

1.5 CU.FT. OTR CONVECTION MICROWAVE OVEN 1,5 PI3 FOUR À MICRO-ONDES OTR CONVECTION HORNO MICROONDAS OTR DE CONVECCIÓN DE 1,5 PIES CÚBICOS.

FMCM15A-BL/2022007897; FMCM15A-SS/2022007898

USER MANUAL/MANUEL DE L'UTILISATEUR/MANUEL DE L'UTILISATEUR



* Picture shown here is for reference only.

* L'image présentée ici n'est qu'une référence.

* La imagen que se muestra sirve solo como referencia.

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

TABLE OF CONTENTS

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

EXPLANATION OF SYMBOLS

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

 **CAUTION**

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

English

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SAFETY PRECAUTIONS

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

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy" section.
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 appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "**GROUNDING INSTRUCTIONS**" section.
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 appliance.
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 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.

WARNING

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

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

DANGER

Electric Shock Hazard

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

WARNING

Electric Shock Hazard

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

Electrical Requirements

The electrical requirements are a 120VAC / 60Hz / 15A max / 1500W. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded.

A short power cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If long cord or extension cord is use:

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

NOTE:

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

RADIO INTERFERENCE

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

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

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

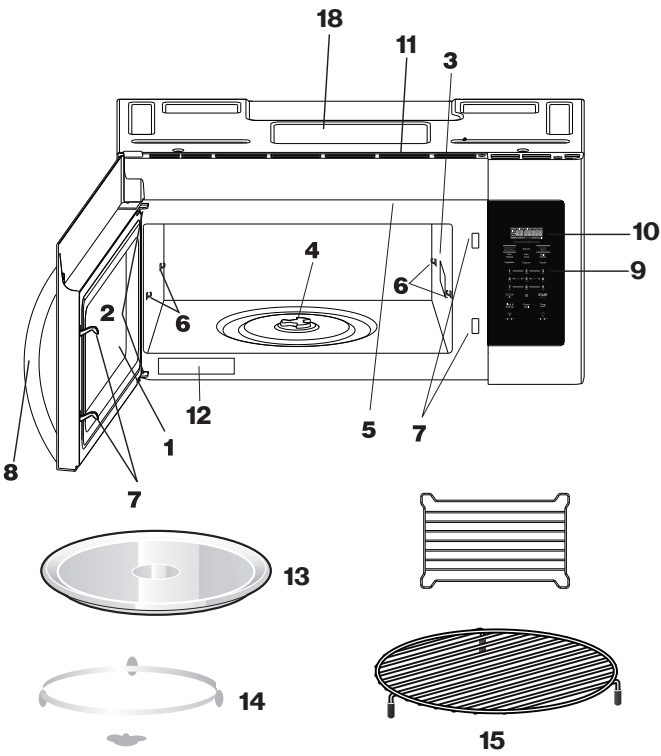
PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- 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:**
 - DOOR (bent)**
 - HINGES AND LATCHES (broken or loosened)**
 - DOOR SEALS AND SEALING SURFACE**
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

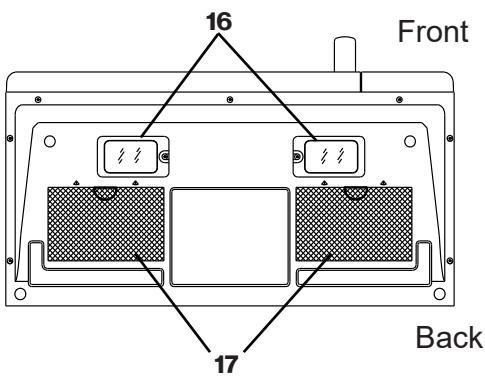
Save these instructions for future reference!
This device complies with part 18 of the FCC Rules.

PRODUCT OVERVIEW

MICROWAVE OVEN



FRONT VIEW



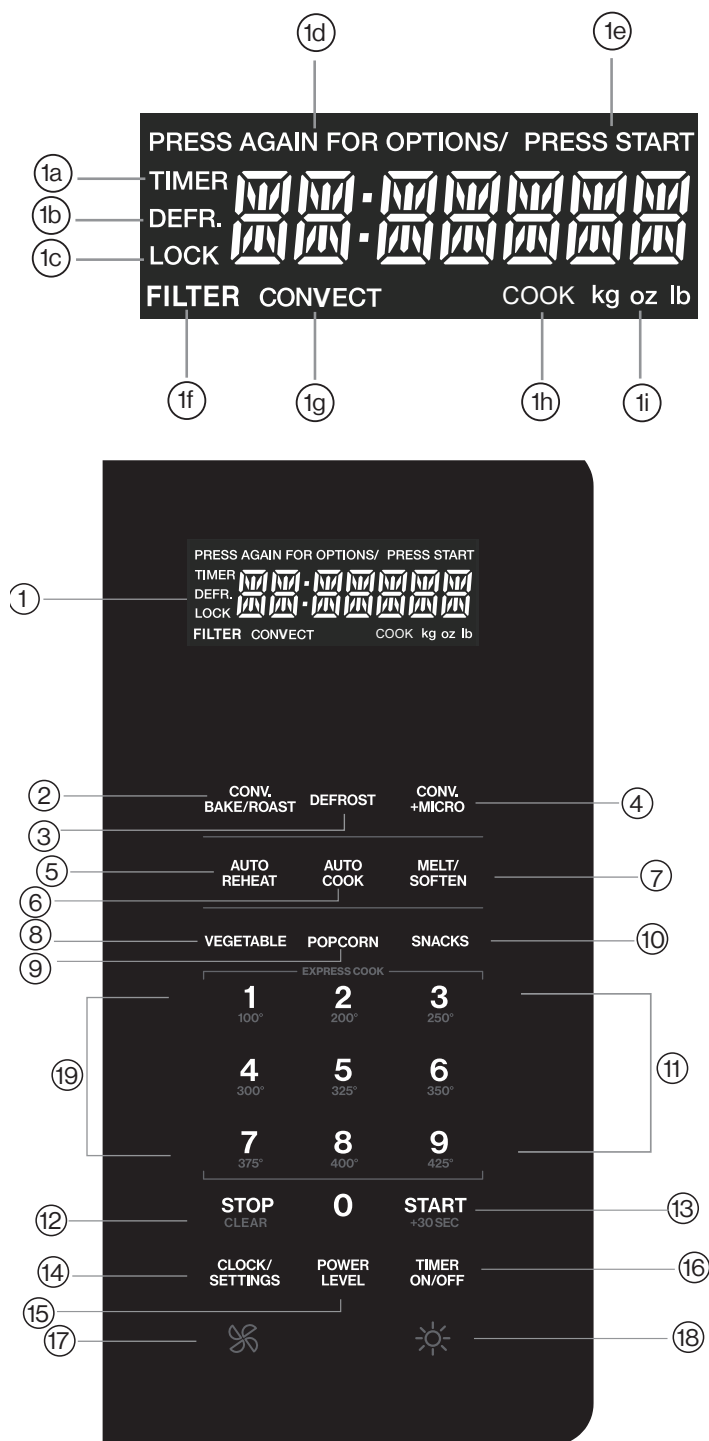
BOTTOM VIEW

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

English

CONTROL PANEL

English



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

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

BEFORE USING

WHAT'S IN THE BOX

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

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

UNPACKING INSTRUCTIONS

Unpacking and Examining Your Oven

Carefully remove oven from carton. **SAVE THE CARTON AS IT MAY MAKE INSTALLATION EASIER.**

Remove:

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

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

See Installation Manual for more details.

ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

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

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

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

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

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

ABOUT FOOD

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

ABOUT MICROWAVE COOKING

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

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

ABOUT SAFETY

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

TEMP	FOOD
160°F	...For fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food.
165°F	...For leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carry-out "fresh" food.
170°F	...White meat of poultry.
180°F	...Dark meat of poultry.

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

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

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

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

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

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

The following coverings are ideal:

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

How to use aluminum foil in your microwave oven:

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

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

ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

- Children below the age of 7 should use the microwave oven with a supervising person closely with them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room.
- The children must be able to reach the oven comfortably. If not, he/she should stand on a sturdy step stool.
- At no time should anyone be allowed to lean or swing on the oven door.
- Children should be taught all safety precautions - use potholders, remove coverings carefully and pay special attention to packages that crisp food because they may be extra hot.
- Don't assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.
- Children need to learn that the microwave oven is not a toy.

OPERATION

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

Power Level

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

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

Setting the Clock

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

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

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

3 **START** +30 SEC 10:59

MANUAL COOKING

Time Cooking

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

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

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

Express Cooking

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

Suppose you want to cook for 2 minutes:

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

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

Using +30 Sec Cooking

The plus 30 seconds feature enables you to quickly start the microwave cook for 30 seconds at 100% power level. During the cooking process, touch the **START +30 SEC** pad each time to increase the cooking time by 30 seconds. The maximum 99 minutes, 99 seconds (99:99) cooking time is allowed to set. Suppose you want to cook for one minute:

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

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

Two-Stage Cooking

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

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

ONE-TOUCH COOKING

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

Auto Reheat

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

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

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

Auto Cook

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

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

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

Melt/Soften

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

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

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

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

Vegetable

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

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

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

Popcorn

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

Step	Touch	Display	Remark
1	POPCORN	3.3	

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

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

NOTES:

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

Snack Menu

Suppose you want to reheat 2 pieces of hot dog. In standby mode:

Step	Touch	Display	Remark
1	SNACKS x 2	HOT DOGS	
2	START +30 SEC	1-6	
3	2	2	
4	START +30 SEC	HOT DOGS	Time start counting down after 2 seconds.

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

USING THE RACK

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

CONVECTION COOKING

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

For best results...

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

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

Convection with Preheating

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

Step	Touch	Display	Remark
1	CONV. BAKE/ROAST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP	
2	8	PRESS START 400F	

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

Avoid:

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

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

Convection without Preheating

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

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

BISCUITS AND BREAD

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

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

COMBINATION COOKING

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

For best results...

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

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

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

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

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

DEFROSTING

DEFROSTING TIPS

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

AUTO DEFROST

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

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

- MEAT
- POULTRY
- FISH

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

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

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

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

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

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

Operating Tips

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

Weight conversion table

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

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

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

Auto Defrost Table

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

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

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

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

MANUAL DEFROST

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

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using 30% power level.

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

defrost 4 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce. Always stop the oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1 minute increments at 30% power level until totally defrosted. When using plastic containers from the freezer, defrost only long enough to remove from the plastic in order to place in a microwave-safe dish.

SETTINGS

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

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

Setting the Clock

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

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

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

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

NOTE:

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

Setting the Control Lock

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

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

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

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

Setting the Power Save ON/OFF

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

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

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

Setting the Alert Tone Volume

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

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

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

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

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

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

Touch the pad once
the preferred option
is displayed.

When the setting is finished:

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

Setting the Filter Reset Reminder

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

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

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

Setting the Displaying Language

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

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

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

Step	Touch	Display	Remark
1	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK	
3	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME OFF ON	
5	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PURE AIR SAVE RESET	
6	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FRENCH LANGUAGE	
7	START +30 SEC	FRANCAIS	

When the setting is finished:

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

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

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

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

Setting the Weight Unit

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

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

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

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

When the setting is finished:

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

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

Setting the Demo Mode ON/OFF

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

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

Step	Touch	Display	Remark
1	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK	
3	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME MED PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME HIGH PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME OFF	

5	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PURE AIR SAVE RESET
6	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FRENCH LANGUAGE
7	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB /KG
8	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
9	START +30 SEC	ON

When the setting is finished:

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

Setting the Kitchen Timer

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

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

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

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

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

COOKWARE TIPS

Convection Cooking

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

Combination Cooking

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

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

Using the Vent Fan

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

Suppose the vent fan was set at OFF position:

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

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

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

Setting the Surface Light

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

Suppose the light was set at OFF position:

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD

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

CLEANING SUGGESTIONS

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

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

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

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

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

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

CLEANING THE OUTSIDE OF YOUR MICROWAVE

Exterior

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

Door

Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or spatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak, or dull the door surface.

Control Panel

If the control panel is dirty, open the door of your microwave before cleaning. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close the door and press Stop to clear any buttons you may have pressed.

CLEANING THE INSIDE OF YOUR MICROWAVE

Interior

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

Waveguide Cover

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

Removing Odors

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

Turntable and Turntable Support

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

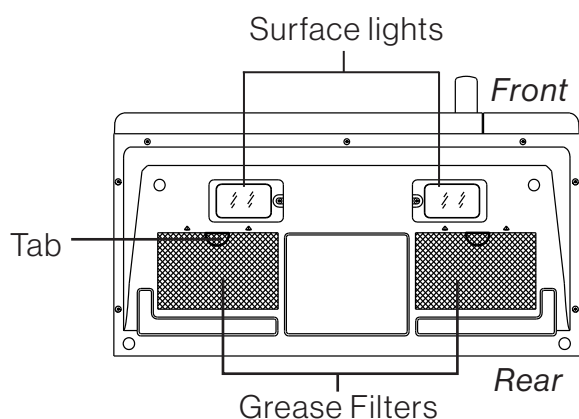
The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should be wiped up immediately.

