

FRIGIDAIRE

All about the

Use & Care

of your Microwave Oven



TABLE OF CONTENTS

WELCOME & CONGRATULATIONS	2	SENSOR COOKING	16
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	2	USER PREFERENCE	18
PART NAMES & CONTROL PANEL	8-9	CLEANING AND CARE	19
BEFORE OPERATING	10	SERVICE CALL CHECK	20
MANUAL COOKING.....	11	SPECIFICATIONS.....	20
AUTO COOKING.....	13	MAJOR APPLIANCE WARRANTY INFORMATION	21

WELCOME & CONGRATULATIONS

Questions?

1-800-374-4432

(United States)

1-800-265-8352

(Canada)

Please attach sales receipt here for future reference.

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

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

PLEASE CAREFULLY READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

Model Number: _____

Serial Number: _____

Purchase Number: _____

NEED HELP?

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

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

Read this manual.

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

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

Save time and money.

Check the section titled "Service Call Check". This section helps you solve common problems that might occur. If you do need service, you can relax knowing help is only a phone call away. A list of toll-free customer service numbers is included in the back of this manual. Or call Frigidaire Customer Services at 1-800-374-4432, Monday through Saturday from 8 am to 8 pm Eastern Standard Time.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS


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

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

DEFINITIONS

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

WARNING

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

CAUTION

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

READ ALL INFORMATION BEFORE USING

WARNING

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

- Read all instructions before using the appliance.
 - Read and follow the specific **“PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY”** on page 2.
 - This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **“ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS”** on page 4.
 - Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
 - Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven.
 - Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of microwave oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
 - As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
 - Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
 - This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest Frigidaire Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
 - Do not cover or block any openings on the appliance.
 - Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement or near a swimming pool, or similar locations.
 - Do not immerse cord or plug in water.
 - Keep cord away from heated surfaces.
 - Do not let cord hang over edge of table or counter.
- See door surface cleaning instructions on page 19.
 - To reduce the risk of fire in the microwave oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the microwave oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in microwave oven.
 - If materials inside the microwave oven should ignite, keep microwave oven door closed, turn microwave oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
 - Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
 - To reduce the risk of injury to persons:
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven at least for 20 seconds before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
 - If the microwave oven is installed as a built-in, observe the following instructions:
 - Do not mount over a sink.
 - Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
 - If the microwave oven light fails, consult a FRIGIDAIRE AUTHORIZED SERVICER.

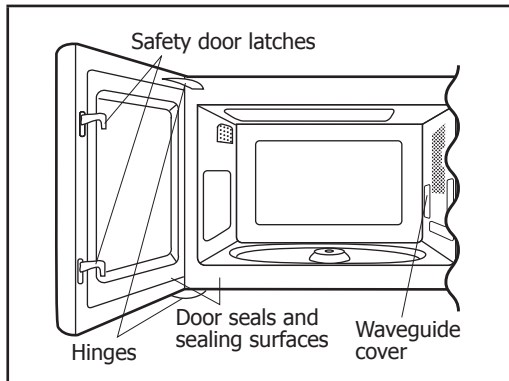
SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

UNPACKING AND EXAMINING YOUR MICROWAVE OVEN

Remove all packing materials from inside the microwave oven cavity; however, **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on the right cavity wall. Read enclosures and **SAVE** the Use and Care Manual.

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



CHOOSING A LOCATION FOR YOUR MICROWAVE OVEN ON THE COUNTER

You will use the microwave oven frequently so plan its location for ease of use. It's wise, if possible, to have counter space on at least one side of the microwave oven. Allow at least 2 inches on the sides, top and at the rear of the microwave oven for air circulation.

For installation over a wall oven, please refer to your installation instructions.

ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

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



WARNING

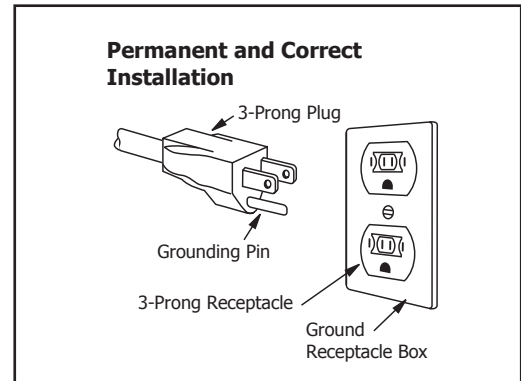
Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Electrical Requirements

Check Installation Instructions for proper location for the power supply.

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

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



Extension Cord

If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the microwave oven. The marked rating of the extension cord should be AC 115-120 volt, 15 amp. or more.

Be careful not to drape the cord over the countertop or table where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.



NOTES

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

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

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

NEVER use the microwave oven without the turntable and support nor turn the turntable over so that a large dish could be placed in the microwave oven. The turntable will turn both clockwise and counterclockwise.

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

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

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

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

Your microwave oven is rated 1200 watts by using the IEC Test Procedure. In using recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

ABOUT MICROWAVE COOKING

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

Doneness signs include:

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

ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

Children below the age of 7 should use the microwave oven with a supervising person very near to them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room. As with any appliance, close supervision by an adult is necessary when used by children.

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

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

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

Use these utensils for safe microwave cooking and reheating:

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

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

- wood, straw, wicker

DO NOT USE

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

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

The following coverings are ideal:

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

How to use aluminum foil in your microwave oven:

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

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

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

ABOUT SAFETY

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

TEMP	FOOD
145°F (63°C)	- For beef, lamb or veal cut into steaks, chops or roasts, fish
160°F (71°C)	- For fresh pork, ground meat, seafood, egg dishes, frozen prepared food and beef, lamb or veal cut into steaks, chops or roasts
165°F (74°C)	- For leftover, ready-to-reheat refrigerated, deli and carry out "fresh" food, whole chicken or turkey, chicken or turkey breasts and ground poultry used in chicken or turkey burgers



NOTES

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

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

- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

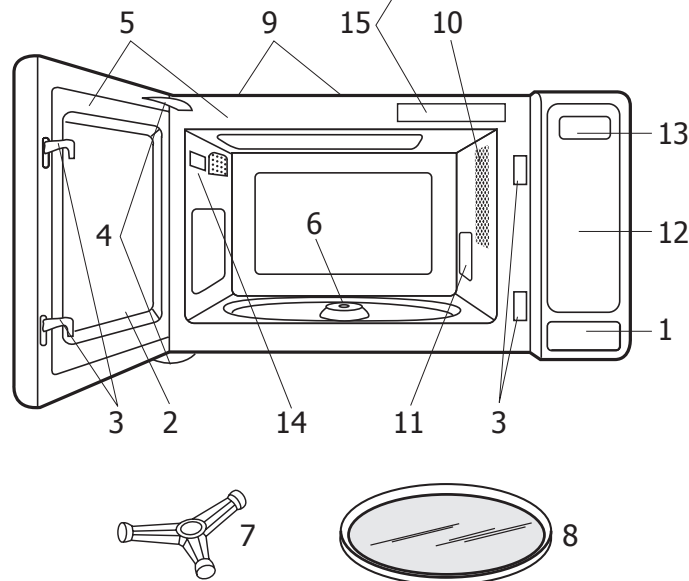
- Stay near the microwave oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- Use care when removing items from the microwave oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.
- Keep aluminum foil used for shielding at least 1 inch away from walls, ceiling and door.

ABOUT FOOD

FOOD	DO	DON'T
Eggs, sausages, nuts, seeds, fruits & vegetables	<ul style="list-style-type: none"> • Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion". • Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cook eggs in shells. • Reheat whole eggs. • Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"> • Use specially bagged popcorn for microwave cooking. • Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special Popcorn pad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. • Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	<ul style="list-style-type: none"> • Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving. • Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding. 	<ul style="list-style-type: none"> • Heat disposable bottles. • Heat bottles with nipples on. • Heat baby food in original jars.
General	<ul style="list-style-type: none"> • Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns. • Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption". • Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boil-overs. 	<ul style="list-style-type: none"> • Heat or cook in closed glass jars or air tight containers. • Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed. • Deep fat fry. • Dry wood, gourds, herbs or wet papers.


PART NAMES & CONTROL PANEL

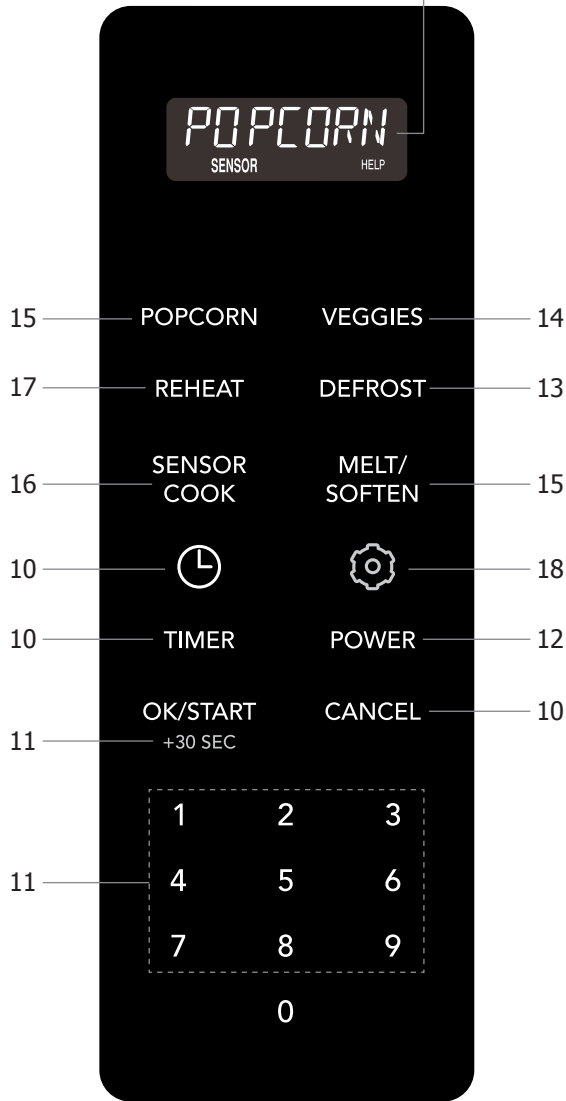
SENSOR COOK	REHEAT	DEFROST	VEGGIES	MELT/SOFTEN
1. Frozen Entrees 2. Ground Meat 3. Rice 4. Chicken Breast 5. Fish/Seafood	1. Sensor Reheat 2. Fresh Rolls/Muffins 3. Frozen Rolls/Muffins 4. Pasta 5. Pizza Reheat	1. Ground Meat 2. Steak/Chops/Fish 3. Chicken Pieces 4. Roast 5. Casserole 6. Soup	1. Baked Potato 2. Fresh Veggies - Soft 3. Fresh Veggies - Hard 4. Frozen Veggies	1. Butter 2. Chocolate 3. Ice Cream 4. Cream Cheese



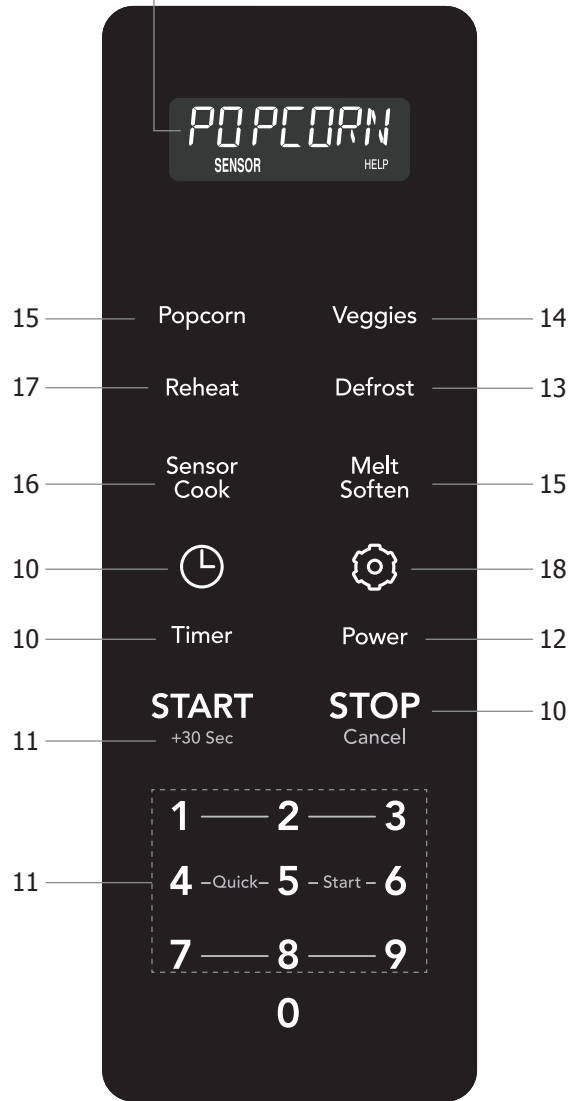
1. One touch door open button
Push to open door
2. Microwave oven door with see-through window
3. Safety door latches
The microwave oven will not operate unless the door is securely closed.
4. Door hinges
5. Door seals and sealing surfaces
6. Turntable motor shaft
7. Removable turntable support
Carefully place the turntable support in the center of the microwave oven floor.
8. Removable turntable
Place the turntable on the turntable support securely. The turntable will rotate clockwise or counterclockwise. Only remove for cleaning.
9. Ventilation openings (rear)
10. Microwave oven light
It will light when microwave oven is operating or door is open.
11. Waveguide cover: DO NOT REMOVE
12. Auto-Touch control panel
13. Interactive display: 99 minutes, 99 seconds
14. Serial plate
15. Menu label

PART NAMES & CONTROL PANEL

The 7-digit Interactive display spells out operating steps and shows cooking hints. When HELP is lighted in the display, press the  pad to read a specific hint which may assist you.



