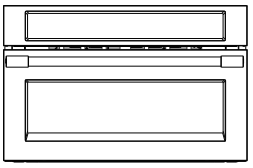
FRIGIDAIRE



Four à micro-ondes

utilisation & entretien

INTRODUCTION 2
PRÉCAUTIONS SUR L'ÉNERGIE DU MICRO-ONDE 3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 4
OPÉRATION 10
ENTRETIEN 26
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 27
VÉRIFICATION PAR APPEL DE SERVICE. 28
GARANTIE 29

A06823541 (Juillet 2025)

2 INTRODUCTION

Bienvenue dans notre *famille*

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

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

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

Nous sommes à votre 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.

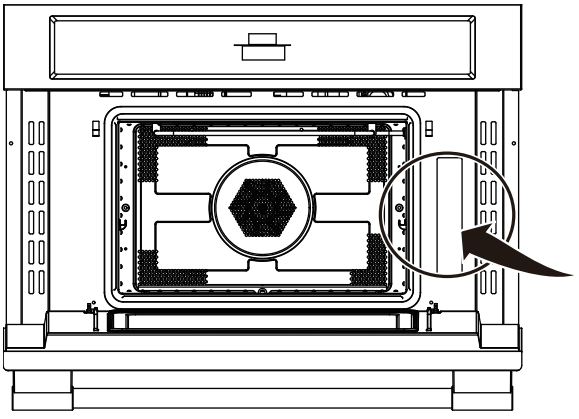
Rendons-le officiel ! Assurez-vous d'enregistrer votre produit.

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

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____



Emplacement du numéro de série

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

Visitez-nous sur Frigidaire.com/register

Ou utilisez votre appareil mobile pour scanner le code QR.

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

(1) PORTE (pliée)

(2) CHARNIÈRES ET LOQUETS (cassés ou desserrés)

(3) JOINTS DE PORTE ET SURFACES D'ÉTANCHÉITÉ.

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

Cet appareil est conforme à la partie 18 des Règles FCC. (Uniquement pour les États-Unis)

INTERFÉRENCE RADIO

- Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, votre téléviseur ou un équipement similaire.
- Lorsqu'il y a des interférences, elles peuvent être réduites ou éliminées en prenant les mesures suivantes :
  - Nettoyer la porte et la surface d'étanchéité du four.
  - Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
  - Déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
  - Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
  - Brancher le four à micro-ondes sur une autre prise de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent sur des circuits de dérivation différents.

USTENSILES

⚠ ATTENTION

- Risque de blessures corporelles
- Les ustensiles fermés hermétiquement peuvent exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.
- Voir les instructions sur les « Matériaux que vous pouvez utiliser dans un four à micro-ondes ou à éviter dans un four à micro-ondes ».

  Certains ustensiles non métalliques ne peuvent pas être utilisés en toute sécurité au micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester le récipient concerné en suivant la procédure suivante.

Test d'ustensile :

- Verser 1 verre d'eau froide (250 ml) dans un récipient passant au micro-ondes et placer le récipient concerné à côté.
- Faire chauffer pendant 1 minute à la puissance maximale.
- Toucher l'objet avec précaution. Si le récipient vide est chaud, ne pas l'utiliser dans un four à micro-ondes.
- Ne pas dépasser la durée de cuisson d'une minute.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

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

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

DÉFINITIONS

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

REMARQUE

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

IMPORTANT

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

REMARQUE

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

La puissance du produit est de 120V, 60Hz, CA, 20 ampères. Ce produit doit être connecté à un circuit d'alimentation séparé et dédié, avec la tension et la fréquence appropriées.

Le calibre des fils doit être conforme aux exigences du Code national de l'électricité ou du code local en vigueur pour cette puissance en kilowatts. Le câble d'alimentation et la fiche doivent être branchés sur une prise de courant séparée et dédiée de 20 ampères avec mise à la terre. La boîte de prise doit être située dans l'armoire au-dessus du four à micro-ondes. La boîte de sortie et le circuit d'alimentation doivent être installés par un électricien qualifié et être conformes au Code national de l'électricité ou au code local en vigueur.

IMPORTANT

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Lire et suivre les spécifications : « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE » à la page 3.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connecter uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » à la page 6.
- Installer ou localiser cet appareil uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients scellés, par exemple, les bocaux en verre fermés peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four à micro-ondes.
- Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- LE CONTENU CHAUD PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES. NE PAS LAISSER LES ENFANTS UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES. Faire attention lorsque l'on retire des objets chauds.
- Ne pas utiliser cet appareil si son câble d'alimentation ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié. Contacter le centre de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Ne pas couvrir ou bloquer les ouvertures de l'appareil.
- Ne pas ranger cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit près de l'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine, ou dans des endroits similaires.
- Ne pas immerger le câble ou la fiche dans l'eau.
- Tenir le câble à l'écart de la surface chauffée.
- Ne pas laisser le câble pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui se rejoignent lors de la fermeture de la porte, utiliser uniquement des savons doux non abrasifs ou un détergent appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - Ne pas trop cuire les aliments. Surveiller attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
  - Retirer les attaches en fil de fer du sac en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
  - Si des matériaux dans le four s'enflamment, garder la porte du four fermée, éteindre le four et débrancher le câble d'alimentation ou couper le courant au niveau du fusible ou du panneau de disjoncteurs.
  - Ne pas utiliser la cavité à des fins de stockage. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement ou l'ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'est pas toujours présent. CECI POURRAIT FAIRE BOUILLIR SOUDAINEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE RÉCIPIENT EST PERTURBÉ OU QU'UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessure aux personnes :
- Ne pas surchauffer le liquide.
- Remuer le liquide avant et pendant son chauffage.
- Ne pas utiliser de récipients à parois droites à col étroit.
- Après le chauffage, laisser le récipient reposer dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de retirer le récipient.
- Faire attention lorsque l'on insère une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Les morceaux peuvent brûler le tampon et toucher des pièces électriques, ce qui entraîne un risque d'électrocution.
- Ne pas stocker de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas recouvrir les grilles ou toute autre partie du four d'une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four.
- Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Nettoyer soigneusement le filtre de la hotte. Les produits de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyants pour four à base de soude, peuvent endommager les filtres.
- Convient pour une utilisation au-dessus des appareils de cuisson à gaz et électriques.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

6 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

➔ IMPORTANT

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

⚠ DANGER

Risque de choc électrique

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

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

À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Ce manuel d'utilisation et d'entretien est précieux : lire attentivement et garder toujours pour référence.