CLEANING AND REPLACING THE FILTERS

Cleaning the Grease Filters

⚠ CAUTION

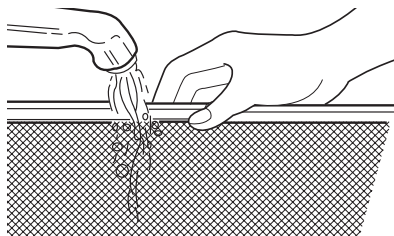
To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters properly in place.



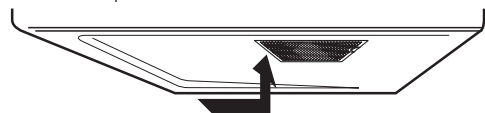
1. To remove the grease filters, slide the filter to the rear. Then pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out. Repeat for the second filter.



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



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

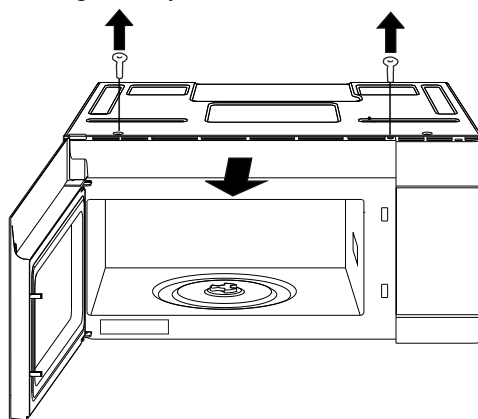


Replacing the Charcoal Filter

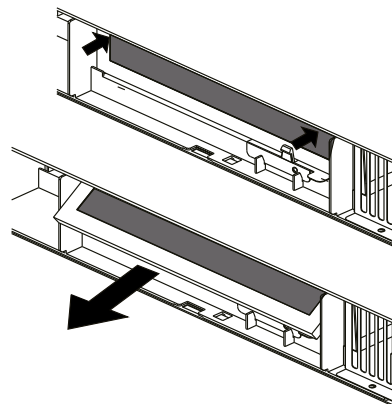
Charcoal Filter installed in your microwave oven, is used for non-vented, recirculated installation. The filter should be

changed every 6 to 12 months depending on use.

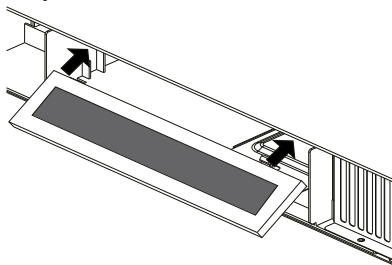
1. Disconnect power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
2. Remove the vent grill mounting screws.
3. Pull the vent grill away from the unit.



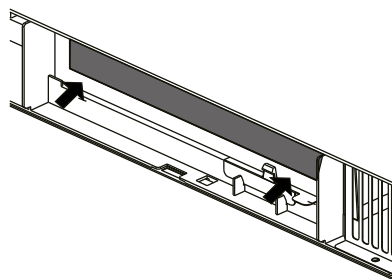
4. Remove the charcoal filter by pushing the top of the filter inwards, then pull it forward out from the unit.



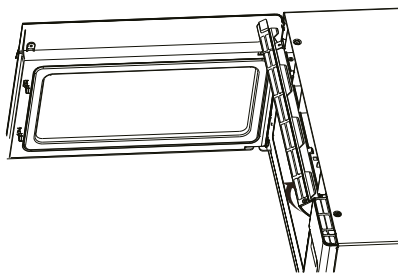
5. Slide the top of the new charcoal filter into the top area of the filter cavity.



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



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



8. Reinstall the vent grille screws.

Replacing the Surface Light

⚠ WARNING

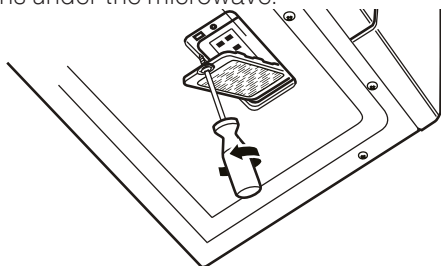
Electric Shock Hazard

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

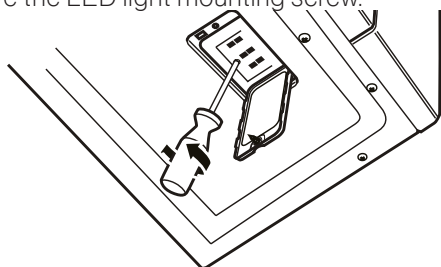
⚠ CAUTION

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

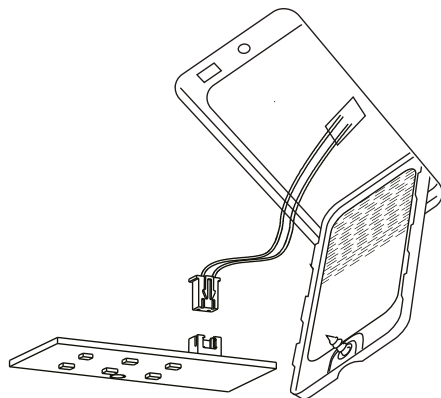
1. Unplug the microwave oven or turn off power at the main circuit breaker.
2. Remove the LED light cover mounting screws at both light positions under the microwave.



3. Remove the LED light mounting screw.



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

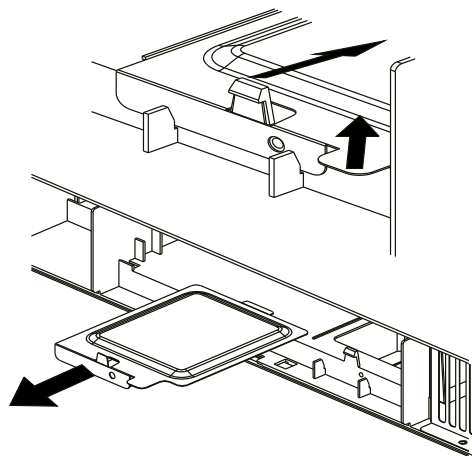


5. Re-install LED light and mounting screw. When re-installing mounting screw be careful not to damage the LED light.
6. Re-install LED light cover and mounting screw.
7. Plug the microwave back into the power supply or turn the power back on at the main circuit breaker.

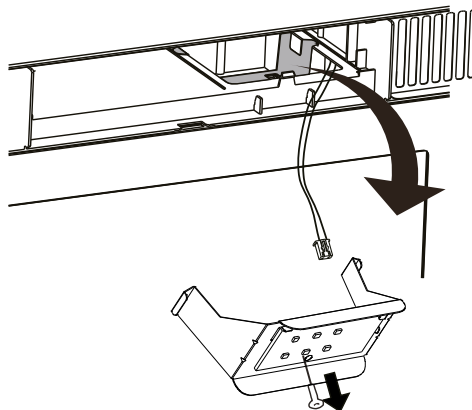
Replacing the Oven Light

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

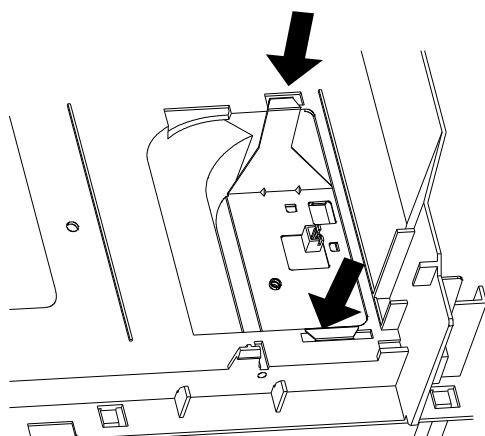
1. Open light cover located behind Microwave Carbon Filter by carefully pulling up on the front edge.



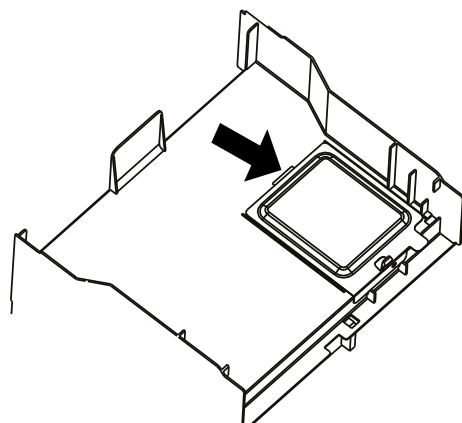
2. Remove the LED bracket and light assembly. Remove the LED light from the bracket by removing the mounting screw and replace only with part LED Board.



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



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



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

TROUBLESHOOTING

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

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

SPECIFICATIONS

	FMCM15A-BL	FMCM15A-SS
Power Input	120V~60Hz	
Max Rated Input Power	1500W	
Max Rated Output Power (Microwave)	900W	
Max Rated Convection Power (input)	1450W	
Oven Capacity	1.5 cu. ft.	
Turntable Diameter	ø13.6"	
Product Dimensions (W*H*D)	29 $\frac{7}{8}$ x 16 $\frac{7}{16}$ x 15 $\frac{1}{16}$ " (759 x 417 x 392 mm)	
Net Weight (lbs/kg)	Approx. 62.4 lbs / 28.3 kg	Approx. 62.8 lbs / 28.5 kg

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Furrion®. Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ces instructions. Ce manuel d'instruction contient des informations pour une utilisation, une installation et un entretien sûrs de l'appareil.

Veuillez conserver ce manuel d'instructions dans un endroit sûr afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Cela permettra de garantir une utilisation sûre et de réduire les risques de blessures. Veuillez à transmettre ce manuel aux nouveaux propriétaires de l'appareil.

Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour tout dommage dû au non-respect de ces instructions.

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	22
EXPLICATION DES SYMBOLES	23
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	23
Mesures de sécurité	23
Instructions de mise à la terre	24
Interférences radio	24
Précautions pour éviter une exposition possible à une énergie micro-ondes excessives	24
APERÇU DU PRODUIT	25
Four à micro-ondes	25
Panneau de commande	26
AVANT D'UTILISER	27
Contenu de la boîte	27
Instructions de déballage	27
À propos de votre four à micro-ondes	27
À propos de l'alimentation	27
À propos de la cuisson au micro-ondes	27
À propos de la sécurité	28
À propos des ustensiles et des revêtements	28
À propos des enfants et du micro-ondes	29
FONCTIONNEMENT	29
Cuisson manuelle	29
Cuisson par simple pression	30
Utilisation de l'étagère	32
CUISSON PAR CONVECTION	32
CUISINE COMBINÉE	33
DÉGIVRAGE	34
Conseils de décongélation	34
Dégivrage automatique	34
Dégivrage manuel	36
RÉGLAGES	36
CONSEILS POUR LA CUISINE	38
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	39
Suggestions de nettoyage	39
Nettoyage de l'extérieur de votre micro-ondes	39
Nettoyage de l'intérieur de votre micro-ondes	39
Nettoyage et remplacement des filtres	40
DÉPANNAGE	42
SPÉCIFICATIONS	42

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce manuel contient des informations et des instructions de sécurité pour vous aider à éliminer ou à réduire les risques d'accidents et de blessures. Respectez toujours tous les avertissements de sécurité identifiés par ces symboles. Un mot de signalisation identifiera les messages de sécurité et les messages relatifs aux dommages matériels, et indiquera le degré ou le niveau de gravité du danger.

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ MISE EN GARDE

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures corporelles ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessives.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de prendre des mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et suivez la section spécifique « Précautions pour éviter une exposition possible à une énergie micro-onde excessive ».
3. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - Retirez les attaches métalliques 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 le courant au niveau du panneau de fusibles ou de disjoncteurs.
 - 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 lorsqu'elle n'est pas utilisée.
4. Cet appareil doit être mis à la terre. Ne branchez que sur une prise correctement mise à la terre. Voir la section « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** ».
5. N'installez ou ne placez ce four que conformément aux instructions d'installation fournies.
6. Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients fermés - par exemple, les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans le four.
7. N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce guide. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
8. Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
9. N'utilisez pas ce four si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé.
10. Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans donner l'impression de bouillir. Il n'y a pas toujours de bouillonnement ou d'ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes. CELA POURRAIT

ENTRAÎNER LE DÉBORDEMENT SOUDAIN DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE RÉCIPIENT EST REMUÉ OU QU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.

- Ne pas surchauffer le liquide.
 - Remuez le liquide avant et au milieu du processus de chauffage.
 - N'utilisez pas de récipients à bords droits et à goulot étroit.
 - Après le chauffage, laissez le récipient reposer dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le sortir.
 - Faites très attention lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
11. Ne pas couvrir ou bloquer les ouvertures de l'appareil.
 12. Ne pas stocker ou utiliser cet appareil à l'extérieur.
 13. N'utilisez pas ce four près de l'eau, par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
 14. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau. Gardez le cordon éloigné de la surface chauffée. Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir.
 15. Cet appareil ne doit être réparé que par des techniciens de service qualifiés. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
 16. Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui se rejoignent à la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons ou des détergents doux et non abrasifs appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
 17. Hottes de ventilation
 - Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
 - Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
 18. Faites attention lorsque vous nettoyez le filtre de la hotte. Les produits de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyeurs pour four à base de levure, peuvent endommager le filtre.
 19. Ne pas monter au-dessus d'un évier.
 20. Ne posez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
 21. Convient pour une utilisation au-dessus des appareils de cuisson électriques et à gaz.
 22. Comme pour 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 décharge électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon comportant un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT

Une utilisation incorrecte de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de décharge électrique.

Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou si vous avez des doutes quant à la mise à la terre correcte de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'utilisez qu'une rallonge à 3 fils munie d'une fiche de mise à la terre à 3 lames et d'une prise à 3 fentes qui accepte la fiche de l'appareil. La puissance marquée de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.

⚠ DANGER

Risque de décharge électrique

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

Une utilisation incorrecte de la mise à la terre peut entraîner un décharge électrique. Ne pas brancher dans une prise de courant avant que l'appareil ne soit correctement installé et mis à la terre.

Exigences électriques

Les exigences électriques sont les suivantes : 120 VAC/60 Hz/15A max/1500W. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé ne desservant que le four. Le four est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches. Elle doit être branchée dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

Un cordon court est fourni pour réduire les risques résultant d'un enchevêtrement ou d'un trébuchement dans un cordon plus long. Des jeux de cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on fait attention à leur utilisation.

Si vous utilisez un cordon long ou une rallonge :

- La puissance électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
- La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre, et le cordon le plus long doit être disposé de façon à ne pas traîner sur le comptoir ou le dessus de la table où il pourrait être tiré par des enfants ou sur lesquels on pourrait trébucher involontairement.

REMARQUE :

Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien ou un technicien qualifié.

Ni Furron ni le revendeur ne peuvent être tenus responsables des dommages causés au four ou des blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de raccordement électrique.

INTERFÉRENCES RADIO

Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, votre téléviseur ou tout autre équipement similaire.

En cas d'interférence, il est possible de la réduire ou de l'éliminer en prenant les mesures suivantes :

- Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes dans une prise différente afin que le four à micro-ondes soit sur des circuits de dérivation différents.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVES

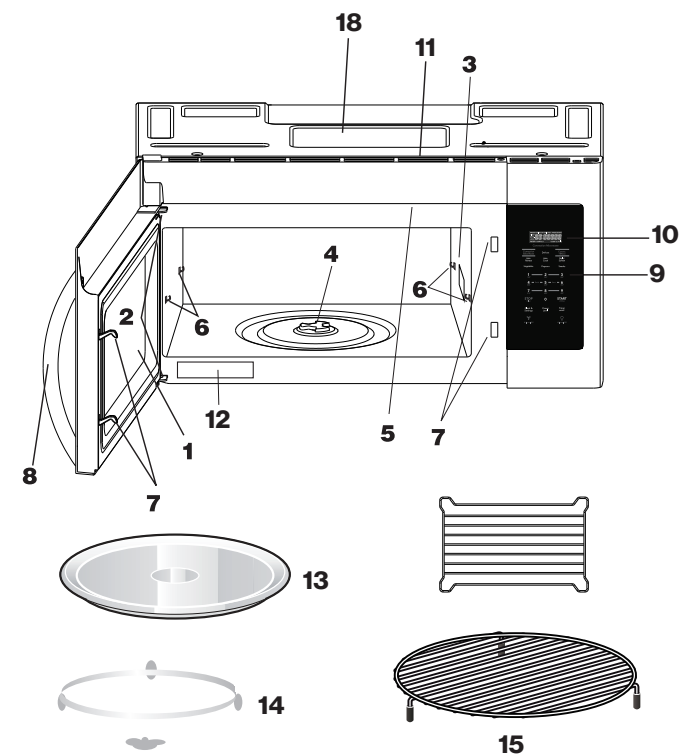
- N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas neutraliser ou modifier les verrouillages de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de saleté ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'elle ne soit pas endommagée :**
 - PORTE (pliée)**
 - CHARNIÈRES ET LOQUETS (cassés ou desserrés)**
 - JOINTS DE PORTE ET SURFACES D'ÉTANCHÉITÉ**
- Lefour ne doit pas être réglé ou réparé par quiconque, à l'exception du personnel de service dûment qualifié.**

Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement!

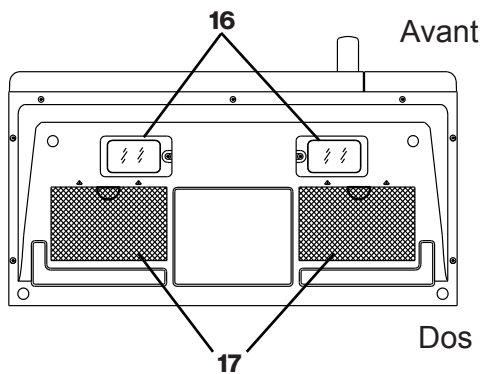
Cet appareil est conforme à la partie 18 des règles de la FCC.

APERÇU DU PRODUIT

FOUR À MICRO-ONDES



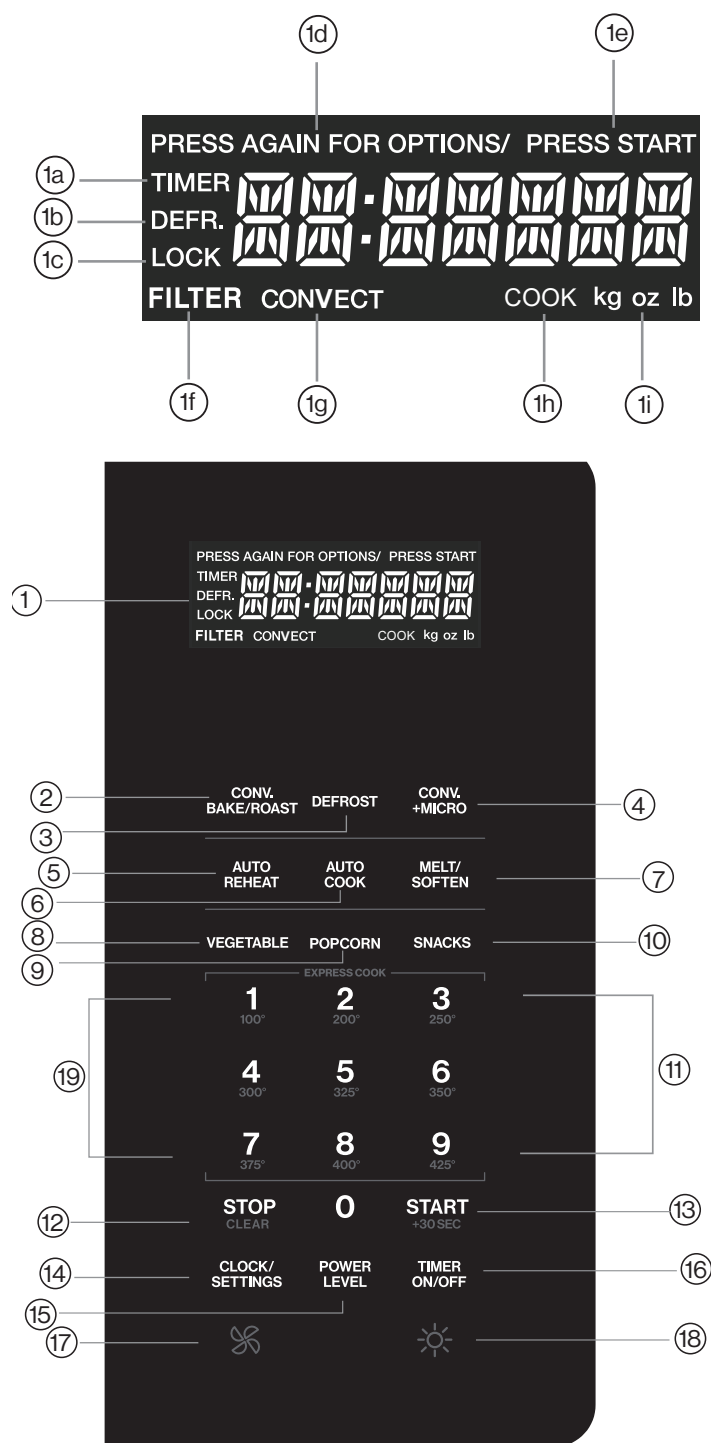
VUE DE FACE



VUE D'EN BAS

Article	Nom de la pièce
1	Porte du four à micro-ondes avec fenêtre transparente
2	Charnières de porte
3	Couverture du guide d'ondes Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes.
4	Arbre du moteur de la table tournante
5	Lumière du four à micro-ondes Il s'allume lorsque la porte est ouverte ou que le four à micro-ondes est en fonctionnement.
6	Porte-grilles
7	Verrous de porte de sécurité Le four à micro-ondes ne fonctionne que si la porte est bien fermée.
8	Poignée
9	Panneau de commande
10	Écran d'affichage numérique
11	Ouvertures de ventilation
12	Étiquette d'évaluation
13	Plateau tournant amovible Ne le retirez pas à moins de le nettoyer.
14	Support de table tournante amovible
15	Grille pour cuisson/réchauffage à 2 niveaux Ne rangez pas la grille dans le four à micro-ondes à moins de faire la cuisson sur la grille.
16	Lumière de surface
17	Filtres à graisse
18	Filtre à charbon

PANNEAU DE COMMANDE



Article	Nom de la pièce	Fonction
①	Afficheur	L'écran comprend une horloge et des indicateurs qui indiquent l'heure, les réglages du temps de cuisson, les puissances de cuisson, le capteur, les quantités, les poids et les fonctions de cuisson sélectionnées.
①a	TIMER (MINUTERIE)	L'icône s'affiche lorsque la minuterie est en cours de réglage ou de fonctionnement.
①b	DEFR	L'icône s'affiche lors de la décongélation des aliments.
①c	VÉROUILLER	L'icône s'affiche lorsque le verrouillage des commandes est activé.
①d	APPUYEZ À NOUVEAU POUR LES OPTIONS	L'icône s'affiche lorsque des options supplémentaires sont disponibles.

Article	Nom de la pièce	Fonction
①e	APPUYEZ SUR LE BOUTON START	L'icône s'affiche lorsqu'une fonction valide peut être lancée.
①f	FILTRE	L'icône s'affiche lorsqu'il est temps de remplacer le filtre.
①g	CONVECTION	L'icône s'affiche lors de la cuisson par convection.
①h	CUISINER	L'icône s'affiche lors de la cuisson au micro-ondes.
①i	kg, oz, lb	L'icône s'affiche lors du réglage du poids.
②	Conv. Cuisson/ Rôtissage	Touchez pour entrer et régler le programme de cuisson par convection.
③	Dégivrage	Touchez pour entrer et régler le programme de cuisson de dégivrage.
④	Conv.+Micro	Touchez pour entrer et régler le programme de cuisson combiné micro-ondes+convection.
⑤	Réchauffage automatique	Touchez pour entrer dans le programme de cuisson de réchauffage automatique.
⑥	Auto cook (cuisson automatique)	Touchez pour entrer dans le programme de cuisson automatique.
⑦	Fondre/assouplir	Touchez pour entrer dans le programme de cuisson « fondre/adoucir ».
⑧	Légumes	Touchez pour entrer dans le programme de cuisson des légumes.
⑨	Popcorn (mais soufflé)	Touchez pour entrer dans le programme de cuisson du pop-corn.
⑩	Collations	Touchez pour entrer dans le programme de cuisson des collations.
⑪	Touches numériques (0-9)	Touchez pour régler le temps de cuisson, le niveau de puissance, l'horloge, la minuterie ou le poids des aliments.
⑫	Arrêter/effacé	- Pendant le processus de cuisson, touchez une fois pour arrêter temporairement la cuisson, touchez deux fois pour annuler le programme de cuisson. - Pendant la programmation, touchez pour effacer l'entrée inattendue. - Touchez pour annuler le réglage de la minuterie ou le signal après la cuisson. - Touchez pour revenir à l'horloge affichée à l'écran.
⑬	DÉMARRER/ +30 SEC	- Touchez pour démarrer une cuisson de 30 secondes à 100 % de la puissance. - Pendant le processus de cuisson, touchez pour augmenter le temps de cuisson.
⑭	Horloge/Réglages	Touchez plusieurs fois pour accéder aux réglages de l'horloge, du verrouillage des commandes, de l'économie d'énergie, du volume de la tonalité d'alerte, de la réinitialisation du filtre, de la langue, de l'unité de poids et du mode démo.
⑮	Niveau de puissance	Touchez plusieurs fois pour choisir une puissance de cuisson différente.
⑯	Minuterie marche/ Arrêt	Appuyez pour régler la fonction de minuterie.
⑰	Ventilateur	Touchez pour ajuster la vitesse du ventilateur.
⑱	Lumière de la table de cuisson	Touchez pour régler la luminosité de l'éclairage de la table de cuisson.
⑲	Cuisinier express (1-9)	Touchez les numéros 1 à 9 pour sélectionner rapidement un réglage de temps de cuisson de 1 à 9 minutes.

AVANT D'UTILISER

CONTENU DE LA BOÎTE

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

- Corps du four à micro-ondes
- Grille pour cuisson/réchauffage à 2 niveaux
- Plateau tournant amovible
- Filtre à graisse* 2
- Filtre à charbon
- Support de table tournante amovible
- Kit de montage
- Manuel de l'utilisateur
- Manuel d'installation
- Modèle de paroi arrière
- Modèle d'armoire supérieure
- Manuel de garantie

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

Déballage et examen de votre four
Retirez délicatement le four du carton. CONSERVEZ LE CARTON, CAR IL PEUT FACILITER L'INSTALLATION.

