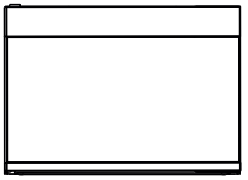
FRIGIDAIRE



FOUR A MICRO-ONDES

Utilisation & Entretien

Introduction..... 2
Précautions sur l'énergie des micro-ondes..... 3
Consignes de sécurité importantes..... 4-7
Noms des pièces et accessoires du four..... 8
Opération..... 9-19
Maintenance.....20
Nettoyage et entretien..... 21-23
Vérification par appel de service..... 24
Garantie..... 25

A06823410(Septembre 2023)

2 INTRODUCTION

Bienvenue dans notre *famille.*

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

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

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

Nous sommes à votre 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.

Faitesle officiellement! Veuillez enregistrer votre produit.

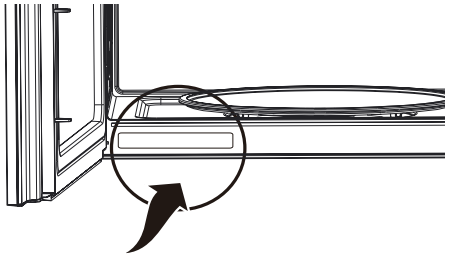
Rendez-nous visite à frigidaire.com/register

Ou scannez le code QR avec votre appareil mobile.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____



Numéro de série
Emplacement

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

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

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

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

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

INTERFERENCE RADIO

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

USTENSILES

⚠ PRECAUTION

- Risque de blessures

- Les ustensiles fermés hermétiquement peuvent exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sacs en plastique doivent être percés avant d'être cuisinés.
- Voir les instructions sur « Matériaux à utiliser ou à éviter dans un four à micro-ondes »
  Il peut y avoir certains ustensiles non métalliques qui ne sont pas compatibles pour les micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test d'ustensile:

- Remplissez avec une tasse d'eau froide (250 ml) un récipient compatible avec les micro-ondes et placez-le avec l'ustensile en question
- Faites chauffer sur la puissance maximale pendant 1 minute.
- Toucher l'ustensile avec précaution. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour une cuisson au micro-ondes.
- Ne pas excéder une minute de cuisson pour ce test.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

4 CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

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

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

DEFINITIONS

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

REMARQUE

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

IMPORTANT

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

REMARQUE EXIGENCES ELECTRIQUES

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

IMPORTANT

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

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

⚠ ATTENTION

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

6 CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

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

⚠ ATTENTION

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

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

➔ REMARQUES

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

⚠ DANGER

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

⚠ ATTENTION

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

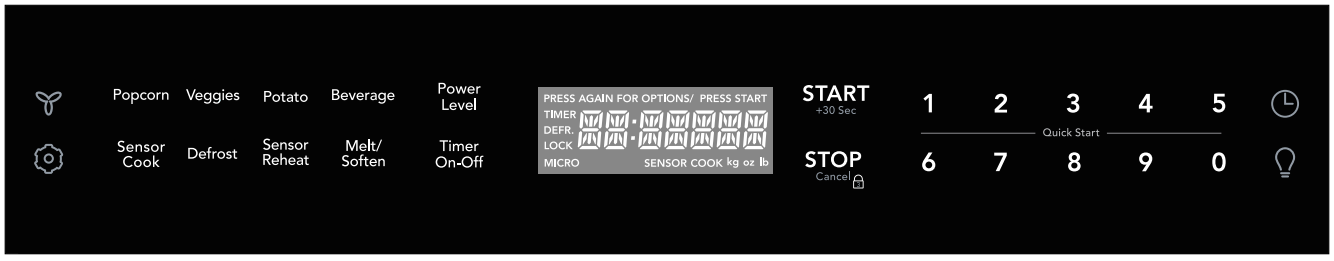
Matériaux que vous pouvez utiliser dans un four à micro-ondes

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

Matières à éviter dans un four à micro-ondes

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

8 NOMS DES PIÈCES ET ACCESSOIRES DU FOUR



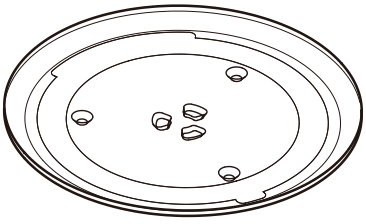
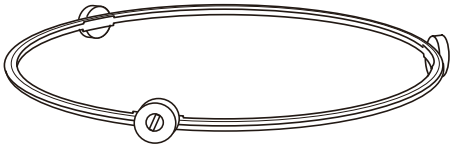


Table tournante en verre



Ensemble d’anneau de table tournante

1. Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de lire et de comprendre complètement ce guide d'utilisation et d'entretien.
2. Avant d'utiliser le four à micro-ondes sur toute la gamme, suivez ces procédures :

- Branchez le four. Fermez la porte. L'affichage du four indi-quera 12 :00.
- Si aucune opération n'est effectuée après 1 minute, le four affichera 12 :01.

3. Réglez l'heure. Voir ci-dessous.

POUR REGLER L'HEURE

- **Supposons que vous vouliez entrer l'heure correcte du jour 12:30 (A.M ou P.M.).**

Touche:	L'écran affiche:
1. 🕒	12:00
2. 1 2 3 0	12:30
3. START (+30 Sec)	12:30

POUR REGLER LA MINUTERIE

- **Réglez la minuterie pour 3 minutes**

Touche:	L'écran affiche:
1. Timer On-Off	ENTER TIME
2. 3 0 0	3:00
3. Timer On-Off	3:00 Then time will count down

REMARQUES

1. L'ouverture de la porte pendant le compte à rebours de la minuterie ne mettra pas en pause la minuterie en cours.
2. Pour annuler la minuterie active, appuyez une fois sur la touche Timer On / Off.

