

2. Do not leave microwave oven unattended while pop pin g corn.

18

OPERATION

SETTING VEGGIES

The Veggies quick touch pad lets you cook fresh and frozen vegetables.

Suppose you want to cook frozen veggies.

Touch:	Display Shows:
1. VEGGIES	FRESH VEGGIES
2. VEGGIES	FROZEN VEGGIES
3. START +30 SEC	VEGGIES

Then time will count down

Key	Food	Amount
Veggies x1	Fresh	1-4 Cups
Veggies x2	Frozen	1-4 Cups

Touch Veggie key repeatedly to switch between Fresh and Frozen veggies selections.

SETTING MELT/SOFTEN

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

Suppose you want to melt 8 oz. of Chocolate.

Touch:	Display Shows:
1. MELT/ SOFTEN	BUTTER

2. MELT/ SOFTEN	CHOCOLATE
3. START +30 SEC	2 07
4. 8	8 07
5. START +30 SEC	CHOCOLATE

Then time will count down

KEY	Food	Amount	KEY
Melt / Soften x1	Melt Butter	1 stick	1
		2 sticks	2
Melt / Soften x2	Melt Chocolate	2 oz.	2
		4 oz.	4
		8 oz.	8
Melt / Soften x3	Soften Ice Cream	1 Pint	1
		1/2 gallons	2
Melt / Soften x4	Soften Cream Cheese	3 oz.	3
		8 oz.	8

MELT/SOFTEN TABLE

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

SETTING BEVERAGE

Press key 1,2 or 3 to select the amount of beverage.

Suppose you want to have 3 cups of beverage.

Touch:	Display Shows:
1. Beverage	BEVERAGE
2. START +30 SEC	1 CUP
3. 3	3 CUP
4. START +30 SEC	BEVERAGE
Then time will count down	

Food	Amount	key
Beverage	1 cup	1
Beverage	2 cup	2
Beverage	3 cup	3

SETTING BAKE POTATO

The bake potato touch pad lets you bake potato without selecting cooking time s and power levels. See table below.

Touch:	Display Shows:
1. Baked Potato	BAKED POTATO
2. START +30 SEC	BAKED POTATO
Then time will count down	

20 OPERATION

SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The display will show the selected food type during the initial sensing period.

The oven automatically determines required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to heat. The display will show the remaining heating time. For best results for cooking by Sensor, follow these recommendations.

1. Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
2. Always use microwavable containers.
3. Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
4. Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.
5. Foods should always be covered with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid. Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
6. Do not open the door or touch the STOP key during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

USING SENSOR COOK

Using SENSOR COOK lets you cook common microwave-prepared foods without needing to program times and cook powers.

Suppose you want to cook frozen pizza with sensor.

Touch:	Display Shows:
1. SENSOR COOK	BACON

2. SENSOR COOK	FROZEN DINNER
3. SENSOR COOK	WHITE RICE
4. SENSOR COOK	FROZEN BREAKFAST
5. SENSOR COOK	FROZEN PIZZA
7. START +30 SEC	

Sensor Cook selections are made by touching the Sensor Cook key multiple times.

USING SENSOR REHEAT

Using SENSOR REHEAT lets you reheat common microwave-prepared foods without selecting cooking times and power levels.

Suppose you want to reheat soup sauce.

Touch:	Display Shows:
1. SENSOR REHEAT	SOUP SAUCE
2. START +30 SEC	SOUP SAUCE

Sensor Reheat selections are made by touching the Sensor Reheat key multiple times.

SENSOR COOK TABLE

CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
Bacon	Place bacon strips on a microwave bacon rack for best results (Use dinner plate lined with paper towels if rack is not available).	1-3 slices
Frozen Dinner	Place in an appropriately sized microwave container. Cover with plastic wrap. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	10 oz./ 20 oz.
White Rice	Place rice and twice as much liquid (water, chicken or vegetable stock) in a 2 quart microwave dish. Cover with plastic wrap and vent. After cooking, allow to stand for 10 minutes. Stir for fluffier rice.	2-5 cups Use medium or long grain rice. Cook instant rice according to directions on the package.
Frozen Breakfast	Place in an appropriately sized microwave container. Cover with plastic wrap. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	8 oz.-12 oz.
Frozen Pizza	Remove from package and unwrap. Follow package directions for use of package and/or silver crisping disk.	9 oz.,12 oz.

SENSOR REHEAT TABLE

CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
Soup/Sauce	Place in shallow microwaveable casserole. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand 3 minutes.	1-2 cups
Pizza		1-4 slices
Dinner Plate	Place on a low plate. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after cooking.	1 plate
Casserole/Pasta	Place in a microwaveable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand 3 minutes.	1 serving

22 OPERATION

USER REFERENCE

This section gives instructions for operating each function. Please read this section carefully.

USER PREF

The microwave oven has settings that allow you to customize the operation for your convenience. Below is the table showing the various settings. Touch the User Pref key multiple times to scroll to the desired setting function.

Key	Function	Selection
User Pref x 1	Control Lock	ON / OFF
User Pref x 2	Audio	Low / Med / High / OFF
User Pref x 3	Weight	Lbs. / KG
User Pref x 4	Language	English / French
User Pref x 5	Demo Mode	ON / OFF

SETTING CONTROL LOCK ON/OFF

Suppose you want to turn on the Control Lock.

Touch:	Display Shows:
1. User Pref	CONTROL LOCK
2. START +30 SEC	ON

Display for 2 seconds then clear.

SETTING AUDIO LOW/MED/HIGH/OFF

Suppose you want to turn on the Audio Off.

Touch:	Display Shows:
1. User Pref	CONTROL LOCK
2. User Pref	AUDIO OFF
3. START +30 SEC	OFF

Display for 2 seconds then clear.



NOTE

Pause for three seconds between each option and wait for the users to confirm the option. Press the "START" during the pause to confirm the option.

SETTING WEIGHT LBS/KG

Suppose you want to toggle weight between pounds & kilograms.

Touch:	Display Shows:
1. User Pref	CONTROL LOCK
2. User Pref	AUDIO OFF
3. User Pref	LB / KG

4. **START**
+30 SEC kg

Display for 2 seconds then clear.

NOTE

Repeat steps to change pounds.

SETTING LANGUAGE MODE

Suppose you want to enter Language Mode.

	Touch:	Display Shows:
1.	User Pref	CONTROL LOCK
2.	User Pref	AUDIO OFF
3.	User Pref	Lb / kg
4.	User Pref	LANGUAGE FRENCH
5.	START +30 SEC	FRANCAIS

Display for 2 seconds then clear.

SETTING DEMO MODE

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

	Touch:	Display Shows:
1.	User Pref	CONTROL LOCK
2.	User Pref	AUDIO OFF
3.	User Pref	Lb / kg
4.	User Pref	LANGUAGE FRENCH
5.	User Pref	DEMO OFF
6.	START +30 SEC	ON

Display for 2 seconds then clear.

24 MAINTENANCE

Troubleshooting

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

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Oven will not start	• Electrical cord for oven is not plugged in. • Door is open. • Wrong operation is set.	• Plug into the outlet. • Close the door and try again. • Check instructions.
Arcing or sparking	• Materials to be avoided in microwave oven were used. • The oven is operated when empty. • Spilled food remains in the cavity.	• Use microwave-safe cookware only. • Do not operate with oven empty. • Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods	• Materials to be avoided in microwave oven were used. • Food is not defrosted completely. • Cooking time, power level is not suitable. • Food is not turned or stirred.	• Use microwave-safe cookware only. • Completely defrost food. • Use correct cooking time, power level. • Turn or stir food.
Overcooked foods	• Cooking time, power level is not suitable.	• Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	• Materials to be avoided in microwave oven were used. • Food is not defrosted completely. • Oven ventilation ports are restricted. • Cooking time, power level is not suitable.	• Use microwave-safe cookware only. • Completely defrost food. • Check to see that oven ventilation ports are not restricted. • Use correct cooking time, power level.
Improper defrosting	• Materials to be avoided in microwave oven were used. • Cooking time, power level is not suitable. • Food is not turned or stirred.	• Use microwave-safe cookware only. • Use correct cooking time, power level. • Turn or stir food.

