

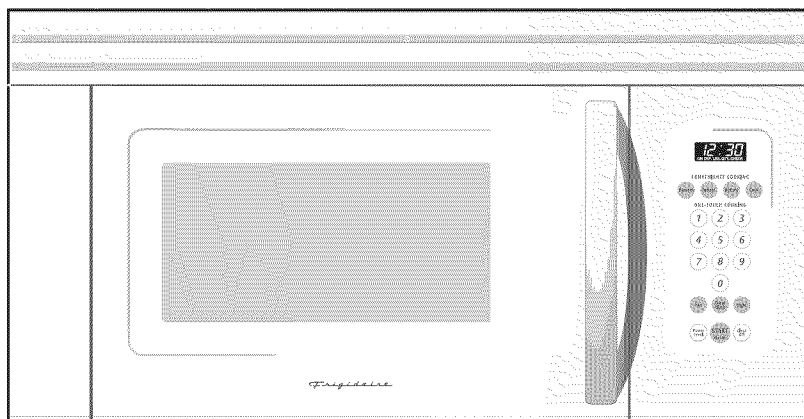
# Use & Care Manual











*Over-the-Range*

## Microwave Oven

*FMV156DB, DS, DC, DQ, EM*

*CFMV156DB, DS, DC, FM*



Welcome & Congratulation.....	2	
Important Safety Instructions....	2-6	
Part Names.....	7	
Before Operating .....	8	
Manual Operation .....	8	
Operating Instructions .....	9-12	
Cleaning and Care .....	13-14	
Specifications .....	15	
Service Call Check .....	15	
Warranty .....	16	

Visit the Frigidaire Web Site at:

<http://www.frigidaire.com>



## Welcome & Congratulations

### Questions?

**1-800-944-9044**

(United States)

**1-800-668-4606**

(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 Date: \_\_\_\_\_

### 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 1-800-944-9044, 24 hours a day, 7 days a week.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



### PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

*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.*

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



**⚠ WARNING** This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

**⚠ CAUTION** This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

## 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 Electrolux Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
  - Do not cover or block any openings on the appliance.
  - Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement or near a swimming pool, or similar locations.
  - Do not immerse cord or plug in water.
  - Keep cord away from heated surfaces.
  - Do not let cord hang over edge of table or counter.
  - See door surface cleaning instructions on page 13.
  - 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.
- Clean ventilation openings and grease filters frequently. Grease should not be allowed to accumulate on ventilation openings, louver or grease filters.
  - Use care when cleaning the louver and the grease filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the louver and the grease filters.
  - When flaming food under the hood, turn the fan on.
  - This appliance is suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36” wide or less.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



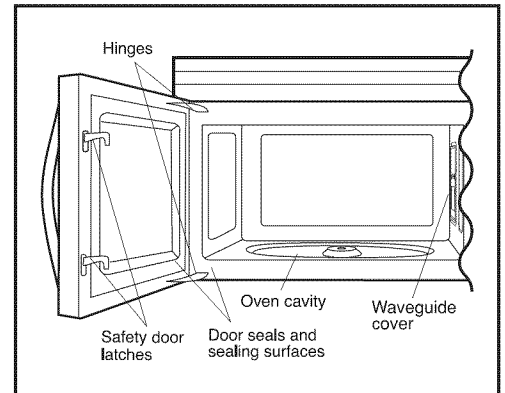
# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## UNPACKING AND EXAMINING YOUR MICROWAVE OVEN

Open the bottom of the carton, bend the carton flaps back and tilt the microwave oven over to rest on plastic foam pad. Lift carton off microwave oven and remove all packing materials, Wall Template and Top Cabinet Template, Installation Instruction, Turntable and Turntable Support. **SAVE THE CARTON AS IT MAY MAKE INSTALLATION EASIER.**

- Remove the feature sticker from the outside of the door, if there is one.
- **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on the right side wall of the microwave oven cavity. Check to see that there are Installation Instruction, Wall Template and Top Cabinet Template. Read enclosures and **SAVE** the Use and Care Manual.

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



## GROUNDING INSTRUCTIONS

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

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

## Electrical Requirements

Check Installation Instructions for proper location for the power supply.

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

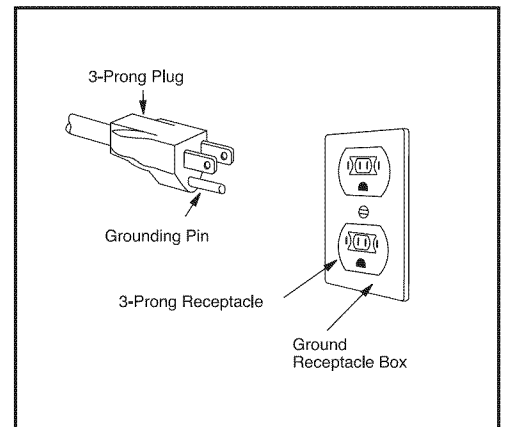
The microwave oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. **DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE GROUNDING PIN FROM THE PLUG.**

### NOTES:

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

## Radio or TV Interference

Should there be any interference caused by the microwave oven to your radio or TV, check that the microwave oven is on a different electrical circuit, relocate the radio or TV as far away from the microwave oven as feasible or check position and signal of receiving antenna.



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



## 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 950 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 FOODS

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—will explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the microwave oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the microwave oven.
- Foods with unbroken outer “skin” such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula or breast milk. The container may feel cooler than the milk really is. Always test the milk before feeding the baby.
- Spontaneous boiling—Under certain special circumstances, liquids may start to boil during or shortly after removal from the microwave oven. To prevent burns from splashing liquid, we recommend the following: before removing the container from the microwave oven, allow the container to stand in the microwave oven for 30 to 40 seconds after the microwave oven has shut off. Do not boil liquids in narrow-necked containers such as soft drink bottles, wine flasks and especially narrow-necked coffee cups. Even if the container is opened, excessive steam can build up and cause it to burst or overflow.
- Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your microwave oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.



# 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. Electrolux is not responsible for any damage to the microwave oven when accessories are used.

## ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

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

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

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 page 12 for Child Lock feature.

## ABOUT SAFETY

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

---

160°F - For fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food.

---

165°F - For leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carry-out "fresh" food.

---

170°F - White meat of poultry.

---

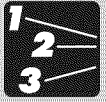
175°F - Dark meat of poultry.

---

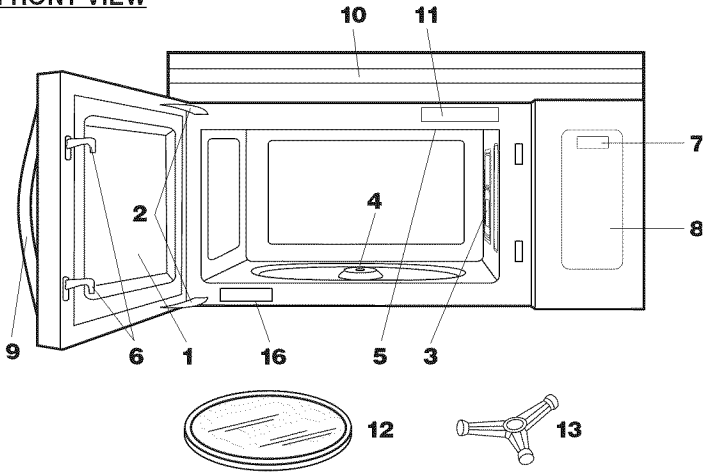
To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.

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

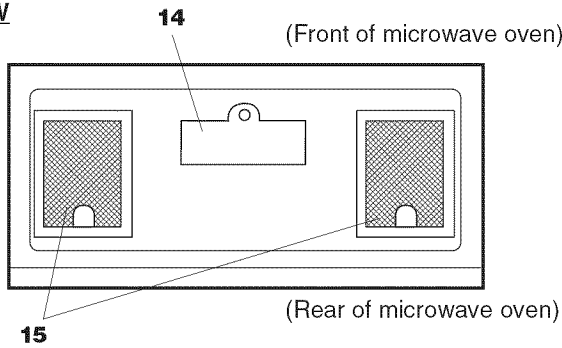
# Part Names



## FRONT VIEW

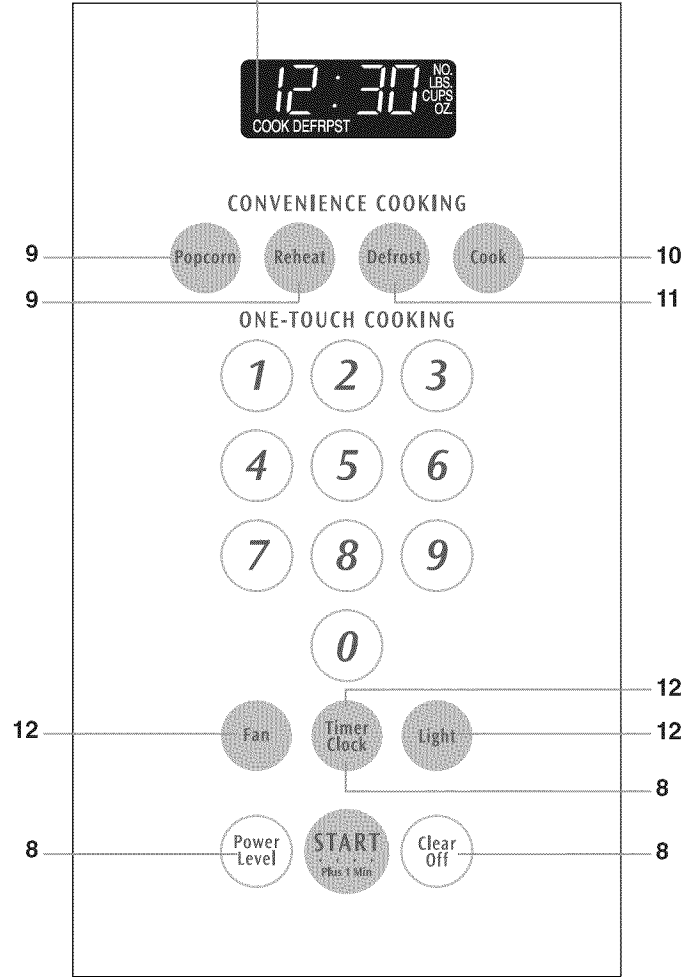


## BOTTOM VIEW



- 1 Microwave oven door with see-through window
- 2 Door hinges
- 3 Waveguide cover: DO NOT REMOVE.
- 4 Turntable motor shaft
- 5 Microwave oven light  
It will light when microwave oven is operating or door is open.
- 6 Safety door latches  
The microwave oven will not operate unless the door is securely closed.
- 7 Time display: Digital display, 99 minutes, 99 seconds
- 8 Auto-Touch control panel
- 9 Handle
- 10 Louver
- 11 Menu label
- 12 Removable turntable  
The turntable will rotate clockwise or counterclockwise. Only remove for cleaning.
- 13 Removable turntable support  
First, carefully place the turntable support in the motor shaft in the center of the microwave oven floor. Then, place the turntable on the turntable support securely.
- 14 Light cover
- 15 Grease filter
- 16 Serial plate

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



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



## Before Operating

- Before operating your new microwave oven make sure you read and understand this Use and Care manual completely.
- Before the microwave oven can be used, follow these procedures:
  1. Plug in the microwave oven. Close the door. The microwave oven display will then begin flashing *88:88*.
  2. Touch the **Clear/Off** pad. : will appear.
  3. Set clock.

### TO SET THE CLOCK

- Suppose you want to enter the correct time of day 12:30 (A.M. or P.M.).
1. Touch **Timer/Clock** pad.
  2. Enter time 1,2,3,0 and touch **Timer/Clock** pad again.

This is a 12 hour clock. If you attempt to enter an incorrect clock time, *ERROR* will appear in the display. Touch the **Clear/Off** pad and re-enter the time.

- If the electrical power supply to your microwave oven should be interrupted, the display will inter-mittently show *88:88* after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the program will be erased. The time of day will also be erased. Simply touch **Clear/Off** pad and reset the clock for the correct time of day.

**NOTE:** Your microwave oven can be programmed with the door open except for **Popcorn, START** and **Plus 1 Min.**

### CLEAR/OFF

Touch the **Clear/Off** pad to:

1. Erase if you make a mistake during programming.
2. Cancel timer.
3. Stop the microwave oven temporarily during cooking.
4. Return the time of day to the display.
5. Cancel a program during cooking, touch twice.



## Manual Operation

### TIME COOKING

Your microwave oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds (99.99). Always enter the seconds after the minutes, even if they are both zeros.

- Suppose you want to cook for 5 minutes at 100%.
1. Enter cooking time 5,0,0.
  2. Touch **START/Plus 1 Min** pad.

### TO SET POWER LEVEL

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.

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

- Suppose you want to defrost for 5 minutes at 30%.

1. Enter defrosting time 5,0,0.
2. Touch **Power Level** pad eight times or hold down until the desired power level appears.
3. Touch **START/Plus 1 Min** pad.

When the defrost time is complete, a long tone will sound and *END* will appear in the display.

### MANUAL DEFROST

If the food that you wish to defrost is not listed on the DEFROST CHART or is above or below the limits in the Amount column on the DEFROST CHART, you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using **Power Level** for 30%. Follow the exact 3-step procedure found under TO SET POWER LEVEL. Estimate defrosting time and press **Power Level** pad eight times for 30%.

For either raw or previously cooked frozen food the rule of thumb is approximately 4 minutes per pound. For example, defrost 4 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce.

Always stop the microwave oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the microwave oven in 1 minute increments on **Power Level** 30% until totally defrosted.

When using plastic containers from the freezer, defrost only long enough to remove from the plastic in order to place in a microwave-safe dish.



# Operating Instructions

## Special Features



### POPCORN

The Popcorn setting automatically provides the correct cooking time for most brands of microwave popcorn. You may wish to try several and choose your favorite. Pop only one bag at a time. Unfold bag and place in microwave oven according to directions.

- Suppose you want to pop a 3.5 oz bag (regular) of popcorn.

Touch **Popcorn** once. The microwave oven starts automatically.

- Touch **Popcorn** once for 3.5 oz bag (regular).
- Touch **Popcorn** twice within 2 seconds for 2.85 - 3.5 oz bag (light regular).
- Touch **Popcorn** three times within 2 seconds for 1.5 or 1.75 oz bag (snack).

#### NOTE:

To use **Popcorn** pad, touch within 3 minutes after cooking, opening and closing the door or touching the **Clear/Off** pad.

### REHEAT

Reheat automatically computes the correct warming time and microwave power level for foods shown in the chart below.

- Suppose you want to reheat 3 cups of soup.
  1. Touch **Reheat** pad once.
  2. Touch number pad 4 to select 1 cup of soup.
  3. Touch 2 more times for 3 cups or hold down until the desired quantity appears.
  4. Touch **START/Plus 1 Min** pad.

#### NOTE:

1. To reheat different foods or foods above or below the quantity allowed on the REHEAT CHART, use manual operation.
2. Reheat can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 12.

### REHEAT CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Dinner Plate	1 plate	Use this setting to reheat precooked foods from the refrigerator. Place meaty portions and bulky vegetables to outside of plate. Cut large items like baked potatoes in smaller pieces. Flatten foods such as mashed potatoes and other dense foods. Cover with wax paper or plastic wrap. <b>ONE PLATE ONLY.</b> After cooking, check that food is very hot throughout and that the bottom center of the plate is very hot. If not, continue heating using time and power level. Allow to stand, covered, 1 to 2 minutes.
	1 Regular	Touch <b>Reheat</b> and then the number pad 1 once for a regular amount of food: approximately 4 oz sliced meat or poultry, 1/2 cup potato or rice and 1/2 cup of vegetables or equivalent. <b>REG</b> will appear in the display.
	1 Large	Touch <b>Reheat</b> and then the number pad 1 twice within 2 seconds for a larger amount of food on a dinner plate. <b>LARGE</b> will appear in the display.
	1 Small	Touch <b>Reheat</b> and then the number pad 1 three times within 3 seconds for a smaller amount of food on a dinner plate. <b>SMALL</b> will appear in the display.
2. Beverage	.5 - 2.0 cups	This setting is good for restoring cooled beverages to a better drinking temperature. Touch <b>Reheat</b> and then the number 2 pad for a 0.5 cup increase per touch. Stir liquid briskly before heating and stir carefully at end of cycle to avoid "eruption."
3. Rolls/ Muffins	1 - 8	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 muffin.
4. Soup	1 - 6 cups	Place in a bowl or casserole. Cover with lid or plastic wrap. At end, stir, re-cover and let stand 1 to 3 minutes.



# Operating Instructions

## Special Features

### COOK

Cook automatically computes the correct cooking time and microwave power level for foods shown in the chart below.

- Suppose you want to cook 3 medium baked potatoes.
  1. Touch **Cook** pad.
  2. Touch number pad 1 to select Baked Potatoes.
  3. Touch 2 more times for 3 potatoes or hold down until the desired quantity appears.
  4. Touch **START/Plus 1 Min** pad.

**TIPS:** Foods can be covered with wax paper or vented plastic wrap. Temperatures of foods covered with plastic wrap tend to be slightly higher than those covered with wax paper.

**NOTE:**

1. More or less food than the quantity listed in the chart should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.
2. Cook can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 12.
3. The final cooking result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check food for temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.

### COOK CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Baked Potatoes	1 - 6 med.	Pierce with fork in several places; place on paper towel on turntable. At end of cooking time, remove from microwave oven, wrap in foil and let stand 5 to 10 minutes.
2. Fresh Vegetables	1 - 6 cups	For beans, carrots, corn and peas, add 1 tablespoon of water per cup. For broccoli, Brussels sprouts, cabbage and cauliflower, cook immediately after washing with no additional water. If you like tender crisp vegetables, double or triple measured quantity per setting. After cooking, remove from microwave oven, stir, cover and let stand 3 to 5 minutes before serving.
3. Frozen Vegetables	1 - 6 cups	Add no water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir and let stand, covered, for 3 minutes.
4. Frozen Entrees	6 - 17 oz	Use this setting 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 to 3 minutes.
	6 - 8 oz	Touch <b>Cook</b> and number pad 4 once for package weight of 6-8 oz. <i>6-8</i> will appear in the display.
	9 - 11 oz	Touch <b>Cook</b> and number pad 4 twice for package weight of 9-11 oz. <i>9-11</i> will appear in the display.
	12 - 14 oz	Touch <b>Cook</b> and number pad 4 three times for package weight of 12-14 oz. <i>12-14</i> will appear in the display.
	15 - 17 oz	Touch <b>Cook</b> and number pad 4 four times for package weight of 15-17 oz. <i>15-17</i> will appear in the display.

# Operating Instructions

## Special Features



### DEFROST

Defrost automatically defrosts all the foods shown in the DEFROST CHART below. Round the weight to the nearest tenth of a pound. To enter weight, touch **Defrost** and number pad for desired food then number pads for weight.

- Suppose you want to defrost a 3.0 pound steak .

