

EMBS2411BB

User Manual

Microwave Oven

EN 2

Manuel de l'Utilisateur

Four micro-onde

FR 26

Electrolux

electrolux.com\register

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.

For Customer Care support and webshop visit:
www.electroluxappliances.com

For extended version of User Manual visit:
www.electroluxappliances.com

Important safety instructions 3
Part names 11
Control panel 12
Before operating 14
Manual cooking 14
One touch cook 15
Sensor cooking 16
Convection cooking 18
Auto defrost 20
Microwave setting 21
Convenient features 22
Cleaning and care 23
Service call check 24
Specifications 24
Warranty 25

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 electrolux.com\register
Or use your mobile device to scan the QR code.

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

⚠ WARNING

TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

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

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Definitions

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

READ ALL INFORMATION BEFORE USING

⚠ WARNING

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

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific **"CAUTION TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY"** on page 2.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **"GROUNDING INSTRUCTIONS"** on page 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 microwave oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of microwave oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE HEMICROWAVE. 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 Electrolux Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement or near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- See door cleaning instructions on page 22.
- To reduce the risk of fire in the microwave oven cavity:
  - **Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the microwave oven to facilitate cooking.**
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in microwave oven.

- **If materials inside the microwave oven ignite, keep microwave oven door closed, turn microwave oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.

- Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
  To reduce the risk of injury to persons:
  - Do not overheat the liquid.
  - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven at least for 20 seconds before removing the container.
  - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Clean ventilation openings and grease filters frequently. Grease should not be allowed to accumulate on ventilation openings.
- When using the convection or combination cooking functions, both the outside and inside of the oven will become hot. Always use hot pads to remove containers of food and cooking accessories such as the oven shelf, round wire rack and glass tray.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
- *Thermometer*— Do not use regular cooking or oven thermometers when cooking by microwave or combination. The metal and mercury in these thermometers could cause arcing and possible damage to the oven. Do not use a thermometer in food you are microwaving unless the thermometer is designed or recommended for use in the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

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

ARCING

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

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

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

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

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

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

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

Short Cord Instruction:

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

b) Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is extension in their use.

c) If a long cord or extension cord is used:

1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;

2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord; and

3) 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.

1) Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.

2) Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.

3) Do not store any materials, other than manufacturer’s recommended accessories, in this oven when not in use.

4) Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

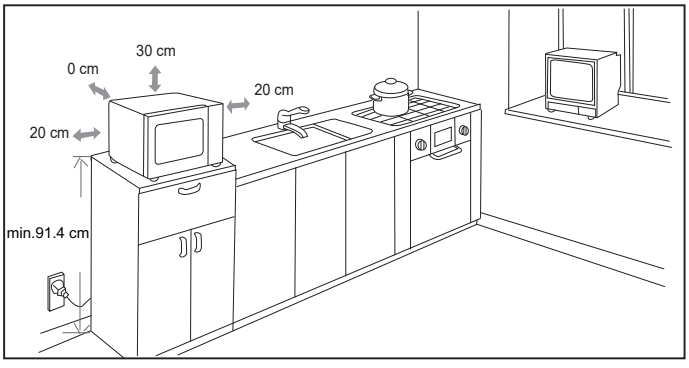
UNPACKING AND EXAMINING YOUR MICROWAVE OVEN

Appliance is to be installed and grounding by a qualified technician.
Remove all packing materials,Turntable and Turntable Support. SAVE THE CARTON AS IT MAY MAKE INSTALLATION EASIER.

- Remove the feature sticker from the outside of the door, if there is one.
- DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER, which is located on the right in the microwave oven cavity.
  Read enclosures and SAVE the Use and Care Manual.

Check the microwave oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the microwave oven and contact your dealer or ELECTROLUX SERVICER.

Installation



- Minimum installation height is 91.4 cm.
- The rear surface of appliance shall be placed against a wall. Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven.

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

WARNING

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

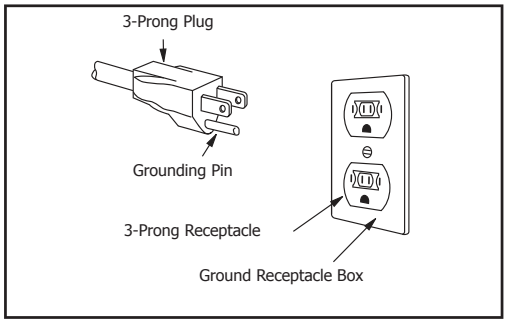
Electrical Requirements

Check Installation Instructions for proper location for the power supply.
The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 15 amp. or more protected electrical supply. It is recommended that a separate circuit serving only the microwave oven be provided.
The microwave oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE GROUNDING PIN FROM THE PLUG.

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.

NOTES

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



ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

This Use and Care Manual is valuable: read it carefully and always save it for reference.
A good microwave cookbook is a valuable asset. Check it for microwave cooking principles, techniques, hints and recipes.
NEVER use the microwave oven without the turntable and support nor turn the turntable over so that a large dish could be placed in the microwave oven. The turntable will turn both clockwise and counterclockwise.

ALWAYS have food in the microwave oven when it is on to absorb the microwave energy. When using the microwave oven at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off. It is normal for the exterior of the microwave oven to be warm to the touch when cooking or reheating.
Condensation is a normal part of microwave cooking. Room humidity and the moisture in food will influence the amount of moisture that condenses in the microwave oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered ones. Ventilation openings must not be blocked.
The microwave oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.
Your microwave oven is rated 900 watts by using the IEC Test Procedure. In using recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

ABOUT MICROWAVE COOKING

- Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
- Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Check recipe or cookbook for suggestions: paper towels, wax paper, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
- Shield with small flat pieces of aluminum foil any thin areas of meat or poultry to prevent overcooking before dense, thick areas are cooked thoroughly.
- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.

- Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
- Add standing time. Remove food from microwave oven and stir, if possible. Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.
- Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperatures have been reached.

Doneness signs include:

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

ABOUT FOOD

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

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

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

Use these utensils for safe microwave cooking and reheating:

- glass ceramic (Pyroceram®), such as Corningware®.
- heat-resistant glass (Pyrex®)
- microwave-safe plastics
- paper plates
- microwave-safe pottery, stoneware and porcelain
- browning dish (Do not exceed recommended preheating time. Follow manufacturer's directions.)
- Dark color cookware may help to optimize cooking performance.

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

- wood, straw, wicker

DO NOT USE

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

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

The following coverings are ideal:

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

How to use aluminum foil in your microwave oven:

- Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on the food can be used to shield areas that are either defrosting or cooking too quickly.
- Foil should not come closer than one inch to any surface of the microwave oven.

Should you have questions about utensils or coverings, check a good microwave cookbook or follow recipe suggestions.

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

ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

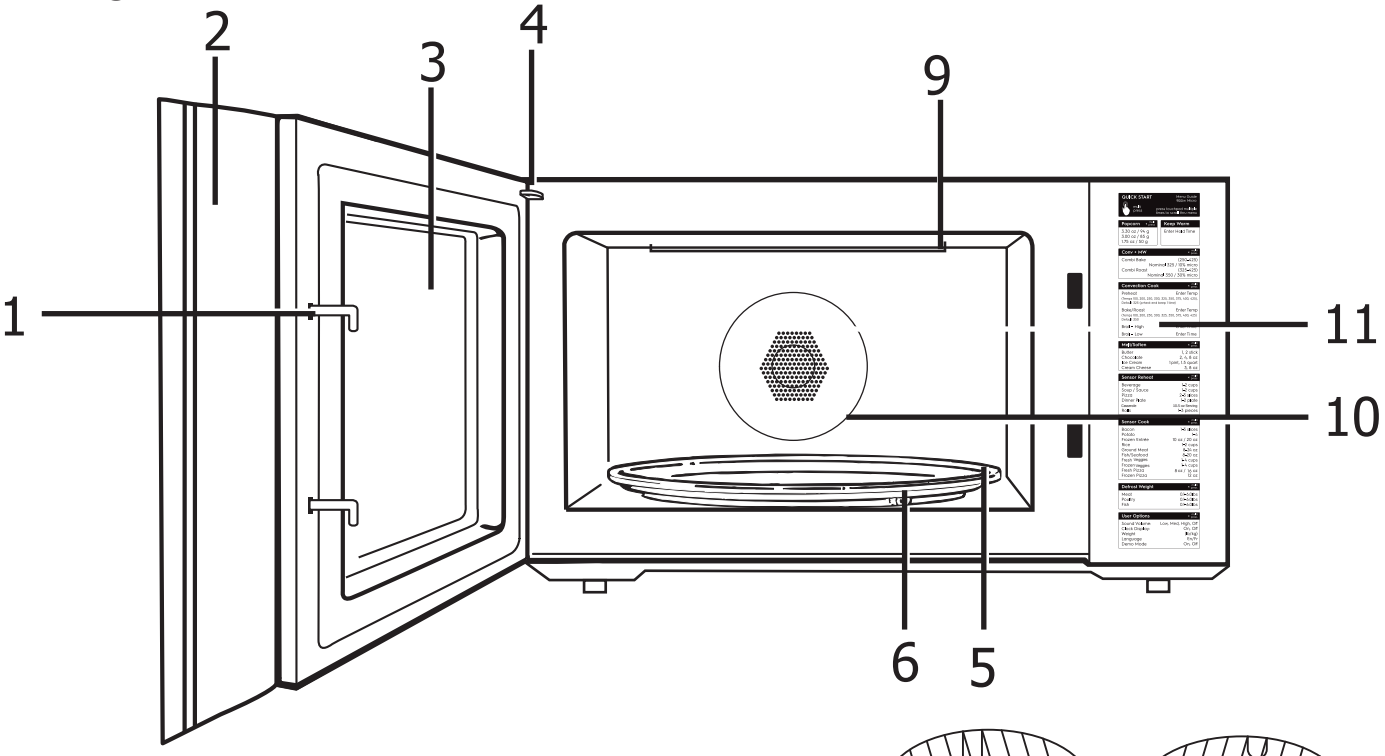
NOTES

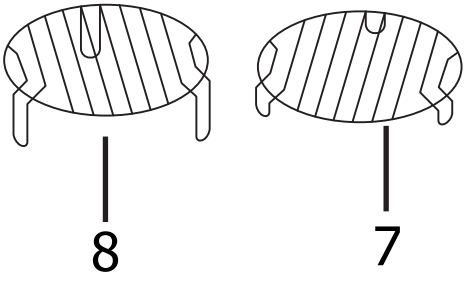
Do not cook whole, stuffed poultry.
Cook stuffing separately to 165°F.

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

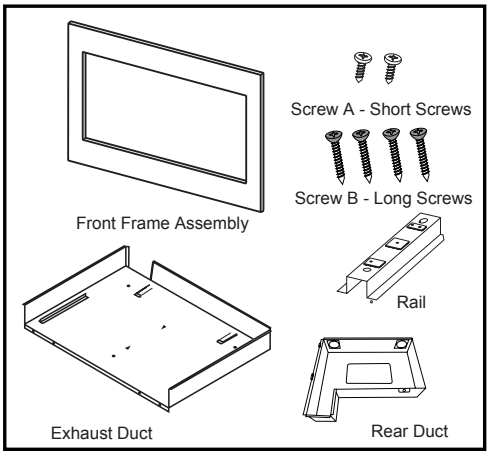
- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- Stay near the microwave oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- Use care when removing items from the microwave oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.
- Keep aluminum foil used for shielding at least 1 inch away from walls, ceiling and door.

