

1.5 CU.FT. OTR CONVECTION MICROWAVE OVEN

1.5 PI UC FOUR À MICRO-ONDES AVEC CONVECTION OTR

Model Modèle (Lippert PN)
FMCM15A-BL (2022007897)
FMCM15A-SS (2022007898)

USER MANUAL
MANUEL D'UTILISATION



* Picture shown here is for reference only.

* L'image présentée ici n'est utilisée qu'à titre de référence.

Thank you for purchasing this Furrion® product. Before operating your new appliance, please read these instructions carefully. This instruction manual contains information for safe use, installation and maintenance of the appliance. Please keep this instruction manual in a safe place for future reference. This will ensure safe use and reduce the risk of injury. Be sure to pass on this manual to new owners of this appliance. The manufacturer does not accept responsibility for any damages due to not observing these instructions.

TABLE OF CONTENTS

English

TABLE OF CONTENTS	1
EXPLANATION OF SYMBOLS.....	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	2
Safety Precautions.....	2
Grounding Instructions.....	3
Radio Interference.....	3
PRODUCT OVERVIEW	4
Microwave Oven.....	4
Control Panel.....	5
BEFORE USING	6
What's in the Box	6
Unpacking Instructions.....	6
About Your Microwave Oven.....	6
About Food.....	6
About Microwave Cooking	6
About Safety	7
About Utensils and Coverings.....	7
About Children and the Microwave	8
OPERATION	8
Manual cooking	8
One-touch cooking.....	9
Using the Rack	11
CONVECTION COOKING	11
COMBINATION COOKING	12
DEFROSTING	13
Defrosting Tips.....	13
Auto Defrost.....	13
Manual Defrost.....	15
SETTINGS	15
COOKWARE TIPS	17
CLEANING AND MAINTENANCE	18
Cleaning Suggestions.....	18
Cleaning the Outside of Your Microwave.....	18
Cleaning the Inside of Your Microwave	18
Cleaning and Replacing the Filters.....	19
TROUBLESHOOTING	21
SPECIFICATIONS.....	21

EXPLANATION OF SYMBOLS

This manual has safety information and instructions to help you eliminate or reduce the risk of accidents and injuries. Always respect all safety warnings identified with these symbols. A signal word will identify safety messages and property damage messages, and will indicate the degree or level of hazard seriousness.

⚠ DANGER

Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate personal injury, or property damage.

English

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

- Do not attempt to operate this oven with the door open since this 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 oven front face and the door or allow dirt or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- **Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:**
 - (1) DOOR (bent)**
 - (2) HINGES AND LATCHES (broken or loosened)**
 - (3) DOOR SEALS AND SEALING SURFACE**
- **The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.**

- Disconnect the power cord, shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
4. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **"GROUNDING INSTRUCTIONS"** section on page 3.
 5. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
 6. Some products such as whole eggs and sealed containers-for example, closed glass jars-are able to explode and should not be heated in the oven.
 7. Use this appliance only for its intended uses as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is specifically designed to heat or cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
 8. **HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE.** Use caution when removing hot items.
 9. Do not operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
 10. 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 THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
 11. Do not cover or block any openings on the appliance.
 12. Do not store or use this appliance outdoors.

Safety Precautions

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy. When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy" section on page 2.
3. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
 - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed. Turn the oven off, and unplug the appliance.

13. Do not use this oven near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
14. Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. This appliance should be serviced only by qualified service technicians. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
16. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
17. Ventilating Hoods
 - Clean Ventilating Hoods Frequently-Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
 - When flaming foods under the hood, turn the fan on.
18. Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
19. Do not mount over sink.
20. Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
21. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
22. As with most cooking appliances, close supervision is necessary to reduce the risk of a fire in the oven cavity.
23. Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/convection oven as they may create a fire or risk of electric shock.
24. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
25. Do not use paper products when appliance is operated in the convection mode.
26. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
27. Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

Grounding Instructions

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

⚠ WARNING

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

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

⚠ DANGER

Electric Shock Hazard

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

⚠ WARNING

Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

Electrical Requirements

The electrical requirements are a 120VAC / 60Hz / 15A max / 1500W. The power supply cord and plug should be brought to a separate 15A or 20A branch circuit single grounded outlet. The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. A short power cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If long cord or extension cord is use:

- a) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- b) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

NOTE:

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

Save these instructions for future reference!

Radio Interference

Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.

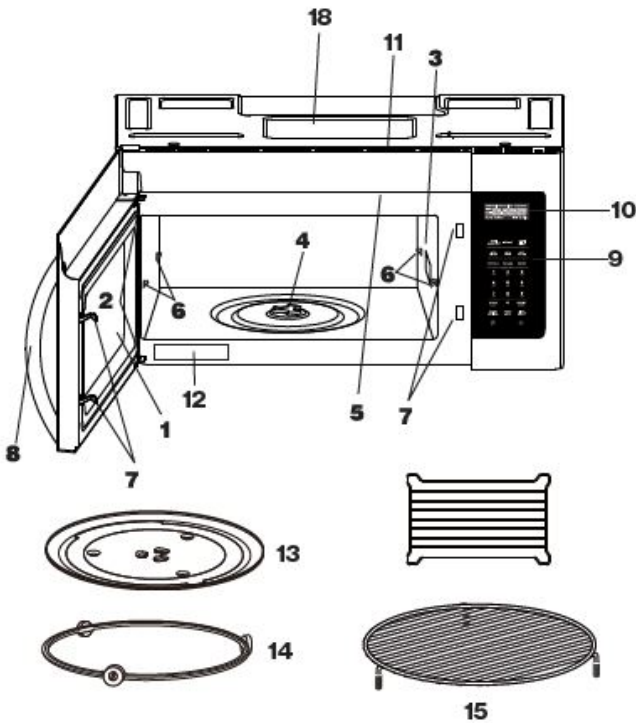
When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

- 1) Clean door and sealing surface of the oven.
- 2) Reorient the receiving antenna of radio or television.
- 3) Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- 4) Move the microwave oven away from the receiver.
- 5) Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven is on different branch circuits.

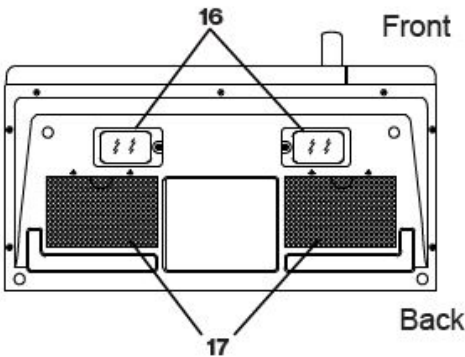
This device complies with part 18 of the FCC Rules.

PRODUCT OVERVIEW

Microwave Oven



FRONT VIEW



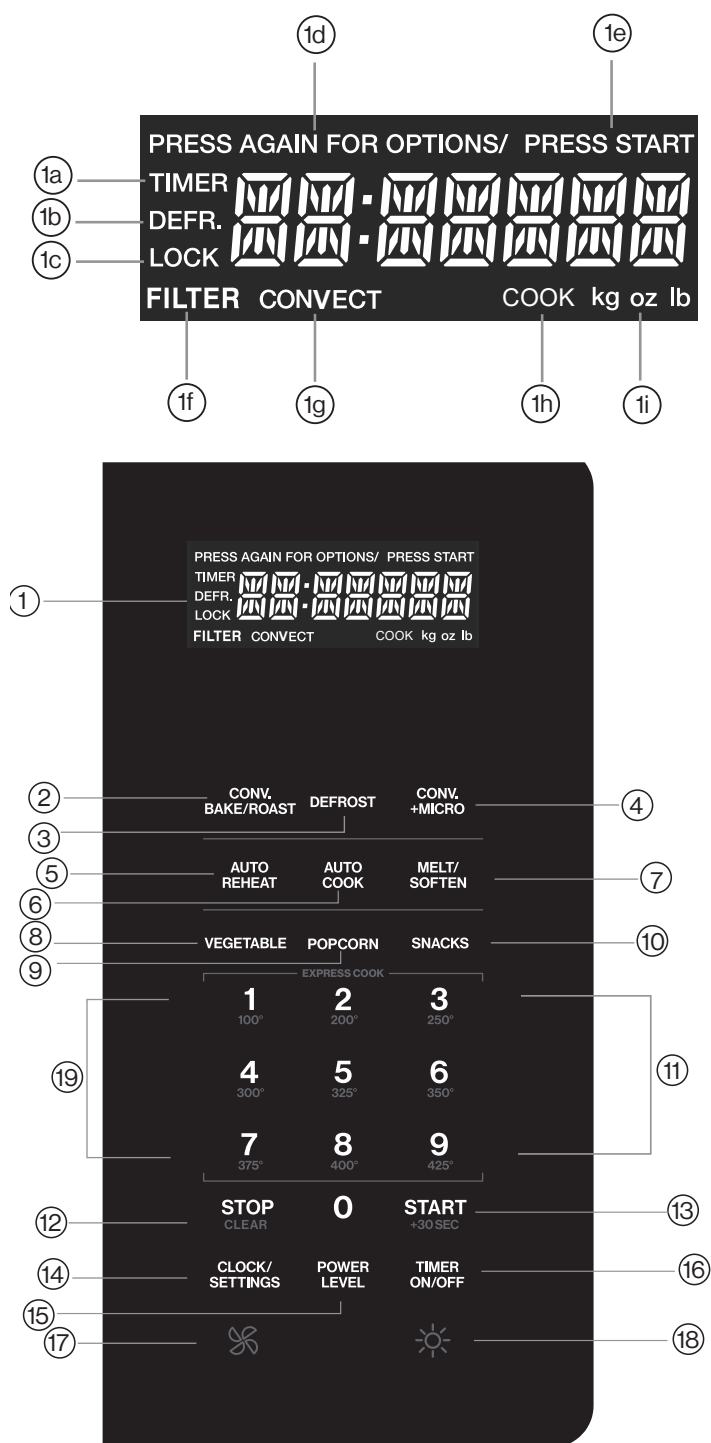
BOTTOM VIEW

Item	Part Name
1	Microwave Oven Door with See-through Window
2	Door Hinges
3	Wave Guide Cover DO not remove the wave guide cover.
4	Turntable Motor Shaft
5	Microwave Oven Light It will light when the door is opened or the microwave oven is in operating.
6	Rack Holders
7	Safety Door Latches The microwave oven will not operate unless the door is securely closed.
8	Handle
9	Control Panel
10	Digital Displaying Screen
11	Ventilation Openings
12	Rating Label
13	Removable Turntable Do not remove it unless cleaning.
14	Removable Turntable Support
15	Racks for 2-level Cooking/Reheating Do not store the rack in microwave unless cooking on rack.
16	Surface lights
17	Grease Filters
18	Charcoal Filter

English

Control Panel

English



Item	Part Name	Function
①	Display	The display includes a clock and indicators that show the time of day, cooking time settings, cook powers, sensor, quantities, weights and cooking functions selected.
①a	TIMER	Icon displays when timer is being set or running.
①b	DEFR	Icon displays when defrosting food.
①c	LOCK	Icon displays when control lock is ON.
①d	PRESS AGAIN FOR OPTIONS	Icon displays when additional options are available.
①e	PRESS START	Icon displays when a valid function can be started.

Item	Part Name	Function
①f	FILTER	Icon displays when it is time to replace the filter.
①g	CONVECT	Icon displays when convection cooking.
①h	COOK	Icon displays when microwave cooking.
①i	kg, oz, lb	Icon displays when setting the weight.
②	Conv. Bake/ Roast	Touch to enter and set Convection Bake/ Roast cooking program.
③	Defrost	Touch to enter and set the defrost cooking program.
④	Conv.+Micro	Touch to enter and set microwave+convection combination cooking program.
⑤	Auto Reheat	Touch to enter the auto reheat cooking program.
⑥	Auto Cook	Touch to enter the auto cook cooking program.
⑦	Melt Soften	Touch to enter the melt/soften cooking program.
⑧	Vegetable	Touch to enter the vegetable cooking program.
⑨	Popcorn	Touch to enter the popcorn cooking program.
⑩	Snacks	Touch to enter the snack cooking program.
⑪	Number Pad (0 - 9)	Touch to set the cooking time, power level, clock, timer or food weight.
⑫	Stop/Clear	- During the cooking process, touch once to stop the cooking temporarily, touch twice to cancel the cooking program. - During programming, touch to erase the unexpected input. - Touch to cancel the timer setting or signal after cooking. - Touch to return the clock displaying on the screen.
⑬	START/+30 SEC	- Touch to start a 30-second cooking at 100% power. - During the cooking process, touch to increase the cooking time.
⑭	Clock/Settings	Touch multiple times to enter settings of clock, control lock, power save, alert tone volume, filter reset, language, weight unit and demo mode.
⑮	Power Level	Touch multiple times to choose different cooking power.
⑯	Timer On/Off	Press to set timer function.
⑰	Vent Fan	Touch to adjust the vent fan speed.
⑱	Cooktop Light	Touch to adjust the brightness of cooktop light.
⑲	Express Cook (1 - 9)	Touch numbers 1 through 9 to quickly select a time cooked setting from 1 to 9 minutes.

BEFORE USING

What's in the Box

Make sure you have the following listed items included in the packaging. If any item is damaged or missing, contact your dealer.

- Microwave Oven Body
- Rack for 2-level Cooking/Reheating
- Removable Turntable
- Grease Filter*2
- Removable Turntable Support
- Mounting Kit
- User Manual
- Installation Manual
- Rear Wall Template
- Top Cabinet Template
- Warranty Manual
- Exhaust Adapter

Unpacking Instructions

Unpacking and Examining Your Oven
Carefully remove oven from carton. **SAVE THE CARTON AS IT MAY MAKE INSTALLATION EASIER.**

Remove:

1. All packing materials from inside the oven cavity; however, **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on the side of microwave oven. Check to see that there are Installation Manual, Rear Wall Template, Top Cabinet Template, bag of Installation Hardware, Charcoal Filter and Exhaust Damper Assembly. Read enclosures and **SAVE** the User Manual.
2. The feature sticker from the outside of the door, if there is one.

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 oven and contact your dealer.

See Installation Manual for more details.

About Your Microwave Oven

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

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

When using the oven at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off.

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 oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered ones. Ventilation openings must not be blocked.

In using recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

About Food

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

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 oven and stir, if possible. Cover for standing time that 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 Safety

Check foods to see that they are cooked to the following recommended temperatures.

TEMP	FOOD
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.
180°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 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 food borne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- Use care when removing items from the oven so that utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.

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.

Should you wish to check if an utensil is safe for microwaving:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.

Materials to be avoided in microwave oven	
Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer* instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer* instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer* instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.
Materials to be avoided in microwave oven	
Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

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.
- 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 oven.

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. Furrion is not responsible for any damage to the oven when accessories are used.

OPERATION

Before operating your new microwave oven, make sure you read and understand this user manual completely.

Power Level

The power level is the percent of the total watts that will be used to cook your food. The 11 power levels allow you to choose the power output that is best suited for the food type you are cooking. Always consult the cookbook or recipe instructions that are printed on the food packaging.

POWER CHART		
TOUCHING PAD	POWER PERCENTAGE	DISPLAY
POWER LEVEL x 1	100%	PL-HI
POWER LEVEL x 2	90%	PL-90
POWER LEVEL x 3	80%	PL-80
POWER LEVEL x 4	70%	PL-70
POWER LEVEL x 5	60%	PL-60
POWER LEVEL x 6	50%	PL-50
POWER LEVEL x 7	40%	PL-40
POWER LEVEL x 8	30%	PL-30
POWER LEVEL x 9	20%	PL-20
POWER LEVEL x 10	10%	PL-10
POWER LEVEL x 11	0%	PL-0

Setting the Clock

Each time the microwave is disconnected from the power, you will be asked to set the time when it is connected to the power again. You can touch the **STOP CLEAR** pad to skip the clock setting, or reset it by following the steps below.

Suppose you want to set the clock at 10:59.

Step	Touch	Display	Remark
1	CLOCK/SETTINGS	12:00 PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ ENTER TIME	
2	10.59	10:59 PRESS START	
3	START +30 SEC	10:59	

About Children and the Microwave

- Children below the age of 7 should use the microwave oven with a supervising person closely with them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room.
- The children must be able to reach the oven comfortably. If not, he/she should stand on a sturdy step stool.
- At no time should anyone be allowed to lean or swing on the oven door.
- Children should be taught all safety precautions - use potholders, remove coverings carefully and 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.

Manual cooking

Time Cooking

The time cooking feature enables you to set a specific cooking time and cooking power during a cooking process. Your microwave oven can be programmed for 99 minutes, 99 seconds (99:99) of cooking. Always enter the seconds after the minutes, even if they are both zeros. Suppose you want to cook for 5 minutes, 30 seconds at 80% power.

Step	Touch	Display	Remark
1	5,3,0	5:30 PRESS START	
2	POWER LEVEL x 3	PL-80 PRESS START	
3	START +30 SEC	5:30 COOK	Time start counting down.

NOTE: The oven will cook at 100% power level automatically if you did not set the power level.

Express Cooking

The express cooking allows you to cook food for a period of time (1 - 9 minutes) at instantly 100% power level just by touching the corresponding number pad (1 - 9).

Suppose you want to cook for 2 minutes:

Step	Touch	Display	Remark
1	2	:2 PRESS START	
2	After 2 seconds.	2:00 COOK	Time start counting down.

NOTE: If the door is kept closed for over 5 minutes, the "FOOD" text will be displayed on the display after 3 seconds when an express cooking cycle is selected. You must open the door and then close to clear the text.

Using +30 Sec Cooking

The plus 30 seconds feature enables you to quickly start the microwave cook for 30 seconds at 100% power level.

During the cooking process, touch the **START** +30 SEC pad each time to increase the cooking time by 30 seconds. The maximum 99 minutes, 99 seconds (99:99) cooking time is allowed to set. Suppose you want to cook for one minute:

Step	Touch	Display	Remark
1	START +30 SEC	:30 COOK	
2	START +30 SEC	1:00 COOK	Time start counting down.

NOTE: If the door is kept closed for over 5 minutes, the "FOOD" text will be displayed on the display when the **START** +30 SEC pad is touched. You must open the door and then close to clear the text.

Two-Stage Cooking

For best results, some recipes call for different power levels and cooking times during a cook cycle. Your microwave can be programmed a maximum of 2 stages during the cooking cycle. Suppose you want to cook for 3 minutes at 80% power level for the first stage and then 7 minutes at 50% power level for the second stage. The cooking program can be set as follows:

Step	Touch	Display	Remark
1	3.0.0	3:00 PRESS START	
2	POWER LEVEL x 3	PL-80 PRESS START	
3	7.0.0	7:00 PRESS START	
4	POWER LEVEL x 6	PL-50 PRESS START	
5	START +30 SEC	3:00 COOK	Time start counting down.

One-touch cooking

The one-touch cooking programs allow you to cook or reheat food automatically using pre-programmed recipes at optimal mode, cooking time and cooking power. There is no need to set or change any settings when using these features as they will be done automatically.