1. Touch **Defrost** pad.
2. Touch number pad 2 to select Steak/Chops.
3. Touch number pads 3,0 for 3.0 lb.
4. Touch **START/Plus 1 Min** pad.

The microwave oven will stop and directions will be displayed.

5. After the 1st stage, open the door, turn steak over and shield any warm portions. Close the door. Touch **START/Plus 1 Min** pad.

6. After the 2nd stage, open the door and shield any warm portions. Close the door. Touch **START/Plus 1 Min** pad.

After defrost cycle ends, cover and let stand as indicated in chart below.

**NOTE:**

1. Defrost can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 12.
2. To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on the DEFROST CHART, use time and 30% power. See MANUAL DEFROST on page 8.
3. If you attempt to enter more or less than the allowed amount as indicated in the chart below, *ERROR* will appear in the display.

### DEFROST CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Ground Meat	.5 - 2.0 lb	Pull apart and remove any thawed pieces after each stage. Let stand, covered, for 5 to 10 minutes.
2. Steaks/Chops	.5 - 3.0 lb	After each stage, rearrange and if there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any meat that is nearly defrosted. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
3. Boneless Poultry	.5 - 2.0 lb	After each stage, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
4. Bone-in Poultry	.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.

**NOTE:** Check foods when microwave oven signals. After final stage, small sections may still be icy. Let stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals are thawed.

Shielding prevents cooking from occurring before the center of the food is defrosted. Use small smooth strips of aluminum foil to cover edges and thinner sections of the food.



## Operating Instructions

### Other Convenient Features

#### MULTIPLE SEQUENCE COOKING

Your microwave oven can be programmed for up to 3 automatic cooking sequences, switching from one power level setting to another automatically.

Sometimes cooking directions tell you to start on one power level and then change to a different power level. Your microwave oven can do this automatically.

- Suppose you want to cook roast beef for 5 minutes at 100% and then continue to cook for 30 minutes at 50%.
  1. First enter cooking time 5,0,0. Then touch **Power Level** pad once for 100% power.
  2. Enter second cooking time. Touch **Power Level** pad 6 times for 50% power.
  3. Touch **START/Plus 1 Min** pad.

#### NOTE:

1. If **Power Level** pad is touched, *P-HI* will be displayed.
2. If 100% is selected as the final sequence, it is not necessary to touch the **Power Level** pad.

#### TIMER

- Suppose you want to time a 3-minute long distance phone call.
  1. Touch 3,0,0 to enter time.
  2. Touch **Timer/Clock** pad.To cancel the timer, touch **Clear/Off** pad once.

#### MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT

Should you discover that you like any of the Popcorn, Reheat, Defrost or Cook settings slightly **more** done, touch the **Power Level** pad once after touching your choice of pads or before touching **START/Plus 1 Min** pad. The display will show *MORE*.

Should you discover that you like any of the Popcorn, Reheat, Defrost or Cook settings slightly **less** done, touch the **Power Level** pad twice after touching your choice of pads or before touching **START/Plus 1 Min** pad. The display will show *LESS*.

#### PLUS 1 MIN

Plus 1 Min allows you to cook for a minute at 100% by simply touching the **Plus 1 Min** pad. You can also extend cooking time in multiples of 1 minute by repeatedly touching the **Plus 1 Min** pad during manual cooking.

#### NOTE:

1. To use **Plus 1 Min**, touch pad within 3 minutes after cooking, closing the door, touching the **Clear/Off** pad or during cooking.
2. **Plus 1 Min** cannot be used with special features.

#### CHILD LOCK

The Child Lock prevents unwanted microwave oven operation such as by small children. The microwave oven can be set so that the control panel is deactivated or locked. To set, touch **Timer/Clock**, the number 1 and then touch the **START/Plus 1 Min** pad and hold for three seconds. Should a pad be touched, *LOCK* will appear in the display.

To cancel, touch **Timer/Clock**, the number 1 and **Clear/Off** pad.

#### AUDIBLE SIGNAL ELIMINATION

If you wish to have the microwave oven operate with no audible signals, touch **Timer/Clock**, the number 5, **START/Plus 1 Min** and hold for three seconds

To cancel and restore the audible signal, touch **Timer/Clock**, the number 5 and **Clear/Off** pads.

#### DEMONSTRATION MODE

To demonstrate, touch **Timer/Clock**, the number 0 and then touch the **START/Plus 1 Min** pad and hold for three seconds. *DEMO* will appear in the display. Cooking operations and specific special features can now be demonstrated with no power in the microwave oven. For example, touch **Plus 1 Min** pad and the display will show *1.00* and count down quickly to *END*.

To cancel, touch **Timer/Clock**, the number 0 and **Clear/Off** pads. If easier, unplug the microwave oven from the electrical outlet and replug.

#### FAN

The fan will automatically start when heat rises from range surface units or burners. This protects the microwave oven from excessive temperature rise. The fan will stay on until the temperature decreases. It cannot be turned off manually during this time.

Press **Fan** pad one time to turn it on and once again to turn it off.

#### LIGHT

Press the **Light** pad one time to turn on and once again to turn the light off.

# Cleaning and Care



## 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 for stainless steel model. 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.

## TOUCH CONTROL PANEL

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

## INTERIOR

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

## WAVEGUIDE COVER

The waveguide cover is located on the right side wall of the microwave oven cavity. It is made from mica so requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good microwave oven performance. Carefully wipe with a damp cloth any food 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.

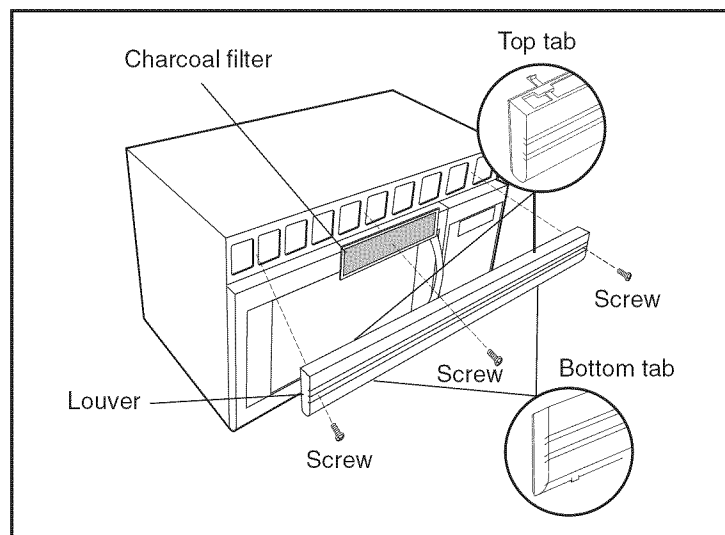
## TURNTABLE/TURNTABLE SUPPORT

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.

## CHARCOAL FILTER

Charcoal Filter, which was enclosed with your microwave oven, is used for nonvented, recirculated installation. The filter should be changed every 6 to 12 months depending on use.

1. Disconnect power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
2. Remove the three louver mounting screws and push down carefully on the tab at each end of the louver to disengage. (See illustration.)
3. Pull the louver away from the unit.
4. Change the charcoal filter.
5. Carefully push the louver back into place (engaging both the bottom and top tabs) and replace the screws removed in step 2.





## Cleaning and Care

### GREASE FILTERS

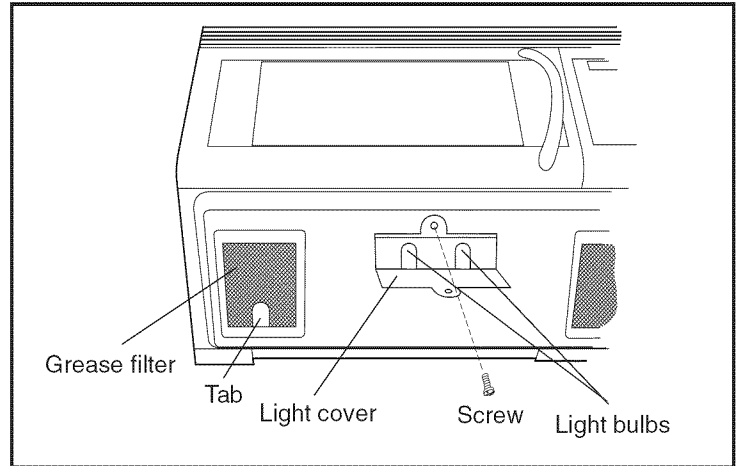
Filters should be cleaned at least once a month. Never operate the fan or microwave oven without the filters in place.

1. Pull down slightly on the tab toward the front of the microwave oven and remove the filter. Repeat for the other filter.
2. Soak the filters in a sink or dish pan filled with hot water and detergent. **DO NOT** use ammonia or other alkali; they will react with the filter material and darken it.
3. Agitate and scrub with a brush to remove embedded dirt.
4. Rinse thoroughly and shake dry.
5. Replace by fitting the filter back into the opening.

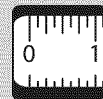
### LIGHT

1. To replace light bulbs, first disconnect power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
2. To release cover, remove the screw on the light cover. (See illustration.)
3. Replace light bulbs with equivalent watt bulb available from your Electrolux Authorized Service or parts distributor. Bulbs are also available at most hardware stores or lighting centers. **DO NOT USE A BULB LARGER THAN 30 WATTS.**
4. Close light cover and secure with screw removed in step 2.

**CAUTION** Light cover may become very hot. Do not touch glass when light is on.



# Specifications



## FMV156DB, DS, DC, DQ, EM / CFMV156DB, DS, DC, FM

AC Line Voltage:	UL Rating: Single phase 120V, 60Hz, AC only CUL Rating: Single phase 120V, 60Hz, AC only
AC Power Required:	UL Rating: 1640W 14.0 amps. (FMV156DB, DS, DC, DQ, EM) CUL Rating: 1500W 13.0 amps. (CFMV156DB, DS, DC, FM)
Output Power*:	950W
Frequency:	2450 MHz
Outside Dimensions (not including handle):	29 15/16"(W) x 16 1/4"(H) x 15 9/16"(D)
Cavity Dimensions:	17 1/2"(W) x 9 7/8"(H) x 14 15/16"(D)
Microwave oven Capacity**:	1.5 Cu.Ft.
Cooking Uniformity:	Turntable / Stirrer Fan System
Weight:	Approx. (net) 55 lb, (gross) 60 lb
Work/Night Light:	2 bulbs 20w each (incandescent light bulbs)

\* 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 (CFMV156).

# 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%.

- |   |           |          |
|---|-----------|----------|
| <b>A</b> Does the microwave oven light come on?   | YES _____ | NO _____ |
| <b>B</b> Does the cooling fan work? (Put your hand on the louver above the Interactive Display.)  | YES _____ | NO _____ |
| <b>C</b> Does the turntable rotate? (It is normal for the turntable to turn in either direction.) | YES _____ | NO _____ |
| <b>D</b> Is the water in the microwave oven warm?   | YES _____ | NO _____ |

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

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

### NOTE:

- If time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode on page 12 and cancel.
- If the microwave oven is set for more than 30 minutes at 80, 90 or 100 percent power level, after the first 30 minutes the power level will automatically adjust itself to 70 percent power to avoid overcooking.



## 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**  
**1.800.944.9044**  
Electrolux Major Appliances  
North America  
P.O. Box 212378  
Augusta, GA 30907



**Canada**  
**1.800.668.4606**  
Electrolux Canada Corp.  
5855 Terry Fox Way  
Mississauga, Ontario, Canada  
L5V 3E4

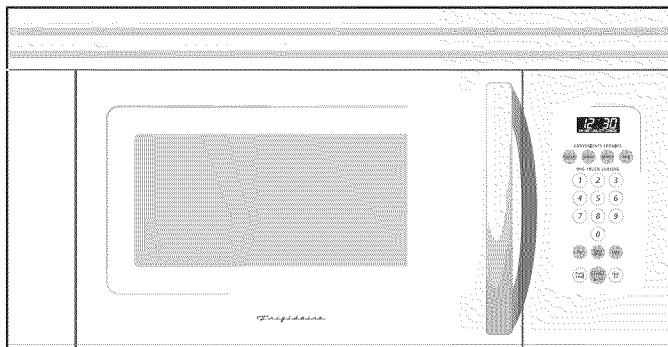


# Manual de uso y cuidado

*Sobre la estufa*

## Horno Microondas

FMV156DB, DS, DC, DQ, EM  
CFMV156DB, DS, DC, FM



Introducción ..... 2



Instrucciones importantes sobre seguridad..... 2-6



Nombres de las piezas..... 7



Antes de la puesta en funcionamiento..... 8



Funcionamiento manual ..... 8



Instrucciones de funcionamiento ..... 9-12



Limpieza y cuidado ..... 13-14



Especificaciones ..... 15



Verificación de llamada de servicio ..... 15



Garantía ..... 16



Visite el sitio en la Internet de Frigidaire en:

<http://www.frigidaire.com>



## Introducción

### Si tiene preguntas llame al:

**1-800-944-9044**

(Estados Unidos)

**1-800-668-4606**

(Canadá)

Por favor adjunte el recibo de ventas junto a este manual para referencia futura.

¡Felicitaciones por su compra de un nuevo horno microondas! En **Electrolux Home Products**, nos sentimos muy orgullosos de nuestro producto y estamos 100% comprometidos a proveerle con nuestro mejor servicio. Su satisfacción es nuestra prioridad número uno.

Sabemos que usted disfrutará de su nuevo horno microondas y **le agradecemos** por escoger nuestro producto. Esperamos nos considere para compras futuras.

### **POR FAVOR LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE**

Este manual de uso y cuidado provee instrucciones de operación y funcionamiento específicas para su modelo de microondas. Utilice su horno microondas únicamente como indicado en este manual. No se pretende que estas instrucciones cubran todas las situaciones y condiciones posibles que pueden ocurrir. Se debe aplicar sentido común y precaución al momento de instalar, operar y dar mantenimiento a cualquier electrodoméstico.

**Por favor registre su modelo y números de serie más abajo para referencia futura.**

Numero de modelo: \_\_\_\_\_

Numero de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

### **¿NECESITA AYUDA?**

**Visite el sitio en la Internet de Frigidaire en: <http://www.frigidaire.com>**

Antes de que requiera llamar por servicio, hay algunas cosas que usted puede hacer para ayudarnos a servirle mejor

#### **Lea este manual.**

El mismo contiene instrucciones para ayudarle a utilizar y dar mantenimiento a su horno microondas de la manera apropiada.

**Si usted ha recibido un horno microondas dañado...** contáctese con el distribuidor (o fabricante) del cual adquirió su horno microondas.

#### **Ahorre tiempo y dinero.**

Revise la sección que lleva por título "Verificación de llamada de servicio". La misma le ayudará a resolver problemas comunes que pueden ocurrir. Si en realidad necesita servicio de mantenimiento, usted puede estar tranquilo con el conocimiento que sólo tiene que efectuar una llamada para obtener ayuda. Una lista de números telefónicos de servicio al consumidor gratuitos se incluye al reverso de este manual. También puede llamar al departamento de Servicios al Cliente de Frigidaire al 1-800-944-9044, 24 horas al día, siete días a la semana.



## INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD



### **PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA**

*Para propósitos de seguridad se debe seguir la información de este manual para minimizar el riesgo de incendio, explosión o para prevenir daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.*

- **No intente** operar este horno microondas con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a energía de microondas. Es importante no anular o alterar los interbloques de seguridad.
- **No coloque** ningún objeto entre la cara delantera del horno microondas y la puerta ni permita acumular suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.
- **No opere** el horno microondas si éste está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno microondas cierre apropiadamente y que no haya daño a la:
  1. puerta (encorvada).
  2. bisagras y pestillos (rotos o flojos).
  3. sellos de puerta y superficies de sellado.
- **El horno microondas no** debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona que no pertenece al personal de servicio calificado apropiadamente.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD



**ALERTA** Este símbolo ayudará a alertarle sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales serias, incluso la muerte o daños a la propiedad.

**PRECAUCIÓN** Este símbolo ayudará a alertarle sobre situaciones que pueden causar heridas corporales o daños a la propiedad.

## LEER TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE UTILIZAR

**ALERTA** Para disminuir el riesgo de incendio, quemaduras, descarga eléctrica, lesiones a personas o exposición a energía de microondas excesiva al momento de utilizar su electrodoméstico, seguir las siguientes **precauciones** básicas, **incluyendo las secciones siguientes**.

- Leer todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.
- Leer y seguir las **“PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA”** en la página 2.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conectar únicamente en un tomacorriente conectado a tierra apropiadamente. Ver **“INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA ELÉCTRICA”** en la página 4.
- Instalar o colocar este electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos tales como huevos con cascarrón y recipientes sellados — por ejemplo, recipientes de vidrio cerrados — pueden explotar y no de deben calentarse en este horno microondas.
- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso intencionado que se describe en este manual. No usar vapores o químicos corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorios.
- Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estricta supervisión al momento de ser operado por menores de edad.
- No opere este electrodoméstico si tiene un cordón, cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no está funcionando adecuadamente, o si ha sido dañado o dejado caer.
- Este electrodoméstico únicamente debe ser provisto de servicio de mantenimiento por personal de servicio calificado. Comuníquese con el Centro de servicio autorizado de Electrolux más cercano para su análisis técnico, reparación o ajuste.
- No cubrir ni bloquear ningún orificio del electrodoméstico.
- No almacenar ni utilizar este electrodoméstico al aire libre. No utilizar este producto cerca del agua — por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o lugares similares.
- No sumergir el cable o el enchufe en agua.
- Mantener alejado el cable de superficies calientes.
- No permitir que el cable cuelgue del borde de la mesa o estante donde se encuentra ubicado.
- Ver las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la página 18.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno microondas:
  - No cocinar en exceso los alimentos. Supervisar cuidadosamente el electrodoméstico al colocar papel, plástico u otros materiales combustibles en el interior del horno microondas para facilitar la cocción.
  - Retirar los alambres de amarre de las bolsas plásticas o papel antes de colocar la bolsa en el horno microondas.
  - **Si los materiales en el interior del horno microondas se encienden, mantener cerrada la puerta del horno microondas, apagar el horno microondas y desconectar el cable de suministro de energía o cortar la energía desde el panel de fusibles o cortacircuitos.**
  - No utilizar la cavidad para propósitos de almacenamiento. No dejar productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno microondas cuando no está en uso.
- Líquidos, tales como agua, café o té, son propensos a sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin aparentar que lo están. No siempre será visible un burbujeo o ebullición al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE DAR COMO RESULTADO QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES EBULLAN REPENTINAMENTE AL INSERTAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.**
  - Para reducir el riesgo de lesiones personales:
    - No sobrecalentar el líquido.
    - Revolver el líquido antes y durante el proceso de calentamiento.
    - No utilizar recipientes de lados rectos con cuellos angostos. Utilizar recipientes de boca ancha.
    - Después de calentar, dejar reposar el recipiente dentro del horno microondas por lo menos 20 segundos antes de removerlo.
    - Tener cuidado extremo al momento de introducir una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.
  - Limpiar los orificios de ventilación y filtros de grasa frecuentemente. No se debe permitir la acumulación de grasa en los orificios de ventilación, rejilla de ventilación o filtros de grasa.
  - Tener cuidado al limpiar los filtros de grasa y la rejilla de ventilación. Agentes de limpieza corrosivos, tales como limpiadores de hornos con base de solución cáustica, pueden dañar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa.
  - Al flambear alimentos bajo la campana extractora, encender en el ventilador.
  - Este electrodoméstico está diseñado para su uso sobre equipo de cocina eléctrico o de gas, de 91.44 cm. (36 pulg.) de ancho o más pequeño.

## GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES



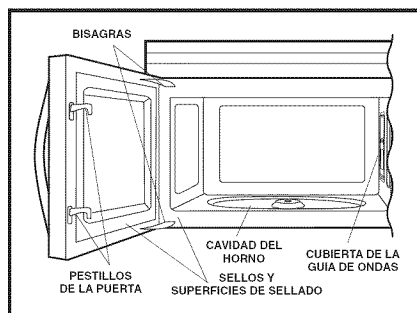
# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

## DESEMPAQUE Y EXAMEN DE SU HORNO MICROONDAS

Abrir la parte inferior de la caja, doblar hacia atrás las tapas de la caja e inclinar el horno microondas apoyándolo sobre un cojín amortiguador de espuma plástica. Levantar sacando la caja hacia arriba fuera del horno microondas y retirar todos los materiales de embalaje, instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior, bandeja giratoria, apoyo de la bandeja giratoria. **GUARDAR LA CAJA DEBIDO A QUE LE PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN.**

- Quitar la etiqueta autoadhesiva el dorso de la puerta, si es que la hay.
- **NO RETIRAR LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS**, la cual está en el techo de la cavidad del horno microondas. Revisar que se incluyen las instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior y filtros de carbón, el cual se usa cuando se opta recircular. Leer las envolturas y **GUARDAR** el Manual de uso y cuidado.

Revisar el horno microondas de existir algún daño, tal como puerta desalineada o torcida, sellos y superficies de sellado de puerta dañados, bisagras y pestillos de puerta rotos o flojos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta.

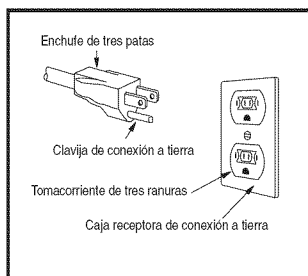


De existir cualquier daño, no operar el horno microondas y comunicarse con su distribuidor o **PROVEEDOR DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX.** Para obtener más detalles leer las instrucciones de instalación.

## INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Este horno microondas está equipado con un cable o cordón provisto de un alambre y enchufe de conexión a tierra. Éste debe enchufarse en un tomacorriente de pared el cual debe estar instalado y conectado a tierra adecuadamente de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (NEC, por sus siglas en inglés) y los códigos y regulaciones locales. En el caso de cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un alambre de escape para la corriente eléctrica.

**ALERTA** El uso inadecuado del enchufe con conexión a tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.



## Requerimientos Eléctricos

Revisar las instrucciones de instalación para la ubicación correcta de la fuente de energía.

Los requerimientos eléctricos son: fuente de energía eléctrica protegida de 120 Voltios, 60 Hz, CA (Corriente Alterna) únicamente de 15 Amperios o más. Se recomienda suministrar un circuito separado para servir a su horno microondas únicamente.

El horno microondas está equipado con un enchufe de

conexión a tierra de 3 patas. Este enchufe debe conectarse en un tomacorriente de pared que esté instalado y conectado a tierra adecuadamente. **NO CORTE O RETIRE LA CLAVIJA DE CONEXIÓN A TIERRA DEL ENCHUFE BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.**

## NOTAS:

1. En caso de tener alguna pregunta acerca de las instrucciones de conexión a tierra, o las instrucciones eléctricas, consultar con un electricista calificado o persona de servicio.
2. Ni Electrolux ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daño del horno microondas o lesiones personales que resulten del incumplimiento de los procedimientos de conexión eléctrica correctos.

## Interferencia de radio o televisión

De existir cualquier interferencia en su radio o televisión generada por el horno microondas, verificar que el horno microondas está en un circuito eléctrico diferente, cambiar de lugar la radio o televisión lo más alejado posible del horno microondas o verificar la posición y señal de la antena receptora.

## ACERCA DE SU HORNO MICROONDAS

Este Manual de uso y cuidado es de mucho valor: leer cuidadosamente y siempre guardar para referencia.

Un buen libro de recetas de cocina para hornos microondas es muy útil. Consultar el mismo para obtener los principios, técnicas, consejos y recetas.

**NUNCA** utilizar el horno microondas sin la bandeja giratoria y soporte, ni voltear la bandeja giratoria con el fin de colocar un plato grande en el horno microondas. La bandeja giratoria girará tanto en sentido horario como en sentido anti-horario. Ver la página 18 para una lista completa de instrucciones.

**SIEMPRE** mantener alimentos en el horno microondas mientras está encendido para que absorban la energía de las microondas.

Al utilizar el horno microondas a niveles de potencia inferiores al 100%, usted puede escuchar al magnetrón encendiéndose y apagándose. Es normal que el exterior del horno microondas permanezca caliente al tacto cuando se cocina o recalienta alimentos.

La condensación es parte normal de la cocción con microondas. La humedad y el vaho de los alimentos en el área donde se encuentra el horno microondas influenciarán la cantidad de humedad que se condensa en el horno microondas. Generalmente, los alimentos cubiertos no ocasionarán mucha condensación en comparación con los alimentos descubiertos. No se deben bloquear los orificios de ventilación.

El horno microondas está diseñado para la preparación de alimentos únicamente. No se debe usar para secar ropa o periódicos.

Su horno microondas tiene capacidad de 950 W de potencia nominal utilizando el Procedimiento de prueba según la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC). Al utilizar recetas o las instrucciones indicadas en el paquete, verificar los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y prolongar el tiempo de ser necesario.

## INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN CON HORNOS MICROONDAS

- Arreglar los alimentos cuidadosamente. Colocar las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato.
- Vigilar el tiempo de cocción. Cocinar durante el período más

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD



corto de tiempo indicado y prolongar el tiempo si es necesario. Los alimentos cocinados en demasía y severamente pueden quemarse o encenderse.

- Cubrir los alimentos mientras se cocinan. Consultar la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias sobre los artículos apropiados como: toallas de papel, papel encerado, envolturas plásticas para microondas o tapas. Las cubiertas previenen las salpicaduras y ayudan a la cocción uniforme de los alimentos.
- Cubrir con pedazos pequeños de papel aluminio las áreas delgadas de carne o pollo para evitar su cocción excesiva antes que las áreas gruesas se cocinen completamente.
- Revolver los alimentos de afuera hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción, de ser posible.
- Voltar los alimentos una vez durante la cocción con microondas para acelerar la cocción de alimentos tales como pollo y hamburguesas. Pedazos muy grandes como trozos de carne para asar deben voltearse por lo menos una vez.
- Redisponer alimentos tales como albóndigas a la mitad de la cocción, de arriba hacia abajo y del centro hacia afuera del plato.
- Aumentar el tiempo de reposo. Retirar los alimentos del horno microondas y revolver, de ser posible. Cubrir durante el tiempo de reposo, permitiendo que los alimentos terminen de cocinarse sin cocción excesiva.
- Verificar que se ha completado la cocción. Buscar los signos que indican que se han alcanzado las temperaturas de cocción.

## Señales que pueden indicar que la cocción se ha completado son:

- El alimento produce vapor por todos lados, no sólo en el borde.
- La parte central inferior del plato está muy caliente al tacto.
- Las articulaciones del muslo del pollo se mueven fácilmente.
- La carne y el pollo no están rosados.
- El pescado está opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

## INFORMACIÓN SOBRE LOS ALIMENTOS

- No cocinar palomitas (de maíz) en el horno microondas a menos que se disponga de un accesorio especial para ello o a menos que se cocinen palomitas de maíz que estén marcadas como apropiadas para cocción en hornos microondas.
- Algunos productos tales como huevos con cascarón y contenedores sellados, por ejemplo, recipientes cerrados, explotarán y no deberán ser calentados en este horno microondas. Tal uso del microondas puede resultar en lesiones.
- No hervir huevos en el horno microondas. Se acumulará presión dentro de la yema del huevo ocasionando que explote, resultando en lesiones.
- Operar el microondas sin alimentos en su interior por más de uno o dos minutos puede causar daños al mismo y generar incendio. Se incrementará el calor alrededor del magnetrón y puede disminuir la vida útil de su horno microondas.
- Alimentos con "piel" exterior intacta tales como patatas, perros calientes, chorizos, tomates, manzanas, hígados de pollo y otras menudencias así como yemas de huevo deberán ser perforadas para permitir que el vapor escape durante su cocción.
- Evitar calentar comidas para bebé en recipientes de vidrio, incluso sin la tapa. Asegúrese que toda la comida infantil sea cocida a fondo. Revolver los alimentos para distribuir el calor uniformemente. Tener cuidado de prevenir escaldadura al

momento de calentar leche natural o de fórmula. El recipiente puede parecer más frío de lo que en realidad está. Siempre comprobar la temperatura de la leche antes de alimentar al bebé

- Ebullición espontánea: bajo ciertas circunstancias especiales, los líquidos pueden empezar a hervir durante o corto tiempo después de haber sido retirados del horno microondas. Para prevenir quemaduras ocasionadas por las salpicaduras del líquido, recomendamos lo siguiente: antes de retirar el recipiente del horno microondas dejar que el recipiente permanezca en el horno microondas por el plazo de 30 a 40 segundos después que se haya apagado. No hervir líquidos en recipientes con cuellos angostos tales como botellas de bebidas gaseosas, frascos de vino y especialmente tazas de café con cuellos angostos. Incluso si el recipiente está abierto, se puede acumular vapor excesivo pudiendo ocasionar explosión o derrame.
- No descongelar bebidas congeladas en botellas de cuello angosto (especialmente bebidas gaseosas). Incluso si el recipiente está abierto, se puede acumular presión. Esto puede ocasionar que el contenedor explote, resultando en una posible lesión.
- Comidas calientes y vapor pueden ocasionar quemaduras. Tener cuidado al momento de abrir cualquier recipiente de comida caliente, incluyendo bolsas de palomitas (de maíz), bolsas y cartones de cocción. Para prevenir posibles lesiones, dirigir el vapor lejos de las manos y la cara.
- No cocinar las patatas más del tiempo necesario. Pueden deshidratarse y causar un incendio, ocasionando daños a su horno microondas.
- Cocinar la carne y aves a fondo, en caso de la carne de res por lo menos a una temperatura INTERNA DE 71 °C (160 °F) y las aves por lo menos a una temperatura INTERNA de 82 °C (180 °F). La cocción a estas temperaturas generalmente protegerá contra enfermedades de origen alimentario.

## INFORMACIÓN ACERCA DE UTENSILIOS Y CUBIERTAS

No es necesario adquirir toda una gama de utensilios nuevos. Muchos utensilios ya existentes en la cocina pueden usarse con éxito en su nuevo horno microondas. Asegurar que el utensilio no toque las paredes interiores durante la cocción.

### Usar los siguientes utensilios para cocción y recalentado seguro con microondas:

- cerámica de cristal (Pyroceram®), como Corningware®.
- cristal resistente al calor (Pyrex®).
- plásticos para microondas.
- platos de papel
- cerámica y porcelana para microondas.
- Platos fuertes (No se exceda el tiempo de precalentado recomendado. Siga las instrucciones del fabricante).

### Los siguientes artículos pueden utilizarse para recalentamientos rápidos (poco tiempo) de alimentos que tienen poca grasa o azúcar en ellos:

- madera, cestos de mimbre.

### NO USAR:

- sartenes de metal y moldes para hornear
- platos con orillas de metal



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

- cristal no resistente al calor
- plásticos no aptos para microondas (ej. recipientes de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel
- bolsas para almacenar alimentos
- alambres de metal

Para comprobar si un plato es seguro para ser utilizado en el microondas, coloque el plato vacío en el horno microondas en ALTO (HIGH) durante 30 segundos. No se debe usar un plato que se caliente demasiado.

## Las siguientes cubiertas son ideales:

- toallas de papel son buenas para cubrir alimentos, para recalentar y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
- papel encerado que puede ser usado para cocinar o recalentar.
- envolturas de plástico específicamente marcadas para su uso en hornos microondas pueden usarse para cocinar o recalentar. NO permita que el plástico toque el alimento. Ventile para que el vapor pueda escapar.
- tapas o cubiertas específicamente diseñadas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene en el alimento mejorando la cocción.
- bolsas para cocción en hornos microondas son buenas para carnes grandes o alimentos que necesiten suavizarse. NO USE alambres de metal. Recuerde abrir la bolsa para que el calor pueda escapar.

## Cómo usar papel aluminio en su horno microondas:

- porciones planas pequeñas de papel aluminio colocadas sobre el alimento con soltura, se pueden usar para cubrir áreas que se estén descongelando o cocinando muy rápido.
- el papel aluminio no puede estar a una distancia más cercana a 2.54 cm. (1 pulg.) de cualquier superficie del horno.

En caso de tener preguntas acerca de los utensilios o cubiertas, revisar un buen libro de cocina con recetas para hornos microondas o seguir las sugerencias de la receta.

**ACCESORIOS** Existen muchos accesorios de microondas disponibles en el mercado. Evalúe su compra cuidadosamente de modo que cumpla con sus necesidades. Un termómetro diseñado para su uso en hornos microondas le ayudará a determinar el término de cocción correcto y le asegurará que sus comidas han sido cocidas a temperaturas seguras. Electrolux no se hace responsable por cualquier daño al horno microondas generado por el uso de accesorios.

## INFORMACIÓN ACERCA DE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

Niños menores de 7 años deberán usar el horno microondas bajo estricta supervisión de un adulto su lado. Niños entre los 7 y 12 años de edad pueden utilizar el horno microondas bajo la supervisión de un adulto siempre y cuando se encuentre en la misma habitación.

Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria la estricta supervisión de un adulto a al momento que el niño use el electrodoméstico.

Nunca se debe permitir a nadie, inclinarse o columpiarse en la puerta del horno.

Se les debe enseñar a los niños todas las precauciones de seguridad: uso de agarraderas, el retiro cuidadoso de cubiertas, poner atención especial a paquetes que tuesten alimentos porque pueden estar extremadamente calientes.

No asumir que porque un niño ha dominado una habilidad de cocinar el/ella puede cocinar cualquier alimento.

Los niños necesitan aprender que el horno de microondas no es un juguete. Ver la página 12 para la característica de Seguro de bloqueo.

## INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- Verificar los alimentos para comprobar si están cocinados de acuerdo a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

---

160°F (71°C) - Para cerdo fresco, carne molida, pollo sin hueso, pescado, mariscos, platos con huevo y alimentos preparados congelados.

---

165°F (74°C) - Para comida recalentada, comida refrigerada lista para recalentar, deli y comida fresca para llevar.

---

170°F (77°C) - Carne blanca de pollo.

---

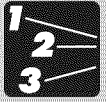
175°F (82°C) - Carne oscura de pollo.

---

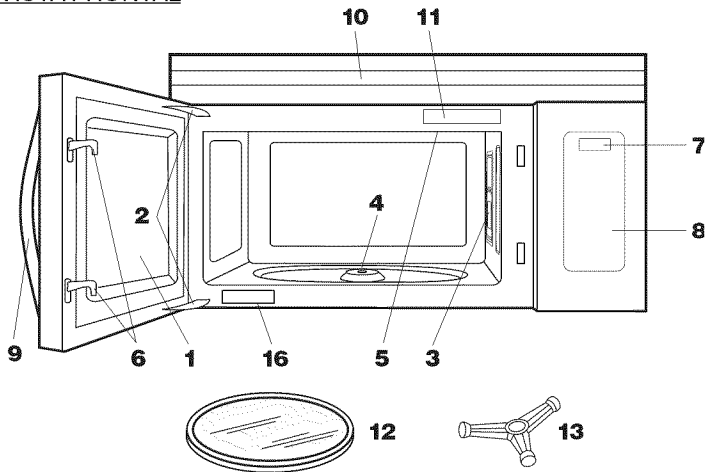
Para comprobar el término de cocción, inserte el termómetro para carnes en un área densa o gruesa alejada de la grasa y huesos. NUNCA deje el termómetro en el alimento mientras se cocina, a menos que esté aprobado para su uso en hornos microondas.

- Usar SIEMPRE agarraderas para prevenir quemaduras cuando se sostengan utensilios que están en contacto con alimentos calientes. Se puede transmitir suficiente calor del alimento al utensilio para provocar quemaduras en la piel.
- Prevenir quemaduras por vapor, en el rostro y manos dirigiendo el vapor lejos de la cara y manos. Levantar lentamente la orilla más lejana de la cubierta del recipiente o plato y abrir cuidadosamente las bolsas de palomitas (de maíz) y de cocina, lejos de su rostro.
- Permanecer cerca del horno mientras esté en uso y verificar el progreso de la cocción frecuentemente, de manera que no exista oportunidad de cocinar en exceso el alimento.
- NUNCA usar la cavidad del horno para almacenar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccionar, almacenar y manejar los alimentos cuidadosamente para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias alimentarias.
- Mantener la cubierta de la guía de ondas limpia. Los restos de alimentos pueden ocasionar chispas y/o incendio.
- Tener cuidado al retirar artículos del horno microondas de modo que el utensilio, sus ropas o accesorios no toquen los pestillos de la puerta de seguridad.