STOP/ANNULER

Appuyez sur le bouton STOP / ANNULER pour :
1. Effacer si vous faites une erreur pendant la programmation.
2. Annuler la minuterie et le signal après la cuisson.
3. Arrêtez le four temporairement pendant la cuisson.
4. REVENIR à l'affichage de l'heure
5. Annulez un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois.
6. Appuyez sur Stop/Cancel pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction de sécurité enfants.

UTILISATION D'UNE SEULE TOUCHE POUR COMMENCER

Il s'agit d'un tampon qui permet de gagner du temps et de dé-marrer automatiquement la cuisson 2 secondes après la sélection. Les touches numériques 1 à 9 peuvent être touchées pour une cuisson automatique de 1 à 9 minutes.

- **Supposons que vous voulez cuisiner 3 minutes à 100%de puissance.**

Touche:	L'écran affiche:
1. 3	3:00 Temps de décompte automatique après 2 secondes

REMARQUES

"Food" s'affiche si un cycle de cuisson à démarrage rapide ou une touche +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes qui suivent le placement des aliments dans le four à mi-cro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermer la porte pour effa-cer " Food " de l'affichage.

AJOUTER 30 SEC.

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

- **Supposons que vous vouliez régler et démarrer la cuis-son au micro-ondes à 100% pendant 30 SEC.**

Touche:	L'écran affiche:
1. START (+30 Sec)	:30 Ensuite, le temps va décompter

10 OPÉRATION

REMARQUES

1. Le temps de cuisson peut être prolongé de 30 secondes en appuyant sur la touche ajouter 30 sec (uniquement en mode manuel). Le temps de cuisson est prolongé jusqu'à un maximum de 99 minutes 99 secondes.
2. “Food” sera affichés si un cycle de cuisson à démarrage ra-pide ou la touche +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes qui suivent le placement des aliments dans le four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermer la porte pour effacer " Nourriture " de l'affichage.

RÉGLAGE DE LA CUISSON À TEMPS AVEC UN NIVEAU DE PUISSANCE

Cette fonction vous permet de programmer un temps de cuisson et une puissance spécifique. Pour de meilleurs résultats, il y a 10 réglages de niveau de puissance en plus de la puissance ÉLEVÉE (100%). Reportez-vous au tableau "Niveaux de puissance mi-cro-ondes".

- **Supposons que vous vouliez cuisiner pendant cinq mi-nutes à une puissance de 80%.**

Touche:		L'écran affiche:
1.	(5) (0) (0)	5:00
2.	POWER LEVEL	PL-HI
3.	POWER LEVEL	PL-90
4.	POWER LEVEL	PL-80
5.	START +30 Sec	5:00

Ensuite, le temps va décompter

REMARQUES

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

Pomme de terre

Supposons que vous voulez cuisiner 1-4 pommes de terre au four.

Touche:		L'écran affiche:
1.	Potato	POTATO
2.	START +30 Sec	POTATO

Ensuite, le temps va décompter

RÉGLAGE DE LA CUISSON EN DEUX ÉTAPES

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes demandent diffé-rents niveaux de puissance pendant un cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour deux niveaux de puissance pendant le cycle de cuisson.

- **Pour définir un cycle de cuisson en deux étapes. La première étape consiste en un temps de cuisson de 2 minutes à une puissance de cuisson de 30%, puis un temps de cuisson de 4 minutes à une puissance de cuisson de 70%.**

Touche:		L'écran affiche:
1.	(2) (0) (0)	2:00
2.	POWER LEVEL X 8	PL-30
3.	(4) (0) (0)	4:00
4.	POWER LEVEL X 8	PL-70
5.	START +30 Sec	2:00

Ensuite, le temps va décompter

NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent des puissances de cuisson différentes. Plus la puissance de cuisson est faible, plus la cuisson est lente. Chaque chiffre de 1 à 9 re-présente un pourcentage différent d'une la puissance de cuisson complète.

Le tableau suivant indique le pourcentage de puissance de cuisson indiqué par chaque touche numérique et le nom de la puissance de cuisson généralement utilisé.

Le tableau vous indique également quand utiliser chaque puis-sance de cuisson. Suivez la recette ou les instructions du paquet de nourriture si disponible.

REMARQUES

Reportez-vous à un livre de recettes fiable pour les temps de cuisson basés sur la puissance de cuisson de 1000 watts de votre four à micro-ondes.

PUISSANCE DE CUISSON	NIVEAU	QUAND L'UTILISER
100% de la pleine puissance	Elevé	• Chauffage rapide les plats cuisinés et les aliments à forte teneur en eau, tels que les soupes et les boissons. • Cuisson des coupes de viande, de viande hachée ou de poulet.
9 = 90% de la pleine puissance		• Chauffage des soupes à la crème.
8 = 80% de la pleine puissance		• Chauffer le riz, les pâtes ou les ragoûts.
7 = 70% de la pleine puissance	Moyen-élevé	• Cuisson et chauffage d'aliments nécessitant une puissance de cuisson inférieure à élever (par exemple, poisson entier et pain de viande) ou lorsque la cuisson est trop rapide. • Réchauffer une seule portion de nourriture.
6 = 60% de la pleine puissance		• Cuisiner qui nécessite des soins particuliers, tels que des plats à base de from-age et d'œufs, du pouding et des crèmes anglaises. • Terminer la cuisson des casseroles.
5 = 50% de la pleine puissance	Moyen	• Cuisson du jambon, de la volaille entière et des rôtis. • Sims ragoût.
4 = 40% de la pleine puissance		• Faire fondre le chocolat. • Chauffage des pâtisseries.
3 = 30% de la pleine puissance	Moyen-bas, dégivrage	• De Dégivrer manuellement les aliments précuits et autres, comme le pain, le poisson, la viande et la volaille.
2 = 20% de la pleine puissance		• Ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
1 = 10% de la pleine puissance	Bas	• Garder la nourriture au chaud. • Eliminer le froid des fruits.
0 = 0% de la pleine puissance	None	• Temps de repos au four.