FPMO209R, CPMO209R



FGMO206N, CGMO206N

Number next to the control panel illustration indicates page on which there is a feature description and usage information.



NOTES








When a pad is pressed, an audible signal will be heard which confirms the pad has been pressed.

BEFORE OPERATING

1. Before operating your new microwave oven, make sure you read and understand this Use and Care Guide completely.
2. Before the microwave oven can be used, follow these procedures:
 - Plug in the microwave oven. Close the door. The oven display will show ENJOY YOUR OVEN PRESS CANCEL.
3. Set clock. See below.




TO SET THE CLOCK

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

PRESS	DISPLAY SHOWS:
1. 	ENTER TIME
2.    	12:30
3.  or 	12:30

TO SET THE TIMER

- **Set the timer for 3 minutes.**

PRESS	DISPLAY SHOWS:
1. TIMER	ENTER TIME
2.   	3:00
3. TIMER	3:00 Time counting down



NOTES

1. Opening the door during timer countdown will not pause the running timer.
2. To cancel the active timer, press the CANCEL pad once.

CANCEL

Press CANCEL to:

1. Erase if you make a mistake during programming.
2. Cancel timer and the signal after cooking.
3. Return the time of day to the display.
4. Cancel a program during cooking.

USING ONE TOUCH START

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

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

PRESS	DISPLAY SHOWS:
1. ③	3:00 Time counting down automatically after 2 seconds

USING ADD 30 SEC.

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

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

PRESS	DISPLAY SHOWS:
1. OK/START +30 SEC START +30 SEC	:30 Time counting down

NOTES

The cooking time can be extended for 30 seconds by pressing add 30 sec pad (only in manual cooking). The cooking time is extended to a maximum of 99 minutes 99 seconds.

SETTING TIMED COOKING WITH POWER LEVEL

This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 10 power level settings in addition to HIGH (100%) power. Refer to the "Microwave Power Levels" table.

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

PRESS	DISPLAY SHOWS:
1. ⑤①①	5:00
2. POWER four times	P-70
3. OK/START +30 SEC START +30 SEC	5:00 Time counting down

SETTING TWO-STAGE COOKING

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

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

PRESS	DISPLAY SHOWS:
1. ②①①	2:00
2. POWER eight times	P-30
3. ④①①	4:00
4. POWER four times	P-70
5. OK/START +30 SEC START +30 SEC	2:00 Time counting down

QUICK START

QUICK START is a short-cut method to set time for 1-6 minutes at power level 10.

- **Suppose you want to heat a cup of soup for two minutes.**

PRESS	DISPLAY SHOWS:
1. ②	2:00
	The oven will start immediately and will signal then turn off automatically when finished.

NOTES

To use QUICK START, press pads within 3 minutes after cooking, closing the door, pressing the CANCEL pad or during cooking.

MANUAL COOKING

MICROWAVE POWER LEVELS

There are eleven preset power levels. Using lower power levels increases the cooking time, which is recommended for foods such as cheese, milk and long slow cooking of meats. Consult cookbook or recipes for specific recommendations.

PRESS POWER PAD NUMBER OF TIMES FOR DESIRED POWER	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER	LEVEL	WHEN TO USE IT
POWER	100%	High	<ul style="list-style-type: none">• Quickly heating convenience foods and foods with high water content, such as soup and beverages.• Cooking tender cuts of meat, ground meat or chicken.
POWER x 2	90%		<ul style="list-style-type: none">• Heating cream soups.
POWER x 3	80%		<ul style="list-style-type: none">• Heating rice, pasta, or casseroles.
POWER x 4	70%	Medium-High	<ul style="list-style-type: none">• Cooking and heating foods that need a Cook Power lower than High (for example, whole fish and meat loaf) or when food is cooking too fast.• Reheating a single serving of food.
POWER x 5	60%		<ul style="list-style-type: none">• Cooking that requires special care, such as cheese and egg dishes, pudding, and custards.• Finishing cooking casseroles.
POWER x 6	50%	Medium	<ul style="list-style-type: none">• Cooking ham, whole poultry, and pot roasts.• Simmering stews.
POWER x 7	40%		<ul style="list-style-type: none">• Melting chocolate.• Heating pastries.
POWER x 8	30%	Medium-Low, Defrost	<ul style="list-style-type: none">• Manually defrosting pre-cooked and other foods, such as bread, fish, meats and poultry.
POWER x 9	20%		<ul style="list-style-type: none">• Softening butter, cheese, and ice cream.
POWER x 10	10%	Low	<ul style="list-style-type: none">• Keeping food warm.• Taking chill out of fruit.
POWER x 11	0%	None	<ul style="list-style-type: none">• Standing time in oven.

DEFROST

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

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

- **Suppose you want to defrost 2.0 lb steak.**

PRESS	DISPLAY SHOWS:
1. DEFROST and ②	STEAK CHOPS FISH
2. ② ①	2.0 Lb
4. <small>OK/START</small> <small>+30 SEC</small> OR <small>START</small> <small>+30 SEC</small>	5:50 Time counting down



NOTES

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

OPERATING TIPS

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

Weight conversion table

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

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

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



NOTES

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

AUTO COOKING

DEFROST CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Ground Meat	0.5 - 3.0 lb	Remove any thawed pieces after each stage. Let stand, covered, for 5 to 10 minutes.
2. Steaks/Chops/Fish	0.5 - 4.0 lb	After each stage, rearrange and if there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any meat or fish that is nearly defrosted. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
3. Chicken Pieces	0.5 - 3.0 lb	After each stage, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
4. Roast	2.0 - 4.0 lb	Start defrosting with fat side down. After each stage, turn roast over and shield the warm portions with aluminum foil. Let stand, covered, for 30-60 minutes.
5. Casserole	2 - 6 cups	After audible signal, stir if possible. At end, stir well and let stand, covered, for 5 to 10 minutes.
6. Soup	1 - 6 cups	After audible signal, stir if possible. At end, stir well and let stand, covered, for 5 to 10 minutes.

DEFROSTING TIPS

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

VEGGIES

The Veggies lets you cook fresh and frozen vegetables.

- **Suppose you want to cook frozen veggies.**

PRESS	DISPLAY SHOWS:
1. VEGGIES four times	FROZEN VEGGIES
	4:14
	Time counting down automatically

VEGGIES CHART

PRESS VEGGIES PAD	FOOD
Once	Baked Potato
Twice	Soft Veggies
3 times	Hard Veggies
4 times	Frozen Veggies

POPCORN

The Popcorn lets you pop 1.5-3.5 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time.

If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer’s instructions.

- **Suppose you want to pop popcorn.**

PRESS	DISPLAY SHOWS:
1. POPCORN	<p>POPCORN SENSOR COOK</p> <p>3:00 Time counting down automatically</p>

MELT/SOFTEN

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

- **Suppose you want to melt 1 square of Chocolate.**

PRESS	DISPLAY SHOWS:
1. MELT/SOFTEN and ②	CHOCOLATE
2. ② two times	1 SQUARE
3. OK/START +30 SEC or START +30 SEC	1:45 Time counting down

MELT\SOFTEN CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
MELT		
Use a Pyrex measuring cup. Cover with plastic wrap.		
1. Butter	2 tbsp 0.5 cup	Press MELT/SOFTEN and ① for butter, then ① once for 2 tbsp. Press MELT/SOFTEN and ① for butter, then ① twice for 0.5 cup.
2. Chocolate	1 cup 1 square	Press MELT/SOFTEN and ② for chocolate, then ② for 1 cup. Press MELT/SOFTEN and ② for chocolate, then ② twice for 1 square.
SOFTEN		
DO NOT COVER.		
3. Ice Cream	1 pint Half gallon	Press MELT/SOFTEN and ③ for ice cream, then ③ once for 1 pint. Press MELT/SOFTEN and ③ for ice cream, then ③ twice for half gallon.
4. Cream Cheese	3 oz. 8 oz.	Press MELT/SOFTEN and ④ for cream cheese, then ④ once for 3 oz. Press MELT/SOFTEN and ④ for cream cheese, then ④ twice for 8 oz.

SENSOR COOKING

SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

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

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

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

SENSOR COOK

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

- **Suppose you want to cook frozen entrees with sensor.**

PRESS	DISPLAY SHOWS:
1. SENSOR COOK and ①	FROZEN ENTREES
2. OK/START +30 SEC or START +30 SEC	FROZEN ENTREES

Covering Foods:

Some foods work best when covered. Use the cover recommended in the food charts.

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

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

SENSOR COOK CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Frozen Entrees	6 - 17 oz	Use this pad for frozen convenience foods. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand, covered, for 1-3 minutes.
2. Ground Meat	0.25 - 2.0 lb	Use this setting to cook ground beef or turkey as patties or in a casserole to be added to other ingredients. Place patties on a microwave-safe rack and cover with wax paper. Place ground meat in a casserole and cover with wax paper or plastic wrap. When microwave oven stops, turn patties over or stir meat in casserole to break up large pieces. Re-cover and press OK/START or START. After cooking, let stand, covered, for 2 to 3 minutes.
3. Rice	0.5 - 2.0 cups	Place rice into a deep casserole and add double quantity of water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir, cover and let stand 3 to 5 minutes or until all liquid has been absorbed.
4. Chicken Breasts	0.5 - 2.0 lb	Cover with vented plastic wrap. When microwave oven stops, turn over. Shield with small, flat pieces of aluminum foil any areas that are cooking too rapidly. Re-cover and press OK/START or START. After cooking, let stand, covered for 3-5 minutes. Chicken should be 160°F.
5. Fish/Seafood	0.25 - 2.0 lb	Arrange in ring around shallow glass dish (roll fillet with edges underneath). Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand, covered for 3 minutes.

SENSOR COOKING

REHEAT

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

- Suppose you want to reheat 2 cups pasta.


PRESS	DISPLAY SHOWS:
1. REHEAT and 4	PASTA ENTER CUPS

PRESS	DISPLAY SHOWS:
2. 2	2 CUPS
3. OK/START +30 SEC OR START +30 SEC	3:40 Time counting down


REHEAT CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Sensor Reheat	4 - 36 oz.	Place in dish or casserole slightly larger than amount to be reheated. Flatten, if possible. Cover with lid, plastic wrap or wax paper. Use covers such as plastic wrap or lids with larger quantities of more dense foods such as stews. After reheating, stir well, if possible. Re-cover and allow to stand 2 to 3 minutes. Foods should be very hot. If not, continue to heat with variable power and time.
2. Fresh Rolls/Muffins	1 - 10 pieces	Use this setting to warm rolls, muffins, biscuits, bagels etc. Large items should be considered as 2 or 3 regular size. Arrange on plate; cover with paper towel. For refrigerated rolls or muffins, it may be necessary to double the entered amount to ensure the proper serving temperature. For example, enter quantity of 2 for 1 refrigerated roll.
3. Frozen Rolls/Muffins	1 - 10 pieces	Use this setting to warm frozen rolls, muffins, biscuits, bagels, etc. Large items should be considered as 2 or 3 regular size. Arrange on plate, cover with paper towel.
4. Pasta	1.0 - 6.0 cups	Use this setting to reheat refrigerated canned or homemade pasta with sauce. For room temperature pastas, use Less option. Pasta without sauce double the quantity per setting. For example, measure 2 cups of cooked noodles and program for 1 cup. Cover with lid or plastic wrap. Press auto reheat pad 3 times. Enter the desired number of cups and press OK/START or START. After cooking, let stand, covered, 2 to 3 minutes.
5. Pizza Reheat	1 - 6 slices	Use this setting to reheat refrigerated leftover pizza. One slice is approximately 1/8th of an 12-inch pizza or 1/16th of a 16-inch pizza. if possible, place on paper towel on a microwave-safe rack.