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

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

Disconnect the power cord or deactivate the oven with setting Child Lock before cleaning to prevent unexpected manipulation.

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.

INTERIOR

Cleaning is easy because little heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or spattering. To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS. For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water. The rack can be cleaned with hot soapy water, rinsed and dried.

WAVEGUIDE COVER

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

ODOR REMOVAL

Occasionally, a cooking odor may remain in the microwave oven. To remove, combine 1 cup water, grated peel and juice of 1 lemon and several whole cloves 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.

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**.

26 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 ____ |
| B Does the cooling fan work? (Put your hand at top above Display.) | 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? | YES ____ NO ____ |

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

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

NOTE

1. If time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode in the CONVENIENT FEATURES section to make sure DEMO Mode is OFF.
2. If the oven is set for more than 30 minutes at, 100 percent power level, after the first 30 minutes the power level will automatically adjust itself to 80 percent power to avoid overcooking.

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage:	Single phase 120VAC , 60Hz, AC only
Rated Input AC Power Required:	1650W (for GMBD3068AF/GMBD3068AD)
Rated Output Power*:	950 W
Frequency:	2450 MHz (Class B/Group2)**
Outside Dimensions (including handle):	29.9 X 22.3 X 19.2 inch (L*D*H)
Cavity Dimensions:	16.5 X 16.5 X 9.8 inch (L*D*H)
Microwave oven Capacity***:	1.6 Cu.Ft.
Cooking Uniformity:	Turntable
Weight:	Approx. (net) 77.7 Lbs, (gross) 90.7 Lbs
Oven Light:	1.5W LED

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

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

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

FCC - Federal Communications Commission Authorized.

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



- This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc.



- This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc. for use in USA or Canada.

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

Exclusions

This warranty does not cover the following:

1. Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.
2. Product that has been transferred from its original owner to another party or removed outside the USA or Canada.
3. Rust on the interior or exterior of the unit.
4. Products purchased "as-is" are not covered by this warranty.
5. Food loss due to any refrigerator or freezer failures.
6. Products used in a commercial setting.
7. Service calls which do not involve malfunction or defects in materials or workmanship, or for appliances not in ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.
8. Service calls to correct the installation of your appliance or to instruct you how to use your appliance.
9. Expenses for making the appliance accessible for servicing, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc., which are not a part of the appliance when it is shipped from the factory.
10. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters, water filters, other consumables, or knobs, handles, or other cosmetic parts.
11. Surcharges including, but not limited to, any after hour, weekend, or holiday service calls, tolls, ferry trip charges, or mileage expense for service calls to remote areas, including the state of Alaska.
12. Damages to the finish of appliance or home incurred during installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc.
13. Damages caused by: services performed by unauthorized service companies; use of parts other than genuine Electrolux parts or parts obtained from persons other than authorized service companies; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply, accidents, fires, or acts of God.
14. Labor costs after ninety (90) days from your original date of purchase incurred for product repair or replacement as provided herein for carry-in appliances.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

If You Need Service

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

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

USA

1-800-374-4432

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



Electrolux

Canada

1.800.265.8352

Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada

L5V 3E4

Printed in China

FRIGIDAIRE®

welcome *home*

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



owner support



accessories



service



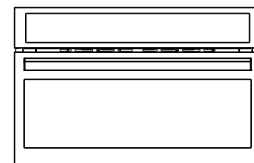
registration

(See your registration card for more information.)

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352

FRIGIDAIRE



FOUR A MICRO-ONDES

Utilisation & Entretien

Introduction.....	2
Précautions sur l'énergie des micro-ondes	3
Consignes de sécurité importantes	4-7
Noms des pièces et accessoires du four.....	8
Opération	9-26
Mantenimiento	27

Nettoyage et entretien.....	28
Vérification par appel de service.....	29
Garantie	30

Bienvenue dans notre *famille*.

Merci de faire entrer Frigidaire dans votre maison ! Nous considérons votre achat comme le début d'une longue relation ensemble.

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

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

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

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

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

Faites-le officiellement! Veuillez enregistrer votre produit.

Rendez-nous visite à frigidaire.com/register

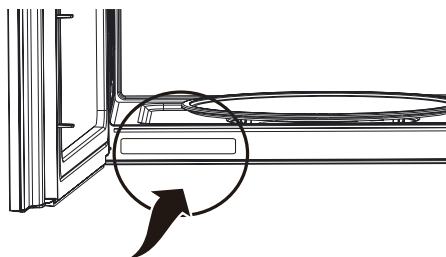
Ou scannez le code QR avec votre appareil mobile.



Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____



Numéro de série
Emplacement

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

Ne tentez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte. En effet, l'utilisation avec la porte ouverte peut résulter en une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne pas modifier ou interférer avec les verrouillages de sécurité.

Ne pas laisser d'objets entre la face avant du four et la porte ou laisser la saleté ou des résidus de produit nettoyant s'accumuler sur les zones d'étanchéité.



ATTENTION

Pour réduire les risques de brûlures, de feu, de blessures aux personnes ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes:

Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait pas de dégâts à la:

- (1) PORTE (tordue)
- (2) CHARNIERES ET VEROUS (cassés ou desserrés)
- (3) JOINTS DE LA PORTE ET ZONES D'ETANCHEITE

Le four ne doit pas être ajusté ou réparé par qui que cela soit si ce n'est un personnel de service dument qualifié.

Cet appareil est conforme à la partie 18 des Règles de la FCC. (Uniquement pour les états-unis)

INTERFERENCE RADIO

- Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences à votre radio, TV ou équipements de même type.
- Lorsqu'il y a des interférences, elles peuvent être réduites ou éliminées en prenant les mesures suivantes:
 - Nettoyer la porte et les joints de la surface du four.
 - Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
 - Repositionner le four à micro-ondes en prenant en compte le récepteur.
 - Déplacer le four à micro-ondes loin du récepteur.
 - Brancher le four à micro-ondes sur une prise différente de telle façon que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des branches différentes du circuit.

USTENSILES



PRECAUTION

- Risque de blessures
 - Les ustensiles fermés hermétiquement peuvent exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sacs en plastique doivent être percés avant d'être cuisinés.
 - Voir les instructions sur « Matériaux à utiliser ou à éviter dans un four à micro-ondes »
Il peut y avoir certains ustensiles non métalliques qui ne sont pas compatibles pour les micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.
- ### Test d'ustensile:
- Remplissez avec une tasse d'eau froide (250 ml) un récipient compatible avec les micro-ondes et placez-le avec l'ustensile en question
 - Faites chauffer sur la puissance maximale pendant 1 minute.
 - Toucher l'ustensile avec précaution. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour une cuisson au micro-ondes.
 - Ne pas excéder une minute de cuisson pour ce test.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

Ne pas essayer d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les consignes de sécurité de ce manuel. Les éléments de sécurité figurant dans ce manuel sont marqués d'une mention AVERTISSEMENT ou ATTENTION en fonction du type de risque.

Les avertissements et les instructions importantes figurant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de votre appareil.