Un bon livre de cuisine pour micro-ondes est un atout précieux. Vérifier 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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

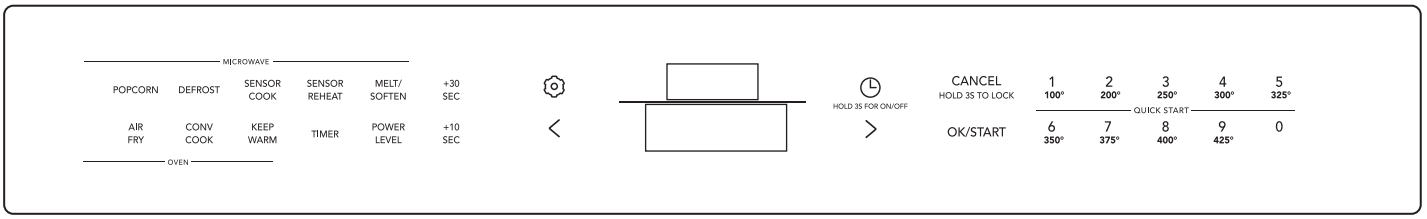
Matériaux pouvant être utilisés dans le four à micro-ondes

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

Matériaux à éviter au four à micro-ondes

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

8 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

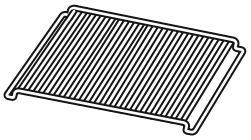




Plateau en céramique du four à micro-ondes



Plateau tournant en métal



Râtelier en fil de fer

Plateau en céramique du four à micro-ondes

Pour la cuisson au micro-ondes et la cuisson conventionnelle. Les aliments tels que les sacs de pop-corn ou les pommes de terre peuvent être placés directement sur le plateau en céramique.

Avertissement :

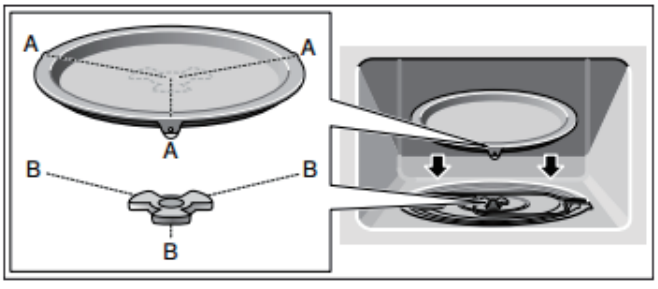
- Le plateau en céramique devient chaud pendant la cuisson par convection
- Placez le plateau en céramique sur le plateau tournant en métal
- Le plateau en céramique peut rester dans le four pour tous les modes de cuisson, sauf si le mode « Cuisson sur plateau métallique » est requis.
- Utiliser le plateau en céramique sur le plateau en métal pour faire éclater le porc-épic.
- Ne pas faire éclater le maïs soufflé directement sur le plateau métallique.

Râtelier en fil de fer

Utiliser la grille avec le renfoncement vers le bas pour la cuisson par convection, le maintien au chaud et pour faire entrer des plats plus grands dans la cavité du four. Utiliser vers le haut (comme illustré) pour le gril.

Plateau tournant en métal avec élément de cuisson en dessous

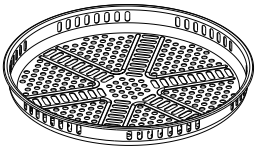
Fournir de la chaleur pour les aliments qui nécessitent particulièrement beaucoup de chaleur par le dessous. Placer le plateau tournant avec les rouleaux « A » comme indiqué sur l'image, sur le support « B » au milieu de la sole de l'espace de cuisson. Le plateau tournant doit être posé droit sur le support.



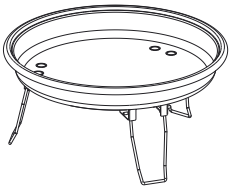
REMARQUE

Ne pas utiliser l'appareil si le plateau tournant n'est pas en place. Vérifier que toutes les pièces sont bien en place et que le plateau tournant tourne librement lorsque le four à micro-ondes est en marche. Le plateau tournant en métal peut supporter un poids maximal de 12 livres.

NOMS DES PIÈCES ET ACCESSOIRES DU FOUR



Plateau de friture à air



Poêle de friture à air

REMARQUE

La grille ronde peut être utilisée pour la cuisson par convection et la cuisson au micro-ondes.

REMARQUE

La grille ne peut être utilisée que pour la cuisson au micro-ondes.

ATTENTION

La poêle et le plateau de friture à air sont conçus pour la cuisson de friture à air uniquement et ne doivent pas être utilisés pour d'autres types de cuisson au micro-ondes.

Utiliser toujours des gants de cuisine lorsque l'on manipule des objets chauds.

La poêle de friture à air et le plateau de friture à air préchauffés sont chauds.

REMARQUE

La friture à air et la cuisson par convection utilisent tous les éléments et le ventilateur de convection. La convection est plus progressive que la friture à air et est destinée à la cuisson et au rôtissage.

La convection peut être utilisée pour toutes sortes d'aliments, parfois même pour plusieurs aliments à la fois ! La friture à air fonctionne différemment de la cuisson par convection normale. L'élément de convection du four de friture à air est plus puissant qu'un élément de convection standard.

Le programme friture à air de la commande du four est spécialement conçu pour les aliments frits. Lorsque vous placez vos aliments dans le four, l'air chaud fonctionne de la même manière que l'huile chaude lors de la friture : en entourant complètement les aliments d'une chaleur intense et fluide.