UTILISATION DE DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

Trois séquences de dégivrage sont préréglées dans le four. La fonction de dégivrage automatique vous fournit la meilleure mé-thode de décongélation pour les aliments congelés. Le guide de cuisson vous montrera quelle séquence de dégivrage est recom-mandée pour les aliments que vous voulez décongeler.

Pour plus de commodité, le dégivrage automatique inclut un mécanisme de bip intégré qui vous rappelle de vérifier, retourner, séparer ou réarranger les aliments afin d'obtenir les meilleurs ré-sultats de décongélation. Trois niveaux de dégivrage différents sont fournis :

1. VIANDE
2. VOLAILLES
3. POISSONS

Le poids disponible est de 0.1-6.0 lb.

- **Supposons que vous vouliez décongeler 1,2 lb de pois-son.**

Touche:	L'écran affiche:
1. DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT
2. DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY
3. DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH
4. START +30 Sec	ENTER WEIGHT lb
5. (1) and (2) Pour entrer le poids	PRESS START 1.2 lb
6. START +30 Sec	DEFR. FISH Ensuite, le temps va décompter

REMARQUES

Le four émet un bip pendant le cycle de DÉGIVRAGE. À ce moment, ouvrez la porte et tournez, séparez ou réarrangez la nourriture. Enlever les parties qui ont décongelé. Re-mettre les portions congelées dans le four et appuyer sur START pour reprendre le cycle de dégivrage.

CONSEILS D'EXPLOITATION

- Pour de meilleurs résultats, retirer le poisson, les mollusques et crustacés, la viande et la volaille de leur emballage d'origine en papier ou plastique fermé (emballage). Sinon, l'emballage maintien-dra la vapeur et le jus à proximité des aliments, ce qui peut provoquer la cuisson de la surface extérieure des ali-ments.
- Pour de meilleurs résultats, roulez votre viande hachée en boule avant de la congeler. Pendant le cycle de DÉGIVRAGE, le micro-ondes signalera quand il est temps de retourner la viande. Grat-tez tout excès de givre de la viande et continuez la décongélation.
- Placer les aliments dans des contenants peu profonds ou sur une grille de rôtissage à micro-ondes pour récupérer les égout-tements.
- Ce tableau montre les sélections de type de nourriture et les poids que vous pouvez définir pour chaque type. Pour de meil-leurs résultats, desserrer ou retirer le couvercle des aliments.

TOUCHE	Catégorie	POIDS vous pouvez définir (dixièmes de livre)
Dégivrage	Viande	0.1 à 6.0
Dégivrage	Viande	0.1 à 6.0
Dégivrage	Poisson	0.1 à 6.0

Table de conversion de poids

Vous êtes probablement habitué à mesurer la nourriture en livres et en onces qui sont des fractions de livre (par exemple, 4 onces équivalent à 1/4 livre). Cependant, pour entrer le poids de la nourriture dans Le dégivrage automatique, vous devez spécifier les livres et les dixièmes de livre. Si le poids sur l'emballage alimentaire est en fractions de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

Equivalent du poids

OUNCES	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 quart de livre
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 One Pound

REMARQUES

Si vous choisissez entre deux poids décimaux, choisissez le poids le plus faible pour obtenir les meilleurs résultats de dé-congélation.

TABLEAU DE DÉGIVRAGE AUTO

REMARQUES

La viande de forme irrégulière et les grandes coupes grasses de viande doivent être protégées avec du papier d'aluminium au début de la séquence de dégivrage.

RÉGLAGES DE VIANDE

ALIMENT	REGLAGE	AU BEEP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
BOEUF			
Bœuf haché, en vrac	VIANDE	Retirer les parties décongelées avec une fourchette. Tourner. Retourner le reste au four.	Ne pas décongeler moins de 1/4 lb. Congeler en forme de boule.
Bœuf haché, galettes	VIANDE	Separate and rearrange.	Ne pas décongeler des galettes moins de 2 oz. Appuyer sur le centre lors de la congélation.
Steak rond	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.	Placer dans un plat micro-ondes.
Steak de filet	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.	Placer dans un plat micro-ondes.
Ragoût de bœuf	VIANDE	Retirer les parties décongelées avec une fourchette. Séparer le reste.	Placer dans un plat micro-ondes.
Pot rôti, rôti de mandrin	VIANDE	Retourner le reste au four.	Placer dans un plat micro-ondes.
Côte rôti	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.	Placer dans un plat micro-ondes.
Rôti de croupion roulé	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.	Placer dans un plat micro-ondes.
AGNEAU			
Cubes pour le ragoût	VIANDE	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Côtelettes (1 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Remove thawed portions with fork. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
Côtes de porc			
(1/2 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat micro-ondes.
Hot Dogs	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat micro-ondes.
Côtes levées de style campagnard	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.	Placer dans un plat micro-ondes.
Saucisses	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat micro-ondes.
Saucisse en vrac	VIANDE	Retirer les parties décongelées avec une fourchette. Tourner. Retourner le reste au four.	Placer dans un plat micro-ondes.
Filet de porc, désossé	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.	Placer dans un plat micro-ondes.

TABLEAU DE DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE (SUITE)

RÉGLAGES DE VOLLAILE

ALIMENT	RÉGLAGE	AU BIP
POULET Entier (jusqu'à 6lb) Morceaux	VOLLAILE	• Retourner le côté poitrine vers le bas. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium. • Séparer les pièces et réorganiser. • Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.
CORNOUAIL-LAIS POULES entière	VOLLAILE	• Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.
TURKEY Breast (up to 6 lbs)	VOLLAILE	• Tourner. Couvrir les zones chaudes avec une feuille d'aluminium.