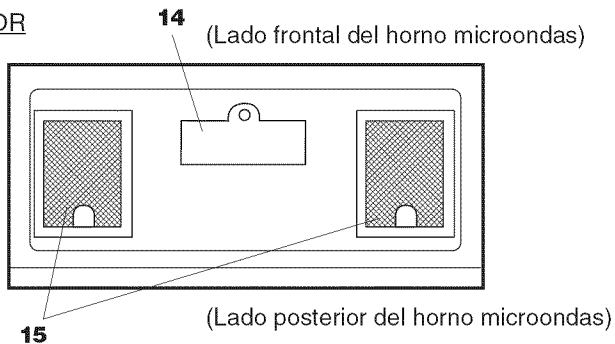
# Nombres de las piezas



## VISTA FRONTAL

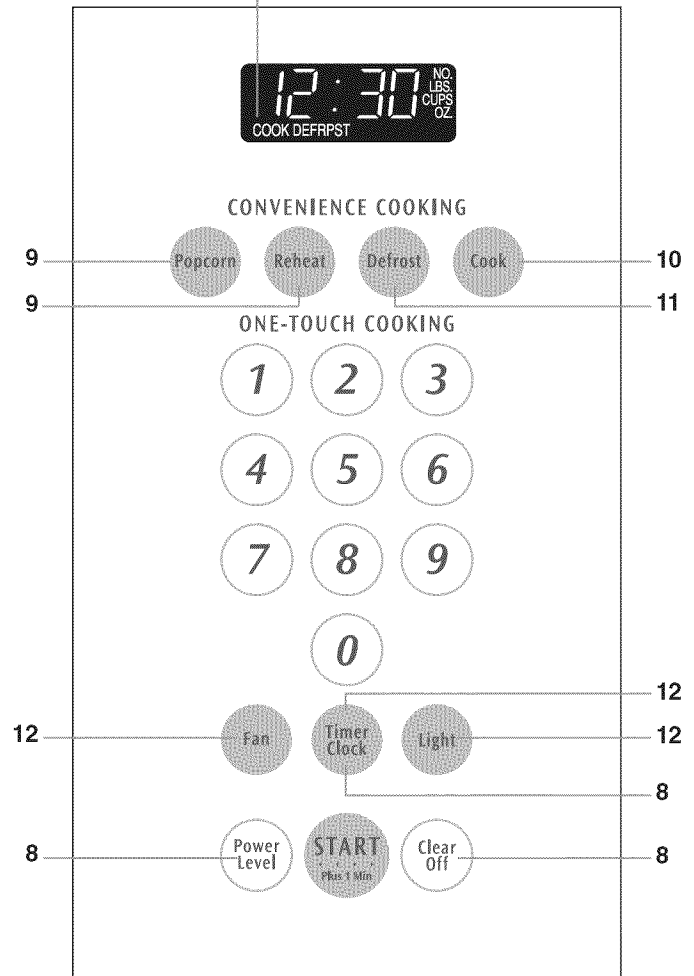


## VISTA INFERIOR



- 1 Puerta del horno con ventana transparente
- 2 Bisagras de la puerta
- 3 Cubierta de la guía de ondas: NO REMOVE.
- 4 Eje motor para la bandeja giratoria
- 5 Lámpara del horno  
Se enciende cuando el horno microondas está en funcionamiento o si la puerta se encuentra abierta.
- 6 Pestillos de la puerta  
El horno no funcionará a menos que la puerta esté cerrada y asegurada.
- 7 Pantalla de reloj: pantalla digital, 99 minutos, 99 segundos
- 8 Panel de control "Auto-Touch"
- 9 Manija
- 10 Orificios de ventilación
- 11 Etiqueta del menú
- 12 Bandeja giratoria móvil. Colocar la bandeja giratoria sobre el motor y asegurar. El soporte giratorio girará a ambos sentidos de las manecillas del reloj. Sólo retirar para propósitos de limpieza.
- 13 Apoyo de bandeja giratoria desmontable  
Primero, coloque el apoyo de bandeja giratoria cuidadosamente en el árbol motor localizado en el centro del piso del horno microondas. Luego, colocar la bandeja giratoria en el apoyo de modo que quede asegurada.
- 14 Cubierta de la luz
- 15 Filtros de grasa
- 16 Placa de número de serie

Las palabras en la parte inferior de la pantalla se iluminarán para indicar la función que se encuentra en progreso.



El número a un lado de la ilustración del panel de control indica la página donde puede encontrar una descripción de la función e información para su uso.



## Antes de la puesta en funcionamiento

- Antes de poner a funcionar su nuevo horno microondas, asegúrese de leer y entender este Manual de uso y cuidado completamente.
- Antes de poder utilizar el horno microondas, seguir el siguiente procedimiento:
  1. Enchufar el horno microondas. Cerrar la puerta. La pantalla del horno microondas indicará intermitentemente **88:88**.
  2. Pulsar el botón **Clear/Off**. Aparecerán los dos puntos :
  3. Ajustar el reloj.

### PARA PROGRAMAR EL RELOJ

- Suponer que desea ingresar la hora correcta del día 12:30 (A.M. ó P.M.)

1. Pulsar el botón **Timer/Clock**.
2. Ingresar el tiempo 1,2,3,0 y pulsar nuevamente el botón **Timer/Clock**.

Este es un reloj de 12 horas. Si intenta ingresar una hora incorrecta, aparecerá el mensaje **ERROR** en la pantalla. Pulsar el botón

**Clear/Off** y volver a ingresar la hora.

- Si se interrumpe el suministro de energía eléctrica hacia el horno microondas, la pantalla mostrará intermitentemente **88:88** después de restaurarse la energía. Si esto ocurre durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará. Simplemente Pulsar **Clear/Off** y reajustar el reloj según la hora del día.

**NOTA:** su horno microondas puede programarse con la puerta abierta excepto para las funciones **Popcorn, START** y **Plus 1 Min.**

### CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)

Pulsar el botón **Clear/Off** para:

1. Borrar si usted ha cometido un error durante la programación.
2. Cancelar el cronómetro.
3. Parar el horno microondas temporalmente durante la cocción.
4. Regresar la hora del día a la pantalla.
5. Cancelar un programa durante la cocción, pulsar dos veces.



## Funcionamiento manual

### COCCIÓN POR TIEMPO

Su horno microondas puede programarse para 99 minutos y 99 segundos (99.99). Ingresar siempre los segundos después de los minutos, aún si ambos son ceros.

- Suponer que desea cocinar durante 5 minutos al 100% de potencia.

1. Ingresar el tiempo de cocción 5,0,0.
2. Pulsar el botón **START/Plus 1 Min.**

### PARA AJUSTAR EL NIVEL DE POTENCIA

Hay 11 niveles de potencia preajustados.

Al utilizar niveles de potencia inferiores se incrementa el tiempo de cocción, lo cual es recomendable para alimentos tales como queso, leche y cocción lenta y larga de carnes. Consultar el libro de cocina o recetas para obtener recomendaciones específicas.

PULSAR EL BOTÓN POWER LEVEL UN NUMERO DE VECES IGUAL AL NIVEL DE POTENCIA DESEADO	PORCENTAJE APPROXIMADO DE POTENCIA	PALABRAS COMUNES POR NIVEL DE POTENCIA
Power Level x 1	100%	Alto
Power Level x 2	90%	
Power Level x 3	80%	
Power Level x 4	70%	Medio Alto
Power Level x 5	60%	
Power Level x 6	50%	Medio
Power Level x 7	40%	
Power Level x 8	30%	Medio bajo/Descongelar
Power Level x 9	20%	
Power Level x 10	10%	Bajo
Power Level x 11	0%	

- Suponer que desea descongelar durante 5 minutos al 30%.

1. Ingresar el tiempo de descongelación 5,0,0.
2. Pulsar el botón **Power Level** 8 veces o manter presionado hasta que el nivel de potencia deseado aparezca en pantalla.
3. Pulsar el botón **START/Plus 1 Min.**

Cuando se ha completado el tiempo de descongelamiento, sonará un tono largo y la palabra **END** aparecerá en la pantalla.

### DESCONGELAMIENTO MANUAL

Si los alimentos que desea descongelar no están enumerados en la TABLA DEFROST (Descongelamiento) o está sobre o por debajo de los límites en la columna de Cantidad en las tablas antes mencionadas, usted necesitará descongelar manualmente.

Usted puede descongelar cualquier alimento congelado, ya sea crudo o previamente cocido, usando la función **Power Level** al 30%. Seguir el procedimiento exacto de 3 pasos que se encuentra bajo la sección PARA AJUSTAR EL NIVEL DE POTENCIA. Estimar el tiempo de descongelamiento y presionar el botón **Power Level** ocho veces para usar el 30% de potencia.

Ya sea para alimentos crudos o alimentos previamente cocinados la regla general es de aproximadamente 4 minutos por libra. Por ejemplo, descongelar 4 minutos para 1 libra de salsa de spaghetti congelada.

Siempre parar el horno microondas periódicamente para retirar o separar las porciones que ya están descongeladas. Si el alimento no está descongelado al final del tiempo estimado de descongelamiento, programar el horno en incrementos de 1 minuto a un nivel de potencia (**Power Level**) del 30% hasta que esté completamente descongelado.

Cuando use recipientes de plástico del congelador, descongelar sólo lo suficiente para retirar del plástico y poder colocar en un recipiente para microondas adecuado.



# Instrucciones de funcionamiento

## Funciones especiales



### POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ)

El ajuste Popcorn (Palomitas de maíz) provee el tiempo correcto de cocción automáticamente para la mayoría de marcas de palomitas para hornos microondas. Si desea puede probar diferentes para decidir cuál es su favorita. Cocinar una bolsa a la vez. Desdoblar la bolsa y colocar en el horno microondas siguiendo las instrucciones.

- Suponer que desea cocinar una bolsa (tamaño mediano) de 3.5 onzas de palomitas. Pulsar el botón **Popcorn** una vez. El horno microondas iniciará la cocción automáticamente.
- Pulsar el botón **Popcorn** una sola vez para una bolsa (tamaño mediano) de 3.5 onzas.
- Pulsar el botón **Popcorn** dos veces dentro del lapso de 2 segundos para una bolsa (tamaño mediano/pequeño) de 2.85 a 3.5 onzas.
- Pulsar el botón **Popcorn** tres veces dentro del lapso de 2 segundos para una bolsa (tamaño pequeño) de 1.5 o 1.75 onzas.

#### NOTA:

Para usar el botón **Popcorn**, pulsar dentro del lapso de 3 minutos después de la cocción, abriendo o cerrando la puerta o pulsando el botón **Clear/Off**.

### REHEAT (RECALENTAMIENTO)

La función Reheat (Recalentamiento) calcula automáticamente el tiempo de calentamiento correcto y el nivel de potencia para los alimentos indicados en la tabla más abajo.

- Suponer que desea recalentar 3 tazas de sopa.
- 1. Pulsar el botón **Reheat**.
- 2. Pulsar el número 4 para elegir 1 taza de sopa.
- 3. Pulsar el número 2 más veces para 3 tazas o mantener pulsado hasta que aparezca la cantidad deseada.
- 4. Pulsar el botón **START/Plus 1 Min.**

#### NOTA:

1. Para recalentar alimentos diferentes o alimentos por sobre o debajo de la cantidad permitida en la Tabla de Reheat (Recalentamiento), utilizar el funcionamiento manual.
2. La función **Reheat** puede programarse con la función de Ajuste de mayor o menor tiempo. Ver la página 12.

### TABLA DE LA FUNCIÓN REHEAT (RECALENTAMIENTO)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Plato llano	1 plato	Utilizar este ajuste para recalentar alimentos precocidos del refrigerador. Colocar las partes más gruesas y vegetales más grandes hacia el exterior del plato. Cortar alimentos grandes tales como patatas azadas en pedazos más pequeños. Aplanar alimentos tales como puré de patatas y otros alimentos densos. Cubrir con papel encerado o envoltura plástica. <b>SOLAMENTE UN PLATO.</b> Después de la cocción, revisar que los alimentos están muy calientes en todas partes y que la parte central inferior del plato está muy caliente. Si no lo está, continuar calentando usando la función de tiempo y nivel de potencia. Dejar reposar, cubierto de 1 a 2 minutos.
	1 Regular	Pulsar la función <b>Reheat</b> y el número 1, una vez para una cantidad regular de alimentos: aproximadamente 4 onzas de carne de pollo o res en tajadas, 1/2 taza de patatas o arroz y 1/2 taza de vegetales o equivalentes. Se mostrará la palabra <b>REG</b> en la pantalla.
	1 Grande	Pulsar la función <b>Reheat</b> y luego el botón 1, dos veces dentro del plazo de 2 segundos para mayor cantidad de alimentos en un plato llano. Se mostrará la palabra <b>LARGE</b> en la pantalla.
	1 Pequeño	Pulsar el botón <b>Reheat</b> y luego el botón 1, tres veces dentro del plazo de 3 segundos para cantidades más pequeñas de alimentos en el plato llano. Se mostrará la palabra <b>SMALL</b> en la pantalla.
2. Beverage (Bebida)	,5 - 2,0 tazas	Esta función es buena para recalentar una bebida que haya estado refrigerada a una temperatura de bebida más adecuada. Pulsar el número 2 en el panel de control para incrementar 0,5 de taza por vez. Revolver bien el líquido antes y después de calentar para evitar que se derrame por ebullición.
3. Rolls/Muffins (Panecillos/ Panecillos dulces)	1 - 8	Usar este botón para calentar panecillos "rolls", panecillos dulces "muffins", bizcochos, bollos etc. Artículos mayores deberán considerarse como de tamaño regular como 2 ó 3. Arreglar en el plato: cubrir con una toalla de papel. Para panecillos o panecillos dulces, ingresar la cantidad de 2 por cada panecillo dulce congelado.
4 Soup (Sopa)	1 - 6 tazas	Colocar la sopa en un plato hondo. Cubrir con papel encerado, envoltura plástica para microondas o una tapa. Después de calentar, revolver y dejar reposar cubierto de 1 a 3 minutos.



## Instrucciones de funcionamiento

### Funciones especiales

#### COOK (COCCIÓN)

La función Cook calcula automáticamente el tiempo correcto de cocción y el nivel de potencia del horno microondas para alimentos indicados en la tabla más abajo.

- Suponer que desea cocinar 3 patatas azadas de tamaño mediano.
1. Pulsar el botón **Cook**.
  2. Pulsar el botón 1 para elegir Baked Potatoes (Patatas azadas)
  3. Pulsar el botón 2, más veces para 3 patatas o mantener pulsado hasta que aparezca la cantidad deseada.
  4. Pulsar el botón **START/Plus 1 Min.**

**CONSEJOS:** se pueden cubrir los alimentos con papel encerado o envoltura plástica ventilada. La temperatura de los alimentos cubiertos con envoltura plástica tiende a ser mayor que los alimentos cubiertos con papel encerado.

#### NOTA:

1. Para cocinar una cantidad mayor o menor a la establecida en la tabla, se deberán seguir las instrucciones de cualquier receta para cocción en horno de microondas.
2. La función **Cook** puede programarse con la función de Ajuste de mayor o menor tiempo. Ver la página 12.
3. El resultado final dependerá de las condiciones de los alimentos (por ejemplo, temperatura inicial, forma, calidad). Al finalizar su cocción, revisar la temperatura de los alimentos; si se necesita mayor tiempo de cocción, continúe la opción manual.

#### TABLA DE LA FUNCIÓN COOK (COCCIÓN)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Baked Potatoes (Patatas asadas)	1 - 6 med.	Perforar la tapa. Colocar sobre la bandeja giratoria cubierta con toalla de papel. Después de la cocción, sacar del horno, envolver en papel de aluminio y dejar reposar de 5 a 10 minutos.
2. Fresh Vegetables (Verduras Fresca)	1 - 6 tazas	Para judías (habichuelas), maíz y arvejas, añadir 1 cucharada de agua por cada taza. Para brócoli, coles de bruselas, col y coliflor, inmediatamente cocinar después de lavar sin añadir agua adicional. Si usted gusta de vegetales crujientes y tiernos, doblar o triplicar la cantidad medida por ajuste. Después de cocinar, retirar del horno microondas, revolver, tapar y dejar reposar por 3 a 5 minutos antes de servir.
3. Frozen Vegetables (Verduras congelados)	1 - 6 tazas	No añadir agua. Cubrir con tapa o envoltura plástica. Después de cocinar, revolver y dejar reposar, cubierto por 3 minutos.
4. Frozen Entrees (Entradas Congeladas)	6 - 17 onzas	Usar este botón para alimentos preparados congelados. Dará resultados satisfactorios para la mayoría de las marcas. Si desea puede probar varias marcas y escoger su favorita. Retirar la cubierta del empaque y seguir las instrucciones del paquete para cubrir o envolver. Después de terminar su cocción, dejar reposar, cubierto de 1 a 3 minutos.
	6 - 8 onzas	Pulsar la función <b>Cook</b> y el botón número 4, una vez para paquetes con peso de 6 a 8 onzas. Aparecerá en la pantalla 6-8.
	9 - 11 onzas	Pulsar la función <b>Cook</b> y el botón 4, dos veces para paquetes con peso de 9 a 11 onzas. Aparecerá en la pantalla 9-11.
	12 - 14 onzas	Pulsar <b>Cook</b> y el botón 4, tres veces para paquetes con peso de 12 a 14 onzas. Aparecerá en la pantalla 12-14.
	15 - 17 onzas	Pulsar <b>Cook</b> y el botón 4, cuatro veces para paquetes con peso de 15 a 17 onzas. Aparecerá en la pantalla 15-17.

# Instrucciones de funcionamiento

## Funciones especiales



### DEFROST (DESCONGELAMIENTO)

La función Defrost descongela los alimentos mostrados en la Tabla de Defrost (Descongelamiento) indicada más abajo. Redondear el peso al décimo de libra más próximo. Para ingresar el peso, pulsar el botón **Defrost** y el botón de número para el alimento deseado, luego los botones de número para ingresar el peso.

- Suponer que desea descongelar un bistec de de 3,0 lb.

1. Pulsar el botón **Defrost**.
2. Pulsar el número 2 para elegir Bistec/Chuletas.
3. Pulsar los botones de número 3,0 para 3.0 lbs.
4. Pulsar el botón **START/Plus 1 Min.**

Se detendrá el horno y se mostrarán las instrucciones.

5. Después del primer paso, abrir la puerta. Voltar el bistec y cubrir las áreas calientes. Cerrar la puerta. Pulsar el botón **START/Plus 1 Min.**

6. Después del segundo paso, abrir la puerta. Cubrir las áreas calientes. Cerrar la puerta. Pulsar el botón **START/Plus 1 Min.**

Después de terminar el ciclo de descongelamiento, cubrir y dejar reposar como indicado en la tabla más abajo.

#### NOTA:

1. La función Defrost puede programarse con el Ajuste de Mayor o Menor Tiempo. Ver la página 12.
2. Para descongelar otro tipo de comidas sobre o por debajo de los pesos permitidos en la TABLA DEFROST, usar Manual Defrost (Descongelamiento manual). Ver la página 8.
3. Al intentar marcar una cantidad mayor o menor que las indicadas en la tabla más abajo, aparecerá en la pantalla un mensaje de error.

### TABLA DE LA FUNCIÓN DEFROST (DESCONGELAMIENTO)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Ground Meat (Carne molida)	.5 - 2,0 lb	Separar y retirar cualquier parte descongelada después de cada etapa. Dejar reposar, cubiertas, de 5 a 10 minutos.
2. Steaks/Chops (Bistecs/chuletas)	.5 - 3,0 lb	Después de cada etapa, rearreglar y de existir porciones calientes o descongeladas, cubrir con pedazos planos de papel aluminio. Retirar cualquier porción de carne o pescado que esté casi descongelada. Dejar reposar, cubiertas, de 10 a 20 minutos.
3. Boneless Poultry (Pollo sin hueso)	.5 - 2,0 lb	Después de cada paso, volver a arreglar las piezas y si hay alguna porción caliente o descongelada. Retirar cualquier pieza de carne o pescado que esté casi descongelada. Dejar reposar, cubierta, de 10 a 20 minutos.
4. Bone-in Poultry (Pollo con hueso)	.5 - 3,0 lb	Después de cada paso, volver a arreglar las piezas y si hay alguna porción caliente o descongelada. Retirar cualquier pieza de carne o pescado que esté casi descongelada. Dejar reposar, cubierta, de 10 a 20 minutos.