Ces différences permettent à friture à air de produire et de faire circuler de l'air surchauffé plus rapidement. La friture à air est conçue pour une cuisson sur une seule grille, de sorte que l'air chaud puisse circuler tout autour des aliments pour des résultats plus croustillants, en particulier lorsque vous utilisez notre plateau de friture à air !

10 OPÉRATION

1. Avant d'utiliser votre nouveau four, assurer de bien lire et comprendre ce guide d'utilisation et d'entretien.
2. Avant d'utiliser le four à micro-ondes encastrable Convention, il convient de suivre les procédures suivantes :
   - Brancher le four. Fermer la porte. L'écran du four clignote à 12:00.
   - Si aucune opération n'est effectuée au bout d'une minute, le four affiche 12:01.
3. Régler l'horloge. Voir ci-dessous.

POUR RÉGLER L'HORLOGE

• Si vous voulez entrer l'heure exacte 12:30 (A.M ou P.M.).

	Appuyer sur	Affichage :
1.	HOLD 3S FOR ON/OFF	12:00
2.	1 2 3 0	12:30
3.	HOLD 3S FOR ON/OFF	

REMARQUE

Lorsque l'horloge est en mode réglage et après 3 secondes d'inactivité, l'horloge se règle automatiquement sur l'heure affichée.

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE L'HORLOGE

Affichage de l'horloge activé par défaut.

1.	Appuyer sur et enfoncer la touche.	HOLD 3S FOR ON/OFF
2.	L'heure s'affiche, puis après 3 secondes, OFF s'affiche.	**OFF**

Affichage de l'horloge désactivé.

1.	Touche Clock (pression brève <1sec) pour entrer dans l'état d'interrogation de l'horloge, affichage de l'horloge actuelle pendant 3 secondes, puis retour au mode veille, l'horloge n'est pas affichée ;	HOLD 3S FOR ON/OFF
2.	Maintenir la touche Clock enfoncée pendant 3 secondes, l'écran s'éteint.	HOLD 3S FOR ON/OFF
3.	Lorsque l'affichage est éteint, Tap (pression brève) affiche l'heure pendant 3 secondes.	**ON**

POUR RÉGLER LA MINUTERIE

Régler la minuterie sur 3 minutes.

	Appuyer sur	Affichage :
1.	TIMER	0:00 MIN : SEC
2.	3 0 0	3:00 MIN : SEC
3.	TIMER	3:00 MIN : SEC Compte à rebours

REMARQUE

1. L'ouverture de la porte pendant le compte à rebours de la minuterie n'interrompt pas la minuterie en cours.
2. Pour annuler la minuterie active, appuyer une fois sur la touche CANCEL.
3. Le bouton flèche permet de régler l'heure.

CANCEL

Appuyer sur CANCEL :

1. Effacer en cas d'erreur de programmation.
2. Annuler la minuterie et le signal après la cuisson.
3. Pour annuler un programme en cours, appuyer une fois sur la touche.

VERROUILLAGE DE CONTRÔLE

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour éviter que le micro-ondes ne soit accidentellement démarré ou utilisé par des enfants.

La fonction de verrouillage de contrôle est très utile lors du nettoyage du panneau de commande. Le verrou empêchera une programmation accidentelle lors de l'essuyage du panneau de commande.

Exemple : pour activer le verrouillage de contrôle :

Toucher et maintenir la touche CANCEL pendant plus de 3 secondes. L'écran affiche LOCKED pendant 2 secondes.	CANCEL HOLD 3S TO LOCK

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

Toucher et maintenir la touche CANCEL pendant plus de 3 secondes. L'écran affiche UNLOCK pendant 2 secondes.	CANCEL HOLD 3S TO LOCK

UTILISER LE DÉMARRAGE PAR SIMPLE PRESSION

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 9 minutes pour lancer automatiquement la cuisson.

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

	Appuyer sur	Affichage :
1.	3	3:00 MIN : SEC Compte à rebours automatique du temps après 2 secondes

UTILISATION ADD 30 SEC.

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

Supposons que vous souhaitiez régler et démarrer la cuisson au micro-ondes à 100 % pendant 30 secondes.

	Appuyer sur	Affichage :
1.	+30 SEC	3:00 MIN : SEC Compte à rebours

REMARQUE

1. Le temps de cuisson peut être prolongé de 30 secondes en appuyant sur la touche add 30 sec (uniquement en cas de cuisson manuelle). Le temps de cuisson est prolongé jusqu'à un maximum de 99 minutes et 99 secondes.
2. Toucher <> une fois pour supprimer ou ajouter 5 secondes.
3. Le message « FOOD » s'affichera si un cycle de cuisson à démarrage rapide ou la touche +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes après avoir placé les aliments dans le four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermer la porte pour éliminer « FOOD » de l'étalage.

12 OPÉRATION

RÉGLAGE DE LA CUISSON MINUTÉE AVEC NIVEAU DE PUISSANCE

Cette fonction vous permet de programmer un temps de cuisson avec une puissance précise. Pour des résultats optimaux, 11 niveaux de puissance sont disponibles en plus de la puissance ÉLEVÉE (100 %). Se référer au tableau « Niveaux de puissance des micro-ondes ».

PUISSANCE DE CUISSON	Niveau	QUAND L'UTILISER
100% de la puissance totale	Élevée	• Réchauffe rapidement les aliments prêts à consommer et les aliments à forte teneur en eau, tels que les soupes et les boissons. • Cuisson de morceaux de viande tendres, de viande hachée ou de poulet.
9 = 90% de la puissance totale		• Chauffer les soupes à la crème.
8 = 80% de la puissance totale		• Chauffer du riz, des pâtes ou des plats cuisinés.
7 = 70% de la puissance totale	Moyenne-Élevée	• Cuisson et chauffage d'aliments nécessitant une puissance de cuisson inférieure à élevée (par exemple, poisson entier et pain de viande) ou lorsque les aliments cuisent trop rapidement. • Réchauffer une seule portion de nourriture.
6 = 60% de la puissance totale		• Cuisine nécessitant un soin particulier, comme les plats à base de fromage et d'œufs, le pudding et les crèmes pâtissières. • Finir la cuisson des casseroles.
5 = 50% de la puissance totale	Moyenne	• Cuisson du jambon, des volailles entières et des rôtis. • Les ragoûts immergés.
4 = 40% de la puissance totale		• Faire fondre le chocolat. • Chauffer les pâtisseries.
3 = 30% de la puissance totale	Moyenne-Basse, Décongélation	• Décongélation manuelle des aliments précuits et autres, tels que le pain, le poisson, la viande et la volaille.
2 = 20% de la puissance totale		• Souvent du beurre, du fromage et de la crème glacée.
1 = 10% de la puissance totale	Faible	• Garder les aliments au chaud. • Le refroidissement des fruits.
0 = 0% de la puissance totale	Néant	• Temps d'attente au four.