RÉGLAGES DE POISSON

ALIMENT	RÉGLAGE	AU BIP
POISSON Filets	POISSON	• ourner. Séparer les filets partiellement dé-congelés, si possi-ble.
Steaks	POISSON	• Séparez et réorganisez.
Entier	POISSON	• Tourner.
FRUITS DE MER		
La chair de crabe	POISSON	• Briser. Tourner.
Queues de homard	POISSON	• Retourner et réorganiser.
Crevette	POISSON	• Séparez et réorganisez.
Escalopes	POISSON	• Séparez et réorganisez.

CONSEILS DE DÉGIVRAGETIPS

- Lors de l'utilisation du dégivrage automatique, le poids à entrer est le poids net (le poids de la nourriture moins le récipient).
- Avant de commencer, assurez-vous d'enlever tous les attaches en métal qui viennent souvent avec des sacs de nourriture congelés, et rem-placez-les par des cordes ou des bandes élas-tiques.
- Ouvrez les récipients, tels que les cartons, avant de les placer dans le four.
- Toujours fendre ou percer des sachets en plas-tique ou des emballages.
- Si les aliments sont emballés sous film d'alumini-um, enlevez le papier d'aluminium et placez les aliments dans un contenant approprié.
- Fendez la peau de la nourriture à peau, comme la saucisse.
- Plier les sachets en plastique de nourriture pour assurer même la décongélation.
- Toujours sous-estimé le temps de décongéla-tion. Si les ali-ments décongelés sont encore glacés au centre, retournez-les au four à micro-ondes pour plus de dégivrage.
- La durée du dégivrage varie en fonction du degré de congéla-tion des aliments.
- La forme de l'emballage affecte la vitesse de dégivrage des ali-ments. Les paquets peu profonds décongèlent plus rapidement qu'un bloc profond.
- Lorsque la nourriture commence à décongeler, séparez les mor-ceaux. Les pièces séparées se dégèlent plus facilement.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour proté-ger les parties des aliments telles que les ailes de poulet, les extrémités des pattes, les queues de poisson ou les zones qui commencent à chauffer. Assurez-vous que la feuille ne touche pas les côtés, le haut ou le bas du four. La feuille peut endom-mager la doublure du four.
- Pour de meilleurs résultats, laisser les aliments reposer après le dégivrage. (Pour plus d'informa-tions sur le temps de repos, voir la section "Con-seils de cuisson au micro-ondes").
- Retourner les aliments pendant le dégivrage ou le temps de repos. Séparez et enlevez la nour-riture au besoin.

RÉGLAGE POPCORN

La touche tactile Quick Popcorn vous permet de faire souffler des sacs de popcorn micro-ondes commercialisés à raison de 3,3, 3,0 et 1,75 once. Souffler seulement un paquet à la fois.
Si vous utilisez une machine popcorn micro-onde, suivez les ins-tructions du fabricant.

- **Supposons que vous voulez souffler un 3,3 oz. de pop corn**

Touche:	L'écran affiche:
1. POPCORN	3.3
2. START +30 Sec	POPCORN

Ensuite, le temps va décompter

Appuyez sur la touche	Sélection	QUANTITÉ
Pop corn	3,3	3.3 oz (94g)
Pop corn	3,0	3.0 oz (85g)
Pop corn	1,75	1.75 oz (50g)

RÉGLAGE DE BOISSON

- **Supposons que vous voulez réchauffer 1 tasse de bois-son**

Touche:	L'écran affiche:
1. BEVERAGE	1 CUP
2. START +30 Sec	BEVERAGE

nsuite, le temps va décompter

Appuyez sur la touche	Sélection
Boisson	1 Tasse
Boisson	2 Tasses

RÉGLAGE DES LÉGUMES

La touche tactile Veggies vous permet de cuisiner des légumes frais et surgelés.

- **Supposons que vous vouliez faire cuire des légumes congelés.**

Touche:	L'écran affiche:
1. VEGGIES	FRESH VEGGIES
2. VEGGIES	FROZEN VEGGIES
3. START +30 Sec	FROZEN VEGGIES

Ensuite, le temps va décompter

Touche	Aliments
Légumes x 1	Légumes frais
Légumes x 2	Légumes surgelés

Appuyez plusieurs fois sur la touche Veggie pour passer d'une sélection Fresh Frozen à une autre.

RÉGLAGE FONDRE / AMOLIR

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

- **Supposons que vous voulez faire fondre 4 oz. de choco-lat.**

Touche:	L'écran affiche:
1. MELT/ SOFTEN	MELT BUTTER
2. MELT/ SOFTEN	MELT CHOCOLATE
3. START +30 Sec	ENTER 2-4-8
4. (4)	4
5. START +30 Sec	MELT CHOCOLATE

Ensuite, le temps va décompter

Touche	Aliment	QUANTITÉ	Touche
Fondre / ramollir x1	Beurre fondu	1 bâton	1
		2 bâtons	2
Fondre / ramollir x2	Faire fondre le chocolat	2 oz.	2
		4 oz.	4
		8 oz.	8
Fondre / ramollir x3	Adoucir la crème glacée	1 pinte	1
		1,5 Quart	2
Fondre / ramollir x4	Adoucir le fromage crémeux	3 oz	3
		8 oz.	8

RÉGLAGE FONDRE / AMOLIR

CATÉGORIE	DIRECTION	QUANTITÉ
BEURRE	Déballer et placer dans un récipient micro-ondes. Pas besoin de couvrir le beurre. Remuez à la fin de la cuisson pour terminer la fusion.	1 ou 2 bâtons
CHOCOLAT	Des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat à cuire peuvent être utilisés. Déballer les carrés et les placer dans un récipient micro-ondes. Remuez à la fin du cycle pour terminer la fusion.	2, 4 ou 8 oz
CRÈME GLACÉE	Placer le récipient dans le four. La crème glacée sera assez douce pour faciliter le ramassage.	1 Pinte, 1,5 Quart.
FROMAGE CREMEUX	Déballer et placer dans un récipient micro-ondes. Le fromage crémeux sera à température ambiante et prêt à l'emploi dans la recette.	3 or 8 oz.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU CAPTEUR

Le capteur de cuisson vous permet de cuisiner la plupart de vos aliments préférés sans sélectionner les temps de cuisson et les niveaux de puissance. L'affichage indiquera Détection pendant la période de détection initiale.

