

1.5 cu. ft. OTR Convection Microwave Oven

1,5 pi cu Four à micro-ondes à convection OTR

1.5 pies cúbicos OTR Horno microondas de convección

Instruction Manual

Manuel d'instructions

Manual de instrucciones



- * Picture shown here is for reference only.
- * L'image montrée ici est pour la référence seulement.
- * El cuadro demostrado aquí está para la referencia solamente.

Model/Modèle/Modelo:

FMCM15-BL

FMCM15-SS

WELCOME

English

Thank you for purchasing this Furrion® 1.5 cu. ft. OTR Convection Microwave Oven. Before placing your new product into operation, please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, installation and maintenance of the product. Please keep this instruction manual in a safe place for future reference. Pass it onto possible new owners of the product.

The manufacturer does not accept responsibility for any damages that may arise due to non-observation of these instructions.

If you have any further questions regarding our products, please contact us at **support@furrion.com**

CONTENTS

WELCOME	1
CONTENTS	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3
SAFETY PRECAUTIONS	3
GROUNDING INSTRUCTIONS	4
RADIO INTERFERENCE	5
PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	5
UTENSILS	6
PARTS AND FEATURES	8
MICROWAVE OVEN	8
CONTROL PANEL AND FEATURES	9
CONTROL PANEL	9
BEFORE USING	10
WHAT'S IN BOX	10
LEARN MORE ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN	10
MICROWAVE UTENSIL GUIDE	10
OPERATION	11
SETTING THE CLOCK	11
SETTING THE TIMER	11
CONTROL LOCK	11
USING THE STOP/CANCEL KEY	11
USING THE START/+ 30SEC. KEY	11
COMBINATION COOKING	17
COOKWARE TIPS	19
AUTO COOKING	21
COOKING CHARTS	22
COOKING MEAT IN YOUR MICROWAVE	22
COOKING POULTRY IN YOUR MICROWAVE	22
COOKING EGGS IN YOUR MICROWAVE	23
COOKING VEGETABLES IN YOUR MICROWAVE	23
COOKING SEAFOOD IN YOUR MICROWAVE	23
CARE AND MAINTENANCE	24
CLEANING SUGGESTIONS	26
HOW TO CLEAN THE INSIDE	26
HOW TO CLEAN THE OUTSIDE	27
SPECIFICATIONS	28
TROUBLESHOOTING	29
WARRANTY	30

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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"** on page 5.
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. 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 oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **"GROUNDING INSTRUCTIONS"** found on page 4.
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. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
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 oven.
12. Do not store or use this appliance outdoors.
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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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.

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. 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 grounded plug, and 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 of the appliance.

DANGER: Electric Shock Hazard

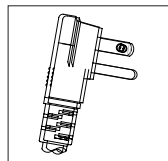
Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

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.

POWER SUPPLY CORD

1. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.



NOTE:

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

2. 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.

RADIO INTERFERENCE

1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. 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.

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.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

 CAUTION

Personal Injury Hazard
Tightly-closed utensils could explode. Closed containers should be opened and plastic pouches should be pierced before cooking.

See the instructions on **"Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven."**
There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

- Utensil Test:**
- 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 you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer's 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's 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's 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.

UTENSILS

English

Materials to be avoided in microwave oven

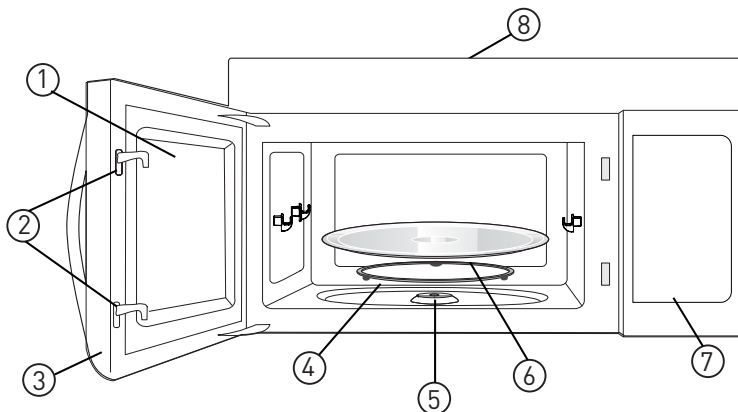
Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	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.

PARTS AND FEATURES

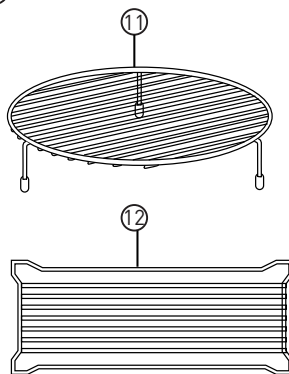
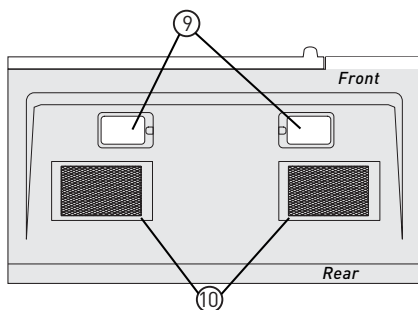
MICROWAVE OVEN

English

Front View



Bottom View



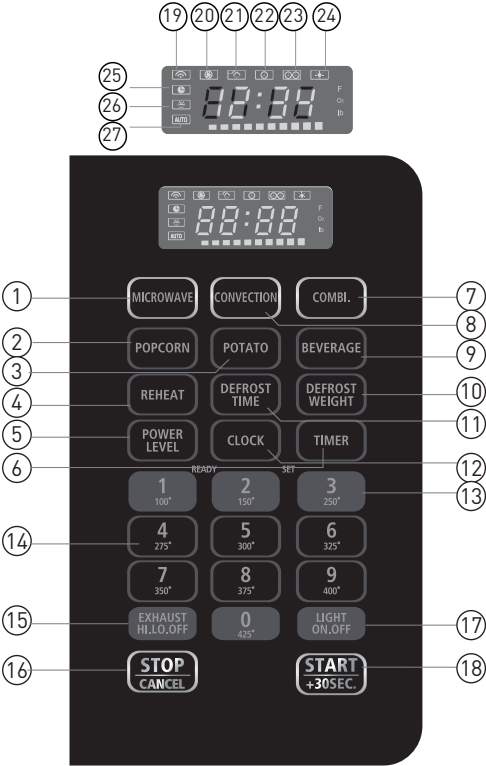
Item	Part Name
①	Window
②	Interlock system
③	Door assembly
④	Turntable ring assembly
⑤	Turntable Shaft
⑥	Turntable glass tray

Item	Part Name
⑦	Control panel
⑧	Ventilation openings (on top)
⑨	Surface lights
⑩	Ventilation filters
⑪	Wire rack (use in convection and combination cooking on the removable turntable)
⑫	Shelf (use in microwave cooking)

CONTROL PANEL AND FEATURES

English

CONTROL PANEL



ITEM	Part Name
⑧	Convection
⑨	Beverage
⑩	Defrost weight
⑪	Defrost Time
⑫	Clock
⑬	EasySet (3 instant key settings)
⑭	Numeric pads (0 thru 9)
⑮	Exhaust (High/Low/Off) ~ Use to turn the exhaust fan on, off, or to adjust fan speed.
⑯	Stop/Cancel
⑰	Light ON. OFF ~ Press this pad to turn the surface lights on or off.
⑱	START/+30 sec
⑲	Microwave indicator
⑳	Convection indicator
㉑	Lock indicator
㉒	Vent Fan Of Low-Speed indicator
㉓	Vent Fan Of High-Speed indicator
㉔	Stove Lamp indicator
㉕	Timer indicator
㉖	Defrost indicator
㉗	Auto Cook indicator

ITEM	Part Name
①	Microwave
②	Popcorn
③	Potato (1-4 potatoes)
④	Reheat (3 different settings)
⑤	Power Level (10 power levels available)
⑥	Timer
⑦	Combination

BEFORE USING

WHAT'S IN 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
- Grill Rack
- Air Baffle
- Glass Tray
- Filters*2
- Roller Ring
- Installation Screws
- Instruction Manual
- Installation Manual
- Rear Wall Template
- Top Cabinet Template
- Warranty Card

LEARN MORE ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate the microwave oven empty.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the microwave oven.

NOTE: Do not to use paper products when using bake brown.

MICROWAVE UTENSIL GUIDE

USE	DO NOT USE
• Oven proof glass (specifically treated for high intensity heat): Utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim. • China: Bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim. • Plastic: Plastic wrap (as a cover) - lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. Use plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers and plastic bags for short cooking times. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food. • Paper: Paper towels, waxed paper, paper napkins and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturer's label for any special instructions for use in the microwave oven.	• Metal utensils: Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also, avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven. • Metal decoration: Bowls, cups, serving plates and platters with metallic trim. • Aluminum foil: Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls of the oven cavity and door of the microwave. • Wood: Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets made of wood will react in the same way. • Tightly covered utensils: Be sure to leave openings for steam to escape from covered cookware. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches may explode. • Brown paper: Avoid using brown paper bags. They absorb heat and can burn. • Flawed or chipped cooking utensils: Any utensil that is cracked, flawed or chipped may break in the oven. • Metal twist ties: Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.

SETTING THE CLOCK

Example: setting clock display for 9:00:

1. Touch **Clock** pad once for AM, touch twice for PM.
2. Enter time using number pads.
3. Touch **Clock** pad again.

SETTING THE TIMER

Example: setting timer for 5 minutes:

1. Touch **Timer** pad once.
2. Enter desired time using number pads.
3. Touch **Timer** pad.

NOTE: When the timer has reached the end of set time, you will hear beep alerts indicating the timer has run out.

CONTROL LOCK

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

The control lock feature is very useful when cleaning the control panel. The lock will prevent accidental programming when wiping the control panel clean.

1. Example: to set the control lock ON:

Touch and hold the **Stop/Cancel** pad for more than 3 seconds. The Lock icon will appear in the display window along with 2 beeps.

2. Example: to change the control lock from ON to OFF:

Touch and hold the **Stop/Cancel** pad for more than 3 seconds. The Lock icon will disappear in the display window.

USING THE STOP/CANCEL KEY

This feature will let you quickly stop or cancel the cooking process.

Touch the **Stop/Cancel** pad to:

1. Erase if you have entered wrong information.
2. Cancel timer.
3. Press pad once to pause the oven temporarily during cooking. (Touch **START/+30SEC.** pad again to resume cooking.)
4. Return the time of day (clock) to the display after cooking cycle is completed.
5. Cancel a program during cooking, touch twice.

USING THE START/+30SEC. KEY

This feature will let you quickly start or add 30 seconds

Touch the **START/+30SEC.** pad to:

1. Start programmed cooking.
2. Start cooking for 30 seconds at 100% power level.
3. Extend cooking time in multiples of 30 seconds each time this pad is touched during microwave cooking.

Example: to add 1 minute of cook time during 100% microwave cooking:

Press **START/+30 sec** pad twice.

Heating with High Power Level

Example: to heat for 5 minutes at 100% power:

1. Press **Microwave** pad.
2. Use the number pads to enter desired heating time (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds).

OPERATION

3. Touch **START/+30SEC.** pad.
When heating has finished you will hear beeps.

Heating with Lower Power Levels

Using the highest power level to heat foods with does not always give the best results when some types of food need slower cooking, such as roasts, baked goods or custards. Your Oven has nine other power levels you may choose.

Example: to heat for 4 minutes at 70% power:

1. Press **Microwave** pad.
2. Use the number pads to enter desired heating time (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds).
3. Press **Power Level** pad once for power level 10 (100% power).
4. Use the number key to change the power level to 7. PL7 appears in the display (70 % power).
5. Touch **START/+30SEC.** pad.
When heating has finished you will hear beeps.

Suggested power levels for cooking

The 10 power levels available with this microwave will help you to adjust to the power output best suited for the food type you are preparing. As with any food preparation in the microwave, it is best to follow the microwave instructions that are printed on food packaging.
The table below provides suggested power levels for various types of food that you can be prepare in the microwave.

Power Level	Microwave Output	Use To Prepare When:
10 High	100 %	• Boiling water. • Cooking ground beef. • Making candy. • Cooking fresh fruits & vegetables • Cooking fish & poultry. • Preheating browning dish. • Reheating beverages. • Cooking bacon slices.
9	90 %	• Reheating meat slices quickly. • Saute onions, celery & green peppers.
8	80 %	• All reheating. • Cooking scrambled eggs.
7	70 %	• Cooking breads & cereal products. • Cooking cheese dishes & veal. • Cakes, muffins, brownies & cupcakes.
6	60 %	• Cooking pasta.
5	50 %	• Cooking meats & whole poultry. • Cooking custard. • Cooking spare ribs, rib roast & sirloin roast.
4	40 %	• Cooking less tender cuts of meat. • Reheating frozen packaged foods.
3	30 %	• Thawing meat, poultry & seafood. • Cooking small quantities of food. • Finish cooking casseroles, stew & some sauces.
2	20 %	• Softening butter & cream cheese. • Heating small amounts of food.
1	10 %	• Softening ice cream. • Raise yeast dough.

OPERATION

Heating with Multiple Cooking Stages

For best results, some microwave recipes call for different power levels or different lengths of time for cooking. Your microwave may be set to change from one stage to another automatically (2 stages maximum).

Example: to cook food for 3 minutes at 80% power and then 50% power for 6 minutes 30 seconds:

1. Press **Microwave** pad.
2. Use the number pads to enter heating time for the 1st stage (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds).
3. Press **Power Level** pad once.
4. Use the number keys to enter power level for the 1st stage. **PL8** appears in the display (80 % power).
5. Press **Microwave** pad for 2nd stage.
6. Use the number pads to enter heating time for the 2nd stage (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds).
7. Press **Power Level** pad for 2nd stage.
8. Use the number key to enter power level for the 2nd stage. **PL5** appears in the display (50 % power).
9. Press **START/+30SEC.** pad.

When heating has finished you will hear beeps .

NOTE: Power level must always be programmed for first stage - 100% =10.

Suggestions for getting the Best Results

To help you achieve the best possible results from your microwave oven, read the following suggestions below;

- **Storage temperature**
Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods would at room temperature.
- **Size**
Small pieces of food cook faster than large ones. Pieces similar in size and shape will cook more evenly when cooked

together. For more even results, reduce the power levels when cooking large pieces of food.

- **Natural moisture**
Very moist foods cook more evenly because microwave energy heats water molecules very efficiently.
- **Stirring**
Stir foods such as casseroles and vegetable from the outside to the center to distribute the heat more evenly. This will allow the food to cook faster. Constant stirring is not necessary.
- **Turn over items**
Turn over foods such as pork chops, roasts or whole cauliflower halfway through the cook time. This will help to expose all sides equally to microwave energy.
- **Food placement**
Place delicate areas of food items, such as asparagus tips, toward the center of the turntable tray.
- **Food arrangement**
Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon, with the thicker or meatier parts toward the outside of the turntable tray.
- **Let the food stand**
After removing the food from the microwave, cover the food with foil or a casserole lid and let it stand to finish cooking. This will help the food finish in the center and avoids overcooking the out edges, The length of stand time depends on the density and surface area of the food items.
- **Wrapping in paper towels or waxed paper**
Sandwiches and many other food types containing prebaked bread should be wrapped prior to placing in the microwave to help prevent the food items from drying out while heating.

OPERATION

Using Ready Set

1 2 3

Microwave heating or cooking may be quickly set at 100% power level for 1, 2 or 3 minutes. Use the number keys 1, 2 or 3 to choose the desired minutes of cook time (this option will only work using the 1, 2 or 3 numeric pads):

Example: to quickly heat for 2 minutes at 100% power:

Touch number pads 1, 2 or 3 for desired minutes of cook time.

NOTE: the **Ready Set** function cannot be set when using the Defrost (by weight) feature.

Exhaust High / Low / Off

The exhaust ventilation moves steam and other cooking vapors from the cooking surface of the range below the microwave oven.

To operate the exhaust vent, Touch the **Exhaust HI. LO. OFF** pad once for the highest speed setting. Touch the pad again to choose the Low speed setting and a 3rd time to turn the exhaust ventilation off.

NOTE: If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the exhaust vent hood will automatically turn on at the LOW setting to cool the oven. When this occurs, the vent cannot be turned off.

Surface Light / On / Off

Touch the **Light/On/Off** pad once for a cooking surface light. Press the pad again to turn the light off.

Setting Defrost by Weight

Example: to defrost 1lb. of food with the default power level and cook time determined automatically:

1. Press **Defrost Weight** pad once. **0:00** will appear in the display.
2. Use the numeric pads to input weight of food to defrost in pounds (10 = 1lb.) You may enter any weight from 0.1 to 6.0lbs.

3. Press **START /+30SEC.** pad.

When defrosting has finished you will hear beeps.

NOTE: The weight amount must be a valid entry for this feature to start. A valid weight entry is 0.1 to 6.0 pounds.

Setting Defrost by Time

Example: to defrost food with the default 30% power level for 5 minutes:

1. Press **Defrost Time** pad once. **0:00** will appear in the display.
2. Use the number pads to enter desired defrost time (defrost time may be set up to 99 minutes and 99 seconds).
3. Press **START /+30SEC.** pad.

When heating has finished you will hear beeps.

NOTE: Power levels cannot be changed for both defrost (by weight) or defrost (by time) because the defrost performance will be adversely affected.

Special notes for defrosting by time

- After pressing **START /+30SEC.** key, the display will count down remaining defrost time. The oven will beep twice during the defrost cycle. At this time open the door and turn the food if needed and remove any portions that have already thawed. Touch the **START /+30SEC.** key to resume the defrost cycle.
- When heating has finished you will hear beeps.

Defrosting tips

- When using the **Defrost Weight** feature, the weight entered should always be pounds (valid entries are from 0.1 to 6.0 pounds).
- Use both **Defrost Weight** and **Defrost Time** features for raw food items only. Defrosting gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken

OPERATION

English

directly from a true freezer). If the food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5° F or below, always program a lower food weight or lower cook time to prevent cooking the food.

- If the frozen food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a reduced cook time or weight.
- The shape of the package will alter the defrosting time. Shallow rectangular food packets defrost more quickly than a deep frozen block of food.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated frozen pieces of food defrost better.
- Shield warm areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- You may use small pieces of aluminum foil to shield food items like chicken wings, leg tips and fish tails, but do not allow the foil to touch the oven cavity walls when defrosting.

Defrosting suggestions for meats

For best results, please read these suggestions when defrosting meats.

Meat	Normal amount	Suggestions
Roast beef or pork	2.5 to 6 lbs. (40 to 96 oz.)	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 15-30 minutes.
Steaks, chops or fish	0.5 to 3 lbs. (8 to 48 oz.)	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered for about 5 to 10 minutes.
Ground meat	0.5 to 3 lbs. (8 to 48 oz.)	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil for 5 to 10 minutes.
Whole chicken	2.5 to 6 lbs. (40 to 96 oz.)	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the 1st stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the 2nd stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30 to 60 minutes in the refrigerator.
Chicken pieces	0.5 to 3 lbs. (8 to 48 oz.)	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

OPERATION

Reheat

The reheat feature provides 3 quick preset settings based on serving size to reheat food for your cooking convenience.

Example: to reheat 24 ounces of food.

1. Press **Reheat** pad 3 times to reheat 24oz. of food. 24.00oz will appear in the display (see reheat category table).
2. Press **START /+30SEC.** pad.

Reheat Category	Press	Display
8 ounces of food	once	8.00 oz
16 ounces of food	twice	16.00 oz
24 ounces of food	3 times	24.00 oz

Reheat cooking suggestions

Reheat	Directions	Amount
Dinner plate	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not as hot as you prefer after heating with Reheat , continue heating using manual time and power level settings. Contents: ● 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) ● ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) ● ½ cup of vegetables (about 3-4 oz.)	1 serving (1 plate)
Casserole	Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with Reheat , continue heating using manual time and power level settings. Stir foods once before serving.	1 to 4 servings
Pasta	Contents: ● Casserole-refrigerated foods (for example beef stew or lasagna) ● Pasta-Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods.	

CONVECTION Cooking

There are ten temperatures of convection: 100 °F, 150 °F, 250 °F, 275 °F, 300 °F, 325 °F, 350 °F, 375 °F, 400 °F, 425 °F.

Convection cooking uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 100 °F to 425 °F may be set. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich, moist interiors. Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

For Best Result...

Always use the shelf when convection cooking. Reduce package/recipe temperature 25°F for baked goods.

The shelf is required for good air circulation and even browning.

See the **Cookware Tips section (P20)** for information on suggested cookware.

Using CONVECTION with preheating

Example: to cook food for 5 minutes at 250 °F using **CONVECTION** with preheating

1. Press **CONVECTION** pad once.
2. Press the temperature key to select the temperature you need. Do not enter cook time now. (The cook time will be entered later, after the oven is preheated.)
3. Press **START+30SEC.** pad to start preheating. (When the oven is preheated, it will signal.)
4. Place the food in the oven. Press the number keys to set cooking time.
5. Press **START+30SEC.** to start cooking. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

OPERATION

English

Using CONVECTION Without preheating

Example: to cook food for 5 minutes at 250 °F using CONVECTION without preheating

1. If your recipe does not require preheating, press the **CONVECTION** pad once.
2. Press the temperature key to select the temperature you need.
3. Press **CONVECTION** to confirm the temperature.
4. Press the number keys to set cooking time.
5. Press the **START+30SEC.** pad to start the oven.

COMBINATION COOKING

Combination Cooking offers the best features of microwave energy and convection cooking. Microwaves cook food fast and convection circulation of heated air browns foods beautifully. Any oven temperature from 100°F to 425°F may be set.

For Best Results...

Always use the shelf when combination cooking. The shelf is required for good air circulation and even browning.

See the **Cookware Tips section (P19)** for information on suggested cookware.

Microwave + Convection Combination Cooking

Example: to cook food for 5 minutes using combination cooking.

1. Press **COMBI.** pad once.
2. Press the number keys to set cooking time.
3. Press **START+30SEC.** pad to start cooking.

NOTES:

- Check the Cookware Tips section for correct cookware when Combination Cooking
- Do not use metal cookware when Combination Cooking
- Place meat on a trivet in a glass dish to collect juices and prevent spattering.
- For best roasting and browning results, whole roasts should be cooked in a glass dish placed directly on the oven shelf.
- For foods that are too tall to fit in the oven, you can leave out the trivet. If necessary, you may take out the shelf and place the dish directly on the turntable.

Convection baking

- Use the wire rack during convection baking.
- Always preheat the oven before convection baking.
- Avoid opening the oven door during cooking – each time the door is opened the oven loses heat and this can cause uneven baking.

Biscuits and bread

Type	Temperature	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.

OPERATION

Cakes

English

Type	Temperature	Time	Notes
Cheesecake	350°F	65-75 minutes	After baking op,en 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

Combination cooking helps to brown and crisp foods.

Type	Quantity	Time	Notes
Beefburgers	4oz	16-19 minutes	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	1 lb.	16-26 minutes	Wash and dry meat, remove skin, place thickest portion to outside on high rack.
Chicken boneless portions	1 lb.	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.

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 cleanability 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 recommended for foods requiring crusting or all-around browning, because the plastic is a poor conductor of heat.

Cookware	Microwave	Bake/brown	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.

OPERATION

Select the best method of cooking.

Use the following guide to select the best method of cooking. Specific recipes can be adapted to any method of cooking.

① - Best method

② - Alternate method

N/R - Not recommended

Foods	Microwave	Combination	Bake/Brown
Appetizers	①	N/R	N/R
• Dips and Spreads	②	①	②
• Pastry Snacks			
Beverages	①	N/R	N/R
Sauces and Toppings	①	N/R	N/R
Soups and Stews	①	②	N/R
Meats			
• Defrosting	①	N/R	N/R
• Roasting	②	①	②
Poultry			
• Defrosting	①	N/R	N/R
• Roasting	②	①	②
Fish and Seafood			
• Defrosting	①	N/R	②
• Cooking	①	②	①
Casseroles	②	①	②
Eggs and Cheese			
• Scrambled, Omelets	①	N/R	②
• Quiche, Souffle	②	②	①
Vegetables , (fresh)	②	①	②
Breads			
• Quick	②	①	②
• Yeast	N/R	②	①
Muffins, Coffee Cake	②	①	②
Muffins, Coffee Cake			
• Cakes, Layer and Bundt	②	①	②
• Angel Food and Chiffon	N/R	N/R	①
• Custard and Pudding	①	N/R	N/R
• Bar Cookies	②	①	②
• Fruit	①	N/R	N/R
• Pies and Pastry	N/R	②	①
• Candy	①	N/R	N/R
Blanching Vegetables	①	N/R	N/R
Frozen Convenience Foods	①	②	②

OPERATION

Popcorn



DO NOT leave microwave oven unattended while popping corn.

The popcorn feature lets you pop 3 different commercially packaged microwave popcorn sized bags. Use the table below to determine the setting to use.

Amount	Press popcorn pad
1.75 oz. (default setting)	once
3.00 oz.	2 times
3.5 oz.	3 times

Example: to pop a 3.0 oz. bag of popcorn automatically.

1. Press **Popcorn** pad (1, 2 or 3 times - refer to table above to change for bag size).
2. Press **START/+30SEC.** pad.

The microwave will beep when finished.