USER PREFERENCE



User Preference  provides 5 features that make using your microwave oven easy because specific instructions are provided in the interactive display.

1. Child Lock

The Child Lock prevents unwanted oven operation such as by small children. The oven can be set so that the control panel is deactivated or locked. To set, press , the number **1** and then press the OK/START or START. Should a pad be pressed, LOCKED will appear in the display.

To cancel, press  and OK/START or START pad.


2. Audible Signal Elimination

If you wish to have the microwave oven operate with no audible signals, press , the number **2** and then press the CANCEL pad. To restore the signal, press , the number **2** and OK/START or START.

3. Auto Start

If you wish to program your microwave oven to begin cooking automatically at a designated time of day, follow this procedure:

- **Suppose you want to start cooking a stew for 40 minutes on 50% at 4:30. Before setting, check to make sure the clock is showing the correct time of day.**


PRESS	DISPLAY SHOWS:
1.  and 3	ENTER START TIME
2. 4 3 0	4:30
3. OK/START +30 SEC OF START +30 SEC	ENTER COOK TIME
4. 4 0 0 0	40:00
5. POWER six times	P-50
6. OK/START +30 SEC OF START +30 SEC	AUTO START 4:30 ON




NOTES


1. Auto Start can be used for manual cooking if clock is set.
2. If the microwave oven door is opened after programming Auto Start, it is necessary to press the OK/START or START enter pad for Auto Start time to appear in the readout so that the microwave oven will automatically begin programmed cooking at the chosen Auto Start time.
3. Be sure to choose foods that can be left in the microwave oven safely until the Auto Start time. Acorn or butternut squash are often a good choice.


4. Language /Weight Selection

The microwave oven comes set for English and U.S. Customary Unit-pounds. To change, press  and the number **4**. Press the number **4** until your choice is selected from the table below. Then, press OK/START or START.

PRESS  AND 4	LANGUAGE	UNITS
Once	English	LB
Twice	English	KG
3 times	Spanish	LB
4 times	Spanish	KG
5 times	French	LB
6 times	French	KG

5. Demonstration Mode

To demonstrate, press , the number **5**, the number **0** and then press OK/START or START and hold for three seconds. DEMO ON will appear in the display. Cooking operations and specific special features can now be demonstrated with no power in the oven. For example, press +30 sec pad and the display will show :30 and count down quickly to END.

To cancel, press , the number **5**, the number **0** and then CANCEL pads. If easier, unplug the oven from the electrical outlet and replug and set clock.

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

EXTERIOR

The outside surface is precoated steel and plastic. Clean the outside with mild soap and water; rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

DOOR

Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or splatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth. Cleaners which are marked specifically for use with stainless steel may be used. Follow package directions exactly. Avoid the use of any harsh cleaner or one not marked for stainless steel use as they may stain, streak or dull the door surface.

EASY CARE™ STAINLESS STEEL, BLACK STAINLESS STEEL

(SOME MODELS)

Your microwave oven finish may be made with Easy Care™ Stainless Steel (some models). Clean the stainless with warm soapy water using a clean sponge or cloth. Rinse with clean water and dry with a soft clean cloth. DO NOT use ANY store bought cleaners like Stainless Steel cleaners or any other types of cleaners containing any abrasive, chlorides, chlorines or ammonia. It is recommended to use mild dish soap and water or a 50/50 solution of water and vinegar.

CONTROL PANEL

Care should be taken in cleaning the touch control panel. If the control panel becomes soiled, open the microwave oven door before cleaning. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close door and press CANCEL.

INTERIOR

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

WAVEGUIDE COVER

The waveguide cover is made from mica which requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good microwave oven performance. Carefully wipe with a damp cloth any food splatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire. Do not remove the waveguide cover.

ODOR REMOVAL

Occasionally, a cooking odor may remain in the microwave oven. To remove, combine 1 cup water, grated peel and juice of 1 lemon and several whole cloves in a 2-cup glass measuring cup. Boil for several minutes using 100% power. Allow to set in microwave oven until cool. Wipe interior with a soft cloth.

TURNTABLE/TURNTABLE SUPPORT

The turntable and turntable support can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and non abrasive scouring sponge. They are also dishwasher-proof. Use upper rack of dishwasher. The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should be wiped up immediately.

SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service:

Place one cup of water in a glass measuring cup in the microwave oven and close the door securely.

Operate the microwave oven for one minute at HIGH 100%.

- A Does the microwave oven light come on?
YES _____ NO _____
- B Does the cooling fan work? (Put your hand over the rear ventilation openings.)
YES _____ NO _____
- C Does the turntable rotate? (It is normal for the turntable to turn in either direction.)
YES _____ NO _____
- D Is the water in the microwave oven warm?
YES _____ NO _____

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

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



NOTES

If time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode on page 17 and cancel.

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage:	UL Rating - Single phase 120V, 60Hz, AC only (FPMO209R, FGMO206N) CUL Rating - Single phase 120V, 60Hz, AC only (CPMO209R, CGMO206N)
AC Power Required:	UL Rating - 1700W 14.2 amps. (FPMO209R, FGMO206N) CUL Rating - 1500W 13.0 amps. (CPMO209R, CGMO206N)
Output Power*:	UL - 1200W (FPMO209R, FGMO206N) CUL - 1100W (CPMO209R, CGMO206N)
Frequency:	2450 MHz
Outside Dimensions:	24"(W) x 13-3/8"(H) x 19-1/8"(D)
Cavity Dimensions:	17-3/8"(W) x 10-1/2"(H) x 18-5/8"(D)
Microwave oven Capacity**:	2.0 Cu.Ft.
Cooking Uniformity:	Turntable
Weight:	Approx. 46 LB

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

** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

In compliance with standards set by:

FCC – Federal Communications Commission Authorized.

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

NHW – Department of National Health and Welfare of Canada.

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

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

This microwave oven is listed by the Canadian Standard Association as certified (CPMO209RF).

MAJOR APPLIANCE WARRANTY INFORMATION

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

Exclusions This warranty does not cover the following:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

USA
1.800.374.4432
Electrolux Home Products, Inc.,
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



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

PN:261800319590

FRIGIDAIRE

Tout ce qu'il faut savoir sur

l'utilisation et l'entretien

de votre Four à micro-ondes



TABLE DES MATIÈRES

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS.....	2	SENSOR COOK « CUISSON PAR CAPTEUR ».....	17
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	2	PRÉFÉRENCES DES UTILISATEURS.....	19
NOMS DES PIÈCES ET PANNEAU DE COMMANDES.....	9-10	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	20
AVANT L'UTILISATION.....	11	VÉRIFICATION POUR APPEL DE SERVICE	21
CUISSON EN MODE MANUEL	12	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	22
CUISSON AUTOMATIQUE.....	14	INFORMATION IMPORTANTE SUR LA GARANTIE DE L'APPAREIL	23

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS

Questions?

1-800-374-4432

(États-Unis)

1-800-265-8352

(Canada)

Veuillez joindre le reçu
ici pour référence ultérieure.

Félicitations pour l'achat de votre nouveau four à micro-ondes! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de nos produits et nous sommes entièrement engagés à vous offrir le meilleur service possible. Votre satisfaction est notre plus haute priorité.

Nous savons que vous apprécierez votre nouveau four à micro-ondes et vous **remercions** d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous nous considérerez à nouveau pour vos achats futurs.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce manuel d'utilisation et d'entretien fournit des instructions d'utilisation spécifiques à votre modèle. Utilisez votre four à micro-ondes uniquement selon les instructions décrites dans ce manuel. Ces instructions ne couvrent pas toutes les situations et conditions possibles pouvant se produire. Faites preuve de bon jugement et de prudence lorsque vous procédez à l'installation, l'utilisation et l'entretien de tout appareil.

Veillez enregistrer vos numéros de modèle et de série ci-dessous pour référence ultérieure.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Numéro d'achat : _____

BESOIN D'AIDE?

Consultez le site Web de Frigidaire au : <http://www.frigidaire.com>

Avant de communiquer avec le service de réparation, voici quelques mesures à prendre afin de nous aider à mieux vous servir.

Lisez ce manuel.

Il contient des instructions pour vous aider à utiliser et entretenir votre four à micro-ondes de façon appropriée.

Si vous recevez un four à micro-ondes endommagé... veuillez immédiatement communiquer avec le détaillant (ou le fabricant) qui vous a vendu le four à micro-ondes.

Épargnez du temps et de l'argent.

Consultez la section intitulée « Vérification pour appel de service ». Cette section vous aidera à résoudre les problèmes courants pouvant se produire. Si vous avez réellement besoin de service, vous pouvez avoir l'esprit tranquille en sachant qu'il est facile d'obtenir de l'aide avec un simple coup de téléphone. Une liste des numéros sans frais des services à la clientèle est incluse au dos de ce manuel. Ou, appelez les services à la clientèle de Frigidaire au 1-800-374-4432, du lundi au samedi 8 heures-20 heures, heure normale de l'Est.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour votre sécurité, l'information incluse dans ce manuel doit être suivie à la lettre afin de réduire le risque d'incendie ou explosion ou de prévenir des dommages matériels, corporels ou la perte de vie.

MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE

- Lorsque vous faites fonctionner l'appareil, ne laissez pas la porte du four ouverte, car l'exposition à l'énergie micro-onde peut être nocive. Il est important de ne pas trafiquer ou saboter les verrouillages de sécurité.
- Ne pas placer d'objet entre l'avant du four et la porte ou ne pas laisser de saleté ou de résidus de nettoyants s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four soit correctement fermée et qu'il n'y ait aucun dommage : (1) sur la porte (tordue), (2) les charnières ou les loquets (endommagés ou desserrés). (3) les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.
- Le four ne doit pas être ajusté ou réparé par quiconque à l'exception du personnel qualifié.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

DÉFINITIONS

⚠️ Voici le symbole d'avertissement. Il est utilisé pour vous aviser des dangers potentiels de blessures. Veuillez respecter tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter tout risque de blessure ou de décès.

⚠️ AVERTISSEMENT

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

⚠️ MISE EN GARDE

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

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INFORMATIONS AVANT D'UTILISER

⚠️ AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque d'incendie, de brûlures, de décharges électriques, de blessures corporelles, ou d'exposition excessive à l'énergie micro-onde lors de l'utilisation de votre appareil, veuillez suivre les **précautions de base, incluant la section suivante.**

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- Lire et suivre les « **MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE** » en page 2.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Ne brancher que dans une prise correctement mise à la terre. Voir les « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » en page 4.
- Veuillez installer ou placer cet appareil seulement selon les instructions d'installations fournies.
- Certains produits que les œufs dans leur coquille et les contenants fermés hermétiquement, comme les pots en verre fermés, peuvent exploser et ne doivent pas être réchauffés dans ce four à micro-ondes.
- N'utiliser l'appareil que dans le cadre de son utilisation prévue, tel que décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four à micro-ondes est conçu spécifiquement pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
- Comme c'est le cas pour tous les appareils, une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé.
- L'entretien de cet appareil ne doit être effectué que par du personnel qualifié. Veuillez communiquer avec le Centre de service Frigidaire autorisé le plus près de chez vous pour une inspection, une réparation ou un ajustement.
- Ne pas couvrir ou obstruer toute ouverture sur l'appareil.
- Ne pas ranger ou utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil près d'une source d'eau - par exemple, près d'un évier, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine, ou tout autre endroit similaire.
- Ne pas immerger le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- Garder le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord

d'une table ou d'un comptoir.

- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte en page 20.
- Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur de la cavité de l'appareil :
 - Ne pas trop faire cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible sont placés à l'intérieur du four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.
 - Retirer les attaches de fil métallique des sacs de papier ou de plastique avant de placer le sac dans l'appareil.
 - Si les matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes prennent feu, garder la porte du four fermée, éteindre le four à micro-ondes et débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation électrique à partir du panneau de disjoncteurs ou de fusibles.
 - Ne pas utiliser l'appareil à des fins de rangement. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité lorsque le four n'est pas utilisé.
- Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans l'apparence d'une ébullition. Il n'y a pas toujours présence de bulles ou d'une ébullition visible lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes.
- CELA POURRAIT ENTRAÎNER UN DÉBORDEMENT BOUILLONNANT SUDAIN DES LIQUIDES CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.
- Pour réduire les risques de blessures corporelles :
 - Ne pas surchauffer les liquides.
 - Remuer le liquide avant et à la moitié du temps de chauffage.
 - Ne pas utiliser de contenants aux côtés droits avec un goulot étroit. Utiliser un contenant à grande ouverture.
 - Après le réchauffement, laisser le contenant reposer dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.
 - Procéder avec prudence lorsque vous insérez une cuillère ou tout autre ustensile dans le contenant.
- Si le four à micro-ondes est encastré, veuillez observer les instructions suivantes :
 - Ne pas installer au-dessus d'un évier.
 - Ne ranger rien directement sur le dessus de la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Si la lampe du four à micro-ondes ne fonctionne plus, veuillez consulter un AGENT DE SERVICE FRIGIDAIRE AUTORISÉ.