DEFINITIONS

 Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour signaler les risques potentiels de blessures corporelles. Respecter tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter tout risque de blessure ou de mort.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

REMARQUE

Indique une référence courte et informelle – quelque chose d'écrit comme aide-mémoire ou pour une référence future.

IMPORTANT

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

REMARQUE

EXIGENCES ELECTRIQUES

La puissance nominale du produit est de 120 volts CA, 60 Hertz, 1,5 kilowatts et 13,5 ampères. Ce produit doit être connecté à un circuit d'alimentation séparé et dédié de la tension et de la fréquence appropriées. La taille des fils doit être conforme aux exigences du Code National de l'Electricité ou du code local en vigueur pour cette puissance en kilowatts. Le cordon et la fiche d'alimentation doivent être raccordés à une prise de courant séparée et dédiée, de 15 à 20 ampères, avec mise à la terre. Le boîtier de sortie doit être située dans l'armoire au-dessus du four à micro-ondes.

Le boîtier de sortie et le circuit d'alimentation doivent être installés par un électricien qualifié et être conformes au Code National de l'Electricité ou au code local en vigueur.

IMPORTANT

1. Si vous avez des questions sur la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien qualifié ou un technicien qualifié.
2. 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'équipement électriques, des mesures de sécurité basiques doivent être suivies qui incluent les suivantes:

ATTENTION

Pour réduire les risques de brûlures, de feu, de blessures aux personnes ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes:

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et suivez les instructions spécifiques: « PRECAUTIONS POUR EVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE A L'ENERGIE DES MICRO-ONDES » Voir Page 3.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Reliez seulement à une prise correctement mise à la terre. Voir « INSTRUCTIONS POUR METTRE A LA TERRE » voir page 6.
- Installer et positionner cet appareil seulement en accord avec les instructions d'installation fournies.
- Quelques produits tels que les œufs ou les récipients clos - par exemple, des pots fermés en verre - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans le four.
- Utilisez seulement cet appareil pour ce à quoi il est prévu tel que décrit dans le manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou de vapeurs dans l'appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire or sécher de la nourriture. Il n'est pas conçu pour des utilisations industrielles ou de laboratoire.
- LE CONTENU CHAUD PEUT CAUSER DE GRAVES BRULURES. NE PAS LAISSER LES ENFANTS UTILISER LE FOUR A MICRO-ONDES. Faire preuve de prudence en retirant des éléments chauds.
- Ne pas utiliser cet équipement si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- L'équipement doit être réparé par des personnels de service qualifiés. Contacter le service autorisé le plus proche pour examiner, réparer ou ajuster.
- Ne pas couvrir ou bloquer l'ouverture de l'appareil.
- Ne pas stocker cet équipement à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit près de l'eau- par exemple près de l'évier de la cuisine, dans une cave humide, près d'une piscine, ou même type d'endroits.
- Ne pas immerger le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau.
- Garder le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes.
- Ne laisser pas le cordon d'alimentation pendre des bords d'une table ou d'un comptoir. Lors du nettoyage de la porte ou du four, n'utilisez que des savons non abrasifs, ou des détergents appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.
- Pour réduire le risque de feu dans la cavité du four:
 - Ne sur cuisez pas la nourriture. Surveillez avec précaution l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres éléments combustibles sont placés à l'intérieur du four pour aider à la cuisson.
 - Retirer les fils métalliques de fermeture des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
 - Si les matières à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte fermée, éteignez le four, et déconnectez le cordon d'alimentation, ou coupez le courant en retirant le fusible ou en faisant disjoncter.
 - Ne pas utiliser l'intérieur du four comme surface de stockage. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisine, ou de nourriture à l'intérieur du four lorsque non en service.
- Des liquides, tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'ils ne semblent bouillir. La présence de bulles ou de bouillonnements lorsque le réceptacle est retiré du four à micro-ondes ne sont pas toujours présents. CELA PEUT CONDUIRE AU BOUILLEMENT SOUDAIN DE LIQUIDE TRES CHAUD LORSQUE LE RECIPIENT EST AGITE OU QU'UN USTENSILE EST PLACE DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessures aux personnes:
 - Ne surchauffer pas le liquide.
 - Mélanger le liquide à la fois avant et au milieu du processus de réchauffage.
 - Ne pas utiliser de réceptacles à bords droits avec des cous étroits.
 - Après le chauffage, laisser le récipient reposer dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de retirer le récipient.
 - Soyez très prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
 - Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique. Ne pas nettoyer à l'aide de tampons à recurer en métal. Les morceaux peuvent brûler sur le tampon et toucher des pièces électriques, ce qui peut entraîner un risque de choc électrique.
 - Ne ranger aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - Ne pas couvrir les grilles ou toute autre partie du four avec une feuille de métal. Cela entraînerait une surchauffe du four.
 - Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
 - Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.
 - Faire attention en nettoyant le filtre de la hotte. Les produits de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyeurs pour four à base de lessive, peuvent endommager le filtre.
 - Convient pour une utilisation au-dessus des appareils de cuisson électriques et à gaz.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans l'hypothèse d'un court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec un fil de terre et une prise de terre. La prise doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

ATTENTION

L'utilisation incorrecte de la terre peut conduire à un risque de choc électrique.

Consulter un électricien qualifié ou un réparateur si les instructions de mise à la terre ne sont pas toutes comprises, ou si des doutes subsistent sur la mise à la terre correcte de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'utilisez qu'une rallonge 3 fils muni d'une prise de terre, et d'un connecteur qui conviendra à la prise de l'appareil. Le grade de la rallonge doit être égal au supérieur au grade électrique de l'appareil.

DANGER

RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE

Toucher un des composants internes peut causer de sérieuses blessures ou même la mort. Ne pas démonter l'appareil.

ATTENTION

RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE

Une mise à la terre incorrecte peut résulter en un choc électrique. Ne pas brancher la prise jusqu'à ce que l'appareil ne soit correctement installé et mis à la terre.

REMARQUES

1. Si vous avez des questions sur la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien qualifié ou un technicien qualifié.
2. 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.

- Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'entortillage et de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.
- Des kits avec cordon d'alimentation plus long ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si des précautions sont prises lors de leur utilisation.
- Si un câble électrique long ou une rallonge sont utilisés:
 - Le grade électrique du kit du cordon d'alimentation ou la rallonge électrique est d'un grade électrique égal ou supérieur à celui de l'appareil.
 - La rallonge doit être munie d'un câble de mise à la terre.
 - Le cordon d'alimentation le plus long doit être installé de telle sorte qu'il ne pende pas au-dessus d'un comptoir ou d'une table où il pourrait être agrippé par les enfants ou causer une chute accidentelle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

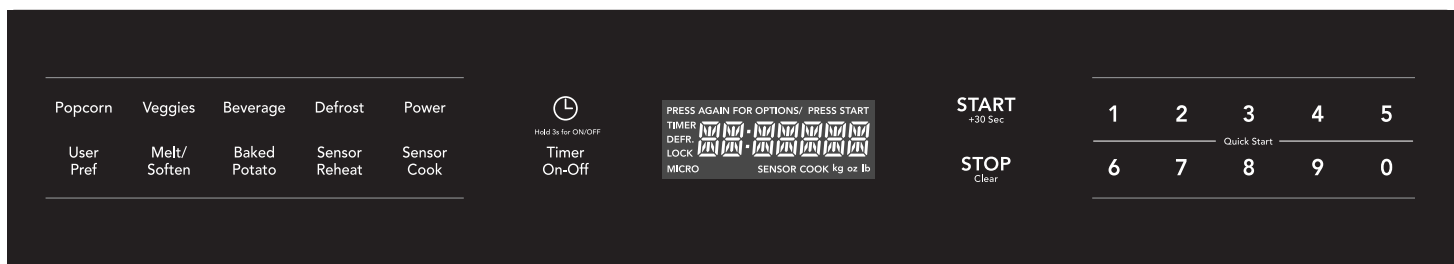
Matériaux que vous pouvez utiliser dans un four à micro-ondes