Auto Reheat

Suppose you want to reheat 10.5oz. casserole/lasagna. In standby or timer mode:

Step	Touch	Display	Remark
1	AUTO REHEAT	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BEVERAGE	
2	AUTO REHEAT	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PIZZA	
3	AUTO REHEAT	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUP SAUCE	
4	AUTO REHEAT	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CASSEROLE	
5	START +30 SEC	CASSEROLE COOK	Time start counting down after 2 seconds.

AUTO REHEAT CHART		
Food	Amount	Procedure
Beverage	1 - 3 cups	1. Press AUTO REHEAT pad once, 2. Touch START +30 SEC once, "1-3 cup" will display, 3. Touch the number pads 1-3 to choose the amount. 4. Touch START +30 SEC to start cooking.
Pizza(MW)	8oz.	
Soup/Sauce	1 cup	
Casserole/Lasagna	10.5oz.	

Auto Cook

Suppose you want to cook for 12oz. frozen breakfast. In standby mode:

Step	Touch	Display	Remark
1	AUTO COOK	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BACON	
2	AUTO COOK	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN DINNER	
3	AUTO COOK	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START RICE	
4	AUTO COOK	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN BREAKFAST	
5	START +30 SEC	FROZEN BREAKFAST COOK	Time start counting down after 2 seconds.

AUTO COOK CHART		
Food	Amount	Procedure
Bacon	1-3 slices	1. Touch AUTO COOK pad once. 2. Touch START +30 SEC once, "1-3" will display. 3. Touch number pads 1-3 to choose the amount. 4. Touch START +30 SEC to start cooking.
Frozen Dinner	10oz.	
Rice	1 cup	Use medium or long grain rice. Cook according to the directions on the package.
Frozen Breakfast	12oz.	
Frozen Pizza	12oz.	See "Convection with Preheating" section.

Melt/Soften

Suppose you want to melt 2 sticks of butter. In standby or timer mode:

Step	Touch	Display	Remark
1	MELT/ SOFTEN x 1	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MELT BUTTER	
2	START +30 SEC	ENTER 1-2 STK	
3	2	PRESS START 2 STICK	
4	START +30 SEC	MELT BUTTER COOK	Time start counting down after 2 seconds.

MELT TABLE		
Food	Amount of Food	Touch Pad
BUTTER	1 stick 2 sticks	1 2

CHOCOLATE	2 oz. 4 oz. 8 oz.	2 4 8
ICE CREAM	Pint 1.5 Quart.	1 2
CREAM CHEESE	3 oz. 8 oz.	3 8

Vegetable

Suppose you want to cook two cups of frozen veggies. In standby or timer mode:

Step	Touch	Display	Remark
1	VEGETABLE	POTATO PRESS START	
2	VEGETABLE	FRESH VEGGIES PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
3	VEGETABLE	FROZEN VEGGIES PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
4	START +30 SEC	FROZEN VEGGIES COOK	Time start counting down after 2 seconds.

VEGETABLES CHART		
Food (initial temp.)	Amount	Procedure
Potato	1-4 pieces	1. Touch VEGETABLE pad once. 2. Touch START +30 SEC once. 3. Touch number pads "1-4" to choose the amount. 4. Touch START +30 SEC to start cooking.
Fresh Vegetables (5°C) • Broccoli • Brussels sprouts • Cabbage • Cauliflower (flowerets) • Cauliflower (whole) • Spinach • Zucchini	2 cups	1. Wash and place in casserole. Add no water if vegetables have just been washed. 2. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables. 3. Touch VEGETABLE pad 2 times. 4. After cooking, stir if possible. 5. Leave it covered and stand for 2 to 5 minutes.
• Carrots, sliced • Corn on cob • Green beans • Winter squash - Diced - Halves		1. Place in casserole. Add 1-4 tbsp. water. 2. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap cover for tender-crisp. 3. Touch VEGETABLE pad 2 times. 4. After cooking, stir if possible. 5. Leave it covered and stand for 2 to 5 minutes.
Frozen Vegetables (-18°C)	2 cups	1. Add no water. Cover with lid or plastic wrap. 2. Touch VEGETABLE pad three times. 3. After cooking, stir. 4. Leave it covered and stand for 3 minutes.

Popcorn

Suppose you want to pop 3.3 oz. popcorn. In standby or timer mode:

Step	Touch	Display	Remark
1	POPCORN	3.3 PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	

2	START +30 SEC	POPCORN COOK	Time start counting down after 2 seconds.
---	-------------------------	--------------------------------	---

Touch	Amount
POPCORN x 1	3.30 oz.
POPCORN x 2	3.00 oz.
POPCORN x 3	1.75 oz.

NOTES:

- Remove the metal shelf from microwave oven when cooking popcorn.
- Do not use regular paper bags.
- Do not re-pop unpopped kernels.
- Do not pop popcorn with glass cookware.
- Pop only one bag at a time.

Snack Menu

To reheat 2 hot dogs. In standby mode:

Step	Touch	Display	Remark
1	SNACKS x 2	HOT 2005 PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
2	START +30 SEC	1-6	
3	2	2 PRESS START	
4	START +30 SEC	HOT 2005 COOK	Time start counting down after 2 seconds.

SNACK MENU CHART		
Food	Amount of Food	Procedure
Chocolate Chip Cookies	12 cookies	To reheat chocolate chip cookies, follow package directions. 1. Touch the SNACKS pad once. 2. Touch START +30 SEC to preheat 350°F. 3. Putting food in the microwave 4. Touch START +30 SEC to start cooking. 5. Leave it covered and stand for 2 to 5 minutes.
Hot Dogs	1 - 6 pieces	1. Place hot dog in bun. 2. Wrap each with paper towel or napkin. 3. Touch SNACKS pad two times. 4. Touch START +30 SEC to confirm the menu. 5. Touch numerical pads to choose the portions. 6. Touch START +30 SEC to start cooking.
Frozen Kid's Meal	8.8 oz.	1. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. 2. Touch SNACKS pad three times. 3. After cooking, leave it covered and stand for 1 to 3 minutes.
Meal in a Cup	2.39oz.	The setting is ideal for individual portions of canned food packed in a small microwaveable container, usually 6 to 8 ounces. 1. Touch SNACKS pad four times. 2. Remove inner metal lid and replace outer microwaveable lid. 3. After cooking, stir food and allow to stand 1 or 2 minutes.
Soup	1 cup	1. Touch SNACKS pad five times. 2. Stir briskly before and after heating to avoid splattering or boiling over.

Using the Rack

The rack allows several foods to be cooked or reheated at one time. However, for the best cooking and reheating, use Turntable ON function and cook with AUTO COOKING without the rack. When the rack is used, set time and power level manually. Allow plenty of space around and between the dishes. Pay close attention to the cooking and reheating progress. Reposition the foods and reverse them from the rack to turntable and/or stir them at least once during any cooking or reheating time. After cooking or reheating, stir if possible.

Using a lower power level will assist in better cooking and reheating uniformity.

Avoid:

- Storing the rack in the microwave oven when not in use
- Popping popcorn with the rack in the microwave oven.
- Using any browning dish on the rack.
- Using AUTO COOKING with the rack.
- Cooking directly on the rack—use microwave-safe cookware.

CONVECTION COOKING

Convection cooking uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven and a fan to evenly distribute heat throughout the oven. There are nine temperatures of convection: 100°F, 200°F, 250°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F, 425°F, any oven temperature from 100°F to 425°F may be set.

For best results...

1. Always use the round wire rack when convection cooking.
2. Always preheat the oven before convection baking.
3. Avoid opening the oven door during cooking - the heat loses each time the door is opened, which can cause uneven baking.
4. Reduce package/recipe temperature 25°F for baked goods. The round wire rack is required for good air circulation and even browning.

Check the **COOKWARE TIPS** section for correct cookware when convection cooking.

Convection with Preheating

Suppose you want to cook food for 5 minutes at 400°F using convection with preheating:

Step	Touch	Display	Remark
1	CONV. BAKE/ROAST	PREHEAT ENTER TEMP	
2	8	400F	

3	START +30 SEC	PREHEAT CONVECT	The oven will signal.
4		400F CONVECT	Displaying after 12 seconds when the preheated temperature is reached if no action is taken.
5		ENTER TIME	Open the door within 30 minutes.
6	5.00	5:00	
7	START +30 SEC	5:00 CONVECT	Time start counting down.

Convection without Preheating

Suppose you want to cook food for 5 minutes at 400°F without preheating:

Step	Touch	Display	Remark
1	CONV. BAKE/ROAST	PREHEAT ENTER TEMP	
2	CONV. BAKE/ROAST	BAKE ROAST ENTER TEMP	
3	8	400F	
4	START +30 SEC	ENTER TIME	
5	5.00	5:00	
6	START +30 SEC	5:00 CONVECT	Time start counting down.

BISCUITS AND BREAD			
TYPE	TEMP.	TIME	NOTES
Biscuits	400°F	20-30 minutes	Canned refrigerated biscuits take 2 to 4 minutes less time.
Muffins	350°F	15-20 minutes	Remove from tin straight away and place on cooling rack.
Nut bread or fruit bread	350°F	55-70 minutes	
Bread	350°F	55-65 minutes	
Plain or sweet rolls	350°F	40-50 minutes	Lightly grease baking sheet.

CAKES			
TYPE	TEMP.	TIME	NOTES
Cheesecake	350°F	65-75 minutes	After baking open oven door slightly and leave cheesecake to stand in oven for 30 minutes.
Coffee cake	350°F	30-40 minutes	
Cup cakes	350°F	20-30 minutes	
Fruit cake	300°F	85-95 minutes	
Gingerbread	350°F	40-45 minutes	

COMBINATION COOKING

The microwave+convection function makes your food heat relatively quickly and thanks to the fan assisted heating system of a convection oven, the heat will circulate around the oven the entire time it is cooking.

For best results...

- Do not use metal cookware when combination cooking.
- For best roasting and browning results, the whole roasts should be cooked in a glass dish placed directly on the oven shelf.
- For foods that are too big to fit in the oven, you may take out the round wire rack and place the dish directly on the turntable.

Check the **COOKWARE TIPS** section for correct cookware when combination cooking.

Suppose you want to cook food for 5 minutes using microwave+convection combination cooking:

Step	Touch	Display	Remark
1	CONV. +MICRO	BAKE 325 F	
2	START +30 SEC	ENTER TIME	
3	5.00	5:00	
4	START +30 SEC	5:00	Time start counting down.

TYPE	QTY.	TIME	NOTES
Hamburger	4oz.	16-19 minutes for two	Place on microwave-proof plate, drain fat and turn halfway through cooking.
Beef rump roast	1.0kg	Rare: 15-20 minutes Medium: 21-25 minutes Well done: 26-30 minutes	Place fat side down on low rack, season, shield if necessary After cooking, leave to stand for 15 minutes.
Lamb Roast, rolled, boneless	1.0kg	Rare: 15-20 minutes Medium: 21-25 minutes Well done: 26-30 minutes	Place fat side down on low rack, brush with marinade and season, shield if necessary. After cooking, leave to stand for 15 minutes.
Pork	2 chops	Rare: 13-17 minutes Medium: 18-23 minutes Well done: 24-29 minutes	Place on high rack, brush with marinade and season. Cook until no longer pink or internal temperature reaches 170°F. Turn halfway through cooking. After cooking, cover with foil and leave to stand for 5 minutes.
Pork	4 chops	Rare: 15-19 minutes Medium: 20-25 minutes Well done: 26-32 minutes	Place on high rack, brush with marinade and season. Cook until no longer pink or internal temperature reaches 170°F. Turn halfway through cooking. After cooking, cover with foil and leave to stand for 5 minutes.
Pork loin roast, rolled, boneless	1.0kg	Rare: 20-25 minutes Medium: 26-30 minutes Well done: 30-35 minutes	Place fat side down on low rack, season, shield if necessary. After cooking, cover with foil and leave to stand for 15 minutes.
Chicken breasts	1lb.	16-26 minutes	Wash and dry meat, remove skin, place thickest portion to outside on high rack.
Chicken 1 lb. boneless portions	1lb.	13-24 minutes	Place on high rack, brush with butter and season as required. Turn halfway through cooking. Cook until no longer pink and juices run clear. After cooking, cover with foil and leave to stand for 3-5 minutes.
Chicken, whole	1.3kg	25-40 minutes	Wash and dry bird, place breast down on low rack, brush with butter and season as required. Turn and drain halfway through cooking. Cook until no longer pink and juices run clear. After cooking, cover with foil and leave to stand for 10 minutes. Temperature in thigh should be approx 185°F.

DEFROSTING

Defrosting Tips

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

Auto Defrost

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

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

- MEAT
- POULTRY
- FISH

Suppose you want to defrost 1.2lb of fish. In standby or timer mode:

Step	Touch	Display	Remark
1	DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT	
2	DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY	
3	DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH	
4	START +30 SEC	ENTER WEIGHT	

5	1 and 2	1.2	PRESS START	
6	START +30 SEC	DEFROST FISH	COOK	Time counting down

NOTE: During the defrosting process, the oven will beep to remind you to open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portions that have already thawed. Return frozen portions to the oven and touch **START** +30 SEC to resume defrosting.

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

Touch Pad	Category	Weight You Can Set (tenths of a pound)
DEFROST x 1	Meat	0.1lb to 6.0lb
DEFROST x 2	Poultry	0.1lb to 6.0lb
DEFROST x 3	Fish	0.1lb to 6.0lb

Operating Tips

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

Weight conversion table

You are probably used to measuring food in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example, 4 ounces equals $\frac{1}{4}$ pound). However, in order to enter food weight in auto defrost, you must specify pounds and tenths of a pound. If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can refer to the following table to convert the weight to decimals.

Equivalent Weight	
OUNCES	DECIMAL WEIGHT
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 one-quarter pound
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 one-half pound
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 three-quarters pound
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 one pound

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

Auto Defrost Table

NOTE: Meat in irregular shape and large, fatty cuts should have the narrow or fatty areas shielded with foil at the beginning of the defrost sequence.

MEAT SETTINGS				
FOOD	TYPE	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
BEEF	Ground Beef, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Do not defrost less than 1/4 lb. Freeze in ball shape.
	Ground Beef, Patties	MEAT	Separate and rearrange.	Do not defrost less than 2 oz. patties. Depress center when freezing.
	Round Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
	Tenderloin, Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
	Stew Beef	MEAT	Remove thawed portions with fork. Separate remainder.	Place in a microwave safe dish.
	Pot Roast, Chuck Roast	MEAT	Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
	Rib Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
LAMB	Rolled Rump Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
	Cubes for Stew	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
PORK	Chops (1 inch thick)	MEAT	Remove thawed portions with fork. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
	Chops (½ inch thick)	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
	Hot Dogs	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
	Spareribs Country-style Ribs	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
	Sausage, Links	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
	Sausage, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
	Loin Roast, Boneless	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.

POULTRY SETTINGS				
FOOD	TYPE	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
CHICKEN	Whole (up to 6 lbs)	POULTRY	Turn over. Return remainder to oven. Cover warm areas with aluminum foil.	Place chicken breast-side up in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water. Remove giblets when chicken is partially defrosted.
	Cut-up	POULTRY	Separate pieces and rearrange. Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.
CORNISH	HENS Whole	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.
TURKEY	Breast (up to 6 lbs)	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.

FISH SETTINGS				
FOOD	TYPE	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
FISH	Fillets	FISH	Turn over. Separate fillets when partially thawed, if possible.	Place in a microwave safe dish. Carefully separate fillets under cold water.
	Steaks	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish. Run cold water over to finish defrosting.
	Whole	FISH	Turn over.	Place in a microwave safe dish. Cover head and tail with foil; do not let foil touch sides of microwave. Finish defrosting by immersing in cold water.
SHELLFISH	Crab meat	FISH	Break apart. Turn over.	Place in a microwave safe dish.
	Lobster tails	FISH	Turn over and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
	Shrimp	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
	Scallops	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.

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 30% power level.

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 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 oven in 1 minute increments at 30% power level 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.

SETTINGS

The microwave has various settings that allow you to customize the operation for your convenience. Touch the **CLOCK/SETTINGS** pad multiple times to switch to your desired setting. The following shows the various settings:

Touch Pad	Setting
Clock/Settings x 1	Setting the clock
Clock/Settings x 2	Setting the control lock
Clock/Settings x 3	Setting the power save ON/OFF
Clock/Settings x 4	Setting the alert tone volume
Clock/Settings x 5	Setting the filter reset reminder
Clock/Settings x 6	Setting the displaying language
Clock/Settings x 7	Setting the weight unit
Clock/Settings x 8	Setting the demo mode ON/OFF

Setting the Clock

The clock will always be displayed when the microwave is not in use.

NOTE: The clock will not be displayed when the microwave is first plugged in.

Suppose you want to set the clock at 10:59.

Step	Touch	Display	Remark
1	CLOCK/SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	10.59	10:59	
3	START +30 SEC	10:59	

NOTE:

- The clock display will be cleaned when the **STOP CLEAR** pad is touched.
- During the clock setting process, if a clock has been set, touch the **STOP CLEAR** pad to show the last clock setting.

Setting the Control Lock

You may want to lock the control panel to prevent accidental programming when wiping the control panel or unsupervised operation by children. You can lock the control panel through the **CLOCK/SETTINGS** pad.

Suppose the control panel was not locked, and you want to lock it:

Step	Touch	Display	Remark
1	CLOCK/SETTINGS	12:00 ENTER TIME	

2	CLOCK/SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	START +30 SEC	LOCK 10:59	Displaying the time of the day if the clock has been set.

Setting the Power Save ON/OFF

Microwaves consume electric power while off. The power save feature allows your microwave to reduce energy by turning off the display and reduces energy consumption when the unit is not being used.

Suppose the power save feature was set at OFF, and you want to turn it ON:

Step	Touch	Display	Remark
1	CLOCK/SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	START +30 SEC	ON	

Setting the Alert Tone Volume

The following alert tones are available to guide you when setting and using your oven.

- A touch tone will sound each time you touch a pad.
- Three alert tones at the end of a Timer count down.
- Three alert tones at the end of a cooking cycle.

You can set the volume of the alert tones to your preferred level through the **CLOCK/SETTINGS** pad.

Suppose the alert tone volume level was set at HIGH, and you want to change it to LOW:

Step	Touch	Display	Remark
1	CLOCK/SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/SETTINGS	VOLUME LOW VOLUME MED VOLUME HIGH VOLUME OFF	The options will display in order each 3 seconds.

5 **START**
+30 SEC **LOW**

Touch the pad once
the preferred option
is displayed.

When the setting is finished:

- If the clock has been set, the clock will be displayed 2 seconds later after the **START**
+30 SEC is touched.
- If the clock has not been set, the oven will return to standby mode and display blank in the screen.

Setting the Filter Reset Reminder

The filter reset is simply a timed function to remind you to change the filter. When the function is enabled, the "FILTER" reminder icon will be displayed every 6 months to remind you that it is time to change the filter.