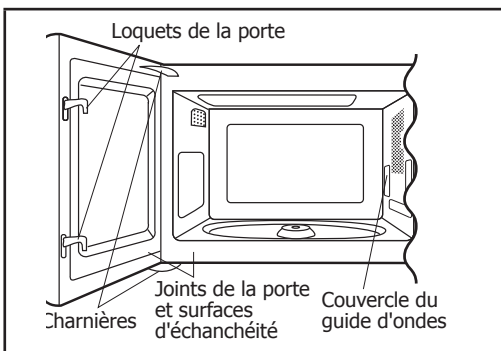
VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

DÉBALLER ET INSPECTER VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Retirer tous les matériaux d'emballage à l'intérieur de la cavité du four à micro-ondes. Cependant, NE PAS RETIRER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES, qui est situé sur la paroi de droite de la cavité. Veuillez lire les documents joints et CONSERVER le Manuel d'utilisation et d'entretien.

Vérifier si le four à micro-ondes présente tout signe de dommages, comme une porte mal alignée ou tordue, des joints de la porte ou des surfaces d'étanchéité endommagées, des charnières ou des loquets brisés ou desserrés ou des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. Si vous découvrez des dommages, veuillez ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes et communiquer avec votre détaillant ou un AGENT DE SERVICE FRIGIDAIRE AUTORISÉ.



CHOISIR UN EMPLACEMENT POUR VOTRE FOUR À MICRO-ONDES SUR VOTRE COMPTOIR

Vous utiliserez votre four à micro-ondes de manière fréquente, alors planifiez son emplacement en conséquence afin d'en faciliter l'utilisation. Il serait judicieux, si possible, d'avoir de l'espace de comptoir sur au moins un côté du four à micro-ondes. Laisser au moins 2 pouces sur les côtés, le dessus et l'arrière du four à micro-ondes pour la circulation de l'air.

Pour une installation au-dessus d'un four mural, veuillez vous reporter aux instructions d'installation.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Le four à micro-ondes est équipé d'un cordon d'alimentation disposant d'un fil de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre. Elle doit être branchée dans une prise murale correctement installée et mise à la terre conformément au Code national de l'électricité et des règlements et codes locaux. Dans l'éventualité d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de décharges électriques en offrant au courant électrique un fil d'évacuation.



AVERTISSEMENTS

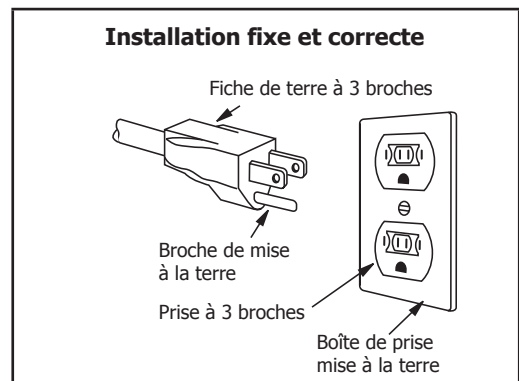
Une mauvaise utilisation de la fiche de terre peut occasionner un risque de décharges électriques.

Alimentation électrique

Vérifier les Instructions d'installation pour l'emplacement approprié de l'alimentation électrique.

Les exigences électriques sont de 120 volts 60 Hz, CA uniquement, 15 A ou plus d'alimentation électrique sécurisée. Il est recommandé qu'un circuit séparé desservant uniquement cet appareil soit mis en place.

Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de terre à 3 broches. Elle doit être branchée dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. NE JAMAIS, EN AUCUNE CIRCONSTANCE, COUPER OU RETIRER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE.



Rallonge électrique

S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, utiliser uniquement une rallonge électrique à trois fils équipée d'une fiche de terre à 3 broches et une boîte de prise à trois trous dans laquelle la fiche peut être insérée. La puissance électrique indiquée sur la rallonge électrique doit être de 115 à 120 volts AC, 15 ampères ou plus.

Prendre garde de ne pas laisser pendre le cordon sur le comptoir ou la table où il risque d'être tiré par des enfants ou de faire trébucher quelqu'un accidentellement.



NOTES

1. Pour toute question relative aux instructions de mise à la terre ou au raccordement électrique, veuillez consulter un électricien ou un technicien qualifié.
2. Ni Frigidaire ni le détaillant ne peuvent être tenus responsables de tout dommage au four à micro-ondes ou de toute blessure corporelle en raison du non respect des procédures de raccordement électrique correctes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Déclaration sur les interférences de fréquence radio de la Commission fédérale des communications (aux États-Unis seulement)

Cet équipement produit et utilise des fréquences d'énergie ISM et s'il n'est pas installé et utilisé de façon appropriée, de façon strictement conforme aux instructions du fabricant, est susceptible de provoquer des interférences avec la réception radiophonique ou télévisuelle. Il a été testé et respecte les limitations pour les appareils ISM conformément à l'article 18 des règlements de la FCC, destiné à fournir une protection raisonnable contre ces interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'existe aucune garantie que de telles interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si l'équipement occasionne des interférences avec la réception radiophonique ou télévisuelle, qui peuvent être vérifiées en mettant l'équipement hors tension, puis sous tension, l'utilisateur peut tenter de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

- réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision;
- trouver un nouvel emplacement pour le four à micro-ondes par rapport au récepteur;
- déplacer le four à micro-ondes à l'écart du récepteur;
- brancher le four à micro-ondes dans une prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits différents.

Le fabricant n'est pas responsable de toute interférence radiophonique ou télévisuelle occasionnée par ce four à micro-ondes. Il appartient à l'utilisateur de corriger de telles interférences.

À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Ce Manuel d'utilisation et d'entretien est important : veuillez le lire avec attention et toujours le conserver pour référence.

Un bon livre de recettes pour le four à micro-ondes est un atout précieux. Veuillez le consulter pour connaître les principes, les techniques, des conseils de cuisson et des recettes pour le four à micro-ondes.

NE JAMAIS utiliser le four à micro-ondes sans le plateau tournant et le support ni tourner le plateau tournant à l'envers pour faire en sorte qu'un plat de grande taille puisse être placé dans le four à micro-ondes. Le plateau tournant tournera dans le sens horaire et antihoraire.

Veuillez **TOUJOUR** avoir des aliments dans le four à micro-ondes lorsqu'il fonctionne afin d'absorber l'énergie micro-onde.

Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, il se peut que vous entendiez le cycle de fonctionnement et d'arrêt du magnétron. 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 phénomène normal de la cuisson au four à micro-ondes. L'humidité de la pièce et dans les aliments auront une incidence sur la quantité d'humidité qui se condensera dans le four à micro-ondes. En général, les aliments couverts ne produiront pas autant de condensation que ceux non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées.

Le four à micro-ondes est destiné uniquement à la préparation d'aliments. Il ne doit être utilisé à pour sécher des vêtements ou du papier journal.

Votre four à micro-ondes a une puissance nominale de 1200 watts en utilisant les procédures d'essai de la CEI. Lors de l'utilisation de recettes ou des directives inscrites sur les emballages, veuillez vérifier les aliments une ou deux minutes avant la fin de la durée minimale et ajoutez le temps nécessaire.

À PROPOS DE LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

- Disposez les aliments avec soins. Mettre les zones plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Vérifier la durée de cuisson. Cuire pendant la durée de cuisson la plus courte indiquée et ajouter plus de temps au besoin. Les aliments fortement trop cuits peuvent fumer ou prendre en feu.
- Couvrir les aliments lors de la cuisson. Veuillez consulter la recette ou le livre de recettes pour des suggestions : des essuie-tout, du papier ciré, de la pellicule plastique pour la cuisson au micro-ondes ou un couvercle. Les couvercles aident à prévenir les éclaboussures et à cuire les aliments de façon uniforme.
- Protéger toute partie mince de viande ou de volaille d'un petit morceau plat de papier d'aluminium afin de prévenir leur cuisson excessive avant que les parties plus denses et épaisses soient complètement cuites.
- Remuer les aliments à partir de l'extérieur vers le centre du plat une fois ou deux durant la cuisson, si possible.
- Retourner les aliments une fois durant la cuisson au four à micro-ondes afin d'accélérer la cuisson des aliments comme le poulet et les hamburgers. Les articles plus volumineux comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
- Réarranger les aliments comme les boulettes de viande à mi-cuisson du haut vers le bas et du centre vers l'extérieur du plat.
- Ajouter du temps de repos. Retirer les aliments du four à micro-ondes et remuer, si possible. Couvrir durant le temps de repos, ce qui permet aux aliments de finir de cuire sans être trop cuits.
- Vérifier le degré de cuisson. Rechercher des signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes.

Les signes de cuisson à point comprennent :

- de la vapeur qui se dégage de toute la surface des aliments et non seulement des contours;

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- le centre inférieur du plat est très chaud au toucher;
- les joints des cuisses de volaille bougent avec facilité;
- la viande et la volaille ne sont plus roses à l'intérieur;
- le poisson est opaque et se défait facilement à l'aide d'une fourchette.

À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants âgés de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes en compagnie d'une personne pour superviser très près d'eux. Pour les enfants âgés de 7 et 12 ans, la personne qui supervise doit se trouver dans la même pièce. Comme c'est le cas pour tous les appareils, une supervision étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants.

Personne ne doit s'appuyer ou se balancer sur la porte du four à micro-ondes en aucun temps.

Les enfants doivent apprendre toutes les mesures de sécurité : utiliser des poignées, retirer les matériaux qui couvrent le plat avec prudence, porter une attention particulière aux emballages qui rendent les aliments croustillant, car ils peuvent devenir très chauds.

Ne pas assumer que parce qu'un enfant a maîtrisé une aptitude culinaire qu'il ou elle peut tout faire cuire.

Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir l'option Verrou pour enfant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. De nombreux ustensiles de cuisine que vous possédez déjà peuvent être utilisés avec succès dans votre nouveau four à micro-ondes. Veuillez vous assurer que l'ustensile ne touche pas les parois intérieures durant la cuisson.

Utilisez les ustensiles suivants pour une cuisson et un réchauffage au four à micro-ondes sécuritaire :

- Les plats en vitrocéramique (Pyroceram®), comme ceux de la marque Corningware®.
- Les plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®).
- Les plats en plastique allant au four à micro-ondes.
- Les assiettes en carton.
- Les plats en poterie, en grès et en porcelaine allant au four à micro-ondes.
- Les plats brunisseurs (ne pas dépasser le temps de réchauffage recommandé. Suivre les instructions du fabricant.).

Ces articles peuvent être utilisés pour de courtes périodes de temps pour réchauffer les aliments contenant peu de matière grasse ou de sucre :

- Les articles en bois, en paille ou en rotin.

NE PAS UTILISER

- Les ustensiles et les moules en métal.
- Les plats avec garnitures en métal.
- Les plats en verre non résistant à la chaleur.
- Les contenants en plastique n'allant pas au four à micro-ondes (les contenants de margarine).
- Les produits de carton recyclé.
- Les sacs en papier brun.
- Les sacs de plastique pour aliments.
- Les attaches de fil métallique.

Si vous souhaitez vérifier si un plat est sécuritaire pour une utilisation au four à micro-ondes, mettre le plat vide dans le four à micro-ondes et faire fonctionner à intensité ÉLEVÉE pendant 30 secondes. Un plat qui devient très chaud ne doit pas être utilisé.

Les matériaux pour couvrir suivants sont préférables :

- Les essuie-tout conviennent couvrir les aliments lorsqu'ils sont réchauffés et pour absorber le gras lors de la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour la cuisson ou le réchauffage.
- La pellicule plastique spécialement conçue pour la cuisson au four à micro-ondes peut être utilisée pour la cuisson et le réchauffage. NE PAS laisser la pellicule toucher aux aliments. Laisser un espace afin que la vapeur puisse s'échapper.
- Les couvercles allant au four à micro-ondes consistent en un bon choix, car la chaleur est maintenue près des aliments, accélérant la cuisson.
- Les sacs pour cuisson au four à micro-ondes sont appropriés pour les pièces de viande ou les aliments volumineux qui nécessitent d'être attendris. NE PAS utiliser d'attaches de fil métallique. Souvenez-vous de faire une fente dans le sac pour faire en sorte que la vapeur puisse s'échapper.

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

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

Pour toute question à propos des ustensiles ou des matériaux pour couvrir le plat, consultez un bon livre de recettes pour four à micro-ondes ou suivez les suggestions de la recette.