Plat à gratiner	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat à gratiner doit être à au moins 3/16 pouces (5 mm) au-dessus de la table tournante. Une utilisation incorrecte peut casser la table tournante.
Vaisselle	Seulement compatible avec utilisation au micro-ondes Suivre les instructions du fabricant. Ne pas utiliser de plats craquelés ou ébréchés.
Pots en verre	Toujours retirer le couvercle. N'utilisez que pour chauffer la nourriture jusqu'à ce qu'elle soit chaude. La plupart des pots en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent casser.
Verres	Seulement verres résistants à la chaleur. Assurez-vous qu'il n'y a pas de filet métallique. Ne pas utiliser si craquelés ou ébréchés.
Sacs de cuisson au four	Suivre les instructions du fabricant. Ne pas fermer avec un lien métallique. Faire des encoches pour laisser la vapeur s'échapper.
Assiettes en papier et tasses	Utiliser seulement pour une cuisson/réchauffage de courte durée. Ne pas laisser le four sans surveillance pendant que vous cuisinez.
Serviettes en papier	Utiliser pour recouvrir la nourriture et absorber la graisse. Utiliser sous surveillance pour une cuisson de courte durée.
Sac parcheminé	Utiliser comme un couvercle pour éviter les éclaboussures ou un film pour cuire à la vapeur.
Plastique	Seulement compatible avec micro-ondes Suivre les instructions du fabricant Doit être noté comme « Compatible avec les micro-ondes ». Certains récipients en plastique ramollissent lorsque la nourriture à l'intérieur devient chaude. « les sacs de cuisson vapeur » et les sac hermétiquement fermés doivent être ouverts, percés ou ventilés comme indiqué sur l'emballage.
Film plastique	Seulement compatible avec micro-ondes Utiliser pour recouvrir la nourriture lors de la cuisson afin de conserver l'humidité. Ne laisser pas les emballages plastiques toucher la nourriture.
Thermomètres	Seulement si compatible avec micro-ondes (thermomètre à sucre et à viande).
Papier sulfurisé	Utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures et pour maintenir l'humidité.

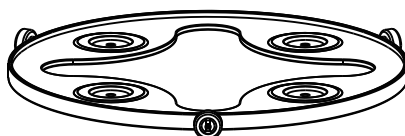
Matières à éviter dans un four à micro-ondes

Plateau en aluminium	Peuvent causer des arcs électriques Transférer la nourriture dans un récipient compatible avec l'utilisation aux micro-ondes.
Carton à nourriture avec poignée	Peuvent causer des arcs électriques Transférer la nourriture dans un récipient compatible avec l'utilisation aux micro-ondes.
Ustensiles métalliques ou avec décoration métallique	Protéger la nourriture des micro-ondes avec du métal. Les décorations métalliques peuvent provoquer des arcs électriques.
Liens en métal	Peuvent causer des arcs électriques et peuvent provoquer un feu dans le four.
Sacs en papier	Peuvent provoquer un feu dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre et contaminer les liquides à l'intérieur lorsque exposé à des hautes températures.
Bois	Le bois peut sécher lorsque utilisé dans un four à micro-ondes et peuvent causer des cassures ou ruptures.

8 NOMS DES PIÈCES ET ACCESSOIRES DU FOUR



Verre tourne-disque



Prise en charge de la platine



Arbre du moteur de la plaque tournante

1. Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de lire et de comprendre ce Guide d'utilisation et de soins complètement.
2. Avant de pouvoir utiliser le Four à Micro-Ondes, merci de suivre ces procédures:
 - Brancher le four. Fermer la porte. Le four affichera 12:00.
 - Si aucune opération n'est effectuée pendant 1 minute, le four affichera 12:01.
3. Etablir l'horloge. Voir ci-dessous.

POUR ETABLIR L'HORLOGE

Supposons que vous souhaitiez entrer correctement l'heure du jour comme 12:30 (Matin ou Soir).

Étape:	Presser:
1. 	12:00
Hold 3s for ON/OFF	
2.    	12:30
3. START +30 SEC	12:30

REMARQUE

Lorsque l'horloge est en mode réglage et après 3 secondes d'inactivité, l'horloge s'établira automatiquement selon l'heure affichée.

Réglage de l'horloge ON/OFF

Affichage de l'horloge par défaut.

1. Appuyez toujours sur  Hold 3s for ON/OFF  Hold 3s for ON/OFF
2. L'heure s'affichera, après 3 s, OFF Affichera.

OFF

POUR REGLER LA MINUTERIE

Régler la minuterie sur 3 minutes.

Étape:	Presser:
1. Timer On-Off	0:00
2.   	3:00
3. Timer On-Off	3:00

Compte à rebours

REMARQUE

1. Ouvrir la porte durant le compte à rebours de la minuterie ne mettra pas celle-ci en pause.
2. Pour annuler une minuterie active, appuyer une fois sur la touche Timer On-Off

ARRÊTER/EFFACER

Appuyer sur le bouton **STOP** Clear pour:

1. Supprimer si vous faites une erreur lors de la programmation.
2. Arrêter la minuterie et le signal après cuisson.
3. Afficher de nouveau l'heure du jour.
4. Arrêter un programme pendant une cuisson, appuyer une fois.

10 OPÉRATION

UTILISER LE DÉMARRAGE UNE TOUCHE

Cette touche permet de gagner du temps en démarrant automatiquement la cuisson 2 secondes après avoir été sélectionnée. Appuyer sur les touches numériques 1 à 9 active la fonction de démarrage automatique de cuisson après 1 à 9 minutes.

Supposons que vous vouliez cuire pendant 3 minutes à une puissance de 100%.

Étape:	Presser:
2. 	3:00
Compte à rebours automatiquement après 2 secondes	

UTILISER AJOUT 30 SEC.

Cette touche permet de gagner du temps. Il s'agit d'une fonction simplifiée qui vous permet de régler et démarrer rapidement la cuisson au micro-ondes à une puissance de 100 %.

Supposons que vous vouliez cuire pendant 30 SEC à une puissance de 100%.

Étape:	Presser:
1. START +30 SEC	30
Compte à rebours	

REMARQUE

1. Si vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance, le four cuira automatiquement à la puissance HIGH (100%).
2. «Food» sera affiché, si un cycle de cuisson à démarrage rapide ou si la touche +30 sec n'est pas sélectionnée dans les 5 minutes, après avoir placé les aliments dans le four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermer la porte pour effacer «Food» de l'affichage.

DURÉE DE CUISSON AVEC LE NIVEAU DE PUISSANCE

Cette fonction vous permet de programmer une durée et une puissance de cuisson spécifiques. Pour de meilleurs résultats, il y a 11 réglages de niveaux de puissance en plus de la puissance HIGH (100%). Consultez le tableau « Niveaux de puissance microondes ».

Supposons que vous vouliez cuire pendant 5 minutes à une puissance de 70%.

Étape:	Presser:
1.   	5:00
2. POWER	PL-HI
3. 	PL-70
4. START +30 SEC	5:00
Compte à rebours	

REMARQUE

Si vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance, lorsque vous appuyez sur le bouton  , le four cuira automatiquement à la puissance HIGH (100%).