Retirer :

1. Retirez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur de la cavité du four; toutefois, **N'ENLEVEZ PAS LE COUVERCLE DU GOUTTE-À-GOUTTE**, qui se trouve sur le côté du four à micro-ondes. Vérifiez la présence du manuel d'installation, du gabarit de la paroi arrière, du gabarit de l'armoire supérieure, du sac de matériel d'installation, du filtre à charbon et du volet d'évacuation. Lisez les pièces jointes et **SAUVEGARDEZ** le manuel d'utilisation.
2. L'autocollant de la caractéristique de l'extérieur de la porte, s'il y en a un. Vérifiez que le four micro-ondes ne présente aucun dommage, comme une porte mal alignée ou pliée, des joints de porte et une surface d'étanchéité endommagée, des charnières et des loquets de porte cassés ou desserrés et des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et contactez votre revendeur. Voir le manuel d'installation pour plus de détails.

À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

N'utilisez JAMAIS le four sans le plateau tournant et l'anneau à rouleaux et ne retournez pas le plateau tournant pour pouvoir placer un grand plat dans le four. La platine tourne dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse.

Mettez TOUJOURS des aliments dans le four lorsqu'il est allumé pour absorber l'énergie des micro-ondes.

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

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

En utilisant les recettes ou les instructions de l'emballage, vérifiez les aliments une minute ou deux avant le temps minimum et ajoutez du temps en conséquence.

À PROPOS DE L'ALIMENTATION

ALIMENTATION	NE	PAS
Œufs, saucisses, fruits et légumes	• Percer les jaunes d'œufs avant la cuisson pour éviter toute « explosion ». • Percer la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des hot-dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe.	• Faire cuire l'œuf dans les coquilles. • Réchauffer les œufs entiers.
Popcorn (maïs soufflé)	• Utiliser du pop-corn en sachet spécial pour le four à micro-ondes. • Écouter pendant l'éclatement du maïs pour que l'éclatement ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utilisez les fonctions spéciales de cuisson du pop-corn indiquées dans la section FONCTIONNEMENT/POPCORN.	• Faire éclater le pop-corn dans des sacs bruns ordinaires ou des bols en verre. • Dépasser le temps maximum sur le paquet de pop-corn.
Alimentation pour bébés	• Transférer la nourriture pour bébé dans un petit plat et chauffer avec précaution, en remuant souvent. Vérifiez la température avant de servir. • Mettez les tétines sur les biberons après les avoir chauffés et secouez-les soigneusement. Test du « poignet » avant l'alimentation.	• Chauffez les bouteilles jetables. • Chauffez les biberons avec les tétines. • Faites chauffer les aliments pour bébés dans des bocaux originaux.
Général	• Coupez les produits de boulangerie garnis après les avoir fait chauffer pour libérer la vapeur et éviter les brûlures. • Remuez vivement les liquides avant et après le chauffage pour éviter les éruptions. • Utilisez un bol profond pour la cuisson des liquides ou des céréales, afin d'éviter les débordements.	• Chauffer ou cuire dans des bocaux en verre fermés ou des récipients hermétiques. • Ne pas mettre au micro-ondes, car les bactéries nocives pourraient ne pas être détruites. • Friture. • Bois sec, Calebasses, herbes ou papiers humides.

À PROPOS DE LA CUISSON AU MICRO-ONDES

- Disposez les aliments avec soin. Placez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Faites cuire pendant la durée la plus courte indiquée et ajoutez-en si nécessaire. Les aliments fortement surcuits peuvent fumer ou s'enflammer.
- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Consultez la recette ou le livre de cuisine pour obtenir des suggestions : serviettes en papier, papier ciré, film plastique pour micro-ondes ou couvercle. Les couvercles empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire uniformément.
- Protégez avec de petits morceaux plats de papier d'aluminium les parties minces de la viande ou de la volaille pour éviter qu'elles ne soient trop cuites avant que les parties denses et épaisses ne soient bien cuites.
- Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson au micro-ondes pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les gros articles comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
- Réorganisez les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson, à la fois de haut en bas et du centre du plat vers l'extérieur.
- Ajoutez le temps d'attente. Retirez les aliments du four et remuez-les, si possible. Couvrez pendant un temps qui permet aux aliments de finir de cuire sans être trop cuits.
- Vérifiez la cuisson. Recherchez les signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes.

- Les signes de cuisson sont les suivants :
 - Les aliments cuisent en continu, pas seulement sur le bord.
 - Le centre du plat est très chaud au toucher.
 - Les articulations des cuisses de volaille se déplacent facilement.
 - La viande et la volaille ne présentent pas de rosissement.
 - Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

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

TEMP	ALIMENTATION
160 °F	... Pour le porc frais, la viande hachée, la volaille blanche désossée, le poisson, les fruits de mer, les plats à base d'œufs et les aliments préparés surgelés.
165 °F	... Pour les restes, les aliments réfrigérés prêts à réchauffer et les aliments « frais » à emporter.
170 °F	... La viande blanche de la volaille.
180 °F	... La viande brune de la volaille.

- Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense, loin du gras ou de l'os. Ne laissez JAMAIS le thermomètre dans l'aliment pendant la cuisson, à moins qu'il ne soit approuvé pour une utilisation au four à micro-ondes.
- Utilisez TOUJOURS des maniques pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui sont en contact avec des aliments chauds. La chaleur des aliments peut passer à travers les ustensiles et provoquer des brûlures de la peau.
- Évitez les brûlures dues à la vapeur en dirigeant la vapeur loin du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné de la couverture d'un plat et ouvrez soigneusement les sacs de pop-corn et de cuisson au four en les éloignant du visage.
- Restez à proximité du four lorsqu'il est en marche et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter que les aliments ne soient trop cuits.
- N'utilisez JAMAIS la cavité pour ranger des livres de cuisine ou d'autres articles.
- Sélectionnez, stockez et manipulez les aliments avec soin afin de préserver leur haute qualité et de minimiser la propagation des bactéries alimentaires.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus alimentaires peuvent provoquer des arcs électriques et/ou des incendies.
- Faites attention lorsque vous retirez des articles du four afin que les ustensiles, vos vêtements ou vos accessoires ne touchent pas les loquets de sécurité de la porte.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES REVÊTEMENTS

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

Si vous souhaitez vérifier si un ustensile peut être mis au micro-ondes :

1. Remplissez un récipient allant au micro-ondes avec une tasse d'eau froide (250 ml) ainsi que l'ustensile en question.
2. Cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez soigneusement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.
4. Ne pas dépasser une minute de cuisson.

Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes	
Ustensiles	Remarque
Plat de brunissage	Suivez les instructions du fabricant*. Le fond du plat à gratiner doit se trouver à au moins 5 mm au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture de la platine.
Vaisselle	Résiste aux micro-ondes uniquement. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle fêlée ou ébréchée.
Bocaux en verre	Retirez toujours le couvercle. N'utiliser que pour chauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient tout juste chauds. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se briser.
Verrerie	Verres à four résistant à la chaleur uniquement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de garniture métallique. N'utilisez pas de vaisselle fêlée ou ébréchée.
Sacs de cuisson au four	Suivez les instructions du fabricant*. Ne pas fermer avec une attache métallique. Faites des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en papier	À utiliser uniquement pour la cuisson/réchauffement à court terme. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	À utiliser pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber les graisses. À utiliser sous surveillance pour une cuisson de courte durée uniquement.
Papier sulfurisé	Utilisez-le comme couverture pour éviter les éclaboussures ou comme enveloppe pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Résiste aux micro-ondes uniquement. Suivez les instructions du fabricant*. Il devrait être étiqueté « Microwave Safe ». Certains récipients en plastique se ramollissent lorsque les aliments qu'ils contiennent se réchauffent. Les « sacs à bouillir » et les sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être fendus, percés ou ventilés comme indiqué sur l'emballage.
Film plastique	Résiste aux micro-ondes uniquement. À utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de conserver l'humidité. Ne laissez pas le film plastique toucher les aliments.
Thermomètres	Résiste aux micro-ondes uniquement (thermomètres à viande et à bonbons).
Papier ciré	Utilisez-le comme couverture pour éviter les éclaboussures et conserver l'humidité.
Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes	
Ustensiles	Remarque
Plateau en aluminium	Peut provoquer des arcs électriques. Transférer les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peut provoquer des arcs électriques. Transférer les aliments 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. Les garnitures métalliques peuvent provoquer des arcs électriques.
Liens torsadés en métal	Cela peut provoquer des arcs électriques et un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peut provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide qu'elle contient lorsqu'elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois se dessèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se craqueler.

Les revêtements suivants sont idéaux :

- Les serviettes en papier sont utiles pour recouvrir les aliments à réchauffer et absorber les graisses lors de la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage.
- Le film plastique spécialement marqué pour le micro-ondes peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage. NE LAISSEZ PAS le film plastique toucher les aliments. Ventilez pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Les couvercles qui vont au micro-ondes sont un bon choix, car la chaleur est maintenue près des aliments pour accélérer la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four conviennent bien aux grosses viandes ou aux aliments qui doivent être attendris. N'utilisez PAS de liens torsadés en métal. N'oubliez pas de fendre le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

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

- De petits morceaux plats de papier d'aluminium placés doucement sur l'aliment peuvent être utilisés pour protéger les zones qui décongèlent ou qui cuisent trop rapidement.
- La feuille ne doit pas s'approcher à moins d'un pouce de toute surface du four.

ACCESSOIRES : Il existe de nombreux accessoires pour micro-ondes disponibles à l'achat. Évaluez soigneusement avant d'acheter afin qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre adapté aux micro-ondes vous aidera à déterminer la cuisson correcte et vous assurera que les aliments ont été cuits à des températures sûres. Furion n'est pas responsable des dommages causés au four par l'utilisation d'accessoires.

À PROPOS DES ENFANTS ET DU MICRO-ONDES

- Les enfants de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes sous la surveillance étroite d'une personne. Entre 7 et 12 ans, la personne chargée de la surveillance doit se trouver dans la même pièce.
- Les enfants doivent pouvoir atteindre le four confortablement. Si ce n'est pas le cas, il doit se tenir debout sur un escabeau solide.
- À aucun moment, il ne faut s'appuyer ou se balancer sur la porte du four.
- Il convient d'enseigner aux enfants toutes les précautions de sécurité - utiliser des maniques, retirer les couvertures avec précaution et prêter une attention particulière aux emballages contenant des aliments croustillants, car ils peuvent être très chauds.
- Ne supposez pas que parce qu'un enfant a maîtrisé une compétence culinaire, il peut tout cuisiner.
- Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet.

FONCTIONNEMENT

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

Niveau de puissance

Le niveau de puissance est le pourcentage du total des watts qui sera utilisé pour cuire vos aliments. Les 11 niveaux de puissance vous permettent de choisir la puissance de sortie la mieux adaptée au type d'aliment que vous cuisinez. Consultez toujours le livre de cuisine ou les instructions de la recette qui sont imprimées sur l'emballage de l'aliment.

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

Régler l'horloge

Chaque fois que le four à micro-ondes est déconnecté du secteur, il vous sera demandé de régler l'heure à laquelle il sera à nouveau connecté au secteur. Vous pouvez toucher le pavé **STOP CLEAR** pour sauter le réglage de l'horloge, ou le réinitialiser en suivant les étapes ci-dessous. Supposons que vous souhaitiez définir le programme de cuisson suivant.

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	CLOCK/SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	10:59	10:59	
3	START +30 SEC	10:59	

CUISSON MANUELLE

Temps de cuisson

La fonction de cuisson minutée vous permet de définir un temps et une puissance de cuisson spécifiques pendant un processus de cuisson. Votre four à micro-ondes peut être programmé pour une cuisson de 99 minutes, 99 secondes (99:99). Saisissez toujours les secondes après les minutes, même si elles sont toutes deux des zéros.

Supposons que vous vouliez cuire pendant 5 minutes, 30 secondes à 80 % de la puissance.

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	5:30	5:30	
2	POWER LEVEL x 3	PL-80	
3	START +30 SEC	5:30	Le compte à rebours commence.

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

Cuisine express

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

Supposons que vous vouliez cuire pendant 2 minutes :

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	2	:2	
2	START +30 SEC	:2	Le compte à rebours commence.

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

Utilisation d'une cuisson de +30 secondes

La fonction plus de 30 secondes vous permet de lancer rapidement la cuisson au micro-ondes pendant 30 secondes à 100 % de la puissance. Pendant le processus de cuisson, touchez chaque fois ou **START** +30 SEC pour augmenter le temps de cuisson de 30 secondes. La durée de cuisson maximale autorisée est de 99 minutes, 99 secondes (99:99). Supposons que vous vouliez cuire pendant une minute :

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	START +30 SEC	:30 COOK	
2	START +30 SEC	1:00 COOK	Le compte à rebours commence.

REMARQUE : Si la porte reste fermée pendant plus de 5 minutes, le texte « FOOD » (nourriture) s'affiche à l'écran lorsque vous touchez la touche **START** +30 SEC ou . Vous devez ouvrir la porte puis la refermer pour effacer le texte.