Potato

The potato feature cooks 1, 2, 3 or 4 (cooking times based on 8 to 32 oz.) potatoes automatically. Use the table below to determine the setting to use.

Amount	Press potato pad
1 potato (default setting)	once
2 potatoes	2 times
3 potatoes	3 times
4 potatoes	4 times

Example: to cook 1 potato automatically.

1. Press **Potato** pad (1, 2, 3 or 4 times - refer to table above to change quantity).
2. Press **START/+30SEC.** pad.

The microwave will beep when finished.

NOTE:

- Before cooking, pierce potatoes with fork several times.
- After cookings, let potatoes stand for 5 minutes.

Beverage

The beverage feature heats 1, 2 or 3 cups of beverage. Use the table below to determine the setting to use.

Amount	Press beverage pad
1 cup (about 8 oz.)	once (default setting)
2 cups (about 16 oz.)	2 times
3 cups (about 24 oz.)	3 times

Example: to heat 1 cup of a beverage.

1. Press **Beverage** pad (1, 2 or 3 times - refer to table above to change number of servings).
2. Press **START/+30SEC.** pad.

The microwave will beep when finished.

AUTO COOKING

Convenience Cooking Suggestions

Convenience category	Amount	Suggestions
Popcorn	1.75, 3.0, 3.5 oz. 1 pkg.	Cook a single "microwave-only" bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot popcorn bag from the oven. Let microwave oven cool down at least 5 minutes before using again.
Potato	1,2,3,4 potatoes 8,16,24 32 oz.	Pierce each potato several times using a fork. Place on turntable in spoke-like fashion. After cooking, let stand for 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use the start/+30sec pad to increase cook time for larger potatoes.
Beverage	1,2,3 cups (8 oz, 16 oz, 24 oz.)	Use a microwave-safe measuring cup or mug; do not cover. Place the beverage in the microwave. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Beverages heated with the beverage category may be very hot. Remove the container with care.

COOKING CHARTS

COOKING MEAT IN YOUR MICROWAVE

Be sure to place prepared meats on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Start cooking the meat fat side down and if necessary, use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas. After cooking, check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time. Please note that the temperatures in the following charts are temperatures at removal time; the temperature will rise during the standing period.

Meat	Power level	Cook Time	Directions
Roast beef boneless (up to 4 lbs.)	High (10) for first 5 minutes, then medium (5)	12-17 min./lb. for 160 °F (Medium)	Place roast beef fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand* 10-15 minutes.
		14-19 min./lb. for 170° F (Well Done)	
Roast pork boneless or bone-in (up to 4 lbs.)	High (10) for first 5 minutes, then medium (5)	15-20 min./lb. for 170 °F (Well Done)	Place roast pork fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand* 10-15 minutes.

* Expect a 10° F rise in the temperature during the standing period.

Meat	Doneness	Remove from oven	After standing (10-15 min.)
Beef	Medium Well Done	150 °F 160 °F	150 °F 160 °F
Pork	Medium Well Done	150 °F 160 °F	150 °F 160 °F
Poultry	Dark meat Light meat	170 °F 160 °F	170 °F 160 °F

COOKING POULTRY IN YOUR MICROWAVE

Be sure to place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Cover poultry with wax paper to prevent splattering. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas, or areas that start to overcook. After cooking, check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.

Poultry	Cook time/power level	Directions
Whole chicken (up to 4 lbs.)	Cook time: 7-10 min. /lb. 180° F dark meat 170° F dark meat Power level: medium high (7)	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near bone is no longer pink. Let stand for 5-10 min.
Chicken pieces (up to 4 lbs.)	Cook time: 7-10 min. /lb. 180° F dark meat 170° F dark meat Power level: medium high (7)	Place chicken bone-side down on dish, with thickest portions toward the inside of dish. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near bone is no longer pink. Let stand for 5-10 min.

COOKING CHARTS

COOKING EGGS IN YOUR MICROWAVE

- Never cook eggs in the shell and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they will become tough if overcooked.

COOKING VEGETABLES IN YOUR MICROWAVE

- Vegetables should be washed just before cooking. Rarely is extra water needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and greens are being cooked, add about ¼ cup of water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger vegetables.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. The will cook more evenly if turned over halfway through cooking.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several locations before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cook time.
- Most of the time, the denser the food the longer the required standing time. For example, a baked potato should stand for 5 minutes before serving, while a dish of peas may be served immediately.

COOKING SEAFOOD IN YOUR MICROWAVE

Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Be sure to always cook fish until it flakes easily with a fork. Use a tight cover to steam fish; a lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming. And be sure not to overcook fish; check it for doneness at a minimum cooking time before cooking longer.

Seafood	Cook time/ power level	Directions
Fish steaks Up to 1½ lbs.	Cook time: 7-11 min./lb. Power level: med-high (7)	Arrange fish on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange halfway through cook time. Cook until fish flakes easily with fork. Let stand 3-5 mins.
Fish fillets Up to 1½ lbs.	Cook time: 4-8 min./lb. Power level: med-high (7)	Arrange fillets in a baking dish, thuring any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange halfway through cook time. Cook until fish flakes easily with fork. Let stand 2-3 mins.
Shrimp Up to 1½ lbs.	Cook time: 4-6½ min./lb. Power level: med-high (7)	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 mins.

Demonstration Mode

When the oven is electrified within one minute, to demonstrate, press "MICROWAVE" pad and hold for 6 seconds, "dE" will appear in the display. The buzzer sounds twice. To cancel, press "MICROWAVE" pad and hold for 6 seconds, "End" will appear in the display. The buzzer will sound twice. If easier, unplug the oven from the electrical outlet.

CARE AND MAINTENANCE

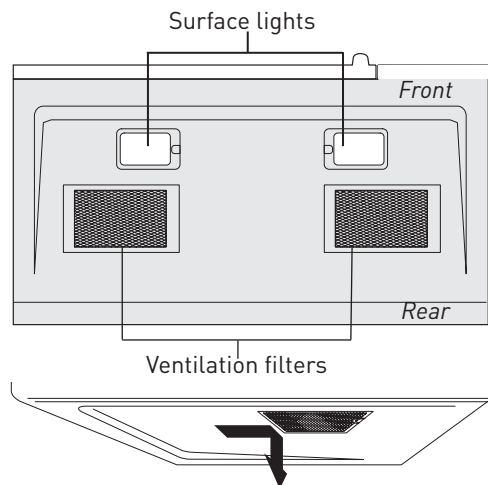
NOTE: Disconnect the power cord before cleaning or leave the door open to deactivate the oven during cleaning.

Cleaning the exhaust filters

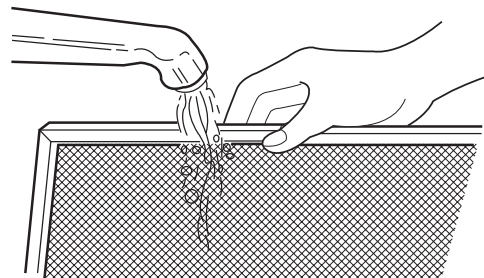
The oven ventilation exhaust filters should be removed and cleaned often; generally at least once every month.

⚠ CAUTION

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



1. To remove the exhaust ventilation 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 2nd filter.



2. Soak the ventilation 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.**



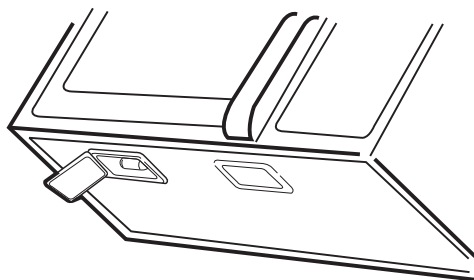
3. To reinstall the exhaust ventilation filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven to lock. Reinstall the 2nd filter using the same procedure.

Surface light replacement

⚠ 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 bulb cover mounting screws at both light positions under the microwave.



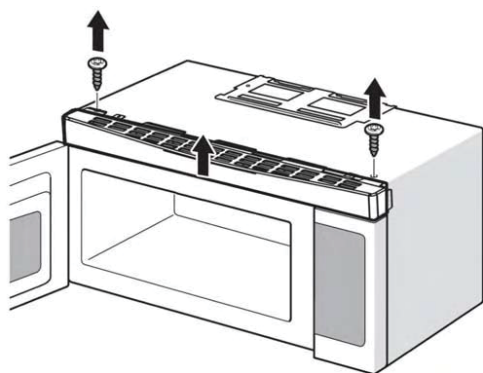
3. Replace bulb with 30 watt appliance bulb.
4. Re-install bulb cover and mounting screw.
5. Plug the microwave back into the power supply or turn the power back on at the main circuit breaker.

CARE AND MAINTENANCE

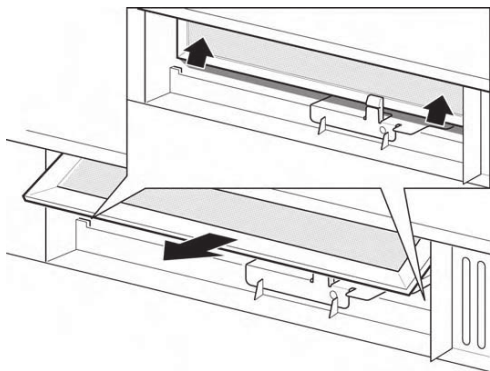
Charcoal filter replacement

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

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



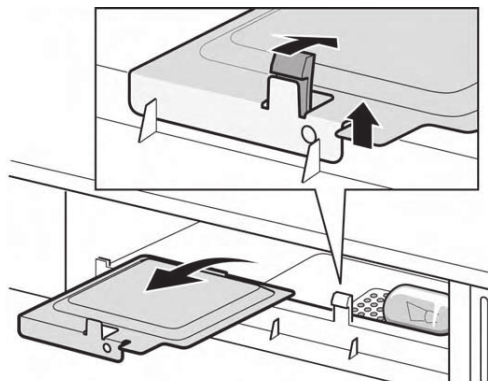
4. Remove the charcoal filter by pushing it inwards, then turn and pull it away from the unit.



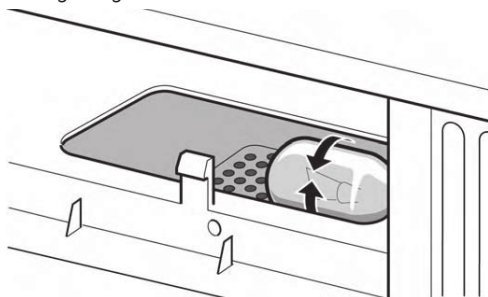
Oven light replacement

Remove the vent grill per instructions 1-4 above and charcoal filter, if used.

1. Open light cover located behind filter mounting by carefully pulling up on the front edge.



2. Remove old light bulb and replace only with equivalent 30 watt bulb available from parts distributor. Bulbs are also available at most hardware stores or lighting centers.



NOTE: DO NOT USE BULB LARGER THAN 30 WATTS.

3. Replace the microwave oven light cover by carefully pushing into place. Replace the charcoal filter. Push the vent grill back into place (engaging both the bottom and top tabs) and replace the vent grill mounting screws.

CARE AND MAINTENANCE

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.

HOW TO CLEAN THE INSIDE

Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door.

Some spatters can be removed with a paper towel, others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

To clean the surface of the door and the surface of the oven that come together upon closing, use only mild, non-abrasive soaps or detergents using a sponge or soft cloth. Rinse with a damp cloth and dry. Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.

Removable Turntable and Turntable Support

To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven without the turntable and support in place.

CARE AND MAINTENANCE

HOW TO CLEAN THE OUTSIDE

Do not use cleaners containing ammonia or alcohol on the microwave oven. Ammonia or alcohol can damage the appearance of the microwave.

Case

Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth.

Rinse with a damp cloth and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

Control Panel and Door

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

Door Surface

It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Power Cord

If the cord becomes soiled, unplug and wash with a damp cloth.

For stubborn spots, sudsy water may be used, but be certain to rinse with a damp cloth and dry thoroughly before plugging cord into outlet.

Stainless Steel

Do not use a steel-wool pad; it will scratch the surface. To clean stainless steel surfaces, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

If food soil remains, try a general kitchen cleaner, such as Fantastik®, Simple Green® or Formula 409®.

For hard-to-clean soil, use a standard stainless-steel cleaner, such as Bon-Ami® or Cameo®.

Apply cleaner with a damp sponge. Use a clean, hot, damp cloth to remove cleaner. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.

After cleaning, use a stainless-steel polish, such as Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner® or Wenol All Purpose Metal Polish®. Follow the product instructions for cleaning the stainless-steel surface.

SPECIFICATIONS

English

Specifications		
Model	FMCM15-BL	FMCM15-SS
Rated Voltage	120V~60Hz	120V~60Hz
Rated Input Power(Microwave)	1500W	1500W
Rated Output Power(Microwave)	900W	900W
Rated Output Power(Convection)	1450W	1450W
Oven Capacity	1.5 cu. ft. (42L)	1.5 cu. ft. (42L)
Turntable Diameter	ø13.6 inch (345mm)	ø13.6 inch (345mm)
Product Dimensions (W*H*D)	29 ¹⁵ / ₁₆ " x 15 ³ / ₄ " x 15 ¹ / ₁₆ " [759.5 x 398.8 x 381mm]	29 ¹⁵ / ₁₆ " x 15 ³ / ₄ " x 15 ¹ / ₁₆ " [759.5 x 398.8 x 381mm]
Net Weight (kg/lbs)	Approx. 66.4 Lbs (30.1kg)	Approx. 69.4 Lbs (31.5kg)

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	1. Electrical cord for oven is not plugged in. 2. Door is open. 3. Wrong operation is set.	1. Plug into the outlet. 2. Close the door and try again. 3. Check instruction.
Arcing or sparking	1. Materials to be avoided in microwave oven are used. 2. The oven is operated when empty. 3. Spilled food remains in the cavity.	1. Use microwave-safe cookware only. 2. Do not operate with oven empty. 3. Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods	1. Materials to be avoided in microwave oven are used. 2. Food is not defrosted completely. 3. Cooking time, power level is not suitable. 4. Food is not turned or stirred.	1. Use microwave-safe cookware only. 2. Completely defrost food. 3. Use correct cooking time, power level. 4. Turn or stir food.
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	1. Materials to be avoided in microwave oven are used. 2. Food is not defrosted completely. 3. Oven ventilation ports are restricted. 4. Cooking time, power level is not suitable.	1. Use microwave-safe cookware only. 2. Completely defrost food. 3. Check to see that oven ventilation ports are not restricted. 4. Use correct cooking time, power level.
Improper defrosting	1. Materials to be avoided in microwave oven are used. 2. Cooking time, power level is not suitable. 3. Food is not turned or stirred.	1. Use microwave-safe cookware only. 2. Use correct cooking time, power level. 3. Turn or stir food.

WARRANTY

FURRION WARRANTS FOR A PERIOD OF 1 YEAR FROM DATE OF RETAIL PURCHASE BY THE ORIGINAL END-USE PURCHASER, THAT THIS PRODUCT, WHEN DELIVERED TO YOU IN NEW CONDITION, IN ORIGINAL PACKAGING, FROM A FURRION AUTHORIZED RESELLER AND USED IN NORMAL CONDITIONS, IS FREE FROM ANY DEFECTS IN MANUFACTURING, MATERIALS, AND WORKMANSHIP. IN CASE OF SUCH DEFECT, FURRION SHALL REPLACE OR REPAIR THE PRODUCT AT NO CHARGE TO YOU. THIS WARRANTY DOES NOT COVER: PRODUCTS WHERE THE ORIGINAL SERIAL NUMBERS HAVE BEEN REMOVED, ALTERED OR CANNOT READILY BE DETERMINED; DAMAGE OR LOSS CAUSED BY ACCIDENT, MISUSE, ABUSE, NEGLECT, PRODUCT MODIFICATION, FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS IN OWNER'S MANUAL, COMMERCIAL OR INDUSTRIAL USE; DAMAGE OR LOSS CAUSED TO THE DECORATIVE SURFACE OF PRODUCT; TO ANY DATA, SOFTWARE OR INFORMATION; AND NORMAL WEAR AND TEAR. THIS WARRANTY ONLY PROTECTS THE ORIGINAL END-USER ("YOU") AND IS NOT TRANSFERRABLE; ANY ATTEMPT TO TRANSFER THIS WARRANTY SHALL MAKE IT IMMEDIATELY VOID. THIS WARRANTY IS ONLY VALID IN THE COUNTRY OF PURCHASE.

THIS WARRANTY AND REMEDIES SET FORTH ABOVE ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, REMEDIES AND CONDITIONS, WHETHER ORAL OR WRITTEN, EXPRESS OR IMPLIED. FURRION SPECIFICALLY DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. IF FURRION CANNOT LAWFULLY DISCLAIM IMPLIED WARRANTIES UNDER THIS LIMITED WARRANTY, ALL SUCH WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS WARRANTY.

No Furrrion reseller, agent, or employee is authorized to make any modification, extension, or addition to this warranty.

FURRION IS NOT RESPONSIBLE FOR DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR CONDITION, OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOST PROFITS, DOWNTIME, GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF ANY EQUIPMENT OR PROPERTY, ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH FURRION PRODUCTS. FURRION'S TOTAL LIABILITY IS LIMITED TO THE REPAIR OR REPLACEMENT OF THIS PRODUCT PURSUANT TO THE TERMS OF THIS WARRANTY.

SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR EXCLUSIONS OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OR CONDITIONS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY BY STATE OR (WHERE APPLICABLE IN THE COUNTRIES WHERE FURRION HAS NON-US/CANADIAN AUTHORIZED DEALERS) COUNTRY. NO ACTION OR CLAIM TO ENFORCE THIS WARRANTY SHALL BE COMMENCED AFTER THE EXPIRATION OF THE WARRANTY PERIOD.

Keep your receipt, delivery slip, or other appropriate payment record to establish the warranty period. Service under this warranty must be obtained by contacting Furrrion at **warranty@furrrion.com**

Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice.

BIENVENUE

Merci d'avoir acheté ce Furrion® 1,5 pi cu Four à micro-ondes à convection OTR. Avant utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire ces consignes attentivement. Le présent guide d'utilisation contient des informations permettant l'utilisation, l'installation et l'entretien en toute sécurité de l'appareil.

Veillez conserver le présent guide d'utilisation en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement, afin d'assurer votre sécurité et de réduire les risques de blessure. Veuillez aussi remettre le présent manuel à tout nouveau propriétaire de cet appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des présentes consignes.

Si vous avez des questions sur nos produits, veuillez nous contacter : **support@furrion.com**

BIENVENUE	31
CONTENU.....	32
CONSIGNES IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ.....	33
PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ.....	33
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	34
INTERFÉRENCE RADIO.....	35
PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE HYPERFRÉQUENCE EXCESSIVE	35
USTENSILES.....	36
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES.....	38
FOUR MICRO-ONDE	38
PANNEAU DE COMMANDE ET CARACTÉRISTIQUES	39
PANNEAU DE COMMANDE	39
AVANT L'UTILISATION	40
CONTENU DE LA BOÎTE	40
EN SAVOIR PLUS SUR VOTRE FOUR À MICRO-ONDES	40
GUIDE DE L'USTENSILE DE MICRO-ONDES	40
FONCTIONNEMENT	41
RÉGLAGE DE L'HORLOGE.....	41
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE.....	41
VERROUILLAGE DE CONTRÔLE	41
UTILISATION DE LA TOUCHE STOP/CANCEL	41
UTILISER LA TOUCHE START/+ 30SEC.	41
CUISSON COMBINÉE	47
CONSEILS SUR LES USTENSILES DE CUISINE.....	49
CUISSON AUTOMATIQUE	51
TABLEAUX DE CUISSON	52
CUISSON DE LA VIANDE DANS VOTRE MICRO-ONDES	52
CUISSON DE LA VOLAILLE DANS VOTRE MICRO-ONDES	52
CUISSON DES ŒUFS DANS VOTRE MICRO-ONDES.....	53
CUISSON DES LÉGUMES DANS VOTRE MICRO-ONDES	53
CUISSON DES FRUITS DE MER DANS VOTRE FOUR À MICRO-ONDES	53
SOIN ET ENTRETIEN.....	54
SUGGESTIONS DE NETTOYAGE	56
COMMENT NETTOYER L'INTÉRIEUR	56
COMMENT NETTOYER L'EXTÉRIEUR	57
CARACTÉRISTIQUES.....	58
DÉPANNAGE	59
GARANTIE.....	60

CONSIGNES IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

ATTENTION : Pour réduire le risque de brûlure, d'électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive à l'énergie micro-ondes.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent être respectées, notamment :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et suivez les « **Précautions à prendre pour éviter une exposition excessive à l'énergie hyperfréquence excessive** » à la page 35.
3. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - Ne pas trop cuire les aliments. Faites attention à l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - Retirer les attaches en fil métallique et les poignées en métal des récipients / sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
 - Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée. Éteignez le four et débranchez l'appareil. Débranchez le cordon d'alimentation, coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau du disjoncteur.
 - N'utilisez pas la cavité du four à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsque vous ne l'utilisez pas.
4. Ce four doit être mis à la terre. Connectez uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » trouvé à la page 34.
5. Installez ou localisez ce four uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
6. Certains produits comme les œufs entiers et les contenants scellés, par exemple des bocaux de verre fermés, peuvent exploser et ne devraient pas être chauffés dans le four.
7. Utilisez cet appareil uniquement pour les utilisations prévues décrites dans ce manuel. N'utilisez pas de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs 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. Comme avec n'importe quel appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par les enfants.
9. N'utilisez pas ce four si le cordon ou la prise est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
10. Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement visible ou l'ébullition lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'est pas toujours présent. **CECI PEUT ENTRAÎNER DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS QUI PEUVENT DÉBORDER LORSQUE LE RÉCIPENT EST PERTURBÉ OU QU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.**
 - Ne pas surchauffer le liquide.
 - Mélanger le liquide avant et à mi-chemin de le chauffer.
 - N'utilisez pas de contenants à côtés droits avec un col étroit.
 - Après le chauffage, laissez reposer le récipient dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de retirer le récipient.
 - Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.
11. Ne pas couvrir ou bloquer les ouvertures du four.
12. Ne stockez pas et n'utilisez pas 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 humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.

CONSIGNES IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

14. Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau. Gardez le cordon loin de la surface chauffée. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir.
15. Cet appareil doit être réparé uniquement par un technicien qualifié. Contacter le centre de service agréé le plus proche pour l'examen, la réparation ou le réglage.
16. Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four qui se referment lorsque vous fermez la porte, utilisez uniquement des savons doux et non abrasifs ou des détergents appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.
17. Hottes de ventilation
 - Nettoyer les hottes de ventilation. Les graisses ne doivent pas s'accumuler sur le capot ou le filtre.
 - Lorsque vous faites cuire des aliments sous le capot, mettez le ventilateur en marche.
18. Soyez prudent lorsque vous nettoyez le filtre du capot de ventilation. Les agents de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyants pour four à base de lessive, peuvent endommager le filtre.
19. Ne pas monter sur l'évier.
20. Ne rangez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque l'appareil est en fonctionnement.
21. Convient pour une utilisation au-dessus de l'équipement de cuisson à gaz et électrique.
22. Comme avec la plupart des appareils de cuisson, une surveillance étroite est nécessaire pour réduire le risque d'incendie dans la cavité 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'échappement pour

le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon ayant un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

Consulter un électricien qualifié ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises, ou si un doute existe quant à savoir si l'appareil est correctement mis à la terre. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à trois fils munie d'une fiche à trois pôles mise à la terre et une prise à trois fentes acceptant la fiche de l'appareil.

La cote marquée de la rallonge doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil.

DANGER: Risque d'électrocution

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

ATTENTION : Electric Shock Hazard

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un choc électrique. Ne branchez pas dans une prise de courant tant que l'appareil n'est pas correctement installé et mis à la terre.

CORDON D'ALIMENTATION

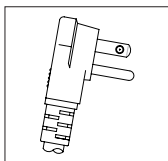
1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques résultant de l'enchevêtrement ou de trébucher sur un cordon plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si des précautions sont prises lors de leur utilisation.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé :
 - 1) La cote électrique marquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins égale à la puissance nominale de l'appareil.

CONSIGNES IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

- 2) La rallonge doit être un cordon à trois fils de type mise à la terre.
- 3) Le cordon le plus long doit être placé de telle sorte qu'il ne puisse pas se déposer sur le comptoir ou sur la table, où les enfants pourraient le tirer dessus ou le faire trébucher involontairement.

REMARQUE :

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



INTERFÉRENCE RADIO

1. L'utilisation du four à micro-ondes peut causer des interférences avec votre radio, téléviseur ou équipement similaire.
2. Lorsqu'il y a 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) Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
 - 5) Branchez le four à micro-ondes dans une autre prise afin que le four à micro-ondes se trouve sur différents circuits de dérivation.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER

UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE HYPERFRÉQUENCE EXCESSIVE

- N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas altérer les verrouillages de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez aucune saleté ou résidu de produit de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- **N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage à :**
 - (1) PORTE (courbée)
 - (2) CHARNIÈRES ET VEROUS (cassés ou desserrés)
 - (3) JOINTS DE PORTE ET SURFACE D'ÉTANCHÉITÉ
- Le four ne doit pas être ajusté ou réparé par quelqu'un d'autre que le personnel d'entretien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

⚠ MISE EN GARDE

Risque de blessure personnelle

Des ustensiles hermétiquement fermés pourraient exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.