Le four détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité provenant des aliments, il indique au four combien de temps il peut chauffer. L'affichage indiquera le temps de chauffage restant. Pour de meilleurs résultats pour la cuisson par capteur, suivez ces recommandations.

1. Les aliments cuits avec le système de détection doivent être à la température de stockage normale.
2. Toujours utiliser des contenants pour micro-ondes.
3. Faites correspondre la quantité à la taille du conteneur. Rem-plissez les récipients au moins à moitié pour de meilleurs résul-tats.
4. Assurez-vous que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de placer les aliments dans le four. Les gouttes d'humidité qui se transforment en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.
5. Les aliments doivent toujours être recouverts d'un film plas-tique micro-ondable, d'un papier ciré ou d'un couvercle. N'uti-lisez jamais de couvercles en plastique étanches. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper et provoquer la suralimenta-tion.
6. N'ouvrez pas la porte et n'appuyez pas sur la touche STOP pendant le temps de détection. Lorsque le temps de détection est écoulé, le four émet un bip et le temps de cuisson restant apparaît dans la fenêtre d'affichage. À ce moment, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, tourner, réarranger la nourriture.

UTILISATION DU CAPTEUR DE CUISSON

L'utilisation du CAPTEUR DE CUISSON vous permet de cuire des aliments préparés au four à micro-ondes sans avoir besoin de pro-grammer des durée et des puissances de cuisson.

- **Supposons que vous vouliez faire cuire une pizza surge-lée avec un capteur.**

Touche:	L'écran affiche:
1. SENSOR COOK	BACON

2.	SENSOR COOK	FROZEN DINNER
3.	SENSOR COOK	RICE
4.	SENSOR COOK	FROZEN BREAKFAST
5.	SENSOR COOK	FROZEN PIZZA
6.	**START** +30 Sec	FROZEN PIZZA

Les sélections capteur de cuissons sont effectuées en touchant plusieurs fois la touche Cook Cooking.

UTILISATION DU CAPTEUR DE RÉCHAUFFAGE

L'utilisation du CAPTEUR DE RECHAUFFAGE vous permet de pré-parer des aliments courants préparés au micro-ondes sans sélec-tionner les durées de cuisson et les niveaux de puissance.

• Supposons que vous vouliez réchauffer des rouleaux.

Touche:		L'écran affiche:
1.	SENSOR REHEAT	DINNER PLATE
2.	SENSOR REHEAT	SOUP SAUCE
3.	SENSOR REHEAT	CASSERO LE
4.	SENSOR REHEAT	ROLLS
5.	**START** +30 Sec	ROLLS

Les sélections du capteur de réchauffage sont effectuées en appuyant plusieurs fois sur la touche du capteur de réchauffage.

TABLEAU DU CAPTEUR DE CUISSON

CATÉGORIE	DIRECTION	QUANTITÉ
Bacon	Placer les tranches de bacon sur un bac à lard à micro-ondes pour de meilleurs résultats. (Utilisez une assiette à dîner garnie de serviettes en papier si le support n'est pas disponible).	1-3 tranches
Dîner surgelé	Placer dans un récipient micro-ondes de taille appropriée. Couvrir d'un film plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer 3 minutes.	10 oz./ 20 oz.
Riz	Placer le riz et deux fois plus de liquide (eau, poulet ou bouil-lon de légumes) dans un plat à micro-ondes de 2 litres. Couvrir d'un film plastique et d'un évent. Après la cuisson, laisser repos-er 10 minutes. Remuez le riz moelleux.	1-2 tasses Utilisez du riz à grain moyen ou long. Cuire le riz instantané en suivant les instructions sur l'embal-lage.
Petit déjeuner congelé	Placer dans un récipient micro-ondes de taille appropriée. Couvrir d'un film plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer 3 minutes.	8-12 oz.
Pizza congelée	Retirer la boite. Placer sur une assiette micro-ondes de taille appropriée. Pour la pizza micro-ondable préemballée, suivez les instructions sur l'emballage..	8-12 oz.

OPÉRATION

TABLEAU DU CAPTEUR

CATÉGORIE	DIRECTION	QUANTITÉ
Assiette à diner	Placez sur une assiette basse. Couvrir avec une enveloppe en plastique. Laisser reposer 3 minutes après la cuisson.	1-2 assiette
Soupe / Sauce	Placer dans une casserole au micro-ondes peu profonde. Couvrir avec une enveloppe en plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer 3 minutes.	1 tasse
Casserole / Lasagne	Placer dans un bol micro-ondes ou une casserole. Couvrir avec une enveloppe en plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer 3 minutes.	10.5 Oz
Rouleaux / Poisson		1-3 pièces

RÉFÉRENCE UTILISATEUR

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

USER PREF

Le four à micro-ondes a des paramètres qui vous permettent de personnaliser l'opération pour votre convenance. Voici le tableau montrant les différents paramètres. Touchez plusieurs fois la touche user pref pour faire défiler jusqu'à la fonction de réglage désirée.