Cuisson à deux étages

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

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	300	3:00 PRESS START	
2	POWER LEVEL x3	PL-80 PRESS START	
3	700	7:00 PRESS START	
4	POWER LEVEL x6	PL-50 PRESS START	
5	START +30 SEC	3:00 COOK	Le compte à rebours commence.

CUISSON PAR SIMPLE PRESSION

Les programmes de cuisson à touche unique vous permettent de cuire ou de réchauffer automatiquement des aliments à l'aide de recettes préprogrammées, avec un mode, un temps et une puissance de cuisson optimaux. Il n'est pas nécessaire de définir ou de modifier des paramètres lors de l'utilisation de ces fonctions, car elles sont effectuées automatiquement.

Réchauffage automatique

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

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	AUTO REHEAT	BEVERAGE PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
2	AUTO REHEAT	PIZZA PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
3	AUTO REHEAT	SOUP SAUCE PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
4	AUTO REHEAT	CASSEROLE PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
5	START +30 SEC	CASSEROLE COOK	Le décompte du temps commence après 2 secondes.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE		
Alimentation	Montant	Procédure
Boissons	1- 3 tasses	1. Appuyez une fois sur la touche AUTO REHEAT . 2. Touchez une fois START +30 SEC , « 1-3 tasse » s'affiche, 3. Touchez les pavés numériques 1-3 pour choisir le montant. 4. Appuyez sur START +30 SEC pour commencer la cuisson.
Pizza(MW)	8 oz.	
Soupe/sauce	1tasse	
Casserole/Lasagne	10,5 oz.	

Auto cook (cuisson automatique)

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

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	AUTO COOK	BACON PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
2	AUTO COOK	FROZEN DINNER PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
3	AUTO COOK	RICE PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
4	AUTO COOK	FROZEN BREAKFAST PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
5	START +30 SEC	FROZEN BREAKFAST COOK	Le décompte du temps commence après 2 secondes.

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE		
Alimentation	Montant	Procédure
Bacon	1- 3 tranches	1. Touchez une fois le pavé AUTO COOK . 2. Touchez une fois START +30 SEC , « 1-3 » s'affiche, 3. Touchez les pavés numériques 1-3 pour choisir le montant. 4. Appuyez sur START +30 SEC pour commencer la cuisson.
Dîner surgelé	10 oz.	
Riz	1 tasse	Utilisez du riz à grain moyen ou long. Faites cuire selon les instructions figurant sur l'emballage.
Petit-déjeuner surgelé	12 oz.	
Pizza surgelée	12 oz.	Voir la section « Convection avec préchauffage ».

Fondre/assouplir

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

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	MELT/ SOFTEN x1	MELT BUTTER PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
2	START +30 SEC	ENTER 1-2 STK	
3	2	2 STICK PRESS START	
4	START +30 SEC	MELT BUTTER COOK	Le décompte du temps commence après 2 secondes.

TABLE DE FUSION		
Alimentation	Quantité de nourriture	Pad touchant
BEURRE	1 bâton 2 bâtonnets	1 2

CHOCOLAT	2 oz. 4 oz. 8 oz.	2 4 8
CRÈME GLACÉE	Pinte 1,5 quart.	1 2
FROMAGE À LA CRÈME	3 oz. 8 oz.	3 8

Légumes

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

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	VEGETABLE	POTATO	
2	VEGETABLE	FRESH VEGGIES	
3	VEGETABLE	FROZEN VEGGIES	
4	START +30 SEC	FROZEN VEGGIES	Le décompte du temps commence après 2 secondes.

TABLEAU DES LÉGUMES		
Nourriture (température initiale)	Montant	Procédure
Pomme de terre	1 - 4 pièces	- Touchez une fois le pavé VEGETABLE. - Appuyez une fois sur START +30 SEC. - Touchez les pavés numériques « 1-4 » pour choisir le montant. - Appuyez sur START +30 SEC pour commencer la cuisson.
Légumes frais (5 °C) - Brocoli - Choux de Bruxelles - Chou - Chou-fleur (fleurs) - Chou-fleur (entier) - Épinards - Courgettes	2 tasses	- Laver et mettre dans la casserole. N'ajoutez pas d'eau si les légumes viennent d'être lavés. - Couvrir avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utilisez un film plastique pour des légumes tendres et croquants. - Touchez le clavier VEGETABLE 2 fois. - Après la cuisson, remuez si possible. - Laissez-le couvert et laissez-le reposer pendant 2 à 5 minutes.
- Carottes, coupées en tranches - Épis de maïs - Haricots verts - Courge d'hiver - Coupé en dés - Moitiés		- Placez dans la casserole. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. - Couvrir avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utilisez une couverture en film plastique pour obtenir un produit tendre et croustillant. - Touchez le clavier VEGETABLE 2 fois. - Après la cuisson, remuez si possible. - Laissez-le couvert et laissez-le reposer pendant 2 à 5 minutes.
Légumes surgelés (-18 °C)	2 tasses	- N'ajoutez pas d'eau. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. - Touchez le clavier VEGETABLE 3 fois. - Après la cuisson, remuez. - Laissez-le couvert et laissez-le reposer pendant 5 minutes.

Popcorn (maïs soufflé)

Supposons que vous vouliez sauter 3,3 oz de popcorn. En mode veille, ou minuterie :

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	POPCORN	3.3	oz

2	START +30 SEC	POPCORN	Le décompte du temps commence après 2 secondes.
---	-------------------------	---------	---

Touche	Montant
POPCORN x 1	3,30 oz.
POPCORN x 2	3,00 oz.
POPCORN x 3	1,75 oz.

REMARQUE :

- Retirez la tablette métallique du four à micro-ondes lorsque vous faites cuire du pop-corn.
- N'utilisez pas de sacs en papier ordinaires.
- Ne pas rouvrir les grains non éclatés.
- Ne faites pas de pop-corn avec des récipients en verre.
- N'ouvrez qu'un seul sac à la fois.

Menu Snack

Supposons que vous vouliez réchauffer 2 morceaux de hot-dog. En mode veille :

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

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

UTILISATION DE L'ÉTAGÈRE

La grille permet de cuire ou de réchauffer plusieurs aliments en même temps. Cependant, pour une cuisson et un réchauffage optimaux, utilisez la fonction Turntable ON et cuisinez avec AUTO COOKING sans la grille. Lorsque la grille est utilisée, réglez manuellement l'heure et le niveau de puissance. Laissez beaucoup d'espace autour et entre les plats. Soyez très attentif à la progression de la cuisson et du réchauffage. Repositionnez les aliments et inversez-les de la grille au plateau tournant et/ou remuez-les au moins une fois pendant toute la durée de la cuisson ou du réchauffage. Après la cuisson ou le réchauffage, remuez si possible. L'utilisation d'un

niveau de puissance plus faible permet d'obtenir une meilleure uniformité de cuisson et de réchauffage.

Éviter :

- Rangement de la grille dans le four à micro-ondes lorsqu'elle n'est pas utilisée
- Faire éclater du pop-corn avec la grille dans le four à micro-ondes.
- En utilisant n'importe quel plat à gratin sur la grille.
- Utilisation de la CUISSON AUTO avec la grille.
- Cuisson directement sur le support : utilisez des ustensiles de cuisson adaptés aux micro-ondes.

CUISSON PAR CONVECTION

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

Pour de meilleurs résultats...

1. Utilisez toujours la grille ronde pour la cuisson par convection.
2. Préchauffez toujours le four avant de faire de la cuisson par convection.
3. Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson - la chaleur se perd chaque fois que la porte est ouverte, ce qui peut entraîner une cuisson inégale.
4. Réduisez la température de l'emballage/de la recette de 25 °F pour les produits de boulangerie. La grille ronde est nécessaire pour une bonne circulation de l'air et un brunissement uniforme.

Consultez la section **CONSEILS POUR LES USTENSILES DE CUISSON** pour connaître les ustensiles appropriés pour la cuisson par convection.

Convection avec préchauffage

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

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	CONV. BAKE/ROAST	PREHEAT ENTER TEMP	
2	8	400F	

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

Convection sans préchauffage

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

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

BISCUITS ET PAIN			
TYPE	TEMP	TEMPS	REMARQUES
Biscuits	400 °F	20-30 minutes	Les biscuits réfrigérés en conserve prennent 2 à 4 minutes de moins.
Muffins	350 °F	15-20 minutes	Retirez-les immédiatement du moule et placez-les sur une grille de refroidissement.
Pain aux noix ou aux fruits	350 °F	55-70 minutes	
Pain	350 °F	55-65 minutes	
Petits pains nature ou sucrés	350 °F	40-50 minutes	Graisser légèrement une plaque à pâtisserie.

GÂTEAUX			
TYPE	TEMP	TEMPS	REMARQUES
Gâteau au fromage	350 °F	65-75 minutes	Après la cuisson, ouvrez légèrement la porte du four et laissez le gâteau au fromage reposer dans le four pendant 30 minutes.
Gâteau au café	350 °F	30-40 minutes	
Gâteaux à la coupe	350 °F	20-30 minutes	
Petits gâteaux	300 °F	85-95 minutes	
Pain d'épices	350 °F	40-45 minutes	

CUISINE COMBINÉE

La fonction micro-ondes+convection fait chauffer vos aliments relativement rapidement et, grâce au système de chauffage assisté par ventilateur d'un four à convection, la chaleur circule dans le four pendant toute la durée de la cuisson.

Pour de meilleurs résultats...

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal pour la cuisson combinée.
- Pour obtenir les 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 être placés dans le four, vous pouvez retirer la grille ronde et placer le plat directement sur le plateau tournant.

Consultez la section **CONSEILS POUR LES USTENSILES DE**

CUISSON pour connaître les ustensiles appropriés pour la cuisson combinée.

Supposons que vous vouliez faire cuire des aliments pendant 5 minutes en utilisant la cuisson combinée micro-ondes+convection :

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	CONV. +MICRO	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325 F	
2	START +30 SEC	ENTER TIME	
3	5.00	5:00 CONVECT COOK	
4	START +30 SEC	5:00 PRESS START	Le compte à rebours commence.

TYPE	QTÉ	TEMPS	REMARQUES
Hamburger	4 oz.	16-19 minutes pour deux	Placer sur une assiette résistant aux micro-ondes, égoutter le gras et retourner à mi-cuisson.
Rôti de rumsteck de bœuf	1,0 kg.	Rare : 15-20 minutes Moyen : 21-25 minutes Bien cuit : 26-30 minutes	Placez le côté gras vers le bas sur la grille basse, assaisonnez, protégez si nécessaire après la cuisson, laissez reposer pendant 15 minutes.
Rôti d'agneau, roulé, désossé	1,0 kg.	Rare : 15-20 minutes Moyen : 21-25 minutes Bien cuit : 26-30 minutes	Placez le côté gras vers le bas sur la grille basse, badigeonnez avec la marinade et assaisonnez, en faisant un bouclier si nécessaire. Après la cuisson, laissez reposer pendant 15 minutes.
Porc	2 côtelettes	Rare : 13-17 minutes Moyen : 18-23 minutes Bien cuit : 24-29 minutes	Placez-les sur une grille haute, badigeonnez-les de marinade et assaisonnez-les. Cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose ou que la température interne atteigne 170 °F. Tourner à mi-cuisson. Après la cuisson, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer pendant 5 minutes.
Porc	4 côtelettes	Rare : 15-19 minutes Moyen : 20-25 minutes Bien cuit : 26-32 minutes	Placez-les sur une grille haute, badigeonnez-les de marinade et assaisonnez-les. Cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose ou que la température interne atteigne 170 °F. Tourner à mi-cuisson. Après la cuisson, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer pendant 5 minutes.
Rôti de longe de porc, roulé, désossé	1,0 kg.	Rare : 20-25 minutes Moyen : 26-30 minutes Bien cuit : 30-35 minutes	Placez le côté gras vers le bas sur la grille basse, assaisonnez, protégez si nécessaire. Après la cuisson, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer pendant 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 une grille haute.
Poulet 1 lb de portions désossées	1 lb.	13-24 minutes	Placez-les sur une grille haute, badigeonnez-les de beurre et assaisonnez-les selon vos besoins. Tourner à mi-cuisson. Cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose et que le jus soit clair. Après la cuisson, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer pendant 3-5 minutes.
Poulet, entier	1,3 kg.	25-40 minutes	Laver et sécher la volaille, placer la poitrine sur la grille basse, la badigeonner de beurre et l'assaisonner selon les besoins. Retourner et égoutter à mi-cuisson. Cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose et que le jus soit clair. Après la cuisson, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes. La température de la cuisse doit être d'environ 185 °F.