Voir les instructions sur « **Les matériaux que vous pouvez utiliser dans un four à micro-ondes ou à éviter dans un four à micro-ondes.** »

Il peut y avoir certains ustensiles non métalliques qui ne sont pas sécuritaires à utiliser pour le micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test d'ustensile :

1. Remplissez un récipient micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) avec l'ustensile en question.
2. Cuire au maximum de puissance pendant 1 minute.
3. Soigneusement sentir l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.
4. **Ne pas dépasser 1 minute de cuisson.**

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

Ustensiles	Remarques
Plat à rissoler	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat de brunissement doit être à au moins 3/16 po (5 mm) au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture du plateau tournant.
Vaisselle	Sécuritaire au micro-ondes seulement. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Bocaux en verre	Toujours retirer le couvercle. Utilisez 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	Verre de four résistant à la chaleur seulement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de garniture métallique.
Sacs de cuisson au four	Suivez les instructions du fabricant. Ne fermez pas avec une fermeture métallique. Faire des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et tasses en papier	Utiliser pour la cuisson/réchauffement à court terme seulement. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papeterie	Utiliser pour couvrir les aliments pour réchauffer et absorber les graisses. Utiliser avec surveillance pour une cuisson à court terme seulement.
Papier parchemin	Utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou un emballage pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Sécuritaire au micro-ondes seulement. Suivez les instructions du fabricant. Devrait être étiqueté « Va au micro-ondes ». Certains contenants de plastique se ramollissent, car la nourriture à l'intérieur devient chaude. Les « sacs d'ébullition » et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou ventilés comme indiqué sur l'emballage.
Emballage plastique	Sécuritaire au micro-ondes seulement. Utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson pour retenir l'humidité. Ne laissez pas de pellicule plastique toucher les aliments.
Thermomètres	Sécuritaire au micro-ondes seulement (thermomètres de viande et de sucrerie).
Papier paraffiné	Utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

USTENSILES

Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes

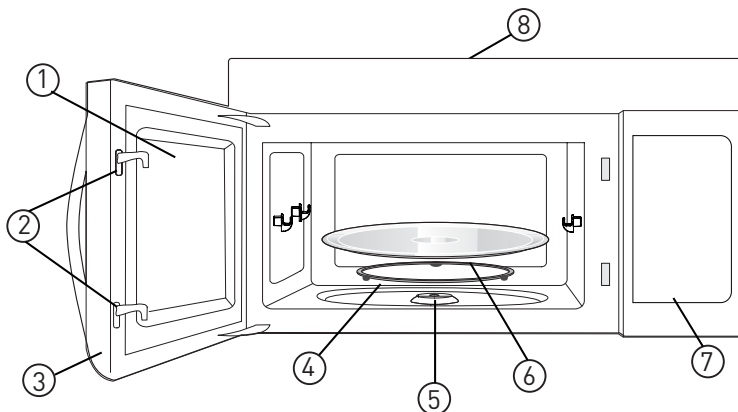
Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer un arc. Transférer la nourriture dans un plat allant au micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peut provoquer un arc. Transférer la nourriture dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou garnis de métal	Le métal protège les aliments de l'énergie des micro-ondes. La garniture métallique peut provoquer un arc électrique.
Attaches métalliques torsadées	Peut provoquer un arc électrique et provoquer un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peut provoquer un incendie dans le four.
Mousse en plastique	La mousse en plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'il est exposé à une température élevée.
Bois	Le bois va sécher lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

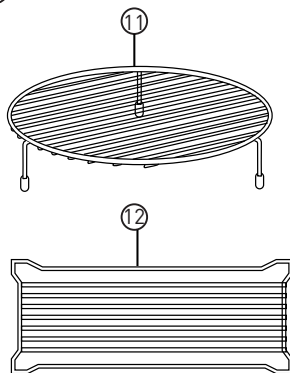
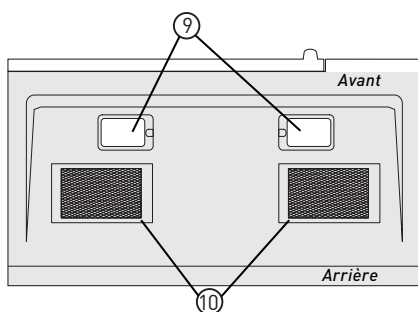
FOUR MICRO-ONDE

Français

Vue de face



Vue de dessous



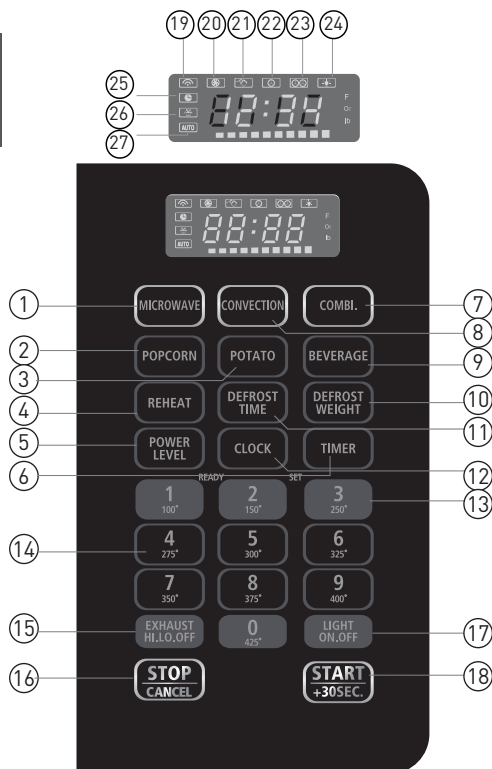
Article	Nom de la pièce
①	Fenêtre
②	Système de verrouillage
③	Assemblage de porte
④	Ensemble de bague de plaque tournante
⑤	Axe de plateau tournant
⑥	Plateau en verre de plaque tournante

Article	Nom de la pièce
⑦	Panneau de commande
⑧	Ouvertures de ventilation (sur le dessus)
⑨	Lumières de surface
⑩	Filtres de ventilation
⑪	Grille métallique (utilisée en convection et en cuisson combinée sur la plaque tournante amovible)
⑫	Tablette (utilisation dans la cuisson au micro-ondes)

PANNEAU DE COMMANDE ET CARACTÉRISTIQUES

PANNEAU DE COMMANDE

Français



Article	Nom de la pièce
①	Four micro onde
②	Maïs soufflé
③	Pomme de terre (1-4 pommes de terre)
④	Réchauffer (3 paramètres différents)
⑤	Niveau de puissance (10 niveaux de puissance disponibles)
⑥	Minuteur
⑦	Combinaison

Article	Nom de la pièce
⑧	Convection
⑨	Boisson
⑩	Décongeler par poids
⑪	Temps de décongélation
⑫	Horloge
⑬	EasySet (3 réglages de touches instantanés)
⑭	Pavé numérique (0 à 9)
⑮	Échappement (haut/bas/désactivé) ~ Permet de mettre en marche, d'arrêter ou d'ajuster la vitesse du ventilateur.
⑯	Arrêter/Annuler
⑰	Lumière allumée. ÉTEINT ~ Appuyez sur cette touche pour mettre en marche ou éteindre les lumières de surface.
⑱	DÉMARRER/+30 sec
⑲	Indicateur micro-ondes
⑳	Indicateur de convection
㉑	Indicateur de verrouillage
㉒	Indicateur de basse vitesse du ventilateur
㉓	Indicateur de vitesse élevée du ventilateur
㉔	Indicateur de lampe de cuisinière
㉕	Indicateur de minuterie
㉖	Indicateur de décongélation
㉗	Indicateur de cuisson automatique

AVANT L'UTILISATION

CONTENU DE LA BOÎTE

Assurez-vous que tous les éléments suivants sont inclus dans l'emballage. Si un article est endommagé ou manquant, contactez votre revendeur.

- Corps du four à micro-ondes
- Grille
- Défecteur d'air
- Plateau en verre
- Filtres*2
- Rouleau
- Vis d'installation
- Manuel d'instructions
- Manuel d'instructions
- Modèle de mur arrière
- Modèle de Cabinet supérieur
- Carte de garantie

EN SAVOIR PLUS SUR VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

⚠ MISE EN GARDE

- Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, n'utilisez pas le four à micro-ondes vide.
- Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, n'utilisez pas de grès, de papier d'aluminium, d'ustensiles en métal ou d'ustensiles avec garniture en métal dans le four à micro-ondes.

REMARQUE : Ne pas utiliser de produits en papier lors de l'utilisation du brun à cuisson .

GUIDE DE L'USTENSILE DE MICRO-ONDES

UTILISATION	NE PAS UTILISER
• Verre résistant au four (spécifiquement traité pour la chaleur de haute intensité) : Plats utilitaires, plats à pain, assiettes à tarte, assiettes à gâteaux, tasses à mesurer liquides, casseroles et bols sans garniture métallique. • Porcelaine : Bols, tasses, assiettes et plateaux sans garniture métallique. • Plastique : Enveloppe de plastique (comme un couvercle) - déposer la pellicule de plastique sans serrer sur le plat et appuyez sur les côtés. Ventiler le film de plastique en retournant légèrement un bord pour permettre à la vapeur excédentaire de s'échapper. Le plat doit être assez profond pour que la pellicule de plastique ne touche pas la nourriture. Utiliser des assiettes en plastique, des tasses, des contenants semi-rigides et des sacs en plastique pour des temps de cuisson courts. Utilisez-les avec précaution car le plastique peut ramollir de la chaleur des aliments. • Papier : Des essuie-touts, du papier ciré, des serviettes en papier et des assiettes en papier sans garniture ni motif métallique. Recherchez l'étiquette du fabricant pour toutes les instructions spéciales pour une utilisation dans le four à micro-ondes.	• Ustensiles en métal : Le métal protège les aliments de l'énergie des micro-ondes et produit une cuisson inégale. En outre, évitez les brochettes métalliques, les thermomètres ou les plateaux en aluminium. Les ustensiles en métal peuvent causer des arcs électriques, ce qui peut endommager votre four à micro-ondes. • Décoration en métal : Bols, tasses, assiettes et plateaux avec garniture métallique. • Papier d'aluminium : Évitez les grandes feuilles de papier d'aluminium car elles entravent la cuisson et peuvent provoquer des arcs électriques. Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les pattes et les ailes de la volaille. Gardez TOUTE la feuille d'aluminium à au moins 1 pouce des parois latérales de la cavité du four et de la porte du four à micro-ondes. • Bois : Les bols et planches en bois séchent et peuvent se fendre ou se fissurer lorsque vous les utilisez dans le four à micro-ondes. Les paniers en bois réagiront de la même manière. • Ustensiles étroitement couverts : Assurez-vous de laisser les ouvertures pour que la vapeur s'échappe des ustensiles de cuisson couverts. Percer des sachets en plastique de légumes ou d'autres aliments avant la cuisson. Les sachets hermétiquement fermés peuvent exploser. • Papier brun : Avoid using brown paper bags. They absorb heat and can burn. • Ustensiles de cuisine défectueux ou ébréchés : Tout ustensile fissuré, défectueux ou ébréché peut se casser dans le four. • Attaches métalliques torsadées : Retirez les attaches métalliques torsadées des sacs en plastique ou en papier. Ils deviennent chauds et peuvent provoquer un incendie.

FONCTIONNEMENT

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Exemple : Réglage de l'affichage de l'horloge pour 9:00 :

1. Toucher **CLOCK** une fois pour AM, touchez deux fois pour PM.
2. Saisissez l'heure à l'aide des touches numériques.
3. Toucher **CLOCK** à nouveau.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Exemple : Réglage de la minuterie pour 5 minutes :

1. Toucher le **Timer** une fois
2. Saisissez l'heure désirée à l'aide des touches numériques.
3. Toucher le **Timer**.

REMARQUE : Le micro-ondes émet un « bip » lorsque vous avez terminé.

VERROUILLAGE DE CONTRÔLE

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

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

1. Exemple : Pour activer le verrouillage des commandes :

Touchez et maintenez **Stop/Cancel** pendant plus de 3 secondes. L'icône de verrouillage apparaît dans la fenêtre

d'affichage accompagné de 2 « bips ».

2. Exemple : Pour changer le verrouillage de contrôle de MARCHÉ à ARRÊT :

Touchez et maintenez **Stop/Cancel** pendant plus de 3 secondes. L'icône de verrouillage disparaîtra dans la fenêtre d'affichage.

UTILISATION DE LA TOUCHE STOP/CANCEL

Cette fonction vous permet d'arrêter ou d'annuler rapidement le processus de cuisson. Toucher **Stop/Cancel** pour :

1. Effacez si vous avez saisi une information erronée.
2. Annuler la minuterie.
3. Appuyez une fois sur la touche pour mettre le four en pause pendant la cuisson.
4. (Toucher **START/+30SEC.** encore une fois pour reprendre la cuisson.)
5. Retournez l'heure (horloge) à l'affichage après la fin du cycle de cuisson.
6. Annulez un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois.

UTILISER LA TOUCHE START/+ 30SEC.

Cette fonctionnalité vous permettra de démarrer ou d'ajouter rapidement 30 secondes. Toucher **START/+30SEC.** pour :

1. Commencer la cuisson programmée.
2. Commencer à cuire pendant 30 secondes à un niveau de puissance de 100 %.
3. Prolongez le temps de cuisson par multiples de 30 secondes chaque fois que vous touchez cette touche pendant la cuisson au micro-ondes.

Exemple : Ajouter 1 minute de cuisson pendant 100 % de la cuisson au micro-ondes :
Appuyer deux fois sur **START/+30 sec.**

FONCTIONNEMENT

Chaleur avec niveau de puissance élevé

Exemple : pour cuire pendant 5 minutes à 100 % de puissance :

1. Appuyer sur la touche **Microwave**.
2. Utilisez les touches numériques pour saisir la durée de cuisson désirée (le temps de cuisson peut être réglé à 99 minutes et 99 secondes).
3. Appuyer sur **START/+30SEC.**

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez des « bips ».

Cuisson avec des niveaux de puissance inférieurs

L'utilisation du niveau de puissance le plus élevé pour cuire les aliments ne donne pas toujours les meilleurs résultats lorsque certains types d'aliments nécessitent une cuisson plus lente, comme les rôtis, les pâtisseries ou les crèmes pâtisseries. Votre four dispose de neuf autres niveaux de puissance que vous pouvez choisir.

Exemple : pour cuire pendant 4 minutes à 70 % de puissance :

1. Appuyer sur la touche **Microwave**.
2. Utilisez les touches numériques pour saisir la durée de cuisson désirée (le temps de cuisson peut être réglé à 99 minutes et 99 secondes).
3. Appuyez une fois sur le bouton de niveau de puissance pour obtenir le niveau de puissance 10 (100 % de puissance).
4. Utilisez la touche numérique pour changer le niveau de puissance à 7. PL7 apparaît à l'écran (70 % de puissance).
5. Appuyer sur **START/+30SEC.**

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez des « bips ».

Niveaux de puissance suggérés pour la cuisson

Les 10 niveaux de puissance disponibles avec ce micro-ondes vous aideront à ajuster la puissance de sortie la mieux adaptée au type d'aliment que vous préparez. Comme avec toute préparation de nourriture dans le micro-ondes, il est préférable de suivre

les instructions de micro-ondes qui sont imprimées sur l'emballage alimentaire. Le tableau ci-dessous indique les niveaux de puissance suggérés pour les différents types d'aliments que vous pouvez préparer au micro-ondes.

Niveau de puissance	Sortie micro-ondes	Utiliser pour :
10 Élevé	100 %	• Faire bouillir de l'eau. • Faire cuire du bœuf haché • Faire des bonbons. • La cuisson des fruits et légumes frais • La cuisson du poisson et de la volaille. • Le préchauffage du plat à rissoler. • Réchauffer les boissons. • Faire cuire des tranches de bacon.
9	90 %	• Réchauffer les tranches de viande rapidement. • Faire sauter les oignons, le céleri et les poivrons verts.
8	80 %	• Tout le réchauffage. • Faire des œufs brouillés.
7	70 %	• La cuisson des pains et des produits céréaliers. • La cuisson des plats au fromage et le veau. • Les gâteaux, les muffins, les brownies et les petits gâteaux.
6	60 %	• La cuisson des pâtes.
5	50 %	• La cuisson des viandes et de la volaille entière. • La crème pâtissière. • Faire cuire les côtes levées, le rôti de côtes et le rôti de surlonge.
4	40 %	• Faire cuire des morceaux de viande moins tendres. • Réchauffer les aliments emballés congelés.
3	30 %	• Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. • La cuisson de petites quantités de nourriture. • Terminer la cuisson des casseroles, du ragoût et de quelques sauces.
2	20 %	• Adoucir le beurre et le fromage à la crème. • Réchauffer de petites quantités de nourriture.
1	10 %	• Adoucir la crème glacée. • Faire lever la pâte à levure.

FONCTIONNEMENT

Chauffer avec plusieurs étapes de cuisson

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes de micro-ondes appellent des niveaux de puissance différents ou des durées de cuisson différentes. Votre micro-ondes peut être configuré pour passer automatiquement d'une étape à l'autre (2 étapes maximum).

Exemple : Pour cuire les aliments pendant 3 minutes à 80 % de puissance et ensuite 50 % de puissance pendant 6 minutes 30 secondes :

1. Appuyer sur la touche **Microwave**.
2. Utilisez les touches numériques pour saisir la durée de cuisson pour la première étape (le temps de cuisson peut être réglé à 99 minutes et 99 secondes).
3. Appuyez une fois sur le bouton de niveau de puissance.
4. Utilisez les touches numériques pour saisir le niveau de puissance pour la première étape. **PL8** apparaît sur l'affichage (80 % de puissance).
5. Appuyez sur la touche **Microwave** pour la 2e étape.
6. Utilisez les touches numériques pour saisir la durée de cuisson pour la deuxième étape (le temps de cuisson peut être réglé à 99 minutes et 99 secondes).
7. Appuyez sur le bouton Power Level pour la 2e étape.
8. Utilisez la touche numérique pour saisir le niveau de puissance pour la 2e étape. **PL5** apparaît sur l'affichage (50 % de puissance).
9. Appuyez sur **START/+30SEC..**

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez des « bips ».

REMARQUE : Le niveau de puissance doit toujours être programmé pour la première étape - 100 % = 10.

Suggestions pour obtenir de meilleurs résultats

Pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats possibles avec votre four à micro-ondes, lisez les suggestions suivantes ci-dessous ;

- **Température de stockage**
Les aliments provenant du congélateur ou du réfrigérateur prennent plus de temps à cuire que les mêmes aliments à température ambiante.
- **Taille**
Les petits morceaux de nourriture cuisent plus vite que les plus gros. Des morceaux de taille et de forme similaires cuisent plus uniformément lorsqu'ils sont cuits ensemble. Pour des résultats plus uniformes, réduisez les niveaux de puissance lors de la cuisson de gros morceaux de nourriture.
- **Humidité naturelle**
Les aliments très humides cuisent plus uniformément car l'énergie des micro-ondes chauffe les molécules d'eau très efficacement.
- **Brasser**
Brasser les aliments comme les casseroles et les légumes de l'extérieur vers le centre pour répartir la chaleur plus uniformément. Cela permettra à la nourriture de cuire plus rapidement. Brasser continuellement n'est pas nécessaire.
- **Retourner les aliments**
Retourner les aliments tels que les côtelettes de porc, les rôtis ou le chou-fleur entier à mi-cuisson. Cela aidera à exposer tous les côtés également à l'énergie micro-ondes.
- **Placement de la nourriture**
Placez les zones délicates des aliments, comme les pointes d'asperges, vers le centre du plateau de la plaque tournante.
- **Disposition alimentaire**
Disposez les aliments de forme inégale, comme les morceaux de poulet ou le saumon, avec les parties plus épaisses ou plus charnues vers l'extérieur du plateau de la plaque tournante.
- **Laisser reposer la nourriture**
Après avoir retiré les aliments du four à micro-ondes, recouvrez les aliments de papier d'aluminium ou d'un couvercle et laissez-les reposer jusqu'à la fin de la cuisson. Cela aidera la nourriture à finir au centre et à éviter de trop cuire les bords. La durée du repos dépend de la densité et de la surface des aliments.

FONCTIONNEMENT

- **Emballage dans des essuies-tout ou du papier ciré**

Les sandwiches et de nombreux autres types d'aliments contenant du pain précuit doivent être emballés avant d'être placés dans le four à micro-ondes pour éviter que les aliments ne se dessèchent pendant le chauffage.

Utilisation de l'ensemble

1 2 3

Le réchauffement ou la cuisson au micro-ondes peut être réglé rapidement à 100 % de puissance pendant 1, 2 ou 3 minutes. Utilisez les touches numériques 1, 2 ou 3 pour choisir les minutes de cuisson désirées (cette option ne fonctionnera qu'avec les touches numériques 1, 2 ou 3) :

Exemple : pour cuire rapidement pendant 2 minutes à 100 % de puissance :

Appuyez sur les touches numériques 1, 2 ou 3 pour les minutes de cuisson souhaitées.

REMARQUE : La fonction **Ready Set** ne peut pas être réglée lorsque vous utilisez la fonction Décongeler (en poids).

Échappement haut / bas / éteint

La ventilation évacue la vapeur et les autres vapeurs de cuisson de la surface de cuisson de la cuisinière située sous le four à micro-ondes. Pour faire fonctionner le conduit d'évacuation, appuyez sur le bouton **Exhaust HI. LO. OFF** touchez une fois pour le réglage de la vitesse la plus élevée. Appuyez à nouveau sur la touche pour choisir le réglage de vitesse lente et une 3e fois pour arrêter la ventilation.

REMARQUE : Si la température devient trop élevée autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte de ventilation se mettra automatiquement en position basse pour refroidir le four. Lorsque cela se produit, l'évent ne peut pas être arrêté.

Lumière de surface / Marche / Arrêt

Appuyez une fois sur la touche **Light/On/Off** pour obtenir une lumière de surface de cuisson. Appuyez à nouveau sur la touche pour éteindre la lumière.

Réglage de décongélation en fonction du poids

Exemple : Pour décongeler 1 livre de nourriture avec le niveau de puissance par défaut et le temps de cuisson déterminé automatiquement :

1. Appuyer une fois sur **Defrost Weight. 0:00** apparaît sur l'affichage.
2. Utilisez les touches numériques pour saisir le poids des aliments à décongeler en livres (10 = 1 lb) Vous pouvez saisir n'importe quel poids de 0,1 à 6,0 lb
3. Appuyez sur **START /+30SEC..**

Lorsque la décongélation est terminée, vous entendrez des « bips ».

REMARQUE : LE POIDS DOIT ÊTRE UNE ENTRÉE VALIDE POUR QUE CETTE FONCTIONNALITÉ DÉMARRE. UNE SAISIE DE POIDS VALIDE EST DE 0,1 À 6,0 LIVRES.

Réglage de la décongélation selon la durée

Exemple : Pour décongeler les aliments avec le niveau de puissance par défaut de 30 % pendant 5 minutes :

1. Appuyer une fois sur **Defrost Tiem. 0:00** apparaît sur l'affichage.
2. Utilisez les touches numériques pour saisir le temps de décongélation désiré (le temps de décongélation peut être réglé sur 99 minutes et 99 secondes).
3. Appuyez sur **START /+30SEC..**

Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez des « bips ».

REMARQUE : LES NIVEAUX DE PUISSANCE NE PEUVENT PAS ÊTRE MODIFIÉS POUR LA DÉCONGÉLATION (EN POIDS) OU LA DÉCONGÉLATION (EN FONCTION DE LA DURÉE) CAR LES PERFORMANCES DE DÉCONGÉLATION SERONT AFFECTÉES.

Remarques spéciales pour la décongélation en fonction de la durée

- Après avoir appuyé sur **START /+30SEC..**, l'affichage fait le décompte du temps de décongélation restant. Le four émet deux « bips »

FONCTIONNEMENT

pendant le cycle de décongélation. À ce moment, ouvrez la porte et retournez la nourriture si nécessaire et retirez toutes les portions qui ont déjà décongelées. Appuyez sur **START /+30SEC.** pour reprendre le cycle de décongélation.

- Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez des « bips ».

Conseils de décongélation

- Lorsque vous utilisez la fonction Defrost Weight, le poids saisi doit toujours être des livres [saisies valides sont de 0,1 à 6,0 livres].
- Utiliser les fonctions Defrost Weight et Defrost Time pour les aliments crus seulement. La décongélation donne de meilleurs résultats lorsque les aliments à décongeler sont de 0 °F ou moins (directement à partir d'un congélateur). Si les aliments ont été conservés dans un réfrigérateur-congélateur qui ne maintient pas une température de 5 °F ou moins, programmez toujours un poids plus faible ou un temps de cuisson plus court pour éviter de faire cuire les aliments.
- Si les aliments surgelés sont conservés à l'extérieur du congélateur pendant 20 minutes, réduisez le temps de cuisson ou le poids.
- La forme de l'emballage modifiera le temps de décongélation. Les paquets d'aliments rectangulaires peu profonds dégèlent plus rapidement qu'un bloc de nourriture surgelé.
- Séparez les pièces dès qu'elles commencent à décongeler. Les morceaux de nourriture congelés séparés se décongèlent mieux.
- Protégez les zones chaudes de nourriture avec de petits morceaux de papier d'aluminium si elles commencent à dégeler.
- Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments comme les ailes de poulet, les extrémités des pattes et les queues de poisson, mais ne laissez pas le papier toucher les parois de la cavité du four lors de la décongélation.