Appuyez sur la touche	Option
User Pref x 1	Volume faible/moyen/élevé/éteint
User Pref x 2	Tourne-disque marche/arrêt
User Pref x 3	Poids lb/kg
User Pref x 4	Langue En/Fr
User Pref x 5	Affichage de l'horloge désactivé/activé
User Pref x 6	Mais aussi dehors

RÉGLAGE DU VOLUME BAS / MOYEN / ÉLEVÉ / ÉTEINT

- **Supposons que vous souhaitiez désactiver le volume.**

Touche:	L'écran affiche:
1. ⚙ 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
2. START +30 Sec	OFF

MISE EN MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

- **Supposons que vous vouliez allumer le tourne-disque.**

Touche:	L'écran affiche:
1. ⚙ X2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
2. START +30 Sec	TT ON

RÉGLAGE DU POIDS Lb/KG

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

Touche:	L'écran affiche:
1. ⚙ X3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB / KG
2. START +30 Sec	KG (Kg)

RÉGLAGE DE LA LANGUE

- **Si la langue est l'anglais :**

Touche:	L'écran affiche:
1. X4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LANGUAGE FRENCH
2. START +30 Sec	FRANCAIS

RÉGLAGE DE L'AFFICHAGE DE L' HORLOGE OFF/ON

- **Si l'affichage de l'horloge est activé :**

Touche:	L'écran affiche:
1. X5	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLOCK DISPLAY ON
2. START +30 Sec	OFF

DÉMO DE RÉGLAGE

- **Si la langue est l'anglais :**

Touche:	L'écran affiche:
1. X6	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
2. START +30 Sec	ON

UTILISATION DU VENTILATEUR D'ÉVACUATION

- **Supposons que vous vouliez régler la vitesse du ventila-teur d'évacuation sur HIGH à partir de la position OFF.**

Touche:	L'écran affiche:
1.	HIGH
2.	LOW
3.	OFF

Éteignez le ventilateur si vous le souhaitez

REMARQUES

Si la température de la cuisinière ou de la cuisinière située sous le four devient trop élevée, le ventilateur se met auto-matiquement en marche pour protéger le four.
Il peut être en marche jusqu'à une heure pour refroidir le four. Lorsque cela se produit, la touche évacuation n'éteint pas le ventilateur.

UTILISATION DE LA LUMIÈRE DE LA TABLE DE CUISSON

La touche contrôle la lumière de la table de cuisson. Si le voyant est éteint, le premier contact du voyant allume le voyant HIGH, la deuxième touche LOW et le troisième touche OFF.

- **Supposons que vous vouliez régler la lumière sur HIGH à partir de la position OFF.**

Touche:	L'écran affiche:
1.	HIGH
2.	LOW
3.	OFF

20 MAINTENANCE

Dépannage

Vérifiez votre problème à l'aide du tableau ci-dessous et essayez les solutions pour chaque problème. Si le four à micro-ondes ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le centre de service agréé le plus proche.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS POSSIBLES
Le four ne démarre pas	• Le câble électrique du four n'est pas branché. • La porte est ouverte. • Une opération incorrecte est réglée.	• Branchez la prise de courant. • Fermez la porte et réessayez. • Vérifiez les instructions.
Arc électrique ou étincelles	• Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. • Le four est utilisé lorsqu'il est vide. • Des aliments renversés restent dans la cavité.	• Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson adaptés aux micro-ondes. • Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide. • Nettoyez la cavité avec une serviette humide.
Cuisson inégale Aliments	• 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 adaptés. • Les aliments ne sont pas retournés ou remués.	• Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson adaptés aux micro-ondes. • Décongelez complètement les aliments. • Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés. • Retournez ou remuez les aliments.
Aliments trop cuits	• Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas adaptés.	• Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés.
Aliments insuffisamment 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 obstrués. • Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas adaptés.	• Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson adaptés aux micro-ondes. • Décongelez complètement les aliments. • Vérifiez que les orifices de ventilation du four ne sont pas obstrués. • Utilisez 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 adaptés. • Les aliments ne sont pas retournés ou remués.	• Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson adaptés aux micro-ondes. • Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés. • Retournez ou remuez les aliments.

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

EXTÉRIEUR

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

PORTE

Débranchez le cordon d'alimentation ou désactivez le four en réglant verrouillage enfant avant le nettoyage afin d'éviter toute manipulation imprévue.
Essuyez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon doux pour enlever les déversements et éclaboussures. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment avec un chiffon doux. Évitez l'utilisation de vaporisateur et d'autres nettoyants agressifs car ils peuvent tacher, strier ou émousser la surface de la porte.

EASY CARE™ ACIER INOXYDABLE (certains modèles)

La finition de votre four à micro-ondes peut être faite avec de l'acier inoxydable Easy Care ™ (certains modèles). Nettoyez l'inox avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux et propre. N'UTILISEZ AUCUN produit de nettoyage acheté en magasin, comme des nettoyants en acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque. Il est recommandé d'utiliser un 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 mise en place de déversements ou d'éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez avec un chiffon doux et de l'eau chaude. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DURS OU DE TAMPONS À RÉCURER. Pour les taches plus lourdes, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux ; rincer abondamment à l'eau chaude. La grille peut être nettoyée avec de l'eau chaude savonneuse, rincée et séchée.

COUVERTURE DE GUIDE D'ONDES

La couverture du guide d'ondes est située au plafond dans la cavité du four à micro-ondes. Il est fabriqué à partir de mica, donc nécessite un soin particulier. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer une bonne performance du four à micro-ondes. Essuyer soigneusement avec un chiffon humide
les éclaboussures de nourriture sur la surface du couvercle immédiatement après leur apparition. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou éventuellement prendre feu. N'ENLEVEZ PAS LE COUVERCLE DE GUIDE D'ONDE.

ENLÈVEMENT DES ODEURS

De temps en temps, une odeur de cuisson peut rester dans le four à micro-ondes. Pour retirer, mélanger 1 tasse d'eau, un zeste de citron et plusieurs clous de girofle entiers dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses. Bouillir pendant plusieurs minutes en utilisant 100% de puissance. Laisser reposer dans le four à micro-ondes jusqu'à refroidissement. Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux.