DÉGIVRAGE

CONSEILS DE DÉCONGÉLATION

- En cas de décongélation automatique, le poids à saisir est le poids net en livres et dixièmes de livres (le poids de l'aliment moins le récipient).
- Avant de commencer, veillez à retirer tous les liens métalliques qui accompagnent souvent les sacs de produits surgelés et remplacez-les par des ficelles ou des élastiques.
- Ouvrez les récipients, tels que les cartons, avant de les placer dans le four.
- Fendez ou percez toujours les sachets ou les emballages en plastique.
- Si l'aliment est emballé dans une feuille d'aluminium, retirez cette feuille et placez l'aliment dans un récipient approprié.
- Fendez la peau des aliments sans peau, comme les saucisses.
- Pliez les sachets de nourriture en plastique pour assurer une décongélation uniforme.
- Sous-estimez toujours le temps de décongélation. Si les aliments décongelés sont encore glacés au centre, remettez-les dans le four à micro-ondes pour les décongeler davantage.
- La durée de décongélation varie en fonction de la solidité de la congélation des aliments.
- La forme de l'emballage influe sur la vitesse de décongélation des aliments. Les paquets peu profonds se décongèleront plus rapidement qu'un bloc profond.
- Lorsque les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Les morceaux séparés se décongèlent plus facilement.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments, comme les ailes de poulet, les extrémités des cuisses, les queues de poisson, ou les zones qui commencent à devenir chaudes. Assurez-vous que la feuille d'aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le bas du four. La feuille d'aluminium peut endommager le revêtement du four.
- Pour de meilleurs résultats, laissez les aliments reposer après la décongélation.
- Retournez les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Décomposez et retirez les aliments selon les besoins.

DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

La fonction de décongélation automatique vous offre la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indiquera la séquence de décongélation recommandée pour l'aliment que vous décongelez.

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

1. VIANDE
2. VOLAILLE
3. POISSON

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

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT	
2	DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY	
3	DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH	
4	START +30 SEC	ENTER WEIGHT	

5	1 et 2	1.2	PRESS START
6	START +30 SEC	DEF. FISH COOK	Le compte à rebours commence

REMARQUE : Pendant le processus de décongélation, le four émet un signal sonore pour vous rappeler d'ouvrir la porte et de retourner, séparer ou réarranger les aliments. Retirez les portions qui ont déjà décongelé. Remettez les portions congelées dans le four et touchez **START** pour reprendre la décongélation.

Le tableau suivant présente les types d'aliments et les poids que vous pouvez définir pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, desserrez ou enlevez la couverture sur les aliments.

Pad touchant	Catégorie	Poids que vous pouvez fixer (dixièmes de livre)
DEFROST x1	Viande	0,1 lb à 6,0 lb
DEFROST x2	Volaille	0,1 lb à 6,0 lb
DEFROST x3	Poisson	0,1 lb à 6,0 lb

Conseils d'utilisation

- Pour de meilleurs résultats, retirez le poisson, les crustacés, la viande et la volaille de leur emballage d'origine fermé en papier ou en plastique (wrapper). Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et le jus à proximité des aliments, ce qui peut entraîner la cuisson de la surface extérieure des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, formez une boule avec la viande hachée avant de la congeler. Pendant le cycle de décongélation, le micro-ondes signalera qu'il est temps de retourner la viande. Grattez l'excédent de givre sur la viande et poursuivez la décongélation.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille de cuisson au four à micro-ondes pour récupérer les égouttures.

Tableau de conversion des poids

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

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

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

REMARQUE : S'il est compris entre deux poids décimaux, choisissez le poids le plus faible pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation.

Table de Dégivrage automatique

REMARQUE : Les viandes de forme irrégulière et les gros morceaux gras doivent être protégés par une feuille d'aluminium au début de la séquence de décongélation.

PARAMÈTRES DE LA VIANDE				
ALIMENTATION	TYPE	RÉGLAGE	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
BOEUF	Boeuf haché, en vrac	VIANDE	Retirer les portions décongelées avec une fourchette. Tourner. Remettre le reste au four.	Ne pas décongeler moins de 1/4 lb. Congeler en forme de boule.
	Boeuf haché, galettes	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Ne pas décongeler des galettes de moins de 2 oz. Appuyez sur le centre lors de la congélation.
	Steak rond	VIANDE	Tourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
	Filet de porc, steak	VIANDE	Tourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
	Ragoût de boeuf	VIANDE	Retirer les portions décongelées avec une fourchette. Séparer le restant.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
	Rôti de poterie, rôti de boeuf	VIANDE	Remettre le reste au four.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
	Rôti de côtes	VIANDE	Tourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
	Rôti de croupe roulé	VIANDE	Tourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
AGNEAU	Cubes pour ragoût	VIANDE	Tourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
	Côtelettes (1 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Retirer les portions décongelées avec une fourchette. Remettre le reste au four.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
PORC	Côtelettes(½ pouce d'épaisseur)	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
	Hot Dogs	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
	Côtes levées de porc Côtes levées à la campagne	VIANDE	Tourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
	Saucisses, liens	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
	Saucisse, en vrac	VIANDE	Retirer les portions décongelées avec une fourchette. Tourner. Remettre le reste au four.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
	Rôti de longe, désossé	VIANDE	Tourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.

PARAMÈTRES DE LA VOLAILLE				
ALIMENTATION	TYPE	RÉGLAGE	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
POULET	Entier (jusqu'à 6 livres)	VOLAILLE	Tourner. Remettre le reste au four. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer le poulet, côté poitrine vers le haut, dans un plat allant au micro-ondes. Terminer la décongélation en plongeant dans l'eau froide. Retirer les abats lorsque le poulet est partiellement décongelé.
	Coupe	VOLAILLE	Séparez les pièces et réorganisez-les. Tourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Terminer la décongélation en plongeant dans l'eau froide.
CORNISH	POULETS Entier	VOLAILLE	Tourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Terminer la décongélation en plongeant dans l'eau froide.
DINDE	Poitrine (jusqu'à 6 livres)	VOLAILLE	Tourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Terminer la décongélation en plongeant dans l'eau froide.

PARAMÈTRES DES POISSONS				
ALIMENTATION	TYPE	RÉGLAGE	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
POISSON	Filets	POISSON	Tourner. Séparer les filets lorsqu'ils sont partiellement décongelés, si possible.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Séparer délicatement les filets sous l'eau froide.
	Steaks	POISSON	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Passez de l'eau froide dessus pour terminer la décongélation.
	Entier	POISSON	Tourner.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Couvrir la tête et la queue avec du papier d'aluminium; ne pas laisser le papier d'aluminium toucher les côtés du micro-ondes. Terminer la décongélation en plongeant dans l'eau froide.
POISSON EN COQUILLE	Chair de crabe	POISSON	Séparer. Tourner.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
	Queues de homard	POISSON	Retournez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
	Crevettes	POISSON	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
	Coquilles Saint-Jacques	POISSON	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.

DÉGIVRAGE MANUEL

Si l'aliment que vous souhaitez décongeler ne figure pas dans le tableau de décongélation ou si sa quantité est supérieure ou inférieure aux limites indiquées dans la colonne des quantités du tableau de décongélation, vous devez procéder à une décongélation manuelle.

Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment congelé, qu'il soit cru ou déjà cuit, en utilisant le niveau de puissance de 30 %.

Pour les aliments crus ou congelés préalablement cuits, la règle empirique est d'environ 4 minutes par livre. Par exemple, 4 minutes de décongélation

pour une livre de sauce à spaghetti surgelée.

Arrêtez toujours le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions qui sont décongelées. Si les aliments ne sont pas décongelés à la fin du temps de décongélation estimée, programmez le four par incréments d'une minute au niveau de puissance de 30 % jusqu'à ce qu'ils soient totalement décongelés.

Si vous utilisez des récipients en plastique provenant du congélateur, décongelez-les juste assez longtemps pour les retirer du plastique et les placer dans un plat allant au micro-ondes.

RÉGLAGES

Le four à micro-ondes dispose de différents réglages qui vous permettent de personnaliser son fonctionnement pour votre confort. Appuyez plusieurs fois sur la touche **CLOCK/SETTINGS** pour passer au réglage souhaité. Le tableau suivant présente les différents paramètres :

Pad touchant	Réglage
Horloge/Réglages x 1	Régler l'horloge
Horloge/Réglages x 2	Réglage du verrouillage des commandes
Horloge/Réglages x 3	Réglage de l'économie d'énergie ON/OFF
Horloge/Réglages x 4	Réglage du volume de la tonalité d'alerte
Horloge/Réglages x 5	Réglage du rappel de réinitialisation du filtre
Horloge/Réglages x 6	Réglage de la langue d'affichage
Horloge/Réglages x 7	Réglage de l'unité de poids
Horloge/Réglages x 8	Activation et désactivation du mode démo

Régler l'horloge

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

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

Supposons que vous souhaitiez définir le programme de cuisson suivant.

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	CLOCK/SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	10.59	10:59	
3	START +30 SEC	10:59	

REMARQUE :

- L'affichage de l'horloge sera nettoyé lorsque vous toucherez la touche **STOP CLEAR**.
- Pendant le processus de réglage de l'horloge, si une horloge a été réglée, touchez la touche **STOP CLEAR** pour afficher le dernier réglage de l'horloge.

Réglage du verrouillage des commandes

Vous voudrez peut-être verrouiller le panneau de commande pour éviter toute programmation accidentelle lors de l'essuyage du panneau de commande ou toute utilisation non surveillée par des enfants. Vous pouvez verrouiller le panneau de commande à l'aide de la touche **CLOCK/SETTINGS**.

Supposons que le panneau de commande n'était pas verrouillé et que vous voulez le verrouiller :

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	CLOCK/SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/SETTINGS	CONTROL LOCK	

3	START +30 SEC	LOCK 10:59	Affichage de l'heure du jour si l'horloge a été réglée.
---	----------------------	------------	---

Réglage de l'économie d'énergie ON/OFF

Les micro-ondes consomment de l'énergie électrique lorsqu'ils sont éteints. La fonction d'économie d'énergie permet à votre micro-ondes d'économiser de l'énergie en éteignant l'écran et de réduire la consommation d'énergie lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Supposons que la fonction d'économie d'énergie soit réglée sur OFF et que vous souhaitiez l'activer :

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1	CLOCK/SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	START +30 SEC	ON	

Réglage du volume de la tonalité d'alerte

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

- Un signal sonore retentit chaque fois que vous touchez un clavier.
- Trois tonalités d'alerte à la fin du compte à rebours d'une minuterie.
- Trois tonalités d'alerte à la fin d'un cycle de cuisson.

Vous pouvez régler le volume des tonalités d'alerte sur votre niveau préféré à l'aide du pavé **CLOCK/SETTINGS**.

Supposons que le niveau de volume de la tonalité d'alerte soit réglé sur la HIGH, et que vous souhaitiez le modifier sur LOW :

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

Lorsque le réglage est terminé :

- Si l'horloge a été réglée, elle s'affiche 2 secondes plus tard après avoir touché le site **START** +30 SEC .
- Si l'horloge n'a pas été réglée, le four revient en mode veille et affiche un blanc à l'écran.

Réglage du rappel de réinitialisation du filtre

La réinitialisation du filtre est simplement une fonction minutée qui vous rappelle de changer le filtre. Lorsque la fonction est activée, l'icône de rappel « FILTRE » s'affiche tous les 6 mois pour vous rappeler qu'il est temps de changer le filtre.

Supposons que la fonction de réinitialisation du filtre ait été activée et que vous souhaitiez désactiver le rappel de réinitialisation du filtre :

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

Réglage de la langue d'affichage

Vous pouvez régler la langue d'affichage du four à micro-ondes à l'aide du clavier **CLOCK/SETTINGS** sur la langue de votre choix.

REMARQUE : Seuls « English » et « FRENCH » sont disponibles.

Supposons que la langue d'affichage soit l'anglais et que vous vouliez la changer en français :

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

Lorsque le réglage est terminé :

- Si l'horloge a été réglée, elle s'affiche 2 secondes plus tard après avoir touché le site **START** +30 SEC .
 - Si l'horloge n'a pas été réglée, le four revient en mode veille et affiche un blanc à l'écran.
- Pour rétablir la langue d'affichage en anglais, répétez les étapes 1 à 7.

Réglage de l'unité de poids

Vous pouvez régler l'unité de poids affichée par le four à micro-ondes à l'aide de la touche **CLOCK/SETTINGS** sur l'unité de votre choix.

REMARQUE : Seuls « KG » et « LB » sont disponibles.

Supposons que l'unité de poids affichée est le kilogramme et que vous voulez la changer en livre :

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

Lorsque le réglage est terminé :

- Si l'horloge a été réglée, elle s'affiche 2 secondes plus tard après avoir touché le site **START** +30 SEC .
- Si l'horloge n'a pas été réglée, le four revient en mode veille et affiche un blanc à l'écran.

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

Activation et désactivation du mode démo

Le mode démo est idéal pour apprendre à régler divers programmes et à utiliser le four à micro-ondes sans générer réellement de puissance micro-ondes.

Supposons que le mode démo était réglé sur OFF, et que vous voulez le régler sur ON :

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

8	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OPTIONS / PRESS START DEMO OFF
9	START +30 SEC	ON

Lorsque le réglage est terminé :

- Si l'horloge a été réglée, elle s'affiche 2 secondes plus tard après avoir touché le site **START** +30 SEC.
- Si l'horloge n'a pas été réglée, le four revient en mode veille et affiche un blanc à l'écran.

Régler le minuteur de la cuisine

Le minuteur de cuisine sert de rappel, il aide à chronométrer vos préparations et mesure le temps spécifique nécessaire à la cuisson de vos aliments.

Votre four à micro-ondes peut être utilisé comme minuterie de cuisine, et vous pouvez régler une minuterie de cuisine pendant que le four à micro-ondes fonctionne. La minuterie de cuisine peut être réglée au maximum sur 99 minutes, 99 secondes (99:99).