Supposons que vous souhaitiez cuire pendant cinq minutes à une puissance de 70 %.

	Appuyer sur	Affichage :
1.	5 0 0	5:00 MIN : SEC
2.	POWER LEVEL	PWR 100%
3.	7	PWR 70%
4.	OK/START	5:00 MIN : SEC Compte à rebours

REMARQUE

Si vous ne sélectionnez pas de niveau de puissance, le four cuisinera automatiquement à la puissance ÉLEVÉE (100 %).

RÉGLAGE DE LA CUISSON EN DEUX ÉTAPES

Pour obtenir les meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent différents niveaux de puissance durant un même cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour deux niveaux de puissance au cours d'un cycle de cuisson.

Pour régler un cycle de cuisson en deux étapes. La première étape consiste à cuire 2 minutes à 30 % de puissance, suivie de 4 minutes à 70 % de puissance.

	Appuyer sur	Affichage :
1.	2 0 0	2:00 MIN : SEC
2.	POWER LEVEL	PWR 100%
3.	3	PWR 70%
4.	POWER LEVEL	PWR 30%
	« ENTER STAGE 2 POWER PRESS OK » s'affiche sur l'écran.	
5.	7	PWR 70%
6.	OK/START	
	« ENTER STAGE 2 COOK TIME PRESS START » s'affiche sur l'écran.	
7.	4 0 0	4:00 MIN : SEC
8.	OK/START	2:00 MIN : SEC Compte à rebours

Lorsque la première étape est terminée, le four émet un signal sonore. « FIRST STAGE DONE » s'affiche sur l'écran. La deuxième étape démarre automatiquement.

CUISSON PAR CONVECTION

Supposons que vous souhaitiez cuire 33 minutes à 375 degrés.

	Appuyer sur	Affichage :
1.	CONV COOK	BAKE
2.	OK/START	325°
3.	7	375°

4. OK/START — 0:00 MIN : SEC

5. 3 3 0 0 — 33:00 MIN : SEC

6. OK/START — BAKE 375°
puis le temps s'écoule

Cuisson (degrés F)	Bouton
250	3
300	4
325 (par défaut)	5
350	6
375	7
400	8
425	9

RÔTI PAR CONVECTION

Supposons que vous souhaitiez rôtir 33 minutes à 375 degrés.

	Appuyer sur	Affichage :
1.	CONV COOK	BAKE
2.	CONV COOK	ROAST
3.	OK/START	350°
4.	7	375°
5.	OK/START	0:00 MIN : SEC
6.	3 3 0 0	33:00 MIN : SEC
7.	OK/START	ROAST 375° puis le temps s'écoule

Rôti (degrés F)	Bouton
300	4
325	5
350 (par défaut)	6
375	7
400	8
425	9

CONSEILS POUR LA CUISSON PAR CONVECTION

Cette section vous donne des instructions et des procédures de cuisson pour chaque fonction de convection. Veuillez lire attentivement ces instructions. La cuisson par convection fait circuler l'air chaud dans la cavité du four à l'aide d'un ventilateur. L'air en mouvement constant entoure les aliments pour chauffer rapidement la partie extérieure, créant un brunissement uniforme et des saveurs scellées par le mouvement constant de l'air chaud sur les surfaces des aliments. Votre four utilise la cuisson par convection chaque fois que vous utilisez le bouton Convection. **NE PAS UTILISER LE FOUR SANS LE PLATEAU TOURNANT.**

1. **Ne pas recouvrir** le plateau tournant ou le support métallique de papier d'aluminium. Il interfère avec le flux d'air qui cuit les aliments.
2. **Les moules à pizza ronds** sont d'excellents ustensiles de cuisson pour de nombreux produits fonctionnant uniquement par convection. Choir des casseroles qui n'ont pas de poignées allongées.
3. **Utiliser la cuisson par convection** pour les soufflés, les pains, les biscuits, les gâteaux des anges, les pizzas, ainsi que pour certaines viandes et certains poissons.

4. **Vous n'avez pas besoin d'utiliser** des techniques spéciales pour adapter vos recettes préférées à la cuisson par convection ; cependant, vous devez abaisser la température du four de 25°F par rapport à la température recommandée dans les instructions de l'emballage lorsque vous cuisez des aliments emballés en mode convection.
5. **Lors de la cuisson** de gâteaux, de biscuits, de pains, de petits pains ou d'autres aliments cuits au four, la plupart des recettes prévoient un préchauffage. Préchauffez le four vide comme vous le feriez pour un four normal. Vous pouvez commencer à préparer des aliments denses plus lourds tels que les viandes, les ragoûts et la volaille sans préchauffage.
6. **Tous** les ustensiles de cuisine ou métalliques **résistants à la chaleur** peuvent être utilisés pour la cuisson par convection.
7. **Utiliser des ustensiles en métal** uniquement pour la cuisson par convection. Ne jamais utiliser pour la cuisson au four à micro-ondes ou la cuisson combinée, car des arcs électriques peuvent se produire et endommager le four.
8. **Après le préchauffage**, si vous n'ouvrez pas la porte, le four se maintient automatiquement à la température de préchauffage pendant 30 minutes.