ACCESSOIRES Il existe de nombreux accessoires pour le four à micro-ondes sur le marché. Évaluez minutieusement avant d'acheter de sorte qu'ils correspondent à vos besoins.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Un thermomètre allant au four à micro-ondes vous aidera à déterminer le degré de cuisson et assurer que les aliments ont été cuits à la bonne température. Frigidaire n'est pas responsable de tout dommage causé au four à micro-ondes lorsque vous utilisez des accessoires.

QUESTION DE SÉCURITÉ

- Veillez à ce que les aliments soient cuits selon les températures recommandées par le Département de l'agriculture des États-Unis.

TEMP.	ALIMENTS
145 °F (63 °C)	- Pour le bœuf, l'agneau ou le veau coupés en biftecks, en côtelettes ou en rôtis, le poisson
160 °F (71 °C)	- Pour le porc frais, la viande hachée, les fruits de mer, les plats aux œufs, les aliments préparés surgelés et le bœuf, l'agneau et le veau coupés en biftecks, en côtelettes ou en rôtis.
165 °F (74 °C)	- Pour les restants, les aliments réfrigérés prêts-à-manger, les aliments « frais » en livraison ou pour emporter, le poulet entier ou la dinde entière, les poitrines de poulet ou de dinde et la volaille hachée utilisées dans les burgers de poulet ou de dinde



NOTES

Ne pas faire cuire une volaille entière farcie. Faire cuire la farce séparément à 165 °F.

Pour vérifier le degré de cuisson, insérer un thermomètre à viande dans la partie la plus charnue en évitant le gras et les os. NE JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments durant la cuisson, à moins d'être approuvé pour une utilisation au four à micro-ondes.

- Veuillez TOUJOURS utiliser des poignées afin de prévenir les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui entrent en contact avec les aliments chauds. Une quantité suffisante de chaleur provenant des aliments peut être transférée à travers les ustensiles et causer des brûlures cutanées.
- Évitez les brûlures causées par la vapeur en dirigeant la vapeur à l'écart du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné du matériau qui couvre le plat et ouvrez avec précaution le sac pour cuisson au four ou du maïs soufflé à l'écart du visage.
- Veuillez vous tenir près du four à micro-ondes lorsqu'il fonctionne et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éliminer le risque que les aliments soient trop cuits.
- NE JAMAIS utiliser la cavité pour ranger des livres de recettes ou tout autre article.
- Choisissez, conservez et manipulez les aliments avec soin afin de préserver leur qualité et diminuer le risque de propagation de bactéries d'origine alimentaire.
- Garder le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus d'aliments peuvent provoquer la formation d'arcs ou un incendie.
- Faites toujours très attention lorsque vous retirez des objets du four à micro-ondes de sorte que l'ustensile, vos vêtements ou accessoires ne touche pas aux loquets de la porte.
- Tenir le papier d'aluminium utilisé pour protéger à une distance d'au moins 1 pouce des parois, du plafond et de la porte.

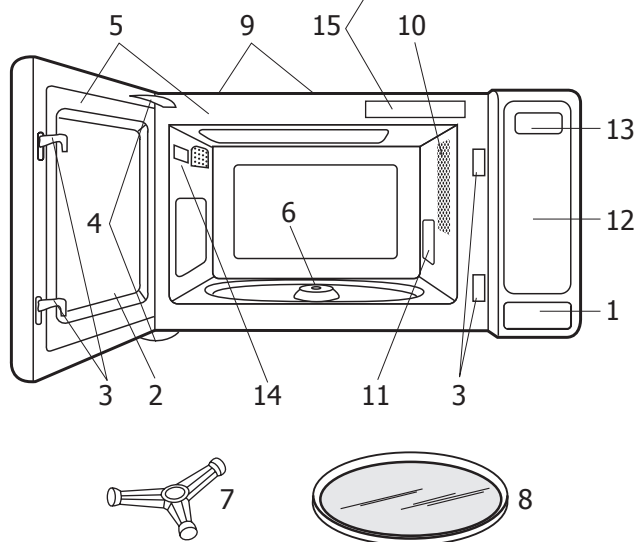
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À PROPOS DES ALIMENTS

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses, noix, grains, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none">• Percer les jaunes d'œufs avant la cuisson afin de prévenir qu'ils « éclatent ».• Percer la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des saucisses et saucisses à hot-dogs pour permettre à la vapeur de s'échapper.	<ul style="list-style-type: none">• Cuire les œufs dans leur coquille.• Réchauffer des œufs entiers.• Faire sécher des noix ou des grains dans leurs écales.
Maïs soufflé	<ul style="list-style-type: none">• Utiliser le maïs soufflé dans les sacs spécialisés pour la cuisson au micro-ondes.• Écouter pendant que le maïs éclate pour un ralentissement de l'éclatement à 1 ou 2 secondes ou utiliser les touches pour maïs soufflé.	<ul style="list-style-type: none">• Faire éclater le maïs soufflé dans un sac en papier brun ordinaire ou des bols en verre.• Dépassez la durée maximum indiquée sur l'emballage de maïs soufflé.
Aliments pour bébé	<ul style="list-style-type: none">• Transférer les aliments pour bébé dans une petite assiette et réchauffer avec précaution, en remuant fréquemment. Vérifier la température avant de servir.• Mettre les tétines sur les bouteilles après avoir réchauffé et agiter vigoureusement. Faire le test du « poignet » avant de nourrir votre bébé.	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer les bouteilles jetables.• Réchauffer les bouteilles avec les tétines.• Réchauffer les aliments pour bébé dans leur pot original.
En général	<ul style="list-style-type: none">• Couper les produits de boulangerie fourrés après les avoir réchauffés afin de permettre à la vapeur de s'échapper et d'éviter les brûlures.• Remuer les liquides rapidement avant et après les avoir réchauffés afin d'éviter les « éruptions ».• Utiliser un bol profond lorsque vous faites cuire des liquides ou des céréales afin de prévenir les débordements bouillonnants.	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des pots en verre ou des contenants hermétiques fermés.• Mettre en conserve dans le four à micro-ondes, car des bactéries nocives pourraient ne pas être détruites.• Faire de la friture.• Sécher du bois, des gourdes, des herbes ou du papier humide.

NOMS DES PIÈCES ET PANNEAU DE COMMANDES

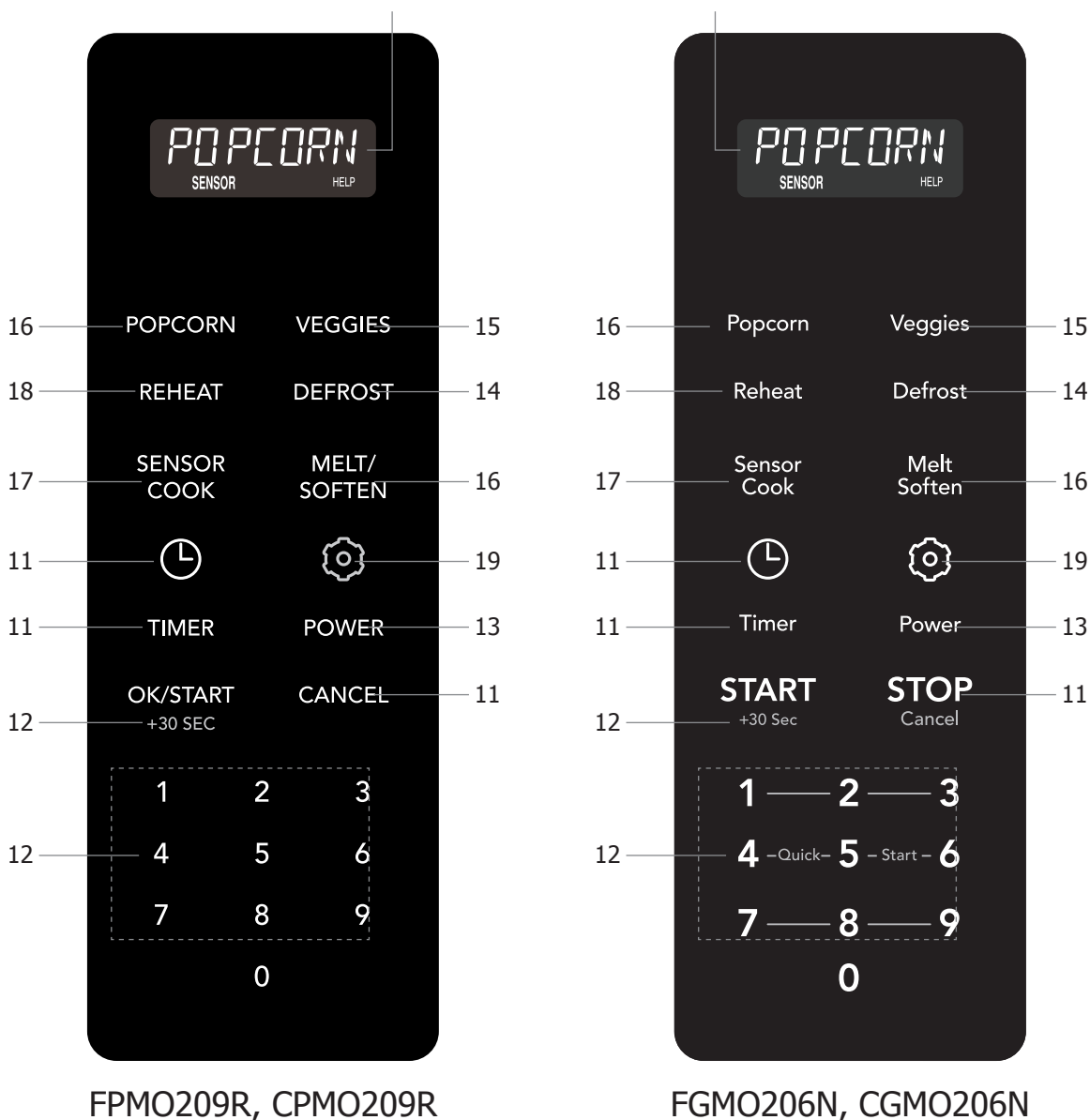
SENSOR COOK	REHEAT	DEFROST	VEGGIES	MELT/SOFTEN
1. Frozen Entrees 2. Ground Meat 3. Rice 4. Chicken Breast 5. Fish/Seafood	1. Sensor Reheat 2. Fresh Rolls/Muffins 3. Frozen Rolls/Muffins 4. Pasta 5. Pizza Reheat	1. Ground Meat 2. Steak/Chops/Fish 3. Chicken Pieces 4. Roast 5. Casserole 6. Soup	1. Baked Potato 2. Fresh Veggies - Soft 3. Fresh Veggies - Hard 4. Frozen Veggies	1. Butter 2. Chocolate 3. Ice Cream 4. Cream Cheese



1. Bouton d'ouverture de la porte à touche unique Pousser pour ouvrir la porte
2. Porte de four à micro-ondes avec fenêtre transparente
3. Loquets de la porte Le four à micro-ondes ne fonctionnera pas à moins que la porte ne soit complètement fermée.
4. Charnières de la porte
5. Joints de la porte et surfaces d'étanchéité
6. Axe du moteur de le plateau tournant
7. Support de le plateau tournant amovible
Placer avec précaution le support de le plateau tournant au centre du fond du four à micro-ondes.
8. Table tournante amovible
Mettre le plateau tournant sur le support de le plateau tournant bien en place. Le plateau tournant peut tourner dans le sens horaire ou antihoraire. Ne retirer que pour le nettoyage.
9. Ouvertures de ventilation (arrière)
10. Lampe du four à micro-ondes
Elle s'allumera lorsque le four à micro-ondes fonctionne ou que la porte est ouverte.
11. Couvercle du guide d'ondes : **NE PAS RETIRER**
12. Panneau de commandes à touches automatiques
13. Écran interactif : 99 minutes, 99 secondes
14. Plaque du numéro de série
15. Étiquette du menu

NOMS DES PIÈCES ET PANNEAU DE COMMANDES

L'écran interactif à 7 caractères énonce les étapes opératoires et affiche des conseils de cuisson. Lorsque le mot HELP « AIDE » s'allume à l'écran, appuyer sur la touche pour lire un conseil en particulier qui pourrait vous aider.



Les nombres à côté de l'illustration du panneau de commandes indiquent la page où se trouve la description de l'option et les informations d'utilisation.

NOTES









Lorsqu'une touche est appuyée, un signal sonore se fait entendre, confirmant que la touche a bien été appuyée.