FRONT VIEW



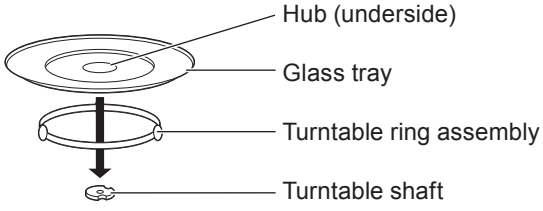


1. Safety interlock system
2. Door assembly
3. Observation window
4. Door hinges
5. Glass tray. Turntable and supportmust be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.
6. Turntable ring assembly. The turntable support must be in place when using the oven.
7. Short Rack
8. Tall Rack
9. Broiler Element
10. Convection Element
11. Menu Label



Sold Separate: Built in Trim Kit EMTK3011AS

Turntable installation



A) Do not place the glass tray upside down. The tray should be able to rotate freely.

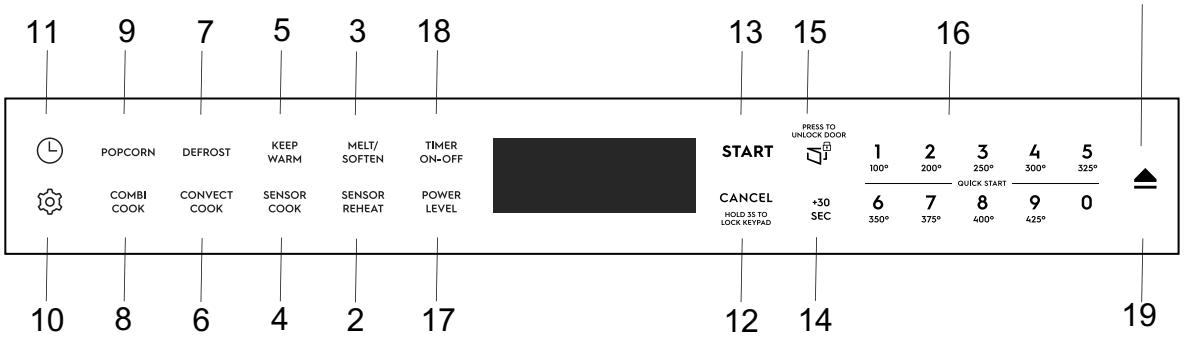
B) Both the glass tray and turntable ring assembly must always be used while in all modes.

C) Place all food and food containers on the glass tray for microwave cooking. For convection, and auto roast cooking, use a grill rack on top of the glass tray.

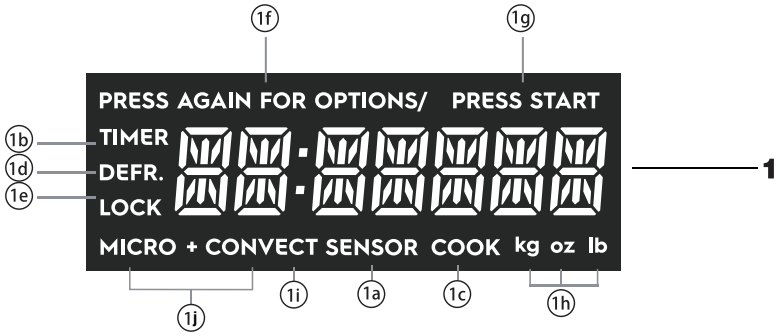
D) If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

CONTROL PANEL

See page 13 for door operation



Words in the lower portion of the display will light to indicate what function is in progress.



(1) **Display:**

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

1a. SENSOR:

Icon displayed when using sensor cook.

1b. TIMER:

Icon displayed when timer is being set or running.

1c. COOK:

Icon displayed when starting microwave cooking.

1d. DEFR:

Icon displayed when defrosting food.

1e. LOCK:

Icon displayed in control lock.

1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS:

Icon displayed when additional options are available.

1g. PRESS START:

Icon displayed when a valid function can be started.

1h. kg, oz, lb:

Icon displayed when choosing the weight.

1i. CONVECT:

Icon displayed when choosing convection with preheating or convection without preheating.

1j. MICRO+CONVECT:

Icon displayed when choosing combination cooking.

(2) **Sensor Reheat (P16)**

(3) **Melt/Soften (P14)**

(4) **Sensor Cook (P16)**

(5) **Keep Warm (P21)**

(6) **Convect Cook (P17)**

(7) **Defrost (P19)**

(8) **Combi cook (P18)**

(9) **Popcorn (P14)**

(10) **Microwave Settings (P20)**

(11) **Clock Settings (P13)**

(12) CANCEL (HOLD 3S TO LOCK KEYPAD)

(13) START

(14) +30 Sec **(P21)**

(15) PRESS TO UNLOCK DOOR

(16) **Convection Cook/Number (P17)**

(17) **Power level (P13)**

(18) Timer On-Off

(19) **Open the door**

NOTE

It is common to hear noise when door is opening.

SAFETY LOCK

The two step function is provided to allow the consumer an option to limit access to contents from children during and after cooking.

The microwave will be in standby mode requiring only a single step to open the door when no cooking is in process.

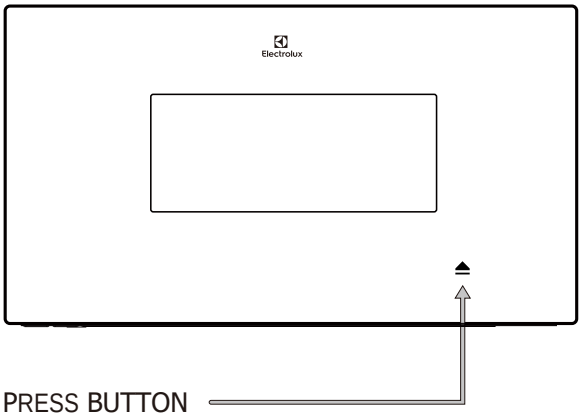
TO OPEN THE DOOR:

During the cooking or within 30 minutes after the end of cooking the microwave will require two steps open the door.

1. Touch



2. Push door button



NOTE

1. After 30 minutes of the end of cooking, the oven door will be unlocked.
2. After pressing " PRESS TO UNLOCK DOOR " once to unlock the door must press " ⏏ " to open the oven door within 10 seconds. Otherwise, the oven door will be locked again.
3. When you open the oven door in the cooking process, the oven door will be unlocked until the oven starts cooking again.
4. When you open the oven door within 30 minutes after the end of cooking, the oven door will be unlocked and the oven will return to standby mode.

TO DEACTIVATE/REACTIVATE THE SAFETY LOCK:

If there are no children in the house, you can choose to permanently deactivate the safety lock function.

1. Touch	0
2. Touch	PRESS TO UNLOCK DOOR
3. Hold 3 seconds	CANCEL HOLD 3S TO LOCK KEYPAD

NOTE

All three must be touch within 30 seconds, then the screen will display "ULOC".

To reactive the safety lock, repeat steps.

BEFORE OPERATING

Setting the clock

1. Press ◷ to set clock.
2. Press numeric key to enter time.
3. Press **START** to confirm.

Setting the timer

1. Press **Timer On-Off**, and then press numeric key to enter timer, the maximum time can be 99 minutes 99 seconds.
2. After timer is set, press **Timer On-Off** countdown starts.
3. During setting Timer, press CANCEL (HOLD 3S TO LOCK KEYPAD) to quit setting.

MANUAL COOKING

Microwave cooking

1. Press **Power Level** to set cook power level, LED displays default power "PL-HI".
2. Press **Power Level** to select corresponding power level or use the numeric key to select corresponding power level , there are 10 levels.
3. Press **START**.

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

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:
1. (3)	3:00 Time counting down automatically after 2 seconds

Setting Melt/Soften

The oven uses low power to melt and soften items.

See the following table.

- Suppose you want to melt 2 sticks of Butter.

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

Popcorn

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

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

Touch:	Display Shows:
1. Popcorn	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START 3.3 oz
2. START	POPCORN COOK Time counting down

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

NOTES

1. Remove the metal shelf from microwave oven when cooking popcorn. Do not use regular paper bags. Do not re-pop unpopped kernals.
   Do not pop popcorn in glass cookware.

MELT TABLE

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

SENSOR COOKING

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

Using Sensor Settings:

1. Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the oven are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
2. The oven works with foods at normal storage temperature. For example, popcorn would be at room temperature.
3. More or less food than the quantity listed in the chart should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.
4. During the first part of SENSOR COOKING, food name will appear in the display. Do not open the oven door or press the CANCEL (HOLD 3S TO LOCK KEYPAD) pad during this part of the cycle. The measurement of vapor will be interrupted. When the sensor detects the vapor emitted from the food, remainder of cooking time will appear. Door may be opened when remaining cooking time appears in the display. At this time, you may stir or season food, as desired.
5. If the sensor does not detect vapor properly when popping popcorn, the oven will turn off, and the correct time of day will be displayed. If the sensor does not detect vapor properly when cooking other foods, AN ERROR CODE "E-04" will be displayed, and the oven will turn off.
6. Check food for temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.

Covering Foods:

Some foods cook better when covered.

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

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

NOTES for SENSOR COOKING

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

Sensor Cook

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

- Suppose you want to cook fish / seafood

Touch:	Display Shows:
1. Sensor Cook x1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BACON SENSOR
2. Sensor Cook x2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POTATO SENSOR
3. Sensor Cook x3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN ENTREE SENSOR
4. Sensor Cook x4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START RICE SENSOR
5. Sensor Cook x5	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START GROUND MEAT SENSOR
6. Sensor Cook x6	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH SEA FOOD SENSOR
7. START	FISH SEA FOOD SENSOR

Sensor Cook chart

FOOD	AMOUNT
1. Bacon	1-3 slices
2. Potato	1-4 pcs
3. Frozen Entree	10 oz./20 oz.
4. Rice	1-2 cups
5. Ground meat	8-24 oz.
6. Fish / Seafood	8-20 oz.
7. Fresh Veggies	1-4 cups
8. Frozen Veggies	1-4 cups
9. Fresh Pizza	8 oz./16 oz.
10. Frozen Pizza	12 oz.

Sensor Reheat

- Suppose you want to reheat rolls with sensor reheat.

Touch:	Display Shows:
1. Sensor Reheat x1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BEVERAGE SENSOR
2. Sensor Reheat x2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUP SAUCE SENSOR
3. Sensor Reheat x3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PIZZA SENSOR
4. Sensor Reheat x4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DINNER PLATE SENSOR
5. Sensor Reheat x5	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CASSEROLE SENSOR
6. Sensor Reheat x6	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START ROLLS SENSOR
7. START	ROLLS SENSOR cook

Sensor Reheat chart

FOOD	AMOUNT
Beverage	1-2 cups
Soup/Sauce	1-2 Cups
Pizza	2-3 Slices
Dinner Plate	1-2 Plate
Casserole	10.5 oz Serving
Roll	1-3 Pieces

CONVECTION COOKING

Convection Cooking

There are 9 temperatures of convection: 100F, 200F, 250F, 300F, 325F, 350F, 375F, 400F, 425F.