PRÉCAUTIONS

- La cavité du four, la porte, le plateau tournant en métal, le plateau en céramique, la grille en métal et les ustensiles de cuisine deviennent très chauds. **UTILISER DES GANTS DE CUISINE ÉPAIS** pour retirer les aliments, les ustensiles de cuisine, le plateau tournant en métal, le plateau en céramique, la grille métallique du four après la cuisson par convection.
- Ne pas utiliser de récipients en plastique léger, d'emballages en plastique ou de produits en papier pendant la convection.

Gril à CONVECTION/CUISSON au gril

Le pavé tactile gril / grill vous permet de griller à feu vif ou à feu doux et de cuire des pizzas fraîches ou surgelées. Voir le tableau ci-dessous.

Supposons que vous souhaitiez griller pendant 20 minutes avec le niveau bas.

	Appuyer sur	Affichage :
1.	CONV COOK X3	BROIL HIGH
2.	CONV COOK	BROIL LOW
3.	OK/START	0:00 MIN : SEC
4.	2 0 0 0	20:00 MIN : SEC
5.	OK/START	20:00 MIN : SEC Compte à rebours

APPUYER SUR LA TOUCHE	Aliment
CONV COOK x1	Cuire
CONV COOK x2	Rôtir
CONV COOK x3	Griller haut
CONV COOKx4	Griller bas

Conseils pour les pizzas

- Pour les pizzas fraîches, utiliser une palette à pizza pour faire glisser la pizza sur le plateau métallique.
- Si vous utilisez une plaque à pizza, saupoudrez-la généreusement de farine de maïs pour faciliter le transfert de la pâte sur le plateau métallique.
- La taille maximale est de 12 pouces pour les pizzas fraîches et surgelées.
- Éviter d'utiliser une pierre à pizza, car elle peut endommager le four.
- Le plateau tournant en métal peut être utilisé pour couper les pizzas en tranches. Retirer le plateau tournant du four une fois la pizza cuite.

16 OPÉRATION

PRÉCHAUFFAGE

Supposons que vous souhaitiez préchauffer le four à 350 degrés.

	Appuyer sur	Affichage :
1.	KEEP WARM	PREHEAT
2.	OK/START	325°
3.	6	350°
4.	OK/START	PREHEAT
	Lorsque la température de préchauffage est atteinte.	OVEN READY

REMARQUE

La plage de température comporte 9 niveaux, de 100°F à 425°F.

Préchauffage (degrés F)	Bouton
100	1
200	2
250	3
300	4
325 (par défaut)	5
350	6
375	7
400	8
425	9

GARDER AU CHAUD

Supposons que vous souhaitiez maintenir la chaleur pendant 33 minutes.

	Appuyer sur	Affichage :
1.	KEEP WARM	PREHEAT
2.	KEEP WARM	WARM
3.	OK/START	0:00 MIN : SEC
4.	>	33:00
5.	OK/START	WARM

REMARQUE

Si vous ne définissez pas de durée de maintien au chaud, appuyez simplement sur Convection Keep Warm puis sur OK/START, vous pouvez maintenir au chaud jusqu'à 90 minutes.

- La fonction de maintien au chaud fonctionne à 170°F et ne peut être modifiée.

Friture à air chaud

La fonction de friture à air fonctionne mieux lorsque la poêle et le plateau de friture à air sont utilisés avec des aliments emballés et des plats préparés. Elle peut être programmée pour des températures comprises entre 100°F et 425°F en utilisant des températures préréglées.

Suivre les instructions de la recette ou de l'emballage en ce qui concerne la quantité, la durée et la température de préparation des aliments.

Important :

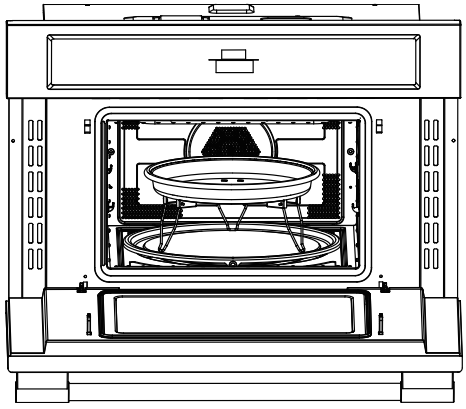
• La friture à air est conçue pour être cuit sur une seule grille de four. Les aliments doivent être disposés en couches simples sur le plateau de friture à air.

• Placer la poêle de friture à air sur un plateau en céramique pour la préchauffer.

• Les aliments peuvent devoir être retirés plus tôt et doivent être vérifiés à la durée de cuisson minimale recommandée. Toutefois, les aliments denses surgelés et les produits dont le temps de cuisson est inférieur à 15 minutes peuvent nécessiter un temps supplémentaire.

- Supposons que vous souhaitiez faire une friture à l'air libre à 425°F pendant 19 minutes.

	Appuyer sur	Affichage :
1.	AIR FRY	AIRFRY ENTER TEMP
2.	⑨	425°
3.	OK/START	ENTER TIME
4.	①⑨⓪⓪	19:00
5.	OK/START	PREHEAT
6.	La température du four est atteinte.	ADD FOOD
7.	Ouvrir la porte et mettre les aliments dans le four. Fermer la porte.	
8.	Appuyer sur OK/START pour lancer la cuisson.	19:00 Compte à rebours



REMARQUE

Préchauffer la poêle de friture à air libre en déployant les pattes et placer sur le plateau en céramique qui se trouve sur la plaque tournante en métal. Ne pas placer les pieds de la poêle de friture à air sur le plateau tournant en métal.

Effleurer les touches +10 SEC ou +30 SEC pour ajouter du temps pendant le compte à rebours. L'ajout de temps ne fonctionne pas pendant le préchauffage.

Lorsque le four est préchauffé, il émet un signal sonore et l'écran affiche ADD FOOD. Placer le plateau de friture à air avec les aliments dans la poêle de friture à air.

Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un signal sonore pour indiquer qu'il faut retirer les aliments et l'écran affiche COOLING.

La poêle et le plateau de friture à air ont été conçus ensemble et la plupart des aliments n'ont pas besoin d'être retournés pendant la cuisson.