Suggestions de décongélation pour les viandes

Pour de meilleurs résultats, veuillez lire ces suggestions lors de la décongélation des viandes.

Viande	Portion normale	Suggestions
Rôti de bœuf ou de porc	2,5 à 6 lbs. (40 à 96 oz.)	Commencez avec la nourriture placée côté gras vers le bas. Après chaque étape, retourner la nourriture et protéger les parties chaudes avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Laisser reposer, couvert pendant 15-30 minutes.
Steaks, côtelettes ou poisson	0,5 à 3 lbs. (8 à 48 oz.)	Après chaque étape, réarranger la nourriture. S'il y a des portions de nourriture chaudes ou décongelées, protégez-les avec des morceaux de papier aluminium. Retirez les morceaux de nourriture qui sont presque décongelés. Laisser reposer, couvert pendant environ 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0,5 à 3 lbs. (8 à 48 oz.)	Après chaque étape, retirez tous les morceaux de nourriture qui sont presque décongelés. Laisser reposer, couvert de papier d'aluminium pendant 5 à 10 minutes.
Poulet entier	2,5 à 6 lbs. (40 à 96 oz.)	Retirer les abats avant de congeler la volaille. Commencez à décongeler avec la poitrine vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et protégez les parties chaudes avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Après la deuxième étape, encore une fois protéger les parties chaudes avec des bandes étroites de papier d'aluminium. Laisser reposer, couvert, pendant 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
Morceaux de poulet	0,5 à 3 lbs. (8 à 48 oz.)	Après chaque étape, réarrangez ou enlevez les morceaux de nourriture qui sont presque décongelés. Laisser reposer, pendant 10-20 minutes.

FONCTIONNEMENT

Réchauffer

La fonction de réchauffage fournit 3 réglages rapides prédéfinis basés sur la taille de la portion à réchauffer pour votre commodité.

Exemple : Pour réchauffer 24 onces de nourriture.

- Appuyer 3 fois sur **Reheat** pour réchauffer 24 oz de nourriture. 24,00 oz apparaît à l'écran (voir le tableau des catégories de réchauffage).
- Appuyez sur **START /+30SEC..**

Catégorie Réchauffer	Appuyez	Affiche
8 onces de nourriture	une fois	8,00 oz
16 onces de nourriture	deux fois	16,00 oz
24 onces de nourriture	3 fois	24,00 oz

Réchauffer suggestions de cuisson

Réchauffer	Instructions	Portion
Assiette de diner	Utilisez uniquement des aliments précuits et réfrigérés. Couvrir la plaque avec une pellicule plastique ventilée ou du papier ciré, enfouir sous la plaque. Si la nourriture n'est pas aussi chaude que vous le voulez avec la fonction Reheat , continuez à réchauffer en utilisant les réglages manuels de l'heure et de la puissance. Contenu : 3-4 oz viande, volaille ou poisson (jusqu'à 6 oz avec os) ½ tasse d'amidon (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) ½ tasse de légumes (environ 3-4 oz)	1 portion (1 assiette)
Cocotte	Couvrir la plaque avec un couvercle ou une pellicule plastique ventilée. Si la nourriture n'est pas aussi chaude que vous le voulez avec la fonction Reheat , continuez à réchauffer en utilisant les réglages manuels de l'heure et de la puissance.	1 à 4 portions
Pâtes	Mélanger les aliments une fois avant de servir. Contenu : - Aliments réfrigérés à la cocotte (par exemple, ragoût de bœuf ou lasagne) - Spaghetti et raviolis en conserve, aliments réfrigérés.	

CUISSON À CONVECTION

Il y a dix températures de convection : 100 °F, 150 °F, 250 °F, 275 °F, 300 °F, 325 °F, 350 °F, 375 °F, 400 °F, 425 °F.

La cuisson par convection utilise un élément chauffant pour élever la température de l'air à l'intérieur du four. Toute température du four comprise entre 100 °F et 425 °F peut être réglée. Un ventilateur fait doucement circuler cet air chauffé à travers le four, au-dessus et autour de la nourriture, produisant des extérieurs dorés et des intérieurs riches et humides.

Parce que l'air chauffé est constamment en mouvement, ne permettant pas à une couche d'air plus frais de se développer autour de la nourriture, certains aliments cuisent plus vite que dans une cuisson au four ordinaire.

Pour de meilleurs résultats...

Toujours utiliser la tablette lors de la cuisson par convection. Réduire la température de l'emballage/recette de 25 °F pour les produits de boulangerie. La tablette est nécessaire pour une bonne circulation d'air et même un brunissement.

Voir la **Section « Conseils de batteries de cuisine (P20) »** pour plus d'informations sur les batteries de cuisine suggérées.

Utilisation de CONVECTION sans préchauffage

Exemple : Faire cuire les aliments pendant 5 minutes à 250 °F en utilisant CONVECTION avec préchauffage

- Appuyer une fois sur **CONVECTION**.
- Appuyez sur la touche de température pour sélectionner la température dont vous avez besoin. Ne pas saisir le temps de cuisson à ce stade. (Le temps de cuisson sera saisi plus tard, après que le four soit préchauffé.)
- Appuyer sur **Start+30SEC.** pour commencer à préchauffer. (Lorsque le four est préchauffé, il va vous le signaler.)
- Placez la nourriture dans le four. Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson.
- Appuyer sur **Start+30SEC.** pour commencer la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, le four le signale et s'éteint.

FONCTIONNEMENT

Utilisation de CONVECTION sans préchauffage

Exemple : Faire cuire les aliments pendant 5 minutes à 250 °F en utilisant CONVECTION sans préchauffage

1. Si votre recette ne nécessite pas de préchauffage, appuyez une fois sur **CONVECTION**.
2. Appuyez sur la touche de température pour sélectionner la température dont vous avez besoin.
3. Appuyer sur **CONVECTION** pour confirmer la température.
4. Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyer sur **Start+30SEC.** pour démarrer le four.

CUISSON COMBINÉE

La cuisson combinée offre les meilleures caractéristiques de puissance micro-ondes et de cuisson par convection. Les micro-ondes agitent la nourriture rapidement et la circulation par convection de l'air chauffé brunît les aliments magnifiquement. Toute température du four comprise entre 100°F et 425°F peut être réglée.

Pour de meilleurs résultats...

Toujours utiliser la tablette lors de la cuisson combinée. La tablette est nécessaire pour une bonne circulation d'air et même un brunissement.

Voir la **Section « Conseils de batteries de cuisine (P19) »** pour plus d'informations sur les batteries de cuisine suggérées.

Cuisson combinée : micro-ondes + convection

Exemple : Faire cuire les aliments pendant 5 minutes en utilisant la cuisson combinée.

1. Appuyer une fois sur **COMBI**.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyer sur **START+30SEC.** pour commencer la cuisson.

REMARQUES :

- Consultez la section Conseils de batteries de cuisine pour utiliser les bons ustensiles de cuisine avec la cuisson combinée
- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal lors de la cuisson combinée
- Placez la viande sur un trépied dans un plat en verre pour recueillir les jus et éviter les éclaboussures.

- Pour de meilleurs résultats de rôtissage et de brunissement, les rôtis entiers doivent être cuits dans un plat en verre placé directement sur la tablette du four.
- Pour les aliments trop grands pour tenir dans le four, vous pouvez omettre le sous-plat. Si nécessaire, vous pouvez sortir la tablette et placer le plat directement sur le plateau.

Pâtisserie par convection

- Utilisez la grille pendant la pâtisserie par convection.
- Toujours préchauffer le four avant la pâtisserie par convection.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson : chaque fois que la porte est ouverte, le four perd de la chaleur et cela peut causer une cuisson inégale.

Gâteaux secs et pain

Type	Température	Durée	REMARQUES
Gâteaux secs	400°F	20-30 minutes	Les gâteaux secs réfrigérés prennent 2 à 4 minutes de moins.
Muffins	350°F	15-20 minutes	Retirer de l'étain immédiatement et placer sur la grille de refroidissement.
Pain aux noix ou pain aux fruits	350°F	55-70 minutes	
Pain	350°F	55-65 minutes	
Rouleaux simples ou sucrés	350°F	40-50 minutes	Graisser légèrement la plaque à pâtisserie.

FONCTIONNEMENT

Gâteaux

Type	Température	Durée	REMARQUES
Gâteau au fromage	350°F	65-75 minutes	Après la pâtisserie au four, ouvrez légèrement la porte du four et laissez le gâteau au fromage au four pendant 30 minutes.
Gâteau au café	350°F	30-40 minutes	
Petits gâteaux	350°F	20-30 minutes	
Gâteau aux fruits	300°F	85-95 minutes	
Pain d'épice	350°F	40-45 minutes	

Français

Cuisson combinée

La cuisson combinée aide à brunir la nourriture et la rendre croustillante.

Type	Quantité	Durée	REMARQUES
Hamburgers au bœuf	4oz	16-19 minutes	Placer sur une assiette qui va au micro-ondes, égoutter la graisse et retourner à mi-cuisson.
Rôti de bœuf rôti	1,0kg	Saignant: 15-20 minutes Moyen: 21-25 minutes bien cuit: 26-30 minutes	Placer le côté gras sur la grille inférieure, assaisonner, couvrir si nécessaire. Après la cuisson, laissez reposer pendant 15 minutes.
Agneau Rôti, roulé, désossé	1,0kg	Saignant: 15 -20 minutes Moyen: 21-25 minutes bien cuit: 26-30 minutes	Placer le côté gras sur la grille inférieure, badigeonner de marinade et assaisonner, couvrir si nécessaire. Après la cuisson, laissez reposer pendant 15 minutes.
Porc	2 côtelettes	Saignant: 13-17 minutes Moyen: 18-23 minutes bien cuit: 24-29 minutes	Déposer sur la grille supérieure, badigeonner de marinade et assaisonner. Cuire jusqu'à ce que ce ne soit plus rose ou que la température interne atteigne 170°F. Retourner à mi-cuisson. Après la cuisson, couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer 5 minutes.
Porc	4 côtelettes	Saignant:15-19 minutes Moyen: 20-25 minutes bien cuit: 26-32 minutes	Déposer sur la grille supérieure, badigeonner de marinade et assaisonner. Cuire jusqu'à ce que ce ne soit plus rose ou que la température interne atteigne 170°F. Retourner à mi-cuisson. Après la cuisson, couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer 5 minutes.
Porc longe rôtie, roulée, désossée	1,0kg	Saignant: 20-25 minutes Moyen: 26-30 minutes bien cuit: 30-35 minutes	Placer le côté gras sur la grille inférieure, assaisonner, couvrir si nécessaire. Après la cuisson, couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer 15 minutes.
Poitrines de poulet	1 lb	16-26 minutes	Laver et sécher la viande, enlever la peau, placer la partie la plus épaisse à l'extérieur sur la grille supérieure.
Poulet portions désossées	1 lb	13-24 minutes	Placer sur la grille supérieure, badigeonner de beurre et assaisonner au besoin. Retourner à mi-cuisson. Cuire jusqu'à ce que ce ne soit plus rose et que le jus soit clair. Après la cuisson, couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer 3-5 minutes.
Poulet, entier	1,3kg	25 - 40 minutes	Laver et sécher la volaille, déposer la poitrine sur la grille inférieure, badigeonner de beurre et assaisonner au besoin. Tourner et égoutter à mi-cuisson. Cuire jusqu'à ce que ce ne soit plus rose et que le jus soit clair. Après la cuisson, couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer 10 minutes. La température dans la cuisse devrait être d'environ 185°F.

CONSEILS SUR LES USTENSILES DE CUISINE

Cuisson à convection

Les casseroles en métal sont recommandées pour tous les types de produits cuits au four, mais surtout lorsque le brunissement ou le croustillant est important.

Les plats en métal de finition foncée ou terne conviennent mieux aux pains et aux tartes car ils absorbent la chaleur et produisent une croûte plus croustillante.

Les casseroles en aluminium brillant sont préférables pour les gâteaux, les biscuits ou les muffins parce que ces casseroles reflètent la chaleur et aident à produire une croûte tendre et légère.

La cocotte en verre ou en vitrocéramique ou les plats de pâtisserie sont les mieux adaptés pour les recettes d'œufs et de fromages en raison de la facilité de nettoyage du verre.

Cuisson combinée

Des récipients de cuisson en verre ou en vitrocéramique sont recommandés. Assurez-vous de ne pas utiliser d'éléments avec une garniture métallique, car cela pourrait provoquer des arcs (étincelles) avec la paroi du four ou la tablette du four, endommageant les ustensiles de cuisine, la tablette ou le four.

Il est possible d'utiliser des batteries de cuisine de cuisson à micro-ondes en **plastique résistant à la chaleur** (sans danger jusqu'à 450°F), mais il est recommandé pour les aliments nécessitant une croûte ou un brunissement complet, car le plastique est un mauvais conducteur de la chaleur.

Batterie de cuisine	Four micro onde	Cuire au four (pâtisserie)/brunir	Combinaison
Verre résistant à la chaleur, vitrocéramique (Pyrex, Fire King, Corning Ware, etc.)	Oui	Oui	Oui
Métal	Non	Oui	Non
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Plastique qui va au micro-ondes	Oui	Non	Oui
Films et enveloppes en plastique	Oui	Non	Non
Produits de papier	Oui	Non	Non
Paille, osier et bois	Oui	Non	Non

N'utilisez que des ustensiles de cuisson à micro-ondes qui sont sécuritaires jusqu'à 450°F.

Sélectionnez la meilleure méthode de cuisson.

Utilisez le guide suivant pour sélectionner la meilleure méthode de cuisson. Des recettes spécifiques peuvent être adaptées à n'importe quelle méthode de cuisson.

① - Meilleure méthode

② - Autre méthode

N/R - Non recommandé

FONCTIONNEMENT

Nourriture	Four micro onde	Combinaison	Cuire au four (pâtisserie)/brunir
Apéritifs	①	N/R	N/R
• Trempettes et tartinades	②	①	②
• Collations de pâtisserie			
Boissons	①	N/R	N/R
Sauces et garnitures	①	N/R	N/R
Soupes et ragoûts	①	②	N/R
Viandes			
• Décongeler	①	N/R	N/R
• Rôtir	②	①	②
Volaille			
• Décongeler	①	N/R	N/R
• Rôtir	②	①	②
Poisson et fruits de mer			
• Décongeler	①	N/R	②
• Cuisson	①	②	①
Cocottes	②	①	②
Œufs et fromage			
• Brouillés, Omelettes	①	N/R	②
• Quiche, Soufflé	②	②	①
Légumes, (frais)	②	①	②
Pains			
• Rapide	②	①	②
• Levure	N/R	②	①
Muffins, gâteau au café	②	①	②
Muffins, gâteau au café	②	①	②
• Gâteaux, Couche et moule à cheminée	N/R	N/R	①
• Gâteau des anges et chiffon	①	N/R	N/R
• Crème pâtissière et pudding	②	①	②
• Biscuits	①	N/R	N/R
• Fruit	N/R	②	①
• Tartes et pâtisseries	①	N/R	N/R
• Bonbons			
Blanchir les légumes	①	N/R	N/R
Aliments congelés prêt-à-servir	①	②	②

FONCTIONNEMENT

Maïs soufflé

⚠ MISE EN GARDE

NE PAS laisser le four à micro-ondes sans surveillance tout en faisant éclater le maïs.

La fonction de maïs soufflé vous permet de faire éclater 3 différents sacs de maïs éclatés micro-ondes commercialement emballés. Utilisez le tableau ci-dessous pour déterminer le réglage à utiliser.

Portion	Appuyez sur la touche Maïs soufflé
1,75 oz (réglage par défaut)	une fois
3,00 oz.	deux fois
3.5 oz.	3 fois

Exemple : Pour faire éclater un sac de maïs soufflé de 3,0 oz automatiquement.

- Appuyez sur la touche **Popcorn** (1, 2 ou 3 fois - se référer au tableau ci-dessus pour changer la taille du sac).
- Appuyez sur **START/+30SEC..**

The microwave will beep when finished.

Pomme de terre

La fonction pomme de terre permet de cuire automatiquement 1, 2, 3 ou 4 pommes de terre (durée de cuisson basée sur 8 à 32 oz). Utilisez le tableau ci-dessous pour déterminer le réglage à utiliser.

Portion	Appuyez sur la touche Pomme de terre
1 pomme de terre (réglage par défaut)	une fois
2 pommes de terre	deux fois
3 pommes de terre	3 fois
4 pommes de terre	4 fois

Exemple : pour cuire 1 pomme de terre automatiquement.

- Appuyez sur la touche **Potato** (1, 2, 3 ou 4 fois - se référer au tableau ci-dessus pour changer la quantité).
- Appuyez sur **START/+30SEC..**

Le micro-ondes émet un « bip » lorsque vous avez terminé.

REMARQUE :

- Avant la cuisson, percer plusieurs fois les pommes de terre avec une fourchette.
- Après les cuissons, laisser les pommes de terre reposer 5 minutes.

Boisson

La fonction de boisson chauffe 1, 2 ou 3 tasses de boisson. Utilisez le tableau ci-dessous pour déterminer le réglage à utiliser.

Portion	Appuyer sur la touche Boisson
1 tasse (environ 8 oz)	une fois (réglage par défaut)
2 tasses (environ 16 oz)	deux fois
3 tasses (environ 24 oz)	3 fois

Exemple : pour chauffer 1 tasse de boisson.

- Appuyez sur **Beverage** (1, 2 ou 3 fois - se référer au tableau ci-dessus pour changer le nombre de portions).
- Appuyez sur **START/+30SEC..**

Le micro-ondes émet un « bip » lorsque vous avez terminé.

CUISSON AUTOMATIQUE

Suggestions de cuisson des aliments prêt-à-servir

Catégorie prêt-à-servir	Portion	Suggestions
Maïs soufflé	1,75, 3,0, 3,5 oz 1 paquet	Cuire un seul sac de maïs soufflé qui va au micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous retirez et ouvrez le sac de maïs soufflé chaud du four. Laissez le four à micro-ondes refroidir au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
Pomme de terre	1,2,3,4 POMMES DE TERRE 8, 16, 24, 32 OZ	Percer chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placer sur la plaque tournante à la manière d'un rayon. Après la cuisson, laissez reposer 3-5 minutes. Laissez refroidir le four pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Utilisez la touche start/+30sec pour augmenter le temps de cuisson des pommes de terre plus grosses.
Boisson	1,2,3, TASSES (8, 16, 24 OZ)	Utilisez une tasse à mesurer allant au micro-ondes; ne pas couvrir. Placez la boisson dans le micro-ondes. Après avoir réchauffé, bien mélanger. Laissez refroidir le four pendant au moins 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Les boissons chauffées avec la catégorie Boisson peuvent être très chaudes. Retirez le récipient avec précaution.

TABLEAUX DE CUISSON

CUISSON DE LA VIANDE DANS VOTRE MICRO-ONDES

Assurez-vous de placer les viandes préparées sur une grille à rôtir allant au micro-ondes dans un plat allant au micro-ondes. Commencez à cuire le côté gras de la viande vers le bas et, si nécessaire, utilisez d'étroites bandes de papier d'aluminium pour protéger les pointes d'os ou les zones de viande minces. Après la cuisson, vérifiez la température à plusieurs endroits avant de laisser la viande reposer le temps recommandé. Veuillez remarquer que les températures dans les tableaux suivants sont des températures au moment du retrait; la température augmentera pendant la période de repos.

Viande	Niveau de puissance	Temps de cuisson	Instructions
Rôti de bœuf désossé (jusqu'à 4 lb)	Élevé (10) pour les 5 premières minutes, puis moyen (5)	12-17 min/lb pour 160 °F (Moyen) 14-19 min/lb pour 170 °F (bien cuit)	Déposer le rôti de bœuf du côté gras sur la grille à rôtir. Couvrir avec du papier ciré. Retournez à mi-cuisson. Laisser reposer* 10-15 minutes.
Rôti de porc désossé ou non désossé (jusqu'à 4 lb)	Élevé (10) pour les 5 premières minutes, puis moyen (5)	15-20 min/lb pour 170 °F (bien cuit)	Placer le porc rôti du côté gras sur la grille de rôtissage. Couvrir avec du papier ciré. Retournez à mi-cuisson. Laisser reposer* 10-15 minutes.

* Attendez-vous à une hausse de 10 °F de la température pendant la période de repos.

Viande	Cuisson désirée	Retirer du four	Après avoir reposé (10-15 min.)
Bœuf	Moyen Bien cuit	150 °F 160 °F	150 °F 160 °F
Porc	Moyen Bien cuit	150 °F 160 °F	150 °F 160 °F
Volaille	Viande foncée Viande pâle	170 °F 160 °F	170 °F 160 °F

CUISSON DE LA VOLAILLE DANS VOTRE MICRO-ONDES

Assurez-vous de placer la volaille sur une grille à rôtir allant au micro-ondes dans un plat allant au micro-ondes. Couvrir la volaille avec du papier ciré pour éviter les éclaboussures. Utilisez des bandes étroites de papier d'aluminium pour protéger les pointes d'os ou les zones de viande mince, ou les zones qui commencent à trop cuire. Après la cuisson, vérifiez la température à plusieurs endroits avant de laisser la viande reposer le temps recommandé.

Volaille	Temps de cuisson/niveau de puissance	Instructions
Poulet entier (jusqu'à 4 lb)	Temps de cuisson : 7-10 min./lb 180 °F - viande foncée 170 °F - viande foncée Niveau de puissance : Moyenne haute (7)	Placer le poulet côté poitrine sur la grille de rôtissage. Couvrir avec du papier ciré. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande près de l'os ne soit plus rose. Laisser reposer 5-10 min.
Morceaux de poulet (jusqu'à 4 lb)	Temps de cuisson : 7-10 min./lb 180 °F - viande foncée 170 °F - viande foncée Niveau de puissance : Moyenne haute (7)	Placer le poulet côté os sur le plat, avec les parties les plus épaisses vers l'intérieur du plat. Couvrir avec du papier ciré. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus soit clair et que la viande près de l'os ne soit plus rose. Laisser reposer 5-10 min.

TABLEAUX DE CUISSON

CUISSON DES ŒUFS DANS VOTRE MICRO- ONDES

- Ne jamais faire cuire les œufs dans la coquille et ne jamais réchauffer les œufs durs dans la coquille; ils peuvent exploser.
- Toujours percer les œufs entiers pour les empêcher d'éclater.
- Cuire les œufs juste jusqu'à ce qu'ils soient cuits; ils deviendront durs s'ils sont trop cuits.

CUISSON DES LÉGUMES DANS VOTRE MICRO- ONDES

- Les légumes doivent être lavés juste avant la cuisson. Rarement besoin de plus d'eau. Si des légumes denses comme des pommes de terre, des carottes et des légumes verts sont cuits, ajoutez environ ¼ de tasse d'eau.
- Les petits légumes (carottes tranchées, pois, fèves de Lima, etc.) cuisent plus vite que les gros légumes.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, les courges poivrées ou le maïs en épi, doivent être disposés en cercle sur le plateau avant la cuisson. Ils cuiront plus uniformément s'ils sont retournés à mi-cuisson.
- Toujours placer les légumes comme les asperges et le brocoli avec les extrémités de la tige pointant vers le bord du plat et les pointes vers le centre.
- Lorsque vous cuisinez des légumes coupés, recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'une pellicule plastique ventilée allant au micro-ondes.
- Les légumes entiers non pelés comme les pommes de terre, les courges, les aubergines, etc., doivent être piqués à plusieurs endroits avant la cuisson pour éviter qu'ils éclatent.
- Pour une cuisson plus uniforme, mélanger ou réarranger les légumes entiers à mi-cuisson.
- La plupart du temps, plus la nourriture est dense, plus le temps de repos requis est long. Par exemple, une pomme de terre au four devrait se reposer 5 minutes avant de servir, tandis qu'un plat de pois peut être servi immédiatement.

CUISSON DES FRUITS

DE MER DANS VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Placer le poisson sur un plat à rôtir allant au micro-ondes dans un plat allant au micro-ondes. Assurez-vous de toujours cuire le poisson jusqu'à ce qu'il se dé fasse facilement avec une fourchette. Utilisez un couvercle étanche pour cuire le poisson à la vapeur; un couvercle plus léger de papier ciré ou de serviette en papier fournit moins de vapeur. Et assurez-vous de ne pas trop cuire le poisson; vérifier le degré de cuisson à un temps de cuisson minimum avant de faire cuire plus longtemps.