Convection cooking uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 100°F to 425°F may be set. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich, moist interiors.

Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

For Best Results ...

Always use the round wire rack when convection cooking. Reduce package/recipe temperature 25°F for baked goods. The round wire rack is required for good air circulation and even browning.

Using convection with preheating

- Suppose you want to cook food for 5 minutes at 400ºF using convection with preheating

Touch:	Display Shows:
1. convect cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP
2. (8)	PRESS START 400F
3. START	PREHEAT CONVECT
(When the oven is preheated, it will signal.)	
4. Once the preheated temperature is reached if no action is taken after 12 seconds then PREHEAT END 400F will flash in display.	400F CONVECT
5. Open the door in 30 minutes.	ENTER TIME
6. 5 0 0 325°	PRESS START 5:00
Place the food in the oven. Press the number keys to set cooking time	
7. START	Time counting down convect cook

Using convection without preheating

- Suppose you want to cook food for 5 minutes at 400ºF using convection without preheating

Touch:	Display Shows:
1. convect cook x2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ BAKE ROAST ENTER TEMP
2. (8)	PRESS START 400F
3. START	ENTER TIME
4. 5 0 0 325°	PRESS START 5:00
5. START (If the door closed)	Time counting down

Broil High

Touch:	Display Shows:
1 convect cook X3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ BROIL HIGH ENTER TIME
2. (1) (0) (0) (0)	PRESS START 10:00
3. START	10:00 CONVECT COOK

Broil Low

Touch:	Display Shows:
1 convect cook X4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ BROIL LOW ENTER TIME
2. (1) (0) (0) (0)	PRESS START 10:00
3. START	10:00 CONVECT COOK

NOTE

If convection cycle is stopped or at end of convection cycle the vent fan will run and shut off automatically. During first use it is common to have oders.

Microwave + Convection Combination Cooking

- Suppose you want to cook food for 5 minutes using combination cooking.

Touch:	Display Shows:
1. Combi cook x1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325F
2. Combi cook x2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START ROAST 350F
3. (8)	PRESS START 400F
4. START	ENTER TIME
5. 5 0 0 325°	PRESS START 5:00
6. START	Time counting down micro+convect cook

Cookware Tips

Convection Cooking

Metal Pans are recommended for all types of baked products, especially where browning or crusting is important.

Dark or dull finish metal pans are best for breads and pies because they absorb heat and produce crisper crust.

Shiny aluminum pans are better for cakes, cookies or muffins because these pans reflect heat and help produce a light tender crust.

Glass or Glass-Ceramic casserole or baking dishes are best suited for egg and cheese recipes due to the cleanability of glass.

- Use the round wire rack during convection baking.
- Always pre-heat the oven before convection baking.
- Avoid opening the oven door during cooking - each time the door is opened the oven loses heat and this can cause uneven baking.

Combination Cooking

Glass or Glass-Ceramic baking containers are recommended. Be sure not to use items with metal trim as it may cause arcing (sparking) with oven wall or oven shelf, damaging the cookware, the shelf or the oven.

Heat-Resistant Plastic microwave cookware (safe to 425°F) may be used, but it is not recommended for foods requiring crusting or all-around browning, because the plastic is poor conductor of heat.

Combination cooking helps to brown and crisp foods.

COOKWARE	***MICROWAVE***	***CONVECTION***	***COMBINATION***
Heat-Resistant Glass, Glass-Ceramic (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Yes	Yes	Yes
Metal	No	Yes	No
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No
Microwave-Safe Plastics	Yes	No	Yes
Plastic Films and Wraps	Yes	No	No
Paper Products	Yes	No	No
Straw, Wicker and Wood	Yes	No	No

* Use only microwave cookware that is safe to 425 °F.

AUTO DEFROST

Using Auto Defrost

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

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

1. **MEAT**
2. **POULTRY**
3. **FISH**

Available weight is 0.1-6.0 lbs

- Suppose you want to defrost 1.2 lbs of fish.

Touch:	Display Shows:
1. Defrost X1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT
2. Defrost X2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY
3. Defrost X3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH
4. START	ENTER WEIGHT lb
5. (1) and (2) To enter weight	PRESS START 1.2 lb
6. START	DEFR. FISH cook
	Time counting down

NOTES

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

Operating Tips

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

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

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

Weight conversion table

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

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

Equivalent Weight	
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

NOTES

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

MICROWAVE SETTING

(1) Setting Volume

Touch:	Display Shows:
X1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME MED PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME HIGH PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME OFF
START	OFF

(2) Setting Clock display

Touch:	Display Shows:
X 2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLOCK DISPLAY ON
START	OFF
X 2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLOCK DISPLAY OFF
START	ON

(3) Setting Weight Lb/KG

Touch:	Display Shows:
X 3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb / KG
START	KG Kg

(4) Setting Language

Touch:	Display Shows:
X4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LANGUAGE FRENCH
START	FRANCAIS
X4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LANGAGE ANGLAIS
START	ENGLISH

(5) Setting DEMO

Touch:	Display Shows:
X5	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
START	ON

NOTES

Demo mode microwave and convection heater will not heat

CONVENIENT FEATURES

(6) KEEP WARM

Touch:	Display Shows:
Keep Warm	PRESS START ENTER TIME
1 0 0 0	PRESS START 10:00
START	10:00 CONVECT COOK

(7) Using Add 30 Sec.

Suppose you want to cook for one minute.

Touch:	Display Shows:
+30 Sec X2	:30 COOK
	1:00 COOK
	Time counting down

(8) Lock-out function for children

Lock: In waiting state, press CANCEL (HOLD 3S TO LOCK KEYPAD), there will be "beep" twice denoting entering into the children-lock state and lock indicator will light, screen will display current time.
Un-lock: In lock state, press CANCEL (HOLD 3S TO LOCK KEYPAD), there will be "beep" twice denoting that the lock is released, and the lock indicator will disappear.

(9) Using Ready Set

Microwave heating or cooking may be quickly set at 100% power level from 1 to 9 minutes. Use the number keys 1-9 to choose the desired minutes of cook time (this option will only work using the 1 to 9 numeric pads):

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

Touch number pads 1-9 for desired minutes of cook time. (2)

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

NOTE

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

WARNING

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.

METAL TURNTABLE TRAY AND CERAMIC TRAY

The metal turntable tray and ceramic tray can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water. They are also dishwasher-proof. Use upper rack of dishwasher. The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should be wiped up immediately.

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 **CANCEL.**

I cannot open the oven door -

Confirm the keypad lock is not active on the CANCEL button.



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 turntable rotate? (It is normal for the turntable to turn in either direction.) YES ____ NO ____

C 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 SERVICER.

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

NOTES

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
AC Power Required:	1500W 15A
Output Power*:	900 W
Input Power*(Grill):	1300 W
Input Power*(Convection):	1400 W
Frequency:	2450 MHz
Outside Dimensions (including handle):	20.6" X 21.8" X 13"
Cavity Dimensions:	14.6" X 14.6" X 10.7"
Microwave oven Capacity***:	1.5 Cu.Ft.
Cooking Uniformity:	Turntable
Weight:	Approx. (net) 47.18 lb, (gross) 53.26 lb
Oven Light:	1*1.5 W LED

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

** 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.

WARRANTY

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

Exclusions

This warranty does not cover the following:

Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.

Product that has been transferred from its original owner to another party or removed outside the USA or Canada.

Rust on the interior or exterior of the unit.

Products purchased "as-is" are not covered by this warranty.

Food loss due to any refrigerator or freezer failures.

Products used in a commercial setting.

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.

Service calls to correct the installation of your appliance or to instruct you how to use your appliance.

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.

Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters, water filters, other consumables, or knobs, handles, or other cosmetic parts.

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.

Damages to the finish of appliance or home incurred during installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc.

Damages caused by: services performed by unauthorized service companies; use of parts other than genuine Electrolux parts or parts obtained from persons other than authorized service companies; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply, accidents, fires, or acts of God.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

If You Need Service

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

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

USA
1-800-374-4432
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

A06822910 (March 2024)

Bienvenue à Electrolux ! Merci d'avoir choisi notre appareil.

Pour l'assistance à la clientèle et la boutique en ligne, visitez le site : www.electroluxappliances.com
Pour une version étendue du manuel de l'utilisateur, visitez : www.electroluxappliances.com

Consignes de sécurité importantes 27
Noms de pièces 35
Panneau de contrôle.....36
Avant l'opération.....38
Cuisson manuelle.....38
Cuisson en un clic 39
Cuisson avec capteur.....41
Cuisson par convection.....43
Descongelación automática 44
Réglage Des Micro-ondes 45
Caractéristiques Pratiques 46
Nettoyage et Entretien.....47
Verificación de llamadas de servicio..... 48
Especificaciones..... 48
Garantía..... 49

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 disponible ! Visitez notre site web, discutez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pouvons peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons le mettre en place pour vous.
Rendons-le officiel ! Assurez-vous d'enregistrer votre produit.
Conservez les informations sur vos produits ici afin qu'elles soient faciles à trouver.

Numéro de modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :

Faitesle officiellement! Veuillez enregistrer votre produit.
Rendez-nous visite à electrolux.com\register
Ou scannez le code QR avec votre appareil mobile.

Pour votre sécurité, les informations contenues dans ce manuel doivent être suivies afin de minimiser les risques d'incendie ou d'explosion ou de prévenir les dommages matériels, les blessures ou les pertes de vies humaines.

⚠ AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À L'ÉNERGIE DE MICRO-ONDES EXCESSIVE
(a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car le fonctionnement en porte ouverte peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas vaincre ou altérer les dispositifs de verrouillage de sécurité.
(b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de saleté ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
(c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que le four ne soit pas endommagé : (1) porte (pliée), (2) charnières et loquets (cassés ou desserrés), (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.
(d) Le four ne doit être ni réglé ni réparé par quiconque, à l'exception du personnel de service dûment qualifié.