**NOTA:** revisar los alimentos cuando el horno microondas emita una señal. Después de la etapa final, las secciones pequeñas aún pueden tener partículas de hielo. Dejar reposar para continuar descongelando. No descongelar hasta que todos los cristales de hielo se hayan derretido. El cubrir porciones ayuda a prevenir cocción antes de que el centro de los alimentos esté descongelado. Usar pedazos planos de papel de aluminio para cubrir las esquinas y secciones más delgadas de los alimentos.



## Instrucciones de funcionamiento

### Otras funciones convenientes

#### COCCIÓN EN SECUENCIAS MÚLTIPLES

Usted puede programar su horno microondas para preparar hasta 3 secuencias automáticas de cocción, cambiando automáticamente de un nivel de potencia a otro.

Hay ocasiones en que las instrucciones de preparación le indican empezar a un nivel de potencia y cambiar después a otro. Su horno puede hacer esto automáticamente.

- Suponer que desea preparar rosbif durante 5 minutos al 100% y luego continuar al 50% durante 30 minutos.
1. Primero marcar el tiempo de cocción. Luego pulsar el botón **Power Level** una vez para el 100%.
  2. Luego marcar el segundo tiempo de cocción. Pulsar el botón **Power Level** 6 veces para el 50%.
  3. Pulsar el botón **START/Plus 1 Min.**

#### NOTA:

1. Si se pulsa el botón **Power Level**, se mostrará la palabra *P-HI*.
2. Si se selecciona el 100% para la secuencia final, no es necesario pulsar el botón **Power Level**.

#### TIMER (CRONÓMETRO)

- Suponer que usted desea cronometrar una llamada telefónica de larga distancia de 3 minutos.

1. Ingresar el tiempo pulsando las teclas de número 3,0,0.
2. Pulsar el botón **Timer/Clock**.

Para cancelar la función de cronómetro, pulsar una vez el botón **Clear/Off**.

#### AJUSTE DE MAYOR O MENOR TIEMPO

Si prefiere cualquiera de las funciones Popcorn, Reheat, Defrost o Cook un poco **más** cocidas, pulsar el botón **Power Level** una vez después de pulsar su selección de botones o después de pulsar el botón **START/Plus 1 Min.** La pantalla mostrará la palabra *MORE*.

Si prefiere cualquiera de las funciones Popcorn, Reheat, Defrost o Cook un poco **menos** cocidas, pulsar el botón **Power Level** dos veces después de pulsar su selección de botones o después de pulsar el botón **START/Plus 1 Min.** La pantalla mostrará la palabra *LESS*.

#### PLUS 1 MIN

La función Plus 1 Min le permite cocinar durante 1 minuto al 100%, con sólo pulsar el botón **Plus 1 Min.** Usted puede del mismo modo aumentar el tiempo de cocción al pulsar repetidamente el botón **Plus 1 Min** durante la cocción manual.

#### NOTA:

1. Para usar la función **Plus 1 Min**, pulsar el botón dentro del plazo de tres minutos después de cocinar, cerrando la puerta, pulsando el botón **Clear/Off** o durante la cocción.
2. La función **Plus 1 Min** no puede utilizarse con los programas de características especiales.

#### SEGURO DE BLOQUEO

La función Seguro de bloqueo evita que el horno sea operado por personas que no deben hacerlo, tales como niños pequeños. Usted puede ajustar el horno microondas para bloquear o desactivar el panel de control. Para ajustar, pulsar el botón **Timer/Clock**, el número 1 y luego pulsar el botón **START/Plus 1 Min**, luego mantener pulsado por el plazo de 3 segundos. Si se pulsa cualquier botón, la palabra *LOCK* aparecerá en la pantalla.

Para cancelar, pulsar el botón **Timer/Clock**, el número 1 y el botón **Clear/Off**.

#### ELIMINACIÓN DE LA SEÑAL SONORA

Si desea que el horno opere sin señales sonoras, pulsar los botones **Help**, el número 5, **START/Plus 1 Min** y **START/Plus 1 Min** mantener presionados durante 3 segundos.

Para cancelar y restaurar la señal sonora, pulsar los botones **Timer/Clock**, el número 5 y **Clear/Off**.

#### MODO DE DEMOSTRACIÓN

Para iniciar la demostración, pulsar los botones **Timer/Clock**, el número 0 y **START/Plus 1 Min**, mantener presionados durante 3 segundos. La palabra *DEMO* aparecerá en la pantalla. Ahora es posible demostrar las operaciones de cocción y funciones especiales específicas sin que el horno esté encendido. Por ejemplo, si pulsa **Plus 1 Min** aparecerá en la pantalla *1.00* y marcará de manera regresiva hasta *END*.

Para cancelar, pulsar el botón **Timer/Clock**, luego el número 0 y **Clear/Off**. Para un método más fácil, desenchufar el horno y volver a conectar, luego ajustar el reloj.

#### FAN (VENTILADOR)

El ventilador iniciará automáticamente su funcionamiento cuando el calor suba sobre los niveles de capacidad de hornillas o quemadores. Esta característica protege al horno microondas del aumento de temperatura excesivo. El ventilador permanecerá funcionando hasta que la temperatura disminuya. No podrá ser apagado manualmente durante este período.

Pulsar el botón **Fan** una vez para encender la luz y nuevamente para apagarla.

#### LIGHT (LUZ)

Pulsar el botón **Light** una vez para encender la luz y nuevamente para apagarla.



## EXTERIOR

La superficie exterior es de metal y plástico revestido. Limpiar el exterior usando agua y jabón; enjuagar y secar con un trapo suave. No usar ningún tipo de limpiador casero o abrasivo.

## PUERTA

Limpiar el cristal por ambos lados con un paño húmedo para remover rastros de salpicaduras y derrames. El mantenimiento de los componentes metálicos resultará más fácil si se limpian a menudo con un paño húmedo. Evitar usar aerosoles y otros limpiadores fuertes que puedan manchar, rayar o empañar la superficie de la puerta.

## PANEL DE CONTROL AUTOMÁTICO

Se debe tener mucho cuidado al limpiar el panel de control. Si éste se ensucia, abrir la puerta del horno antes de limpiarlo. Limpiar con un paño húmedo usando agua solamente. Secar con un trapo suave. No lo restregar ni usar ningún tipo de limpiador químico. Cerrar la puerta y pulsar el botón **Clear/Off**.

## INTERIOR

La limpieza del interior del horno es fácil ya que en las superficies del interior se genera poco calor y, por lo tanto, las salpicaduras y los derrames no se endurecen. Para limpiar las superficies interiores pasar un trapo suave con agua tibia. **NO USAR LIMPIADORES ABRASIVOS NI RESTREGADORES.** Para las manchas mas pesadas usar bicarbonato de sodio o un jabón suave; luego enjuagar bien con agua caliente. Se puede limpiar la rejilla con agua jabonosa caliente, luego deberá enjuagar y secar.

## CUBIERTA PROTECTORA DE LA GUÍA DE ONDAS

La cubierta protectora de la Guía de ondas está ubicada en el techo de la cavidad del horno microondas. Esta requiere de cuidado especial ya que está hecha de mica. Mantener limpia la cubierta de la guía de ondas para asegurar el buen funcionamiento del horno microondas. Limpiar con mucho cuidado usando un paño húmedo para quitar salpicaduras de comida inmediatamente después de que ocurran en la superficie de la cubierta. Las salpicaduras que dejen acumularse pueden calentarse hasta producir humo y posiblemente encender fuego. **NO QUITAR LA CUBIERTA PROTECTORA DE LA GUÍA DE ONDAS.**

## ELIMINACIÓN DE OLORES INDESEABLES

De vez en cuando se puede concentrar un olor a comida dentro del horno microondas. Para eliminarlo, combine en un medidor de cristal de dos tazas: una taza de agua, la cáscara rallada y el jugo de un limón y varios clavos de olor. Hervir esta mezcla varios minutos usando un nivel de potencia del 100%. Deje reposar esta mezcla en el horno hasta que se enfríe. Luego pasar un trapo suave al interior del horno.

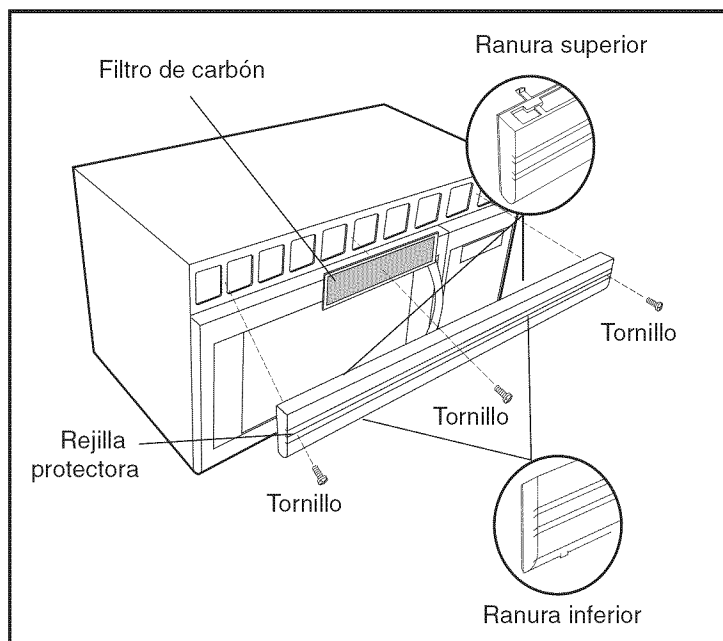
## BANDEJA GIRATORIA/BASE

La bandeja giratoria y su base se pueden sacar del horno para limpiar con mayor facilidad. Lavar con agua jabonosa tibia; las manchas más difíciles se pueden limpiar con un limpiador suave y una esponja metálica tal como decripto más arriba. También se pueden lavar en el lavaplatos eléctrico. Poner en la parrilla superior del lavaplatos. La caja del motor de la bandeja giratoria no está sellada, por lo cual los líquidos que se derramen y el exceso de agua deben limpiarse de inmediato.

## FILTRO DE CARBÓN

El filtro de carbón, incluido junto con su horno microondas, sirve para la instalación de recirculación, cuando no hay ventilación. El filtro deberá cambiarse cada seis meses a un año dependiendo del uso.

1. Desconectar el suministro eléctrico al horno microondas en el panel de cortacircuitos o al desenchufar.
2. Retirar los tres tornillos de montaje de la rejilla y presionar hacia abajo en la ranura al extremo de la rejilla para remover. (Ver la ilustración).
3. Retirar la rejilla protectora fuera de la unidad.
4. Reemplazar el filtro de carbón.
5. Empujar la cubierta en su lugar con cuidado (empatando las ranuras superior e inferior) y reemplazar los tornillos de montaje que fueron retirados en el paso Núm. 2.





## Limpieza y cuidado

### FILTROS DE GRASA

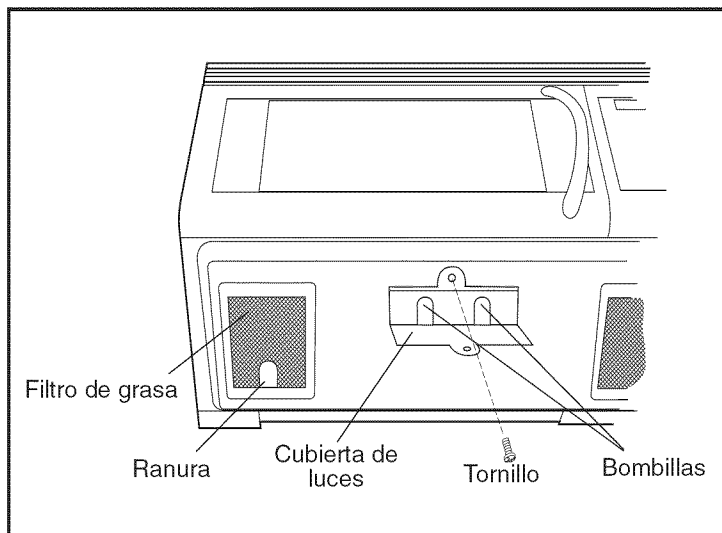
Los filtros deben limpiarse por lo menos una vez al mes. Nunca operar el ventilador o el horno microondas sin tener colocados los filtros.

1. Presionar levemente hacia abajo en la ranura cerca de la parte frontal del horno microondas y retirar el filtro. Seguir el mismo procedimiento para el otro filtro.
2. Remojar los filtros en un lavamanos o recipiente para vajilla lleno de agua caliente y detergente. NO usar amoníaco u otros productos con base de sosa cáustica; éstos reaccionarán con el material del filtro y lo oscurecerán.
3. Sacudir y refregar con un cepillo para eliminar la suciedad incrustada.
4. Enjuagar cuidadosamente y secar agitando.
5. Reemplazar colocando el filtro nuevamente en el orificio.

### LUZ

1. Para reemplazar bombillas, primero desconectar el suministro eléctrico del horno microondas en el panel de cortacircuitos o desenchufar.
2. Para retirar la cubierta, retirar el tornillo de la cubierta de la luz. (Ver la ilustración).
3. Retirar las bombillas y reemplazarlas con bombillas de especificaciones equivalentes (vatios) disponibles por el distribuidor de repuestos. Las bombillas también se encuentran disponibles en la mayoría de ferreterías o centros especializados de artículos de iluminación. NO USAR BOMBILLAS CON CAPACIDAD MAYOR A 30 VATIOS.
4. Cerrar la cubierta de la luz y asegurar con el tornillo retirado en el paso Núm. 2.

**PRECAUCIÓN** La cubierta de la luz puede tomarse muy caliente. No tocar el cristal cuando la luz está encendida.



# Especificaciones



## FMV156DB, DS, DC, DQ, EM / CFMV156DB, DS, DC, FM

Voltaje Línea CA:	Clasificación UL: Monofásico, 120 V, 60Hz, AC (Corriente Alterna) únicamente. Clasificación CSA: Monofásico, 120 V, 60Hz, AC (Corriente Alterna) únicamente.
Potencia CA Requerida:	Clasificación UL: 1640W 14,0 A (FMV156DB, DS, DC, DQ, EM) Clasificación CSA: 1500W 13,0 A (CFMV156DB, DS, DC, FM)
Potencia de Salida*:	950W
Frecuencia:	2450 MHz
Dimensiones exteriores (sin incluir la manija):	29 15/16" (Ancho) x 16 1/4" (Alt.) x 15 9/16" (Prof.)
Dimensiones de la cavidad:	17 1/2" (Ancho) x 9 7/8" (Alt.) x 14 15/16" (Prof.)
Capacidad del horno microondas**:	1.5 pies <sup>3</sup>
Uniformidad de cocción:	Sistema de bandeja giratoria/Sistema de ventilación revolvedor
Peso:	55 libras Aprox., (neto) 60 lb.
Luz de trabajo/noche:	2 bombillas 20 W cada (bombilla incandescente)

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


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


Cumple los estándares establecidos por:

**FCC** – Autorizado por la Federal Communications Commission.

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

**NHW** – Departamento de Salud y Bienestar Nacional del Canadá.

 – Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc.

 – Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc. para utilizar en EE.UU. o Canadá.

Este horno microondas está listado por la Asociación de Normas Canadiense según lo certificado (CFMV156).

## Verificación de llamada de servicio



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

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

Verificar si:

- |   |          |          |
|---|----------|----------|
| <b>A</b> Se enciende la luz del horno   | SI _____ | NO _____ |
| <b>B</b> Funciona el ventilador (Colocar su mano sobre las ranuras de ventilación para verificar) | SI _____ | NO _____ |
| <b>C</b> Gira la bandeja (Es normal que la bandeja gire en cualquier dirección)                   | SI _____ | NO _____ |
| <b>D</b> El agua en el horno está caliente  | SI _____ | NO _____ |

**Si la respuesta es "NO" a alguno de estos enunciados, por favor verifique la conexión eléctrica (enchufe), fusible y/o cortacircuitos. Si están funcionando adecuadamente, CONTACTE AL SERVICIO ESPECIALIZADO ELECTROLUX MÁS CERCANO.**

**Un horno microondas, nunca debe reparado por usted mismo o una persona sin conocimiento técnico.**

**NOTA:**

- Si el tiempo en la pantalla está marcando en regresivo de manera demasiado rápida, revisar el Modo de demostración en la página 12 y cancelar.
- Si se programa el horno para más de 30 minutos a 80, 90 o 100 % de su nivel de potencia, éste se ajustará a sí mismo a 70 % de potencia después de los primeros 30 minutos de funcionamiento para prevenir cocinar en exceso.



## Información de la garantía de los electrodomésticos mayores

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux cubrirá todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de éste electrodoméstico que se encuentren defectuosas en materiales o mano de obra cuando el electrodoméstico se instala, utiliza y mantiene de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

**Exclusiones** Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos a los que se les quitaron o alteraron los números de serie originales o que no pueden determinarse con facilidad.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o que no se encuentren en los EE.UU. o en Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados "previamente usados o productos de muestra" no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos por fallas del refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados para fines comerciales.
7. Las llamadas de servicio que no involucren el funcionamiento defectuoso ni los defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso normal del hogar o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para instruirlo sobre el uso del mismo.
9. Gastos para facilitar el acceso al electrodoméstico para el servicio, tales como la remoción de molduras, armarios, estantes, etc. que no eran parte del electrodoméstico cuando se envió de la fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
11. Costos adicionales que incluyen, sin limitarse, cualquier llamada de servicio fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, pasajes de transporte o millaje/kilometraje para llamadas de servicio en áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, sin limitarse, los armarios, paredes, etc.
13. Daños causados por: servicio realizado por compañías de servicio no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios, hechos fortuitos o desastres naturales.

**RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES**

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA OPCIÓN DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD DEL PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO PERMITIDO POR LEY, PERO NUNCA MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES COMO POR EJEMPLO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, DE MANERA QUE PUEDE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ESO POSIBLE QUE TAMBIÉN TENGA OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

**Si tiene que solicitar servicio técnico**

Guarde su recibo, el comprobante de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de la garantía si llegara a requerir servicio. Si se realiza la reparación, le conviene obtener y conservar todos los recibos. El servicio realizado bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números que se indican abajo.

Esta garantía sólo se aplica en los Estados Unidos y Canadá. En los EE.UU., su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar ninguna obligación bajo esta garantía. Nuestras obligaciones de reparación y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o compañía de servicio autorizado. Las especificaciones o características del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambio sin previo aviso.