PLAQUE TOURNANTE / SUPPORT DE PLAQUE TOURNANTE

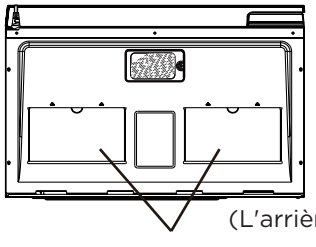
La plaque tournante et le support la plaque tournante peuvent être retirés pour un nettoyage facile. Lavez-les dans de l'eau douce et savonneuse. Pour les taches tenaces, utiliser un net-toyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Ils sont éga-lement résistants au lave-vaisselle. Utilisez le panier supérieur du lave-vaisselle. Le support de la plaque tournante n'est pas étanche. L'excès d'eau ou les déversements doivent donc être essuyés immédiatement.

FILTRE À GRAISSE

Le filtre doit être nettoyé au moins une fois par mois. Ne faites jamais fonctionner le ventilateur ou le four à micro-ondes sans le filtre en place.

1. Tirez légèrement sur la languette vers l'avant du four à mi-cro-ondes et retirez le filtre.
2. Faire tremper le filtre dans un évier ou un plat rempli d'eau chaude et de détergent. N'utilisez PAS d'ammoniaque ou d'autres alcalis ; ils vont réagir avec le matériau du filtre et l'assombrir.
3. Agiter et frotter avec une brosse pour enlever la saleté incrus-tée.
4. Rincer abondamment et secouer.
5. Remplacer en plaçant le filtre dans l'ouverture.

VUE DE DESSOUS (L'avant du four à micro-ondes)



(L'arrière du four à micro-ondes)

Filtre à graisse

22 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

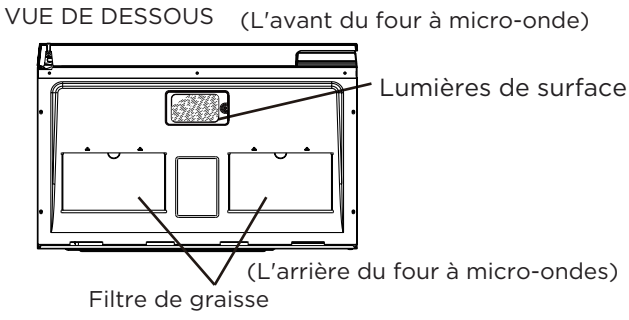
Débranchez le cordon d'alimentation ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage. Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer les filtres et les lampes.

NETTOYAGE DES FILTRES D'ÉCHAPPEMENT

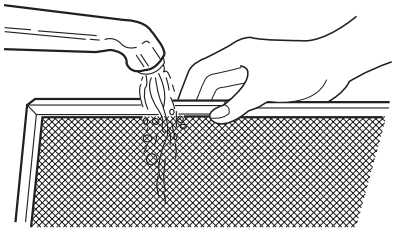
Les filtres d'évacuation de la ventilation du four doivent être re-tirés et nettoyés fréquemment ; généralement au moins une fois par mois.
Filtre échappement d'évacuation numéro de pièce 5304478913
Pour commander des pièces, composez le 800-599-7569

⚠ MISE EN GARDE

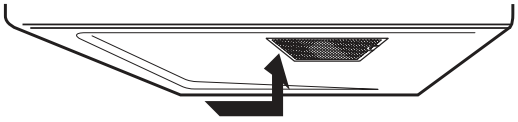
Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, n'utili-sez pas le capot du four sans les filtres correctement en place.



- Retirer les filtres de ventilation, faites glisser le filtre vers l'arrière. Ensuite, tirez le filtre vers le bas et poussez de l'autre côté. Le filtre va tomber.



- Faire tremper les filtres de ventilation dans de l'eau chaude en utilisant un détergent doux. Bien rincer et secouer pour sécher ou laver au lave-vaisselle. N'utilisez pas d'ammoniaque. L'aluminium sur le filtre corrodera et assombrira.



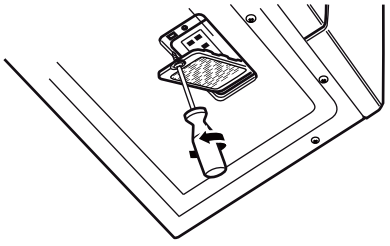
- Pour réinstaller le filtre de ventilation, faites-le glisser dans lafente latérale, puis poussez vers le haut et vers le four pour ver-rouiller. Réinstallez le 2ème filtre en utilisant la même procédure.

REMPLACEMENT DE LA LUMIÈRE DE SURFACE

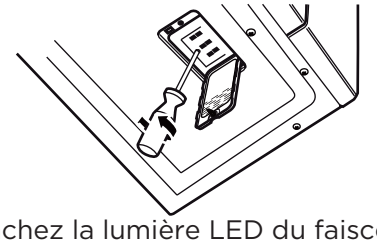
⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, portez des gants lorsque vous remplacez les ampoules.

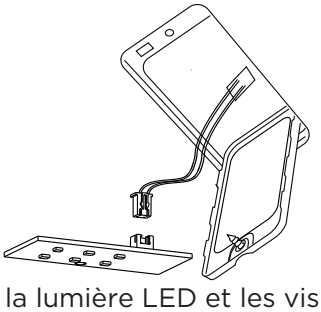
- Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation au disjoncteur principal.
- Retirez les couvercles des vis de montage du de la lampe à LED aux deux positions d'éclairage sous le micro-ondes.



- Retirez la vis de montage de la lampe LED.



- Débranchez la lumière LED du faisceau, remplacez avec la lumière LED de la pièce # 5304499540. Pour commander des pièces appelez 800-599-7569. Puis reconnectez le harnais.