Supposons que vous vouliez régler un minuteur de cuisine de trois minutes :

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

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

CONSEILS POUR LA CUISINE

Cuisson par convection

- Les moules en métal sont recommandés pour tous les types de produits de boulangerie, mais surtout lorsque le brunissement ou la croûte sont importants.
- Les poêles en métal de couleur foncée ou terne sont idéales pour les pains et les tartes, car elles absorbent la chaleur et produisent une croûte plus croustillante.
- Les moules en aluminium brillant sont meilleurs pour les gâteaux, les biscuits ou les muffins, car ils reflètent la chaleur et aident à produire une croûte légère et tendre.
- Les plats à gratin en verre ou en vitrocéramique sont les mieux adaptés aux recettes à base d'œufs et de fromage en raison de la capacité de nettoyage du verre.

Cuisine combinée

- Les récipients de cuisson en verre ou en vitrocéramique sont recommandés. Veillez à ne pas utiliser d'articles dotés d'une garniture métallique, car cela pourrait provoquer des arcs électriques (étincelles) avec la paroi ou la tablette du four et endommager les ustensiles de cuisson, la tablette ou le four.

Utilisation du ventilateur

La touche  permet de contrôler le ventilateur à 2 vitesses. Lorsque le ventilateur de ventilation est éteint, touchez la touche une première fois pour allumer le ventilateur de ventilation à haute vitesse, touchez une deuxième fois pour passer à une vitesse de ventilation basse, touchez une troisième fois pour éteindre le ventilateur de ventilation.

Supposons que le ventilateur de ventilation soit réglé sur la position OFF :

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

REMARQUE : Si la température de la cuisinière ou de la table de cuisson située sous le four devient trop élevée, le ventilateur se met automatiquement en marche pour protéger le four.

Il peut rester allumé jusqu'à une heure pour refroidir le four. Lorsque cela se produit, le fait de toucher la touche du ventilateur de ventilation ne permet pas d'éteindre le ventilateur.

Réglage de la lumière de surface

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

Supposons que la lumière soit réglée sur la position OFF :

Étape	Touche	Afficheur	Remarque
1		HIGH	Haute luminosité
2		NITE	Faible luminosité
3		OFF	

- Les ustensiles de cuisson au micro-ondes en plastique résistant à la chaleur (jusqu'à 450 °F) peuvent être utilisés, mais ils ne sont pas recommandés pour les aliments nécessitant un croûtage ou un brunissement général, car le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.

ARTICLES DE CUISINE	FOUR MICRO-ONDES	CONVECTION	COMBINAISON
Verre résistant à la chaleur, verre-céramique (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Oui	Oui	Oui
Métal	Non	Oui	Non
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Plastiques résistants aux micro-ondes *	Oui	Non	Oui
Films et enveloppes en plastique	Oui	Non	Non
Produits en papier	Oui	Non	Non
Paille, osier et bois	Oui	Non	Non

* N'utilisez que des ustensiles de cuisson au micro-ondes dont la température peut atteindre 450 °F.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

- Débranchez l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien.
- Remplacez toutes les pièces et les panneaux avant d'utiliser l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une décharge électrique ou des brûlures ou la mort.

SUGGESTIONS DE NETTOYAGE

Pour de meilleures performances et pour des raisons de sécurité, gardez le four propre à l'intérieur et à l'extérieur. Veillez à ce que le panneau intérieur de la porte et le cadre avant du four soit exempt de toute accumulation de nourriture et de graisse.

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

Essuyez immédiatement les éclaboussures avec une serviette en papier humide, surtout après avoir cuisiné des aliments gras comme le poulet ou le bacon.

Nettoyez votre four à micro-ondes chaque semaine ou plus souvent, si nécessaire.

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

- Maintenez l'intérieur du four (cavité) propre. Les particules d'aliments et les liquides renversés peuvent adhérer aux parois du four, ce qui en réduit l'efficacité.
- Essuyez immédiatement les déversements. Utilisez un chiffon humide et propre et un savon doux. NE PAS utiliser de détergents puissants ou de nettoyeurs abrasifs.
- Pour aider à détacher les particules d'aliments ou les liquides qui ont cuit, faites chauffer 2 tasses d'eau (ajoutez le jus d'un citron si vous souhaitez que le four garde une odeur fraîche) dans un verre à mesurer de 4 tasses à haute puissance pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans la cavité du four pendant 1 ou 2 minutes.
- Retirez le plateau tournant en verre du four lorsque vous nettoyez la cavité ou le plateau du four. Pour éviter que le plateau tournant en verre ne se brise, manipulez-le avec précaution et ne le mettez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau de la platine 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 doux et propre. Pour éviter d'endommager les éléments de fonctionnement du four, ne laissez pas d'eau s'infiltrer dans les événements ou les ouvertures.
- Lavez la vitre de la porte du four avec de l'eau et du savon très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux et propre pour éviter les 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. De la vapeur peut s'accumuler lors du fonctionnement du four dans des conditions d'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 pourrait 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 afin d'éviter tout dommage en cas d'allumage accidentel du four.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DE VOTRE MICRO-ONDES

Extérieur

La surface extérieure est en acier pré-revêtu et en plastique. Nettoyez l'extérieur avec de l'eau et du savon doux, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyeur ménager ou abrasif.

Porte

Essuyez la fenêtre des deux côtés à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer toute trace ou éclaboussure. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont fréquemment essuyées avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser des vaporisateurs et autres nettoyeurs agressifs, car ils risquent de tacher, de laisser des traces ou de ternir la surface de la porte.

Panneau de commande

Si le panneau de commande est sale, ouvrez la porte de votre micro-ondes avant de le nettoyer. Essuyez le panneau avec un chiffon légèrement humidifié à l'eau uniquement. Séchez avec un chiffon doux. Ne frottez pas et n'utilisez pas de nettoyeurs chimiques. Fermez la porte et appuyez sur Stop pour effacer tous les boutons que vous avez pu appuyer.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DE VOTRE MICRO-ONDES

Intérieur

Essuyez avec un chiffon doux et de l'eau chaude. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou agressifs ni de tampons à récurer. Pour les aliments cuits, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux, puis rincez abondamment à l'eau chaude.

Couvercle du guide d'ondes

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur le côté droit de la cavité micro-ondes. Il est fabriqué à partir de mica et nécessite donc un entretien particulier. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer une bonne performance micro-ondes. En cas d'éclaboussures d'aliments, essuyez immédiatement la surface du couvercle avec un chiffon humide. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou éventuellement prendre feu. NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.

Élimination des odeurs

De temps en temps, une odeur de cuisson peut subsister dans votre micro-ondes. Pour l'enlever, combinez une tasse d'eau, le zeste râpé et le jus d'un citron dans une tasse à mesurer en verre de deux tasses. Faites bouillir pendant plusieurs minutes en utilisant la puissance maximale, puis laissez refroidir dans votre micro-ondes. Essuyez soigneusement et séchez avec un chiffon doux.

Plateau tournant et support de plateau tournant

Retirez la platine et le support de la platine et lavez-les à l'eau douce et savonneuse. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Vous pouvez également les laver dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle.

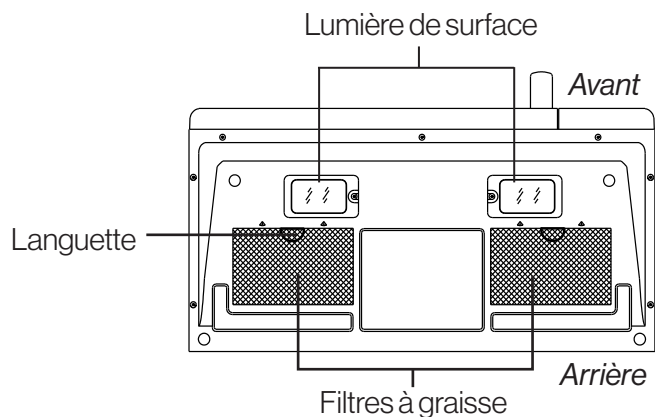
L'arbre du moteur de la platine n'est pas étanche, il faut donc essuyer immédiatement l'excès d'eau ou les éclaboussures.

NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DES FILTRES

Nettoyage des filtres à graisse

⚠ MISE EN GARDE

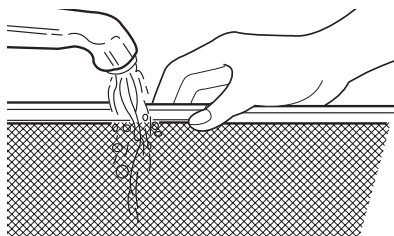
Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, n'utilisez pas la hotte du four si les filtres ne sont pas correctement en place.



1. Pour retirer les filtres à graisse, faites glisser le filtre vers l'arrière. Tirez ensuite le filtre vers le bas et poussez-le de l'autre côté. Le filtre va tomber. Répétez l'opération pour le deuxième filtre.



2. Faites tremper les filtres à graisse dans de l'eau chaude en utilisant un détergent doux. Rincez bien et secouez pour sécher ou lavez dans un lave-vaisselle. N'utilisez pas d'ammoniaque. L'aluminium du filtre se corrode et s'assombrit.



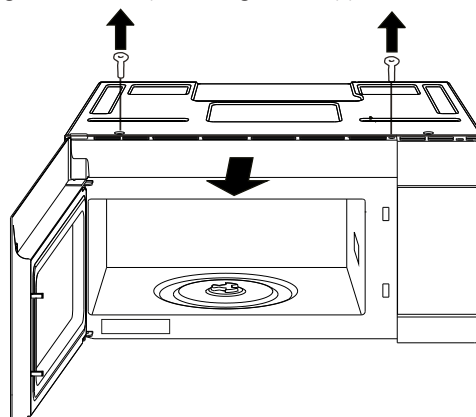
3. Pour réinstaller le filtre à graisse, faites-le glisser dans la fente latérale, puis poussez-le vers le haut et vers le four pour le verrouiller. Réinstallez le deuxième filtre en suivant la même procédure.



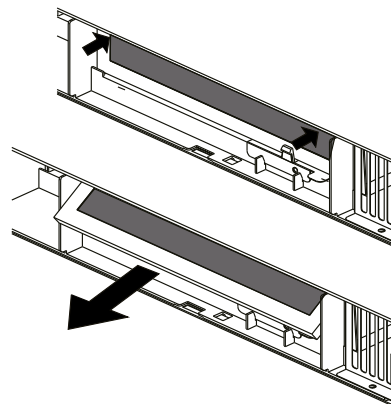
Remplacement du filtre à charbon

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

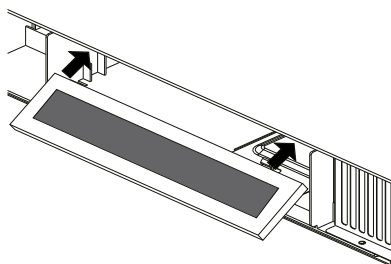
1. Coupez l'alimentation du four à micro-ondes au niveau du panneau de disjoncteurs ou en le débranchant.
2. Retirez les vis de fixation de la grille d'aération.
3. Tirez la grille d'aération pour l'éloigner de l'appareil.



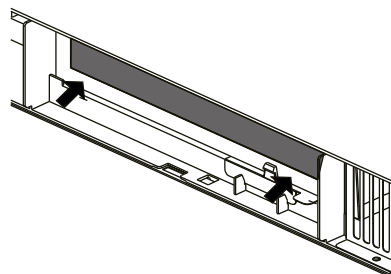
4. Retirez le filtre à charbon en poussant le haut du filtre vers l'intérieur, puis en le tirant vers l'avant pour le sortir de l'appareil.



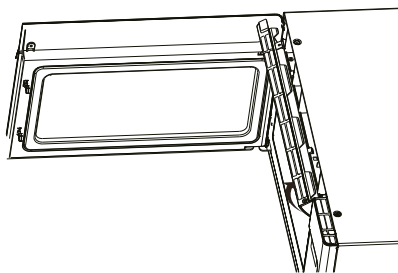
5. Faites glisser le haut du nouveau filtre à charbon dans la partie haute de la cavité du filtre.



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



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



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

Remplacement de l'éclairage de surface

⚠ AVERTISSEMENT

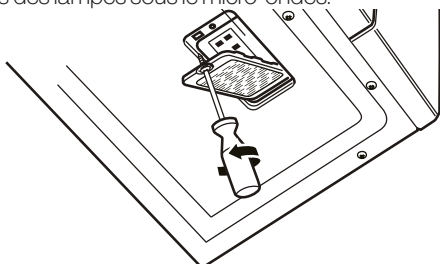
RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

- Débranchez l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une décharge électrique ou des brûlures ou la mort.

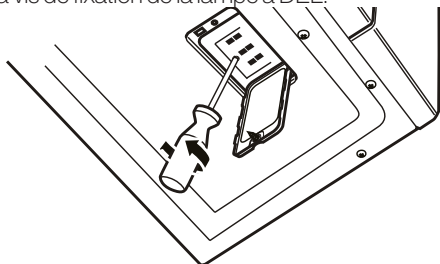
⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, portez des gants pour remplacer les ampoules.