EE. UU.  
1.800.944.9044  
Electrolux Major Appliances  
North America  
P.O. Box 212378  
Augusta, GA 30907



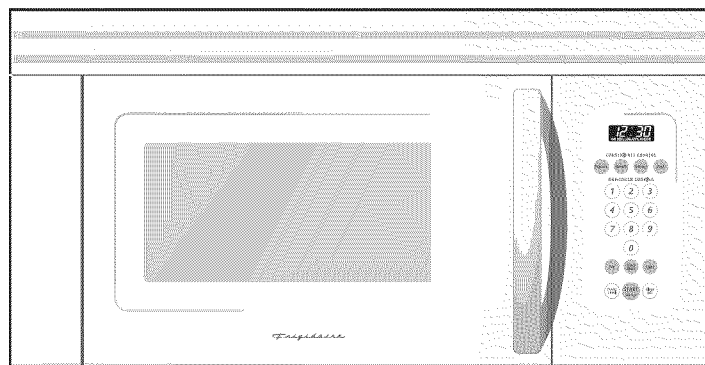
Canadá  
1.800.668.4606  
Electrolux Canada Corp.  
5855 Terry Fox Way  
Mississauga, Ontario, Canada  
L5V 3E4













# Manuel d'utilisation et d'entretien

Four à micro-ondes  
monté au dessus  
d'une cuisinière

FMV156DB, DS, DC, DQ, EM  
CFMV156DB, DS, DC, FM



Bienvenue et félicitation .....	2	
Importantes consignes de sécurité .....	2-6	
Nomenclature.....	7	
Avant l'usage .....	8	
Fonctionnement manuel .....	8	
Consignes d'utilisation .....	9-12	
Nettoyage et entretien.....	13-14	
Fiche technique .....	15	
Appel de service .....	15	
Garantie .....	16	

Visitez le site Web de Frigidaire à :  
<http://www.frigidaire.com>



## Bienvenue et félicitation

### Questions ?

**1-800-944-9044**

(États-Unis)

**1-800-668-4606**

(Canada)

Veillez joindre ici le reçu de vente pour référence future.

Nous vous félicitons pour votre achat d'un nouveau four à micro-ondes! Chez Electrolux Home Products, nous sommes très fiers de notre produit et notre engagement à vous fournir le meilleur service possible est total. Votre satisfaction est notre priorité.

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

### VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Ce manuel d'utilisation et d'entretien décrit les instructions particulières d'utilisation de votre modèle. Utilisez votre four seulement selon les instructions de ce manuel. Ces instructions ne sont pas prévues pour couvrir toutes les situations et conditions possibles. Vous devez faire preuve de bon sens et de prudence dans l'installation, le fonctionnement et l'entretien de tout appareil.

**Veillez conserver les numéros de modèle et de série de votre four ci-dessous pour référence future.**

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_

### BESOIN D'AIDE?

Visitez le site Web de Frigidaire à : <http://www.frigidaire.com>

Avant de nous appeler pour une réparation, voici ce que vous pouvez faire pour nous aider à mieux vous servir.

#### *Lisez ce manuel.*

Il renferme les instructions pour vous aider à utiliser et à entretenir votre four à micro-ondes adéquatement.

**Si vous avez reçu un four à micro-ondes endommagé...** Communiquez immédiatement avec le vendeur (ou le fabricant) qui vous vous a vendu le four à micro-ondes.

#### *Épargnez du temps et de l'argent.*

Consulter la section intitulée « Avant d'appeler le dépanneur ». Cette section vous aide à résoudre des problèmes courants. Si vous avez besoin de service, vous pouvez relaxer en sachant que vous pouvez obtenir de l'aide par téléphone. Une liste de numéros sans frais du service à la clientèle se trouve au verso de ce manuel.

OU communiquez avec les services à la clientèle de Frigidaire au 1-800-944-9044, 24 sur 24, 7 jours sur 7.



## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ



### PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

*Pour votre sécurité, vous devez vous conformer à l'information de ce manuel pour minimiser les risques d'incendie et d'explosion et prévenir les dommages à la propriété, des blessures, ou la perte de vie.*

- **Ne pas essayer** de faire fonctionner ce four lorsque que la porte est ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important que le système de fermeture de sûreté ne soit pas désamorcé ou modifié.
- **Ne placer** aucun objet entre le cadre et la porte du four et ne pas laisser de saleté ou de traces de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- **Ne pas utiliser** le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défauts :
  1. porte (gauchie)
  2. charnières et verrous (brisés ou desserrés)
  3. joints et surfaces d'étanchéité de la porte
- **Le four ne doit** être réglé ou réparé que par du personnel d'entretien qualifié.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ



## **AVERTISSEMENT**

Ce symbole vous alertera en cas de situations pouvant entraîner des blessures physiques, la mort ou des dommages à la propriété.

## **ATTENTION**

Ce symbole vous alertera en cas de situations pouvant entraîner des blessures physiques ou des dommages à la propriété.

## LIRE TOUS LES RENSEIGNEMENTS AVANT USAGE

### **AVERTISSEMENT**

Pour réduire le risque d'incendie, de brûlures, de choc électrique, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes quand vous utilisez votre appareil, suivez les **précautions** de base, **y compris les sections suivantes**.

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES**, page 2.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux «**INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**», page 4.
- Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits comme des oeufs entiers et des contenants scellés — par exemple des bocaux en verre fermés — peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
- N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le réchauffage des aliments, non pour un usage industriel ou des travaux en laboratoire.
- Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien, s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Electrolux le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Ne couvrir ou bloquer aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas laisser ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'eau — comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
- Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 13.
- Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :
  - Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.
  - Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
  - Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher la fiche ou couper l'électricité au panneau d'entrée.
  - Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. **IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**  
Pour réduire le risque de blessures personnelles:
  - Ne pas trop chauffer le liquide.
  - Remuer le liquide et avant de le chauffer et à mi-cuisson.
  - Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
  - Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
  - Faites attention lorsque vous mettez une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.
- Nettoyez fréquemment les ouvertures de ventilation et les filtres à graisse. Il ne faut pas laisser la graisse s'accumuler dans les ouvertures de ventilation, l'évent ou les filtres à graisse.

## CONSERVER CE MODE D'EMPLOI



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Faites attention en nettoyant les fentes de volet et les filtres à graisse. Des agents de nettoyage corrosifs comme les nettoyants à four à base de soude peuvent endommager l'évent et les filtres à graisse.
- Quand vous flambez de la nourriture sous la hotte, démarrez le ventilateur.
- Cet appareil est prévu pour être utilisé au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique de 36 po (915 mm), ou moins, de large.

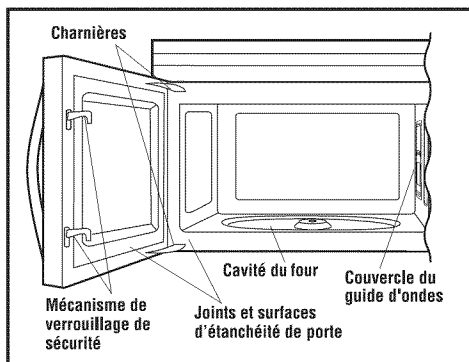
## CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

### DÉBALLAGE ET INSPECTION DU FOUR

Ouvrez le fond de la boîte, repliez les rabats de la boîte et renversez le four à micro-ondes pour qu'il repose sur la plaque de mousse plastique. Levez la boîte pour dégager le four à micro-ondes et enlevez tous les matériaux d'emballage, les instructions d'installation, le gabarit du mur, le gabarit du dessus, le plateau tournant et le support du plateau tournant. **CONSERVEZ LA BOÎTE CAR ELLE PEUT RENDRE L'INSTALLATION PLUS FACILE.**

- S'il y en a une, enlevez l'étiquette des caractéristiques collée sur l'extérieur de la porte.
- **N'ENLEVEZ PAS LE GUIDE D'ONDES** qui est situé sur le plafond dans la cavité du four à micro-ondes. Vérifiez si les instructions d'installation, le gabarit de mur, le gabarit du dessus et le filtre à charbon qui est utilisé pour la recirculation, sont là. Lisez les feuillets joints et **CONSERVEZ** le manuel d'utilisation et d'entretien.

Vérifiez que le four n'a aucun dommage, comme une porte mal alignée ou pliée, un joint ou des surfaces d'étanchéité de porte endommagés, des charnières ou des mécanismes de verrouillage cassés ou lâches et des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommages quelconques, ne faites pas fonctionner le four et contactez votre détaillant ou un réparateur autorisé ELECTROLUX. Voir les instructions d'installation pour plus de détails.



### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de mise à la terre, et d'une fiche de mise à la terre. Il faut le brancher dans une prise murale qui a été installée correctement et mise à la terre selon le Code national de l'électricité et les codes et les règlements locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant au courant de s'échapper par le fil de mise à la terre.

**AVERTISSEMENT** Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques.

### Installation électrique

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

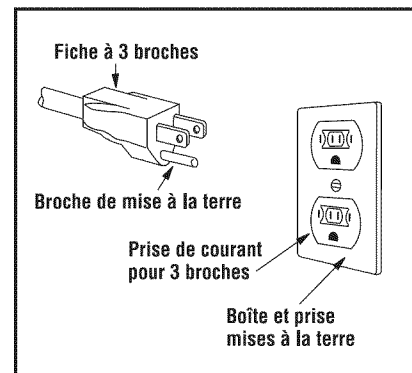
La tension d'alimentation est 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 A ou plus et doit être protégée. Il est recommandé d'alimenter le four par un circuit séparé.

Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de terre à trois broches. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

**IL NE FAUT EN AUCUN CAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE.**

#### REMARQUES :

1. Pour toute question à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consulter un électricien de métier ou un réparateur qualifié.
2. Ni Electrolux ni le détaillant ne peuvent être tenus responsables des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne répond pas aux normes.



### Interférence radio ou télévision

Si le four à micro-ondes provoque de l'interférence avec la radio ou la télévision, vérifier qu'il est branché sur un circuit indépendant, en éloigner la radio ou la télévision le plus possible et vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.

### LE FOUR À MICRO-ONDES

Ce mode d'emploi est précieux; le lire attentivement et le conserver pour s'y reporter, au besoin.

Un bon livre de cuisine aux micro-ondes est très utile. Il présente les principes, les techniques, des conseils et des recettes de cuisine aux micro-ondes.

Ne **JAMAIS** se servir du four sans le plateau tournant et le support. Ne pas installer le plateau tournant à l'envers pour faire entrer dans le four un plat de grandes dimensions. Le plateau tourne dans les deux sens.

Veiller à ce qu'il y ait **TOUJOURS** des aliments dans le four lorsqu'il est allumé, de sorte qu'ils absorbent l'énergie produite.

Quand on utilise le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, on peut entendre la mise en marche et l'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four soit chaud au toucher pendant la cuisson ou le réchauffement.

La condensation est un phénomène normal pendant la cuisson au four à micro-ondes. L'humidité ambiante et la teneur en eau des aliments déterminent le degré de condensation à l'intérieur du four.

En règle générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que les aliments cuits à découvert. Veiller à ce que les événements à l'arrière du four soient toujours dégagés.

Ce four n'est conçu que pour la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour faire sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance nominale de ce four est égale à 950 watts selon la méthode d'essai IEC. Vérifier la cuisson des aliments à l'expiration

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ



du temps minimum indiqué sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

## À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- Disposer les aliments avec soin. Placer la partie la plus épaisse des aliments vers l'extérieur du plat.
- Surveiller le temps de cuisson. Cuire les aliments pendant la plus courte période indiquée et prolonger la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent dégager de la fumée ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette ou le livre de cuisine, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-ondes ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et leur permet de cuire de manière uniforme.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.
- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des galettes de viande une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.
- Au milieu de la cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande, de l'intérieur du plat vers l'extérieur, et du haut vers le bas.
- Prévoir du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour leur permettre de finir de cuire.
- Vérifier la cuisson. Rechercher les signes qui indiquent que les aliments sont cuits à point.

### Par exemple :

- La vapeur s'élève de toute la surface des aliments, pas seulement des bords.
- Le fond du plat est très chaud au toucher.
- Les cuisses de poulet se détachent facilement.
- La viande et la volaille ne présentent plus de parties rosées.
- Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.

## PRÉPARATION DE DIVERS ALIMENTS

- Ne faites pas éclater de pop-corn dans votre four à micro-ondes sauf dans un accessoire à micro-ondes spécial pour le pop-corn ou si vous utilisez du pop-corn étiqueté pour usage au four à micro-ondes.
- Certains produits comme les œufs entiers ou des contenants scellés —par exemple, des bocaux fermés— exploseront et ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes. Un tel usage du four à micro-ondes peut entraîner des blessures.
- Ne faites pas bouillir d'œufs au four à micro-ondes. Une pression s'établira dans le jaune d'œuf et le fera éclater, entraînant possiblement des blessures.
- Faire fonctionner le micro-onde sans nourriture pendant plus d'une minute peut entraîner des dommages au four à micro-ondes et allumer un incendie. Cela accroît la chaleur autour du magnétron et peut abrégé la vie du four à micro-ondes.

- Les aliments avec une « peau » extérieure entière, comme les pommes de terre, les hot-dogs, les saucisses, les tomates, les pommes, les foies de poulet et autres abats, et le jaune d'œuf doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper pendant la cuisson.
- Évitez de réchauffer des aliments pour bébé dans des bocaux de verre, même sans couvercle. Assurez vous que les aliments pour bébés sont bien cuits. Remuez les aliments pour distribuer également la chaleur. Faites attention à ne pas faire bouillir le lait maternel ou de formule. Le contenant peut sembler plus froid qu'il ne l'est en réalité. Vérifiez toujours la température du lait avant de nourrir le bébé.
- Ébullition spontanée—Dans certaines circonstances, les liquides peuvent commencer à bouillir quand on les sort du four à micro-ondes ou un peu après. Pour empêcher les brûlures dues à des éclaboussures de liquide, nous recommandons ce qui suit : Avant de sortir un contenant du four à micro-ondes, laissez le contenant dans le four à micro-ondes pendant 30 à 40 secondes après avoir éteint le four à micro-ondes. Ne faites pas bouillir de liquides dans des contenants à goulot étroit, comme des bouteilles de boissons non-alcoolisées, les flacons de vin et spécialement les tasses à café à col étroit. Même si le contenant est ouvert, une vapeur excessive peut se former et entraîner des éclaboussures ou des débordements.
- Ne dégelez pas de boissons congelées dans des bouteilles à goulot étroit (en particulier des boissons gazeuses). Même si le contenant est ouvert, une pression peut se former. Cela peut entraîner l'explosion du contenant et possiblement des blessures.
- Des aliments chauds et la vapeur peuvent causer des brûlures. Soyez prudent quand vous ouvrez des contenants d'aliments chauds, y compris des sacs de pop-corn, des sacs de cuisson et des boîtes. Pour empêcher des blessures possibles, dirigez la vapeur loin des mains et du visage.
- Ne cuisez pas trop les pommes de terre. Elles peuvent se déshydrater et prendre en feu en causant des dommages à votre four à micro-ondes.
- Cuisez soigneusement la viande et le poulet—la viande au moins à une température INTERNE de 71 °C (160 °F), et le poulet au moins à une température INTERNE de 82 °C (180 °F). Cuire à ces températures protège généralement contre les maladies d'origine alimentaire.

## À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- On recommande les températures de cuisson suivantes.

---

71 °C (160 °F) - Pour le porc, la viande hachée, le blanc de poulet sans os, le poisson, les fruits de mer, les œufs frais et les aliments préparés surgelés.

---

74 °C (165 °F) - Pour les restes de table, les aliments réfrigérés prêts-à-réchauffer, et les aliments frais d'un traiteur ou l'équivalent.

---

77 °C (170 °F) - Les blancs de volaille.

---

82 °C (175 °F) - La viande brune de volaille.

---

Pour vérifier si les aliments sont cuits à point, insérer un thermomètre à viande dans un endroit épais, à l'écart de la graisse et des os. Ne JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments qui cuisent, sauf s'il est approuvé pour emploi aux micro-ondes.



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- TOUJOURS utiliser des gants isolants pour éviter des brûlures lorsque l'on se sert d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur transférée des aliments aux ustensiles peut provoquer des brûlures.
- Diriger la vapeur loin du visage et des mains afin d'éviter des brûlures. Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne JAMAIS entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans la cavité du four.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et de minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Garder propre le couvercle du guide d'ondes. Les résidus d'aliments peuvent causer des étincelles ou s'enflammer.
- Retirer les aliments du four en prenant soin de ne pas toucher le système de fermeture de sûreté de la porte avec des ustensiles, ses vêtements ou les accessoires.

## À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans ne devraient utiliser le four à micro-ondes que sous la surveillance étroite d'un adulte. Les enfants de 7 à 12 ans devraient utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte se trouvant dans la même pièce qu'eux.

Comme avec n'importe quel appareil quand il est utilisé par des enfants, la surveillance étroite par un adulte est nécessaire.

Il ne faut jamais s'appuyer ou s'accrocher à la porte du four à micro-ondes.

Il faut enseigner les précautions de sécurité aux enfants : employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments croustillants qui peuvent devenir très chauds.

Ne pas présumer qu'un enfant qui connaît bien une fonction de l'appareil les connaît toutes.

Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet.

## À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. La plupart des ustensiles dont on dispose habituellement dans un ménage peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. S'assurer que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures pendant la cuisson.

### On peut utiliser les ustensiles et matériaux suivants pour cuire et réchauffer sans danger dans un four à micro-ondes :

- la vitrocéramique (Pyroceram®), comme Corningware®.
- le verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- les plastiques pour micro-ondes
- les assiettes en papier
- la céramique, la poterie, la porcelaine pour micro-ondes
- les plats à brunir (ne pas dépasser pas les temps de préchauffage recommandés. Suivre les instructions du fabricant).

### Les articles suivants peuvent être utilisés pour le réchauffage très court des aliments qui contiennent peu de sucre ou de graisses :

- le bois, la paille et l'osier

### NE PAS UTILISER

- des poêles et des plats de cuisson métalliques
- des plats à bordure métallique
- du verre qui ne résiste pas à la chaleur
- des plastiques qui ne conviennent pas aux micro-ondes (contenants de margarine)
- des produits en papier recyclé
- des sacs en papier
- des sacs pour la conservation des aliments
- des attaches métalliques

Pour vérifier si un plat va au four à micro-ondes, le placer dans le four et mettre le four en marche à la puissance maximale pendant 30 secondes. Si le plat devient très chaud, il ne faut pas l'employer.

### Les produits et articles suivants peuvent être utilisés pour couvrir les plats, récipients, etc. :

- Les essuie-tout conviennent bien pour recouvrir les aliments pendant le réchauffage et pour absorber la graisse de cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être employé pour la cuisson et le réchauffage.
- Le film plastique destiné spécialement à l'usage en four à micro-ondes peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage. Le film plastique ne doit JAMAIS entrer en contact avec les aliments. Faire une ouverture pour laisser la vapeur s'échapper.
- Les couvercles pour micro-ondes sont un très bon choix, car ils concentrent la chaleur sur les aliments et accélèrent la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four conviennent pour les grosses pièces de viande ou les aliments à attendre. NE PAS UTILISER d'attaches métalliques. Percer le sac pour laisser s'échapper la vapeur.