Définitions

⚠C’est le symbole d’alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous alerter des risques potentiels de blessures corporelles. Respectez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter d’éventuelles blessures ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

LISEZ TOUTES LES INFORMATIONS AVANT L’UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d’incendie, de brûlure, de choc électrique, de blessure ou d’exposition à une énergie excessive des micro-ondes lors de l’utilisation de votre appareil, suivez **les précautions de base, notamment les sections suivantes.**

- Lisez toutes les instructions avant d’utiliser cet appareil
- Lisez et suivez les instructions spécifiques « ATTENTION POUR ÉVITER UNE EXPOSITION ÉVENTUELLE À L’ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES » sur page 2.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » sur page 6.
- Installez ou localisez cet appareil uniquement en suivant les instructions d’installation fournies.
- Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients scellés - par exemple, les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four à micro-ondes.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l’usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel. N’utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four à micro-ondes est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- LES CONTENUS CHAUD PEUVENT CAUSER DES BLESSURES GRAVES. NE PASAUTORISER LES ENFANTS À JOUER AVEC LE FOUR À MICRO-ONDES. Prendre desprécautions lors du retrait d'éléments chauds.
- N’utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s’il ne fonctionne pas correctement ou s’il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié. Contactez le service après-vente autorisé Electrolux le plus proche pour un examen, une réparation ou un ajustement.
- Ne couvrez ni ne bloquez les ouvertures de l’appareil.
- Ne pas stocker ou utiliser cet appareil à l’extérieur. N’utilisez pas ce produit près de l’eau - par exemple, près d’un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d’une piscine, ou dans des endroits similaires.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l’eau.
- Gardez le cordon éloigné des surfaces chauffées.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
- Voir les instructions de nettoyage des portes à la page 22.
- Pour réduire le risque d’incendie dans la cavité du four à micro-ondes :
  - **Ne pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l’appareil lorsque du papier, du plastique ou d’autres matériaux combustibles sont placés à l’intérieur du four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Retirez les attaches en fil de fer des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four à micro-ondes.
- **Si des matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes s'enflamment, gardez la porte du four à micro-ondes fermée, éteignez le four à micro-ondes et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du panneau de disjoncteurs.**
- N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

• Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement ou l'ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'est pas toujours présent. **CELA POURRAIT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.**

Pour réduire le risque de blessure aux personnes :

- Ne surchauffez pas le liquide.
- Remuez le liquide avant et pendant son chauffage.
- N'utilisez pas de récipients à parois droites à col étroit. Utilisez un récipient à large ouverture.
- Après le chauffage, laissez reposer le récipient dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

• Nettoyez fréquemment les ouvertures de ventilation et les filtres à graisse. La graisse ne doit pas s'accumuler sur les ouvertures de ventilation.

• Lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson par convection ou de cuisson combinée, l'extérieur et l'intérieur du four deviennent chauds. Utilisez toujours des coussins chauffants pour retirer les récipients d'aliments et les accessoires de cuisine tels que la tablette du four, la grille ronde et le plateau en verre.

• Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent brûler le tampon et toucher des parties électriques, ce qui implique un risque de choc électrique.

• Thermomètre - N'utilisez pas de thermomètre de cuisson ou de four ordinaire lorsque vous cuisinez au micro-ondes ou dans un four mixte. Le métal et le mercure contenus dans ces thermomètres pourraient provoquer un arc électrique et endommager le four. N'utilisez pas de thermomètre dans les aliments que vous mettez au micro-ondes, sauf si le thermomètre est conçu ou recommandé pour être utilisé dans le four à micro-ondes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

Si vous voyez un arc électrique, appuyez sur le bouton Cancel (Annuler) et corrigez le problème.

ARC ÉLECTRIQUE

L'arc électrique est le terme utilisé dans les micro-ondes pour désigner les étincelles dans le four.
Causes de l'arc électrique :

• L'étagère métallique n'a pas été installée correctement, de sorte qu'elle touche le mur du micro-ondes.

• Métal ou papier d'aluminium touchant le côté du four.

• Feuille non moulée aux aliments (les bords retournés agissent comme des antennes).

• Du métal, comme des attaches torsadées, des épingles à volaille ou des plats dorés, au micro-ondes

• Des serviettes en papier recyclées contenant de petites pièces métalliques utilisées dans le micro-ondes.

Déclaration de la Commission fédérale des communications sur les interférences radioélectriques (États-Unis uniquement)

Cet équipement génère et utilise l'énergie des fréquences ISM et, s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, il peut provoquer des interférences avec la réception radio et télévision. Il a fait l'objet d'un essai de type et a été jugé conforme aux limites applicables aux équipements ISM conformément à la partie 18 des règles de la FCC, qui sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle.

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

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

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

Instructions relatives au cordon court :

a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement sur un cordon plus long.

b) Des jeux de cordons ou des rallonges plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés pour prolonger. c) Si un long cordon ou une rallonge est utilisé :

1) La tension électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil ;

2) La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre ; et

3) Le cordon le plus long doit être acheminé de manière à ne pas pendre du bord d'une table de travail ou d'un comptoir où il pourrait être tiré par des enfants ou trébuchés dessus involontairement.

1) Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes/grille-pain car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.

2) N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode grille-pain.

3) Ne stockez pas d'autres matériaux que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.

4) Ne pas couvrir les grilles ou toute autre partie du four avec une feuille de métal.
Cela entraînera une surchauffe du four.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

DÉBALLAGE ET EXAMEN DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

L'appareil doit être installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Retirez tous les matériaux d'emballage, le plateau tournant et le support du plateau tournant.

CONSERVEZ LA CARTOGRAPHIE CAR CELA PEUT RENDRE LES INSTALL ATION PLUS FACILES.

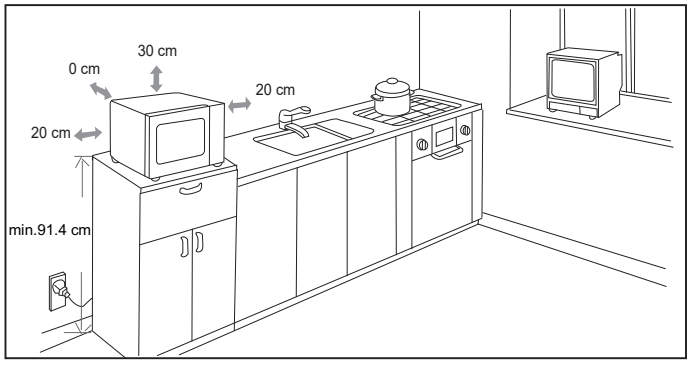
Retirez l'autocollant de caractéristique de l'extérieur de la porte, s'il y en a un.

NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES, qui est situé à droite dans la cavité du four à micro-ondes.

Lisez les annexes et CONSERVEZ le manuel d'utilisation et d'entretien.

Vérifiez que le four à micro-ondes n'est pas endommagé : porte mal alignée ou pliée, joints de porte et surfaces d'étanchéité endommagés, charnières de porte cassées ou desserrées, loquets et bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes et contactez votre revendeur ou ELECTROLUX SERVICER.

Installation



- L'installation doit avoir une hauteur minimale de 91.4cm.
- Placez la surface arrière de l'appareil contre un mur. Laissez un espace minimum de 30 cm audessus du four. Par ailleurs, la distance minimale requise entre le four et les murs adjacents doit être de 20 cm.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four à micro-ondes est équipé d'un cordon ayant un fil de terre avec une fiche de mise à la terre.

Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre conformément au Code national de l'électricité et aux codes et ordonnances locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique.

⚠ AVERTISSEMENT

Une mauvaise utilisation de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique.

Exigences Électriques

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

Les exigences électriques sont une alimentation électrique protégée de 120 volts 60 Hz, CA seulement, ampères ou plus. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé ne desservant que le four à micro-ondes.

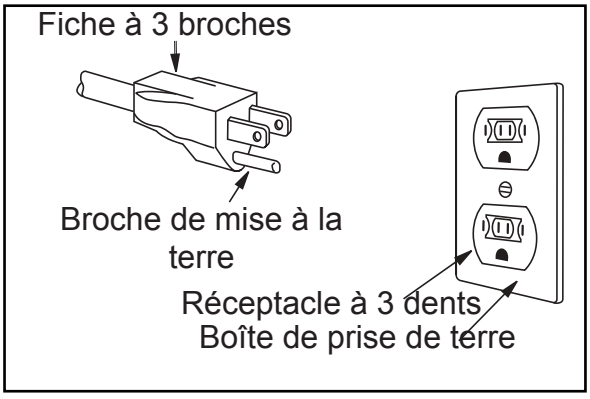
Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de terre à 3 broches. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. NE COUPEZ OU N'ENLEVEZ EN AUCUN CAS LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA PRISE.

S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils avec une fiche à 3 broches avec mise à la terre et une prise à 3 fentes qui acceptera la fiche de l'appareil. Le calibre marqué de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre électrique de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

NOTES

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



À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

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

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

N'utilisez JAMAIS le four à micro-ondes sans le plateau tournant et son support, et ne retournez jamais le plateau tournant pour pouvoir placer un grand plat dans le four à micro-ondes. Le plateau tournant tournera à la fois dans le sens horaire et antihoraire.

Mettez TOUJOURS les aliments dans le four à micro-ondes lorsqu'il est allumé pour absorber l'énergie du micro-ondes. Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, vous pouvez entendre le magnétron s'allumer et s'éteindre. Il est normal que l'extérieur du four à micro-ondes soit chaud au toucher lors de la cuisson ou du réchauffage.

La condensation est un élément normal de la cuisson au micro-ondes. L'humidité ambiante et l'humidité des aliments influencent la quantité d'humidité qui se condense dans le four à micro-ondes. En général, les aliments couverts ne provoquent pas autant de condensation que les aliments non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées.

Le four à micro-ondes est destiné à la préparation des aliments uniquement. Il ne doit pas être utilisé pour sécher les vêtements ou les journaux.

Votre four à micro-ondes est évalué à 900 watts en utilisant la procédure de test CEI. Lorsque vous utilisez des recettes ou des instructions sur l'emballage, vérifiez les aliments une minute ou deux avant le temps minimum et ajoutez du temps en conséquence.

À PROPOS DE LA CUISSON AU MICRO-ONDES

- Disposez les aliments avec soin. Placez les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Cuisinez pendant la durée la plus courte indiquée et ajoutez-en plus si nécessaire. Les aliments trop cuits peuvent fumer ou s'enflammer.
- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Consultez la recette ou le livre de cuisine pour des suggestions : serviettes en papier, papier ciré, film plastique pour micro-ondes ou un couvercle. Les couvercles empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire uniformément.
- Protégez avec de petits morceaux plats de papier d'aluminium toutes les zones minces de viande ou de volaille pour éviter une cuisson excessive avant que les zones denses et épaisses ne soient bien cuites.
- Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson au micro-ondes pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les gros objets comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.

- Réorganisez les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson, à la fois de haut en bas et du centre du plat vers l'extérieur.
- Ajoutez du temps de repos. Sortez les aliments du four à micro-ondes et remuez-les si possible. Couvrez le temps de repos qui permet aux aliments de finir de cuire sans cuisson excessive.
- Vérifiez la cuisson. Recherchez les signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes.

Les signes de cuisson comprennent :

- La nourriture est à la vapeur partout, pas seulement à la limite.
- Le fond central du plat est très chaud au toucher.
- Les articulations des cuisses des volailles se déplacent facilement.
- La viande et la volaille ne présentent pas de rose.
- Le poisson est opaque et s'écaille facilement avec une fourchette.