DÉFINIR UNE CUISSON EN DEUX TEMPS

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent différents niveaux de puissance pendant un cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour disposer de deux phases de niveaux de puissance pendant le cycle de cuisson.

Pour régler un cycle de cuisson en deux temps. La première phase est un temps de cuisson de 2 minutes à une puissance de 30% puis un temps de cuisson de 4 minutes à une puissance de 70%.

Étape:	Presser:
1.   	2:00
2. POWER	PL-HI
3. 	PL-30
4. POWER	

"ENTRER PUISSANCE ETAPE 2
PRESSER OK" s'affichera à l'écran.

5.  PL-70

6. START
+30 SEC

"ENTRER DUREE DE CUISSON ETAPE
2 PRESSER DEMARRER" s'affichera à l'écran.

7.    4:00

8. START
+30 SEC 2:00

Time counting down

Lorsque la première étape se termine, le four émettra un bip.

"PREMIERE ETAPE TERMINEE" s'affichera à l'écran. La deuxième étape démarre automatiquement.

12 OPÉRATION

NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent des puissances de cuisson différentes. Plus faible est la puissance de cuisson, plus lente sera la cuisson. Chaque chiffre de 1 à 9 correspond à un pourcentage de puissance maximale de cuisson.

Le tableau suivant indique le pourcentage de puissance de cuisson correspondant à chaque touche numérique et le nom de la puissance de cuisson habituellement employé.

Le tableau indique également quand utiliser chaque puissance de cuisson. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage des aliments, si elles sont disponibles.



REMARQUE

Consultez un livre de cuisine fiable pour connaître les durées de cuisson basées sur la puissance de cuisson de 1050 Watts de votre four micro-ondes.

PUISSANCE DE CUISSON	NIVEAU	QUAND L'UTILISER
100% de la pleine puissance	Élevé	• Réchauffer rapidement les plats cuisinés et les aliments contenant beaucoup d'eau, tels que les soupes et les boissons. • Cuisson de morceaux tendres de viande, de viande hachée ou de poulet.
9 = 90% de la pleine puissance		• Faire chauffer des veloutés.
8 = 80% de la pleine puissance		• Faire chauffer du riz, des pâtes ou des ragoûts.
7 = 70% de la pleine puissance	Moyen élevé	• Faire cuire et réchauffer des aliments nécessitant une puissance de cuisson en-dessous du niveau Haut (par exemple, poisson entier et pain de viande) ou quand les aliments cuisent trop vite. • Réchauffer une portion individuelle.
6 = 60% de la pleine puissance		• Cuissons nécessitant une attention particulière, telles que les plats à base de fromage et d'œufs, les desserts et les flans. • Fin de cuisson des ragoûts.
5 = 50% de la pleine puissance	Moyen	• Cuisson du jambon, des volailles entières et des rôtis à la cocotte. • Faire mijoter les ragoûts.
4 = 40% de la pleine puissance		• Faire fondre du chocolat. • Cuisson des pâtisseries.
3 = 30% de la pleine puissance	Moyen bas, décongélation	• Décongélation manuelle des aliments précuits et d'autres plats, tels que le pain, le poisson, les viandes et la volaille.
2 = 20% de la pleine puissance		• Faire ramollir le beurre, le fromage et les glaces.
1 = 10% de la pleine puissance	Bas	• Conserver les aliments au chaud. • Laisser reposer les fruits.
0=0% de la pleine puissance	Aucun	• Temps de repos dans le four.

UTILISER LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Trois cycles de décongélation sont préréglés dans le four. La fonction décongélation automatique fournit la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indiquera quel cycle de décongélation est recommandé pour les aliments que vous décongelez.

Pour plus de commodité, la Décongélation automatique comprend un système intégré de signaux sonores pour vous rappeler de vérifier, retourner, séparer ou redis-poser les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de décongélation. Quatre niveaux de décongélation sont disponibles:

1. VIANDE
2. VOLAILLE
3. POISSON

Le poids pris en charge va de 0,1 à 6 livres.

Supposons que l'on veuille décongeler 0,6 livres de poisson.

Étape:	Presser:
1. DEFROST	MEAT
2. START +30 SEC	0.0 Lb
3. 6	0.6 Lb
4. START +30 SEC	MEAT

Compte à rebours

CONSEILS D'UTILISATION

- Pour de meilleurs résultats, enlevez le poisson, les fruits de mer, la viande et la volaille de leur emballage fermé d'origine en papier ou en plastique (papier d'emballage). À défaut, l'emballage retient la vapeur et le jus contre les aliments, ce qui peut faire cuire la surface extérieure des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, roulez la viande hachée en boule avant de la congeler. Lors du cycle de DEFROST, le four micro-ondes vous signalera quand retourner la viande. Enlevez tout excès de givre de la viande et continuez la décongélation.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur un grill à rôtir pour micro-ondes afin de récupérer les graisses.

Ce tableau indique les sélections de types d'aliments et les poids que vous pouvez définir pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, dégagez ou retirez le couvercle sur les aliments.

Pressera	Catégorie	POIDS QUE VOUS POUVEZ DÉFINIR (dixièmes de livre)
Defrost	Viande	0,1 à 6 livres
Defrost	Volaille	0,1 à 6 livres
Defrost	Poisson	0,1 à 6 livres

Tableau de conversion des poids

Vous avez certainement l'habitude de mesurer le poids des aliments en livres et en onces, qui sont des fractions de livre (par exemple, 4 onces valent $\frac{1}{4}$ de livre). Cependant, afin de saisir le poids des aliments dans la fonction Décongélation automatique, vous devez indiquer des livres et des dixièmes de livre. Si le poids sur l'emballage des aliments est exprimé en fractions de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

14 OPÉRATION

Équivalence de poids	
ONCES	POIDS DÉCIMAL
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 un quart de livre
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 une 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

REMARQUE

Entre deux poids décimaux, choisissez le poids inférieur pour les meilleurs résultats de décongélation.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

REMARQUE

La viande à la forme irrégulière et de grande dimension, les morceaux gras de viande doivent avoir leurs surfaces minces ou grasses protégées avec du papier aluminium dès le début du cycle de décongélation.

RÉGLAGES POUR LA VIANDE

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SIGNAL SONORE	CONSIGNES SPÉCIALES
BOEUF			
Bœuf haché, Vrac	VIANDE	Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Retournez. Remettez le reste dans le four.	Ne décongelez pas moins de 1/4 livre Congelez sous forme de boule.
Bœuf haché, Portions	VIANDE	Séparez et redispensez.	Ne décongelez pas les portions de moins de 2 onces. Appuyez sur le centre lors de la congélation.
Steak, Gîte noix	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Steak, Filet	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Ragoût de bœuf	VIANDE	Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Séparez le reste.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Rôti à la cocotte, rôti de paleron	VIANDE	Remettez le reste dans le four.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Côte de bœuf	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Rôti de rumsteak roulé	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
AGNEAU			
Cubes pour ragoût	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Côtelettes (1 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Remettez le reste dans le four.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.

16 OPÉRATION

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SIGNAL SONORE	CONSIGNES SPÉCIALES
CÔTES DE PORC			
(1/2 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Séparez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Hot-dogs	VIANDE	Séparez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Côtes levées Côtes campag-nardes	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Saucisses, Chapelets	VIANDE	Séparez et redispalez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Saucisses, Vrac	VIANDE	Enlevez les portions décongelées avec une fourchette. Retournez. Remettez le reste dans le four.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Rôti de longe, Désossé	VIANDE	Retournez. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (SUITE)

RÉGLAGES POUR LA VOLAILLE

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SIGNAL SONORE	CONSIGNES SPÉCIALES
POULET			
Entier (jusqu'à 2,7 kg - 6 livres)	VOLAILLE	Retournez, blancs vers le bas. Couvrez les surfaces chaudes avec du papier aluminium.	Placez le poulet, blancs vers le haut dans un plat pour four micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide. Enlevez les abats quand le poulet est partiellement décongelé.
Coupé en morceaux		Séparez les morceaux et redispalez. Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide.
POULET DE CORNOUAILLES			
Entier	VOLAILLE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide.
DINDE			
Blanc (jusqu'à 6 livres)	VOLAILLE	Retournez. Couvrez les parties chaudes avec du papier aluminium.	Placez dans un plat pour four micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide.