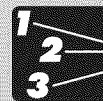
### Utilisation du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes :

- Un petit morceau non froissé de papier d'aluminium posé sur les aliments peut être utilisé pour protéger les parties qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium doit être à au moins 2,5 cm des parois du four.

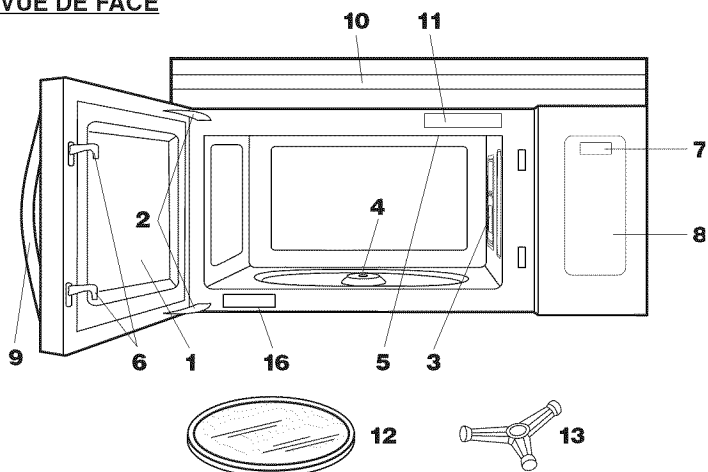
Pour toute question concernant les ustensiles ou la manière de couvrir les aliments, consulter un bon livre de cuisine spécialisé en micro-ondes ou suivre les conseils de la recette.

**ACCESSOIRES :** De nombreux accessoires pour four à micro-ondes sont offerts sur le marché. Évaluer soigneusement ses besoins avant d'en faire l'acquisition. Un thermomètre pour micro-ondes permettra de vérifier la cuisson et de s'assurer que les aliments sont cuits à point et à la bonne température. Electrolux n'est pas responsable des dommages au four résultant de l'utilisation d'accessoires.

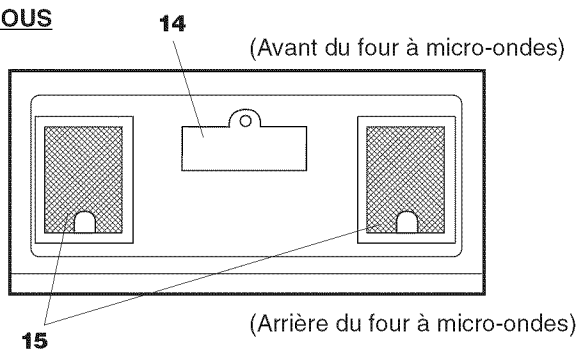
# Nomenclature



## VUE DE FACE

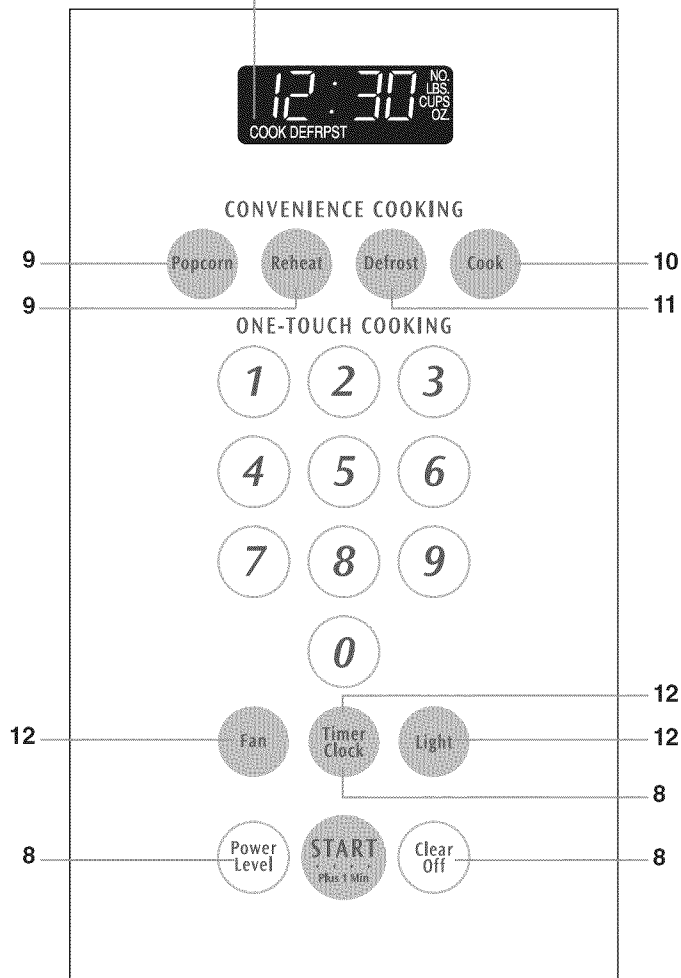


## VUE DE DESSOUS



- 1 Porte du four avec hublot transparent
- 2 Charnières de porte
- 3 Couvercle du guide d'ondes - NE PAS ENLEVER
- 4 Arbre du plateau tournant
- 5 Lumière du four  
Est allumée quand le four est en marche ou que la porte est ouverte
- 6 Mécanisme de fermeture de sécurité de la porte
- 7 Affichage de la durée : Affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes
- 8 Panneau de contrôle par touches Auto -Touch
- 9 Poignée
- 10 Événements de ventilation
- 11 Indication du menu
- 12 Plateau tournant amovible  
Le plateau tournant tournera vers la gauche ou vers la droite. Ne l'enlevez que pour le nettoyer.
- 13 Support du plateau tournant  
D'abord, placez délicatement le support du plateau tournant sur l'arbre du plateau au centre du fond du four. Ensuite, fixez solidement le plateau tournant sur le support du plateau.
- 14 Couvercle de l'éclairage
- 15 Filtres à graisse
- 16 Plaque de série

Les mots dans la partie inférieure de l'affichage s'allumeront pour indiquer quelle fonction est en cours.



Les chiffres en marge de l'illustration du tableau de commande renvoient aux pages sur lesquelles on trouve des descriptions des caractéristiques et des renseignements concernant le mode d'emploi.



## Avant l'usage

- Avant d'utiliser ce four, prendre la peine de lire intégralement ce mode d'emploi.
- Avant d'utiliser le four, procéder ainsi :
  1. Brancher la fiche du cordon d'alimentation. Fermer la porte. L'affichage du four à micro-ondes commencera alors à clignoter **88:88**.
  2. Appuyer sur la touche **Clear/Off**. : L'indication s'affiche.
  3. Régler l'horloge.

### RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- Supposons que l'on veuille régler l'horloge à 12:30 (du jour ou de la nuit).
  1. Appuyer sur la touche **Timer/Clock**.
  2. Écrivez le temps 1,2,3,0 et appuyer sur la touche **Timer/Clock** encore une fois.
 Cette horloge est conçue selon un cycle de 12 heures. En cas

d'entrée d'une heure invalide, l'indication **ERROR** s'affiche. Appuyer sur la touche **Clear/Off** et entrer l'heure correcte.

- Si l'alimentation électrique du four à micro-ondes est coupée, l'indication **88:88** s'affiche et clignote dès que l'alimentation est rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, le programme de cuisson et l'heure de la journée seront effacés. Appuyer sur la touche **Clear/Off** et remettre l'horloge à l'heure.

**REMARQUE** : Le four peut être programmé avec la porte ouverte sauf pour **Popcorn**, **START** et **Plus 1 Min**.

### CLEAR/OFF (ANNULATION/ARRÊT)

Utiliser la touche **Clear/Off** pour :

1. Effacer une erreur durant la programmation.
2. Annuler le fonctionnement de la minuterie.
3. Arrêter le four temporairement durant la cuisson.
4. Afficher l'heure.
5. Annuler un programme durant la cuisson (appuyer deux fois).



## Fonctionnement manuel

### CUISSON PAR MICRO-ONDES

Le four peut être programmé pour 99 minutes 99 secondes (99.99). Indiquer les secondes après les minutes même si le nombre de secondes est égal à zéro.

- Supposons que l'on veuille faire cuire pendant 5 minutes à 100 %.
  1. Préciser le temps de cuisson 5,0,0.
  2. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min**.

### RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Onze niveaux de puissance sont prévus. Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente. Consulter un livre de cuisine ou de recettes pour chaque cas particulier.

APPUYER SUR LA TOUCHE POWER LEVEL JUSQU'À CE QUE LE NIVEAU DE PUISSANCE DÉSIRÉ S'AFFICHE	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE LA PUISSANCE	NOMS DONNÉS AUX NIVEAUX DE PUISSANCE
POWER LEVEL x 1	100%	High (élevé)
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	Medium High
POWER LEVEL x 5	60%	(mi-élevé)
POWER LEVEL x 6	50%	Medium (moyen)
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Med Low/Defrost
POWER LEVEL x 9	20%	(mi-faible/décongélation)
POWER LEVEL x 10	10%	Low (faible)
POWER LEVEL x 11	0%	

- Supposons que l'on veuille décongeler des aliments pendant 5 minutes à 30 %.
  1. Préciser la durée de décongélation 5,0,0.
  2. Appuyer huit fois sur la touche **Power Level** ou la maintenir enfoncée jusqu'à ce le niveau de puissance désiré s'affiche.
  3. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min**.

1. Préciser la durée de décongélation 5,0,0.
2. Appuyer huit fois sur la touche **Power Level** ou la maintenir enfoncée jusqu'à ce le niveau de puissance désiré s'affiche.
3. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min**.

Une fois la période de décongélation terminée, un signal sonore prolongé se fait entendre et **END** apparaît à l'affichage.

### DÉCONGÉLATION MANUELLE

Lorsque l'aliment à décongeler ne figure pas dans le tableau DEFROST, ou encore si la quantité est supérieure ou inférieure aux valeurs indiquées dans la colonne Quantité, la décongélation doit être effectuée manuellement.

Il est possible de décongeler n'importe quel aliment cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance de 30%. Se reporter à et suivre les 3 étapes faciles décrites sous Réglage du niveau de puissance. Évaluer le temps de décongélation et appuyer sur la touche **Power Level** huit fois pour obtenir un niveau de puissance de 30%.

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 4 minutes par livre. Par exemple, choisir 4 minutes pour décongeler une livre de sauce à spaghetti.

Arrêter le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si les aliments ne sont pas entièrement décongelés à l'expiration du temps précisé, utiliser le niveau de puissance 3 pendant des périodes d'une minute jusqu'à décongélation complète.

Si les aliments congelés sont dans un contenant en matière plastique, ne les décongeler que pendant le temps strictement nécessaire pour les retirer du contenant, puis les déposer dans un plat allant aux micro-ondes.



# Consignes d'utilisation

## Usages Spéciaux



### POPCORN (MAÏS SOUFFLÉ)

Le réglage Popcorn fournit automatiquement la durée de cuisson appropriée pour la plupart des marques de maïs soufflé aux micro-ondes. Peut-être voudrez-vous en essayer plusieurs et choisir votre préféré. Souffler seulement un sac à la fois.

Ouvrir le sac et le mettre au four à micro-ondes selon les indications.

- Supposons que vous vouliez souffler un sac de 3,5 onces (régulier) de pop-corn.

Appuyer une fois sur **Popcorn**. Le four à micro-ondes démarre automatiquement.

- Appuyer sur **Popcorn** une fois pour un sac de 3,5 onces (régulier) de pop-corn.
- Appuyer sur **Popcorn** deux fois en deux secondes pour un sac de 2,85 à 3,5 onces (régulier léger) de pop-corn.
- Appuyer sur **Popcorn** trois fois en deux secondes pour un sac de 1,5 ou 1,75 once (collation) de pop-corn.

#### REMARQUES :

Pour utiliser la touche **Popcorn**, appuyer sur la touche dans les trois minutes après la cuisson, en ouvrant ou en fermant la porte ou en appuyant sur la touche **Clear/Off**.

### REHEAT (RÉCHAUFFAGE)

**Reheat** calculera automatiquement le temps de réchauffement approprié et la puissance du four à micro-ondes pour les aliments énumérés dans le tableau suivant.

- Supposons que vous vouliez réchauffer 3 tasses de soupe.

1. Appuyer sur la touche **Reheat**.
2. Appuyer sur la touche 4 pour sélectionner 1 tasse de soupe.
3. Appuyer 2 autres fois pour 3 tasses ou maintenir la touche jusqu'à ce que la quantité désirée s'affiche.
4. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min.**

#### REMARQUES :

1. Pour réchauffer les différents aliments ou les aliments en quantités inférieure ou supérieure à celle autorisée sur le **CHARTRE DE RÉCHAUFFEMENT**, utiliser le fonctionnement manuel.
2. Reheat peut être programmé grâce aux options More et Less permettant de régler le temps de cuisson. Voir la page 12.

### TABLEAU REHEAT (RÉCHAUFFAGE)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Assiette principale	1 assiette	Utiliser ce réglage pour réchauffer des aliments pré-cuits sortis du réfrigérateur. Mettre les portions de viande et les gros légumes au bord de l'assiette. Couper les gros morceaux comme les pommes de terre en morceaux plus petits. Étaler les aliments comme la purée de pommes de terre et autres aliments denses. Couvrir avec un papier ciré ou un film plastique. <b>UNE ASSIETTE SEULEMENT.</b> Après la cuisson, vérifier que la nourriture est très chaude à l'intérieur et que le centre du fond de l'assiette est très chaud. Sinon continuer à chauffer à l'aide de la durée et de la puissance. Laisser reposer, à couvert, 1 ou 2 minutes.
	1 régulière	Appuyer sur <b>Reheat</b> puis une fois sur la touche 1 pour une quantité de nourriture régulière : Environ 4 onces de viande ou de poulet tranchés, 0,5 tasse de pommes de terre ou de riz et 0,5 tasse de légumes ou l'équivalent. <b>REG</b> s'affichera.
	1 grande	Appuyer sur <b>Reheat</b> , puis deux fois sur la touche 1 en 2 secondes pour une plus grande quantité de nourriture sur une assiette. <b>LARGE</b> s'affichera.
	1 petite	Appuyer sur <b>Reheat</b> , puis trois fois sur la touche 1 en 3 secondes pour une plus petite quantité de nourriture sur une assiette. <b>SMALL</b> s'affichera.
2. Beverage (Boisson)	,5 à 2 tasses	Ce réglage est bon pour ramener des boissons réfrigérées à une meilleure température de consommation. Appuyer sur <b>Reheat</b> puis sur la touche 2 pour une augmentation de 0,5 tasse par pression. Bien remuer le liquide avant et après le réchauffage pour éviter une «éruption».
3. Rolls/ Muffins (Petits pains/ muffins)	1 à 8	Utiliser cette touche pour réchauffer des petits pains, des muffins, des biscuits, des bagels, etc. Un gros aliment doit être considéré comme étant égal à 2 ou 3 aliments de taille normale. Déposer dans une assiette et couvrir d'un essuie-tout. Pour des petits pains et des muffins réfrigérés, il peut être nécessaire de doubler la quantité pour que la portion soit à la température appropriée. Par exemple, entrer la quantité 2 pour 1 petit pain réfrigéré.
4. Soup (Soupe)	1 à 6 tasses	Verser la soupe dans un bol ou un plat. Mettre un couvercle ou couvrir d'une pellicule plastique. Après la cuisson, remuer, couvrir à nouveau et laisser reposer 1 à 3 minutes.



## Consignes d'utilisation

### Usages Spéciaux

#### COOK (CUISSON)

Cook calculera automatiquement le temps de réchauffement approprié et la puissance du four à micro-ondes pour les aliments énumérés dans le tableau suivant.

- Supposons que vous vouliez cuire 3 pommes de terre moyennes.

1. Appuyer sur la touche **Cook**.
2. Appuyer sur la touche 1 pour sélectionner Baked Potatoes.
3. Appuyer 2 autres fois pour 3 pommes de terre ou maintenir la touche jusqu'à ce que la quantité désirée s'affiche.
4. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min**.

**CONSEILS :** Les aliments peuvent être couverts avec un papier ciré ou un film plastique ventilé. Les températures des aliments couverts par du film plastique ont tendance à être un peu plus élevées que celles des aliments couverts avec du papier ciré.

#### REMARQUES :

1. Une quantité supérieure ou inférieure à la quantité indiquée au tableau devrait être cuite en suivant les directives de tout livre de recettes pour four à micro-ondes.
2. Cook peut être programmé grâce aux options More et Less permettant de régler le temps de cuisson. Voir la page 12.
3. Le résultat final de cuisson variera selon l'état des aliments (par exemple, la température initiale, la forme, la qualité et le fait que les aliments soient couverts ou non). Contrôler la température des aliments après la cuisson. Pour ajouter du temps de cuisson, procéder manuellement.

#### TABLEAU COOK (CUISSON)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Baked Potatoes (Pommes de terre au four)	1 à 6 moyennes	Piquer les pommes de terre. Les placer sur un essuie-tout et les déposer sur le plateau tournant. Après la cuisson, les retirer du four, les envelopper dans une feuille d'aluminium et les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.
2. Fresh Vegetables (Légumes frais)	1 à 6 tasses	Pour les fèves, les carottes, le maïs et les pois, ajouter une cuillère à table d'eau par tasse. Pour les brocolis, les choux de Bruxelles, le chou et le chou-fleur, cuire immédiatement après le lavage sans eau supplémentaire. Si vous aimez les légumes tendres et croquants, doubler ou tripler la quantité mesurée par réglage. Après la cuisson, sortir du four micro-ondes, mélange, couvrir et laisser reposer 3 à 5 minutes avant de servir.
3. Frozen Vegetables (Légumes surgelés)	1 à 6 tasses	Ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec le couvercle ou utiliser une pellicule plastique. Après la cuisson, remuer, et, si possible, laisser reposer à couvert pendant 3 minutes.
4. Frozen Entrees (Plats principaux congelés)	6 à 17 onces  6 à 8 onces 9 à 11 onces 12 à 14 onces 15 à 17 onces	Utiliser ce réglage pour réchauffer des plats surgelés de différentes marques. Il sera peut-être nécessaire de faire l'essai de plusieurs marques avant de trouver celle qu'on préfère. Retirer le plat de l'emballage extérieur et suivre les indications qui y sont données en ce qui concerne le recouvrement du plat. Après la cuisson, laisser reposer à couvert de 1 à 3 minutes. Appuyer sur <b>Cook</b> et une fois sur la touche 4 pour un poids de 6-8 onces. <i>6-8 s'affichera.</i> Appuyer sur <b>Cook</b> et deux fois sur la touche 4 pour un poids de 9-11 onces. <i>9-11 s'affichera.</i> Appuyer sur <b>Cook</b> et trois fois sur la touche 4 pour un poids de 12-14 onces. <i>12-14 s'affichera.</i> Appuyer sur <b>Cook</b> et quatre fois sur la touche 4 pour un poids de 15-17 onces. <i>15-17 s'affichera.</i>

# Consignes d'utilisation

## Usages Spéciaux



### DEFROST (DÉCONGÉLATION)

DEFROST décongèle automatiquement tous les aliments indiqués au tableau DEFROST ci-dessous. Arrondir le poids au dixième de livre (45,4 g) le plus proche. Pour entrer le poids, appuyer sur **Defrost** et la touche pour l'aliment désiré puis les touches numérotées pour le poids.