À PROPOS DE LA NOURRITURE

NOURRITURE	FAIRE	NE PAS
Œufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	• Percez les jaunes d'œufs avant la cuisson pour éviter une « explosion ». • Percez la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des hot-dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe.	• Faire cuire les œufs dans des coquilles. • Réchauffer les œufs entiers. • Sécher les noix ou les graines dans des coquilles.
Pop corn	• Utilisez du maïs soufflé en sachet spécial pour la cuisson au micro-ondes. • Écoutez en faisant éclater le maïs pour que l'explosion ralentisse en 1 ou 2 secondes ou utilisez un tampon spécial pour le **pop-corn.**	• Placer le op-corn dans des sacs bruns ordinaires ou des bols en verre. • Dépasser le temps maximum sur l'emballage de pop-corn.
Nourriture pour bébés	• Transférez les aliments pour bébé dans un petit plat et faites-les chauffer avec précaution, en les remuant souvent. Vérifiez la température avant de servir. • Mettez les tétines sur les biberons après avoir chauffé et agitez bien. Test du « poignet » avant l'alimentation.	• Chauffer les biberons jetables. • Chauffer les biberons avec tétines • Faire chauffer les aliments pour bébé dans des bocaux originaux.
Général	• Coupez les produits de boulangerie avec la garniture après les avoir chauffés pour libérer la vapeur et éviter les brûlures. • Remuez vivement les liquides avant et après le chauffage pour éviter les « éruptions ». • Utilisez un bol profond, lorsque vous cuisinez des liquides ou des céréales, pour éviter les débordements.	• Chauffer ou cuire dans des bocaux en verre fermés ou des récipients hermétiques. • Peut dans le micro-ondes car les bactéries nocives ne peuvent pas être détruites. • Frite grasse. • Bois sec, gourdes, herbes ou papiers humides.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES COUVERTURES

Il n'est pas nécessaire d'acheter tous les nouveaux ustensiles de cuisine. De nombreuses pièces déjà présentes dans votre cuisine peuvent être utilisées avec succès dans votre nouveau four à micro-ondes. Veillez à ce que l'ustensile ne touche pas les parois intérieures pendant la cuisson.

Utilisez ces ustensiles pour cuisiner et réchauffer en toute sécurité au micro-ondes :

- vitrocéramique (Pyroceram®), comme Corningware®.
- verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- plastiques résistants aux micro-ondes
- assiettes en papier
- poterie, grès et porcelaine allant au micro-ondes
- plat à brunir (Ne dépassez pas le temps de préchauffage recommandé. Suivez les instructions du fabricant.)
- Les ustensiles de cuisine de couleur foncée peuvent aider à optimiser les performances de cuisson.

Ces articles peuvent être utilisés pour réchauffer pendant une courte période des aliments qui contiennent peu de matières grasses ou de sucre :

- bois, paille, osier

NE PAS UTILISER

- casseroles et ustensiles de cuisson en métal
- plats avec garniture métallique
- verre non résistant à la chaleur
- plastiques non résistants aux micro-ondes (bacs à margarine)
- produits en papier recyclé
- sacs en papier brun
- sacs de stockage de nourriture
- attaches torsadées en métal

Si vous souhaitez vérifier si un plat peut passer au micro-ondes, placez le plat vide dans le four à micro-ondes et mettez le micro-ondes sur HIGH intensité pendant 30 secondes. Un plat qui devient très chaud ne doit pas être utilisé.

Les couvertures suivantes sont idéales :

- Les serviettes en papier sont bonnes pour couvrir les aliments afin de réchauffer et d'absorber les graisses lors de la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour cuisiner et réchauffer.
- Le film plastique spécialement marqué pour le micro-ondes peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage. NE PAS laisser une pellicule de plastique toucher les aliments. Aérez pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Les couvercles qui passent au micro-ondes sont un bon choix car la chaleur est conservée près des aliments pour accélérer la cuisson.
- Les sacs de cuisson pour four à micro-ondes sont parfaits pour les grosses viandes ou les aliments qui doivent être attendris, mais n'utilisez pas de liens métalliques. N'oubliez pas de fendre le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

Comment utiliser du papier d'aluminium dans votre four à micro-ondes :

- De petits morceaux plats de papier d'aluminium placés en douceur sur les aliments peuvent être utilisés pour protéger les zones qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium ne doit pas s'approcher à moins d'un pouce de toute surface du four à micro-ondes.

Si vous avez des questions sur les ustensiles ou les couvertures, consultez un bon livre de cuisine pour micro-ondes ou suivez les suggestions de recettes.

ACCESSOIRES De nombreux accessoires pour micro-ondes sont disponibles à l'achat. Évaluez-les soigneusement avant d'acheter afin qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre pour micro-ondes vous aidera à déterminer le degré de cuisson correct et vous assurera que les aliments ont été cuits à des températures sûres. Electrolux n'est pas responsable des dommages subis par le four à micro-ondes lors de l'utilisation d'accessoires.

À PROPOS DES ENFANTS ET DU MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes en présence d'une personne qui les surveille. Pour les enfants entre 7 et 12 ans, la personne qui supervise doit se trouver dans la même pièce.

Comme pour tout appareil, une surveillance étroite par un adulte est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Personne ne doit jamais pouvoir s'appuyer ou se balancer sur la porte du four à micro-ondes.
Les enfants doivent apprendre toutes les précautions de sécurité : utilisez des maniques, retirez soigneusement les couvertures, portez une attention particulière aux emballages qui croustillent les aliments car ils peuvent être très chauds.
Ne supposez pas que parce qu'un enfant a maîtrisé une technique de cuisine et qu'il peut cuisiner tout.
Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir la fonction Child Lock (verrouillage enfant).

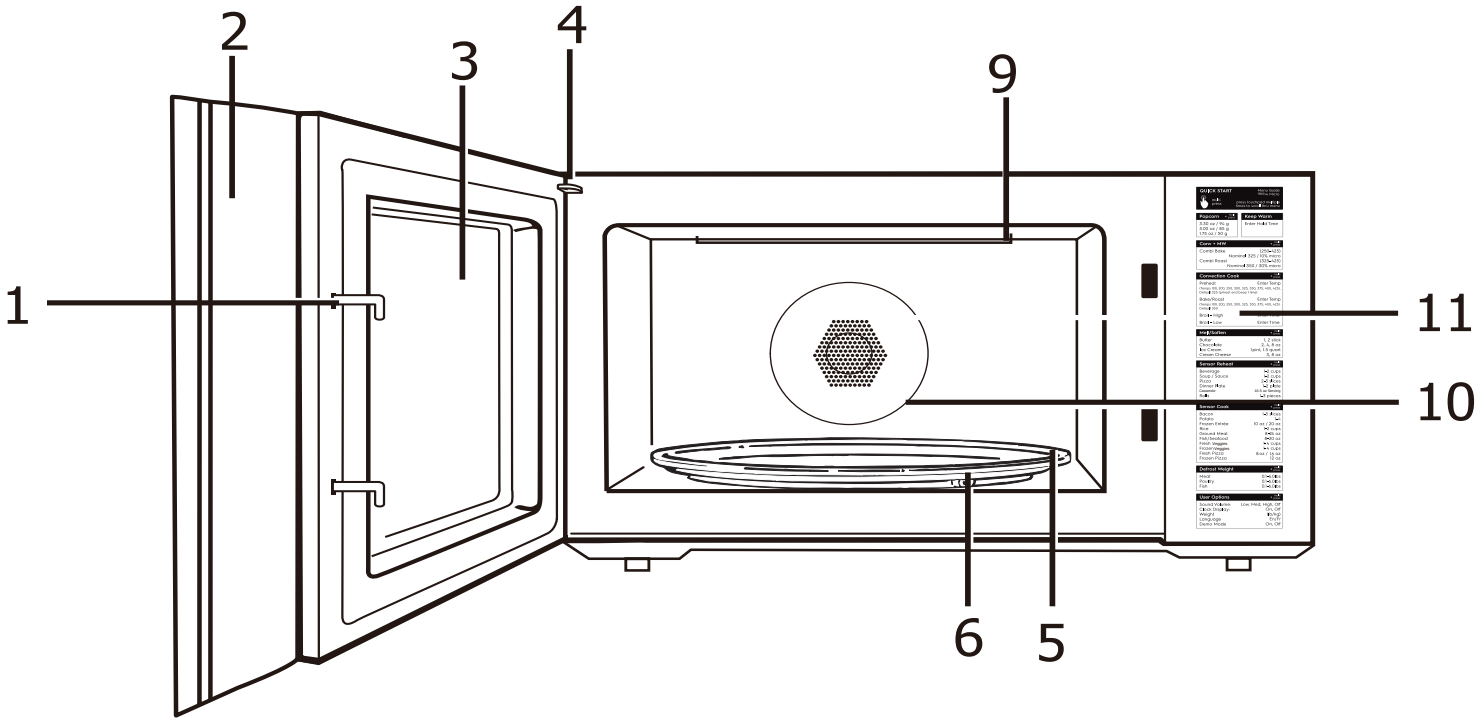
NOTES

Ne faites pas cuire de volaille entière farcie. Cuisez la farce séparément à 165°F.

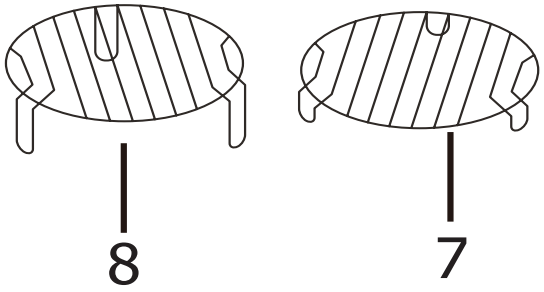
Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense, à l'écart de la graisse ou des os. Ne laissez JAMAIS le thermomètre dans les aliments pendant la cuisson, sauf s'il est approuvé pour le four à micro-ondes.

- Utilisez TOUJOURS des maniques pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui sont en contact avec des aliments chauds. La chaleur des aliments peut être suffisamment transférée par les ustensiles pour provoquer des brûlures de la peau.
- Évitez les brûlures de vapeur en dirigeant la vapeur loin du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné du couvercle d'un plat et ouvrez avec précaution les sacs de pop-corn et de cuisson au four en les éloignant du visage.
- Restez à proximité du four à micro-ondes pendant son utilisation et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter la cuisson excessive des aliments.
- N'utilisez JAMAIS la cavité pour stocker des livres de cuisine ou d'autres objets.
- Choisissez, stockez et manipulez les aliments avec soin pour préserver leur qualité et minimiser la propagation des bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus alimentaires peuvent provoquer des arcs électriques et / ou des incendies.
- Faites attention lorsque vous retirez des objets du four à micro-ondes, afin que l'ustensile, vos vêtements ou vos accessoires ne touchent pas les loquets des portes de sécurité.Gardez le papier d'aluminium utilisé pour le blindage à au moins 1 pouce des murs, du plafond et de la porte.