Suppose the filter reset function was enabled, and you want to set the filter reset reminder OFF:

Step	Touch	Display	Remark
1	CLOCK/ SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/ SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/ SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/ SETTINGS	VOLUME LOW	
5	CLOCK/ SETTINGS	FILTER RESET FILTER OFF	
6	START +30 SEC	OFF	Touch the pad once the preferred option is displayed.

Setting the Displaying Language

You can set the microwave displaying language through the **CLOCK/
SETTINGS** pad to your preferred language.

NOTE: Only "ENGLISH" and "FRENCH" are available.

Suppose the displaying language was set as English and you want to change it to French:

Step	Touch	Display	Remark
1	CLOCK/ SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/ SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/ SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/ SETTINGS	VOLUME LOW	
5	CLOCK/ SETTINGS	FILTER RESET	
6	CLOCK/ SETTINGS	LANGUAGE FRENCH	
7	START +30 SEC	FRANÇAIS	

When the setting is finished:

- If the clock has been set, the clock will be displayed 2

seconds later after the **START**
+30 SEC is touched.

- If the clock has not been set, the oven will return to standby mode and display blank in the screen.

To return the displaying language to English, repeat the steps 1 to 7.

Setting the Weight Unit

You can set the microwave displaying weight unit through the **CLOCK/
SETTINGS** pad to your preferred unit.

NOTE: Only "KG" and "LB" are available.

Suppose the displaying weight unit was set as kilogram and you want to change it to pound:

Step	Touch	Display	Remark
1	CLOCK/ SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/ SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/ SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/ SETTINGS	VOLUME LOW	
5	CLOCK/ SETTINGS	FILTER RESET	
6	CLOCK/ SETTINGS	LANGUAGE FRENCH	
7	CLOCK/ SETTINGS	LB / KG	
8	START +30 SEC	KG	

When the setting is finished:

- If the clock has been set, the clock will be displayed 2 seconds later after the **START**
+30 SEC is touched.
- If the clock has not been set, the oven will return to standby mode and display blank in the screen.

To return the displaying weight unit to kilogram, repeat the steps 1 to 8.

Setting the Demo Mode ON/OFF

The demo mode is ideal for learning how to set various programs and use the microwave without actually generating any microwave power.

Suppose the demo mode was set at OFF, and you want to set it ON:

Step	Touch	Display	Remark
1	CLOCK/ SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/ SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/ SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/ SETTINGS	VOLUME LOW	

5	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OFF/ON/ FROM START FILTER RESET
6	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OFF/ON/ FROM START LANGUAGE FRENCH
7	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OFF/ON/ FROM START LB / KG
8	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OFF/ON/ FROM START DEMO OFF
9	START +30 SEC	ON

- If the clock has been set, the clock will be displayed 2 seconds later after the **START** +30 SEC is touched.
- If the clock has not been set, the oven will return to standby mode and display blank in the screen.

Setting the Kitchen Timer

The kitchen timer serves as a reminder, it helps to time your cooking and measures the specific time it takes to cook your food.

Your microwave oven can be used as a kitchen timer, and you can set a kitchen timer while the microwave oven is running. The maximum 99 minutes, 99 seconds (99:99) kitchen timer can be set.

Suppose you want to set for a three-minute kitchen timer:

Step	Touch	Display	Remark
1	TIMER ON/OFF	ENTER TIME	
2	3.0.0	3:00	
3	TIMER ON/OFF	3:00	Timer start counting down.

NOTE: The kitchen timer counting down will not stop even the door is opened. While in cooking process, if a kitchen timer was set, touch the **TIMER ON/OFF** pad once to show the remaining time, touch the second time to cancel the timer. If it is not in cooking,

touch the **TIMER ON/OFF** pad once to cancel the timer.

Using the Vent Fan

The  pad controls the 2-speed vent fan. When the vent fan is OFF, touch the pad the first time to turn ON the vent fan at high speed, touch the second time to switch to low fan speed, touch the third time to turn the vent fan OFF.

Suppose the vent fan was set at OFF position:

Step	Touch	Display	Remark
1		HIGH	High fan speed
2		LOW	Low fan speed
3		OFF	

NOTE: If the temperature from the range or cooktop below the oven gets too hot, the vent fan will turn ON automatically to protect the oven.

It may stay ON up to an hour to cool the oven. When this occurs, touch the vent fan pad will not turn the fan OFF.

Setting the Surface Light

The  pad controls the surface light in the oven. When the light is OFF, touch the pad the first time to turn ON the light at high brightness, touch the second to switch to low light brightness, touch the third time to turn the light OFF.

Suppose the light was set at OFF position:

Step	Touch	Display	Remark
1		HIGH	High brightness
2		LOW	Low brightness
3		OFF	

COOKWARE TIPS

Convection Cooking

- Metal pans are recommended for all types of baked products, but especially where browning or crusting is important.
- Dark or dull finish metal pans are best for breads and pies because they absorb heat and produce crisper crust.
- Shiny aluminum pans are better for cakes, cookies or muffins because these pans reflect heat and help produce a light tender crust.
- Glass or glass-ceramic casserole or baking dishes are best suited for egg and cheese recipes due to the clean ability of glass.

Combination Cooking

- Glass or glass-ceramic baking containers are recommended. Be sure not to use items with metal trim as it may cause arcing (sparking) with oven wall or oven shelf, damaging the cookware, the shelf or the oven.
- Heat-resistant plastic microwave cookware (safe to 450°F)

may be used, but it is not recommended for foods requiring crusting or all-around browning, because the plastic is a poor conductor of heat.

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

* Use only microwave cookware that is safe to 450°F.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD

- Disconnect electrical power before servicing.
- Replace all parts and panels before operating.
- Failure to do so can result in death or electric shock.

Cleaning Suggestions

For best performance and for safety reasons, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and oven front frame free of food and grease build-up.

Never use rough scouring powder or pads on the microwave. Wipe the microwave oven inside and out with a soft cloth and warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe completely dry.

Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking greasy foods like chicken or bacon.

Clean your microwave oven weekly or more often, if needed.

Follow these instructions to clean and care for your microwave oven:

- Keep the inside (cavity) of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp, clean cloth and mild soap. DO NOT use harsh detergents or abrasive cleaners.
- To help loosen baked-on food particles or liquids, heat 2 cups of water (add the juice of 1 lemon if you desire to keep the oven fresh smelling) in a 4 cup measuring glass at High power for 5 minutes or until boiling. Let stand in oven cavity for 1 or 2 minutes.
- Remove the glass turntable tray from the oven when cleaning the oven cavity or tray. To prevent the glass turntable from breaking, handle with care and do not put it in water immediately after cooking. Wash the turntable tray in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the microwave with soap and a clean damp cloth. Dry with a clean soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, do not let water seep into any vents or openings.
- Wash the oven door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft clean cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in the oven cavity; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water standing inside the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

Cleaning the Outside of Your Microwave

Exterior

The outside surface is precoated steel and plastic. Clean the outside with mild soap and water, then 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 spatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak, or dull the door surface.

Control Panel

If the control panel is dirty, open the door of your microwave 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 the door and press Stop to clear any buttons you may have pressed.

Cleaning the Inside of Your Microwave

Interior

Wipe with a soft cloth and warm water. Do not use abrasive or harsh cleaners or scouring pads. For baked-on food, use baking soda or a mild soap, then rinse thoroughly with hot water.

Waveguide Cover

The waveguide cover is located on the right side of the microwave cavity. It is made from mica so it requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good microwave performance. Carefully wipe the surface of the cover immediately with a damp cloth if any food spatters on it. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire. DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER.

Removing Odors

Occasionally, a cooking odor may remain in your microwave. To remove, combine one cup water, the grated peel and juice of one lemon in a two-cup glass measuring cup. Boil for several minutes using 100% power, then let it cool in your microwave. Wipe the interior with a soft cloth.

Turntable and Turntable Support

Remove the turntable and turntable support and wash them in mild, sudsy water. For stubborn stains, use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge. You can also wash them in the top rack of a dishwasher.

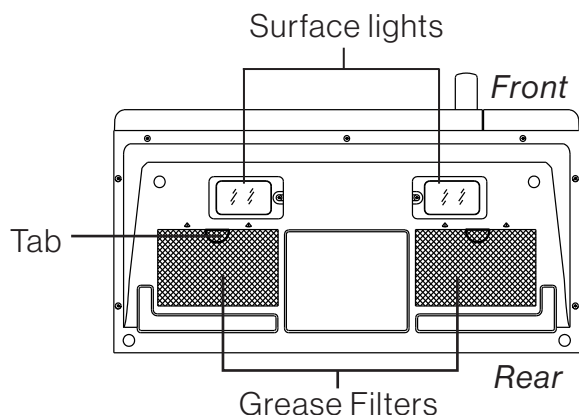
The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should be wiped up immediately.

Cleaning and Replacing the Filters

Cleaning the Grease Filters

⚠ CAUTION

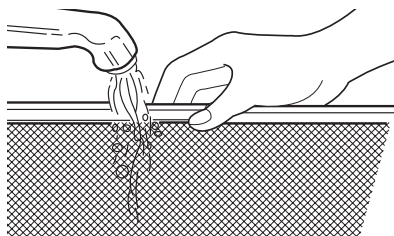
To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters properly in place.



1. To remove the grease filters, slide the filter to the rear. Then pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out. Repeat for the second filter.



2. Soak the grease filters in hot water using a mild detergent. Rinse well and shake to dry or wash in a dishwasher. Do not use ammonia. The aluminum on the filter will corrode and darken.



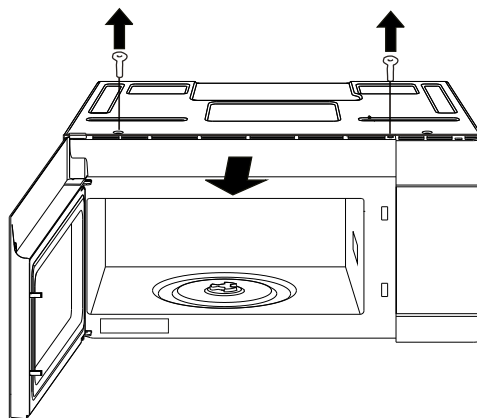
3. To reinstall the grease filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven to lock. Reinstall the second filter using the same procedure.



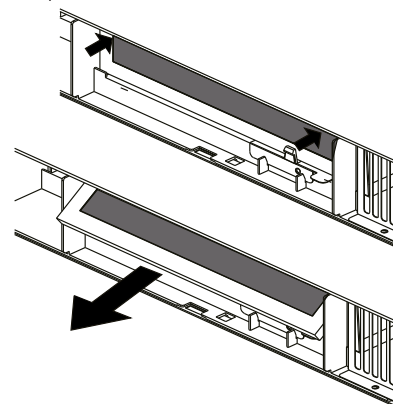
Replacing the Charcoal Filter

Charcoal Filter installed in your microwave oven, is used for non-vented, recirculated installation. The filter should be changed every 6 to 12 months depending on use.

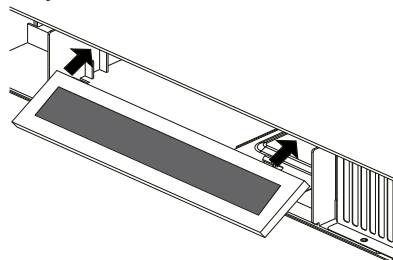
1. Disconnect power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
2. Remove the vent grill mounting screws.
3. Pull the vent grill away from the unit.



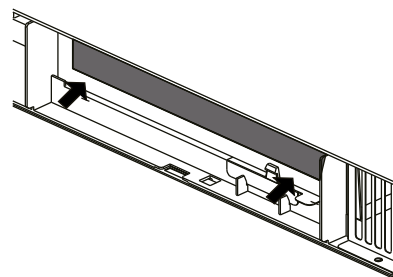
4. Remove the charcoal filter by pushing the top of the filter inwards, then pull it forward out from the unit.



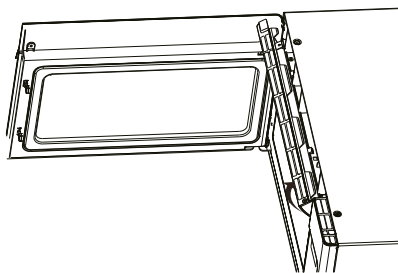
5. Slide the top of the new charcoal filter into the top area of the filter cavity.



6. Press the bottom of charcoal filter to place it into the correct position.



7. Put the vent grille bottom tabs into the slots then push the top of the vent grille into place.



8. Reinstall the vent grille screws.

Replacing the Surface Light

⚠ WARNING

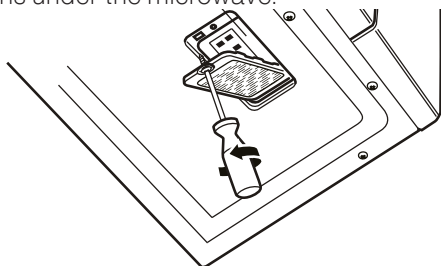
Electric Shock Hazard

- Disconnect electrical power before servicing.
- Failure to do so can result in death or electric shock.

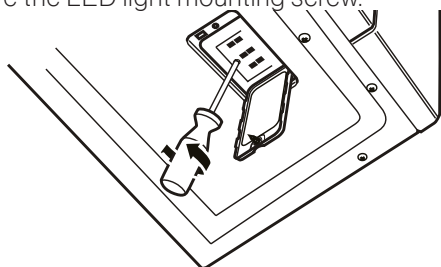
⚠ CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, wear gloves when replacing the light bulbs.

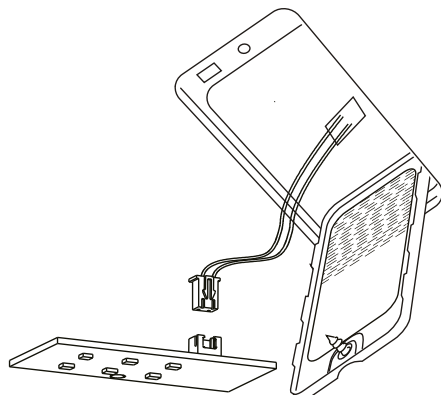
1. Unplug the microwave oven or turn off power at the main circuit breaker.
2. Remove the LED light cover mounting screws at both light positions under the microwave.



3. Remove the LED light mounting screw.



4. Unplug the LED light from the harness, replace with LED light. Then reconnect the harness.

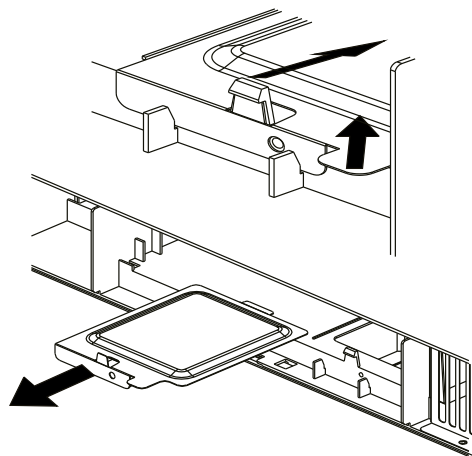


5. Re-install LED light and mounting screw. When re-installing mounting screw be careful not to damage the LED light.
6. Re-install LED light cover and mounting screw.
7. Plug the microwave back into the power supply or turn the power back on at the main circuit breaker.

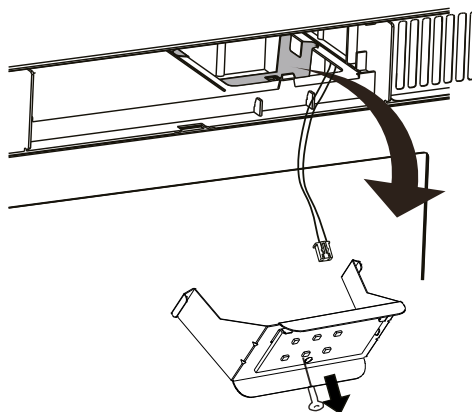
Replacing the Oven Light

To access the light cover remove the Charcoal Filter per instructions of 1-4 in "**Replacing the Charcoal Filter**" section.

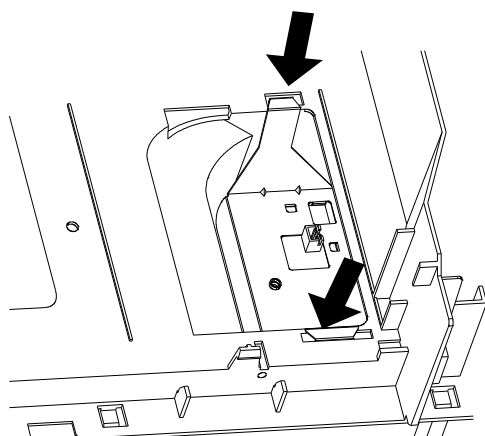
1. Open light cover located behind Microwave Carbon Filter by carefully pulling up on the front edge.



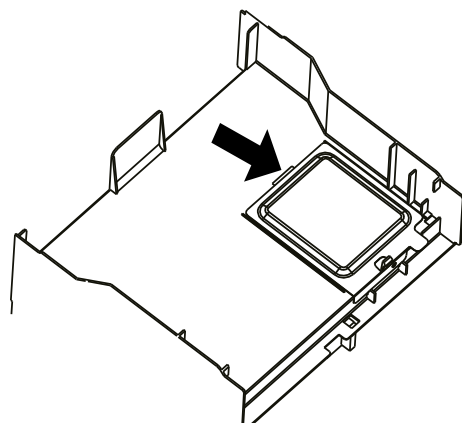
2. Remove the LED bracket and light assembly. Remove the LED light from the bracket by removing the mounting screw and replace only with part LED Board.



3. Re-install LED light to the bracket with mounting screw. When re-installing mounting screw be careful not to damage the LED light.
4. Reconnect LED light to the harness and place the LED light assembly back into the plastic housing.



5. Replace the microwave oven light cover by carefully pushing into place (make sure the light cover rear tab is inserted into slot at rear).



6. Replace the Carbon Filter. Close the vent grille door and tighten the vent grill door mounting screw.

TROUBLESHOOTING

Check your problem by using the chart below and try the solutions for each problem. If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest authorized service center.

Trouble	Possible Cause	Possible Remedy
Oven will not start	Electrical cord for oven is not plugged in. Door is open. Wrong operation is set.	Plug into the outlet. Close the door and try again. Check instruction.
Arcing or sparking	Materials to be avoided in microwave oven are used. The oven is operated when empty. Spilled food remains in the cavity.	Use microwave-safe cookware only. Do not operate with oven empty. Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods	Materials to be avoided in microwave oven are used. Food is not defrosted completely. Cooking time, power level is not suitable. Food is not turned or stirred.	Use microwave-safe cookware only. Completely defrost food. Use correct cooking time, power level. Turn or stir food.
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	Materials to be avoided in microwave oven are used. Food is not defrosted completely. Oven ventilation ports are restricted. Cooking time, power level is not suitable.	Use microwave-safe cookware only. Completely defrost food. Check to see that oven ventilation ports are not restricted. Use correct cooking time, power level.
Improper defrosting	Materials to be avoided in microwave oven are used. Cooking time, power level is not suitable. Food is not turned or stirred.	Use microwave-safe cookware only. Use correct cooking time, power level. Turn or stir food.