RÉGLAGES POUR PE POISSON

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SIGNAL SONORE	CONSIGNES SPÉCIALES
POISSON			
Filets	POISSON	Retournez. Séparez les filets quand ils sont partiellement décongelés, si possible.	Placez dans un plat pour four micro-ondes. Séparez avec soin les filets sous l'eau froide.
Darnes	POISSON	Séparez et redispsez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes. Passez sous l'eau froide pour terminer la décongélation.
Entiers	POISSON	Retournez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes. Couvrez la tête et la queue avec du papier aluminium, ne laissez pas le papier aluminium toucher les parois du micro-ondes. Terminez la décongélation en immergeant dans l'eau froide.
FRUITS DE MER			
Chair de crabe	POISSON	Coupez en plusieurs morceaux. Retournez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Queues de langouste	POISSON	Retournez et redispsez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Crevettes	POISSON	Séparez et redispsez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.
Coquillesnt-Jacques	POISSON	Séparez et redispsez.	Placez dans un plat pour four micro-ondes.

18 OPÉRATION

CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

- Lors de l'utilisation de la Décongélation automatique, le poids à saisir est le poids net (le poids des aliments moins celui du récipient).
- Avant de commencer, assurez-vous de retirer toutes les attaches en métal souvent présents dans les sacs pour aliments surgelés et remplacez-les par des ficelles ou des bandes élastiques.
- Ouvrez les récipients, tels que les cartons, avant de les placer dans le four.
- Coupez ou percez toujours les sacs ou les emballages en plastique.
- Si les aliments sont emballés dans du papier aluminium, retirez le papier aluminium et placez les aliments dans un récipient adapté.
- Incisez la peau des aliments avec une peau, tels que les saucisses.
- Penchez les sacs d'aliments en plastique pour assurer une décongélation homogène.
- Sous-évaluez toujours la durée de décongélation. Si les aliments décongelés sont toujours gelés au centre, remettez-les dans le four micro-ondes pour plus de décongélation.
- La durée de décongélation dépend du niveau de congélation des aliments.
- La forme de l'emballage influe sur la rapidité de décongélation des aliments. Des emballages peu profonds décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.
- Dès que les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les parties des aliments tels que les ailes de poulet, les pattes, les queues de poissons ou les parties qui commencent à devenir chaudes. Assurez-vous que le papier aluminium ne touche pas les parois, le dessus ou le fond du four. Le papier aluminium peut endommager la paroi du four.
- Pour de meilleurs résultats, laissez les aliments reposer après la décongélation.
- Retournez les aliments lors de la décongélation ou du temps de repos. Coupez en plusieurs morceaux et retirez les aliments dès que souhaité.

REGLAGES POPCORN

La touche rapide Pop-corn permet de passer des sacs de 3,3, 3,0 et 1,75 onces de pop-corn emballé pour micro-ondes du commerce. Passez un seul paquet à la fois. Si vous utilisez un appareil à pop-corn pour micro-ondes, suivez les instructions du fabricant.

Supposons que vous vouliez cuire 3,3 onces de popcorn.

Étape:	Presser:
1. POPCORN	3.3 07
2. START +30 SEC	POPCORN Compte à rebours

Pressera	Sélection	Quantité
Popcorn	3.3	3.3 oz (94g)
Popcorn	3.0	3.0 oz (85g)
Popcorn	1.75	1.75 oz (50g)



REMARQUE

1. N'utilisez pas de sacs en papier ordinaires. Ne refaites pas souffler les graines non soufflées. Ne faites pas souffler du pop-corn dans des ustensiles en verre.
2. Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance lors de la cuisson du pop-corn.

REGLAGES LEGUMES

Le clavier tactile simplifié pour légumes vous permet de cuire des légumes frais ou surgelés.

Supposons que vous souhaitiez cuire des légumes surgelés.

Étape:	Presser:
1. VEGGIES	FRESH VEGGIES
2. VEGGIES	FROZEN VEGGIES
3. START +30 SEC	VEGGIES
Compte à rebours	

Pressera	Aliment	Quantité
Veggies x1	Légumes frais	1-4 tasses
Veggies x2	Légumes surgelés	1-4 tasses

Appuyer de façon répétée sur la Touche Légumes pour basculer entre les sélections Frais et Surgelé.

RÉGLAGE FONDRE/RAMOLLIR

Le four utilise la faible puissance pour faire fondre et ramollir les aliments. Consultez le tableau suivant.

Supposons que vous souhaitiez faire fondre 8 onces de chocolat.

Étape:	Presser:
1. MELT/ SOFTEN	BUTTER
2. MELT/ SOFTEN	CHOCOLATE
3. START +30 SEC	2 07
4. 8	8 07
5. START +30 SEC	CHOCOLATE
Compte à rebours	

Pressera	Aliment	Quantité	Touche
Melt / Soften x1	Faire fondre du beurre	1 plaque	1
		2 plaques	2
Melt / Soften x2	Faire fondre du chocolat	2 onces	2
		4 onces	4
		8 onces	8
Melt / Soften x3	Ramollir de la glace	1 Pinte	1
		1.5 litre	2
Melt / Soften x4	Ramollir du fromage à la crème	3 onces	3
		8 onces	8

20 OPÉRATION

TABLEAU FONDRE/RAMOLLIR

CATÉGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITÉS
BEURRE	Déballez et placez dans un récipient pour micro-ondes. Le beurre n'a pas besoin d'être couvert. Remuez à la fin de la cuisson pour finir de faire fondre.	1 ou 2 plaques
CHOCOLAT	Des éclats ou des carrés de chocolat pâtissier peuvent être utilisés. Déballez et placez les carrés dans un récipient pour micro-ondes. Remuez à la fin de la cuisson pour finir de faire fondre.	2, 4 ou 8 onces
GLACES	Placez le plat dans le four afin que la glace soit assez ramollie pour faciliter le service.	1 Pinte, 1,5 litre
FROMAGE À LA CRÈME	Déballez et placez dans un récipient pour micro-ondes. Le fromage à la crème sera à température ambiante et prêt à être utilisé dans la recette.	3 ou 8 onces

RÉGLAGE DE LA BOISSON

Appuyez sur la touche 1,2 ou 3 pour sélectionner la quantité de boisson.

Supposons que vous souhaitez avoir 3 tasses de boisson.

Étape:	Presser:
1. Beverage	BEVERAGE
2. START +30 SEC	1 CUP
3. 3	3 CUP
4. START +30 SEC	BEVERAGE

Compte à rebours

Aliments	Quantité	Bouton
Boisson	1 tasse	1
Boisson	2 tasses	2
Boisson	3 tasses	3

RÉGLAGE DE CUISSON DE POMME DE TERRE

Le pavé tactile de cuisson de pommes de terre vous permet de faire cuire des pommes de terre sans sélectionner les temps de cuisson et les niveaux de puissance. Voir la table ci-dessous.