Lorsque vous faites frire un poulet entier à air chaud, rabattez les pattes de la poêle à frire à air chaud vers le bas et placez-la sur le plateau en céramique.

ATTENTION

La poêle pliante de friteuse à air préchauffée sera chaude lorsque vous placerez la barquette contenant les aliments dans le four.

AVERTISSEMENT

En cas d'incendie dans le four, fermer la porte du four et éteindre. Si le feu continue, utiliser un extincteur. Ne pas mettre d'eau ou de farine sur le feu.

RÉGLAGE DE POPCORN

La touche rapide Popcorn vous permet d'éclater des sacs de 3,3, 3,0 et 1,75 once de maïs soufflé pour micro-ondes emballé dans le commerce. Pop un seul paquet à la fois.

Si vous utilisez un maïs soufflé à micro-ondes, suivez les instructions du fabricant.

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

	Appuyer sur	Affichage :
1.	POPCORN	3.3 OZ
2.	OK/START	POPCORN Puis le temps s'écoulera

Appuyer sur la touche	Sélection	Quantité
Popcorn	3,3	3,3 oz (94g)
Popcorn	3,0	3,0 oz (85g)
Popcorn	1,75	1,75 oz (50g)

REMARQUE

1. Retirer la grille du four avant de faire cuire le maïs soufflé. Ne pas utiliser de sacs en papier ordinaires. Ne pas re-éclater les noyaux non éclatés. Ne pas faire éclater le maïs soufflé dans un récipient en verre.
2. Utiliser le plateau en céramique sur le plateau en métal pour faire éclater le maïs soufflé.
3. Ne pas faire éclater le maïs soufflé directement sur le plateau métallique.
4. Ne pas laisser le four à micro-ondes sans surveillance pendant que vous faites éclater du maïs soufflé.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU CAPTEUR

La cuisson par capteur vous permet de cuire un grand nombre de vos aliments préférés sans avoir à sélectionner les temps de cuisson et les niveaux de puissance. L'écran affiche le type d'aliment sélectionné pendant la période de détection initiale. Le four détermine automatiquement le temps de cuisson nécessaire pour chaque aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité provenant des aliments, il indique au four combien de temps il doit encore chauffer. L'écran affiche le temps de chauffage restant. Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson par capteur, suivre les recommandations suivantes.

1. Les aliments cuits avec le système de capteur doivent être à une température de stockage normale.
2. Utiliser toujours des récipients allant au micro-ondes.
3. Faire correspondre la quantité à la taille du récipient.

   Remplir les récipients au moins à moitié pour obtenir les meilleurs résultats.
4. Assurer que l'extérieur des récipients de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de placer les aliments dans le four. Les perles d'humidité qui se transforment en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.
5. Les aliments doivent toujours être recouverts d'un film plastique micro-ondable, de papier ciré ou d'un couvercle.

   Ne jamais utiliser de couvercles en plastique étanches. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper et provoquer une surcuisson des aliments.
6. Ne pas ouvrir la porte et ne pas toucher la touche CANCEL pendant le temps de détection. Lorsque le temps de détection est écoulé, le four émet un signal sonore et le temps de cuisson restant apparaît dans la fenêtre d'affichage. À ce moment-là, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réarranger les aliments.

UTILISATION DE SENSOR COOK

L'utilisation de SENSOR COOK vous permet de cuire des aliments courants préparés au micro-ondes sans avoir à programmer les temps et les puissances de cuisson.

Supposons que vous souhaitiez cuisiner des fruits de mer avec un capteur.

	Appuyer sur	Affichage :
1.	SENSOR COOK	BACON
2.	SENSOR COOK	FROZEN ENTREE
3.	SENSOR COOK	WHITE RICE
4.	SENSOR COOK	GROUND MEAT
5.	SENSOR COOK	FISH/ SEAFOOD
6.	OK/START	FISH/ SEAFOOD

Les sélections de cuisson par capteur sont effectuées en touchant plusieurs fois la touche Cuisson par capteur.

UTILISATION DE SENSOR REHEAT

L'utilisation de SENSOR REHEAT vous permet de réchauffer des aliments préparés au micro-ondes sans avoir à sélectionner les temps de cuisson et les niveaux de puissance.

Supposons que vous souhaitiez réchauffer une sauce de soupe.

	Appuyer sur	Affichage :
1.	SENSOR REHEAT	BEVERAGE
2.	SENSOR REHEAT	SOUP SAUCE
3.	OK/START	SOUP SAUCE

Les sélections de réchauffage par capteur sont effectuées en touchant plusieurs fois la touche de réchauffage par capteur.

TABLE DE CUISSON PAR CAPTEUR

Affichage	Aliment	La touche de chiffre	Poids
BACON	Lard	1	1 tranche
		2	2 tranches
		3	3 tranches
FROZEN ENTREE	Entrée surgelée	-	10oz/20oz
WHITE RICE	Riz blanc	-	2 - 5 tasses
GROUND MEAT	Viande hachée	-	8-24 oz
FISH/SEA FOOD	Poissons/Aliments de mer	-	8-20 oz
POTATO	Pomme de terre	-	1-4
FRESH VEGGIES	Légumes frais	-	1 - 4 tasses
FROZEN VEGGIES	Légumes surgelés	-	1 - 4 tasses

Remarque

- Pour le menu « BACON », après avoir touché SENSOR COOK pour sélectionner la fonction bacon, toucher la touche numérique correspondante ou toucher < ou > pour régler le poids de l'aliment, puis toucher OK/START pour lancer la cuisson.

TABLE DE RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR

Affichage	Aliment	La touche de chiffre	Poids
BEVERAGE	Boisson	1	1 tasse (8 oz)
		2	2 tasses (16 oz)
		3	3 tasses (24 oz)
SOUP SAUCE	Soupe sauce	-	1 - 2 tasses
PIZZA	Pizza	-	1 à 4 tranches
DINNER PLATE	Assiette à dîner	-	1 assiette
CASSEROLE/PASTA	Casserole/pâtes	-	1 portion

Remarque

- Pour le menu « BEVERAGE », après avoir touché SENSOR REHEAT pour sélectionner la fonction boisson, toucher la touche numérique correspondante ou toucher < ou > pour régler le poids de l'aliment, puis toucher OK/START pour lancer la cuisson.