Fruit de mer	Temps de cuisson/ niveau de puissance	Directions
FSteaks de poisson Jusqu'à 1½ lb	Temps de cuisson : 7-11 min./lb Niveau de puissance : moyen à élevé (7)	Disposer le poisson sur la grille de rôtissage avec des portions de viande vers l'extérieur de la grille. Couvrir avec du papier ciré. Retourner et réarranger à mi-cuisson. Cuire jusqu'à ce que le poisson se dé fasse facilement à la fourchette. Laisser reposer 3-5 minutes.
Filets de poisson Jusqu'à 1½ lb	Temps de cuisson : 4-8 min./lb Niveau de puissance : moyen à élevé (7)	Disposer les filets dans un plat allant au four, en prenant soin de ne pas mettre de petits morceaux. Couvrir avec du papier ciré. Si plus de ½ pouce d'épaisseur, retourner et réarranger à mi-chemin à travers le temps de cuisson. Cuire jusqu'à ce que le poisson se dé fasse facilement à la fourchette. Laisser reposer 2-3 minutes.
Crevette Jusqu'à 1½ lb	Temps de cuisson : 4-6½ min./lb Niveau de puissance : moyen à élevé (7)	Disposer les crevettes dans un plat allant au four sans chevauchement ni superposition. Couvrir avec du papier ciré. Cuire jusqu'à consistance ferme et opaque, en remuant 2 ou 3 fois. Laisser reposer 5 minutes.

Mode de démonstration

Lorsque le four est électrifié dans une minute, pour démontrer, appuyez sur « MICROWAVE » et maintenez pendant 6 secondes, « **de** » apparaîtra sur l'affichage. L'avertisseur sonore retentit deux fois. Pour annuler, appuyez sur la touche « MICROWAVE » et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes « **End** » apparaîtra sur l'affichage. L'avertisseur sonore retentira deux fois. Si c'est plus facile, débranchez le four de la prise électrique.

SOIN ET ENTRETIEN

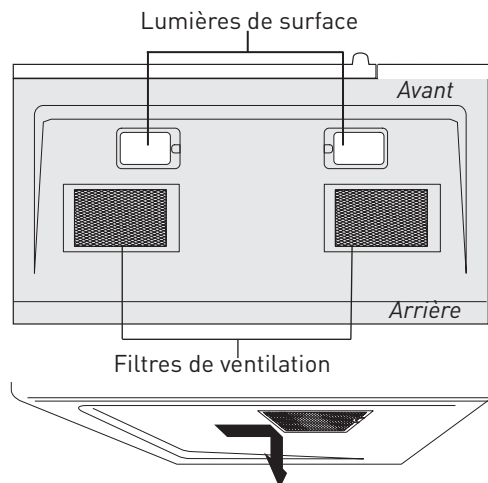
REMARQUE : Débranchez le cordon d'alimentation avant de le nettoyer ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four pendant le nettoyage.

Nettoyage des filtres d'échappement

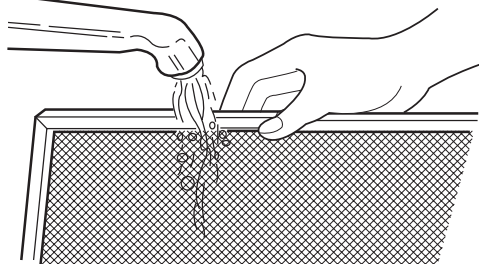
Les filtres d'évacuation de la ventilation du four doivent être retirés et nettoyés fréquemment; généralement au moins une fois par mois.

⚠ MISE EN GARDE

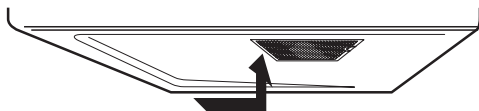
Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, n'utilisez pas la hotte de cuisine sans les filtres correctement en place.



1. Pour retirer les filtres de ventilation, faites glisser le filtre vers l'arrière. Ensuite, tirez le filtre vers le bas et poussez de l'autre côté. Le filtre va tomber. Répétez pour le 2e filtre.



2. Faire tremper les filtres de ventilation dans de l'eau chaude en utilisant un détergent doux. Bien rincer et secouer pour sécher ou laver au lave-vaisselle. **N'utilisez pas d'ammoniaque. L'aluminium sur le filtre va se corroder et devenir plus foncé.**



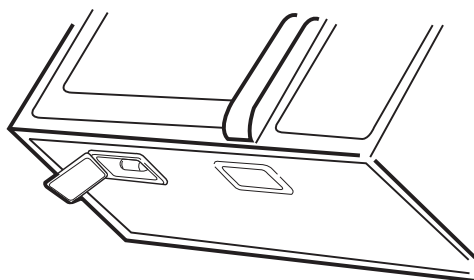
3. Pour réinstaller le filtre de ventilation, faites-le glisser dans la fente latérale, puis poussez vers le haut et vers le four pour verrouiller. Réinstallez le 2e filtre en utilisant la même procédure.

Remplacement de la lumière de surface

⚠ MISE EN GARDE

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

1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation au disjoncteur principal.
2. Retirez les vis de montage du couvercle de l'ampoule aux deux positions d'éclairage sous le micro-ondes.



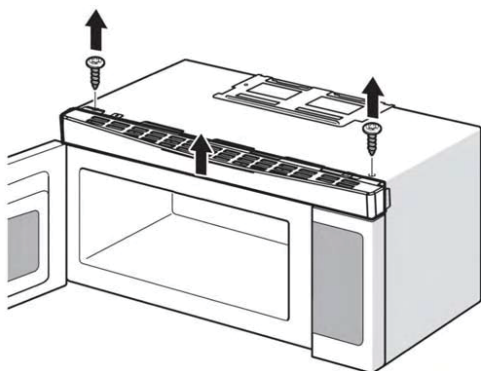
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule d'appareil de 30 watts.
4. Réinstallez le couvercle de l'ampoule et la vis de montage.
5. Rebranchez le four à micro-ondes dans l'alimentation électrique ou rallumez le disjoncteur principal.

SOIN ET ENTRETIEN

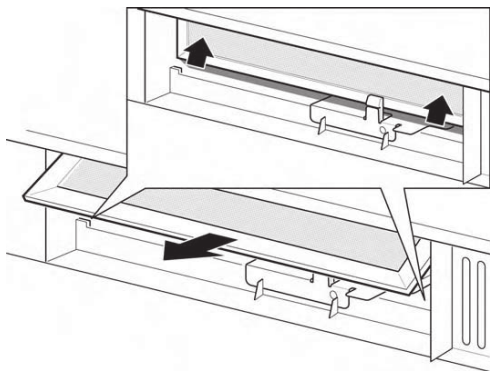
Remplacement du filtre à charbon

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

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



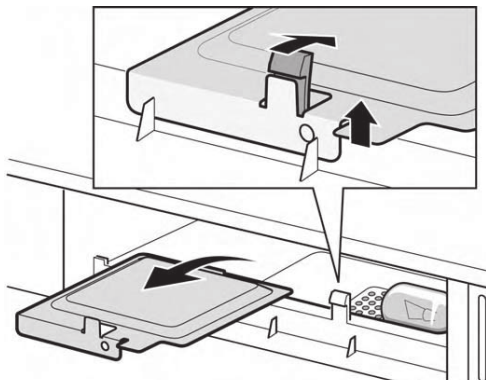
4. Retirez le filtre à charbon en le poussant vers l'intérieur, puis tournez-le et retirez-le de l'unité.



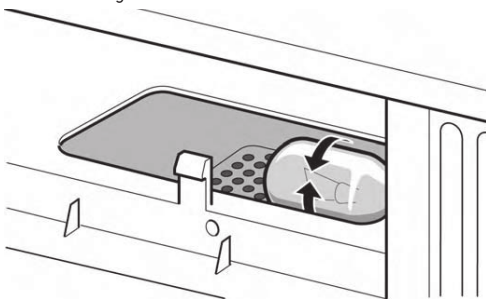
Remplacement de la lumière du four

Retirez la grille d'aération selon les instructions 1-4 ci-dessus et le filtre à charbon, si utilisé.

1. Ouvrez le couvercle de la lampe situé derrière le support de filtre en faisant attention de l'ouvrir complètement sur le bord avant.



2. Retirer l'ancienne ampoule et la remplacer uniquement par une ampoule équivalente de 30 watts disponible auprès du distributeur de pièces. Des ampoules sont également disponibles dans la plupart des quincailleries ou des centres d'éclairage.



REMARQUE : N'UTILISEZ PAS D'AMPOULE DE PLUS DE 30 WATTS.

3. Remplacez le couvercle du four à micro-ondes en le poussant délicatement en place. Remplacer le filtre à charbon. Poussez la grille de ventilation en place (en engageant les deux languettes inférieure et supérieure) et remplacez les vis de montage de la grille de ventilation.

SUGGESTIONS DE NETTOYAGE

Pour de meilleures performances et pour des raisons de sécurité, gardez le four propre à l'intérieur et à l'extérieur. Faites particulièrement attention à ce que le panneau de la porte intérieure et le cadre avant du four ne contiennent pas d'aliments et de graisse.

N'utilisez jamais de poudre ou de tampons à récureur rugueux sur le four à micro-ondes. Essuyez le four à micro-ondes à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon doux et une solution détergente douce (pas chaude). Ensuite, rincez et essuyez complètement.

Essuyez immédiatement les éclaboussures avec un essuie-tout mouillé, surtout après avoir fait cuire des aliments gras comme du poulet ou du bacon.

Nettoyez votre four à micro-ondes une fois par semaine ou plus souvent, si nécessaire.

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

- Gardez l'intérieur (cavité) du four propre. Les particules d'aliments et les liquides renversés peuvent adhérer aux parois du four, ce qui réduit l'efficacité du four.
- Essuyez les déversements immédiatement. Utilisez un chiffon humide et propre et un savon doux. N'utilisez PAS de nettoyeurs durs ou abrasifs.
- Pour aider à desserrer les particules ou liquides alimentaires cuits, faites chauffer 2 tasses d'eau (ajoutez le jus d'un citron si vous désirez garder l'odeur fraîche du four) dans un verre de mesure de 4 tasses à puissance élevée pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laisser reposer dans la cavité du four pendant 1 ou 2 minutes.
- Retirez le plateau en verre du four lorsque vous nettoyez la cavité du four ou le plateau. Pour éviter que le plateau en verre ne se brise, manipulez-le avec soin et ne le mettez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau tournant dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez la surface extérieure du micro-ondes avec du savon et un chiffon propre et humide. Séchez avec un chiffon propre et doux. Pour éviter d'endommager les parties actives du four, ne laissez pas l'eau s'infiltrer dans les événements ou les ouvertures.
- Lavez la fenêtre de la porte du four avec un savon et de l'eau très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux

et propre pour éviter les rayures.

- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la avec un chiffon doux. La vapeur peut s'accumuler lorsque le four fonctionne dans une humidité élevée et n'indique en aucun cas une fuite de micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four sans aliments dans la cavité du four; cela peut endommager le tube magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser une tasse d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter de l'endommager si le four est allumé accidentellement.

COMMENT NETTOYER L'INTÉRIEUR

Parois, fond, fenêtre intérieure, pièces en métal et en plastique sur la porte.

Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec une serviette en papier, d'autres peuvent nécessiter un chiffon humide. Enlever les éclaboussures grasses avec un chiffon savonneux, puis rincer avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou d'ustensiles pointus sur les parois du four.

Pour nettoyer la surface de la porte et la surface du four qui se ferment lors de la fermeture, utilisez uniquement des savons ou des détergents doux et non abrasifs à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Rincer avec un linge humide et sécher.

N'utilisez jamais un nettoyant commercial pour four sur n'importe quelle partie de votre four à micro-ondes.

Plaque amovible et support de plaque tournante.

Pour éviter les bris, ne placez pas le plateau dans l'eau juste après la cuisson. Lavez-le soigneusement dans de l'eau chaude et savonneuse ou dans le lave-vaisselle. La plaque tournante et le support peuvent se casser en cas de chute. Rappelez-vous, ne faites pas fonctionner le four sans le plateau tournant et le support en place.

COMMENT NETTOYER L'EXTÉRIEUR

N'utilisez pas de nettoyants contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool sur le four à micro-ondes. L'ammoniac ou l'alcool peuvent endommager l'apparence du micro-ondes.

Boîtier

Nettoyez l'extérieur du micro-ondes avec un chiffon savonneux.

Rincer avec un linge humide et sécher. Essuyez la fenêtre avec un chiffon humide.

Panneau de contrôle et porte

Essuyer avec un chiffon humide. Sécher soigneusement.

N'utilisez pas de vaporisateurs de nettoyage, de grandes quantités de savon et d'eau, d'abrasifs ou d'objets tranchants sur le panneau, car ils peuvent l'endommager. Certaines serviettes en papier peuvent également rayer le panneau de commande.

Surface de la porte

Il est important de garder la zone propre où la porte scelle contre le micro-ondes. Utilisez uniquement des détergents doux et non abrasifs appliqués avec une éponge propre ou un chiffon doux. Bien rincer.

Cordon d'alimentation

Si le cordon est sale, débranchez-le et lavez-le avec un chiffon humide.

Pour les taches tenaces, de l'eau savonneuse peut être utilisée, mais assurez-vous de rincer avec un chiffon humide et de bien sécher avant de brancher le cordon dans la prise.

Acier inoxydable

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier car cela pourrait rayer la surface. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez un chiffon humide et chaud avec un détergent doux adapté aux surfaces en acier inoxydable. Utilisez un chiffon propre, chaud et humide pour enlever le savon. Sécher avec un chiffon sec et propre.

S'il reste de la saleté de nourriture, essayez un nettoyant de cuisine général, tel que Fantastik®, Simple Green® ou Formula 409®.

Pour les taches difficiles à nettoyer, utilisez un nettoyant standard pour l'acier inoxydable, tel que Bon-Ami® ou Cameo®.

Appliquez le nettoyant avec une éponge humide. Utilisez un chiffon propre, chaud et humide pour enlever le nettoyant. Sécher avec un chiffon sec et propre. Frottez toujours légèrement dans le sens du grain. Après le nettoyage, utilisez un produit de polissage pour l'acier inoxydable, tel que Steel Magic®, Revere Copper et Stainless Steel Cleaner® ou Wenol All Purpose Metal Polish®. Suivez les instructions du produit pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques

Modèle	FMCM15-BL	FMCM15-SS
Tension nominale	120V~60Hz	120V~60Hz
Puissance d'entrée évaluée (micro-ondes)	1500W	1500W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes)	900W	900W
Puissance de sortie nominale (convection)	1450W	1450W
Capacité du four	1,5 pi cu (42 L)	1,5 pi cu (42 L)
Diamètre du plateau tournant	ø13,6 pouces (345mm)	ø13,6 pouces (345mm)
Dimensions du produit (L*H*P)	29 ¹⁵ / ₁₆ " x 15 ³ / ₄ " x 15 ¹ / ₁₆ " (759.5 x 398.8 x 381mm)	29 ¹⁵ / ₁₆ " x 15 ³ / ₄ " x 15 ¹ / ₁₆ " (759.5 x 398.8 x 381mm)
Poids net (kg/lb)	Environ. 66,4 Lb (30,1kg)	Environ. 69,4 Lb (31,5kg)

Français

DÉPANNAGE

Vérifiez votre problème en utilisant le 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.

Trouble	Cause possible	Solution possible
Le four ne fonctionne pas	1. Le cordon électrique du four n'est pas branché. 2. La porte est ouverte 3. Une mauvaise opération est définie.	1. Branchez dans la prise. 2. Fermez la porte et réessayez. 3. Vérifiez les instructions.
Arc ou étincelles	1. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés. 2. Le four est utilisé lorsqu'il est vide. 3. La nourriture renversée reste dans la cavité.	1. Utilisez uniquement des batteries de cuisine pour micro-ondes. 2. Ne pas utiliser avec le four vide. 3. Nettoyer la cavité avec une serviette humide.
Aliments mal cuits	1. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés. 2. La nourriture n'est pas complètement décongelée. 3. Temps de cuisson : le niveau de puissance ne convient pas. 4. Les aliments ne sont pas retournés ou brassés.	1. Utilisez uniquement des batteries de cuisine pour micro-ondes. 2. Décongeler complètement la nourriture. 3. Utilisez le temps de cuisson adéquat, ainsi que le bon niveau de puissance. 4. Tournez ou remuez la nourriture.
Aliments trop cuits	Temps de cuisson : le niveau de puissance ne convient pas.	Utilisez le temps de cuisson adéquat, ainsi que le bon niveau de puissance.
Aliments insuffisamment cuits	1. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés. 2. La nourriture n'est pas complètement décongelée. 3. Les orifices de ventilation du four sont obstrués. 4. Temps de cuisson : le niveau de puissance ne convient pas.	1. Utilisez uniquement des batteries de cuisine pour micro-ondes. 2. Décongeler complètement la nourriture. 3. Vérifiez que les orifices de ventilation du four ne sont pas obstrués. 4. Utilisez le temps de cuisson adéquat, ainsi que le bon niveau de puissance.
Décongélation inadéquate	1. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés. 2. Temps de cuisson : le niveau de puissance ne convient pas. 3. Les aliments ne sont pas retournés ou brassés.	1. Utilisez uniquement des batteries de cuisine pour micro-ondes. 2. Utilisez le temps de cuisson adéquat, ainsi que le bon niveau de puissance. 3. Tournez ou remuez la nourriture.

GARANTIE

FURRION GARANTIT, PENDANT UNE PÉRIODE D'UN AN À PARTIR DE LA DATE DE L'ACHAT AU DÉTAIL PAR L'UTILISATEUR FINAL INITIAL, QUE CE PRODUIT, S'IL EST LIVRÉ À L'ÉTAT NEUF, DANS SON EMBALLAGE ORIGINAL, PAR UN REVENDEUR FURRION AUTORISÉ ET UTILISÉ EN CONDITIONS NORMALES, EST LIBRE DE TOUT DÉFAUT DE FABRICATION, DE MATÉRIEL ET DE MAIN-D'ŒUVRE. EN CAS DE DÉFAUT, FURRION S'ENGAGE À REMPLACER OU À RÉPARER LE PRODUIT GRATUITEMENT. CETTE GARANTIE EXCLUT CE QUI SUIT : PRODUITS DONT LE NUMÉRO DE SÉRIE ORIGINAL A ÉTÉ ENLEVÉ, MODIFIÉ OU RENDU ILLISIBLE, LES DOMMAGES OU LES PERTES CAUSÉS PAR UN ACCIDENT, UNE MAUVAISE UTILISATION, LA NÉGLIGENCE, LA MODIFICATION DU PRODUIT OU LE MANQUEMENT À SUIVRE LES CONSIGNES DU GUIDE DE L'UTILISATEUR, L'UTILISATION COMMERCIALE OU INDUSTRIELLE, LES DOMMAGES OU LES PERTES CAUSÉES À LA SURFACE DÉCORATIVE DU PRODUIT, LES DOMMAGES CAUSÉS AUX DONNÉES, LOGICIELS OU RENSEIGNEMENTS, AINSI QUE L'USURE NORMALE. LA PRÉSENTE GARANTIE PROTÈGE UNIQUEMENT L'UTILISATEUR FINAL INITIAL (« VOUS »), ET NE PEUT ÊTRE CÉDÉE À QUICONQUE. TOUTE TENTATIVE DE CESSION DE LA PRÉSENTE GARANTIE AURA POUR EFFET SON ANNULATION IMMÉDIATE. LA PRÉSENTE GARANTIE EST UNIQUEMENT VALIDE DANS LE PAYS D'ACHAT.

LA PRÉSENTE GARANTIE ET LES RECOURS PRÉCÉDEMMENT DÉFINIS SONT EXCLUSIFS ET REMPLACENT TOUTES LES AUTRES RECOURS, GARANTIES ET CONDITIONS, QU'ILS SOIENT ORAUX OU ÉCRITS, EXPLICITES OU IMPLICITES. FURRION DÉCLINE SPÉCIFIQUEMENT TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. SI FURRION NE PEUT LÉGALEMENT DÉCLINER LES GARANTIES IMPLICITES DÉCOULANT DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE, TOUTES CES GARANTIES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE VALIDITÉ DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Aucun revendeur, agent ou employé de Furrion n'est autorisé à modifier, prolonger ou élargir la présente garantie.

FURRION DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUT PRÉJUDICE DIRECT, INDIRECT, SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF RÉSULTANT DE TOUT MANQUEMENT DE GARANTIE OU DE CONDITION, OU RECONNU PAR TOUTE THÉORIE JURIDIQUE, INCLUANT SANS LIMITATION LES PERTES DE BÉNÉFICES, DE TEMPS DE FONCTIONNEMENT, DE BIENS INCORPORELS, LES DOMMAGES À TOUT APPAREIL OU BIEN OU LE REMPLACEMENT DE TOUT BIEN OU ÉQUIPEMENT, TOUT COÛT DE RÉCUPÉRATION, DE REPROGRAMMATION OU DE REPRODUCTION DE TOUT PROGRAMME OU DE TOUTE DONNÉE ENREGISTRÉ DANS LES PRODUITS FURRION OU UTILISÉS AVEC CEUX-CI. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE FURRION SE LIMITE À LA RÉPARATION OU AU REMPLACEMENT DE CE PRODUIT CONFORMÉMENT AUX CONDITIONS DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LES EXCLUSIONS OU LES LIMITATIONS DES PRÉJUDICES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, NI LES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES. POUR CE MOTIF, LES LIMITES ET EXCLUSIONS PRÉCÉDEMMENT ÉNONCÉES POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS CONFÈRE CERTAINS DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES, QUI POURRAIENT S'AJOUTER À D'AUTRES DROITS QUI VOUS SONT CONFÉRÉS PAR VOTRE JURIDICTION (DANS LES PAYS OÙ FURRION COMPTE DES DÉTAILLANTS AUTORISÉS HORS CANADA ET ÉTATS-UNIS). AUCUNE ACTION OU RÉCLAMATION POUR FAIRE APPLIQUER LA PRÉSENTE GARANTIE NE POURRA ÊTRE INITIÉE APRÈS L'ÉCHÉANCE DE LA PÉRIODE DE GARANTIE.

Conserver votre reçu d'achat, bon de livraison ou tout autre justificatif de paiement pour établir la période de garantie. Les réparations aux termes de la présente garantie doivent être réclamées auprès de Furrion : garantie@furrion.com.

Les fonctionnalités et les détails techniques du produit tels qu'ils sont décrits ou illustrés peuvent changer sans préavis.

BIENVENIDO

Gracias por comprar este Furrion® 1.5 cu. pie OTR Horno microondas de convección. Antes de operar su nuevo dispositivo, lea estas instrucciones cuidadosamente. Este manual de instrucciones contiene información para el uso, la instalación y el mantenimiento seguros del dispositivo.

Conserve este manual de instrucciones en un lugar seguro para futuras referencias. Esto le garantizará un uso seguro y reducirá el riesgo de lesiones. Asegúrese de proporcionar este manual a los nuevos propietarios de este dispositivo.

El fabricante no asume responsabilidad alguna por los daños producidos como consecuencia de no haber respetado estas instrucciones.

Si tiene alguna pregunta relacionada con nuestros productos, escríbanos a **support@furrion.com**

CONTENIDO

BIENVENIDO	61
CONTENIDO	62
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	63
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	63
INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA	64
INTERFERENCIA DE RADIO.....	65
PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN AL EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS.....	65
CUBIERTOS.....	66
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	68
HORNO MICROONDAS	68
PANEL DE CONTROL Y CARACTERÍSTICAS	69
CONTROL PANEL	69
ANTES DE USAR	70
QUÉ HAY EN LA CAJA.....	70
APRENDA MÁS SOBRE SU HORNO MICROONDAS	70
GUÍA DE UTENSILIOS DE MICROONDAS	70
OPERACIÓN	71
AJUSTE EL RELOJ	71
CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR.....	71
BLOQUEO DE CONTROL	71
USO DE LA TECLA STOP/CANCEL.....	71
PARA USAR LA TECLA START/+ 30SEC.....	71
COMBINACIÓN DE TIPOS DE COCCIÓN	77
CONSEJOS ACERCA DE UTENSILIOS DE COCINA.....	79
COCCIÓN AUTOMÁTICA	81
TABLAS DE COCCIÓN	82
COCINAR CARNE EN SU MICROONDAS	82
COCINAR AVES EN SU MICROONDAS.....	82
PARA COCINAR HUEVOS EN EL MICROONDAS.....	83
COCINAR VERDURAS EN SU MICROONDAS.....	83
COCINAR MARISCOS EN SU MICROONDAS	83
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	84
SUGERENCIAS DE LIMPIEZA.....	86
CÓMO LIMPIAR EL INTERIOR	86
CÓMO LIMPIAR EL EXTERIOR	87
ESPECIFICACIONES.....	88
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	89
GARANTÍA	90

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o exposición a energía excesiva del microondas.

Al utilizar electrodomésticos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen:

1. Leer todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.
2. Leer y seguir las **"Precauciones específicas para evitar la posible exposición al exceso de energía del microondas"** en la página 65.
3. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - No cocine la comida en exceso. Vigile de cerca el electrodoméstico cuando se colocan papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
 - Retire las ataduras de alambre y las manijas metálicas de los contenedores / bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el horno.
 - Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada. Apague el horno y desenchufe el aparato. Desconecte el cable de alimentación, apague la alimentación en el fusible o en el panel del interruptor automático.
 - No use la cavidad del horno como lugar de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno cuando no los utilice.
4. Este horno debe estar conectado a tierra. Conéctelo solo a una toma de corriente con conexión a tierra. Consulte las **"INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA"** en la página 64.
5. Instale o ubique este horno solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
6. Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados como por ejemplo frascos de vidrio cerradas, pueden explotar y no deben

calentarse en el horno.