Étape:	Presser:
1. Baked Potato	BAKED POTATO
2. START +30 SEC	BAKED POTATO

Compte à rebours

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DE LA SONDE

La cuisson par sonde vous permet de cuire la plupart de vos aliments favoris sans sélectionner de durée et de niveau de puissance de cuisson. L'affichage indique Détection pendant la période initiale de détection.

Le four détermine automatiquement la durée de cuisson nécessaire pour chaque aliment. Quand la sonde interne détecte une certaine quantité d'humidité provenant des aliments, elle indique au four pendant combien de temps cuire. L'affichage indique la durée de cuisson restante. Pour de meilleurs résultats avec la cuisson par sonde, suivez ces recommandations.

1. Les aliments cuits avec le système de sonde doivent être stockés à une température normale.
2. Utilisez toujours des récipients pour four micro-ondes.
3. Ajustez la quantité en fonction de la taille du récipient. Remplissez les récipients au moins à moitié pour de meilleurs résultats.
4. Assurez-vous que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four micro-ondes sont secs avant de placer les aliments dans le four. Des gouttes d'humidité se transformant en vapeur peuvent induire en erreur la sonde.
5. Les aliments doivent toujours être recouverts d'un film plastique micro-ondable, de papier sulfurisé ou d'un couvercle. N'utilisez jamais de couvercles étanches en plastique. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper et provoquer la surcuisson des aliments.
6. N'ouvrez pas la porte et n'appuyez pas sur la touche STOP pendant la durée de détection. Quand la durée de détection est terminée, le four émet un signal sonore et la durée de cuisson restante apparaît sur l'affichage. A ce moment, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou redisposer les aliments.

CUISSON PAR SONDE

Utiliser la SENSOR COOK vous permet de cuire les aliments courants à préparer au micro-ondes sans devoir programmer les durées et les puissances de cuisson.

Supposons que vous souhaitiez cuire une pizza surgelée via un capteur.

Étape:	Presser:
1. SENSOR COOK	BACON
2. SENSOR COOK	FROZEN DINNER
3. SENSOR COOK	WHITE RICE
4. SENSOR COOK	FROZEN BREAKFAST
5. SENSOR COOK	FROZEN PIZZA
7. START +30 SEC	

Les sélections de cuisson par sonde se font en appuyant plusieurs fois sur la touche Sensor Cook.

22 OPÉRATION

RÉCHAUFFER AVEC LA SONDE

Utiliser SENSOR REHEAT vous permet de réchauffer les aliments courants à préparer au micro-ondes sans sélectionner les durées et les niveaux de puissance de cuisson.

Supposons que vous souhaitiez réchauffer 3 tasses de boisson.

2. START
+30 SEC

SOUP
SAUCE

Les sélections de réchauffage par sonde se font en appuyant plusieurs fois sur la touche Sensor Reheat.

Étape:	Presser:
1. SENSOR REHEAT	SOUP SAUCE

TABLEAU DE CUISSON PAR SONDE

CATÉGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITÉ
Bacon	Placez les tranches de bacon sur une grille pour bacon du four micro-ondes pour de meilleurs résultats. (Utilisez une assiette bordée de serviettes en papier si la grille n'est pas disponible).	1 à 3 tranches
Plat cuisiné surgelé	Placez dans un récipient pour four micro-ondes de taille appropriée. Couvrez avec du film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.	10/20 oz.
Riz	Placez le riz et deux fois la quantité de liquide (eau, bouillon de poulet ou de légumes) dans un plat pour micro-ondes de 2 litres. Couvrez avec du film plastique pourvu d'orifices. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 minutes. Remuez pour un riz plus léger.	2 à 5 tasses Utilisez du riz long grain ou à grain moyen. Faites cuire le riz instantané conformément aux instructions sur l'emballage.
Petit-déjeuner surgelé	Placez dans un récipient pour four micro-ondes de taille appropriée. Couvrez avec du film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.	8 oz.-12 oz.
Pizza surgelée	Retirez de l'emballage. Placez sur un plat pour four micro-ondes de taille appropriée. Pour les pizzas micro-ondables préemballées, suivez les instructions sur l'emballage.	9 oz.,12 oz.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE PAR SONDE

CATÉGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITÉ
Soupe/Sauce	Placez dans une cocotte micro-ondable peu profonde. Couvrez avec un film en plastique pourvu d'orifices. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.	1 à 2 tasses
Pizza		1 à 4 parts
Assiette	Placer sur une plaque basse. Recouvrir d'une pellicule de plastique aérée. Laisser reposer pendant 3 minutes après la cuisson.	1 assiette
Ragoût/Lasagnes	Placez dans un bol ou une cocotte micro-ondables. Couvrez avec un film en plastique pourvu d'orifices. Après la cuisson, remuez et laissez reposer 3 minutes.	1 portion

24 OPÉRATION

REFERENCES UTIELISATEUR

Cette section fournit des instructions pour l'utilisation de chaque fonction. Merci de lire cette section avec attention.

UTILISATEUR PREF

Le four aux micro-ondes a des paramètres qui vous permettent de personnaliser le fonctionnement à votre convenance. Ci-dessous le tableau indiquant les différents réglages. Appuyez sur la touche plusieurs fois de User Pref pour accéder à la fonction de réglage souhaitée.

Pressera	Fonction	Sélection
User Pref x 1	Verrouillage des commandes	MARCHE/ARRÊT
User Pref x 2	Audio	Faible/Moyen/Élevé/Desactive
User Pref x 3	Poids	Lb/Kg
User Pref x 4	Langue	Anglais / Français
User Pref x 5	Mode Démonstrati on	MARCHE/ARRÊT

RÉGLAGE DU VERROUILLAGE DE LA COMMANDE MARCHE/ARRÊT

Supposons que vous souhaitiez activer le verrouillage des commandes.

Étape:	Presser:
1. User Pref	CONTROL LOCK
2. START +30 SEC	ON

S'affiche pendant 2 secondes puis s'efface.

ETABLIR LE SON COMME FAIBLE/MOYEN/ELEVE/DESACTIVE

Supposons que vous souhaitiez désactiver le son.

Étape:	Presser:
1. User Pref	CONTROL LOCK
2. User Pref	AUDIO OFF
3. START +30 SEC	OFF

S'affiche pendant 2 secondes puis s'efface.



REMARQUE

Faites une pause de trois secondes entre chaque option et attendez que les utilisateurs confirment l'option. Appuyez sur la touche "START" pendant la pause pour confirmer l'option.

REGLAGES POIDS SUR LBS/KG

Supposons que vous souhaitiez basculer la mesure du poids entre livres et kilogrammes.

Étape:	Presser:
1. User Pref	CONTROL LOCK
2. User Pref	AUDIO OFF
3. User Pref	Lb / Kg
4. START +30 SEC	Kg

S'affiche pendant 2 secondes puis s'efface.

➔ REMARQUE

Répétez les étapes pour changer poids.

REGLAGE MODE LANGUE

Supposons que vous souhaitiez entrer dans le Mode Langue.

Étape:	Presser:
1. User Pref	CONTROL LOCK
2. User Pref	AUDIO OFF
3. User Pref	Lb / Kg
4. User Pref	LANGUAGE FRENCH
5. START +30 SEC	FRANCAIS

S'affiche pendant 2 secondes puis s'efface.

26 OPÉRATION

REGLAGE MODE DEMONSTRATION

Supposons que vous souhaitiez entrer dans le Mode Démonstration.

Lorsque le mode Demo est activé, les fonctions de programmation fonctionneront dans un mode de compte à rebours rapide, sans puissance de cuisson.