• Supposons que l'on veuille décongeler un bifteck de 3 lb.

1. Appuyer sur la touche **Defrost**.
2. Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner Steaks/Côtelettes.
3. Appuyer sur les touches 3,0 pour 3 lb.
4. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min**.

Le four s'arrête et des indications apparaissent sur l'affichage.

5. À la fin de la première étape, ouvrir la porte. Retourner le bifteck et protéger les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min**.

6. À la fin de la seconde étape, ouvrir la porte. Protéger les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min**.

À la fin de la décongélation, couvrir et laisser reposer conformément au tableau DEFROST ci-dessous.

#### REMARQUES :

1. Defrost peut être programmé grâce aux options More et Less permettant de régler le temps de cuisson. Voir la page 12.
2. Pour décongeler d'autres aliments ou des quantités d'aliments supérieures ou inférieures à celles indiquées dans le tableau DEFROST, utiliser la puissance 30 % et préciser le temps. Se reporter à la page 8, «Décongélation manuelle».
3. Si vous tentez d'entrer une quantité d'aliments supérieure ou inférieure à la limite permise (indiquée dans le tableau qui suit), un message d'erreur est affiché.

### TABLEAU DEFROST (DÉCONGÉLATION)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Ground Meat (Viande hachée)	0,5 à 2 livres	Séparer en enlever les morceaux dégelés après chaque étape. Laisser reposer, à couvert, 5 à 10 minutes.
2. Steaks/Chops (Biftecks/côtelettes)	0,5 à 3 livres	Après chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition des aliments et protéger les parties chaudes ou décongelées au moyen de bandes de papier d'aluminium. Retirer les morceaux presque entièrement décongelés. À la fin de la décongélation, laisser reposer à couvert de 10 à 20 minutes.
3. Poulet désossé	0,5 à 2 livres	À la fin de chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition et, si des morceaux sont chauds ou décongelés, les retirer. À la fin de la décongélation, laisser reposer à couvert de 10 à 20 minutes.
4. Poulet avec os	0,5 à 3 livres	À la fin de chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition et, si des morceaux sont chauds ou décongelés, les retirer. À la fin de la décongélation, laisser reposer à couvert de 10 à 20 minutes.

**REMARQUE :** Vérifier les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Après la dernière étape, des petites portions peuvent être encore gelées. Laisser reposer de manière à ce que la décongélation se poursuive. Ne pas décongeler jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient fondus.

Protéger les grosses pièces pour éviter la cuisson partielle alors que le cœur est encore congelé. Utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger les bords et les parties minces des pièces à décongeler.



## Consignes d'utilisation

### Autres Fonctions

#### MULTIPLE SEQUENCE COOKING

##### CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES

Le four peut être programmé pour 3 séquences automatiques de cuisson, passant d'un niveau de puissance à un autre automatiquement.

Parfois, les conseils de cuisson suggèrent de commencer à un certain niveau de puissance et de poursuivre à un autre niveau. Votre four à micro-ondes peut le faire automatiquement.

- Supposons que l'on veuille cuire un rosbif pendant 5 minutes à 100 % puis pendant 30 minutes à 50 %.
1. Tout d'abord, entrer le temps de cuisson. Puis appuyer sur la touche **Power Level** pour choisir le niveau 100 %.
  2. Entrer ensuite la durée de la seconde séquence. Appuyer six fois sur la touche **Power Level** pour choisir le niveau 50%.
  3. Appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min.**

##### REMARQUES :

1. Si la touche **Power Level**, *P-HI* s'affichera.
2. Si le niveau 100 % doit être utilisé au cours de la dernière séquence, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **Power Level**.

#### TIMER (MINUTERIE)

- Supposons que l'on désire minuter un appel interurbain dont la durée ne doit pas dépasser 3 minutes.

1. Indiquez le temps de cuisson 3,0,0.
2. Appuyer sur la touche **Timer/Clock**.

Pour annuler la minuterie, appuyer une fois sur **Clear/Off**.

#### RÉGLAGE DES TEMPS DE CUISSON

Si vous préférez les réglages de **Popcorn, Reheat, Defrost** ou **Cook** un peu plus forts, appuyer une fois sur la touche **Power Level** après avoir appuyé sur les touches de votre choix ou avant d'appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min.** *MORE* s'affichera.

Si vous préférez les réglages de **Popcorn, Reheat, Defrost** ou **Cook** un peu plus faibles, appuyer deux fois sur la touche **Power Level** après avoir appuyé sur les touches de votre choix ou avant d'appuyer sur la touche **START/Plus 1 Min.** *LESS* s'affichera.

#### PLUS 1 MIN (PLUS 1 MM)

La touche **Plus 1 Min** permet de commander une cuisson d'une durée d'une minute au niveau 100 %. Au cours du fonctionnement manuel, il est possible d'augmenter la durée de cuisson par incrément de 1 minute en appuyant sur cette touche autant de fois qu'il est nécessaire.

##### REMARQUES :

1. Pour utiliser **Plus 1 Min**, appuyez sur la touche dans les trois minutes après la cuisson, en fermant la porte, en appuyant sur la touche **Clear/Off** ou après la cuisson.
2. **Plus 1 Min** ne peut pas être utilisé avec Special Features.

#### VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

Le verrouillage de sécurité vise à empêcher que le four soit utilisé par de jeunes enfants. Le four peut être réglé de telle sorte que le tableau de commande est inopérant ou verrouillé. Pour régler, appuyer sur **Timer/Clock**, sur la touche 1 et ensuite sur la touche **START/Plus 1 Min**, et maintenir pendant 3 secondes. Si une touche est pressée, *LOCK* s'affichera.

Pour annuler, appuyer sur **Timer/Clock**, sur la touche 1 et la touche **Clear/Off**.

#### SUPPRESSION DU SIGNAL SONORE

Si on désire que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, appuyer sur la touche **Timer/Clock**, sur la touche 5 et ensuite sur la touche **START/Plus 1 Min**, et maintenir pendant 3 secondes.

Pour annuler et restaurer un signal audible, appuyer sur **Timer/Clock**, la touche 1 et la touche **Clear/Off**.

#### MODE DE DÉMONSTRATION

La démonstration du fonctionnement du four s'obtient en appuyant sur la touche **Timer/Clock**, la touche 0 et la touche **START** pendant 3 secondes. *DEMO* s'affiche. Les différents modes de cuisson et les particularités du four peuvent alors être étudiés sans qu'aucune puissance ne soit utilisée. Par exemple, en appuyant sur **Plus 1 Min**, on affiche *1.00* et on provoque un compte à rebours rapide jusqu'à *END*.

Pour annuler, appuyer sur la touche **Timer/Clock**, puis sur le chiffre 0 et **Clear/Off**. Si cela est plus facile, débrancher le four et le rebrancher.

#### VENTILATEUR

Le ventilateur se mettra en marche automatiquement lorsque la chaleur se dégagera de l'élément de surface ou des brûleurs. Le four à micro-ondes est ainsi protégé d'une augmentation excessive de la température. Le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que la température redescende. Il ne peut être arrêté manuellement pendant cette période.

Appuyer une fois sur la touche **Fan** pour l'allumer et une seconde fois pour l'éteindre.

#### LUMIÈRE

Appuyer une fois sur la touche **Light** pour l'allumer et une seconde fois pour l'éteindre.



## EXTÉRIEUR

La surface extérieure est recouverte d'une couche de peinture. Nettoyer la surface extérieure à l'eau et au savon; rincer et sécher au moyen d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits chimiques de nettoyage ou de produits abrasifs.

## PORTE

Essuyer les deux surfaces du hublot à l'aide d'un chiffon humide pour enlever les éclaboussures. Il est plus facile de nettoyer les parties métalliques si on les essuie fréquemment avec un chiffon humide. Éviter tout emploi de produits nettoyants vaporisés ou abrasifs car ils peuvent tacher, strier ou ternir la surface de la porte.

## TABLEAU DE COMMANDES

Nettoyer le tableau de commandes avec soin. Ouvrir la porte du four avant de le nettoyer. Essuyer le tableau de commande avec un chiffon humecté d'eau. Sécher avec un chiffon doux. N'utiliser ni poudre à récurer ni produits chimiques de nettoyage. Refermer la porte et appuyer sur la touche **Clear/Off**.

## INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car les parois intérieures n'absorbent qu'une faible quantité de chaleur de telle sorte que les éclaboussures ne cuisent pas. Pour nettoyer les parois intérieures, utiliser un chiffon doux et de l'eau tiède. **NE PAS UTILISER UN PRODUIT ABRASIF OU UN TAMPON À RÉCURER.** Pour les taches tenaces, utiliser du bicarbonate de sodium ou un savon doux. Bien rincer à l'eau chaude. **NE JAMAIS VAPORISER DE PRODUIT À NETTOYER LES FOURS DIRECTEMENT SUR L'UNE OU L'AUTRE PARTIE DE VOTRE FOUR.**

## COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur la paroi droite de la cavité du four à micro-ondes. Maintenir le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer un bon fonctionnement du four. Essuyer immédiatement et délicatement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments sur la surface du couvercle. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et causer de la fumée ou même s'enflammer. Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes.

## DÉSODORISATION

Il peut arriver qu'une odeur persiste dans le four. Pour l'éliminer, mettre dans un récipient pouvant contenir 2 tasses, 1 tasse d'eau, le zeste d'un citron, le jus du citron et plusieurs clous de girofle entiers. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à 100 %. Conserver ce récipient dans le four jusqu'à ce qu'il soit froid. Essuyer l'intérieur du four avec un chiffon doux.

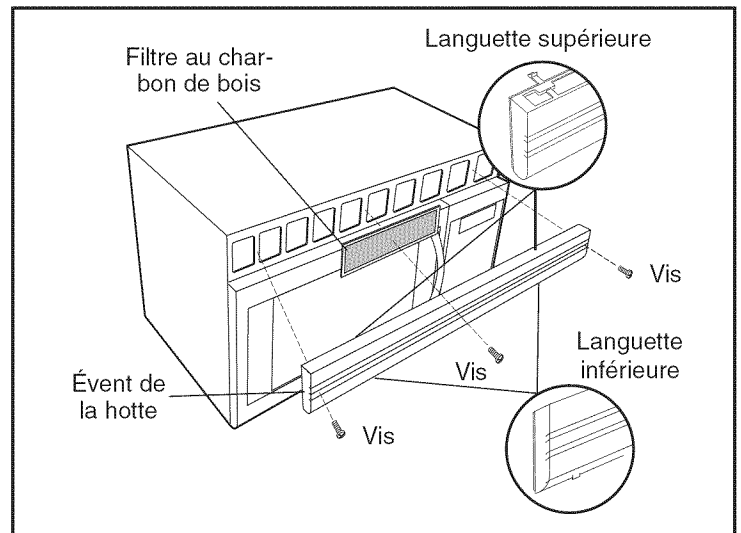
## PLATEAU TOURNANT ET SUPPORT DE PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant et son support peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Les laver dans une eau douce savonneuse; pour les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et une éponge à récurer tel que décrit ci-dessus. Ces pièces peuvent être mises dans un lave-vaisselle. Les placer sur le plateau supérieur. L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas scellé et il faut donc essuyer immédiatement tout surplus d'eau ou déversement.

## FILTRE AU CHARBON DE BOIS

Le filtre au charbon de bois, enclos dans votre four est pour les installations non-ventilée où l'air est remis en circulation. Le filtre doit être changé tous les 6 ou 12 mois selon l'usage.

1. Déconnectez le courant au panneau de disjoncteurs ou débranchez le four.
2. Enlever les trois vis de fixation de l'évent et appuyer doucement sur la languette à chaque extrémité de l'évent pour le dégager. (voir l'illustration.)
3. Retirez l'évent de l'unité.
4. Changez le filtre à charbon de bois.
5. Poussez doucement l'évent en place (en engageant à la fois les languettes supérieure et inférieure) et remettez la vis enlevée à l'étape 2.





## Nettoyage et entretien

### FILTRE À GRAISSE

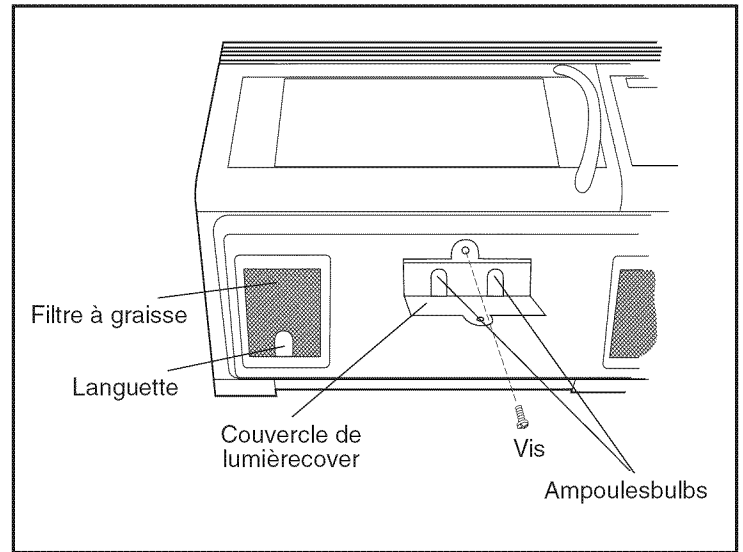
Les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois. Il ne faut jamais faire fonctionner le four ou le ventilateur quand les filtres ne sont pas en place.

1. Tirez légèrement vers le bas la languette à l'avant du four et enlevez le filtre. Répétez cette procédure pour l'autre filtre.
2. Faites tremper les filtres dans l'évier ou dans une bassine à vaisselle remplie d'eau chaude et de détergent. N'EMPLOYEZ PAS d'ammoniaque ou de soude, ils réagiraient avec la matière des filtres et provoqueraient leur noircissement.
3. Agitez et récurvez avec une brosse pour enlever les saletés incrustées.
4. Rincez-les complètement et secouez-les pour les faire sécher.
5. Remettez-les en place dans l'ouverture.

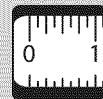
### LUMIÈRE

1. Pour remplacer les ampoules, commencez par déconnecter le courant au panneau de disjoncteurs ou en débranchant le four.
2. Pour retirer le couvercle, enlevez la vis qui le tient en place (voir illustration).
3. Remplacez les ampoules avec des ampoules semblables offertes par un détaillant ou un centre de service autorisés Sharp. Les ampoules sont aussi offertes dans la plupart des quincailleries et des magasins spécialisés en éclairage. NE PAS UTILISER D'AMPOULE DE PLUS DE 30 WATTS.
4. Fermez le couvercle de lumière et faites-le tenir en place avec la vis enlevée à l'étape 2.

**ATTENTION** Le couvercle de lumière peut être très chaud. Ne touchez pas le verre quand l'ampoule est allumée.



# Fiche technique



## FMV156DB, DS, DC, DQ, EM / CFMV156DB, DS, DC, FM

Tension courant alternatif :	Classification UL :	Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement
	Classification CSA :	Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement
Alimentation requise:	Classification UL :	1 640 W 14,0 A (FMV156DB, DS, DC, DQ, EM)
	Classification CSA :	1 500 W 13,0 A (CFMV156DB, DS, DC, FM)
Puissance de sortie*:	950 W	
Fréquence :	2 450 MHz	
Dimensions extérieures (sans la poignée) :	29 15/16 po (L) x 16 1/4 po (H) x 15 9/16 po (P)	(760 mm x 413 mm x 395 mm)
Dimensions de la cavité:	17 1/2 po (L) x 9 7/8 po (H) x 14 15/16 po (P)	(444 mm x 251 mm x 379 mm)
Capacité de four à micro-ondes** :	1,5 pi <sup>3</sup> .	(42.5 l)
Uniformité de cuisson :	Plateau tournant/ventilateur	
Poids :	Environ 55 lb (25 kg) net et 60 lb (27 kg) brut	
Lumière de travail / de nuit :	2 ampoules de 20 W chacune (ampoules incandescentes)	

\* La méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour mesurer la puissance de sortie. Cette méthode de test est largement reconnue.

\*\* La capacité intérieure est calculée en mesurant la largeur maximale, la profondeur maximale et la hauteur maximale et en multipliant ces mesures. La contenance réelle est inférieure au résultat obtenu.

Conforme aux normes établies par :

**FCC** – Federal Communications Commission.

**DHHS** – Conforme au règlement CFR Title 21 chapitre I section J du Department of Health and Human Services

**SBSC** – Santé et Bien-être social Canada.



– Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par 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 (CFMV156).

# Appel de service



Vérifier ce qui suit avant de faire appel à un réparateur :

Placer une tasse d'eau dans un verre gradué dans le four et bien fermer la porte. Faire fonctionner le four pendant 1 minute à puissance ÉLEVÉE 100 %.

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

**Si la réponse à l'une ou l'autre de ces questions est NON, vérifier la prise électrique, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent convenablement, COMMUNIQUER AVEC LE RÉPARATEUR ELECTROLUX AUTORISÉ LE PLUS PROCHE. Il ne faut jamais réparer un four à micro-ondes soi-même.**

### REMARQUE :

1. Si le temps qui apparaît dans l'affichage diminue très rapidement, vérifier le MODE DE DÉMONSTRATION à la page 12 et annuler.
2. Si le four est programmé pour plus de 30 minutes à un niveau de puissance de 80, 90 ou 100 %, après les 30 premières minutes, le niveau de puissance sera automatiquement ramené à 70 % de la puissance pour éviter une surcuisson.



## Informations sur la garantie des gros électroménagers

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil qui présente un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec celui-ci.

**Exclusions** Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui n'est pas facilement déterminable.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre partie ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments perdus en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mal fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
9. Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.

**AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS**

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES DEMANDES BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER SONT LIMITÉES À AU MOINS UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. ELECTROLUX NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT PAS DE RESTRICTION OU D'EXEMPTION SUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS OU DE RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS PROCURE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI VARIENT SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

**Si vous avez besoin d'une réparation**

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

ÉTATS-UNIS  
1.800.944.9044  
Electrolux Major Appliances  
North America  
Case postale 212378  
Augusta, GA 30907, ÉTATS-UNIS



Canada  
1.800.668.4606  
Electrolux Canada Corp.  
5855 Terry Fox Way  
Mississauga, Ontario, Canada  
L5V 3E4