AVANT L'UTILISATION

1. Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes, veuillez vous assurer de lire et comprendre le présent Manuel d'utilisation et d'entretien entièrement.
2. Avant que votre four à micro-ondes soit prêt à être utilisé, veuillez suivre ces procédures :
 - Brancher le cordon d'alimentation du four. Fermer la porte. L'écran du four affichera ENJOY YOUR OVEN PRESS CANCEL.
3. Régler l'horloge. Voir ci-dessous.




POUR LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- Supposons que vous souhaitez saisir l'heure actuelle. Heure actuelle 12:30 (A.M. ou P.M.).

APPUYER	L'ÉCRAN AFFICHE :
1. 	ENTER TIME
2.    	12:30
3.   OU 	12:30

POUR LE RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

- Régler la minuterie à 3 minutes.

APPUYER	L'ÉCRAN AFFICHE :
1. TIMER	ENTER TIME
2.   	3:00
3. TIMER	3:00 Time counting down



NOTES

1. L'ouverture de la porte pendant le compte à rebours de la minuterie n'arrêtera pas la minuterie en fonction.
2. Pour annuler la minuterie en fonction, appuyer une fois sur la touche CANCEL.

CANCEL « ANNULER »

Appuyer sur CANCEL pour :

1. Effacer si vous avez fait une erreur durant la programmation.
2. Annuler la minuterie et le signal sonore après la cuisson.
3. Rétablir l'heure actuelle sur l'écran.
4. Annuler une programmation au cours de la cuisson.

CUISSON EN MODE MANUEL

UTILISATION DE LA TOUCHE UNIQUE START « MISE EN MARCHÉ »

Il s'agit d'une touche rapide qui commencera automatiquement la cuisson 2 secondes après la sélection. Les touches numériques de 1 à 9 peuvent être appuyées pour une option de cuisson automatique de 1 à 9 minutes.

- **Supposons que vous souhaitez faire cuire pendant 3 minutes à une intensité de 100 %.**

APPUYER	L'ÉCRAN AFFICHE :
1. ③	3:00 Le compte à rebours commencera automatiquement après 2 secondes.

UTILISATION DE LA TOUCHE ADD 30 SEC. « AJOUTER 30 SEC »

Il s'agit d'une touche rapide. Cette fonction simplifiée vous permet de rapidement régler et commencer la cuisson au four à micro-ondes à une puissance de 100 %.

- **Supposons que vous souhaitez régler et commencer la cuisson au four à micro-ondes à une puissance de 100 % pendant 30 SEC.**

APPUYER	L'ÉCRAN AFFICHE :
1. OK/START +30 SEC OU START +30 SEC	:30 Compte à rebours



NOTES

La durée de cuisson peut être allongée de 30 secondes en appuyant sur la touche 30 sec (seulement en mode de cuisson manuelle). La durée de cuisson peut être allongée jusqu'à un minimum de 99 minutes et 99 secondes.

RÉGLAGE DE LA CUISSON AVEC LE NIVEAU D'INTENSITÉ

Cette option vous permet de programmer une durée et une intensité de cuisson spécifique. Pour de meilleurs résultats, il y a 10 réglages de niveaux d'intensité en plus de l'intensité HIGH « ÉLEVÉE » (100 %). Référez-vous à la table des « niveaux d'intensités du four à micro-ondes ».

- **Supposons que vous souhaitez faire cuire pendant cinq minutes à une puissance de 70 %.**

APPUYER	L'ÉCRAN AFFICHE :
1. ⑤①①	5:00
2. POWER quatre fois	P-70
3. OK/START +30 SEC OU START +30 SEC	5:00 Compte à rebours

RÉGLAGE DE LA CUISSON EN DEUX ÉTAPES

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes demandent des niveaux de puissance différents lors du cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four en incluant deux étapes de niveaux de puissance au cours du cycle de cuisson.

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

APPUYER	L'ÉCRAN AFFICHE :
1. ②①①	2:00
2. POWER huit fois	P-30
3. ④①①	4:00
4. POWER quatre fois	P-70
5. OK/START +30 SEC OU START +30 SEC	2:00 Compte à rebours

CUISSON EN MODE MANUEL

QUICK START (DÉMARRAGE RAPIDE)

QUICK START est un raccourci pour régler la durée entre 1 et 6 minutes au niveau de puissance 10.

- **Supposons que vous vouliez chauffer 1 tasse de soupe pendant deux minutes.**

APPUYER	L'ÉCRAN AFFICHE :
1. ②	2:00
Le four démarrera immédiatement, s'arrêtera automatiquement et signalera son arrêt.	

NOTES

QUICK START à utiliser, appuyez sur patins à 3 minutes après la cuisson, la fermeture de la porte, en appuyant sur la touche CANCEL ou au clair lors de la cuisson.

NIVEAUX D'INTENSITÉS DU FOUR À MICRO-ONDES

Il y a onze niveaux d'intensité préréglés. L'utilisation des niveaux d'intensité plus faibles augmentera la durée de cuisson, ce qui est recommandé pour les aliments comme le fromage, le lait et la cuisson lente des viandes. Consultez le livre de recettes ou les recettes pour les recommandations spécifiques.

APPUYER SUR LA TOUCHE POWER « ALIMENTATION » LE NOMBRE DE FOIS NÉCESSAIRE POUR L'INTENSITÉ SOUHAITÉE	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE L'INTENSITÉ	NIVEAU	QUAND L'UTILISER
POWER	100 %	Élevé	<ul style="list-style-type: none">• Pour réchauffer rapidement les aliments prêts à manger et les aliments à fort pourcentage d'eau, comme la soupe et les boissons.• Faire cuire des coupes tendres de viande, la viande hachée ou le poulet.
POWER x 2	90 %		<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer les crèmes ou potages.
POWER x 3	80 %		<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer le riz, les pâtes ou les plats en casseroles,
POWER x 4	70 %	Moyen-élevé	<ul style="list-style-type: none">• Faire cuire et réchauffer les aliments nécessitant une intensité plus faible que l'intensité Élevée (par exemple, un poisson entier et un pain de viande) ou lorsque les aliments cuisent trop rapidement,• Réchauffer une seule portion.
POWER x 5	60 %		<ul style="list-style-type: none">• Faire cuire des aliments qui nécessitent des précautions particulières, comme le fromage et les plats aux œufs, le pudding et les crèmes anglaises.• Terminer la cuisson des plats en casseroles.
POWER x 6	50 %	Moyen	<ul style="list-style-type: none">• Faire cuire un jambon, un poulet entier et des braisés.• Mijoter des ragoûts.
POWER x 7	40 %		<ul style="list-style-type: none">• Fondre le chocolat.• Réchauffer les pâtisseries.
POWER x 8	30 %	Moyen-faible, décongélation	<ul style="list-style-type: none">• Décongeler manuellement les aliments précuits ou autres, comme le pain, le poisson, les viandes et la volaille.
POWER x 9	20 %		<ul style="list-style-type: none">• Ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
POWER x 10	10 %	Faible	<ul style="list-style-type: none">• Maintenir les aliments au chaud.• Ramener un fruit à température de la pièce.
POWER x 11	0 %	Aucun	<ul style="list-style-type: none">• Temps de repos dans le four.

CUISSON AUTOMATIQUE

DÉCONGÉLATION

La fonction de décongélation automatique offre la meilleure méthode de décongélation des aliments congelés. Le tableau de décongélation vous indiquera quelle séquence est recommandée pour l'aliment que vous souhaitez décongeler.

Pour plus de commodité, la fonction Auto Defrost « Décongélation automatique » inclut un mécanisme sonore intégré qui vous signale de vérifier, retourner, séparer ou réorganiser les aliments pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation.

- **Supposons que vous souhaitiez décongeler un bifteck de 2 lb.**

PRESS	DISPLAY SHOWS:
1. DEFROST et ②	STEAK CHOPS FISH
2. ② ①	2.0 Lb
3. OK/START +30 SEC OU START +30 SEC	5:50 Compte à rebours



NOTES

Le four émettra une sonorité durant le cycle de décongélation. À ce point, ouvrir la porte et retourner, séparer ou réorganiser les aliments. Retirer toute portion décongelée. Remettre les portions congelées dans le four et appuyer sur OK/START ou START pour continuer le cycle de décongélation.

CONSEILS D'UTILISATION

- Pour de meilleurs résultats, retirer le poisson, les fruits de mer et la volaille de leur emballage original fermé en papier ou en plastique. Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et les jus près des aliments, pouvant entraîner la cuisson à la surface des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, rouler la viande hachée en boulettes avant de congeler. Durant le cycle DEFROST « DÉCONGÉLATION », le four à micro-ondes émettra un signal sonore lorsqu'il sera temps de retourner la viande. Gratter tout excès de givre sur la viande et continuer la décongélation.
- Placer les aliments dans des contenants peu profonds ou sur une grille à rôtir allant au four à micro-ondes pour recueillir le gras.

Tableau de conversion de poids

Vous avez probablement l'habitude de mesurer les aliments en livres et en onces qui représentent les fractions d'une livre (par exemple, 4 onces équivalent à 1/4 de livre). Cependant, pour saisir le poids des aliments dans la fonction Auto Defrost « Décongélation Automatique », vous devez préciser le poids en livres et dixièmes de livres.

Si le poids indiqué sur l'emballage des aliments est exprimé en dixièmes de livres, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

POIDS ÉQUIVALENT	
ONCES	POIDS DÉCIMAL
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 Un quart de livre
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 Une demie livre
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 Trois quarts de livre
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 Une livre



NOTES

Si le poids se trouve en deux décimales, choisissez le poids inférieur pour de meilleurs résultats de décongélation.

CUISSON AUTOMATIQUE

DÉCONGÉLATION

ALIMENTS	QUANTITÉ	QUANTITÉ
1. Viande hachée	0,5 à 3,0 lb	Retirer tout morceau décongelé après chaque étape. Laisser reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes.
2. Biftecks/ côtelettes/ poisson	0,5 à 4,0 lb	Après chaque étape, réorganiser et s'il y a des portions tièdes ou décongelées, et les protéger à l'aide de petits morceaux plats de papier d'aluminium. Retirer toute viande ou tout poisson qui est presque décongelé. Laisser reposer, couvert, pendant 10 à 20 minutes.
3. Poulet en morceaux	0,5 à 3,0 lb	Après chaque étape, s'il y a des portions tièdes ou décongelées, réarranger ou retirer. Laisser reposer, couvert, pendant 10 à 20 minutes.
4. Rôti	2,0 à 4,0 lb	Commencer la décongélation en plaçant le côté gras vers le bas. Après chaque étape, tourner le rôti et protéger les portions tièdes avec du papier d'aluminium. Laisser reposer, couvert, pendant 30 à 60 minutes.
5. Met en casserole	2 à 6 tasses	Après le signal sonore, remuer si possible. Laisser reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes.
6. Soupe	1 à 6 tasses	Après le signal sonore, remuer si possible. Laisser reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes.

CONSEILS DE DÉCONGÉLATION

- Lorsque vous utilisez la fonction Auto Defrost « Décongélation Automatique », le poids qui doit être saisi est le poids net (le poids des aliments moins le poids du contenant).
- Avant de commencer, veuillez vous assurer de retirer toutes les attaches en métal fréquemment utilisées avec les sacs d'aliments congelés, et les remplacer avec de la ficelle ou des bandes élastiques.
- Ouvrir les contenants, comme les boîtes de carton, avant de les placer dans le four.
- Veuillez toujours faire une incision ou percer les pochettes ou les emballages en plastique.
- Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, retirer le papier d'aluminium et placer dans un contenant approprié.
- Plier les pochettes de plastique des aliments pour assurer une décongélation uniforme.
- Faire une incision dans les aliments recouverts d'une pellicule, comme les saucisses.
- Veuillez toujours sous-estimer le temps de décongélation. Si les aliments décongelés sont toujours glacés au centre, les remettre au four à micro-ondes pour poursuivre la décongélation.
- La durée de décongélation variera en fonction du degré de congélation des aliments.
- La forme de l'emballage affecte la rapidité de la décongélation des aliments. Les emballages étroits décongèleront plus rapidement que les emballages plus profonds ou épais.
- Au fur et à mesure que les aliments commencent à décongeler, séparer les morceaux. Séparer les morceaux aide à faciliter la décongélation des morceaux.

- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments comme les ailes de poulet, le bout des cuisses, les queues des poissons ou les parties qui commencent à réchauffer. Veuillez vous assurer que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le dessus ou le dessous du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement du four.
- Pour de meilleurs résultats, laisser reposer les aliments après la décongélation.
- Retourner les aliments durant la décongélation ou la période de repos. Détacher et retirer les aliments au besoin.

VEGGIES « LÉGUMES »

La fonction Veggies vous permet de faire cuire des légumes frais et congelés.