SPECIFICATIONS

	FMCM15A-BL	FMCM15A-SS
Power Input	120VAC~60Hz	
Max Rated Input Power	1500W	
Max Rated Output Power (Microwave)	900W	
Max Rated Convection Power (input)	1450W	
Oven Capacity	1.5 cu. ft.	
Turntable Diameter	ø13.6"	
Product Dimensions (W*H*D)	29 $\frac{7}{8}$ x 16 $\frac{7}{16}$ x 15 $\frac{1}{16}$ " (759 x 417 x 392 mm)	
Net Weight (lbs/kg)	Approx. 62.39 lbs / 28.3 kg	Approx. 62.8 lbs / 28.5 kg

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Furrion®. Avant de faire fonctionner votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ces instructions. Celui-ci contient des informations sur l'utilisation, l'installation et la maintenance de l'appareil.

Veuillez conserver ce manuel d'instructions dans un endroit sûr afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Cela garantira une utilisation sûre et réduira le risque de blessure. Veuillez à remettre ce manuel aux nouveaux propriétaires de cet appareil.

Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par le non-respect de ces instructions.

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	1
EXPLICATION DES SYMBOLES	2
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	2
Précautions de sécurité	2
Instructions de mise à la terre	3
Interférence radio	3
APERÇU DU PRODUIT	4
Four à micro-ondes	4
Panneau de commande	5
AVANT D'UTILISER	6
Qu'y a-t-il dans la boîte?	6
Instructions de déballage	6
À propos de votre four à micro-ondes	6
À propos des aliments	6
À propos de la cuisson au micro-ondes	6
À propos de la sécurité	7
À propos des ustensiles et des couvertures	7
À propos des enfants et de la micro-onde	8
UTILISATION	8
Cuisson manuelle	8
Cuisson par simple pression d'une touche	9
Utilisation de la grille	11
CUISSON PAR CONVECTION	11
CUISSON COMBINÉE	12
DÉGIVRAGE	13
Conseils pour le dégivrage	13
Dégivrage automatique	13
Dégivrage manuel	15
RÉGLAGES	15
CONSEILS SUR LES USTENTILES DE CUISINE	17
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
Conseils en matière de nettoyage	18
Nettoyage de l'extérieur de votre micro-ondes	18
Nettoyage de l'intérieur de votre micro-ondes	18
Nettoyage et remplacement des filtres	19
DÉPANNAGE	21
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	21

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce manuel contient des informations et des instructions de sécurité pour vous aider à éliminer ou à réduire le risque d'accidents et de blessures. Toujours respecter tous les avertissements de sécurité identifiés par ces symboles. Un mot d'avertissement indiquera les messages de sécurité et les messages de dommages matériels, ainsi que le degré ou le niveau de gravité du danger.

DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

PRUDENCE

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

Français

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Précautions à prendre pour éviter une exposition éventuelle à une énergie excessive de micro-onde

- Ne pas essayer de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas endommager les dispositifs de verrouillage de sécurité.
- Ne pas placer d'objet entre la face avant du four et la porte, ni laisser de la saleté ou des résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- **Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage :**
 - (1) PORTE (pliée)
 - (2) CHARNIÈRES ET LOQUETS (brisés ou desserrés)
 - (3) JOINTS DE PORTE ET SURFACE D'ÉTANCHÉITÉ
- **Le four ne doit être réglé ou réparé que par un personnel qualifié.**

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT : Réduire le risque de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou d'exposition à une énergie excessive des micro-ondes. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base suivantes doivent être prises :

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre la section spécifique « Précautions pour éviter une exposition possible à une énergie excessive de micro-onde » à la page 2.
3. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - Ne pas trop cuire les aliments. Portez une attention particulière à l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placés dans le four pour faciliter la cuisson.
 - Retirer les attaches torsadées et les poignées métalliques des contenants ou sacs en papier ou en plastique avant de les placer au four.
 - Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, garder la porte du four fermée. Éteindre le four et débrancher l'appareil.

Débrancher le cordon d'alimentation, couper l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau de disjoncteurs.

- Ne pas utiliser la cavité du four à des fins de stockage. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
4. Cet appareil doit être mis à la terre. Connecter uniquement à la prise correctement mise à la terre. Voir la section « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » à la page 3.
 5. Installer ou localiser ce four uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
 6. Certains produits comme les œufs entiers et les contenants scellés, par exemple les bocaux de verre fermés, peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés au four.
 7. Utiliser cet appareil uniquement pour les utilisations prévues, comme décrit dans le présent manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou de vapeurs dans cet appareil. Ce four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
 8. **LE CONTENU CHAUD PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES. NE PERMETTEZ PAS AUX ENFANTS D'UTILISER LE MICRO-ONDES.** Faire preuve de prudence lors du retrait des aliments chauds.
 9. Ne pas faire fonctionner ce four s'il a un cordon ou une fiche endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou tombé.
 10. Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé, peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir. Le bouillonnement ou le bouillonnement visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'est pas toujours présent.
CELA PEUT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAIN DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE RÉCIPENT EST DÉRANGÉ OU QU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.
 - Ne pas surchauffer le liquide.
 - Remuer le liquide avant et à mi-chemin pour le chauffer.
 - Ne pas utiliser de contenants à encolure étroite à côtés droits.
 - Après le chauffage, laisser le récipient au micro-ondes pendant une courte période avant de le retirer.
 - Faire très attention lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.
 11. Ne pas recouvrir ou bloquer les ouvertures de l'appareil.
 12. Ne pas stocker ou utiliser cet appareil à l'extérieur.

13. N'utilisez pas ce four près de l'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol mouillé, près d'une piscine ou à des endroits semblables.
14. Ne pas immerger le cordon ou le brancher dans l'eau. Garder le cordon loin de la surface chauffée. Ne pas laisser le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir.
15. Cet appareil ne doit être entretenu que par des techniciens qualifiés. Contacter l'établissement de maintenance agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
16. Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui se rejoignent lors de la fermeture de la porte, utiliser uniquement des savons ou des détergents doux et non abrasifs appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.
17. Hottes de ventilation
 - Nettoyer les hottes de ventilation : la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
 - Lorsque vous faites cuire des aliments sous le capot, allumez le ventilateur.
18. Procéder avec précaution lors du nettoyage du filtre de la hotte d'aération. Les produits de nettoyage corrosifs, comme les nettoyants à base de lyre, peuvent endommager le filtre.
19. Ne pas monter sur l'évier.
20. Ne rien ranger directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
21. Convient à une utilisation au-dessus des appareils de cuisson au gaz et électriques.
22. Comme pour la plupart des appareils de cuisson, une supervision étroite est nécessaire pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four.
23. Les aliments ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes ou à convection, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
24. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent brûler et toucher des pièces électriques présentant un risque de choc électrique.
25. Ne pas utiliser de produits en papier lorsque l'appareil est utilisé en mode convection.
26. Ne pas entreposer de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
27. Ne pas couvrir les grilles ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. Cela provoquera la surchauffe du four.

Instructions de mise à la terre

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



AVERTISSEMENT

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

Consulter un électricien ou un préposé à l'entretien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à savoir si l'appareil est correctement mis à la terre. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge à 3 fils munie d'une prise de mise à la terre à 3 lames et d'une prise à 3 fentes qui accepte la prise de l'appareil.

La valeur nominale marquée du cordon d'extension doit être égale ou supérieure à la valeur nominale électrique de l'appareil.



DANGER

Risque de choc électrique

Le fait de toucher certains composants internes peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. Ne pas démonter cet appareil.



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut provoquer un choc électrique.

Ne pas brancher dans une prise avant que l'appareil soit correctement installé et mis à la terre.

Exigences électriques

Les exigences électriques sont de 120 VCA / 60 Hz / 15 A max / 1 500 W. Le cordon d'alimentation et la fiche doivent être acheminés vers une prise de mise à la terre unique distincte de circuit de dérivation de 15 A ou de 20 A. Le four est équipé d'une prise de mise à la terre à 3 broches. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de se coincer ou de trébucher sur un cordon plus long. De plus longs cordons ou rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec soin.

Si un cordon long ou une rallonge est utilisé :

- a) La puissance électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil.
- b) Le cordon de rallonge doit être un cordon de mise à la terre à 3 fils, et le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas se draper sur le comptoir ou le dossier de table, où il peut être tiré par des enfants ou trébuché involontairement.

REMARQUE :

Si vous avez des questions au sujet de la mise à la terre ou des instructions électriques, consultez un électricien ou un technicien de maintenance qualifié. Ni Furrrion ni le concessionnaire ne peuvent être tenus responsables des dommages subis par le four ou des blessures causées par le non-respect des procédures de raccordement électrique.

Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement!

Interférence radio

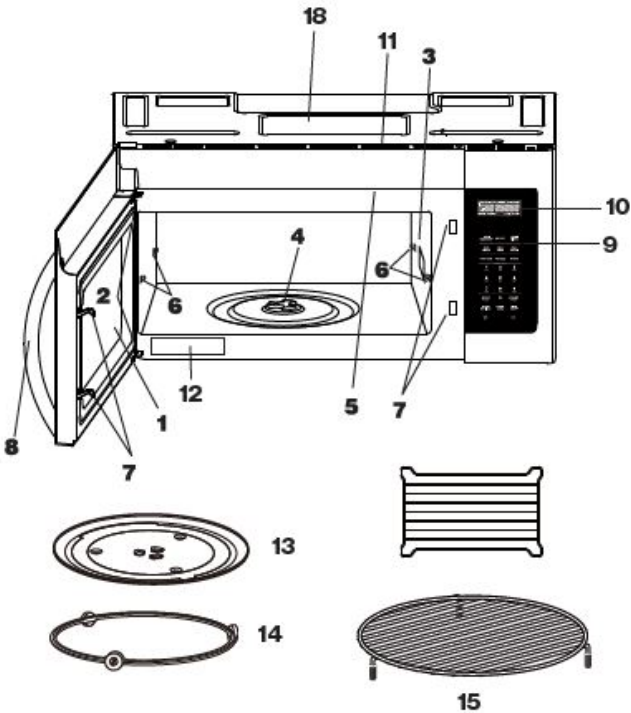
Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences à votre radio, télévision ou équipement similaire. En cas d'interférence, elle peut être réduite ou éliminée en prenant les mesures suivantes :

- 1) Nettoyer la porte et la surface d'étanchéité du four.
- 2) Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- 3) Déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- 4) Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- 5) Brancher le four à micro-ondes dans une sortie différente de sorte que le four à micro-ondes soit sur différents circuits de dérivation.

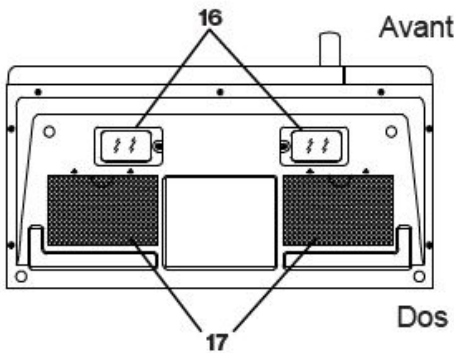
Cet appareil est conforme à la partie 18 des règles de la FCC.

APERÇU DU PRODUIT

Four à micro-ondes



VUE DE FACE



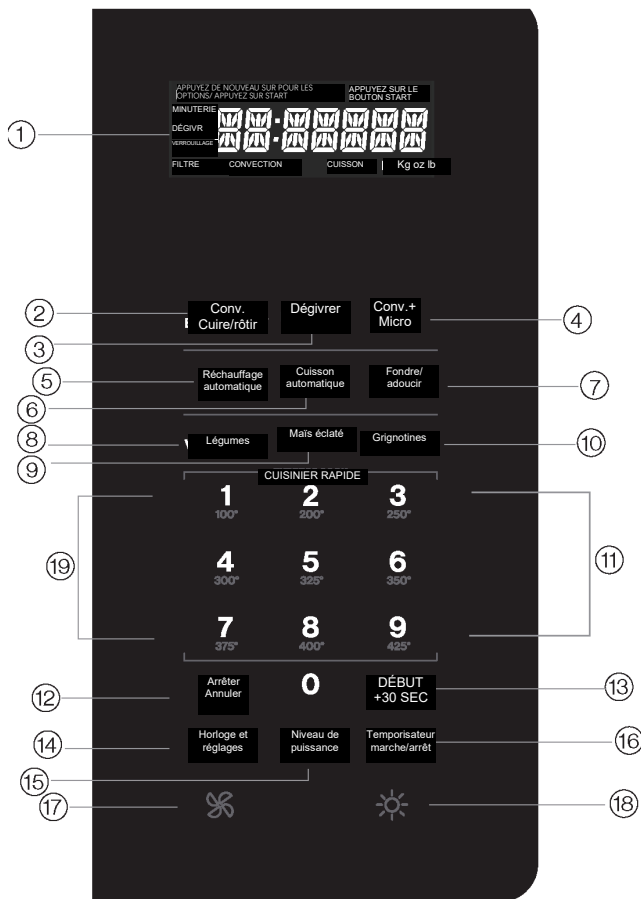
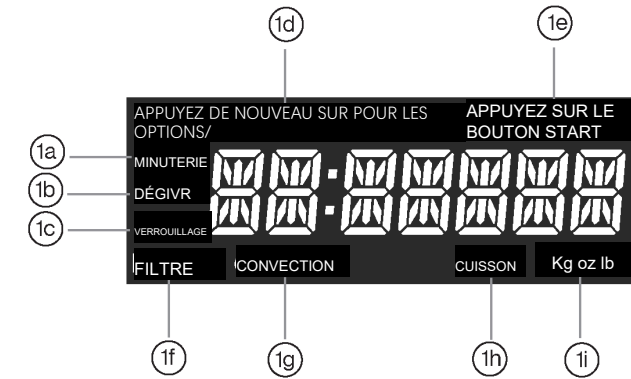
VUE D'ENBAS

Article	Nom de la pièce
1	Porte de four à micro-ondes avec fenêtre transparente
2	Charnières de porte
3	Couvercle du guide d'ondes NE PAS retirer le couvercle du guide d'ondes.
4	Arbre du moteur de la plateau tournant
5	Voyant de four à micro-ondes Il s'allumera lorsque la porte est ouverte ou que le four à micro-ondes est en marche.
6	Porte-casiers
7	Loquets de porte de sécurité Le four à micro-ondes ne fonctionnera pas à moins que la porte ne soit bien fermée.
8	Poignée
9	Panneau de commande
10	Écran d'affichage numérique
11	Ouvertures de ventilation
12	Étiquette de notation
13	Plateau tournant amovible Ne pas le retirer à moins de le nettoyer.
14	Support de plateau tournant amovible
15	Grilles pour cuisson/réchauffage à 2 niveaux Ne pas stocker la grille au micro-ondes à moins de la faire cuire sur une grille.
16	Feux de surface
17	Filtres à graisse
18	Filtre à charbon actif

Français

Panneau de commande

Français



Article	Nom de la pièce	Fonction
①	Affichage	L'écran comprend une horloge et des indicateurs qui indiquent l'heure de la journée, les réglages de l'heure de cuisson, les puissances de cuisson, les capteurs, les quantités, les poids et les fonctions de cuisson sélectionnées.
①a	MINUTERIE	L'icône s'affiche lorsque la minuterie est configurée ou en cours d'exécution.
①b	DÉGIVR	L'icône s'affiche lorsque vous dégivrez des aliments.
①c	VERROUILLAGE	L'icône s'affiche lorsque le verrouillage de contrôle est activé.
①d	APPUIEZ DE NOUVEAU SUR POUR LES OPTIONS	L'icône s'affiche lorsque des options supplémentaires sont disponibles.
①e	APPUIEZ SUR LE BOUTON START	L'icône s'affiche lorsqu'une fonction valide peut être lancée.

Article	Nom de la pièce	Fonction
①f	FILTRE	L'icône s'affiche lorsqu'il est temps de remplacer le filtre.
①g	CONVECTION	L'icône s'affiche lors de la cuisson par convection.
①h	CUISSON	L'icône s'affiche pendant la cuisson par micro-ondes.
①i	kg, oz, lb	L'icône s'affiche lorsque vous réglez le poids.
②	Conv. Cuire/rôtir	Appuyez pour entrer dans le programme de cuisson par convection/rôtissage et le configurer.
③	Dégivrer	Appuyez pour entrer dans le programme de dégivrage.
④	Conv.+ Micro	Appuyez pour entrer et régler le programme de cuisson combiné micro-onde+convection.
⑤	Réchauffage automatique	Appuyez pour entrer dans le programme de cuisson à réchauffage automatique.
⑥	Cuisson automatique	Appuyez pour entrer dans le programme de cuisson automatique.
⑦	Fondre adoucir	Appuyez pour entrer dans le programme de cuisson fondant/adoucissant.
⑧	Légumes	Appuyez pour entrer dans le programme de cuisson des légumes.
⑨	Maïs éclaté	Appuyez pour entrer dans le programme de cuisson du maïs éclaté.
⑩	Grignotines	Appuyez pour participer au programme de grignotage.
⑪	Pavé numérique (0 - 9)	Appuyez pour régler le temps de cuisson, le niveau de puissance, l'horloge, la minuterie ou le poids des aliments.
⑫	Arrêter/Annuler	- Pendant la cuisson, appuyer une fois pour arrêter temporairement la cuisson, appuyer deux fois pour annuler le programme de cuisson. - Pendant la programmation, appuyez pour effacer l'entrée inattendue. - Appuyez pour annuler le réglage de la minuterie ou le signal après la cuisson. - Appuyez sur cette touche pour faire revenir l'horloge à l'écran.
⑬	DÉBUT/+30 SEC	- Appuyez pour commencer une cuisson de 30 secondes à 100 % de puissance. - Pendant la cuisson, appuyer pour augmenter le temps de cuisson.
⑭	Horloge et réglages	Appuyez plusieurs fois pour entrer les paramètres d'horloge, de verrouillage de commande, d'économie d'énergie, de volume de tonalité d'alerte, de réinitialisation de filtre, de langue, d'unité de poids et de mode de démonstration.
⑮	Niveau de puissance	Appuyez plusieurs fois pour choisir une puissance de cuisson différente.
⑯	Temporisateur marche/arrêt	Appuyez sur pour définir la fonction de minuterie.
⑰	Ventilateur	Appuyez sur ce bouton pour régler la vitesse du ventilateur.
⑱	Lumière de la table de cuisson	Appuyez pour régler la luminosité de la lumière de la surface de cuisson.
⑲	Cuisinier rapide (1 - 9)	Appuyez sur les numéros 1 à 9 pour sélectionner rapidement une durée de cuisson de 1 à 9 minutes.

AVANT D'UTILISER

Qu'y a-t-il dans la boîte?

Assurez-vous d'avoir les articles suivants dans l'emballage. Si un article est endommagé ou manquant, informez votre concessionnaire.