RÉGLAGE DE MELT/SOFTEN

Le four utilise une faible puissance pour faire fondre et ramollir les objets. Consulter le tableau suivant.

Supposons que vous souhaitiez faire fondre 8 oz. de chocolat.

	Appuyer sur	Affichage :
1.	MELT/ SOFTEN	MELT BUTTER
2.	MELT/ SOFTEN	MELT CHOCOLATE
3.	OK/START	2 OZ
4.	8	8 OZ
5.	OK/START	MELT CHOCOLATE puis le temps s'écoulera

TOUCHE	Aliment	Quantité	TOUCHE
Melt / Soften x1	Faire fondre le beurre	1 bâtonnet	1
		2 bâtonnets	2
Melt / Soften x2	Faire fondre le chocolat	2oz.	2
		4oz.	4
		8oz.	8
Melt / Soften x3	Ramollir la crème glacée	1 pinte	1
		1/2 gallon	2
Melt / Soften x4	Ramollir le fromage à la crème	3oz.	3
		8oz.	8

UTILISATION DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Trois séquences de décongélation sont préréglées dans le four. 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 livres.

Supposons que vous vouliez décongeler 0,6 livres de viande.

	Appuyer sur	Affichage :
1.	DEFROST	MEAT
2.	OK/START	0.0 Lb
3.	6	0.6 Lb
4.	OK/START	MEAT
		Puis le temps s'écoulera

REMARQUE

Le four émettra un bip pendant le cycle de DÉCONGÉLATION. À ce stade, ouvrir la porte et tourner, séparer ou réorganiser les aliments. Retirer les portions qui ont décongelé. Remettre les portions congelées dans le four et appuyer sur OK/START pour reprendre le cycle de décongélation.

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

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

CONSEILS D'UTILISATION

- Pour de meilleurs résultats, retirer 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 four à micro-ondes signale quand il est temps de retourner la viande. Gratter tout excès de givre de la viande et poursuivre la décongélation.
- Placer les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille à rôtir pour micro-ondes pour récupérer les gouttes.

CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

- En cas de décongélation automatique, le poids à saisir est le poids net (le poids des aliments réduit du contenant).
- Avant de commencer, assurer de retirer toutes les attaches métalliques qui accompagnent souvent les sacs de produits surgelés et remplacer par des ficelles ou des élastiques.
- Avant de les placer dans le four, ouvrir les récipients tels que les cartons.
- Toujours fendre ou percer les sachets ou emballages en plastique.
- Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, retirer et déposer dans un contenant approprié.
- Enlever la peau des aliments comme les saucisses.
- Plier les sacs de plastique pour permettre une décongélation uniforme. Il faut toujours sous-estimer le temps de décongélation. Si les aliments décongelés sont encore glacés au centre, remettre au four à micro-ondes pour les décongeler davantage.
- La durée de décongélation varie selon la consistance des aliments congelés.

- La forme de l'emballage affecte la vitesse de décongélation des aliments. Les paquets peu profonds se décongèlent plus vite qu'un bloc épais.
- Une fois que les aliments commencent à décongeler, séparer.
  Les morceaux séparés se décongèlent plus facilement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments, comme les ailes de poulet, les extrémités des cuisses, les queues de poisson ou les parties qui commencent à chauffer. Assurer que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le dessus ou le fond du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement du four.
- Pour de meilleurs résultats, laisser les aliments reposer après la décongélation.
  (Pour plus d'informations sur le temps de repos, voir la section « Conseils pour la cuisson au micro-ondes »).
- Retourner les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Casser et retirer les aliments si nécessaire.

RÉFÉRENCE UTILISATEUR

Cette section donne des instructions pour l'utilisation de chaque fonction. Veuillez lire attentivement cette section.

PRÉFÉRENCE UTILISATEUR

Le four à micro-ondes a des réglages qui vous permettent de personnaliser le fonctionnement à votre convenance. Vous trouverez ci-dessous le tableau présentant les différents paramètres. Appuyer plusieurs fois sur la touche User Pref pour faire défiler jusqu'à la fonction de réglage souhaitée.

Bouton	Aliment	Niveau
⚙ x 1	Audio	Bas/Moyen/Haut/ Arrêt
⚙ x 2	Poids	Livres / KG
⚙ x 3	Langue	Anglais / Français
⚙ x 4	Mode de démonstration	MARCHE/ARRÊT

RÉGLAGE AUDIO BAS/MOYEN/ÉLEVÉ/ ARRÊT

Supposons que vous vouliez désactiver Audio.

	Appuyer sur	Affichage :
1.	⚙	AUDIO
2.	OK/START	MED
3.	>	HI
4.	>	OFF
5.	OK/START	OFF

Affichage pendant 2 secondes puis effacement.

RÉGLAGE DU POIDS LIVRES/KG

Supposons que vous vouliez basculer le poids entre les livres et les kilogrammes.

	Appuyer sur	Affichage :
1.		AUDIO
2.		WEIGHT
3.	OK/START	LbS
4.	>	KG
5.	OK/START	KG

Affichage pendant 2 secondes puis effacement.

RÉGLAGE DU MODE LANGUE

Supposons que vous vouliez entrer en Mode Langue.

	Appuyer sur	Affichage :
1.		AUDIO
2.		WEIGHT
3.		LANGUAGE
4.	OK/START	ENGLISH
5.	>	FRENCH
6.	OK/START	FRANCAIS

Affichage pendant 2 secondes puis effacement.

RÉGLAGE DU MODE DÉMO

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

	Appuyer sur	Affichage :
1.		AUDIO
2.		WEIGHT
3.		LANGUAGE
4.		DEMO
5.	OK/START	OFF
6.	>	ON
7.	OK/START	ON

Affichage pendant 2 secondes puis effacement.