7. Use este electrodoméstico solo para los usos previstos tal como se describe en este manual. No use productos químicos o vapores corrosivos en este electrodoméstico. Este horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o en laboratorio.
8. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de una estrecha supervisión cuando lo utilizan los niños.
9. No opere este horno si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si está dañado o se ha caído.
10. Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que estén hirviendo. No siempre se puede ver el burbujeo o la ebullición cuando el recipiente se retira del horno microondas.
ESTO PODRÍA OCASIONAR QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN REPENTINAMENTE CUANDO AL ALTERAR O COLOCAR UNA CUCHARA O CUALQUIER OTRO CUBIERTO EN EL INTERIOR LÍQUIDO.
 - No sobrecaliente el líquido.
 - Revuelva el líquido antes y durante el proceso de calentamiento.
 - No use recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
 - Después de calentar, deje que el recipiente permanezca en el horno microondas por un periodo corto de tiempo antes de retirar el recipiente.
 - Tenga mucho cuidado al colocar una cuchara u otro cubierto en el recipiente.
11. No cubra ni bloquee ninguna abertura en el horno.
12. No almacene ni use este electrodoméstico al aire libre.
13. No use este horno cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
14. No sumerja el cable ni el enchufe en el agua. Mantenga el cable alejado de la superficie caliente. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
15. Este electrodoméstico solo debe ser revisado por técnicos de servicio calificados. Póngase en

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para revisarlo, repararlo o ajustarlo.

16. Al limpiar las superficies de la puerta y el horno que se juntan al cerrar la puerta, use únicamente jabones o detergentes suaves no abrasivos y aplíquelos con una esponja o un paño suave.
17. Campanas de ventilación
 - Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe permitir que la grasa se acumule en la campana o el filtro.
 - Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
18. Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos, como los limpiadores para hornos a base de lejía, pueden dañar el filtro.
19. No lo instale sobre el fregadero.
20. No almacene nada directamente sobre la superficie del electrodoméstico cuando esté en funcionamiento.
21. Adecuado para usar sobre equipos de cocina a gas y eléctricos.
22. Como con la mayoría de los artefactos de cocina, es necesaria una estrecha supervisión para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable que tiene una conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe estar enchufado a un tomacorriente que esté instalado y conectado a tierra correctamente.

Consulte a un electricista o técnico calificado si no comprende completamente las instrucciones de conexión o si existe una duda sobre si el electrodoméstico está correctamente conectado a tierra. Si es necesario utilizar un cable de extensión, use uno de extensión de 3 conectores que tenga un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra y un

receptáculo de 3 ranuras que acepte el enchufe del electrodoméstico.

La calificación marcada del cable de extensión debe ser igual o mayor que la calificación eléctrica del electrodoméstico.

PELIGRO: Peligro de descarga eléctrica

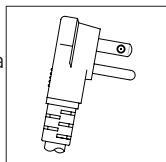
Tocar algunos de los componentes internos puede causar lesiones personales graves o la muerte. No desarme este electrodoméstico.

ADVERTENCIA: Peligro de descarga eléctrica

El uso incorrecto de la conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica. No lo enchufe a una toma de corriente hasta que el electrodoméstico esté instalado y conectado a tierra correctamente.

CABLE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

1. Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir los riesgos que resultan al enredarse o tropezarse con un cable más largo.
2. Hay juegos de cables o extensiones más largas disponibles que pueden usarse si se tiene cuidado.
3. Si se usa un cable largo o extensión:
 - 1) La calificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan buena como la calificación eléctrica del electrodoméstico.
 - 2) El cable de extensión debe ser un cable de 3 conectores a tierra.
 - 3) El cable más largo debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la cubierta o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezar accidentalmente.



NOTA:

1. Si tiene alguna pregunta sobre la conexión a tierra o las instrucciones eléctricas, consulte a un electricista o persona de servicio calificada.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

2. Ni Furrion ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños al horno o lesiones personales que resulten del incumplimiento de los procedimientos de conexión eléctrica.

INTERFERENCIA DE RADIO

1. El funcionamiento del horno microondas puede causar interferencias en su radio, TV o equipo similar.
2. Cuando hay interferencia, se puede reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:
 - 1) Limpiar la puerta y la superficie de sellado del horno
 - 2) Reorientar la antena receptora de radio o televisión.
 - 3) Reubicar el horno microondas con respecto al receptor.
 - 4) Mover el horno microondas lejos del receptor.
 - 5) Enchufar el horno de microondas en una toma de corriente diferente para que el horno de microondas esté en diferentes circuitos derivados.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE

EXPOSICIÓN AL EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS

- No intente operar este horno con la puerta abierta ya que esto puede ocasionar una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no derrotar o alterar los enclavamientos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.
- **No opere el horno si está dañado. Es muy importante que la puerta del horno se cierre correctamente y no dañar:**
 - (1) **PUERTA (inclinada)**
 - (2) **BISAGRAS Y CIERRES (rotos o sueltos)**
 - (3) **SELLOS DE PUERTA Y SUPERFICIE DE SELLADO**
- **El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie, excepto el personal de servicio debidamente calificado.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones personales

Los utensilios bien cerrados podrían explotar. Los contenedores cerrados deben abrirse y las bolsas de plástico deben perforarse antes de cocinar.

Consulte las instrucciones en "**Materiales que puede usar en el horno microondas o evitar en el horno microondas.**"

Puede haber ciertos utensilios no metálicos que no son seguros para usar en el microondas. En caso de duda, puede probar el utensilio en cuestión siguiendo el procedimiento a continuación.

Prueba de utensilio:

1. Llene un recipiente apto para microondas con 1 taza de agua fría (250 ml) junto con el utensilio en cuestión.
2. Cocine a la potencia máxima durante 1 minuto.
3. Toque el utensilio con cuidado. Si el utensilio vacío está caliente, no lo use para cocinar en el microondas.
4. **No exceda 1 minuto de tiempo de cocción.**

Materiales que puedes usar en el horno microondas

Cubiertos	Observaciones
Plato para dorar	Siga las instrucciones del fabricante. La parte inferior del plato para dorar debe estar al menos 3/16 de pulgada (5 mm) por encima del plato giratorio. El uso incorrecto puede hacer que la plataforma se rompa.
Vajilla	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No use platos rotos o astillados.
Frascos de vidrio	Siempre quite la tapa. Use solo para calentar la comida hasta que esté tibia. La mayoría de los frascos de vidrio no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Solo cristalería para horno resistente al calor. Asegúrate de que no haya molduras metálicas. No use platos rotos o astillados.
Bolsas para cocinar en el horno	Siga las instrucciones del fabricante. No cierre con amarres de metal. Haga hendiduras para permitir que salga el vapor.
Platos y tazas de papel	Úselo solo para cocción/calentamiento por un periodo corto de tiempo. No deje el horno desatendido mientras cocina.
Toallas de papel	Úselo para cubrir alimentos para recalentar y absorber grasa. Use con supervisión solo para cocinar por corto tiempo.
Papel pergamino	Úselo como cubierta para evitar salpicaduras o una envoltura para cocinar al vapor.
Plástico	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Debe estar etiquetado como "apto para microondas". Algunos contenedores de plástico se ablandan ya que la comida adentro se calienta. Las "bolsas de ebullición" y las bolsas de plástico bien cerradas deben cortarse, perforarse o ventilarse como se indica en el paquete.
Envoltura de plástico	Solo apto para microondas. Úselo para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que la envoltura plástica toque los alimentos.
Termómetros	Solo apto para microondas (termómetros de carne y dulces).
Papel de cera	Úselo como cubierta para evitar salpicaduras y retener la humedad.

CUBIERTOS

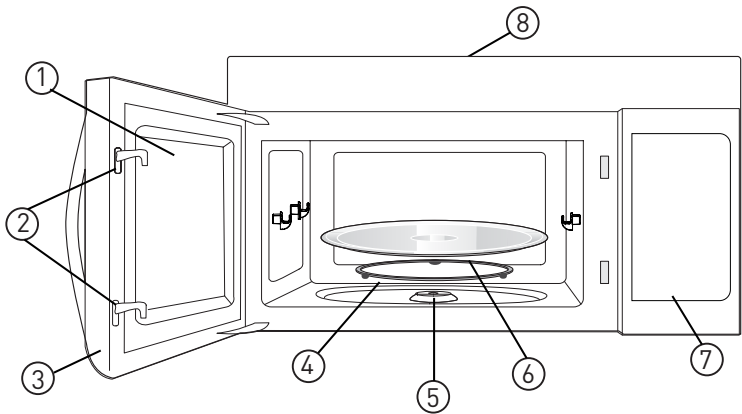
Materiales que deben evitarse en el horno microondas

Cubiertos	Observaciones
Bandeja de aluminio	Puede ocasionar la formación de arcos. Transfiera los alimentos a un plato apto para microondas.
Caja de comida con mango de metal	Puede ocasionar la formación de arcos. Transfiera los alimentos a un plato apto para microondas.
Utensilios de metal o con borde de metal	El metal protege la comida de la energía del microondas. El recorte de metal puede causar la formación de arcos.
Amarres de metal	Puede ocasionar la formación de arcos eléctricos y podría provocar un incendio en el horno.
Bolsas de papel	Puede causar un incendio en el horno.
Espuma plástica	La espuma plástica puede derretir o contaminar el líquido en el interior cuando se expone a altas temperaturas.
Madera	La madera se secará cuando se use en el horno microondas y puede romperse o agrietarse.

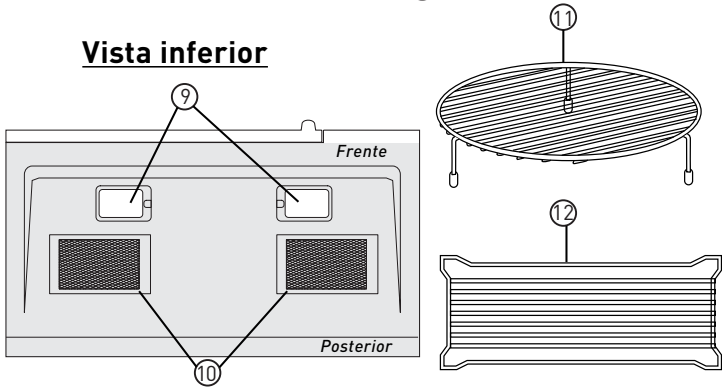
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

HORNO MICROONDAS

Vista frontal



Vista inferior



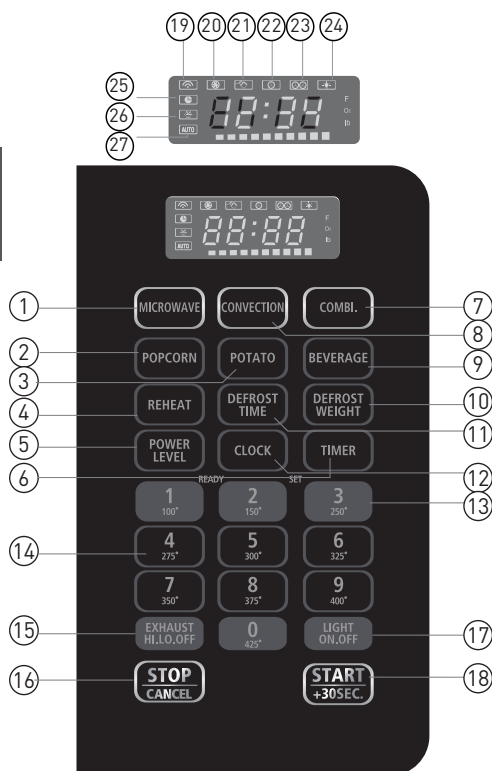
Artículo	Nombre de la pieza
①	Ventana
②	Sistema de enganche
③	Ensamblaje de la puerta
④	Ensamble del anillo de la plataforma giratoria
⑤	Eje de la plataforma giratoria
⑥	Bandeja de cristal giratoria

Artículo	Nombre de la pieza
⑦	Panel de control
⑧	Aberturas de ventilación (en la parte superior)
⑨	Luces de superficie
⑩	Filtros de ventilación
⑪	Rejilla de alambre (uso en convección y cocción combinada en la plataforma giratoria desmontable)
⑫	Rejilla (uso para cocción en microondas)

PANEL DE CONTROL Y CARACTERÍSTICAS

PANEL DE CONTROL

Español



Artículo	Nombre de la pieza
①	Microondas
②	Palomitas de maíz
③	Papas (1-4 papas)
④	Recalentar (3 configuraciones diferentes)
⑤	Nivel de potencia (10 niveles de potencia disponibles)
⑥	Temporizador
⑦	Combinación

Artículo	Nombre de la pieza
⑧	Convección
⑨	Bebida
⑩	Peso para descongelar
⑪	Tiempo de descongelamiento
⑫	Reloj
⑬	Configuración fácil (3 configuraciones de teclas instantáneas)
⑭	Almohadillas numéricas (0 a 9)
⑮	Escape (Alto/Bajo/Apagado) - Use para encender o apagar el ventilador de extracción o para ajustar la velocidad del ventilador.
⑯	Detener/Cancelar
⑰	Luces encendidas. APAGADO ~ Presione este botón para encender o apagar las luces de la superficie.
⑱	INICIO/+30 seg
⑲	Indicador de microondas
⑳	Indicador de convección
㉑	Indicador de bloqueo
㉒	Indicador de baja velocidad del ventilador
㉓	Indicador de alta velocidad del ventilador
㉔	Indicador de la lámpara de la estufa
㉕	Indicador de temporizador
㉖	Indicador de descongelamiento
㉗	Indicador de autococción

ANTES DE USAR

QUÉ HAY EN LA CAJA

Asegúrese de tener todos los siguientes artículos incluidos en el embalaje. Si algún artículo está dañado o falta, contacte a su distribuidor.

- Cuerpo del horno microondas
- Rejilla de la parrilla
- Deflector de aire
- Bandeja de vidrio
- Filtros*2
- Anillo del rodillo
- Tornillos de instalación
- Manual de instrucciones
- Manual de instalación
- Plantilla de pared posterior
- Plantilla del gabinete superior
- Tarjeta de garantía

APRENDA MÁS SOBRE SU HORNO MICROONDAS

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no haga funcionar el horno microondas cuando esté vacío.
- Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no use cerámica, papel de aluminio, utensilios de metal o utensilios con rebordes metálicos en el horno microondas.

NOTA: No use productos de papel al utilizar la función para dorar

GUÍA DE UTENSILIOS DE MICROONDAS

USO	NO UTILICE
• Vidrio resistente al horno (específicamente tratado para calor de alta intensidad): Platos de uso general, platos de pan, platos para tarta, platos para pasteles, tazas de medición líquidas, cacerolas y tazones sin rebordes metálicos. • China: Tazones, tazas, platos y fuentes sin rebordes metálicos. • Plástico: Envoltura plástica (como cubierta): coloque la envoltura plástica suelta sobre el plato y presiónela hacia los lados. Ventile la envoltura plástica girando ligeramente hacia atrás un borde para permitir la salida del exceso de vapor. El plato debe ser lo suficientemente profundo para que la envoltura de plástico no toque la comida. Use platos de plástico, tazas, recipientes de congelador semirrígidos y bolsas de plástico para tiempos cortos de cocción. Úselos con cuidado porque el plástico puede ablandarse por el calor de la comida. • Papel: Papel toalla, papel de cera, servilletas de papel y platos de papel sin rebordes metálicos ni diseño. Busque la etiqueta del fabricante para obtener instrucciones especiales para el uso en el horno de microondas.	• Utensilios de metal: El metal protege la comida de la energía del microondas y produce una cocción desigual. Además, evite los pinchos metálicos, los termómetros o las bandejas de aluminio. Los utensilios de metal pueden provocar la formación de un arco eléctrico, lo que puede dañar el horno microondas. • Decoración de metal: Tazones, tazas, platos y fuentes con rebordes metálicos. • Papel de aluminio: Evite las láminas grandes de papel de aluminio porque dificultan la cocción y pueden provocar la formación de arcos eléctricos dañinos. Use pequeños trozos de papel de aluminio para proteger las patas y alas de las aves. Mantenga TODO el papel de aluminio al menos a 1 pulgada de las paredes laterales de la cavidad del horno y de la puerta del microondas. • Madera: Las tablas y los tazones de madera se secan y pueden romperse o agrietarse cuando los usa en el horno microondas. Las cestas hechas de madera reaccionarán de la misma manera. • Utensilios bien cubiertos: Asegúrese de dejar aberturas para que salga el vapor de los utensilios de cocina cubiertos. Perfore bolsas de plástico de verduras u otros alimentos antes de cocinarlos. Las bolsas bien cerradas pueden explotar. • Bolsas de papel: Evite usar bolsas de papel de color marrón. Absorben el calor y pueden arder. • Utensilios de cocina defectuosos o astillados: Cualquier utensilio que esté rajado, defectuoso o astillado puede romperse en el horno. • Amarres de metal: Retire los amarres de metal de las bolsas de papel o de plástico. Se calientan y pueden provocar un incendio.

AJUSTE EL RELOJ

Ejemplo: Ajuste de la visualización del reloj para las 9:00:

1. Presione el botón del **CLOCK** una vez para AM y dos veces para PM.
2. Ingrese el tiempo usando los botones numéricos.
3. Presione el botón del **CLOCK** de nuevo.

CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR

Ejemplo: ajuste del temporizador para 5 minutos:

1. Presione el botón del **Timer** una vez.
2. Ingrese la hora deseada usando los botones numéricos.
3. Presione el botón del **Timer**.

El microondas emitirá un pitido cuando termine.

BLOQUEO DE CONTROL

Puede bloquear el panel de control para evitar que los niños utilicen o hagan funcionar accidentalmente el microondas. La función de bloqueo de control es muy útil cuando se limpia el panel de control. El bloqueo evitará la programación accidental al limpiar el panel de control.

1. **Ejemplo: para establecer el bloqueo de control cuando está encendido:**
Toque y mantenga presionado el botón de **Stop/Cancel** durante más de 3 segundos. El icono de bloqueo aparecerá en la ventana de visualización junto con 2 pitidos.
2. **Ejemplo: Para cambiar el bloqueo de control de ENCENDIDO a APAGADO:**
Toca y mantenga presionado el botón **Stop/Cancel** por más de 3 segundos. El icono de bloqueo desaparecerá en la ventana de visualización.

USO DE LA TECLA STOP/CANCEL

Esta función le permitirá detener o cancelar rápidamente el proceso de cocción.

Toca el botón de **Stop/Cancel** para:

1. Si ha ingresado información incorrecta, bórrela.
2. Cancelar el temporizador
3. Presione el botón una vez para pausar el horno temporalmente durante la cocción. (Presione el botón **START/+30SEC.** de nuevo para reanudar la cocción).
4. Vuelva a colocar la hora del día (reloj) a la pantalla después de completar el ciclo de cocción.
5. Cancele un programa durante la cocción, toque dos veces.

PARA USAR LA TECLA START/+ 30SEC.

Esta característica te permitirá comenzar rápidamente o agregar 30 segundos

Presione el botón **START/+30SEC.** para:

1. Comience la cocción programada.
2. Comience a cocinar durante 30 segundos al 100% del nivel de potencia.
3. Extienda el tiempo de cocción en múltiplos de 30 segundos cada vez que toque este botón durante la cocción en el microondas.

Ejemplo: Para agregar 1 minuto de tiempo de cocción durante el 100% de cocción con microondas:

Presione el botón **START/+30 sec** dos veces.

Para calentar con un nivel de potencia alto

Ejemplo: calentar durante 5 minutos al 100% de potencia:

OPERACIÓN

1. presione el botón **Microwave**.
2. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de calentamiento deseado (el tiempo de cocción puede ajustarse a 99 minutos y a 99 segundos).
3. Presione el botón **START/+30SEC.** .
Cuando termine de calentar, se escucharán los pitidos.

Para calentar con un nivel de potencia más bajo

Usar el nivel de potencia más alto para calentar alimentos no siempre da los mejores resultados cuando algunos tipos de alimentos requieren una cocción más lenta, como asados, productos horneados o natillas. Su horno tiene otros nueve niveles de potencia que puede elegir.

Ejemplo: calentar durante 4 minutos al 70% de potencia:

1. Presione el botón **Microwave**.
2. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de calentamiento deseado (el tiempo de cocción puede ajustarse a 99 minutos y a 99 segundos).
3. Presione el botón de nivel de potencia una vez para el nivel de potencia 10 (100% de potencia).
4. Use la tecla numérica para cambiar el nivel de potencia a 7. Aparecerá PL7 en la pantalla (70% de potencia).
5. Presione el botón **START/+30SEC.**.
Cuando termine de calentar, se escucharán los pitidos.

Niveles de potencia sugeridos para cocinar

Los 10 niveles de potencia disponibles con este horno de microondas le ayudarán a ajustarse a la potencia de salida más adecuada para el tipo de alimento que está preparando. Al igual que con cualquier preparación de alimentos en el microondas, es mejor seguir las instrucciones que están impresas en los envases de alimentos. La siguiente tabla proporciona los niveles de

potencia sugeridos para varios tipos de alimentos que puede preparar en el microondas.

Nivel de potencia	Salida de microondas	Use para preparar cuando:
10 alto	100 %	• Agua hirviendo. • Cocinar la carne molida. • Hacer dulces. • Cocinar frutas y verduras frescas • Cocinar pescado y aves de corral. • Precalentamiento del plato para dorar. • Recalentar bebidas. • Cocinar rebanadas de tocino.
9	90 %	• Calentar rebanadas de carne rápidamente. • Saltear cebollas, apio y pimientos verdes.
8	80 %	• Calentar. • Cocinar huevos revueltos.
7	70 %	• Cocinar panes y productos de cereales. • Cocinar platos de queso y ternera. • Pasteles, muffins, brownies y cupcakes.
6	60 %	• Cocinar pasta.
5	50 %	• Cocinar carnes y aves enteras. • Cocinar flan. • Cocinar costillas, asado de costillas y asado de solomillo.
4	40 %	• Cocinar cortes de carne menos tiernos. • Calentar alimentos envasados congelados.
3	30 %	• Descongelar carne, aves y mariscos. • Cocinar pequeñas cantidades de comida. • Terminar de cocinar guisos, estofado y algunas salsas.
2	20 %	• Suavizar mantequilla y queso crema. • Calentar pequeñas cantidades de comida.
1	10 %	• Suavizar helado. • Elevar la masa de levadura.

Calentar con múltiples etapas de cocción

Para obtener los mejores resultados, algunas recetas de microondas requieren diferentes niveles de potencia o diferentes períodos de tiempo para cocinar. Su horno microondas puede configurarse para cambiar automáticamente de una etapa a otra (máximo de 2 etapas).

Ejemplo: cocinar los alimentos durante 3 minutos al 80% de potencia y luego al 50% de potencia durante 6 minutos y 30 segundos:

1. Presione el botón **Microwave**.
2. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de calentamiento para la primera etapa (el tiempo de cocción puede establecerse en 99 minutos y 99 segundos).
3. Presione el botón de nivel de potencia una vez.
4. Use las teclas numéricas para ingresar el nivel de potencia para la primera etapa. PL8 aparece en la pantalla (80% de potencia).
5. Presione el botón de **Microwave** para la segunda etapa.
6. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de calentamiento para la segunda etapa (el tiempo de cocción puede ajustarse a 99 minutos y 99 segundos).
7. Presione el botón Power Level para la segunda etapa.
8. Use la tecla numérica para ingresar el nivel de potencia para la segunda etapa. PL5 aparece en la pantalla (50% de potencia).
9. Presione el botón **START/+30SEC..**

Cuando termine de calentar, se escucharán los pitidos.

NOTA: El nivel de potencia siempre debe programarse para la primera etapa - 100% = 10.

Sugerencias para obtener mejores resultados

Para ayudarlo a obtener los mejores resultados posibles con su horno microondas, lea las siguientes sugerencias a continuación;

- **Temperatura de almacenamiento**
Los alimentos que se toman del congelador o el refrigerador tardan más tiempo en cocinarse que los mismos alimentos a temperatura ambiente. .

- **Tamaño**
Las piezas pequeñas de comida se cocinan más rápido que las grandes. Las piezas de tamaño y forma similares se cocinarán más uniformemente cuando se cocinan juntas. Para obtener resultados aún más uniforme, reduzca los niveles de potencia al cocinar piezas grandes de comida.
- **Humedad natural**
Los alimentos muy húmedos se cocinan de manera más uniforme porque la energía de microondas calienta las moléculas de agua de manera muy eficiente.
- **Para mezclar**
Revuelva alimentos como guisos y verduras desde el exterior hacia el centro para distribuir el calor de manera más uniforme. Esto permitirá que la comida se cocine más rápido. La agitación constante no es necesaria.
- **Gire los artículos**
Voltee los alimentos como chuletas de cerdo, asados o coliflor entera a la mitad del tiempo de cocción. Esto ayudará a exponer todos los lados por igual a la energía de microondas.
- **Para colocar los alimentos**
Coloque las áreas delicadas de los alimentos, como las puntas de los espárragos, hacia el centro de la bandeja de la bandeja giratoria.
- **Para disponer la comida**
Disponga alimentos de forma irregular, como trozos de pollo o salmón, con las partes más gruesas o con más carne hacia el exterior de la bandeja giratoria.
- **Deje que la comida repose**
Después de retirar los alimentos del microondas, cubra los alimentos con papel de aluminio o con una tapa de cacerola y déjelos reposar para terminar de cocinar. Esto ayudará a que el alimento termine en el centro y evite la cocción excesiva de los bordes. La duración del tiempo de reposo depende de la densidad y del área de superficie de los alimentos.
- **Envoltura en papel toalla o en papel de cera**
Los sandwiches y muchos otros tipos de alimentos que contienen pan precocido deben envolverse antes de colocarlos en el microondas para ayudar a evitar que los alimentos se sequen al calentarlos.