- Corps de four à micro-ondes
- Grille pour cuisson/réchauffage à 2 niveaux
- Plateau tournant amovible
- Filtre à graisse*2
- Support de plaque tournante amovible
- Kit de montage
- Manuel d'utilisation
- Manuel d'installation
- Gabarit de paroi arrière
- Gabarit de l'armoire supérieure
- Manuel de garantie
- Adaptateur d'échappement

Instructions de déballage

Déballer et examiner votre four

Retirer soigneusement le four du carton. **CONSERVER LE CARTON CAR IL PEUT FACILITER L'INSTALLATION.**

Supprimer :

1. tous les matériaux d'emballage de l'intérieur de la cavité du four; cependant, **NE PAS RETIRER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES**, qui se trouve sur le côté du four à micro-ondes. Vérifier qu'il existe un manuel d'installation, un gabarit de paroi arrière, un gabarit d'armoire supérieure, un sac de matériel d'installation, un filtre à charbon et un registre d'évacuation. Lire les pièces jointes et **ENREGISTRER** le manuel d'utilisation.
2. L'autocollant de l'extérieur de la porte, s'il y en a un. Vérifier que le four à micro-ondes ne présente aucun dommage, comme une porte mal alignée ou pliée, des joints de porte et des surfaces d'étanchéité endommagés, des charnières de porte brisées ou lâches et des loquets et des bosselures à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. S'il y a des dommages, ne faites pas fonctionner le four et communiquez avec votre concessionnaire. Consulter le manuel d'installation pour plus de détails.

À propos de votre four à micro-ondes

NE JAMAIS utiliser le four sans le plateau tournant et l'anneau de rouleau, ni retourner la plaque tournante pour qu'un grand plat puisse être placé au four. Le plateau tournant tournera dans le sens horaire et antihoraire.

TOUJOURS avoir de la nourriture dans le four lorsqu'il est allumé pour absorber l'énergie de micro-onde.

Lorsque vous utilisez le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, vous pouvez entendre le magnétron s'activer et s'éteindre.

La condensation est une partie normale de la cuisson au micro-ondes. L'humidité de la pièce et l'humidité des aliments influent sur la quantité d'humidité qui se condense dans le four. En général, les aliments couverts ne causent pas autant de condensation que les aliments non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être bloquées.

En utilisant des recettes ou des directives d'emballage, vérifiez les aliments une minute ou deux avant le temps minimum et ajoutez du temps en conséquence.

À propos des aliments

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses, fruits et légumes	• Percez les jaunes d'œufs avant la cuisson pour éviter l'« explosion ». • Percez la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des hot-dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe.	• Faites cuire l'œuf dans des coquilles. • Réchauffez les œufs entiers.
Maïs éclaté	• Utilisez du maïs éclaté en sachet spécialement pour le four à micro-ondes. • Écoutez pendant que le maïs éclate pour qu'il ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utilisez les fonctions spéciales de cuisson du maïs éclaté indiquées dans la section OPÉRATION/MAÏS éclaté.	• Faites éclater le maïs soufflé dans des sacs bruns ou des bols en verre. • Dépassez le temps maximal indiqué sur l'emballage de maïs éclaté.
Aliments pour bébé	• Mettre les aliments pour bébé dans un petit plat et chauffer délicatement en remuant souvent. Vérifier la température avant de servir. • Mettre les tétines sur les bouteilles après le chauffage et bien secouer. Test du « poignet » avant l'alimentation.	• Chauffer les bouteilles jetables. • Chauffer les bouteilles avec des tétines. • Faites chauffer les aliments pour bébé dans les bocal d'origine.
Généralités	• Couper les produits de boulangerie-pâtisserie avec de la garniture après le chauffage pour libérer la vapeur et éviter les brûlures. • Remuer les liquides rapidement avant et après le chauffage pour éviter l'éruption. • Utiliser un bol profond pour faire cuire les liquides ou les céréales afin d'éviter les débordements.	• Chauffer ou cuire dans des bocaux de verre fermés ou des contenants hermétiques. • Peut au micro-ondes comme bactéries nocives peut ne pas être détruite. • Friture. • Bois sec, Calebasses, herbes ou papiers humides.

À propos de la cuisson au micro-ondes

- Disposer les aliments avec soin. Placer les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Regardez le temps de cuisson. Faites cuire pendant la période la plus courte indiquée et ajoutez-en au besoin. Les aliments très cuits peuvent fumer ou s'enflammer.
- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Vérifiez la recette ou le livre de recettes pour des suggestions : essuie-tout, papier ciré, pellicule de plastique pour micro-ondes ou couvercle. Les couvercles préviennent les éclaboussures et aident les aliments à cuire uniformément.
- Couvrir de petits morceaux plats de papier d'aluminium toute fine partie de viande ou de volaille pour éviter qu'elle ne soit trop cuite avant que les parties denses et épaisses soient bien cuites.
- Mélanger les aliments de l'extérieur au centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois pendant le passage au four à micro-ondes pour accélérer la cuisson d'aliments comme le poulet et les hamburgers. Les gros articles comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
- Réarranger les aliments comme les boulettes à mi-cuisson, de haut en bas et du centre du plat à l'extérieur.
- Ajouter du temps debout. Retirer les aliments du four et remuer si possible. Couvrir pour le temps debout qui permet aux aliments de terminer la cuisson sans trop cuire.
- Vérifier la cuisson. Vérifiez s'il y a des signes indiquant que la température de cuisson a été atteinte.

- Les signes de vigilance comprennent :
 - Les aliments sont cuits à la vapeur partout, pas seulement au bord.
 - Le fond central du plat est très chaud au toucher.
 - Les articulations des cuisses de volaille se déplacent facilement.
 - La viande et la volaille ne sont pas à la mode.
 - Le poisson est opaque et s'écaille facilement à l'aide d'une fourchette.

À propos de la sécurité

Vérifiez les aliments pour vous assurer qu'ils sont cuits aux températures recommandées suivantes.

TEMP	ALIMENTS
160 °F	... pour le porc frais, la viande hachée, la volaille blanche désossée, le poisson, les fruits de mer, les plats d'œufs et les aliments surgelés préparés.
165 °F	... Pour les restes, les aliments réfrigérés prêts à réchauffer, les produits frais de charcuterie et les plats à emporter.
170 °F	... viande blanche de volaille.
180 °F	... Viande brune de volaille.

- Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense, loin du gras ou de l'os. NE JAMAIS laisser le thermomètre dans la nourriture pendant la cuisson, à moins qu'il ne soit approuvé pour une utilisation au four à micro-ondes.
- Utilisez TOUJOURS des contenants pour prévenir les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui sont en contact avec des aliments chauds. Une quantité suffisante de chaleur provenant des aliments peut se transférer à travers les ustensiles pour causer des brûlures cutanées.
- Évitez les brûlures de vapeur en dirigeant la vapeur loin du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné de la couverture d'un plat et ouvrez soigneusement les sacs de cuisson de maïs soufflé et de four.
- Restez près du four pendant qu'il est utilisé et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin qu'il n'y ait pas de risque de surcuisson des aliments.
- NE JAMAIS utiliser la cavité pour ranger des livres de cuisine ou d'autres articles.
- Choisissez les aliments et manipulez-les avec soin afin de préserver leur haute qualité et de limiter la propagation des bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus de nourriture peuvent causer des arcs électriques et/ou des incendies.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des articles du four afin que les ustensiles, vos vêtements ou vos accessoires ne touchent pas les loquets de la porte de sécurité.

À propos des ustensiles et des couvertures

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

Si vous souhaitez vérifier si un ustensile peut être passé au micro-ondes, cliquez ici :

- Remplir un récipient micro-ondes sûr d'une tasse d'eau froide (250 ml) avec l'ustensile en question.
- Cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
- Sentez l'ustensile avec soin. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson au micro-ondes.
- Ne pas dépasser 1 minute de cuisson.

Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes	
Ustensiles	Remarques
Plat de brunissement	Suivez les instructions du fabricant*. Le fond du plat de cuisson doit se trouver à au moins 5 mm (3/16 po) au-dessus de la plaque tournante. Une utilisation incorrecte peut provoquer la rupture de la plaque tournante.
Vaisselle	Micro-onde-sûr seulement. Suivre les instructions du fabricant. N'utilisez pas de plats fissurés ou ébréchés.
Pots de verre	Toujours retirer le couvercle. Utiliser uniquement pour chauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient chauds. La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent se casser.
Verrerie	Verrerie de four résistante à la chaleur seulement. S'assurer qu'il n'y a pas de garniture métallique. N'utilisez pas de plats fissurés ou ébréchés.
Sacs de cuisson au four	Suivez les instructions du fabricant*. Ne pas fermer avec une attache métallique. Faites des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et tasses en papier	Utiliser pour la cuisson/réchauffage à court terme seulement. Ne pas laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	Utiliser pour couvrir les aliments pour réchauffer et absorber le gras. Utiliser sous supervision pour une cuisson à court terme seulement.
Papier parchemin	Utiliser comme housse pour éviter les éclaboussures ou une pellicule pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Micro-onde-sûr seulement. Suivez les instructions du fabricant*. Doit être étiqueté « Adapté au four à micro-ondes ». Certains contenants en plastique ramollissent à mesure que les aliments à l'intérieur deviennent chauds. Les « sacs bouillants » et les sacs de plastique bien fermés doivent être fendus, percés ou ventilés selon les indications de l'emballage.
Pellicule de plastique	Micro-onde-sûr seulement. Utilisez-les pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de conserver l'humidité. Ne pas laisser le film plastique toucher les aliments.
Thermomètres	Résistants aux micro-ondes uniquement (thermomètres à viande et à bonbons).
Papier ciré	Sert à couvrir les aliments pour éviter les éclaboussures et conserver l'humidité.
Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes	
Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut causer des arcs électriques. Transférer les aliments dans un plat adapté aux micro-ondes.
Boîte alimentaire avec poignée métallique	Peut causer des arcs électriques. Transférer les aliments dans un plat adapté aux micro-ondes.
Ustensiles métalliques ou taillés en métal	Le métal protège la nourriture de l'énergie de micro-onde. La garniture métallique peut provoquer un arc électrique.
Attaches métalliques	Peut provoquer des arcs électriques et un incendie dans le four.
Sacs de papier	Peut provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois s'assèche lorsqu'il est utilisé au four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.

Les couvertures suivantes sont idéales :

- Les essuie-tout sont bons pour couvrir les aliments et réchauffer et absorber le gras pendant la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage.
- Une pellicule de plastique spécialement marquée pour l'utilisation au micro-ondes peut être utilisée pour la cuisson et le réchauffage. NE PAS laisser une pellicule de plastique toucher les aliments. Aérez pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Les couvercles qui sont micro-ondes-sûrs sont un bon choix parce que la chaleur est gardée près de la nourriture pour hâter la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four sont bons pour les grosses viandes ou les aliments qui doivent attendrir. NE PAS utiliser d'attaches de métal. N'oubliez pas d'ouvrir le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

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

- De petits morceaux plats de papier d'aluminium placés en douceur sur les aliments peuvent être utilisés pour protéger les aires de dégivrage ou de cuisson trop rapides.
- Le papier d'aluminium ne doit pas se trouver à moins d'un pouce de toute surface du four.

ACCESSOIRES : Il y a beaucoup d'accessoires de micro-onde disponibles pour l'achat. Évaluez attentivement avant d'acheter afin qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre à micro-ondes peut vous aider à déterminer la cuisson et vous assurer que les aliments ont été cuits à des températures sécuritaires. Furrion n'est pas responsable des dommages causés au four lorsque des accessoires sont utilisés.

UTILISATION

Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes, assurez-vous de lire et de comprendre complètement ce manuel de d'utilisateur.

Niveau de puissance

Le niveau de puissance est le pourcentage des watts totaux qui seront utilisés pour cuire vos aliments. Les 11 niveaux de puissance vous permettent de choisir la puissance de sortie qui convient le mieux au type d'aliments que vous cuisinez. Consultez toujours le livre de recettes ou les instructions de recette qui sont imprimés sur l'emballage des aliments.

GRAPHIQUE ÉLECTRIQUE

TOUCHE TACTILE	POURCENTAGE DE PUISSANCE	AFFICHAGE
NIVEAU DE PUISSANCE x 1	100 %	PL-HI
NIVEAU DE PUISSANCE x 2	90 %	PL-90
NIVEAU DE PUISSANCE x 3	80 %	PL-80
NIVEAU DE PUISSANCE x 4	70 %	PL-70
NIVEAU DE PUISSANCE x 5	60 %	PL-60
NIVEAU DE PUISSANCE x 6	50 %	PL-50
NIVEAU DE PUISSANCE x 7	40 %	PL-40
NIVEAU DE PUISSANCE x 8	30 %	PL-30
NIVEAU DE PUISSANCE x 9	20 %	PL-20
NIVEAU DE PUISSANCE x 10	10 %	PL-10
NIVEAU DE PUISSANCE x 11	0 %	PL-0

Réglage de l'horloge

Chaque fois que le micro-ondes est déconnecté de l'alimentation, on vous demandera de régler à nouveau l'heure à laquelle il est connecté à l'alimentation. Vous pouvez appuyer sur le pavé ARRÊTER ANNULER pour ignorer le réglage de l'horloge ou le réinitialiser en suivant les étapes ci-dessous.

Supposons que vous vouliez régler l'horloge à 10 h 59.

Étape	Appuyez sur	Affichage	Remarque
1	HORLOGE/RÉGLAGES	12:00 ENTER TIME	
2	1, 0, 5, 9	10:59	
3	DÉBUT +30 SEC	10:59	

À propos des enfants et de la micro-onde

- Les enfants de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes sous la surveillance d'une personne proche d'eux. Entre 7 et 12 ans, la personne chargée de la surveillance doit se trouver dans la même pièce.
- Les enfants doivent pouvoir atteindre confortablement le four. Si ce n'est pas le cas, il doit se tenir sur un tabouret robuste.
- Personne ne doit jamais s'appuyer ou se balancer sur la porte du four.
- Il faut enseigner aux enfants toutes les précautions de sécurité - utiliser des récipients à pot, retirer les couvertures avec soin et porter une attention particulière aux emballages qui contiennent des aliments croustillants parce qu'ils peuvent être très chauds.
- Ne pensez pas que parce qu'un enfant maîtrise une compétence culinaire, il peut tout cuisiner.
- Les enfants doivent savoir que le four à micro-ondes n'est pas un jouet.

Cuisson manuelle

Cuisson en fonction du temps

La fonction de temps de cuisson vous permet de définir un temps de cuisson spécifique et la puissance de cuisson pendant un processus de cuisson. Votre four à micro-ondes peut être programmé pour 99 minutes, 99 secondes (99:99) de cuisson. Entrez toujours les secondes qui suivent les minutes, même s'il s'agit de deux zéros. Supposons que vous vouliez cuire pendant 5 minutes, 30 secondes à 80 % de puissance.

Étape	Appuyez sur	Affichage	Remarque
1	5, 3, 0	5:30	
2	NIVEAU DE PUISSANCE x 3	PL-80	
3	DÉBUT +30 SEC	5:30	Le compte à rebours commence.

REMARQUE : Le four cuira automatiquement à 100 % de puissance si vous n'avez pas réglé le niveau de puissance.

Cuisson rapide

La cuisson rapide vous permet de cuire des aliments pendant un certain temps (1 à 9 minutes) à un niveau de puissance instantané de 100 % en touchant le pavé numérique correspondant (1 à 9).

Supposons que vous vouliez cuire pendant 2 minutes :

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	2	2	
2	Après 2 secondes	2:00	Le compte à rebours commence.

REMARQUE : Si la porte est maintenue fermée pendant plus de 5 minutes, le texte « FOOD » s'affiche sur l'écran après 3 secondes lorsqu'un cycle de cuisson express est sélectionné. Vous devez ouvrir la porte puis la refermer pour effacer le texte.

Utilisation de la cuisson de +30 s

La fonction plus 30 secondes vous permet de démarrer rapidement la cuisson au micro-ondes pendant 30 secondes à un niveau de puissance de 100 %.

Pendant la cuisson, touchez le bloc **DÉBUT +30 SEC** à chaque fois pour augmenter le temps de cuisson de 30 secondes. Le temps de cuisson maximal est de 99 minutes, 99 secondes (99:99).

Supposons que vous vouliez cuire pendant une minute :

Étape	Appuyez sur	Affichage	Remarque
1	DÉBUT +30 SEC	:30 COOK	
2	DÉBUT +30 SEC	1:00 COOK	Le compte à rebours commence.

REMARQUE : Si la porte reste fermée pendant plus de 5 minutes, le texte « FOOD » s'affiche à l'écran lorsque le bloc **DÉBUT +30 SEC** est touché. Vous devez ouvrir la porte, puis la fermer pour effacer le texte.

Cuisson en deux étapes

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes exigent des niveaux de puissance et des temps de cuisson différents pendant un cycle de cuisson. Votre micro-onde peut être programmé pour un maximum de 2 étapes pendant le cycle de cuisson. Supposons que vous vouliez cuire pendant 3 minutes à 80 % de la puissance pour la première étape, puis 7 minutes à un niveau de puissance de 50 % pour la deuxième étape. Le programme de cuisson peut être établi comme suit :

Étape	Appuyez sur	Affichage	Remarque
1	3, 0, 0	3:00 PRESS START	
2	NIVEAU DE PUISSANCE x 3	PL-80 PRESS START	
3	7, 0, 0	7:00 PRESS START	
4	NIVEAU DE PUISSANCE x 6	PL-50 PRESS START	
5	DÉBUT +30 SEC	3:00 COOK	Le compte à rebours commence.

Cuisson par simple pression d'une touche

Les programmes de cuisson à une touche vous permettent de cuisiner ou de réchauffer les aliments automatiquement en utilisant des recettes préprogrammées au mode optimal, le temps de cuisson et la puissance de cuisson. Il n'est pas nécessaire de définir ou de modifier des paramètres lors de l'utilisation de ces fonctions, car elles seront effectuées automatiquement.

Réchauffage automatique

Supposons que vous vouliez réchauffer une casserole ou une lasagne de 10,5 oz. En mode veille ou minuterie :

Étape	Appuyez sur	Affichage	Remarque
1	RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE	BEVERAGE PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
2	RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE	PIZZA PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
3	RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE	SOUP SAUCE PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
4	RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE	CASSEROLE PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
5	DÉBUT +30 SEC	CASSEROLE COOK	Le compte à rebours commence après 2 secondes.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE		
Aliments	Montant	Procédure
Breuvage	1 à 3 tasses	1. Appuyez une fois sur le pavé Réchauffage automatique , 2. Appuyez sur DÉBUT +30 SEC une fois, « 1-3 tasse » s'affichera. 3. Appuyez sur les pavés numériques 1 à 3 pour choisir le montant. 4. Appuyez sur DÉBUT +30 SEC pour commencer la cuisson.
Pizza (MW)	8 oz.	
Soupe/sauce	1 tasse	
Casserole/lasagne	10,5 oz.	