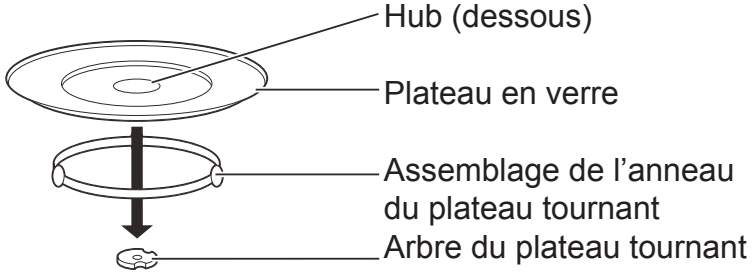
VUE DE FACE

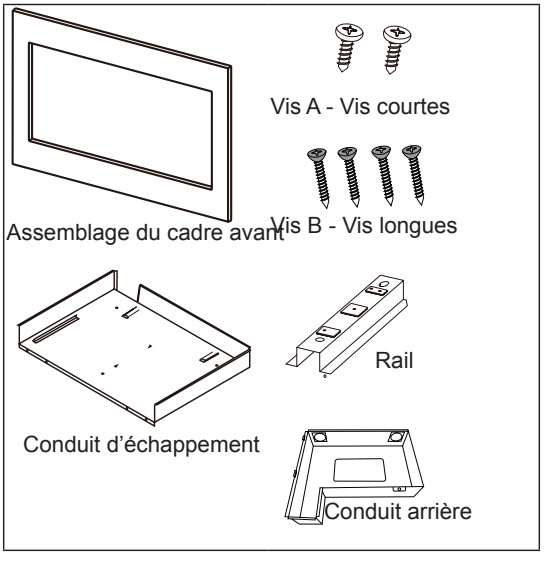


1. Système de verrouillage de sécurité
2. Assemblage de la porte
3. Fenêtre d'observation
4. Charnières de porte
5. Plateau en verre Le plateau tournant et le support doivent être en place lors de l'utilisation du four. Le plateau tournant peut être retiré pour être nettoyé.
6. Assemblage de l'anneau du plateau tournant Le support du plateau tournant doit être en place lors de l'utilisation du four.
7. Grille courte
8. Grande grille
9. Élément de gril
10. Élément de convection
11. Étiquette de menu



Installation du plateau tournant





Vendu séparément : Kit de garniture intégré EMTK3011AS

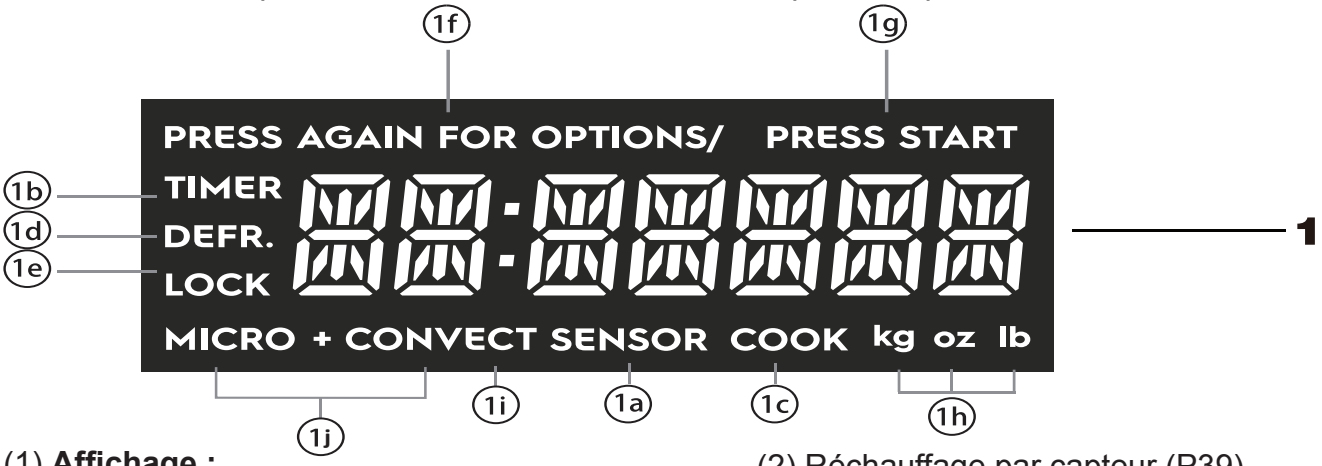
A) Ne placez pas le plateau en verre à l'envers. Le plateau doit pouvoir tourner librement.
B) Le plateau en verre et le plateau tournant doivent toujours être utilisés dans tous les modes.
C) Placez tous les aliments et récipients alimentaires sur le plateau en verre pour la cuisson au micro-ondes. Pour la cuisson par convection et le rôtissage automatique, utilisez une grille sur le dessus du plateau en verre.
D) Si le plateau en verre ou le plateau tournant se fissure ou se brise, contactez votre centre de service agréé le plus proche.

PANNEAU DE CONTRÔLE

Voir page 37 pour le fonctionnement de la porte



Des mots dans la partie inférieure de l'écran s'allument pour indiquer la fonction en cours.



(1) **Affichage :**
L'écran comprend une horloge et des indicateurs qui indiquent l'heure de la journée, les réglages du temps de cuisson, les puissances de cuisson, le capteur, les quantités, les poids et les fonctions de cuisson sélectionnées.

1a. CAPTEUR :
Icône affichée lors de l'utilisation du cuiseur à sonde.

1b. MINUTERIE :
Icône affichée lorsque la minuterie est en cours de réglage ou de fonctionnement.

1c. CUISINIER :
Icône affichée lors du démarrage de la cuisson au micro-ondes.

1d. DEFR :
Icône affichée lors de la décongélation des aliments.

1e. VERROUILLAGE :
Icône affichée dans le verrouillage des commandes.

1f. APPUYEZ À NOUVEAU POUR LES OPTIONS:
Icône affichée lorsque des options supplémentaires sont disponibles.

1g. APPUYEZ SUR START :
Icône affichée lorsqu'une fonction valide peut être démarrée.

1h. kg, oz, lb :
Icône affichée lors du choix du poids.

1i. CONVECTION :
Icône affichée lors du choix de la convection avec préchauffage ou de la convection sans préchauffage.

1j . MICRO + CONVECTION :
Icône affichée lors du choix de la cuisson combinée.

(2) Réchauffage par capteur (P39)
(3) **Faire fondre / ramollir (P3 7)**
(4) **Cuisson avec capteur (P**39)
(5) **Garder au chaud (P**44)
(6) **Cuisson par convection (P40)**
(7) **Décongélation (P42)**
(8) **Cuisson combinée (P41)**
(9) **Pop-corn (P3 7)**
(10) **Réglages micro-ondes (P43)**
(11) **Réglages de l'horloge (P36)**
(12) CANCEL HOLD 3S TO LOCK KEYPAD
(13) **START**
(14) **+30 Sec (P44)**
(15) PRESS TO UNLOCK DOOR
(16) **Cuisson par convection / nombre (P40)**
(17) **Niveau de puissance (P36)**
(18) Timer On-Off
(19) **Ouvrir la porte**

NOTE

C'est normal d'entendre du bruit lorsque la porte s'ouvre.

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

La fonction d'ouverture en deux étapes permet au consommateur de limiter l'accès des enfants au contenu de l'appareil pendant et après la cuisson.

Le four à micro-ondes est en mode veille et il suffit d'un seul geste pour ouvrir la porte lorsqu'il n'y a pas de cuisson en cours.

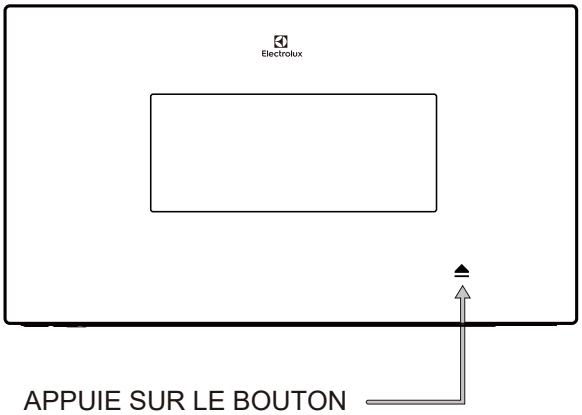
POUR OUVRIR LA PORTE :

Pendant la cuisson ou dans les 30 minutes suivant la fin de la cuisson, le micro-ondes nécessite deux étapes pour ouvrir la porte.

1. Toucher



2. Bouton poussoir de la porte



REMARQUES

1. La porte du four se déverrouille 30 minut après la fin de la cuisson.
2. Après avoir appuyé une fois sur " PRESS TO UNLOCK DOOR " po déverrouiller la porte, il faut appuyer sur " ⏏ "pour ouvrir la porte du four dans les 10 secondes qui suivent.
3. Sinon, la porte du four sera à nouve verrouillée.
4. Si vous ouvrez la porte du four dans l 30 minutes qui suivent la fin de la cuisson, la porte du four se déverrouille et le four repasse en mode veille.

POUR DÉSACTIVER/RÉACTIVER POUR DÉSACTIVER/RÉACTIVER LE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ :

S'il n'y a pas d'enfants dans la maison, vous pouvez choisir de désactiver en permanence la fonction de verrouillage de sécurité.

1. Toucher	0
2. Toucher	PRESS TO UNLOCK DOOR
3. Maintenez 3 secondes	CANCEL HOLD 3S TO LOCK KEYPAD

REMARQUES

Les trois touches doivent être touchées dans les 30 secondes, puis l'écran affiche "ULOC".

Pour réactiver le verrouillage de sécurité, répétez les étapes.

AVANT L'OPÉRATION

Réglage de l'horloge

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

1. Appuyez sur Timer On-Off, puis appuyez sur la touche numérique pour entrer la minuterie, le temps maximum peut être de 99 minutes 99 secondes.
2. Une fois la minuterie réglée, appuyez sur Timer On-Off le compte à rebours.
3. Pendant le réglage de la minuterie, appuyez sur CANCEL HOLD 3S TO LOCK KEYPAD pour quitter le réglage.

CUISSON MANUELLE

Cuisson au micro-ondes

1. Appuyez sur **Power Level** pour régler le niveau de puissance de cuisson, la LED affiche la puissance par défaut « PL-HI ».
2. Appuyez sur **Power Level** pour sélectionner le niveau de puissance correspondant ou utilisez la touche numérique pour sélectionner le niveau de puissance correspondant, il y a 10 niveaux.
3. Appuyez sur **START**.

APPUYER SUR LA TOUCHE DE NIVEAU DE PUISSANCE NOMBRE DE FOIS POUR LA PUISSANCE DÉSIRÉE	AFFICHAGE LED	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE PUISSANCE	MOTS COMMUNS POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE
POWER LEVEL x 1	PL-HI	100%	Élevé
POWER LEVEL x 2	PL-90	90%	
POWER LEVEL x 3	PL-80	80%	
POWER LEVEL x 4	PL-70	70%	Moyen-élevé
POWER LEVEL x 5	PL-60	60%	
POWER LEVEL x 6	PL-50	50%	Moyen
POWER LEVEL x 7	PL-40	40%	
POWER LEVEL x 8	PL-30	30%	Moyen bas / décongélation
POWER LEVEL x 9	PL-20	20%	
POWER LEVEL x 10	PL-10	10%	Bas
POWER LEVEL x 11	PL-0	0%	

AVEC CUISSON EN UN CLIC
Il s'agit d'un bloc-notes qui permet de gagner du temps et qui se met automatiquement à cuire 2 secondes après avoir été sélectionné. Les touches numériques 1 à 9 peuvent être actionnées pendant une durée de 1 minute à quelques minutes pour lancer automatiquement la cuisson.

- **Supposons que vous vouliez cuire 3 minutes à 100% de puissance.**

Touche	Affichage :
1. (3)	3:00 Compte à rebours automatique du temps après 2 secondes

Réglage de la fonte / du ramollissement
Le four utilise une faible puissance pour faire fondre et ramollir les objets.
Consultez le tableau suivant.

- Supposons que vous vouliez faire fondre 2 bâtonnets de beurre.

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

Pop corn
Le pavé tactile rapide Popcorn vous permet d'éclater des sacs de 3,3, 3,0 et 1,75 once de pop-corn pour micro-ondes emballé dans le commerce. Pop un seul paquet à la fois. Si vous utilisez un pop-corn à micro-ondes, suivez les instructions du fabricant.