26 ENTRETIEN

Dépannage

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

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS POSSIBLES
Le four ne démarre pas	• Le câble d'alimentation du four n'est pas branché. • La porte est ouverte. • Une opération erronée est définie.	• Brancher dans la prise de courant. • Fermer la porte et réessayer. • Vérifier les instructions.
Arc électrique ou étincelles	• Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. • Le four fonctionne lorsqu'il est vide. • Les aliments renversés restent dans la cavité.	• Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. • Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est vide. • Nettoyer la cavité avec une serviette humide.
Aliments mal cuits	• Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. • Les aliments ne sont pas complètement décongelés. • Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas appropriés. • Les aliments ne sont ni tournés ni remués.	• Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. • Décongeler complètement les aliments. • Choisir un temps de cuisson et un niveau de puissance corrects. • Tourner ou remuer les aliments.
Aliments trop cuits	• Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas appropriés.	• Choisir un temps de cuisson et un niveau de puissance corrects.
Aliments non cuits	• Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. • Les aliments ne sont pas complètement décongelés. • Les orifices de ventilation du four sont restreints. • Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas appropriés.	• Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. • Décongeler complètement les aliments. • Vérifier que les trous de ventilation du four ne sont pas obstrués. • Choisir un temps de cuisson et un niveau de puissance corrects.
Décongélation incorrecte	• Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. • Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas appropriés. • Les aliments ne sont ni tournés ni remués.	• Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes. • Choisir un temps de cuisson et un niveau de puissance corrects. • Tourner ou remuer les aliments.

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

EXTÉRIEUR

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

PORTE

Débrancher le câble d'alimentation ou désactiver le four avec le réglage Sécurité Enfants avant de le nettoyer afin d'éviter toute manipulation inattendue.

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

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

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

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, essuyer avec un chiffon doux et de l'eau chaude. NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DIFFICILES NI DE TAMPONS À RÉCURER. Pour les sols plus lourds, utiliser du bicarbonate de soude ou un savon doux ; rincer abondamment à l'eau chaude. 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. Garder le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer de bonnes performances du four à micro-ondes. Essuyer soigneusement avec un chiffon humide les éclaboussures d'aliments sur la surface du couvercle immédiatement après leur apparition. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou éventuellement prendre feu. NE PAS RETIRER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

ÉLIMINATION DES ODEURS

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

PLATEAU TOURNANT MÉTALLIQUE ET PLATEAU CÉRAMIQUE ;

Le plateau tournant en métal et le plateau en céramique peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Laver à l'eau douce et savonneuse. Ils sont également lavables au lave-vaisselle. Utiliser 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, ouvrir la porte du four à micro-ondes avant de le nettoyer. Essuyer le panneau uniquement avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas frotter et ne pas utiliser de nettoyants chimiques de quelque nature que ce soit.

28 VÉRIFICATION PAR APPEL DE SERVICE

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

Placer une tasse d'eau dans une tasse à mesurer en verre dans le four à micro-ondes et fermer bien la porte.

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

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

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

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

REMARQUE

1. Après avoir démarré la fonction micro-ondes, si le four ne chauffe pas, vérifier s'il est en mode DEMO.

SPÉCIFICATIONS

Tension de ligne CA :	Monophasé 120VCA, 60Hz, CA uniquement
Alimentation CA requise :	1750W 20A
Puissance de sortie* :	1000W
Puissance d'entrée*(friture à air) :	1750W
Puissance d'entrée*(convection) :	1700W
Fréquence :	2450 MHz (classe B/groupe 2)**
Dimensions extérieures (y compris la poignée) :	19,08" X 29,88" X 25,44"
Dimensions de la cavité :	9,84" X 16,54" X 16,54"
Capacité du four à micro-ondes*** :	1,6 Cu.Ft.
Uniformité de cuisson :	Plateau tournant
Poids :	Environ (net) 90,7 livres, (brut) 105,8 livres
Lumière du four :	LED DE 1,5 W

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

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

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

FCC - Commission fédérale des communications autorisée.

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

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

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

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

Exclusions Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Les produits dont les numéros de série originaux ont été retirés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement déterminés.
2. Produit qui a été transféré de son propriétaire initial à une autre partie ou qui a été retiré en dehors des États-Unis ou du Canada.
3. De la rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité.
4. Les produits achetés « en l'état » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Perte de nourriture due à une défaillance quelconque du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Produits utilisés dans un cadre commercial.
7. Les appels de service qui n'impliquent pas de dysfonctionnement ou de défauts de matériaux ou de fabrication, ou pour des appareils qui ne sont pas utilisés dans le cadre d'un usage domestique ordinaire ou qui sont utilisés autrement que conformément aux instructions fournies.
8. Appels de service pour corriger l'installation de votre appareil ou pour vous indiquer comment utiliser votre appareil.
9. Les dépenses visant à rendre l'appareil accessible pour l'entretien, telles que l'enlèvement des garnitures, des placards, des étagères, etc. qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est expédié de l'usine.
10. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules, les filtres à air, les filtres à eau, les autres consommables, les boutons, les poignées ou d'autres pièces cosmétiques de l'appareil.
11. Les frais supplémentaires comprennent, sans s'y limiter, les appels de service après l'heure, le week-end ou les jours fériés, les péages, les frais de voyage en ferry ou les frais de kilométrage pour les appels de service vers des régions éloignées, y compris l'État de l'Alaska.
12. Les dommages à la finition de l'appareil ou de la maison encourus lors de l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les sols, les armoires, les murs, etc.
13. Les dommages causés par : des services effectués par des sociétés de service non autorisées ; l'utilisation de pièces autres que les pièces d'origine Electrolux ou de pièces obtenues auprès de personnes autres que des sociétés de service autorisées ; ou des causes externes telles qu'un abus, une mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, des accidents, des incendies ou des cas de force majeure.
14. Les coûts de la main-d'œuvre après quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat originale encourus pour la réparation ou le remplacement du produit, comme prévu dans le présent document pour les appareils à emporter.

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

Electrolux

Canada
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4

Imprimé en Chine

FRIGIDAIRE

Bienvenue à la *maison*

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

- Soutien au propriétaire
- Accessoires
- Service
- Enregistrement

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

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352