Cuisson automatique

Supposons que vous vouliez cuisiner pour un déjeuner congelé de 12 oz. En mode veille :

Étape	Touche	Affichage	Remarque
1	CUISSON AUTOMATIQUE	BRCON PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
2	CUISSON AUTOMATIQUE	FROZEN DINNER PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
3	CUISSON AUTOMATIQUE	RICE PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
4	CUISSON AUTOMATIQUE	FROZEN BREAKFAST PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
5	DÉBUT +30 SEC	FROZEN BREAKFAST COOK	Le compte à rebours commence après 2 secondes.

CARTE DE CUISSON AUTOMATIQUE		
Aliments	Montant	Procédure
Breuvage	1 à 3 tasses	1. Appuyez une fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE . 2. Appuyez sur DÉBUT +30 SEC une fois, « 1-3 tasse » s'affichera. 3. Appuyez sur les pavés numériques 1 à 3 pour choisir le montant. 4. Appuyez sur DÉBUT +30 SEC pour commencer la cuisson.
Dîner glacé	10 oz.	
Riz	1 tasse	Utilisez du riz à grains moyens ou longs. Faites cuire selon les indications sur l'emballage.
Déjeuner glacé	12 oz.	
Pizza congelée	12 oz.	Consultez la section « Convection avec préchauffage ».

Fondre/adoucir

Supposons que vous vouliez faire fondre 2 bâtonnets de beurre. En mode veille ou minuterie :

Étape	Appuyez sur	Affichage	Remarque
1	FONDRE / ADOUCIR x1	MELT BUTTER PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
2	DÉBUT +30 SEC	ENTER 1-2 STK PRESS START	
3	2	2 STICK PRESS START	
4	DÉBUT +30 SEC	MELT BUTTER COOK	Le compte à rebours commence après 2 secondes.

TABLE DE FUSION		
Aliments	Quantité d'aliments	Pavé tactile
BEURRE	1 bâton 2 bâtons	1 2

CHOCOLAT	2 oz. 4 oz. 8 oz.	2 4 8
CRÈME GLACÉE	Chopine 1,5 litre.	1 2
FROMAGE À LA CRÈME	3 oz. 8 oz.	3 8

Légumes

Supposons que vous vouliez faire cuire deux tasses de légumes congelés. En mode veille ou minuterie :

Étape	Appuyez sur	Affichage	Remarque
1	LÉGUMES	POTATO	
2	LÉGUMES	FRESH VEGGIES	
3	LÉGUMES	FROZEN VEGGIES	
4	DÉBUT +30 SEC	FROZEN VEGGIES COOK	Le compte à rebours commence après 2 secondes.

TABLEAU DES LÉGUMES		
Aliments (temp. initiale)	Montant	Procédure
Pomme de terre	1 à 4 pièces	- Appuyez une fois sur la touche LÉGUMES - Appuyez une fois sur DÉBUT +30 SEC. - Appuyez sur le bouton « 1-4 » pour choisir le montant. - Appuyez sur DÉBUT +30 SEC pour commencer la cuisson.
Légumes frais (5 °C) - Brocoli - Choux de Bruxelles - Chou - Chou-fleur (fleurs) - Chou-fleur (entier) - Épinards - Courgette	2 tasses	- Laver et mettre en terre. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. - Couvrir de couvercle pour les légumes tendres. Utiliser une pellicule de plastique pour les légumes tendres et croustillants. - Appuyez 2 fois sur la touche LÉGUMES. - Après la cuisson, remuez si possible. - Laissez-le couvert et restez debout de 2 à 5 minutes.
- Carottes, tranchées - Épi de maïs - Haricots verts - Courge d'hiver - En dés - Moitiés		- Placez en cocotte. Ajoutez 1-4 c. à table d'eau. - Couvrir de couvercle pour les légumes tendres. Utilisez une pellicule de plastique pour un croustillant. - Appuyez 2 fois sur la touche LÉGUMES. - Après la cuisson, remuez si possible. - Laissez-le couvert et restez debout de 2 à 5 minutes.
Légumes congelés (-18 °C)	2 tasses	- Ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule de plastique. - Appuyez trois fois sur le tampon LÉGUMES. - Après la cuisson, remuez. - Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Maïs éclaté

Supposons que vous vouliez faire éclater du maïs soufflé de 3,3 oz. En mode veille ou minuterie :

Étape	Appuyez sur	Affichage	Remarque
1	MAÏS ÉCLATÉ	3.3 oz	

2	DÉBUT +30 SEC	POPCORN COOK	Le compte à rebours commence après 2 secondes.
Appuyez sur		Montant	
MAÏS ÉCLATÉ x 1		3,30 oz.	
MAÏS ÉCLATÉ x 2		3,00 oz.	
MAÏS ÉCLATÉ x 3		1,75 oz.	

REMARQUES :

- Retirez l'étagère métallique du four à micro-ondes lors de la cuisson du maïs éclaté.
- N'utilisez pas de sacs de papier ordinaires.
- Ne pas réenclencher les grains non parés.
- Ne pas faire éclater du maïs éclaté avec des ustensiles de cuisine en verre.
- Ne cassez qu'un seul sac à la fois.

Menu des grignotages

Supposons que vous vouliez réchauffer deux hot-dogs. En mode veille :

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	SNACKS x2	HOT DOGS	
2	START +30 SEC	1-6	
3	2	2	
4	START +30 SEC	HOT DOGS COOK	Le décompte du temps commence après 2 secondes.

TABLEAU DU MENU DES COLLATIONS		
Alimentation	Quantité de nourriture	Procédure
Biscuits aux pépites de chocolat	12 biscuits	Pour réchauffer les biscuits aux brisures de chocolat, suivez les directives de l'emballage. - Touchez une fois le pavé SNACKS. - Touchez START +30 SEC pour préchauffer les aliments à 350 °F. - Mettez de la nourriture dans le micro-ondes. - Appuyez sur START +30 SEC pour commencer la cuisson. - Laissez-le couvert et laissez-le reposer pendant 2 à 5 minutes.
Hot Dogs	1-6 pièces	- Placer le hot-dog dans le petit pain. - Enveloppez chacun d'eux avec une serviette en papier ou une serviette de table. - Touchez le clavier SNACKS 2 fois. - Appuyez sur START +30 SEC pour confirmer le menu. - Touchez les pavés numériques pour choisir les portions. - Appuyez sur START +30 SEC pour commencer la cuisson.
Repas congelé pour enfants	8,8 oz.	- Retirer le paquet de l'emballage extérieur et suivre les instructions du paquet pour le couvrir. - Touchez le clavier SNACKS 3 fois. - Après la cuisson, laissez-la couverte et reposée pendant 1 à 3 minutes.
Repas dans une tasse	2,39 oz	Ce réglage est idéal pour les portions individuelles d'aliments en conserve emballés dans un petit récipient micro-ondable, généralement de 6 à 8 onces. - Touchez le clavier SNACKS 4 fois. - Retirez le couvercle métallique intérieur et remplacez le couvercle extérieur pour micro-ondes. - Après la cuisson, remuez les aliments et laissez-les reposer 1 ou 2 minutes.
Soupe	1 tasse	- Touchez le clavier SNACKS 5 fois. - Remuez vivement avant et après le chauffage pour éviter les éclaboussures ou l'ébullition.

Utilisation de la grille

La grille permet de cuire ou de réchauffer plusieurs aliments à la fois. Cependant, pour la meilleure cuisson et réchauffage, utilisez la fonction Turntable ON et cuisinez avec CUISSON AUTOMATIQUE sans grille. Lorsque la grille est utilisée, réglez manuellement l'heure et le niveau de puissance. Laissez suffisamment d'espace autour et entre les plats. Observez attentivement la progression de la cuisson et du réchauffage. Repositionnez les aliments et inversez-les de la grille à la plaque tournante et/ou mélangez-les au moins une fois pendant la cuisson ou le réchauffage. Après la cuisson ou la réchauffage, remuez si possible.

CUISSON PAR CONVECTION

La cuisson par convection utilise un élément chauffant pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four et un ventilateur pour répartir la chaleur uniformément dans le four. Il y a neuf températures de convection : 100 °F, 200 °F, 250 °F, 300 °F, 325 °F, 350 °F, 375 °F, 400 °F, 425 °F, toute température du four de 100 °F à 425 °F peut être établie.

Pour de meilleurs résultats...

1. Toujours utiliser la grille ronde pour la cuisson par convection.
2. Toujours préchauffer le four avant la cuisson par convection.
3. Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson - la chaleur perd chaque fois que la porte est ouverte, ce qui peut causer une cuisson inégale.
4. Réduire la température de l'emballage ou de la recette de 25 °F pour les produits de boulangerie-pâtisserie. La grille à fils ronde est nécessaire pour une bonne circulation de l'air et même pour le brunissement.

Consultez la section **CONSEILS SUR LES USTENTILES DE CUISINE** pour savoir quels sont les articles de cuisine appropriés pour la cuisson par convection.

Convection avec préchauffage

Supposons que vous voulez faire cuire les aliments pendant 5 minutes à 400 °F en utilisant la convection avec préchauffage :

Étape	Appuyez sur	Affichage	Remarque
1	CONV. CUIRE / RÔTIR	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP	
2	8	PRESS START 400F	

L'utilisation d'un niveau de puissance plus faible permettra d'obtenir une meilleure uniformité de cuisson et de réchauffage.

Évitez :

- Rangez la grille dans le four à micro-ondes lorsqu'elle n'est pas utilisée
- Faites griller le maïs éclaté avec la grille au micro-ondes.
- Utilisez n'importe quel plat de cuisson sur la grille.
- Utilisation de la CUISSON AUTOMATIQUE avec la grille.
- Cuisinez directement sur la grille — utilisez des ustensiles de cuisine allant au micro-ondes.

3	START +30 SEC	PREHEAT CONVECT	Le four émet un signal.
4		400F CONVECT	S'affiche après 12 secondes lorsque la température préchauffée est atteinte si aucune action n'est entreprise.
5		ENTER TIME	Ouvrez la porte dans les 30 minutes.
6	5.00	5:00 PRESS START	
7	START +30 SEC	5:00 CONVECT COOK	Le compte à rebours commence.

Convection sans préchauffage

Supposons que vous vouliez faire cuire un aliment pendant 5 minutes à 400 °F sans préchauffage :

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	CONV. BAKE/ROAST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP	
2	CONV. BAKE/ROAST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE ROAST ENTER TEMP	
3	8	PRESS START 400F	
4	START +30 SEC	ENTER TIME	
5	5.00	5:00 PRESS START	
6	START +30 SEC	5:00 CONVECT COOK	Le compte à rebours commence.

BISCUITS ET PAIN			
TYPE	TEMP.	HEURE	NOTES
Biscuits	400 °F	20 à 30 minutes	Les biscuits réfrigérés en conserve prennent de 2 à 4 minutes de moins.
Muffins	350 °F	15 à 20 minutes	Retirez de l'étain directement et placez-le sur la grille de refroidissement.
Pain aux noix ou aux fruits	350 °F	55 à 70 minutes	
Pain	350 °F	55 à 65 minutes	
Petits pains nature ou sucrés	350 °F	40 à 50 minutes	Graissez légèrement la plaque de cuisson.

GÂTEAUX			
TYPE	TEMP.	HEURE	NOTES
Gâteau au fromage	350 °F	65 à 75 minutes	Après la cuisson, ouvrez légèrement la porte du four et laissez le gâteau au fromage reposer dans le four pendant 30 minutes.
Gâteau au café	350 °F	30 à 40 minutes	
Petits gâteaux	350 °F	20 à 30 minutes	
Gâteau aux fruits	300 °F	85 à 95 minutes	
Pain d'épice	350 °F	40 à 45 minutes	

CUISSON COMBINÉE

La fonction de micro-onde+convection rend votre nourriture assez rapide et grâce au système de chauffage assisté par ventilateur d'un four à convection, la chaleur circulera autour du four tout le temps qu'il fait cuire.

Pour de meilleurs résultats...

- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal pour la cuisson combinée.
- Pour de meilleurs résultats de torréfaction et de brunissement, les rôtis entiers doivent être cuits dans un plat en verre placé directement sur l'étagère du four.
- Pour les aliments trop gros pour être mis au four, vous pouvez sortir la grille ronde et placer le plat directement sur la plaque tournante.

Consultez la section **CONSEILS SUR LES USTENTILES DE CUISINE** pour savoir quels sont les ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson combinée.

Supposons que vous voulez faire cuire de la nourriture pendant 5 minutes en utilisant la cuisson combinée micro-onde+convection :

Etape	Touche	Afficheur	Remarque
1	CONV. +MICRO	BAKE 325 F	
2	START +30 SEC	ENTER TIME	
3	5.00	5:00	
4	START +30 SEC	5:00 CONVECT	Le compte à rebours commence.

TYPE	QTÉ.	HEURE	NOTES
Hamburger	4 oz.	16 à 19 minutes pour deux	Placez sur une assiette résistante aux micro-ondes, égoutter la graisse et retourner à mi-cuisson.
Rôti de rumsteck de bœuf	1,0 kg	Rare : 15 à 20 minutes Moyenne : 21 à 25 minutes Bien cuit : 26 à 30 minutes	Placez le côté gras vers le bas sur une grille basse, assaisonnez, couvrez au besoin. Après la cuisson, laissez reposer pendant 15 minutes.
Rôti d'agneau, roulé, désossé	1,0 kg	Rare : 15 à 20 minutes Moyenne : 21 à 25 minutes Bien cuit : 26 à 30 minutes	Placez le côté gras vers le bas sur une grille basse, badigeonnez de marinade et assaisonnez, mettez un bouclier si nécessaire. Après la cuisson, laissez reposer pendant 15 minutes.
Viande du porc	2 côtelettes	Rare : 13 à 17 minutes Moyenne : 18 à 23 minutes Bien cuit : 24 à 29 minutes	Placez sur une grille élevée, badigeonnez de marinade et assaisonnez. Faites cuire jusqu'à ce que la température interne ou rosée atteigne 170 °F. Tournez à mi-cuisson. Après la cuisson, couvrez de papier d'aluminium et laissez reposer 5 minutes.
Viande du porc	4 côtelettes	Rare : 15 à 19 minutes Moyenne : 20 à 25 minutes Bien cuit : 26 à 32 minutes	Placez sur une grille élevée, badigeonnez de marinade et assaisonnez. Faites cuire jusqu'à ce que la température interne ou rosée atteigne 170 °F. Tournez à mi-cuisson. Après la cuisson, couvrez de papier d'aluminium et laissez reposer 5 minutes.
Rôti de longe de porc, roulé, désossé	1,0 kg	Rare : 20 à 25 minutes Moyenne : 26 à 30 minutes Bien cuit : 30 à 35 minutes	Placez le côté gras vers le bas sur une grille basse, assaisonnez, blindez au besoin. Après la cuisson, couvrez de papier d'aluminium et laissez reposer 15 minutes.
Poitrines de poulet	1 lb	16 à 26 minutes	Lavez et séchez la viande, enlevez la peau, placez la partie la plus épaisse à l'extérieur sur une grille haute.
Poulet 1 lb en portions désossées	1 lb	13 à 24 minutes	Placez sur une grille élevée, badigeonnez de beurre et assaisonnez au besoin. Tournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose et que le jus soit clair. Après la cuisson, couvrez de papier d'aluminium et laissez reposer 3 à 5 minutes.
Poulet entier	1,3 kg	25 à 40 minutes	Lavez et séchez l'oiseau, placez la poitrine sur une grille basse, badigeonnez de beurre et assaisonnez au besoin. Tournez et égouttez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose et que le jus soit clair. Après la cuisson, couvrez de papier d'aluminium et laissez reposer 10 minutes. La température de la cuisse doit être d'environ 185 °F.

DÉGIVRAGE

Conseils pour le dégivrage

- Lorsque vous utilisez le dégivrage automatique, le poids à saisir est le poids net en livres et dixièmes de livres (le poids des aliments moins le récipient).
- Avant de commencer, assurez-vous d'enlever toutes les attaches métalliques qui accompagnent souvent les sacs de nourriture congelés et de les remplacer par des cordes ou des bandes élastiques.
- Ouvrez les contenants, comme les boîtes, avant de les mettre au four.
- Toujours fendre ou percer des pochettes ou des emballages en plastique.
- Si la nourriture est emballée dans du papier d'aluminium, retirez le papier d'aluminium et placez la nourriture dans un contenant approprié.
- Découpez la peau d'aliments sans peau, comme la saucisse.
- Pliez les pochettes en plastique des aliments pour assurer un dégivrage uniforme.
- Toujours sous-estimer le temps de dégivrage. Si la nourriture décongelée est encore glacée au centre, retournez-la au four à micro-ondes pour plus de dégivrage.
- La durée du dégivrage varie selon la solidité des aliments congelés.
- La forme de l'emballage influe sur la rapidité avec laquelle les aliments dégivrent. Les colis peu profonds dégivrent plus rapidement qu'un bloc profond.
- Lorsque la nourriture commence à dégivrer, séparer les morceaux. Les pièces séparées se dégivrent plus facilement.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments, comme les ailes de poulet, les extrémités des jambes, les queues de poisson ou les endroits qui commencent à se réchauffer. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le bas du four. Le papier d'aluminium peut endommager la garniture du four.
- Pour de meilleurs résultats, laissez la nourriture reposer après le dégivrage.
- Retournez les aliments pendant le dégivrage ou le repos. Séparez et retirez les aliments au besoin.

Dégivrage automatique

La fonction de dégivrage automatique vous offre la meilleure méthode de dégivrage pour les aliments congelés. Le guide de cuisson vous montrera quelle séquence de dégivrage est recommandée pour les aliments que vous dégivrez.

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

1. VIANDE
2. VOLAILLE
3. POISSON

Supposons que vous souhaitiez décongeler 1,2 lb de poisson. En mode veille ou minuterie :

Étape	Appuyez sur	Affichage	Remarque
1	DÉGIVRAGE	MEAT PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
2	DÉGIVRAGE	POULTRY PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
3	DÉGIVRAGE	FISH PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
4	DÉBUT +30 SEC	ENTER WEIGHT lb	

5	1 et 2	1.2	PRESS START
6	DÉBUT +30 S	DEFR. FISH COOK	Décompte du temps

REMARQUE : Pendant le processus de dégivrage, le four émet un bip pour vous rappeler d'ouvrir la porte et de tourner, séparez ou réarrangez les aliments. Retirez les parties déjà décongelées.

Remettez les portions congelées au four et appuyez sur **DÉBUT +30 SEC** pour reprendre le dégivrage.

Le tableau suivant indique le type d'aliments et les poids que vous pouvez établir pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, desserrer ou retirer la protection sur les aliments.