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

APPUYER	L'ÉCRAN AFFICHE :
1. VEGGIES quatre fois	FROZEN VEGGIES
	4:14
	Compte à rebours automatique

TABLEAU DES VEGGIES

APPUYER SUR LA TOUCHE VEGGIES	ALIMENTS
Une fois	Pommes de terre au four
Deux fois	Légumes mous
Trois fois	Légumes durs
Quatre fois	Légumes congelés

CUISSON AUTOMATIQUE

POPCORN « MAÏS SOUFLÉ »

La fonction Popcorn « Maïs soufflé » vous permet de faire éclater des emballages commerciaux de maïs soufflé pour four à micro-ondes de 1,5 à 3,5 onces. Veuillez ne faire éclater qu'un seul sac à la fois.

Si vous utilisez un éclateur à maïs pour four à micro-ondes, veuillez suivre les instructions du fabricant.

- **Supposons que vous souhaitiez faire du maïs soufflé.**

APPUYER	L'ÉCRAN AFFICHE :
1. POPCORN	POPCORN SENSOR COOK 3:00 Compte à rebours automatique

MELT/SOFTEN « FONDRE/ RAMOLLIR »

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

- **Supposons que vous souhaitiez faire fondre 1 carré de chocolat**

APPUYER	L'ÉCRAN AFFICHE :
1. MELT/ SOFTEN et ②	CHOCOLATE
2. ② deux fois	1 SQUARE
3. OK/START +30 SEC OU START +30 SEC	1:45 Compte à rebours

TABLEAU DE MELT\SOFTEN

ALIMENTS	QUANTITÉ	QUANTITÉ
MELT		Utiliser une tasse à mesurer Pyrex. Couvrir d'une pellicule plastique.
1. Butter « Beurre »	2 c. à table	Appuyer sur la touche MELT/SOFTEN et ① pour le beurre, ensuite ① une seule fois pour 2 c. à table.
	0,5 tasse	Appuyer sur la touche MELT/SOFTEN et ① pour le beurre, ensuite ① à deux reprises pour 0,5 tasse.
2. Chocolate « Chocolat »	1 tasse	Appuyer sur la touche MELT/SOFTEN et ② pour le chocolat, ensuite ② pour 1 tasse.
	1 carré	Appuyer sur la touche MELT/SOFTEN et ② pour le chocolat, ensuite ② à deux reprises pour 1 carré.
SOFTEN		NE PAS COUVRIR.
3. Ice Cream « Crème glacée »	1 pinte	Appuyer sur la touche MELT/SOFTEN et ③ pour la crème glacée, ensuite ③ une seule fois pour 1 pinte.
	Un demi-gallon	Appuyer sur la touche MELT/SOFTEN et ③ pour la crème glacée, ensuite ③ à deux reprises pour un demi-gallon.
4. Cream Cheese « Fromage à la crème »	3 onces	Appuyer sur la touche MELT/SOFTEN et ④ pour le fromage à la crème, ensuite ④ une seule fois pour 3 onces.
	8 onces	Appuyer sur la touche MELT/SOFTEN et ④ pour le fromage à la crème, ensuite ④ à deux reprises pour 8 onces.

SENSOR COOK « CUISSON PAR CAPTEUR »

INSTRUCTION D'UTILISATION DE LA FONCTION CAPTEUR

La fonction Sensor cook par capteur vous permet de faire cuire la plupart de vos aliments préférés sans la nécessité de sélectionner les temps de cuisson et les niveaux d'intensité. L'écran indiquera Captage au cours de la période de détection initiale.

Le four déterminera automatiquement le temps de cuisson nécessaire pour chaque aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité provenant des aliments, il communiquera au four le temps nécessaire pour terminer la cuisson. L'écran affichera la durée de réchauffage restante. Pour de meilleurs résultats de cuisson avec la fonction Capteur, veuillez suivre ces recommandations.

1. Les aliments cuits à l'aide de la fonction Capteur doivent être à température de stockage normale.
2. Veuillez toujours utiliser des contenants allant au four à micro-ondes.
3. Faire correspondre la quantité à la taille du contenant. Remplir les contenants au moins à moitié pour de meilleurs résultats.
4. Veuillez vous assurer que l'extérieur du contenant pour cuisson et que l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de placer les aliments dans le four. Des perles d'humidité transformées en vapeur peuvent tromper le capteur.
5. Les aliments doivent toujours être couverts de pellicule de plastique, de papier ciré ou d'un couvercle. Ne jamais utiliser des couvercles de plastique fermés hermétiquement. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper et faire en sorte que les aliments soient trop cuits.
6. Ne pas ouvrir la porte ou appuyer sur la touche CANCEL durant la période de captage. Lorsque la période de captage est terminée, le four émet une sonorité et la durée de cuisson restante apparaîtra dans l'écran. À ce point, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réarranger les aliments.

TABLEAU DE SENSOR COOK

ALIMENTS	QUANTITÉ	QUANTITÉ
1. Frozen Entrees « Plats surgelés »	6 à 17 onces	Utiliser cette touche pour les aliments surgelés prêts à manger. Les résultats seront satisfaisants pour la plupart des marques. Vous pouvez en essayer plusieurs et choisir celle que vous préférez. Retirer le paquet de l'emballage extérieur et suivre les instructions sur l'emballage pour la couverture. Après la cuisson, laisser reposer, couvert, pendant 1 à 3 minutes.
2. Ground Meat « Viande hachée »	0,25 à 2,0 lb	Utiliser ce réglage pour faire cuire du bœuf ou de la dinde hachés en boulettes ou en casserole pour être ajoutés à d'autres ingrédients. Mettre les boulettes sur une grille allant au four à micro-ondes et couvrir de papier ciré. Mettre la viande hachée dans une casserole et couvrir avec du papier ciré ou de la pellicule plastique. Lorsque le four à micro-ondes s'arrête, retourner les boulettes ou remuer la viande dans la casserole pour défaire les gros morceaux. Couvrir à nouveau et appuyer sur OK/START ou START. Après la cuisson, laisser reposer, couvert, pendant 2 à 3 minutes.

SENSOR COOK « CUISSON PAR CAPTEUR »

L'utilisation de la fonction SENSOR COOK vous permet de faire cuire des aliments préparés pour le four à micro-ondes courants sans la nécessité de programmer les temps et les intensités de cuisson.

- **L'utilisation de la fonction SENSOR COOK vous permet de faire cuire des aliments préparés pour le four à micro-ondes courants sans la nécessité de programmer les temps et les intensités de cuisson.**

APPUYER	L'ÉCRAN AFFICHE :
1. SENSOR COOK et ①	FROZEN ENTREES
2. OK/START +30 SEC OU START +30 SEC	FROZEN ENTREES

Couvrir les aliments

Pour de meilleurs résultats, il certains aliments nécessitent d'être couverts. Utiliser le matériau de couverture recommandé dans les tableaux des aliments.

1. Couvercle de casserole.
2. Pellicule plastique : utiliser une pellicule plastique pour la cuisson au four à micro-ondes. Recouvrir légèrement le plat, en laissant environ 1/2 pouce d'espace non couvert pour permettre à la vapeur de s'échapper. La pellicule plastique ne doit pas toucher les aliments.
3. Papier ciré : Couvrir complètement le plat, en pliant le surplus de papier sous le plat pour qu'il reste bien en place. Si le plat est plus large que le papier, superposer deux morceaux sur au moins un pouce pour couvrir.

Soyez prudents lorsque vous retirez tout matériel couvrant le plat afin de permettre à la vapeur de s'échapper en direction opposée de vous.

SENSOR COOK « CUISSON PAR CAPTEUR »

TABLEAU DE SENSOR COOK

ALIMENTS	QUANTITÉ	QUANTITÉ
3. Rice « Riz »	0,5 à 2,0 tasses	Mettre le riz dans une casserole profonde et ajouter une quantité double d'eau. Couvrir à l'aide d'un couvercle ou d'une pellicule plastique. Après la cuisson, remuer, couvrir et laisser reposer pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé.
4. Chicken Breasts « Poitrines de poulet »	0,5 à 2,0 lb	Couvrir d'une pellicule plastique trouée. Lorsque le four à micro-ondes s'arrête, retourner. Protéger à l'aide de petits morceaux plats de papier d'aluminium toute partie qui cuit trop rapidement. Couvrir à nouveau et appuyer sur OK/START ou START. Après la cuisson, laisser reposer, couvert, pendant 3 à 5 minutes. Le poulet doit atteindre une température de 160 °F.
5. Fish/Seafood « Poisson/fruits de mer »	0,25 à 2,0 lb	Placer en forme d'anneau autour d'un plat en verre peu profond (rouler les filets avec des bords en dessous). Couvrir d'une pellicule plastique trouée. Après la cuisson, laisser reposer, couvert, pendant 3 minutes.

REHEAT « RÉCHAUFFAGE »

L'utilisation de la fonction REHEAT vous permet de réchauffer la plupart des aliments préparés au four à micro-ondes courants sans la nécessité de sélectionner les temps de cuisson et les niveaux d'intensité.


- Supposons que vous souhaitiez réchauffer 2 tasses de pâtes.

APPUYER	L'ÉCRAN AFFICHE :
1. REHEAT et ④	PASTA ENTER CUPS
2. ②	2 CUPS
3. OK/START +30 SEC OU START +30 SEC	3:40 Compte à rebours


TABLEAU DE REHEAT

ALIMENTS	QUANTITÉ	QUANTITÉ
1. Sensor Reheat « Réchauffage par capteur »	4 à 36 onces	Placer dans une assiette ou une casserole légèrement plus grande que la quantité à réchauffer. Aplatir, si possible. Couvrir à l'aide d'un couvercle ou d'une pellicule plastique. Utiliser un matériau de couverture comme une pellicule plastique ou un couvercle pour des quantités plus grandes ou des aliments plus denses comme les ragoûts. Après le réchauffage, bien remuer, si possible. Couvrir à nouveau et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Les aliments doivent être très chauds. Sinon, continuer de réchauffer en utilisant des intensités et périodes de temps variables.
2. Fresh Rolls/Muffins « Petits pains/ muffins frais »	1 à 10 morceaux	Utiliser ce réglage pour réchauffer les petits pains, les muffins, les biscuits, les bagels, etc. Les articles plus larges devraient être considérés comme 2 à 3 fois la taille normale. Placer sur une assiette, couvrir d'un essuie-tout. Pour les petits pains ou les muffins réfrigérés, il peut être nécessaire de saisir la quantité double pour assurer une température de service appropriée. Par exemple, saisir la quantité 2 pour un petit pain réfrigéré.
3. Frozen Rolls/Muffins « Petits pains/ muffins congelés »	1 à 10 pieces	Utiliser ce réglage pour réchauffer les petits pains, les muffins, les biscuits, les bagels, etc. congelés. Les articles plus larges devraient être considérés comme 2 à 3 fois la taille normale. Placer sur une assiette, couvrir d'un essuie-tout.
4. Pasta « Pâtes »	1,0 à 6,0 tasses	Utilisez ce réglage pour réchauffer des pâtes avec sauce réfrigérées, en conserves ou faites à la maison. Pour des pâtes à température ambiante, utiliser l'option Less « Moins ». Les pâtes sans sauce doublent la quantité par réglage. Par exemple, mesurer 2 tasses de nouilles cuites et programmer pour 1 tasse. Couvrir à l'aide d'un couvercle ou d'une pellicule plastique. Appuyer sur la touche auto reheat « réchauffage » 3 fois. Saisir le nombre souhaité de tasses et appuyer sur OK/START ou START. Après la cuisson, laisser reposer, couvert, pendant 2 à 3 minutes.
5. Pizza Reheat « Réchauffage de la pizza »	1 à 6 tranches	Utilisez ce réglage pour réchauffer des restants de pizza réfrigérés. Une tranche correspond à 1/8 d'une pizza de 12 pouces ou 1/16 d'une pizza de 16 pouces. Si possible, placer sur du papier essuie-tout sur une grille allant au four à micro-ondes.

PRÉFÉRENCES DES UTILISATEURS



La fonction Préférence de l'utilisateur  offre 5 fonctions qui facilitent l'utilisation du four à micro-ondes, car des instructions précises sont fournies dans l'écran interactif.

1. Verrou pour enfant

La fonction Child Lock permet d'éviter tout fonctionnement non souhaité, comme par exemple, un fonctionnement activé par des petits enfants. Le four peut être réglé de sorte que le panneau de commandes est désactivé ou verrouillé. Pour régler, appuyer sur la touche , le chiffre ① et appuyer ensuite sur OK/START ou START. Si une touche est appuyée, le mot LOCKED apparaîtra à l'écran.

Pour annuler, appuyer sur la touche  et OK/START ou START.


2. Élimination du signal sonore

Si vous souhaitez que le four à micro-ondes fonctionne sans signal sonore, appuyer sur la touche , le chiffre ② et appuyer ensuite sur la touche CANCEL. Pour rétablir la sonorité, appuyer sur la touche , le chiffre ② et OK/START ou START.