OPERACIÓN

Para usar el conjunto

1 2 3

El calentamiento o la cocción por microondas pueden ajustarse rápidamente al 100% del nivel de potencia durante 1, 2 o 3 minutos. Use las teclas numéricas 1, 2 o 3 para elegir los minutos de tiempo de cocción deseados (esta opción solo funcionará con 1, 2 o 3 teclas numéricas):

Ejemplo: calentar rápidamente durante 2 minutos al 100% de potencia:

Toque los botones numéricos 1, 2 o 3 para los minutos deseados de tiempo de cocción.

NOTA: la función **Ready Set** no puede configurarse si está usando la característica de descongelación (por peso).

Extractor alto/bajo/apagado

La ventilación del extractor mueve el vapor y otros vapores de cocción de la superficie de cocción de la cocina debajo del horno de microondas.

Para operar la ventilación del extractor, presione **Exhaust HI. LO. OFF** una vez para la configuración de velocidad más alta. Presione de nuevo para elegir la configuración de baja velocidad y una tercera vez para desactivar la ventilación del extractor.

NOTA: Si la temperatura se calienta demasiado alrededor del horno de microondas, el ventilador en el extractor se encenderá automáticamente en el ajuste **BAJO** para enfriar el horno. Cuando esto ocurre, la ventilación no se puede apagar.

Luz de superficie / Encendido / Apagado

Toque el botón **Light/On/Off** una vez para tener la luz de superficie de cocción. Presione el botón nuevamente para apagar la luz.

Configuración para descongelar por peso

Ejemplo: para descongelar 1 libra de alimentos con el nivel de potencia predeterminado y el tiempo de cocción determinado automáticamente:

1. Presione el botón de **Defrost Weight** una vez. **0.00** aparecerá en la pantalla.
2. Use los números para ingresar el peso de los alimentos para descongelar en libras (10 = 1

libra). Puede ingresar cualquier peso de 0.1 a 6.0 libras.

3. Presione el botón **START /+30SEC.** . Cuando termine de descongelar, escuchará los pitidos. **NOTA:** La cantidad de peso debe ser una entrada válida para que esta característica pueda funcionar. Una entrada de peso válida es de 0.1 a 6.0 libras.

Configuración de descongelamiento por tiempo

Ejemplo: para descongelar alimentos con el nivel de potencia predeterminado del 30% durante 5 minutos:

1. Presione el botón de **Defrost Tiem** una vez. **0:00** aparecerá en la pantalla.
2. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de descongelamiento deseado (el tiempo de descongelamiento puede configurarse a 99 minutos y 99 segundos).
3. Presione el botón **START /+30SEC.** .

Cuando termine de calentar, se escucharán los pitidos.

NOTA: Los niveles de potencia no se pueden cambiar ni para el descongelamiento (por peso) ni para el descongelamiento (por tiempo) porque el rendimiento del descongelamiento se verá afectado adversamente.

Notas especiales para descongelar por tiempo

- Después de presionar el botón **START /+30SEC.**, la pantalla contará el tiempo de descongelación restante. El horno emitirá dos pitidos durante el ciclo de descongelación. En este momento abra la puerta y gire la comida si es necesario y elimine las porciones que ya se hayan descongelado. Presione el botón **START /+30SEC.** para reanudar el ciclo de descongelamiento.
- Cuando termine de calentar, se escucharán los pitidos.

Consejos para el descongelamiento

- Al usar la característica de **Defrost Weight**, el peso ingresado siempre debe ser en libras (las entradas válidas son de 0.1 a 6.0 libras).
- Use las dos características de **Defrost Weight** y **Defrost Time** solo para alimentos crudos. La función de descongelamiento ofrece mejores resultados cuando los alimentos que se van

OPERACIÓN

a descongelar tienen un mínimo de 0 ° F (tomado directamente de un congelador verdadero). Si la comida se ha almacenado en un refrigerador-congelador que no mantiene una temperatura de 5 ° F o menos, siempre programe un peso de alimento más bajo o un tiempo de cocción más bajo para evitar cocinar la comida.

- Si la comida congelada se almacena fuera del congelador por hasta 20 minutos, ingrese un tiempo o peso de cocción reducido.
- La forma del paquete alterará el tiempo de descongelamiento. Los paquetes de alimentos rectangulares poco profundos se descongelan más rápidamente que un bloque de alimentos congelado.
- Separe las piezas a medida que comienzan a descongelar. Las piezas de comida congeladas separadas se descongelan mejor.
- Proteja las áreas calientes de alimentos con trozos pequeños de papel de aluminio si comienzan a calentarse.
- Puede usar pequeños trozos de papel de aluminio para proteger los alimentos como las alitas de pollo, las puntas de las piernas y las colas de pescado, pero no permita que la lámina toque las paredes de la cavidad del horno al descongelarse.

Sugerencias para descongelar las carnes

Para obtener los mejores resultados, lea estas sugerencias al descongelar carnes.

Carne	Cantidad normal	Sugerencias
Rosbif o cerdo	2.5 a 6 lbs. (40 a 96 oz.)	Comience con la comida colocada con la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, voltee la comida y proteja las partes calientes con tiras angostas de papel de aluminio. Deje reposar, cubierto durante 15-30 minutos.
Filetes, chuletas o pescado	0.5 a 3 lbs. (8 to a oz.)	Después de cada etapa, vuelva a organizar la comida. Si hay porciones tibias o descongeladas de alimentos, cúbralas con pedazos estrechos y planos de papel de aluminio. Retire cualquier trozo de comida que esté casi descongelado. Deje reposar, cubierto de 5 a 10 minutos.
Carne molida	0.5 a 3 lbs. (8 to a oz.)	Después de cada etapa, retire cualquier trozo de comida que esté casi descongelado. Deje reposar, cubierto con papel de aluminio durante 5 a 10 minutos.
Pollo entero	2.5 a 6 lbs. (40 a 96 oz.)	Antes de descongelar las aves, retire las menudencias. Comience a descongelar con la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, voltee el pollo y proteja las partes calientes con tiras angostas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, proteja de nuevo cualquier porción caliente con tiras angostas de papel de aluminio. Deje reposar cubierto durante 30 a 60 minutos en el refrigerador.
Pedazos de pollo	0.5 a 3 lbs. (8 to a oz.)	Después de cada etapa, vuelva a organizar o retire cualquier trozo de comida que esté casi descongelado. Deje reposar durante 10-20 minutos.

OPERACIÓN

Recalentar

La función recalentar brinda 3 ajustes de preajuste rápido basados en el tamaño de la porción para recalentar los alimentos según la conveniencia de su cocina.

Ejemplo: para recalentar 24 onzas de comida.

1. Presione el botón **Reheat** 3 veces para recalentar 24 oz. de comida. Aparecerán 24.00 oz en la pantalla (consulte la tabla de categorías de recalentamiento).
2. Presione el botón **START /+30SEC.**

Categoría recalentar	Presione	Pantalla
8 onzas de comida	una vez	8.00 oz
16 onzas de comida	dos veces	16.00 oz
24 onzas de comida	3 veces	24.00 oz

Recalentar sugerencias de cocina

Recalentar	Direcciones	Cantidad
Plato de cena	Use solo alimentos precocidos y refrigerados. Cubra el plato con envoltura plástica ventilada o papel encerado, y coloque el papel debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como desea después de calentar con la función Reheat , continúe calentando usando la configuración manual de tiempo y nivel de potencia. Contenido: • 3-4 oz carne, aves o pescado (hasta 6 oz con hueso) • ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) • ½ taza de vegetales (alrededor de 3-4 oz.)	1 porción (1 plato)
Guiso	Cubra el plato con una tapa o con una envoltura de plástico con ventilación. Si la comida no está tan caliente como desea después de calentar con la función Reheat , continúe calentando usando la configuración manual de tiempo y nivel de potencia. Revuelva los alimentos una vez antes de servir. Contenido: • Alimentos refrigerados en cacerola (por ejemplo, estofado de carne o lasaña) • Pasta, espaguetis y ravioles enlatados, alimentos refrigerados.	1 to 4 porciones
Pastas		

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Hay diez temperaturas de convección: 100 ° F, 150 ° F, 250 ° F, 275 ° F, 300 ° F, 325 ° F, 350 ° F, 375 ° F, 400 ° F, 425 ° F.

La cocción por convección utiliza un elemento de calentamiento para elevar la temperatura del aire dentro del horno. Se puede configurar cualquier temperatura del horno de 100 ° F a 425 ° F. Un ventilador circula suavemente este aire caliente por todo el horno, sobre y alrededor de los alimentos, produciendo un exterior dorado y un interior rico y húmedo.

Debido a que el aire caliente se mantiene constantemente en movimiento, sin permitir que se forme una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunos alimentos se cocinan más rápido que en la cocción normal en el horno.

Para obtener un mejor resultado...

Siempre use la rejilla cuando cocine por convección. Reduzca la temperatura del paquete/receta a 25 ° F para los productos horneados.

La rejilla es necesaria para una buena circulación de aire e incluso para dorar.

Consulte la sección **Consejos para utensilios de cocina (P20)** para obtener información sobre utensilios de cocina sugeridos.

Para usar CONVECTION con precalentamiento

Ejemplo: para cocinar los alimentos durante 5 minutos a 250 ° F utilizando **CONVECTION** con precalentamiento

1. Presione el botón **CONVECTION** una vez.
2. Presione la tecla de temperatura para seleccionar la temperatura que necesita. No ingrese el tiempo de cocción ahora. (El tiempo de cocción se ingresará más tarde, después de que se precaliente).
3. Presione el botón **Start+30SEC.** para comenzar el precalentamiento. [Cuando el horno está precalentado, le dará una señal].
4. Coloque la comida en el horno. Presione las teclas numéricas para establecer el tiempo de cocción.
5. Presione **Start+30SEC.** para comenzar a cocinar. Cuando la cocción esté completa, el horno dará una señal y se apagará.

OPERACIÓN

Uso de CONVECTION sin precalentamiento

Ejemplo: para cocinar los alimentos durante 5 minutos a 250 ° F utilizando CONVECTION sin precalentamiento

1. Si su receta no requiere precalentamiento, presione **CONVECTION** una vez.
2. Presione la tecla de temperatura para seleccionar la temperatura que necesita.
3. Presione **CONVECTION** para confirmar la temperatura.
4. Presione las teclas numéricas para establecer el tiempo de cocción.
5. Presione el botón **Start+30SEC.** para encender el horno.

COMBINACIÓN DE TIPOS DE COCCIÓN

Combinación de tipos de cocción le ofrece las mejores características de la energía del microondas y de la cocción por convección. Las microondas preparan comida rápida y la circulación de convección de aire caliente dora maravillosamente los alimentos. Se puede configurar cualquier temperatura del horno de 100°F a 425°F.

Para obtener un mejor resultado...

Siempre use la rejilla cuando combine la cocción. La rejilla es necesaria para una buena circulación de aire e incluso para dorar.

Consulte la sección **consejos para utensilios de cocina (P19)** para obtener información sobre utensilios de cocina sugeridos.

Cocción combinada de microondas y convección

Ejemplo: cocinar los alimentos durante 5 minutos con una combinación de cocción.

1. Presione **COMBI.** una vez.
2. Presione las teclas numéricas para establecer el tiempo de cocción.
3. Presione **START+30SEC.** para comenzar a cocinar.

NOTAS:

- Consulte la sección consejos de los utensilios

de cocina para conocer los utensilios de cocina correctos para cocinar

- No use utensilios de cocina de metal cuando combine cocina
- Coloque la carne en un salvamanteles en un plato de vidrio para recoger los jugos y evitar las salpicaduras.
- Para obtener los mejores resultados al tostar y al dorar los asados enteros deben cocinarse en un plato de vidrio colocado directamente en la rejilla del horno.
- Para los alimentos que son demasiado altos para caber en el horno, puede dejar afuera el salvamanteles. Si es necesario, puede sacar la rejilla y colocar el plato directamente sobre el plato giratorio.

Horneado por convección

- Use la rejilla de alambre durante la cocción por convección.
- Siempre precaliente el horno antes de hornear por convección.
- Evite abrir la puerta del horno durante la cocción: cada vez que se abre la puerta, el horno pierde calor y esto puede provocar una cocción irregular.

Galletas y pan

Tipo	Temperatura	Hora	Notas
Galletas	400°F	20-30 minutos	Los bizcochos refrigerados en conserva tardan entre 2 a 4 minutos menos.
Muffins	350°F	15-20 minutos	Retire de la lata de inmediato y colóquelo en la rejilla de enfriamiento.
Pan de nueces o pan de frutas	350°F	55-70 minutos	
Pan de molde	350°F	55-65 minutos	
Rollos sencillos o dulces	350°F	40-50 minutos	Engrase ligeramente la bandeja para hornear.

Pasteles

Tipo	Temperatura	Hora	Notas
Tarta de queso	350°F	65-75 minutos	Después de hornear, abra la puerta del horno ligeramente y deje la tarta de queso en el horno durante 30 minutos
Pastel de café	350°F	30-40 minutos	
Cupcakes	350°F	20-30 minutos	
Tarta de frutas	300°F	85-95 minutos	
Pan de jengibre	350°F	40-45 minutos	

Combinación de tipos cocción

La cocción combinada ayuda a cocinar los alimentos para que salgan dorados y crujientes.

Tipo	Cantidad	Hora	Notas
Hamburguesas de carne	4oz	16-19 minutos	Coloque en un plato a prueba de microondas, escurra la grasa y dé vuelta a la mitad de la cocción.
Asado de grupa de carne	1.0kg	ligeramente cocinado: 15-20 minutos Medio: 21-25 minutos bien cocido: 26-30 minutos	Coloque el lado graso hacia abajo en la rejilla baja, sazone, proteja si es necesario. Después de cocinar, déjalo en 15 minutos.
Cordero asado, laminado, deshuesado	1.0kg	ligeramente cocinado: 15 -20 minutos Medio: 21-25 minutos bien cocido: 26-30 minutos	Coloque el lado graso hacia abajo en la rejilla baja, cepille con marinado y sazone, proteja si es necesario. Después de cocinar, déjalo en 15 minutos.
Cerdo	2 chuletas	ligeramente cocinado: 13-17 minutos Medio: 18-23 minutos bien cocido: 24-29 minutos	Coloque en una rejilla alta, aplique el marinado con una brocha y sazone. Cocine hasta que ya no esté rosado o la temperatura interna alcance los 170°F. Gire a la mitad de la cocción. Después de cocinar, cubra con papel de aluminio y déjelo 5 minutos.
Cerdo	4 chuletas	ligeramente cocinado: 15-19 minutos Medio: 20-25 minutos bien cocido: 26-32 minutos	Coloque en una rejilla alta, aplique el marinado con una brocha y sazone. Cocine hasta que ya no esté rosado o la temperatura interna alcance los 170°F. Gire a la mitad de la cocción. Después de cocinar, cubra con papel de aluminio y déjelo 5 minutos.
Cerdo asado de lomo, laminado, sin hueso	1.0kg	ligeramente cocinado: 20-25 minutos Medio: 26-30 minutos bien cocido: 30-35 minutos	Coloque el lado graso hacia abajo en la rejilla baja, sazone, proteja si es necesario. Después de cocinar, cubra con papel de aluminio y déjelo 15 minutos.
Pechugas de pollo	1 libra	16-26 minutos	Lave y seque la carne, quite la piel, coloque la porción más gruesa al exterior en la rejilla alta.
Pollo porciones sin hueso	1 libra	13-24 minutos	Coloque en una rejilla alta, aplique la mantequilla con una brocha y sazone según sea necesario. Gire a la mitad de la cocción. Cocine hasta que ya no se vea rosado y los jugos se aclaren. Después de cocinar, cubra con papel de aluminio y déjelo 3-5 minutos.
Pollo, entero	1.3kg	25 - 40 minutos	Lave y seque el ave, coloque las pechugas sobre una rejilla baja, aplique la mantequilla con una brocha y sazone según sea necesario. Dé vuelta y drene hasta la mitad de la cocción. Cocine hasta que ya no se vea rosado y los jugos se aclaren. Después de cocinar, cubra con papel de aluminio y déjelo 10 minutos. La temperatura en el muslo debe ser de aproximadamente 185°F.

CONSEJOS ACERCA DE UTENSILIOS DE COCINA

Español

Cocción por convección

Las cacerolas metálicas se recomiendan para todo tipo de productos horneados, pero especialmente cuando el dorado o la formación de cortezas son importantes.
Las fuentes de metal con acabado oscuro o sin brillo son ideales para panes y pasteles, ya que absorben el calor y producen una corteza más crujiente.
Las bandejas de aluminio brillante son mejores para pasteles, galletas o magdalenas porque estas sartenes reflejan el calor y ayudan a producir una corteza tierna y ligera.
La cazuela de vidrio o vidrio-cerámica o los platos para hornear son los más adecuados para las recetas de huevo y queso debido a la facilidad de limpieza del vidrio.

Combinación de tipos cocción

Se recomiendan recipientes para hornear de vidrio o vidrio-cerámica. Asegúrese de no utilizar elementos con molduras metálicas, ya que pueden provocar la formación de arcos eléctricos (chispas) con la pared del horno o con la rejilla del horno, dañando los utensilios de cocina, la rejilla o el horno.
Se puede utilizar plástico resistente al calor para la cocción en microondas (seguros a 450°F), pero se recomienda para alimentos que requieren formación de cortezas o para obtener un dorado total, ya que el plástico es un conductor deficiente del calor.

Utensilios de cocina	Microondas	Hornear/dorar	Combinación
Vidrio resistente al calor, vidrio y cerámica (vidrio Pyrex, Fire King, Corning Ware, etc.)	Sí	Sí	Sí
Metal	No	Sí	No
Vidrio no resistente al calor	No	No	No
Plásticos aptos para microondas	Sí	No	Sí
Películas de plástico y envolturas	Sí	No	No
Productos de papel	Sí	No	No
Paja, mimbre y madera	Sí	No	No

Use solo utensilios de cocina para microondas que sean seguros a 450°F.

OPERACIÓN

Seleccione el mejor método de cocción.

Use la siguiente guía para seleccionar el mejor método de cocción. Las recetas específicas se pueden adaptar a cualquier método de cocción.

- ① - Mejor método
② - Método alternativo
N/R - No recomendado

Alimentos	Microondas	Combinación	Hornear/dorar
Aperitivos - Salsas y pasta para untar - Bocadillos de repostería	① ②	N/R ①	N/R ②
Bebidas	①	N/R	N/R
SSalsas y aderezos	①	N/R	N/R
Sopas y guisos	①	②	N/R
Carnes - Para descongelar - Asado	① ②	N/R ①	N/R ②
Aves - Para descongelar - Asado	① ②	N/R ①	N/R ②
Pescados y mariscos - Para descongelar - Cocina	① ①	N/R ②	② ①
Guisos	②	①	②
Huevos y queso - Revueltos, tortillas - Quiche, suflé	① ②	N/R ②	② ①
Verduras, (frescas)	②	①	②
Panes - Rápido - Levadura	② N/R	① ②	② ①
Muffins, pastel de café	②	①	②
Muffins, pastel de café - Pasteles, capas y bundt - Chifón y bizcocho esponjoso - Flan y pudín - Galletas en barra - Fruta - Tartas y pasteles - Dulces	② N/R ① ② ① N/R ①	① N/R N/R ① N/R ② N/R	② ① N/R ② N/R ① N/R
Para blanquear verduras	①	N/R	N/R
Alimentos precocinados congelados	①	②	②

Español

OPERACIÓN



PRECAUCIÓN

NO deje el horno microondas desatendido mientras prepara palomitas de maíz.

La función de palomitas de maíz le permite preparar 3 bolsas comercialmente empaquetadas de diferente tamaño de palomitas de maíz. Use la tabla a continuación para determinar la configuración a usar.

Cantidad	Presione el botón para palomitas de maíz
1.75 oz (configuración predeterminada)	una vez
3.00 oz.	dos veces
3.5 oz.	3 veces

Ejemplo: para preparar una bolsa de 3.0 oz de palomitas de maíz automáticamente.

- Presione el botón **Popcorn** (1, 2 o 3 veces - consulte la tabla anterior para cambiar el tamaño de la bolsa).
- Presione el botón **START/+30SEC..**

El microondas emitirá un pitido cuando termine.

Papa

La función de papa cocina 1, 2, 3 o 4 (tiempos de cocción basados en 8 a 32 onzas) papas automáticamente. Use la tabla a continuación para determinar la configuración a usar.

Cantidad	Presione el botón de papa
1 papa (ajuste predeterminado)	una vez
2 papas	dos veces
3 papas	3 veces
4 papas	4 veces

Ejemplo: cocinar 1 papa automáticamente

- Presione el botón **Potato** (1, 2, 3 o 4 veces - consulte la tabla anterior para cambiar la cantidad).
- Presione el botón **START/+30SEC..**

El microondas emitirá un pitido cuando termine.

NOTA:

- Antes de cocinar, perfore las papas con el tenedor varias veces.
- Después de las cocciones, deje que las papas reposen durante 5 minutos.

Bebidas

La función de bebida calienta 1, 2 o 3 tazas de bebidas.

Use la tabla a continuación para determinar la configuración a usar.

Cantidad	Presione el botón de bebidas
1 taza (alrededor de 8 oz)	una vez (ajuste predeterminado)
2 tazas (alrededor de 16 onzas)	dos veces
3 tazas (alrededor de 24 onzas)	3 veces

Ejemplo: calentar 1 taza de una bebida.

- Presione el botón de **Beverage** (1, 2 o 3 veces - consulte la tabla anterior para cambiar el número de porciones).
- Presione el botón **START/+30SEC..**

El microondas emitirá un pitido cuando termine.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Sugerencias de cocción de alimentos precocinados

Categoría de alimentos precocinados	Cantidad	Sugerencias
Palomitas de maíz	1.75, 3.0, 3.5 oz. 1 paquete	Cocine una sola bolsa de palomitas de maíz "solo para microondas" por vez. Tenga cuidado al retirar y abrir la bolsa de palomitas de maíz que está caliente del horno. Deje que el horno de microondas se enfríe por lo menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Papa	1,2,3,4 papas 8,16,24 32 oz.	Perfore cada papa varias veces con un tenedor. Dispóngalas en la plataforma giratoria como si tuviera la forma de rayo. Después de cocinar, déjelas reposar de 3 a 5 minutos. Deje que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. Use el botón de start/+30sec para aumentar el tiempo de cocción de las papas más grandes.
Bebida	1,2,3 tazas (8 oz, 16 oz, 24 oz.)	Use una taza o una taza medidora para microondas; no cubrir. Coloque la bebida en el microondas. Después de calentar, revuelva bien. Deje que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. Las bebidas calentadas con la categoría de bebidas pueden estar muy calientes. Retire el contenedor con cuidado.

TABLAS DE COCCIÓN

COCINAR CARNE EN SU MICROONDAS

Asegúrese de colocar carnes preparadas en una rejilla para asar para microondas en un plato apto para microondas. Comience a cocinar la grasa de la carne hacia abajo y, si es necesario, use tiras angostas de papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las áreas delgadas de carne. Después de cocinar, verifique la temperatura en varios lugares antes de dejar que la carne repose el tiempo recomendado. Tenga en cuenta que las temperaturas en las siguientes tablas son las temperaturas al momento de la extracción; la temperatura aumentará durante el período de reposo.

Carne	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Direcciones
Carne asada deshuesada (hasta 4 lbs.)	Alto (10) durante los primeros 5 minutos, luego medio (5)	12-17 min./lb. para 160 °F (Medio)	Coloque la carne de res asada con la grasa hacia abajo en la rejilla de asar. Cubra con papel de cera. Gire a la mitad de la cocción. Deje reposar * 10-15 minutos.
		14-19 min./lb. para 170 °F (bien cocido)	
Cerdo asado deshuesado o sin hueso (hasta 4 lbs.)	Alto (10) durante los primeros 5 minutos, luego medio (5)	15-20 min./lb. para 170 °F (bien cocido)	Coloque el lado de la grasa del cerdo en la rejilla de asar. Cubra con papel de cera. Gire a la mitad de la cocción. Deje reposar * 10-15 minutos.

* Espere un aumento de 10 °F en la temperatura durante el período de reposo.

Carne	Cocción	Retire del horno	Después de reposar (10-15 min.)
Carne de res	Medio Bien cocido	150 °F 160 °F	150 °F 160 °F
Cerdo	Medio Bien cocido	150 °F 160 °F	150 °F 160 °F
Aves	Carne oscura Carne ligera	170 °F 160 °F	170 °F 160 °F

COCINAR AVES EN SU MICROONDAS

Asegúrese de colocar las aves en una rejilla para asar para microondas en un plato apto para microondas. Cubra las aves con papel de cera para evitar salpicaduras. Use tiras angostas de papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las áreas delgadas de carne, o las áreas que comienzan a cocinarse demasiado. Después de cocinar, verifique la temperatura en varios lugares antes de dejar que la carne repose el tiempo recomendado.