Pavé tactile	Catégorie	Poids que vous pouvez fixer (dixièmes de livres)
Dégivrage x 1	Viande	0,1 lb à 6,0 lb
Dégivrage x 2	Volaille	0,1 lb à 6,0 lb
Dégivrage x 3	Poisson	0,1 lb à 6,0 lb

Conseils d'utilisation

- Pour obtenir de meilleurs résultats, retirez le poisson, le poisson en coquille, la viande et la volaille de leur emballage fermé original (emballage). Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et le jus près des aliments, ce qui peut faire cuire la surface extérieure des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, roulez la viande hachée dans une boule avant de la congeler. Pendant le cycle de dégivrage, la micro-onde indiquera quand il est temps de retourner la viande. Enlevez le surplus de givre de la viande et poursuivre le dégivrage.
- Placez les aliments dans un contenant peu profond ou sur une grille de cuisson au micro-ondes pour attraper les gouttes.

Tableau de conversion du poids

Vous avez probablement l'habitude de mesurer les aliments en livres et en onces qui sont des fractions de livre (par exemple, 4 onces équivalent à ¼ livre). Toutefois, pour entrer le poids des aliments dans le système de dégivrage automatique, vous devez préciser les livres et les dixièmes de livre.

Si le poids sur l'emballage est en fractions de livre, vous pouvez vous reporter au tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

Poids équivalent	
ONCES	POIDS DÉCIMAL
1,6	0,10
3,2	0,20
4,0	0,25 un quart de livre
4,8	0,30
6,4	0,40
8,0	0,50 demi-livre
9,6	0,60
11,2	0,70
12,0	0,75 trois quarts de livre
12,8	0,80
14,4	0,90
16,0	1,0 une livre

REMARQUE : Si la valeur est comprise entre deux poids décimaux, choisissez le poids le plus faible pour obtenir les meilleurs résultats de dégivrage.

Tableau de dégivrage automatique

REMARQUE : La viande de forme irrégulière et les grosses coupes grasses doivent être recouvertes de papier d'aluminium au début de la séquence de dégivrage.

RÉGLAGES DE LA VIANDE				
ALIMENTS	TYPE	RÉGLAGE	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
BOEUF	Bœuf haché, en vrac	VIANDE	Retirez les parties décongelées à l'aide d'une fourchette. Retournez. Remettez le reste au four.	Ne pas dégivrer moins de 1/4 lb. Congeler en forme de boule.
	Bœuf haché, galettes	VIANDE	Séparez et réarrangez.	Ne pas dégivrer moins de 2 oz de galettes. Appuyez sur le centre lorsque vous gelez.
	Steak rond	VIANDE	Retournez. Couvrez les zones chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.
	Filet de bœuf	VIANDE	Retournez. Couvrez les zones chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.
	Bœuf en ragoût	VIANDE	Retirez les parties décongelées à l'aide d'une fourchette. Séparez le reste.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.
	Rôti de pot au feu, rôti de bœuf	VIANDE	Remettez le reste au four.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.
	Rôti de côte	VIANDE	Retournez. Couvrez les zones chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.
	Rumsteck roulé	VIANDE	Retournez. Couvrez les zones chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.
AGNEAU	Cubes pour ragoût	VIANDE	Retournez. Couvrez les zones chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.
	Côtelettes (1 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Retirez les parties décongelées à l'aide d'une fourchette. Remettez le reste au four.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.
VIANDE DU PORC	Côtelettes (½ pouce d'épaisseur)	VIANDE	Séparez et réarrangez.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.
	Hot-dogs	VIANDE	Séparez et réarrangez.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.
	Côtes levées à la paysanne	VIANDE	Retournez. Couvrez les zones chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.
	Saucisses, chaînettes	VIANDE	Séparez et réarrangez.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.
	Saucisse, en vrac	VIANDE	Retirez les parties décongelées à l'aide d'une fourchette. Retournez. Remettez le reste au four.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.
	Rôti de longe, désossé	VIANDE	Retournez. Couvrez les zones chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.

RÉGLAGES DE LA VOLAILLE				
ALIMENTS	TYPE	RÉGLAGE	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
POULET	Entier (jusqu'à 6 lbs)	VOLAILLE	Retournez. Remettez le reste au four. Couvrez les zones chaudes de papier d'aluminium.	Placez le poulet côté poitrine vers le haut dans un plat allant au micro-ondes. Terminez le dégivrage en l'immergeant dans l'eau froide. Retirez les abats lorsque le poulet est partiellement dégivré.
	Découpez	VOLAILLE	Séparez les morceaux et réarrangez-les. Retournez. Couvrez les zones chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au micro-ondes. Terminez le dégivrage en l'immergeant dans l'eau froide.
CORNISH	POULES Entier	VOLAILLE	Retournez. Couvrez les zones chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au micro-ondes. Terminez le dégivrage en l'immergeant dans l'eau froide.
TURQUIE	Poitrine (jusqu'à 6 lbs)	VOLAILLE	Retournez. Couvrez les zones chaudes de papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au micro-ondes. Terminez le dégivrage en l'immergeant dans l'eau froide.

RÉGLAGES POUR LES POISSONS				
ALIMENTS	TYPE	RÉGLAGE	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
POISSON	Filets	POISSON	Retournez. Séparez les filets lorsqu'ils sont partiellement décongelés, si possible.	Placez dans un plat allant au micro-ondes. Séparez soigneusement les filets sous l'eau froide.
	Steaks	POISSON	Séparez et réarrangez.	Placez dans un plat allant au micro-ondes. Passez de l'eau froide par-dessus pour terminer le dégivrage.
	En entier	POISSON	Retournez.	Placez dans un plat allant au micro-ondes. Couvrez la tête et la queue de papier d'aluminium ; ne laissez pas la feuille toucher les côtés de la micro-onde. Terminez le dégivrage en l'immergeant dans l'eau froide.
CRUSTACÉS	Viande du crabe	POISSON	Romp. Retournez.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.
	Queues de homard	POISSON	Tournez et réarrangez.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.
	Crevette	POISSON	Séparez et réarrangez.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.
	Pétoncles	POISSON	Séparez et réarrangez.	Placez dans un plat allant au micro-ondes.

Dégivrage manuel

Si l'aliment que vous souhaitez dégivrer ne figure pas sur le tableau de dégivrage ou s'il est au-dessus ou au-dessous des limites indiquées dans la colonne des quantités du tableau de dégivrage, vous devez le faire manuellement.

Vous pouvez dégivrer tous les aliments congelés, crus ou cuits auparavant, en utilisant un niveau de puissance de 30 %.

Pour les aliments surgelés crus ou cuits auparavant, la règle générale est d'environ 4 minutes par livre. Par exemple,

RÉGLAGES

La micro-onde a divers réglages qui vous permettent de personnaliser l'opération pour votre commodité. Appuyez plusieurs fois sur la touche **HORLOGE/RÉGLAGES** pour passer au réglage souhaité.

Le tableau suivant présente les différents réglages :

Pavé tactile	Réglage
Horloge/Réglages x 1	Réglage de l'horloge
Horloge/Réglages x 2	Réglage du verrouillage de la commande
Horloge/Réglages x 3	Réglage de l'économiseur de puissance Marche/Arrêt
Horloge/Réglages x 4	Réglage du volume de la tonalité d'alerte
Horloge/Réglages x 5	Réglage du rappel de réinitialisation du filtre
Horloge/Réglages x 6	Réglage de la langue d'affichage
Horloge/Réglages x 7	Réglage de l'unité de poids
Horloge/Réglages x 8	Réglage du mode de démonstration Marche/Arrêt

Réglage de l'horloge

L'horloge sera toujours affichée lorsque le micro-ondes n'est pas utilisé.

REMARQUE : L'horloge ne s'affiche pas lorsque le micro-ondes est branché pour la première fois.

Supposons que vous vouliez régler l'horloge à 10 h 59.

Étape	Appuyez sur	Affichage	Remarque
1	HORLOGE/RÉGLAGES	12:00 ENTER TIME	
2	1,0,5,9	10:59	
3	DÉBUT +30 SEC	10:59	

REMARQUE :

- L'affichage de l'horloge s'efface lorsque vous appuyez sur la touche **ARRÊTER ANNULER**.
- Pendant la procédure de réglage de l'horloge, si une horloge a été réglée, appuyez sur la touche **ARRÊTER ANNULER** pour afficher le dernier réglage de l'horloge.

Réglage du verrouillage de la commande

Il est possible que vous souhaitiez verrouiller le panneau de commande pour éviter toute programmation accidentelle lors de l'essuyage du panneau de commande ou de l'utilisation non supervisée par des enfants. Vous pouvez verrouiller le panneau de commande à l'aide du pavé **HORLOGE/RÉGLAGES**.

Supposons que le panneau de commande n'est pas verrouillé et que vous souhaitez le verrouiller :

Étape	Appuyez sur	Affichage	Remarque
1	HORLOGE/RÉGLAGES	12:00 ENTER TIME	

dégivrer 4 minutes pour 1 livre de sauce à spaghetti congelée. Toujours arrêter le four périodiquement pour retirer ou séparer les parties qui sont dégivrées. Si les aliments ne sont pas décongelés à la fin du temps de dégivrage estimé, programmer le four par incréments de 1 minute à un niveau de puissance de 30 % jusqu'à ce qu'ils soient complètement décongelés.

Lorsque vous utilisez des contenants en plastique du congélateur, décongelez seulement assez longtemps pour les retirer du plastique afin de les placer dans un plat allant au micro-ondes.

2	HORLOGE/RÉGLAGES	CONTROL LOCK	
3	DÉBUT +30 SEC	10:59 LOCK	Affichage de l'heure de la journée si l'horloge a été réglée.

Réglage de l'économiseur de puissance Marche/Arrêt

La fonction permet à votre micro-onde de réduire l'énergie en éteignant l'écran et de réduire la consommation d'énergie lorsque l'unité n'est pas utilisée.

Supposons que la fonction d'économie d'énergie est réglée à OFF et que vous voulez l'activer :

Étape	Appuyez sur	Affichage	Remarque
1	HORLOGE/RÉGLAGES	12:00 ENTER TIME	
2	HORLOGE/RÉGLAGES	CONTROL LOCK	
3	HORLOGE/RÉGLAGES	POWER SAVE OFF	
4	DÉBUT +30 SEC	ON	

Réglage du volume de la tonalité d'alerte

Les signaux d'alerte suivants sont disponibles pour vous guider lors du réglage et de l'utilisation de votre four.

- Une tonalité de frappe retentira chaque fois que vous appuyez sur une touche.
- Trois tonalités d'alerte à la fin d'un compte à rebours.
- Trois tonalités d'alerte à la fin d'un cycle de cuisson.

Vous pouvez régler le volume des tonalités d'alerte au niveau que vous préférez au moyen du bloc **HORLOGE/RÉGLAGES**. Supposons que le niveau de volume de la tonalité d'alerte est réglé à ÉLEVÉ et que vous souhaitez le modifier à FAIBLE :

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	CLOCK/SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/SETTINGS	VOLUME LOW VOLUME MED VOLUME HIGH VOLUME OFF	Les options s'affichent dans l'ordre toutes les 3 secondes.
5	START +30 SEC	LOW	Touchez le pavé une fois que l'option préférée est affichée.

5

DÉBUT
+30 SEC

LOW

Appuyez sur le
pavé une fois que
l'option préférée
s'affiche.

Lorsque le réglage est terminé :

- Si l'horloge a été réglée, elle s'affiche 2 secondes plus tard une fois que le bouton DÉBUT +30 sec est activé.
- Si l'horloge n'a pas été réglée, le four revient en mode veille et affiche vide à l'écran.

Réglage du rappel de réinitialisation du filtre

La réinitialisation du filtre est simplement une fonction chronométrée pour vous rappeler de changer de filtre. Lorsque la fonction est activée, l'icône de rappel « FILTER » s'affiche tous les 6 mois pour vous rappeler qu'il est temps de modifier le filtre. Supposons que la fonction de réinitialisation du filtre a été activée et que vous souhaitez désactiver le rappel de réinitialisation du filtre :

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	CLOCK/ SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/ SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/ SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/ SETTINGS	VOLUME LOW	
5	CLOCK/ SETTINGS	FILTER RESET FILTER OFF	
6	START +30 SEC	OFF	Touchez le pavé une fois que l'option préférée est affichée.

Réglage de la langue d'affichage

Vous pouvez régler la langue d'affichage des micro-ondes à l'aide de la touche **HORLOGE/RÉGLAGES** dans la langue de votre choix.

REMARQUE : Seuls l'anglais et le français sont disponibles. Supposons que la langue d'affichage était l'anglais et que vous vouliez la remplacer par le français :

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	CLOCK/ SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/ SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/ SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/ SETTINGS	VOLUME LOW	
5	CLOCK/ SETTINGS	FILTER RESET	
6	CLOCK/ SETTINGS	LANGUAGE FRENCH	
7	START +30 SEC	FRANÇAIS	

Lorsque le réglage est terminé :

- Si l'horloge est réglée, elle s'affiche 2 secondes plus tard une fois que le bouton DÉBUT +30 SEC est activé.

- Si l'horloge n'a pas été réglée, le four revient en mode veille et affiche vide à l'écran.

Pour ramener la langue d'affichage à l'anglais, répétez les étapes 1 à 7.

Réglage de l'unité de poids

Vous pouvez régler le micro-ondes affichant l'unité de poids à l'aide de la touche **HORLOGE/RÉGLAGES** à votre unité préférée.

REMARQUE : Seules les lettres « KG » et « LB » sont disponibles. Supposons que l'unité de poids affichée était réglée au kilogramme et que vous voulez la remplacer par une livre :

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	CLOCK/ SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/ SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/ SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/ SETTINGS	VOLUME LOW	
5	CLOCK/ SETTINGS	FILTER RESET	
6	CLOCK/ SETTINGS	LANGUAGE FRENCH	
7	CLOCK/ SETTINGS	LB / KG	
8	START +30 SEC	KG	

Lorsque le réglage est terminé :

- Si l'horloge a été réglée, elle s'affiche 2 secondes plus tard une fois que le bouton DÉBUT +30 SEC est activé.
- Si l'horloge n'a pas été réglée, le four revient en mode veille et affiche vide à l'écran.

Pour ramener l'unité de poids affichée au kilogramme, répétez les étapes 1 à 8.

Réglage du mode de démonstration

Marche/Arrêt

Le mode démo est idéal pour apprendre comment établir divers programmes et utiliser la micro-onde sans en fait générer de puissance de micro-onde.

Supposons que le mode de démonstration a été réglé sur OFF et que vous voulez le mettre sur ON :

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	CLOCK/ SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/ SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/ SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/ SETTINGS	VOLUME LOW	
5	CLOCK/ SETTINGS	FILTER RESET	
6	CLOCK/ SETTINGS	LANGUAGE FRENCH	
7	CLOCK/ SETTINGS	LB / KG	

Français



Français

Lorsque le réglage est terminé :

- Si l'horloge a été réglée, elle s'affiche 2 secondes plus tard une fois que le bouton **DÉBUT +30 SEC** est activé.
- Si l'horloge n'a pas été réglée, le four revient en mode veille et affiche vide à l'écran.

Regler le minuteur de la cuisine

Le minuteur de cuisine sert de rappel, il aide à chronométrer vos préparations et mesure le temps spécifique nécessaire à la cuisson de vos aliments. Votre four à micro-ondes peut être utilisé comme minuterie de cuisine, et vous pouvez régler une minuterie de cuisine pendant que le four à micro-ondes fonctionne. La minuterie de cuisine peut être réglée au maximum sur 99 minutes, 99 secondes (99:99). Supposons que vous vouliez régler un minuteur de cuisine de trois minutes :

Etape	Touche	Afficheur	Remarque
1	TIMER ON/OFF	ENTER TIME	
2	3.00	3:00	
3	TIMER ON/OFF	3:00	Le compte à rebours commence.

REMARQUE : Le compte à rebours du minuteur de cuisine ne s'arrêtera pas même si la porte est ouverte. Pendant la cuisson, si une minuterie de cuisine a été réglée, appuyez une fois sur la touche **TIMER ON/OFF** pour afficher le temps restant, appuyez une seconde fois pour annuler la minuterie. S'il n'est pas en cours de cuisson, touchez une fois la touche **TIMER ON/OFF** pour annuler la minuterie.

Utilisation du ventilateur

La touche  permet de contrôler le ventilateur à 2 vitesses. Lorsque le ventilateur de ventilation est éteint, touchez la touche une première fois pour allumer le ventilateur de ventilation à haute vitesse, touchez une deuxième fois pour passer à une vitesse de ventilation basse, touchez une troisième fois pour éteindre le ventilateur de ventilation. Supposons que le ventilateur de ventilation soit réglé sur la position OFF :

Etape	Touche	Afficheur	Remarque
1		HIGH	Vitesse élevée du ventilateur
2		LOW	Faible vitesse du ventilateur
3		OFF	

REMARQUE : Si la température de la cuisinière ou de la table de cuisson située sous le four devient trop élevée, le ventilateur se met automatiquement en marche pour protéger le four. Il peut rester allumé jusqu'à une heure pour refroidir le four. Lorsque cela se produit, le fait de toucher la touche du ventilateur de ventilation ne permet pas d'éteindre le ventilateur.

Réglage de la lumière de surface

La touche  permet de contrôler l'éclairage de surface du four. Lorsque la lumière est éteinte, touchez la touche une première fois pour allumer la lumière en haute luminosité, touchez une deuxième fois pour passer en basse luminosité, touchez une troisième fois pour éteindre la lumière. Supposons que la lumière soit réglée sur la position OFF :

Etape	Touche	Afficheur	Remarque
1		HIGH	Haute luminosité
2		LOW	Faible luminosité
3		OFF	

CONSEILS SUR LES USTENTILES DE CUISINE

Cuisson par convection

- Les casseroles en métal sont recommandées pour tous les types de produits de boulangerie-pâtisserie, mais surtout lorsque le brunissement ou la croûte est important.
- Les moules en métal au fini foncé ou terne sont préférables pour les pains et les tartes, car elles absorbent la chaleur et produisent une croûte plus croustillante.
- Les moules en aluminium brillant sont préférables pour les gâteaux, les biscuits ou les muffins, car ils réfléchissent la chaleur et aident à produire une croûte légère et tendre.
- Les plats en verre ou en céramique ou les plats de cuisson conviennent mieux aux recettes d'œufs et de fromage en raison de la propreté du verre.

Cuisson combinée

- Des récipients de cuisson en verre ou en céramique sont recommandés. Assurez-vous de ne pas utiliser d'articles avec garniture métallique, car ils pourraient causer des arcs électriques (étincelles) avec la paroi du four ou l'étagère du four, endommageant les ustensiles de cuisine, l'étagère ou le four.
- Des ustensiles de cuisson micro-ondes en plastique résistant à la chaleur (allant jusqu'à 450 °F)

peuvent être utilisés, mais ce n'est pas recommandé pour les aliments qui nécessitent une croûte ou une brunissement tout autour, parce que le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.

USTENSILES DE CUISINE	MICRO-ONDES	CONVECTION	COMBINAISON
Verre résistant à la chaleur, verre-céramique (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Oui	Oui	Oui
Métal	Non	Oui	Non
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Plastique résistant aux micro-ondes *	Oui	Non	Oui
Pellicules et emballages plastiques	Oui	Non	Non
Produits en papier	Oui	Non	Non
Paille, osier et bois	Oui	Non	Non

* N'utilisez que des ustensiles de cuisine pour micro-ondes dont la température de sécurité est de 450 °F.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- Débranchez l'alimentation électrique avant à l'entretien.
- Remplacez toutes les pièces et tous les panneaux avant de les utiliser.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou un choc électrique.