- Supposons que vous vouliez éclater un 3,3 oz. pop corn.

Touche	Affichage :
1. Popcorn	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START 3.3 oz
2. START	POPCORN COOK Compte à rebours

Quantité	Appuyez sur le pavé de pop-corn
3,30 oz.	**1 fois**
3,00 oz.	**2 fois**
1,75 oz.	**3 fois**

NOTES

1. Retirez la tablette métallique du four à micro-ondes lors de la cuisson du pop-corn N'utilisez pas de sacs en papier ordinaires. Ne re-éclatez pas les noyaux non éclatés.
   Ne faites pas éclater le pop-corn dans un récipient en verre.

FONDRE TABLE

CATÉGORIE	QUANTITÉ	DIRECTION
BEURRE	1 ou 2 bâtonnets	Déballez et placez dans un récipient allant au micro-ondes. Pas besoin de couvrir le beurre. Remuez à la fin de la cuisson pour terminer la fusion.
CHOCOLAT	2, 4 ou 8 oz.	Vous pouvez utiliser des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat à cuire, déballez les carrés et placez-les dans un récipient allant au micro-ondes. Remuez à la fin du cycle pour achever la fusion.
CRÈME GLACÉE	1 Pinte, 1,5 pinte.	Placez le récipient dans le four. La crème glacée sera assez molle pour qu'il soit plus facile de la vider.
FROMAGE FRAIS	3 ou 8 oz.	Déballez et placez dans un récipient allant au micro-ondes. Le fromage à la crème sera à température ambiante et prêt à être utilisé dans la recette.

AVANT L'OPÉRATION

La cuisson à capteur est dotée d'un capteur contrôlé électroniquement qui détecte la vapeur (humidité) émise par les aliments lorsqu'ils chauffent. Le capteur ajuste automatiquement les temps de cuisson et le niveau de puissance pour divers aliments et quantités.

Utilisation des paramètres du capteur :

1. Assurez-vous que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyez toute humidité avec un chiffon sec ou une serviette en papier.
2. Le four fonctionne avec des aliments à température de conservation normale. Par exemple, le pop-corn serait à température ambiante.
3. Plus ou moins de nourriture que la quantité indiquée dans le tableau doit être cuite en suivant les directives de tout livre de cuisine pour micro-ondes.
4. Pendant la première partie de la CUISSON AVEC CAPTEUR, le nom de l'aliment apparaîtra à l'écran. N'ouvrez pas la porte du four et n'appuyez pas sur la touche CANCEL HOLD 3S TO LOCK KEYPAD pendant cette partie du cycle. La mesure de la vapeur sera interrompue. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le reste du temps de cuisson s'affiche. La porte peut être ouverte lorsque le temps de cuisson restant apparaît sur l'écran. À ce moment, vous pouvez remuer ou assaisonner les aliments, selon vos désirs.
5. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur au moment de faire éclater le pop-corn, le four s'éteint et l'heure correcte de la journée s'affiche. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur lors de la cuisson d'autres aliments, UN CODE D'ERREUR « E-04 » s'affiche et le four s'éteint.
6. Vérifiez la température des aliments après la cuisson. Si un temps supplémentaire est nécessaire, continuez à cuisiner manuellement.

Couvrir les aliments :

Certains aliments cuisent mieux lorsqu'ils sont couverts.

1. Couvercle de la cocotte.
2. Emballage plastique : Utilisez une pellicule plastique recommandée pour la cuisson au micro-ondes. Couvrez le plat sans serrer ; laissez environ 1/2 pouce à découvert pour permettre à la vapeur de s'échapper. Le film plastique ne doit pas toucher les aliments.
3. Papier paraffiné : Couvrez complètement le plat ; repliez l'excédent d'emballage sous le plat pour le fixer. Si le plat est plus large que le papier, chevauchez deux morceaux d'au moins un pouce pour le couvrir.

Soyez prudent lorsque vous retirez toute couverture pour permettre à la vapeur de s'échapper de vous.

REMARQUES POUR LA CUISSON AVEC CAPTEUR

1. Le résultat final de la cuisson varie en fonction de l'état des aliments (par exemple, la température initiale, la forme, la qualité). Vérifiez la température des aliments après la cuisson. Si un temps supplémentaire est nécessaire, continuez à cuisiner manuellement.
2. Restez à proximité du four pendant son utilisation et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter la cuisson excessive des aliments.

Cuisson avec capteur

Vous pouvez faire cuire les aliments en appuyant plusieurs fois sur le tampon de cuisson à capteur. Vous n'avez pas besoin de calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

• Supposons que vous vouliez cuisiner du poisson / fruits de mer

Touche	Affichage :
1. Sensor Cook x1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BACON SENSOR
2. Sensor Cook x2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POTATO SENSOR
3. Sensor Cook x3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN ENTREE SENSOR
4. Sensor Cook x4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START RICE SENSOR
5. Sensor Cook x5	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START GROUND MEAT SENSOR
6. Sensor Cook x6	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH SEA FOOD SENSOR
7. START	FISH SEA FOOD SENSOR

Réchauffage par capteur

• Supposons que vous souhaitiez réchauffer des rouleaux avec un réchauffage par capteur.

Touche	Affichage :
1. Sensor Reheat x1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BEVERAGE SENSOR
2. Sensor Reheat x2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUP SAUCE SENSOR
3. Sensor Reheat x3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PIZZA SENSOR
4. Sensor Reheat x4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DINNER PLATE SENSOR
5. Sensor Reheat x5	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CASSEROLE SENSOR
6. Sensor Reheat x6	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START ROLLS SENSOR
7. START	ROLLS SENSOR cook

Tableau du cuisson avec capteur

NOURRITURE	QUANTITÉ
1.Bacon	1 à 3 tranches
2.Potato	1-4 pcs
3. Entrée congelée	10 oz./20 oz.
4.Rice	1 à 2 tasses
5. Viande hachée	8-24 oz.
6. Poissons / Fruits de mer	8-20 oz.
7. Légumes frais	1 à 4 tasses
8. Légumes congelés	1 à 4 tasses
9. Pizza fraîche	8 oz./16 oz.
10. Pizza congelé	12 oz.

Tableau de réchauffage par capteur

NOURRITURE	QUANTITÉ
Boisson	1 à 2 tasses
Soupe / Sauce	1 à 2 tasses
Pizza	2 à 3 tranches
Assiette de diner	1-2 assiette
Casserole	Portion de 10,5 oz
Rouleau	1 à 3 Pièces

Cuisson par convection

Il y a 9 températures de convection : 100F, 200F, 250F, 300F, 325F, 350F, 375F, 400F, 425F.
La cuisson par convection utilise un élément chauffant pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. Toute température du four de 100 ° F à 425 ° F peut être réglée. Un ventilateur fait doucement circuler cet air chauffé dans le four, au-dessus et autour des aliments, produisant un extérieur brun doré et un intérieur riche et humide.
Comme l'air chauffé est maintenu en mouvement constant, ne permettant pas à une couche d'air plus frais de se développer autour des aliments, certains aliments cuisent plus rapidement que dans un four ordinaire.

Pour les meilleurs résultats...

Utilisez toujours la grille ronde pour la cuisson par convection. Réduisez la température des emballages/ recettes de 25°F pour les produits de boulangerie. La grille ronde est nécessaire à une bonne circulation de l'air et même au brunissement.

Utilisation de la convection avec préchauffage

- Supposons que vous vouliez faire cuire des aliments pendant 5 minutes à 400ºF en utilisant la convection avec préchauffage

Touche	Affichage :
1. convect cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP
2. ⑧	PRESS START 400F
3. START	PREHEAT CONVECT
(Lorsque le four est préchauffé, il émet un signal).	
4. Une fois que la température préchauffée est atteinte, si aucune mesure n'est prise après 12 secondes, alors PREHEAT END 400F clignote à l'écran.	400F CONVECT
5. Ouvrez la porte dans 30 minutes.	ENTER TIME
6. 5 0 0 325°	PRESS START 5:00
Placez les aliments dans le four. Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson	
7. START	Compte à rebours de la cuisson par convection

Utilisation de la convection sans préchauffage

- Supposons que vous vouliez faire cuire des aliments pendant 5 minutes à 400ºF en utilisant la convection sans préchauffage

Touche	Affichage :
1. convect cook x2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ BAKE ROAST ENTER TEMP
2. ⑧	PRESS START 400F
3. START	ENTER TIME
4. 5 0 0 325°	PRESS START 5:00
5. START (Si la porte s'est fermée)	Compte à rebours

Bouillir à haut régime

Touche	Affichage :
1 convect cook X3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ BROIL HIGH ENTER TIME
2. ① 0 0 0	PRESS START 10:00
3. START	10:00 CONVECT COOK

Bouillir à faible régime

Touche	Affichage :
1 convect cook X4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ BROIL LOW ENTER TIME
2. ① 0 0 0	PRESS START 10:00
3. START	10:00 CONVECT COOK

REMARQUES POUR LA CUISSON AVEC CAPTEUR

1. Le résultat final de la cuisson varie en fonction de l'état des aliments (par exemple, la température initiale, la forme, la qualité). Vérifiez la température des aliments après la cuisson. Si un temps supplémentaire est nécessaire, continuez à cuisiner manuellement.
2. Restez à proximité du four pendant son utilisation et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter la cuisson excessive des aliments.

Cuisson combinée micro-ondes + convection

- Supposons que vous vouliez faire cuire des aliments pendant 5 minutes en utilisant la cuisson combinée.

Touche	Affichage :
1. Combi cook x1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325F
2. Combi cook x2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START ROAST 350F
3. (8)	PRESS START 400F
4. START	ENTER TIME
5. 5 0 0 325°	PRESS START 5:00
6. START	Compte à rebours micro+convect cook

Conseils sur les ustensiles de cuisine

Cuisson par convection

Les casseroles en métal sont recommandées pour tous les types de produits de boulangerie, en particulier lorsque le brunissement ou la formation d'une croûte est important.
Les casseroles en métal au fini foncé ou mat sont idéales pour les pains et les tartes car elles absorbent la chaleur et produisent une croûte plus croustillante.
Les casseroles en aluminium brillant sont meilleures pour les gâteaux, les biscuits ou les muffins car ces casseroles réfléchissent la chaleur et aident à produire une légère croûte tendre.
Les casseroles ou les plats de cuisson en verre ou en vitrocéramique conviennent mieux aux recettes à base d'œufs et de fromage en raison de la nettoyabilité du verre.
Utilisez la grille ronde pendant la cuisson par convection.
Préchauffez toujours le four avant la cuisson par convection.
Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson - chaque fois que la porte est ouverte, le four perd de la chaleur, ce qui peut entraîner une cuisson inégale.

Cuisson combinée
Il est recommandé d'utiliser des récipients de cuisson en verre ou en vitrocéramique. Veillez à ne pas utiliser d'objets avec des garnitures métalliques, car cela pourrait provoquer un arc électrique (étincelles) avec la paroi ou la tablette du four, et endommager la batterie de cuisine, la tablette ou le four.
Les ustensiles de cuisine en plastique résistant à la chaleur (jusqu'à 425°F) peuvent être utilisés, mais ils ne sont pas recommandés pour les aliments nécessitant une croûte ou un brunissage complet, car le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.
La cuisson combinée permet de faire dorer les aliments et de les rendre croustillants.