Aves	Tiempo de cocción/nivel de potencia	Direcciones
Pollo, entero (hasta 4 lbs.)	Tiempo de cocción: 7-10 min./lb. 180 °F carne oscura 170 °F carne oscura Nivel de potencia: Medio alto (7)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo en la rejilla para asar. Cubra con papel de cera. Gire a la mitad de la cocción. Cocine hasta que los jugos salgan limpios y la carne cerca del hueso ya no esté rosada. Deje reposar durante 5-10 min.
Pedazos de pollo (hasta 4 lbs.)	Tiempo de cocción: 7-10 min./lb. 180 °F carne oscura 170 °F carne oscura Nivel de potencia: Medio alto (7)	Coloque el pollo con el hueso hacia abajo en el plato, con las porciones más gruesas hacia el interior del plato. Cubra con papel de cera. Gire a la mitad de la cocción. Cocine hasta que los jugos salgan limpios y la carne cerca del hueso ya no esté rosada. Deje reposar durante 5-10 min.

TABLAS DE COCCIÓN

PARA COCINAR HUEVOS EN EL MICROONDAS

- Nunca cocine huevos con cáscara y nunca caliente los huevos duros con cáscara porque pueden explotar
- Perfore siempre los huevos enteros para evitar que exploten.
- Cocine los huevos solo hasta que estén listos; se volverán duros si se cocinan en exceso.

COCINAR VERDURAS EN SU MICROONDAS

- Las verduras deben lavarse justo antes de cocinar. Rara vez se necesita agua adicional. Si se cocinan vegetales densos como papas, zanahorias y verduras, agregue aproximadamente ¼ de taza de agua.
- Las verduras pequeñas (zanahorias en rodajas, guisantes, habas, etc.) se cocinarán más rápido que las verduras más grandes.
- Las verduras enteras, como las papas, la calabaza de bellota o el maíz en la mazorca, deben estar dispuestas formando un círculo en el plato giratorio antes de cocinarlas. Se cocinará de manera más uniforme si se voltea a la mitad de la cocción.
- Siempre coloque las verduras como espárragos y brócoli con los extremos del tallo apuntando hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine verduras cortadas, cubra siempre el plato con una tapa o una envoltura plástica para microondas que tenga ventilación.
- Las verduras enteras sin pelar, como las patatas, la calabaza, la berenjena, etc., deben pincharse la piel en varias ubicaciones antes de cocinar para evitar que se rompan.
- Para una cocción más uniforme, revuelva o reorganice las verduras enteras a la mitad del tiempo de cocción.
- La mayoría de las veces, cuanto más densa sea la comida, mayor será el tiempo de reposo requerido. Por ejemplo, una papa al horno

debería significar 5 minutos antes de servir, mientras que un plato de guisantes se puede servir inmediatamente.

COCINAR MARISCOS EN SU MICROONDAS

Coloque el pescado en una rejilla para asar para microondas en un plato apto para microondas. Asegúrese de cocinar siempre el pescado hasta que se desmenuce fácilmente con un tenedor. Use una tapa hermética para cocer el pescado al vapor; una cubierta más ligera de papel de cera o toalla de papel proporciona menos vaporización. Y asegúrese de no cocinar demasiado el pescado; verifique que esté cocido a un tiempo de cocción mínimo antes de cocinar por más tiempo.

Seafood	Tiempo de cocción/nivel de potencial	Direcciones
Filetes de pescado Hasta 1½ lbs.	Tiempo de cocción: 7-11 min./lb. Nivel de potencia: med-alto (7)	Coloque el pescado en una rejilla para asar con porciones de carne hacia el exterior de la rejilla. Cubra con papel de cera. Dé la vuelta a los alimentos y reorganice a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3-5 minutos.
Filetes de pescado Hasta 1½ lbs.	Tiempo de cocción: 4-8 min./lb. Nivel de potencia: med-alto (7)	Arregle los filetes en una fuente para hornear, triturando cualquier pieza delgada debajo. Cubra con papel de cera. Si tienen más de ½ pulgada de grosor, dé la vuelta y dispóngalos de otro modo a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2-3 minutos.
Camarón Hasta 1½ lbs.	Tiempo de cocción: 4-6½ min./lb. Nivel de potencia: med-alto (7)	Coloque el camarón en una fuente para hornear sin superponer ni hacer capas. Cubra con papel de cera. Cocine hasta que esté firme y opaca, revolviendo 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

Modo de demostración

Cuando el horno esté electrificado en un minuto, para demostrar, presione el botón **"MICROWAVE"** y espere por 6 segundos, **"dE"** aparecerá en la pantalla. El timbre suena dos veces.

Para cancelar, presione el botón **"MICROWAVE"** y manténgalo presionado durante 6 segundos, **"End"** aparecerá en la pantalla.

El zumbador sonará dos veces. Si es más fácil,

FURRION

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

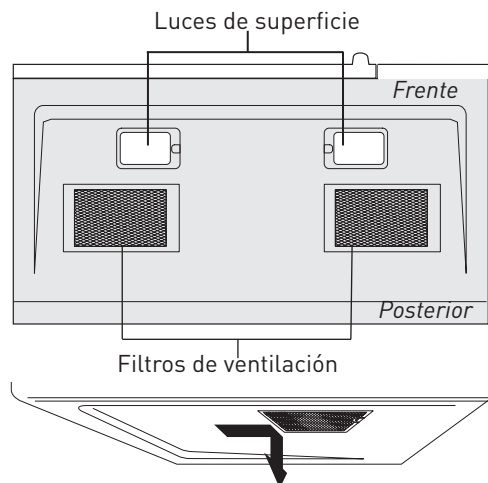
NOTA: Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje la puerta abierta para desactivar el horno durante la limpieza.

Limpieza de los filtros de escape

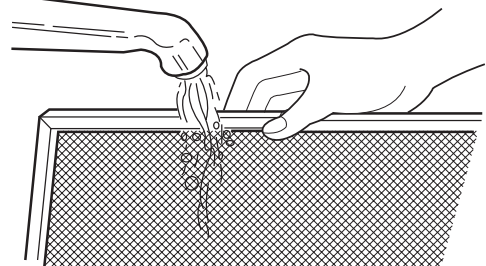
Los filtros de escape de ventilación del horno se deben quitar y limpiar a menudo; generalmente al menos una vez al mes.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no opere la campana del horno sin que los filtros estén colocados en su lugar.



1. Para quitar los filtros de ventilación del extractor, deslice el filtro hacia atrás. Luego jale el filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro saldrá. Repita para el segundo filtro.



2. Remoje los filtros de ventilación en agua caliente con un detergente suave. Enjuague bien y agite para secar o lavar en un lavaplatos. **No uses amoníaco. El aluminio en el filtro se corroerá y se oscurecerá.**



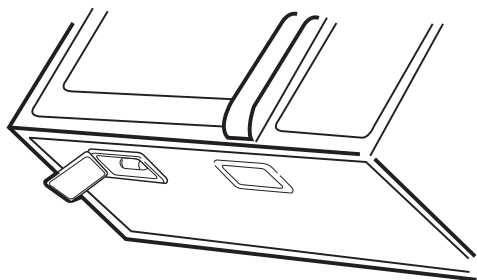
3. Para volver a instalar el filtro de ventilación del extractor, deslícelo a la ranura lateral, luego empuje hacia arriba y hacia el horno para bloquearlo. Vuelva a instalar el segundo filtro usando el mismo procedimiento.

Reemplazo de la luz de la superficie

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, use guantes cuando reemplace las bombillas.

1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte la energía en el interruptor de circuito principal.
2. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de la bombilla en ambas posiciones de luz debajo del microondas.



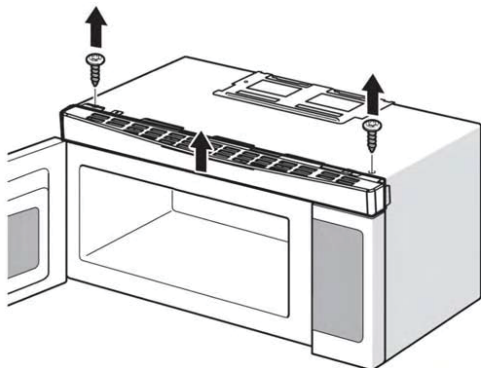
3. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos de 30 vatios.
4. Vuelva a instalar la tapa de la bombilla y el tornillo de montaje.
5. Vuelva a conectar el microondas a la fuente de alimentación o vuelva a encenderlo en el interruptor de circuito principal.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

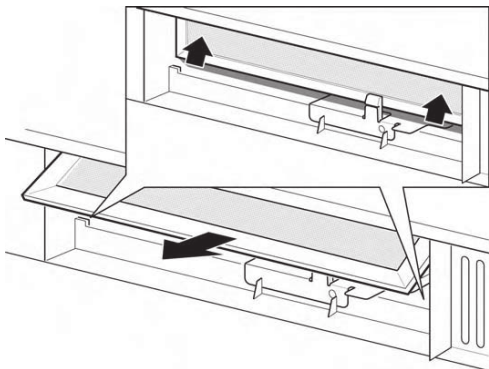
Reemplazo del filtro de carbón

El filtro de carbón instalado en su horno de microondas se utiliza para instalaciones no ventiladas y recirculadas. El filtro debe cambiarse cada 6 a 12 meses dependiendo del uso.

1. Desconecte la alimentación del horno de microondas en el panel del interruptor automático o desenchúfelo.
2. Retire los tornillos de montaje de la rejilla de ventilación.
3. Tire de la rejilla de ventilación alejándola de la unidad.



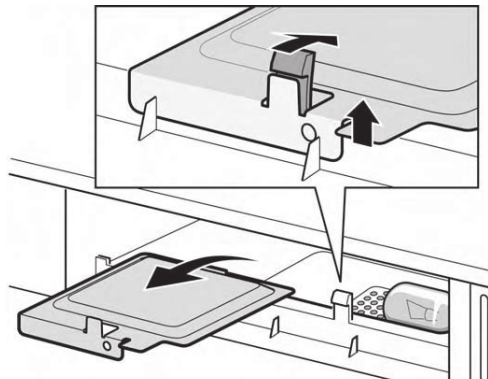
4. Retire el filtro de carbón empujándolo hacia adentro, luego gírelo y retírelo de la unidad.



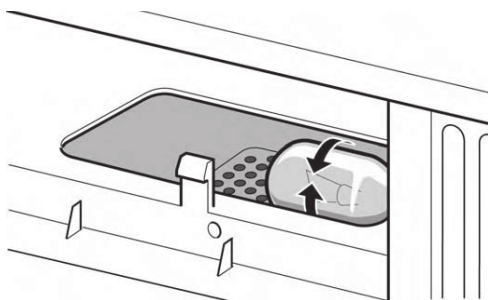
Reemplazo de la luz del horno

Retire la rejilla de ventilación según las instrucciones 1-4 anteriores y el filtro de carbón, si se usa.

1. Abra con cuidado la tapa de la luz ubicada detrás del montaje del filtro abriendo por completo el borde delantero.



2. Retire la bombilla vieja y reemplácela solo con una bombilla equivalente de 30 vatios disponible en el distribuidor de piezas. Las bombillas también están disponibles en la mayoría de las ferreterías o centros de iluminación.



NOTA: NO USE BOMBILLAS DE MÁS DE 30 VATIOS.

3. Vuelva a colocar la tapa de la luz del horno microondas presionando cuidadosamente para que ingrese a su lugar. Reemplace el filtro de carbón. Vuelva a colocar la rejilla de ventilación en su lugar (acoplando las pestañas inferior y superior) y vuelva a colocar los tornillos de fijación de la rejilla de ventilación.

SUGERENCIAS DE LIMPIEZA

Para un mejor rendimiento y por razones de seguridad, mantenga el horno limpio por dentro y por fuera. Tenga especial cuidado de mantener el panel interior de la puerta y el marco frontal del horno libres de acumulaciones de alimentos y grasa.

Nunca use polvo abrasivo o almohadillas en el microondas. Limpie el horno de microondas por dentro y por fuera con un paño suave y una solución de detergente suave a temperatura templada (no caliente). Luego enjuague y seque completamente.

Limpie las salpicaduras inmediatamente con un papel toalla húmedo, especialmente después de cocinar alimentos grasos como pollo o tocino. Limpie su horno de microondas semanalmente o con mayor frecuencia, si es necesario.

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno de microondas:

- Mantenga limpio el interior (cavidad) del horno. Las partículas de alimentos y los líquidos derramados pueden adherirse a las paredes del horno, haciendo que el horno funcione de manera menos eficiente.
- Limpie los derrames inmediatamente. Use un paño húmedo y limpio y con jabón suave. NO use limpiadores fuertes o abrasivos.
- Para ayudar a soltar partículas o líquidos horneados, caliente 2 tazas de agua (agregue el jugo de 1 limón si desea mantener el olor fresco del horno) en un vaso de medir de 4 tazas a potencia alta durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en la cavidad del horno durante 1 o 2 minutos.
- Retire la bandeja giratoria de vidrio del horno cuando limpie la cavidad o la bandeja del horno. Para evitar que la plataforma de vidrio giratoria se rompa, manipúlela con cuidado y no la ponga en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja de la bandeja giratoria con agua jabonosa tibia o en el lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del microondas con jabón y un paño limpio y húmedo. Seque con un paño limpio y suave. Para evitar daños a

las partes operativas del horno, no permita que el agua se filtre por los orificios de ventilación o aperturas.

- Lave la ventana de la puerta del horno con agua y jabón muy suaves. Asegúrese de usar un paño suave y limpio para evitar rasguños.
- Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, limpie con un paño suave. El vapor puede acumularse cuando se opera el horno a alta humedad y de ninguna manera indica fugas de microondas.
- Nunca opere el horno sin alimentos en la cavidad del horno; esto puede dañar el tubo de magnetrón o la bandeja de vidrio. Es posible que desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no esté en uso para evitar daños si el horno se enciende accidentalmente.

CÓMO LIMPIAR EL INTERIOR

Paredes, piso, ventana interior, piezas de metal y plástico en la puerta.

Algunas salpicaduras se pueden quitar con una toalla de papel, otras pueden requerir un paño húmedo. Elimine las salpicaduras de grasa con una tela jabonosa, luego enjuague con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos ni utensilios afilados en las paredes del horno. Para limpiar la superficie de la puerta y la superficie del horno que se juntan al cerrar, use solo jabones o detergentes suaves o no abrasivos o con un paño suave. Enjuague con un paño húmedo y seque.

Nunca use un limpiador de horno comercial en ninguna parte de su horno microondas.

Soporte giratorio y plataforma giratoria desmontable.

Para evitar roturas, no coloque la plataforma

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

giratoria en el agua justo después de cocinar. Lávelo cuidadosamente con agua tibia jabonosa o en el lavavajillas. La plataforma giratoria y el soporte se pueden romper si se caen. Recuerde, no opere el horno sin la plataforma giratoria ni el soporte en su lugar.

CÓMO LIMPIAR EL EXTERIOR

No use limpiadores que contengan amoníaco o alcohol en el horno de microondas. El amoníaco o el alcohol pueden dañar la apariencia del microondas.

Caja

Limpie la parte exterior del microondas con un trapo húmedo.

Enjuague con un paño húmedo y luego séquelo. Limpie la ventana con un paño húmedo.

Panel de control y puerta

Limpie con un paño húmedo. Secar completamente. No utilice aerosoles de limpieza, grandes cantidades de jabón y agua, abrasivos u objetos filosos en el panel, ya que pueden dañarlo. Algunas toallas de papel también pueden rayar el panel de control.

Superficie de la puerta

Es importante mantener el área limpia donde la puerta se sella contra el microondas. Use únicamente detergentes suaves, no abrasivos aplicados con una esponja limpia o un paño suave.

Enjuague bien.

Cable de alimentación

Si el cable se ensucia, desenchúfelo y lávelo con un paño húmedo.

Para manchas difíciles, se puede usar agua jabonosa, pero asegúrese de enjuagar con un paño húmedo y secar bien antes de enchufar el cable a la salida.

Acero inoxidable

No use una almohadilla de lana de acero, rayará la superficie. Para limpiar superficies de acero inoxidable, use un paño húmedo y caliente con un detergente suave adecuado para superficies de acero inoxidable. Use un paño limpio, caliente y húmedo para eliminar el jabón. Seque con un paño seco y limpio.

Si quedan restos de alimentos, intente con un limpiador general de cocina, como Fantastik®, Simple Green® o Formula 409®.

Para suelos difíciles de limpiar, use un limpiador de acero inoxidable estándar, como Bon-Ami® o Cameo®.

Aplique el limpiador con una esponja húmeda. Use un paño limpio, caliente y húmedo para quitar el limpiador. Seque con un paño seco y limpio. Siempre frote ligeramente en la dirección del grano.

Después de la limpieza, utilice un esmalte de acero inoxidable, como acero inoxidable Magic®, Revere Copper y Stainless Steel Cleaner® o Wenol All Purpose Metal Polish®. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

ESPECIFICACIONES

Especificaciones

Modelo:	FMCM15-BL	FMCM15-SS
Voltaje nominal	120V~60Hz	120V~60Hz
Potencia nominal de entrada (microondas)	1500W	1500W
Potencia de salida nominal (microondas)	900W	900W
Potencia de salida nominal (convección)	1450W	1450W
Capacidad del horno	1.5 pies cúbicos (42 L)	1.5 pies cúbicos (42 L)
Diámetro de la plataforma giratoria	ø13.6 pulgadas (345mm)	ø13.6 pulgadas (345mm)
Dimensiones del producto (Ancho * Altura * Profundidad)	29 ¹⁵ / ₁₆ " x 15 ³ / ₄ " x 15 ¹ / ₁₆ " (759.5 x 398.8 x 381mm)	29 ¹⁵ / ₁₆ " x 15 ³ / ₄ " x 15 ¹ / ₁₆ " (759.5 x 398.8 x 381mm)
Peso neto (kg /lbs)	Approx. 66.4 Lbs (30.1kg)	Approx. 69.4 Lbs (31.5kg)

Español

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Verifique su problema utilizando el cuadro a continuación y pruebe las soluciones para cada problema. Si el horno de microondas aún no funciona correctamente, comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.

Problema	Causa posible	Solución posible
El horno no funcionará	1. El cable eléctrico para el horno no está enchufado. 2. La puerta está abierta. 3. La operación incorrecta está configurada.	1. Enchufe en la toma de corriente. 2. Cierra la puerta y vuelva a intentarlo. 3. Verifique las instrucciones.
Formación de arcos eléctricos o chispas	1. Se utilizaron materiales que se deben evitar en el horno de microondas. 2. El horno funciona cuando está vacío. 3. La comida derramada permanece en la cavidad.	1. Use utensilios de cocina aptos para microondas solamente. 2. No lo haga funcionar con el horno vacío. 3. Limpie la cavidad con una toalla mojada.
Alimentos poco cocinados	1. Se utilizaron materiales que se deben evitar en el horno de microondas. 2. La comida no se descongela por completo. 3. El tiempo de cocción y nivel de potencia no son adecuados. 4. No se da vuelta ni se mezcla la comida.	1. Use utensilios de cocina aptos para microondas solamente. 2. Descongela completamente la comida. 3. Use el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos. 4. Dé la vuelta y mezcle la comida.
Alimentos cocidos en exceso	El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.	Use el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Alimentos poco cocidos	1. Se utilizaron materiales que se deben evitar en el horno de microondas. 2. La comida no se descongela por completo. 3. Los puertos de ventilación del horno están restringidos. 4. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.	1. Use utensilios de cocina aptos para microondas solamente. 2. Descongela completamente la comida. 3. Verifique que los puertos de ventilación del horno no estén restringidos. 4. Use el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Descongelamiento incorrecto	1. Se utilizaron materiales que se deben evitar en el horno de microondas. 2. El tiempo de cocción y nivel de potencia no son adecuados. 3. No se da vuelta ni se mezcla la comida.	1. Use utensilios de cocina aptos para microondas solamente. 2. Use el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos. 3. Dé la vuelta y mezcle la comida.

GARANTÍA

FURRION GARANTIZA POR UN PERÍODO DE UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA REALIZADA POR EL COMPRADOR FINAL ORIGINAL, QUE ESTE PRODUCTO, CUANDO SE ENTREGA COMO NUEVO, EN SU EMPAQUE ORIGINAL, DE UN RESELLER AUTORIZADO DE FURRION Y UTILIZADO BAJO CONDICIONES NORMALES, NO POSEE DEFECTOS DE FÁBRICA, DE MATERIALES NI DE MANO DE OBRA. SI SE PRESENTAN DICHS DEFECTOS, FURRION DEBERÁ REEMPLAZAR O REPARAR EL PRODUCTO SIN CARGO PARA USTED. ESTA GARANTÍA NO CUBRE: PRODUCTOS CUYOS NÚMEROS DE SERIE ORIGINALES SE HAYAN ELIMINADO, ALTERADO O NO SE PUEDAN DETERMINAR FÁCILMENTE; DAÑOS O PÉRDIDAS CAUSADOS POR ACCIDENTES, MAL USO, ABUSO, DESCUIDO, MODIFICACIÓN DEL PRODUCTO, INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES DEL MANUAL DEL PROPIETARIO, USO COMERCIAL O INDUSTRIAL; DAÑOS O PÉRDIDAS CAUSADOS A LA SUPERFICIE DECORATIVA DEL PRODUCTO; A CUALQUIER TIPO DE DATOS, SOFTWARE O INFORMACIÓN; Y EL DESGATE NORMAL. ESTA GARANTÍA SOLO PROTEGE AL USUARIO FINAL ORIGINAL ("USTED") Y NO ES TRANSFERIBLE; CUALQUIER INTENTO DE TRANSFERENCIA RESULTARÁ EN LA ANULACIÓN INMEDIATA. ESTA GARANTÍA SOLO ES VÁLIDA EN EL PAÍS DONDE SE REALIZÓ LA COMPRA.

ESTA GARANTÍA Y LOS RECURSOS ESTIPULADOS ANTERIORMENTE SON EXCLUSIVOS Y REEMPLAZAN TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, RECURSOS Y CONDICIONES, YA SEAN VERBALES O ESCRITOS, EXPRESOS O IMPLÍCITOS. FURRION RECHAZA ESPECÍFICAMENTE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA, INCLUSIVE, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN USO EN PARTICULAR. SI FURRION NO PUEDE RECHAZAR LEGALMENTE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA, DICHAS GARANTÍAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN USO EN PARTICULAR, TENDRÁN UNA DURACIÓN LIMITADA A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA.

Ningún revendedor, agente o empleado de Furrion está autorizado a realizar modificaciones, extensiones o adiciones a esta garantía.

FURRION NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS DIRECTOS, INDIRECTOS, ESPECIALES, INCIDENTALES O DERIVADOS QUE PUEDAN SURGIR DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA O CONDICIÓN, O BAJO CUALQUIER OTRA TEORÍA LEGAL, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, PÉRDIDAS DE GANANCIAS, TIEMPO DE INACTIVIDAD, FONDO DE COMERCIO, DAÑO O REEMPLAZO DE CUALQUIER EQUIPO O PROPIEDAD, TODOS LOS COSTOS DE RECUPERACIÓN, REPROGRAMACIÓN O REPRODUCCIÓN DE CUALQUIER PROGRAMA O DATO ALMACENADO EN LOS PRODUCTOS DE FURRION O USADO POR ESTOS. LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE FURRION SE LIMITA A LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE ESTE PRODUCTO CONFORME A LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA.

ALGUNOS ESTADOS NO ADMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O DERIVADOS, O EXCLUSIONES O LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS O CONDICIONES, EN CUYO CASO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PODRÍAN NO APLICARSE A USTED. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y PUEDE QUE TENGA OTROS DERECHOS DEPENDIENDO DE CADA ESTADO O PAÍS (SI SE APLICA EN LOS PAÍSES DONDE FURRION POSEE DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS CANADIENSES O NO ESTADOUNIDENSES). NINGUNA ACCIÓN O RECLAMACIÓN PARA APLICAR ESTA GARANTÍA SE DEBE COMENZAR DESPUÉS DEL VENCIMIENTO DEL PERÍODO DE GARANTÍA.

Conserve su recibo, comprobante de entrega u otro registro de pago adecuado para establecer el período de garantía. El servicio bajo esta garantía se debe obtener por medio de Furrion escribiendo a **warranty@furrion.com**.

Las funciones o especificaciones del producto tal como se describen o se ilustran están sujetas a cambios sin previo aviso.



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 for an authorized Lippert representation 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.

For all concerns or questions, please contact Lippert
PhL 432-LIPPERT (432-547-7378) | Web: lippert.com | E-mail: customerservice@lci1.com

IM-FHA00020 V6.0



This manual is provided courtesy of **RV Tech Cheat Sheet**



Professional resources for the whole RV industry — free.

We put manuals, wiring diagrams and hard-won tech knowledge in every technician's hands, so repairs get done right the first time, techs work faster, and RV owners everywhere get better service.



rvtechcheatsheet.com/manuals

Find thousands more RV manuals, wiring diagrams and parts lists

RV techs: share fixes, ask questions and learn from each other.

Join our free Facebook group →



Follow proper safety practices. If in doubt, consult a professional RV technician.