Conseils en matière de nettoyage

Pour un rendement optimal et pour des raisons de sécurité, gardez le four propre aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. Veillez particulièrement à ce que le panneau intérieur de la porte et le cadre avant du four soient exempts d'accumulation d'aliments et de graisse.

N'utilisez jamais de poudre à récurer ou de tampons rugueux sur le four à micro-ondes. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four à micro-ondes avec un chiffon doux et une solution détergente tiède (pas chaude). Rincez et essuyez entièrement.

Essuyez immédiatement les projections avec une serviette en papier mouillée, surtout après avoir cuit des aliments gras comme le poulet ou le bacon.

Nettoyez votre four à micro-ondes chaque semaine ou plus souvent, au besoin.

Suivez ces instructions pour nettoyer et entretenir votre four à micro-ondes :

- Gardez l'intérieur (cavité) du four propre. Les particules de nourriture et les liquides renversés peuvent coller aux parois du four, ce qui rend le four moins efficace.
- Essuyez immédiatement les déversements. Utilisez un chiffon humide et propre et un savon doux. NE PAS utiliser de détergents ou de nettoyeurs abrasifs.
- Pour aider à desserrer les particules ou les liquides alimentaires cuits, chauffer 2 tasses d'eau (ajouter le jus de 1 citron si vous souhaitez garder le four frais) dans un verre à mesurer de 4 tasses à puissance élevée pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il bouille. Laissez reposer dans la cavité du four 1 ou 2 minutes.
- Retirez le plateau tourne-disques en verre du four lors du nettoyage de la cavité ou du plateau du four. Pour éviter que le plateau tourne-disques en verre ne se brise, manipulez-le avec soin et ne le mettez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau tourne-disques à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez la surface extérieure du four à micro-ondes avec du savon et un chiffon propre et humide. Séchez avec un chiffon doux propre. Pour éviter d'endommager les pièces de fonctionnement du four, ne pas laisser l'eau s'infiltrer dans les événements ou les ouvertures.
- Lavez la fenêtre de la porte du four avec de l'eau et du savon très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux et propre pour éviter les égratignures.
- Si la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez avec un chiffon doux. La vapeur peut s'accumuler en faisant fonctionner le four à forte humidité et n'indique en aucune façon une fuite de micro-onde.
- Ne faites jamais fonctionner le four sans aliments dans la cavité du four ; vous risqueriez d'endommager le tube magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser une tasse d'eau à l'intérieur du four lorsqu'elle n'est pas utilisée pour éviter d'endommager le four s'il est allumé accidentellement.

Nettoyage de l'extérieur de votre micro-onde

Extérieur

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

Porte

Essuyez les deux côtés de la fenêtre avec un chiffon humide pour éliminer toute trace de liquide ou les éclaboussures. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont fréquemment essuyées avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en aérosol et d'autres produits de nettoyage durs, car ils peuvent tacher, laisser des traces ou émailler la surface de la porte.

Panneau de commande

Si le panneau de commande est sale, ouvrez la porte de votre micro-onde avant de nettoyer. Essuyez le panneau avec un chiffon légèrement imbibé d'eau uniquement. Séchez avec un chiffon doux. Ne pas frotter ni utiliser de nettoyeurs chimiques. Fermez la porte et appuyez sur Stop pour effacer tous les boutons que vous avez peut-être enfoncés.

Nettoyage de l'intérieur de votre micro-ondes

Intérieur

Essuyez avec un chiffon doux et de l'eau tiède. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou durs ni de tampons à récurer. Pour les aliments cuits au four, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux, puis rincez bien à l'eau chaude.

Couvercle de guide d'ondes

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur le côté droit de la cavité de micro-onde. Il est fait à partir de mica et il nécessite donc un soin particulier. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer une bonne performance de micro-onde. Essuyez soigneusement la surface du couvercle immédiatement à l'aide d'un chiffon humide en cas de projections d'aliments. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et causer de la fumée ou prendre feu. NE PAS RETIRER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.

Élimination des odeurs

Parfois, une odeur de cuisson peut rester dans votre micro-onde. Pour retirer, mélanger une tasse d'eau, la peau râpée et le jus d'un citron dans une tasse à mesurer en verre de deux tasses. Faites bouillir pendant plusieurs minutes en utilisant 100 % de puissance, puis laissez refroidir au micro-ondes. Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux.

Plateau et support du plateau

Retirez le plateau et le support du plateau et lavez-les à l'eau douce et humide. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Vous pouvez aussi les laver dans la grille supérieure d'un lave-vaisselle. L'arbre du moteur de la plaque tournante n'étant pas scellé, l'excès d'eau ou les déversements doivent être immédiatement essuyés.

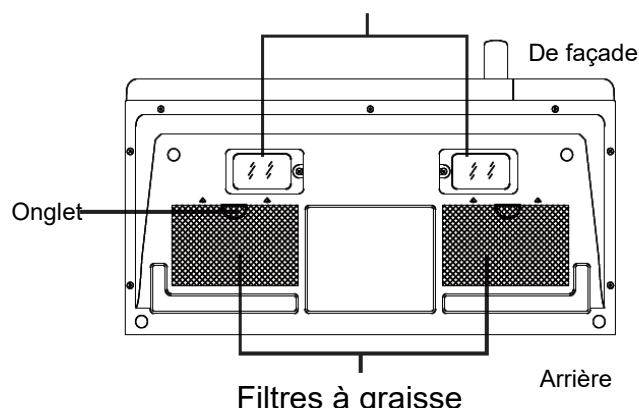
Nettoyage et remplacement des filtres

Nettoyage des filtres à graisse

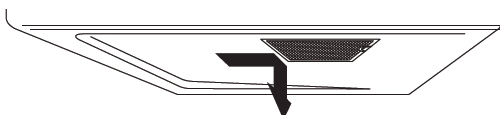


Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, ne faites pas fonctionner la hotte du four si les filtres ne sont pas correctement en place.

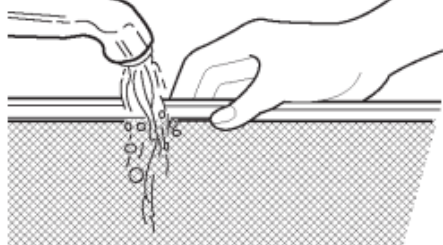
Feux de surface



1. Pour retirer les filtres à graisse, faites glisser le filtre vers l'arrière. Tirez ensuite le filtre vers le bas et le pousser de l'autre côté. Le filtre est supprimé. Répétez pour le second filtre.



2. Faites tremper les filtres à graisse dans de l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez bien et secouez pour sécher ou lavez au lave-vaisselle. Ne pas utiliser d'ammoniaque. L'aluminium du filtre se corrodera et s'assombrira.



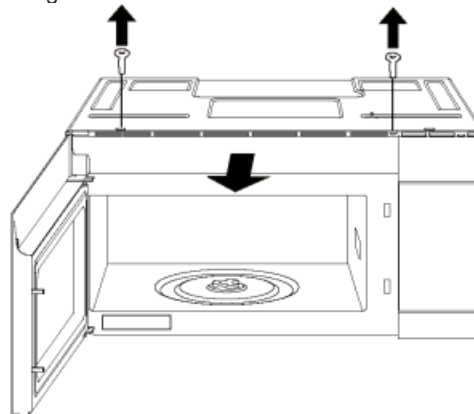
3. Pour réinstaller le filtre à graisse, faites-le glisser dans la fente latérale, puis poussez-le vers le haut et vers le four pour le verrouiller. Réinstallez le deuxième filtre en suivant la même procédure.



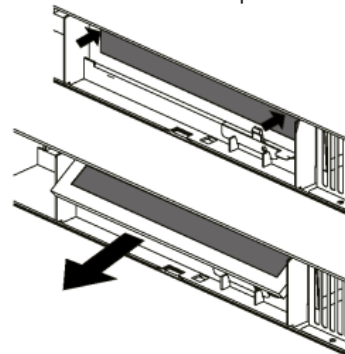
Remplacement du filtre à charbon

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

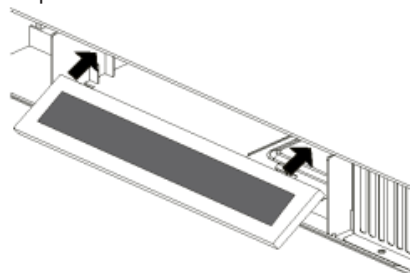
1. Débranchez l'alimentation du four à micro-ondes au niveau du panneau de disjoncteurs ou en débranchant.
2. Retirez les vis de fixation de la grille d'évent.
3. Retirez la grille d'évent de l'unité.



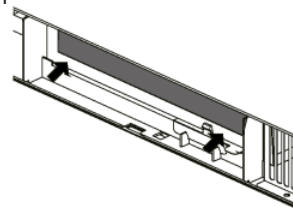
4. Retirez le filtre à charbon en poussant le haut du filtre vers l'intérieur, puis en le tirant vers l'avant pour le sortir de l'appareil.



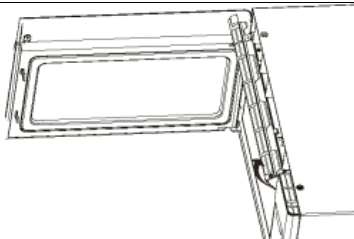
5. Faites glisser la partie supérieure du nouveau filtre à charbon dans la zone supérieure de la cavité du filtre.



6. Appuyez sur la partie inférieure du filtre à charbon pour le placer dans la bonne position.



7. Placez les languettes inférieures de la grille d'évent dans les fentes, puis poussez le haut de la grille d'aération en place.



8. Réinstallez les vis de la grille d'évent.

Remplacement de la lumière de surface



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

- Débranchez l'alimentation électrique avant à l'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou un choc électrique.



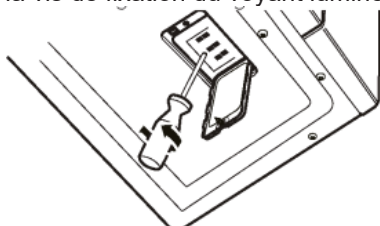
PRUDENCE

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

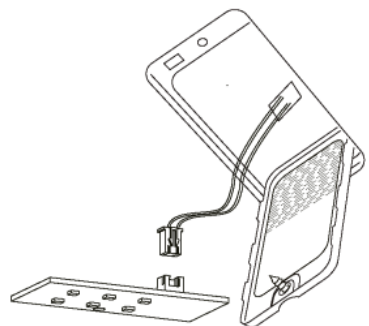
1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation au niveau du disjoncteur principal.
2. Retirez les vis de fixation du capot du voyant LED aux deux positions de l'éclairage sous le micro-ondes.



3. Retirez la vis de fixation du voyant lumineux LED.



4. Débranchez le voyant LED du faisceau de câbles et la remplacer par un voyant LED. Rebranchez ensuite le faisceau de câbles.



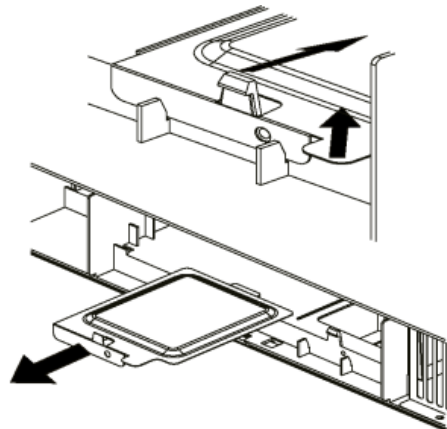
5. Réinstallez le voyant LED et la vis de fixation. Lors de la réinstallation de la vis de fixation, veillez à ne pas endommager le voyant LED.
6. Réinstallez le couvercle des voyants LED et la vis de fixation.
7. Rebranchez le four à micro-ondes dans l'alimentation ou remettre le système sous tension au niveau du disjoncteur principal.

Remplacement de la lampe du four

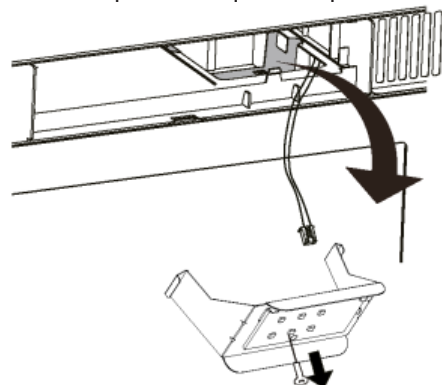
Pour accéder au couvercle de l'éclairage, retirez le filtre à charbon conformément aux instructions de la section 1-4

« Remplacement du filtre à charbon ».

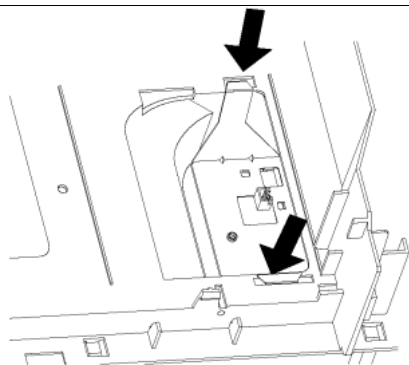
1. Ouvrez le couvercle de lumière situé derrière le filtre à charbon de micro-onde en tirant délicatement vers le haut sur le bord avant.



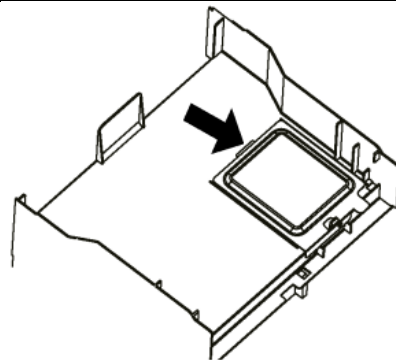
2. Retirez le support de LED et l'ensemble d'éclairage. Retirez le voyant LED du support en retirant la vis de fixation et la remplacer uniquement par la carte LED.



3. Réinstallez le voyant LED sur le support avec la vis de fixation. Lors de la réinstallation de la vis de fixation, veillez à ne pas endommager le voyant LED.
4. Rebranchez le voyant LED au faisceau et remplacez l'ensemble de l'éclairage LED dans le boîtier en plastique.



5. Remettez en place le couvercle de l'éclairage du four à micro-ondes en le poussant avec précaution (s'assurer que la patte arrière du couvercle est insérée dans la fente à l'arrière).



6. Remplacez le filtre à charbon. Fermez la porte de la grille d'évent et serrer la vis de fixation de la grille d'évent.

DÉPANNAGE

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

Problème	Cause possible	Solution possible
Le four ne démarre pas	Le cordon électrique du four n'est pas branché. La porte est ouverte. La mauvaise opération est définie.	Branchez dans la prise de courant. Fermez la porte et essayez de nouveau. Revoyez les instructions.
Amorçage d'arc ou d'étincelles	Les matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés. Le four fonctionne lorsqu'il est vide. La nourriture renversée reste dans la cavité.	Utilisez seulement des ustensiles de cuisine à micro-ondes. Ne pas utiliser un four vide. Nettoyez la cavité avec une serviette humide.
Aliments mal cuits	Les matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés. Les aliments ne sont pas complètement dégivrés. Le temps de cuisson ou le niveau de puissance n'est pas adapté. Les aliments ne sont pas retournés ou remués.	Utilisez seulement des ustensiles de cuisine à micro-ondes. Dégivrez complètement les aliments. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects. Retournez ou remuez les aliments.
Aliments trop cuits	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance n'est pas adapté.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects.
Aliments mal cuits	Les matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés. Les aliments ne sont pas complètement dégivrés. Les orifices de ventilation du four sont restreints. Le temps de cuisson ou le niveau de puissance n'est pas adapté.	Utilisez seulement des ustensiles de cuisine à micro-ondes. Dégivrez complètement les aliments. Vérifiez que les orifices de ventilation du four ne sont pas obstrués. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects.
Dégivrage incorrect	Les matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés. Le temps de cuisson ou le niveau de puissance n'est pas adapté. Les aliments ne sont pas retournés ou remués.	Utilisez seulement des ustensiles de cuisine à micro-ondes. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects. Retournez ou remuez les aliments.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	FMCM15A-BL	FMCM15A-SS
Alimentation électrique	120VAC~60 Hz	
Puissance d'entrée nominale maximale	1500 W	
Puissance de sortie nominale maximale (micro-ondes)	900 W	
Puissance de convection nominale maximale (entrée)	1450 W	
Capacité du four	1,5 pied cube	
Diamètre du plateau tournant	ø13,6 po	
Dimensions du produit (L*H*P)	29 7/8 x 16 7/16 x 15 7/16" po (759 x 417 x 392 mm)	
Poids net (lbs/kg)	Environ 62,4 lbs / 28,3 kg	Environ 62,8 lbs / 28,5 kg



FURRION®

Furrion, LLC (Furrion) are wholly owned subsidiaries of Lippert Components, Inc. (Lippert)
Furrion, LLC (Furrion) sont des filiales en propriété exclusive de Lippert Components, Inc. (Lippert)
Furrion, LLC: 52567 Independence Ct., Elkhart, IN, 46514

Furrion Innovation Center & Institute of Technology
Centre d'innovation et institut de technologie Furrion
22244 Innovation Drive, Elkhart, IN 46514-5514, USA
Toll free/Numéro gratuit/Línea telefónica gratuita: 1-800-789-3341
Email/Courriel/Correo electrónico: support@furrion.com

©2007-2023 Furrion, LLC. All rights reserved.

©2007-2023 Furrion, LLC. Tous droits réservés.

For Patent Info: www.Lippert.com/patents

Pour des informations sur les brevets: www.Lippert.com/patents

SUPPORT.LCI1.COM/FURRION



The contents of this manual are proprietary and copyright protected by Lippert. Lippert prohibits the copying or dissemination of portions of this manual unless prior written consent from an authorized Lippert representative has been provided.

Any unauthorized use shall void any applicable warranty.

The information contained in this manual is subject to change without notice and at the sole discretion of Lippert. Revised editions are available for free download from lippert.com.

Please recycle all obsolete materials.

Les renseignements contenus dans le présent manuel peuvent seulement être distribués sous forme de document complet, à moins de recevoir l'approbation explicite de Lippert Components pour distribuer des parties individuelles. Tous les renseignements contenus dans le présent manuel peuvent être modifiés sans préavis. Les éditions révisées pourront être téléchargées gratuitement sur le site lci1.com. Ces renseignements sont considérés comme étant factuels jusqu'à ce qu'une version révisée les rende désuets.

Veuillez recycler tout le matériel désuet.

For all concerns or questions, please contact Lippert.

Communiquer avec Lippert Components si vous avez des questions ou des préoccupations.

Ph: 432-LIPPERT (432-547-7378) | Web: lippert.com | Email: customerservice@lci1.com