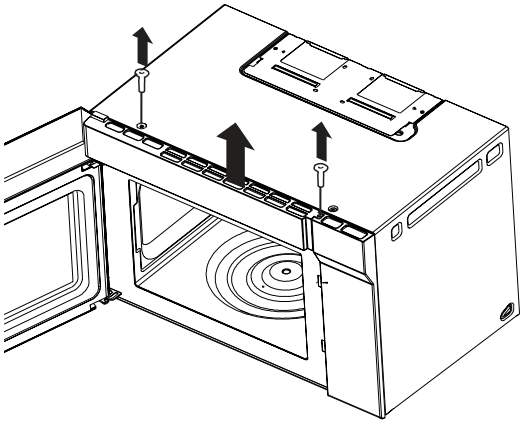
- Réinstallez la lumière LED et les vis de montage.
- Lorsque vous réinstallez les vis de montage, veillez à ne pas endommager la lumière LED.
- Réinstallez le couvercle de la lampe LED et les vis de montage. Branchez le micro-ondes dans l'alimentation électrique ou rallu-mez le disjoncteur principal.

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

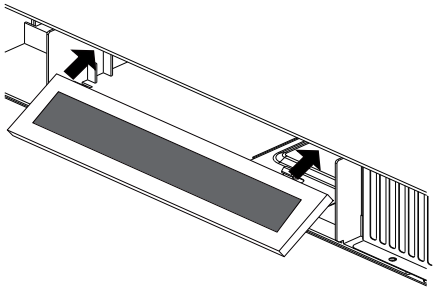
REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

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

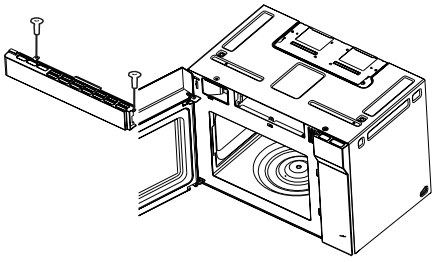
- Débranchez l'alimentation du four à micro-ondes sur le panneau du disjoncteur ou en débranchant.
- Retirez les vis de montage de la grille d'aération.
- Tirez la grille de ventilation loin de l'unité.



- Retirez le filtre à charbon et remplacez par le numéro de pièce.



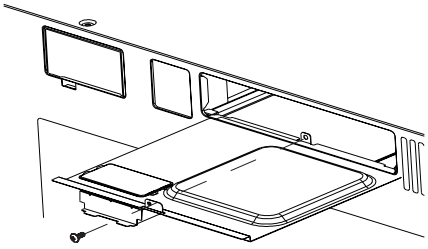
- Remettez la grille d'aération sur l'unité.



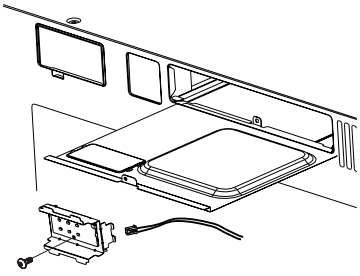
REMPLACEMENT DE LA LUMIÈRE DU FOUR

Enlevez la grille d'aération selon les instructions de remplacement du filtre à charbon.

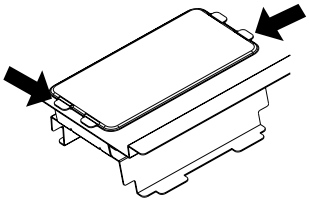
- Retirez la vis de fixation du couvercle de la lampe, ouvrez le couvercle de la lampe en tirant doucement sur le bord avant.



- 2. Retirez le support de LED et l'ensemble d'éclairage. Retirez la lumière LED du support en retirant la vis de fixation et rempla-cez-la uniquement par la pièce 5304499540. Pour commander des pièces, appelez le 800-599-7569.



- Réinstallez la lumière LED sur le support avec la vis de mon-tage. Lorsque vous réinstallez la vis de montage, veillez à ne pas endommager la lumière LED.
- Reconnectez la lumière LED au harnais et placez l'ensemble de la lumière LED dans le couvercle de la lumière.



- Replacez le couvercle de la lampe du four à micro-ondes en le poussant délicatement et en montant la vis.
- Remettez la grille d'aération sur l'unité.

24 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 ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il? (Mettez votre main en haut au-dessus de l'écran). OUI ____ NON ____

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

REMARQUES

- Si l'ecran affiche une duree qui decompte ties rapidement, verifiez le mode de demonstration dans la section FONCTIONS PRATIQUES pour vous assurer que le mode DEMO est desactive.
- Si le four est regie pendant plus de 30 minutes a un niveau de puissance de 100%, apres les 30 premieres minutes, le niveau de puissance s'ajustera automatiquement a 80% pour eviter une cuisson excessive.

SPÉCIFICATIONS

Tension de ligne AC:	Monophasé 120V, 60Hz, AC uniquement
Alimentation AC requise:	1500 W 13.5 A (pour UMV1422US, UMV1422UW)
Puissance de sortie:	1000W
La fréquence:	2450 MHz (Classe B / Groupe 2)
Dimensions extérieures (poignée comprise):	23 55/64(W) 16 21/32(H) 16 3/16(D) inch
Dimensions de la cavité:	15 25/64(W) 10 45/64(H) 15 9/32(D) inch
Capacite du Four à micro-ondes:	1,4 Cu.Ft.
Uniformité de cuisson:	Plaque tournante
Poids:	Environ. (net) 52.76lbs, (brut) 61.42lbs
Travail/ Lumière de nuit:	1 * 1.2W LED
Lumière du four:	1 * 1.2 W LED

* Méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour mesurer la puissance en watts. 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 à contenir des aliments est inférieure.

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.

c UL - 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.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES ; LIMITATION DES RECOURS

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

Si vous avez besoin d'un service

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

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

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

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

États-Unis
1-800-374-4432
Frigidaire
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Electrolux

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

FRIGIDAIRE®

Bienvenue *chez vous*

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

- Assistance clientèle
- Accessoires
- Service
- Enregistrement

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

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352

PN:16170000A99443