USTENSILE DE CUISSON	***FOUR MICRO ONDE***	***CONVECTION***	***COMBINAISON***
Verre résistant à la chaleur, verre-céramique *(Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)*	Oui	Oui	Oui
Métal	Non	Oui	Non
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Plastiques résistants aux micro-ondes	Oui	Non	Oui
Films plastiques et enveloppes	Oui	Non	Non
Produits en papier	Oui	Non	Non
Paille, osier et bois	Oui	Non	Non

*Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson pour micro-ondes qui sont sûrs jusqu'à 425 °F.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Utilisation du dégivrage automatique

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

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

1. **Viande**
2. **Volaille**
3. **Poisson**

Le poids disponible est de 0,1 à 6,0 lb

- Supposons que vous vouliez décongeler 1,2 kg de poisson.

Touche	Affichage :
1. Defrost X1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT
2. Defrost X2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY
3. Defrost X3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH
4. START	ENTER WEIGHT lb
5. (1) and (2) To enter weight	PRESS START 1.2 lb
6. START	DEFR. FISH COOK
	Compte à rebours

NOTES

1. Le four émettra un bip pendant le cycle de DÉCONGÉLATION. À ce stade, ouvrez la porte et tournez, séparez ou réorganisez les aliments. Retirez les portions qui ont décongelé. Remettez les portions congelées dans le four et appuyez sur pour **START** pour reprendre le cycle de décongélation.

Conseils d'utilisation

- Pour de meilleurs résultats, retirez le poisson, les crustacés, la viande et la volaille de son emballage d'origine en papier ou en plastique fermé (emballage). Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et le jus près des aliments, ce qui peut provoquer la cuisson de la surface extérieure des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, roulez votre viande hachée en boule avant de la congeler. Pendant le cycle de DÉCONGÉLATION, le micro-ondes signale quand il est temps de retourner la viande. Grattez tout excès de givre de la viande et poursuivez la décongélation.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille à rôtir pour micro-ondes pour récupérer les gouttes.

Ce tableau présente les sélections de types d'aliments et les poids que vous pouvez fixer pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, desserrez ou enlevez la couverture sur les aliments.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE	Catégorie	POIDS QUE VOUS POUVEZ FIXER (dixièmes de livre)
Defrost x 1	Viande	0,1 à 6,0
Defrost x 2	Volaille	0,1 à 6,0
Defrost x 3	Poisson	0,1 à 6,0

Tableau de conversion de poids

Vous êtes probablement habitué à mesurer les aliments en livres et en onces qui sont des fractions de livre (par exemple, 4 onces égalent 1/4 de livre). Toutefois, pour entrer le poids des aliments dans la fonction de décongélation automatique, vous devez spécifier les livres et les dixièmes de livre.
Si le poids indiqué sur le paquet de nourriture est en fraction de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

Poids équivalent	
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

NOTES

Si entre deux poids décimaux, choisissez le poids le plus faible pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation.

RÉGLAGE DES MICRO-ONDES

(1) Réglage du volume

Touche :	Affichage :
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
X1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME MED
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME HIGH
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME OFF
START	OFF

(2) Réglage de l'affichage de l'horloge

Touche :	Affichage :
X 2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLOCK DISPLAY ON
START	OFF
X 2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLOCK DISPLAY OFF
START	ON

(3) Réglage du poids Lb / KG

Touche :	Affichage :
X 3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb / KG
START	KG Kg

(4) Réglage de la langue

Touche :	Affichage :
X4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LANGUAGE FRENCH
START	FRANCAIS
X4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LANGAGE ANGLAIS
START	ENGLISH

(5) Réglage de DEMO

Touche :	Affichage :
X5	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
START	ON

NOTES

Le micro-ondes et le radiateur à convection en mode démo ne chauffent pas

CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES

(6) GARDER AU CHAUD

Touche :	Affichage :
Keep Warm	PRESS START ENTER TIME
1 0 0 0	PRESS START 10:00
START	10:00 CONVECT COOK

(7) Utilisation Add 30 Sec.

Supposons que vous vouliez cuisiner pendant une minute.

Touche :	Affichage :
+30 Sec X2	:30 COOK
	1:00 COOK
	Time counting down

(8) Fonction de verrouillage pour les enfants

Verrouillage : En état d'attente, appuyez sur CANCEL (HOLD 3S TO LOCK KEYPAD), il y aura deux « bips » indiquant l'entrée en état de verrouillage des enfants et l'indicateur de verrouillage s'allumera, l'écran affichera l'heure actuelle.

Déverrouillage : En état de verrouillage, appuyez sur CANCEL (HOLD 3S TO LOCK KEYPAD), il y aura deux « bips » indiquant que le verrou est libéré, et l'indicateur de verrouillage disparaîtra.

(9) Utilisation de Ready Set

Le chauffage ou la cuisson au micro-ondes peut être rapidement réglé à un niveau de puissance de 100 % entre 1 et 9 minutes. Utilisez les touches numériques 1 à 9 pour choisir les minutes de cuisson souhaitées
(cette option ne fonctionnera qu'avec les touches numériques 1 à 9) :

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

Appuyez sur les touches numériques 1 à 9 pour les minutes de cuisson souhaitées. (2)

Remarque : la fonction **Ready Set** ne peut pas être réglée lors de l'utilisation de la fonction **Décongélation** (par poids).

NOTE

Le message « Food » sera affiché si une touche de cycle de cuisson rapide est actionnée plus de 5 minutes après la fermeture de la porte du four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermer la porte pour éliminer « Food » de l'étalage.

AVERTISSEMENT

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

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est en acier et en plastique pré-revêtu. Nettoyez l'extérieur avec un savon doux et de l'eau ; rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyant ménager ou abrasif.

PORTE

Débranchez le cordon d'alimentation ou désactivez le four avec le réglage Child Lock avant de le nettoyer afin d'éviter toute manipulation inattendue.
Essuyez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon doux pour éliminer tout déversement ou éclaboussure. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment avec un chiffon doux. Évitez l'utilisation de sprays et autres nettoyants agressifs, car ils peuvent tacher, traîner ou ternir la surface de la porte.

ACIER INOXYDABLE EASY CARE ™ / ACIER INOXYDABLE SMUDGE _PROOF ™ L / ACIER INOXYDABLE NOIR (CERTAINS MODÈLES)

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

INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car peu de chaleur est générée sur les surfaces intérieures ; par conséquent, il n'y a pas de cuisson et de réglage des déversements ou des éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez-les avec un chiffon doux et de l'eau chaude. **N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DIFFICILES NI DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour les sols plus lourds, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux ; rincez abondamment à l'eau chaude. Le support peut être nettoyé à l'eau chaude savonneuse, rincé et séché.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

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

Élimination des odeurs

Parfois, une odeur de cuisson peut subsister dans le four à micro-ondes. Pour le retirer, mélangez 1 tasse d'eau, le zeste râpé et le jus d'un citron et plusieurs clous de girofle entiers dans un verre doseur de 2 tasses. Faites bouillir pendant plusieurs minutes en utilisant une puissance de 100 %. Laissez prendre au four à micro-ondes jusqu'à refroidissement. Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux.

PLATEAU TOURNANT MÉTALLIQUE ET PLATEAU CÉRAMIQUE

Le plateau tournant en métal et le plateau en céramique peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Lavez-les à l'eau douce et savonneuse. Ils sont également lavables au lave-vaisselle. Utilisez le panier supérieur du lave-vaisselle. L'arbre du moteur du plateau tournant n'étant pas étanche, l'excès d'eau ou les déversements doivent être essuyés immédiatement.

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

Le panneau de commande tactile doit être nettoyé avec soin. Si le panneau de commande est sale, ouvrez la porte du four à micro-ondes avant de le nettoyer. Essuyez le panneau uniquement avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Séchez avec un chiffon doux. Ne frottez pas et n'utilisez pas de nettoyants chimiques de quelque nature que ce soit. Fermez la porte et appuyez sur CANCEL (ANNULER).

Je ne peux pas ouvrir la porte du four -
Confirmer que le verrouillage du clavier n'est pas activé sur la touche CANCEL. CANCEL HOLD 3S TO LOCK KEYPAD

VÉRIFICATION PAR APPEL DE SERVICE

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

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

A La lumière du four à micro-ondes s'allume-t-elle ? Oui ____ Non ____

B Le plateau tournant tourne-t-il ? (Il est normal que le plateau tourne dans un sens ou dans l 'autre.) Oui ____ Non ____

C L'eau du four à micro-ondes est-elle chaude ? Oui ____ Non ____

Si « NON » est la réponse à l'une des questions ci-dessus, veuillez vérifier la prise électrique, le fusible et / ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent correctement, CONTACTEZ VOTRE SERVEUR AUTORISÉ ELECTROLUX LE PLUS PROCHE.

Un four à micro-ondes ne doit jamais être entretenu par un réparateur « DIY ».

NOTES

1. si le temps qui s'affiche compte très rapidement, vérifiez le mode de démonstration dans la section CARACTÉRISTIQUES CONVENIENTES pour vous assurer que le mode DEMO est désactivé.
2. Si le four est réglé pendant plus de 30 minutes à un niveau de puissance de 100 %, après les 30 premières minutes, le niveau de puissance s'ajustera automatiquement à 80 % de puissance pour éviter la cuisson excessive.

SPÉCIFICATIONS

Tension de ligne CA :	Monophasé 120 VAC, 60 Hz, CA uniquement
Alimentation CA requise :	1500W 15A
Puissance de sortie* :	900 W
Puissance de dentreée*(Gril):	1300 W
Puissance de dentreée*(Convection):	1400 W
Fréquence :	2450 MHz
Dimensions extérieures (y compris la poignée) :	20,6" X 21,8" X 13"
Dimensions de la cavité :	14,6" X 14,6" X 10,7"
Capacité du four à micro-ondes*** :	1,5 Cu.Ft.
Uniformité de cuisson :	Plateau tournant
Poids :	Environ. (net) 47,18 lb, (brut) 53,26 lb
Lumière du four :	1*1,5 W LED

* La Commission électrotechnique internationale a normalisé la méthode de mesure de la puissance de sortie. Cette méthode d'essai est largement reconnue.

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

*** La capacité interne est calculée en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La capacité réelle de rétention des aliments est moindre conforme aux normes fixées par :

FCC - Commission fédérale des communications autorisée.

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

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

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

GARANTIE

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 :
Les produits dont les numéros de série originaux ont été retirés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement déterminés.
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.
De la rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité.
Les produits achetés « en l'état » ne sont pas couverts par cette garantie.
Perte de nourriture due à une défaillance quelconque du réfrigérateur ou du congélateur.
Produits utilisés dans un cadre commercial.
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.
Appels de service pour corriger l'installation de votre appareil ou pour vous indiquer comment utiliser votre appareil.
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.
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.
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.
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.
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

Canada

1.800.265.8352

Electrolux Canada Corp.

5855, Chemin Terry Fox Mississauga,

Ontario, Canada L5V 3E4

A06822910 (Mars 2024)

CE

A06822907-R-502020

electrolux.com