3. Mise en marche automatique

Si vous souhaitez programmer votre four à micro-ondes pour qu'il commence la cuisson automatiquement à une heure déterminée, veuillez suivre cette procédure :


- **Supposons que vous souhaitiez commencer la cuisson d'un ragoût pendant 40 minutes à une intensité de 50 % à 4h30. Avant le réglage, veuillez vous assurer que l'horloge indique la bonne heure.**

APPUYER	L'ÉCRAN AFFICHE :
1.  et ③	ENTER START TIME
2. ④③①	4:30
3. OK/START +30 SEC	ENTER COOK TIME
4. ④①①①	40:00
5. POWER six fois	P-50
6. OK/START +30 SEC OU START +30 SEC	AUTO START 4:30 ON

NOTES


1. La fonction Mise en marche automatique peut être utilisée pour la cuisson manuelle si l'horloge est réglée.
2. Si la porte du four à micro-ondes est ouverte après la programmation de la fonction Mise en marche automatique, il est nécessaire d'appuyer sur la touche OK/START ou START pour faire apparaître l'heure de la fonction Mise en marche automatique dans l'affichage de sorte que le four à micro-ondes commence automatiquement la cuisson automatique à l'heure déterminée dans la fonction Mise en marche automatique.
3. Veillez à choisir des aliments qui peuvent être laissés de façon sécuritaire dans le four à micro-ondes jusqu'au départ de la fonction Mise en marche automatique. Les courgerons et les courges musquées ne consistent pas de bons choix en général.


4. Sélection de la langue/des mesures

Le four est livré avec des réglages en Anglais et des unités en livres courantes aux États-Unis. Pour modifier, appuyer sur la touche  et sur le numéro ④. Appuyer sur le numéro ④ jusqu'à ce que votre choix soit sélectionné à partir du tableau ci-dessous. Ensuite, appuyer sur OK/START ou START.

APPUYER SUR  ET ④	LANGUE	UNITÉS
Une fois	English	LB
Deux fois	English	KG
Trois fois	Espagnol	LB
Quatre fois	Espagnol	KG
Cinq fois	Français	LB
Six fois	Français	KG

5. Mode démonstration

Pour le mode démonstration, appuyer sur la touche , sur le chiffre ⑤, le chiffre ① et appuyer ensuite sur OK/START ou START et maintenir pendant 3 secondes. DEMO ON apparaîtra dans l'écran. Les modes de cuisson et les options particulières spéciales peuvent maintenant être démontrés sans fonctionnement dans le four. Par exemple, appuyer sur la touche +30 sec et l'écran affichera :30 et fera le compte à rebours rapidement jusqu'à END.

Pour annuler, appuyer sur la touche , le chiffre ⑤, le chiffre ① et ensuite CANCEL. Si cela est plus facile, débrancher le four de la prise électrique, le rebrancher et régler l'horloge.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est faite de métal préenduit et de plastique. Nettoyer l'extérieur à l'aide d'un détergent doux et d'eau; rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon doux. N'utiliser aucun type de nettoyeur domestique ou abrasif.

PORTE

Essuyer le four sur les deux faces à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer tout déversement ou toute éclaboussure. Les parties en métal seront plus faciles à maintenir propres si elles sont fréquemment essuyées à l'aide d'un chiffon humide. Les nettoyeurs spécialement conçus pour l'acier inoxydable peuvent être utilisés.

Suivre exactement les instructions indiquées sur l'emballage. Éviter l'utilisation de tout nettoyeur en vaporisateur ou de tout autre nettoyeur non conçu pour l'acier inoxydable, car ils peuvent tacher, laisser des traces ou ternir la surface de la porte.

ACIER INOXYDABLE, NOIR ACIER INOXYDABLE EASY CARE™

(CERTAINS MODÈLES)

La finition de votre four à micro-ondes pourrait être fabriquée d'acier inoxydable Easy Care™ (certains modèles). Nettoyer l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et d'une éponge ou d'un chiffon humide. Rincer à l'eau claire et essuyer à l'aide d'un chiffon doux propre. NE PAS utiliser de nettoyeurs vendus en magasin comme les nettoyeurs pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyeur 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 moitié-moitié d'eau et de vinaigre.

PANNEAU DE COMMANDES

Le nettoyage du panneau de commandes tactiles doit être fait avec précaution. Si le panneau de commandes devient sale, ouvrir la porte du four à micro-ondes porte avant de nettoyer. Essuyer le panneau à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié avec de l'eau seulement. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas frotter ou utiliser de nettoyeurs chimiques. Refermer la porte et appuyer sur CANCEL .

INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile, car il y a très peu de chaleur générée sur les surfaces intérieures; il n'y a alors ni cuisson, ni déversements ou éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyer à l'aide d'un chiffon doux et de l'eau tiède. NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS FORTS OU ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER. Pour les taches plus tenaces, utiliser du bicarbonate de soude ou un savon doux et bien rincer avec de l'eau chaude.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est fabriqué de mica, nécessitant des soins particuliers. Veuillez maintenir le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer le bon fonctionnement du four à micro-ondes. Essayez avec soins à l'aide d'un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments de la surface du couvercle immédiatement lorsqu'elle se produit. Les accumulations d'éclaboussures d'aliments peuvent surchauffer et entraîner la formation de fumée ou possiblement prendre en feu. Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes.

ÉLIMINATION DES ODEURS

De temps à autre, une odeur de cuisson peut rester dans le four à micro-ondes. Pour l'éliminer, combiner 1 tasse d'eau, le jus et le zeste d'un citron et quelques clous de girofle dans une tasse à mesurer de 2 tasses. Bouillir pendant plusieurs minutes à intensité de 100 %. Laisser reposer dans le four à micro-ondes jusqu'à ce que ce soit refroidit. Essuyer l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux.

TABLE TOURNANTE/SUPPORT DE TABLE TOURNANTE

Le plateau tournant et le support de table tournante peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Les laver dans l'eau tiède savonneuse. Pour les taches tenaces, utiliser un nettoyeur doux et une éponge à recurer non abrasive. Elles peuvent également être lavées au lave-vaisselle. Utiliser le panier supérieur du lave-vaisselle. L'axe du moteur de le plateau tournant n'est pas scellé, alors les surplus d'eau ou les déversements doivent être essuyés immédiatement.

VÉRIFICATION POUR APPEL DE SERVICE

Veillez faire les opérations de vérification suivantes avant de faire un appel de service :

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

Faire fonctionner le four à micro-ondes pendant une minute à intensité HIGH « ÉLEVÉE » 100 %.

- A Est-ce que la lumière du four à micro-ondes s'allume?
OUI _____ NON _____
- B Est-ce que le ventilateur de refroidissement fonctionne?
(Placer votre main vis-à-vis les ouvertures de ventilation à l'arrière).
OUI _____ NON _____
- C Est-ce que le plateau tournant tourne? (Il est normal que le plateau tournant tourne dans les deux directions).
OUI _____ NON _____
- D Est-ce que l'eau dans le four à micro-ondes est chaude?
OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une de ces questions est « NON », veuillez vérifier la prise électrique, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent correctement, VEUILLEZ COMMUNIQUER

AVEC VOTRE AGENT DE SERVICE FRIGIDAIRE AUTORISÉ LE PLUS PRÈS.

Un four à micro-ondes ne devrait jamais être entretenu par un réparateur « touche à tout ».



NOTES

Si le temps apparaissant à l'écran fait un décompte très rapide, vérifier le Mode Démonstrateur en page 18 et annuler.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voltage de la ligne AC :	Classification UL - Monophasé 120 V, 60 Hz, courant alternatif seulement (FPMO209R, FGMO206N) Classification CSA - Monophasé 120 V, 60 Hz, courant alternatif seulement (CPMO209R, CGMO206N)
Alimentation AC requise :	Classification UL - 1 700 W 14,2 ampères (FPMO209R, FGMO206N) Classification CSA - 1 500 W 13,0 ampères (CPMO209R, CGMO206N)
Puissance de sortie* :	UL - 1 200 W (FPMO209R, FGMO206N) CSA - 1 100W (CPMO209R, CGMO206N)
Fréquence :	2 450 MHz
Dimensions extérieures :	24 po (L) x 13 3/8 po (H) x 19 1/8 po (P)
Dimensions de la cavité :	17 3/8 po (L) x 10 1/2 po (H) x 18 5/8 po (P)
Capacités du four à micro-ondes** :	2,0 pi cu
Uniformité de la cuisson :	Table tournante
Poids :	Environ 46 lb

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


** La capacité interne est calculée en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La capacité actuelle de contenir des aliments est moindre.


En conformité avec les normes établies par :

FCC – Autorisé par la Federal Communications Commission.

DHHS – Conforme au règlement du Department of Health and Human Services (DHHS), CFR, Titre 21, Chapitre I, Souschapitre J.

NHW – Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social

 – Ce symbole sur la plaque signifie que le produit est sur la liste des Underwriters Laboratories, Inc.

 – Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc. pour utilisation aux États-Unis ou au Canada.

Ce four à micro-ondes fait partie de la liste des produits homologués par l'Association canadienne de normalisation (CPMO209RF).

INFORMATION IMPORTANTE SUR LA GARANTIE DE L'APPAREIL

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pour une période d'un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux prendra en charge tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de cet appareil qui présente une défectuosité matérielle ou de main d'œuvre lorsque l'appareil est installé, utilisé et entretenu en conformité avec les instructions fournies.

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont les numéros de série originaux ont été effacés, altérés ou ne peuvent pas être facilement déterminés.
2. Les produits qui ont été transférés du propriétaire original à une tierce partie ou envoyés à l'extérieur des États-Unis et du Canada.
3. La rouille à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits qui sont vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. La perte d'aliments en raison d'une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans un emplacement commercial.
7. Les appels de service dont la cause n'est pas le mauvais fonctionnement ou des défauts de fabrication ou de matériel, ou pour des appareils à usage non ménager conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour corriger l'installation de votre appareil ou pour vous donner les instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
9. Les dépenses pour rendre l'appareil accessible pour les réparations, comme l'enlèvement d'aménagements intérieurs, placards, étagères, etc., qui ne font pas partie de l'appareil à sa sortie d'usine.
10. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules, les filtres à air, les filtres à eau, autres fournitures consommables, ou les boutons, poignées ou toute autre pièce décorative.
11. Les surcharges incluant, mais sans s'y limiter, les appels de services effectués après les heures ouvrables, les fins de semaine, ou durant la période des Fêtes, les péages routiers, les frais de traversiers, ou les frais de déplacement vers les régions éloignées incluant l'État de l'Alaska.
12. Les dommages au fini de l'appareil ou du domicile encourus lors de l'installation, incluant, mais sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des compagnies de services non autorisées, l'usage de pièces autres que les pièces d'origine Electrolux ou de pièces obtenues de personnes autres que les compagnies de services autorisées, ou des causes externes comme l'abus, le mauvais usage, une source de courant inadéquate, les accidents, les incendies ou les actes de Dieu.

EXCLUSIONS DE GARANTIES IMPLICITE; LIMITATION DES REMÈDES

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT PRÉVUS AUX PRÉSENTES. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR LES GARANTIES IMPLICITES, INCLUANT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET DE CONVENANCE À UNE FIN PARTICULIÈRE, SONT LIMITÉES À UN AN OU LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, MAIS NON MOINS D'UN AN. ELECTROLUX NE SERA PAS TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS COMME LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ ET LES DÉPENSES INDIRECTES RÉSULTANT DU NON-RESPECT DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA RESTRICTION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, OU LES RESTRICTIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES, PAR CONSÉQUENT, CES RESTRICTIONS OU EXCLUSIONS POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT SELON LES ÉTATS.

Si vous avez besoin de réparations Gardez votre facture, bon de livraison ou autre preuve de paiement appropriée afin d'établir la période de garantie dans l'éventualité où des réparations seraient nécessaires. Si une réparation est effectuée, il est de votre intérêt de garder tous les reçus.
Les réparations dans le cadre de cette garantie peuvent être obtenues en communiquant avec Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone indiqués 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 of Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

Electrolux n'autorise personne à changer ou à ajouter quelque chose à nos obligations dans le cadre de cette garantie. En vertu de cette garantie, nous sommes les seuls ainsi qu'un réparateur autorisé par Electrolux à pouvoir remplir nos obligations pour le service et les pièces. Les caractéristiques et les spécifications du produit telles que décrites et illustrées sont modifiables sans préavis.

Aux É.-U.
1.800.374.4432
Electrolux Home Products, Inc.,
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262



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

FRIGIDAIRE

TINSEB398WRRZ

Jan 3, 2017