Étape:		Presser:
1.	User Pref	CONTROL LOCK
2.	User Pref	AUDIO OFF
3.	User Pref	Lb / Kg
4.	User Pref	LANGUAGE FRENCH
5.	User Pref	DEMO OFF
6.	START +30 SEC	ON

S'affiche pendant 2 secondes puis s'efface.

Solución de problemas

Compruebe su problema mediante el uso de la siguiente tabla y pruebe las soluciones para cada problema. Si el horno microondas sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	POSIBLE SOLUCIÓN
El horno no arranca	• El cable eléctrico para el horno no está enchufado. • La puerta está abierta. • Hay configurado un funcionamiento erróneo.	• Conecte en el enchufe. • Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Arqueo o chispa	• Se utilizaron materiales que hay que evitar introducir en el horno de microondas. • El horno se opera cuando está vacío. • Hay comida derramada en la cavidad.	• Use solamente utensilios de cocina para microondas. • No opere con el horno vacío. • Limpie la cavidad con una toalla húmeda.
Alimentos cocinados desigualmente	• Se utilizaron materiales que hay que evitar introducir en el horno de microondas. • La comida no está descongelada por completo. • El tiempo de cocinado, nivel de potencia no es adecuado. • No se ha dado la vuelta o removido el alimento.	• Use solamente utensilios de cocina para microondas. • Descongele los alimentos completamente. • Use el tiempo correcto de cocinado, nivel de potencia. • Dé la vuelta o remueva los alimentos.
Alimentos demasiado cocinados	• El tiempo de cocinado, nivel de potencia no es adecuado.	• Use el tiempo correcto de cocinado, nivel de potencia.
Alimentos poco cocinados	• Se utilizaron materiales que hay que evitar introducir en el horno de microondas. • La comida no se descongela completamente. • Los puertos de ventilación del horno se encuentran restringidos. • El tiempo de cocinado, nivel de potencia no es adecuado.	• Use solamente utensilios de cocina para microondas. • Descongele los alimentos completamente. • Compruebe que los puertos de ventilación del horno no están restringidos. • Use el tiempo correcto de cocinado, nivel de potencia.
Descongelación incorrecta	• Se utilizaron materiales que hay que evitar introducir en el horno de microondas. • El tiempo de cocinado, nivel de potencia no es adecuado. • No se ha dado la vuelta o removido el alimento.	• Use solamente utensilios de cocina para microondas. • Use el tiempo correcto de cocinado, nivel de potencia. • Dé la vuelta o remueva los alimentos.

28 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

EXTÉRIEUR

La surface externe est de l'acier pré-revêtu et plastique. Nettoyez l'extérieur avec un savon doux et de l'eau, rincez et séchez avec un chiffon doux. Ne pas utiliser n'importe quel type de ménage ou de nettoyant abrasif.

PORTE

Essuyez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon doux pour enlever les déversements ou des éclaboussures. Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir lorsqu'elles sont essuyées souvent avec un chiffon doux.

Éviter l'utilisation de pulvérisation et autres produits de nettoyage agressifs, car ils peuvent tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.

EASY CARE™ EN ACIER INOXYDABLE SMUDGE PROOF™ EN ACIER INOXYDABLE ACIER INOXYDABLE NOIR (SUR CERTAINS MODELES)

Votre four micro-ondes finition peut être réalisée avec acier inoxydable (sur certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou un chiffon propre. Rincer à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de produits nettoyants achetés en magasin comme les nettoyants en acier inoxydable ou d'autres types de produits de nettoyage contenant des abrasifs, des chlorures, des atomes de chlore ou de l'ammoniaque. Il est recommandé d'utiliser savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre.

INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car peu de chaleur est générée sur les surfaces intérieures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez avec un chiffon doux et de l'eau chaude. NE PAS UTILISER de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer. Pour les taches plus tenaces, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux, rincez abondamment à l'eau chaude. La grille ronde et la durée peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse, rincées et séchées.

ONDES DE COUVERTURE

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur le côté de la cavité à micro-ondes du four. Il est composé de mica donc besoin de soins spéciaux. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer une bonne performance à micro-ondes four. Essuyer soigneusement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments sur la surface de la couverture immédiatement après qu'ils se produisent. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et provoquer de la fumée ou même s'enflammer. NE PAS RETIRER LE GUIDE D'ONDES.

TOUCHE PANNEAU DE CONTROLE

Il faut prendre soin de nettoyer le panneau de commande tactile. Si le panneau de commande est sale, ouvrir la porte du four avant de le nettoyer. Essuyez le panneau avec un chiffon imbibé légèrement avec de l'eau seulement. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas frotter ou utiliser toute sorte de produits de nettoyage chimiques. Fermer la porte et appuyer sur STOP/CLEAR.

VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO

29

Por favor, verificar lo siguiente antes de llamar por servicio:

Colocar agua en una taza medidora dentro del horno microondas y cerrar la puerta de manera segura. Operar el horno microondas durante 1 minuto en potencia HIGH (ALTA) al 100%.

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

Si la réponse 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».



REMARQUES

1. Si la durée apparaissant sur l'écran s'écoule très rapidement, vérifier le Mode de Démonstration dans la section FONCTIONS PRATIQUES afin de vous assurer que le mode DEMONSTRATION soit DESACTIVE.
2. Si le four est réglé à un niveau de puissance de 100% pendant plus de 30 minutes, une fois les 30 premières minutes écoulées, le niveau de puissance s'ajustera automatiquement à 80% afin d'éviter que les aliments ne soient trop cuits.

ESPECIFICACIONES

Tension courant alternatif:	Monophasé 120 VAC, 60Hz, CA seulement
Puissance d'entree nominale:	1650 W(pour GMBD3068AF/GMBD3068AD)
Puissance de sortie *:	950 W
Fréquence:	2450 MHz (Classe B / Groupe 2) **
Dimensions extérieures:	29,9 X 22,3 X 19,2 pouce (L*D*H)
Dimensions de la cavité:	16,5 X 16,5 X 9,8 pouce (L*D*H)
Capacité de four à micro-ondes ***:	1.6 Cu.Ft.
Uniformité de cuisson:	Plateau tournant
Poids:	Environ 77,7 lb net et 90,7 lb brut
Lumière du four à micro-ondes:	1,5 W LED

* La Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) estandarizó el método para medir el nivel de vatios de salida. Este método de prueba es reconocido ampliamente.

** Ésta es la clasificación de los equipos ISM (Industriales, Científicos y Médicos) descritos en la Norma Internacional CISPR11.

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

FCC

- Autorizado por la Federal Communications Commission.

DHHS

- Cumple con la regla CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J, del Departamento de Salud y Servicios Humanos.



- Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories



- Cumple con las normativas del Departamento de Salud y Servicios Sociales (DHHS), CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J.

30 GARANTÍA

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants :

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

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES ; LIMITATION DES RECOURS

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

Si vous avez besoin d'un service

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou tout autre document de paiement approprié pour établir la période de garantie si un service est requis. Si le service est effectué, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus.

Le service au titre de cette garantie doit être obtenu en contactant Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie s'applique uniquement aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise personne à modifier ou à ajouter des obligations dans le cadre de cette garantie.

Les obligations en matière de service et de pièces détachées dans le cadre de cette garantie doivent être exécutées par Electrolux ou une société de service autorisée. Les caractéristiques ou spécifications du produit décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis

1-800-374-4432

Frigidaire

10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



Electrolux

Canada

1.800.265.8352

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

FRIGIDAIRE®

Bienvenue *chez vous*

Vous êtes ici chez vous. Venez nous rendre visite si vous avez besoin d'aide pour l'une de ces choses :



Assistance clientèle



Accessoires



Service



Enregistrement

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

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352