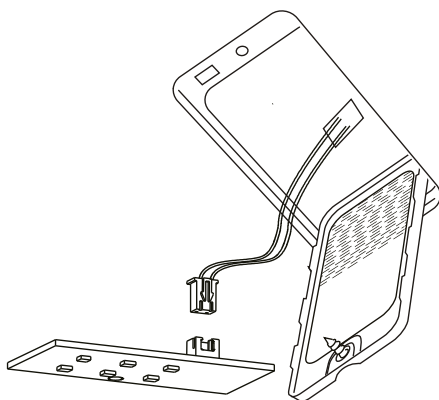
1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez le courant au niveau du disjoncteur principal.
2. Retirez les vis de fixation du couvercle des lampes à DEL aux deux positions des lampes sous le micro-ondes.



3. Retirez la vis de fixation de la lampe à DEL.



4. Débranchez le feu à DEL du harnais, remplacez-le par le feu à DEL. Puis rebranchez le harnais.

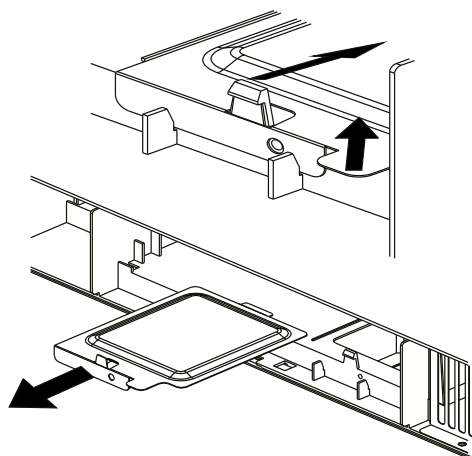


5. Réinstallez la lampe à DEL et la vis de montage. Lors de la réinstallation de la vis de montage, veillez à ne pas endommager la lampe à DEL.
6. Réinstallez le couvercle du feu à DEL et la vis de montage.
7. Rebranchez le micro-ondes sur l'alimentation électrique ou remettez le courant au niveau du disjoncteur principal.

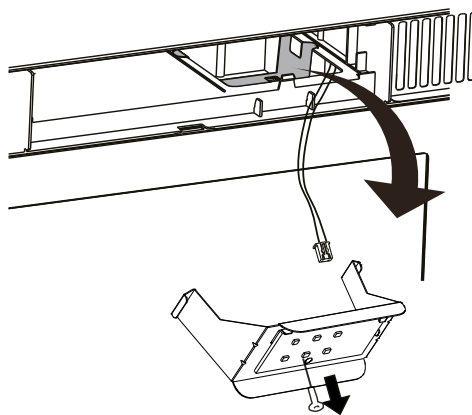
Remplacement de la lampe du four

Pour accéder au couvercle de l'éclairage, retirez le filtre à charbon selon les instructions de 1-4 dans la section « Remplacement du filtre à charbon ».

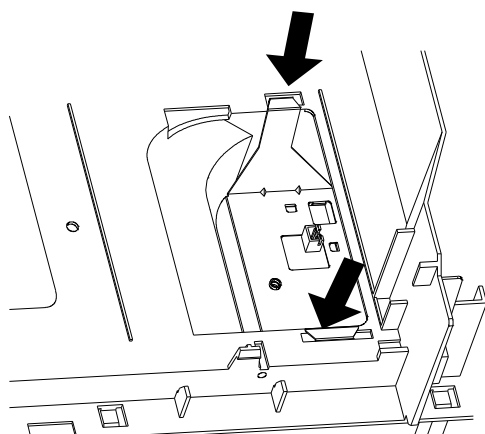
1. Ouvrez le couvercle de la lampe située derrière le filtre à charbon du four à micro-ondes en tirant délicatement sur le bord avant.



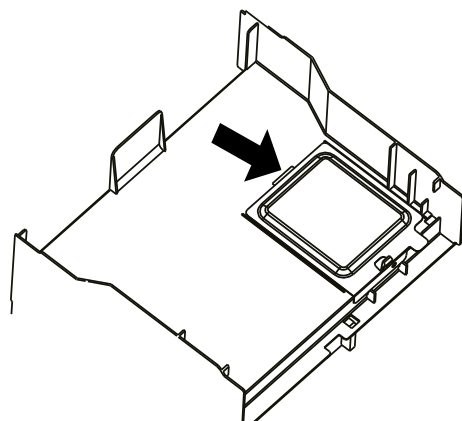
2. Retirez le support de DEL et l'ensemble de la lampe. Retirez la lampe à DEL du support en enlevant la vis de montage et remplacez-la uniquement par la carte à DEL de la pièce.



3. Réinstallez la lampe DEL sur le support avec la vis de montage. Lors de la réinstallation de la vis de montage, veillez à ne pas endommager la lampe à DEL.
4. Rebranchez le feu à DEL au harnais et remplacez l'ensemble du feu à DEL dans le boîtier en plastique.



5. Remettez le couvercle de l'éclairage du four à micro-ondes en le poussant soigneusement en place (assurez-vous que la languette arrière du couvercle de l'éclairage est insérée dans la fente à l'arrière).



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

DÉPANNAGE

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

Trouble	Cause possible	Remède possible
Le four ne démarre pas	Le cordon électrique du four n'est pas branché. La porte est ouverte. Une opération incorrecte est définie.	Branchez la prise de courant. Fermez la porte et réessayez. Vérifiez les instructions.
Arcs ou étincelles	Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés. Le four fonctionne à vide. Les aliments renversés restent dans la cavité.	N'utilisez que des ustensiles de cuisson adaptés aux micro-ondes. Ne pas faire fonctionner le four lorsque celui-ci est vide. Nettoyez la cavité avec une serviette humide.
Aliments mal cuits	Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas adaptés. Les aliments ne sont pas tournés ni remués.	N'utilisez que des ustensiles de cuisson adaptés aux micro-ondes. Décongelez complètement les aliments. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects. Tourner ou remuer les aliments.
Aliments trop cuits	Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas adaptés.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance correct.
Aliments insuffisamment cuits	Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. Les orifices de ventilation du four sont obstrués. Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas adaptés.	N'utilisez que des ustensiles de cuisson adaptés aux micro-ondes. Décongelez complètement les aliments. Vérifiez que les orifices de ventilation du four ne sont pas obstrués. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance correct.
Dégivrage incorrect	Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés. Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas adaptés. Les aliments ne sont pas tournés ni remués.	N'utilisez que des ustensiles de cuisson adaptés aux micro-ondes. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance correct. Tourner ou remuer les aliments.

SPÉCIFICATIONS

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

Gracias por adquirir este producto Furrion®. Antes de utilizar el nuevo electrodoméstico, lea atentamente estas instrucciones. Este manual de instrucciones contiene información para el uso, la instalación y el mantenimiento seguros del producto.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas. Esto garantizará un uso seguro y reducirá el riesgo de lesiones. Asegúrese de entregar este manual a los nuevos propietarios de este electrodoméstico.

El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por no seguir estas instrucciones.

TABLA DE CONTENIDOS

TABLA DE CONTENIDOS	43
EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS	44
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	44
Precauciones de seguridad	44
Instrucciones de conexión a tierra	45
Interferencias de radio	45
Precauciones para evitar una posible exposición a un exceso de energía de microondas	45
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO	46
Horno microondas	46
Panel de control	47
ANTES DEL USO	48
Qué hay en la caja	48
Instrucciones de desempaque	48
Acerca de su horno microondas	48
Sobre los alimentos	48
Acerca de la cocción en el microondas	48
Sobre la seguridad	49
Sobre los utensilios y las cubiertas	49
Sobre los niños y el microondas	50
OPERACIÓN	50
Cocción manual	50
Cocción de un toque	51
Uso de la rejilla	53
COCCIÓN POR CONVECCIÓN	53
COCCIÓN COMBINADA	54
DESCONGELACIÓN	55
Consejos de descongelación	55
Descongelación automática	55
Descongelación manual	57
CONFIGURACIÓN	57
CONSEJOS DE COCINA	59
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	60
Sugerencias de limpieza	60
Limpieza del exterior de su microondas	60
Limpieza del interior de su microondas	60
Limpieza y sustitución de los filtros	61
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	63
ESPECIFICACIONES	63

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este manual contiene información e instrucciones de seguridad para ayudarle a eliminar o reducir el riesgo de accidentes y lesiones. Respete siempre todas las advertencias de seguridad identificadas con estos símbolos. Una palabra de advertencia identificará los mensajes de seguridad y de daños materiales e indicará el grado o nivel de gravedad del peligro.

⚠ PELIGRO

Indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA

Indica una situación de peligro potencial que, si no se evita, podría causar la muerte o lesiones graves.

⚠ PRECAUCIÓN

Indica una situación de peligro potencial que, si no se evita, podría causar lesiones personales o daños materiales menores o moderados.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

Al utilizar electrodomésticos deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
2. Lea y siga la sección específica "Precauciones para evitar una posible exposición a un exceso de energía de microondas".
3. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - No cocine demasiado los alimentos. Atienda con cuidado el electrodoméstico cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
 - Retire las bridas de alambre y las asas metálicas de los recipientes/bolsas de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.
 - Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada. Apague el horno y desenchufe el electrodoméstico. Desconecte el cable de alimentación y corte la corriente en el panel de fusibles o disyuntores.
 - No utilice la cavidad del horno para guardar cosas. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.
4. Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo solo a un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Consulte la sección **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"**.
5. Instale o ubique este horno solo de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
6. Algunos productos, como los huevos enteros y los recipientes cerrados (por ejemplo, los tarros de cristal cerrados) pueden explotar y no deben calentarse en el horno.
7. Utilice este electrodoméstico solo para los usos previstos, tal y como se describe en este manual. No utilice productos químicos o vapores corrosivos en este electrodoméstico. Este horno está diseñado específicamente para calentar o cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
8. Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estrecha supervisión cuando lo utilicen los niños.
9. No utilice este horno si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha 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 están hirviendo. No siempre se produce un burbujeo o ebullición visible cuando

- se retira el recipiente del horno microondas. ESTO PODRÍA DAR LUGAR A QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIRVIERAN REPENTINAMENTE CUANDO SE PERTURBE EL RECIPIENTE O SE INTRODUZCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
- No sobrecaliente el líquido.
 - Remueva el líquido antes de calentarlo y a mitad del proceso.
 - No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
 - Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno microondas durante un breve tiempo antes de retirarlo.
 - Tenga mucho cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
11. No cubra ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
 12. No almacene ni utilice este electrodoméstico al aire libre.
 13. No utilice este horno cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
 14. No sumerja el cable o el enchufe en el agua. Mantenga el cable alejado de la superficie caliente. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.
 15. Este electrodoméstico debe ser revisado únicamente por técnicos de servicio cualificados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
 16. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se juntan al cerrar la puerta, utilice únicamente jabones o detergentes suaves y no abrasivos aplicados con una esponja o un paño suave.
 17. Campanas de ventilación
 - Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no debe permitirse que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
 - Cuando flamee alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
 18. Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los productos de limpieza corrosivos, como los limpiadores de hornos a base de lejía, pueden dañar el filtro.
 19. No lo monte sobre el fregadero.
 20. No guarde nada directamente sobre la superficie del electrodoméstico cuando éste esté en funcionamiento.
 21. Adecuado para su uso sobre equipos de cocina de gas y eléctricos.
 22. Al igual que con la mayoría de los electrodomésticos 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 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 conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente que esté correctamente instalada y conectada a tierra.

⚠ ADVERTENCIA

El uso inadecuado de la clavija de conexión a tierra puede suponer un riesgo de descarga eléctrica.

Consulte a un electricista o a un técnico cualificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existen dudas sobre si el electrodoméstico está correctamente conectado a tierra. Si es necesario utilizar una extensión, utilice únicamente una extensión de 3 cables que tenga un enchufe con conexión a tierra de 3 patas, y un receptáculo de 3 ranuras que acepte el enchufe del electrodoméstico. La clasificación marcada del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la clasificación eléctrica del electrodoméstico.

⚠ PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

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

Requisitos eléctricos

Los requisitos eléctricos son 120VAC / 60Hz / 15A máx. / 1500W. Se recomienda disponer de un circuito separado que sirva solo al horno. El horno está equipado con un enchufe de 3 puntas con toma de tierra. Debe enchufarse en un receptáculo de pared que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo.

Existen juegos de cables más largos o extensiones que pueden utilizarse si se tiene cuidado en su uso.

Si se utiliza un cable largo o extensión

- La capacidad eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión debe ser al menos tan alta como la capacidad eléctrica del electrodoméstico.
- La extensión debe ser un cable de 3 hilos con toma de tierra, y el cable más largo debe colocarse de forma que no caiga sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él involuntariamente.

NOTA:

Si tiene alguna duda sobre la conexión a tierra o las instrucciones eléctricas, consulte a un electricista o técnico cualificado.

Ni Furron ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños en el horno o por lesiones personales derivadas del incumplimiento de los procedimientos de conexión eléctrica.

INTERFERENCIAS DE RADIO

El funcionamiento del horno microondas puede causar interferencias en su radio, televisión o equipos similares.

Cuando se produzcan interferencias, éstas pueden reducirse o eliminarse tomando las siguientes medidas:

- 1) Limpie la puerta y la superficie de sellado del horno.
- 2) Reoriente la antena receptora de radio o televisión.
- 3) Reubique el horno microondas con respecto al receptor.
- 4) Aleje el horno microondas del receptor.
- 5) Enchufe el horno microondas en una toma de corriente diferente para que el horno microondas esté en circuitos derivados diferentes.

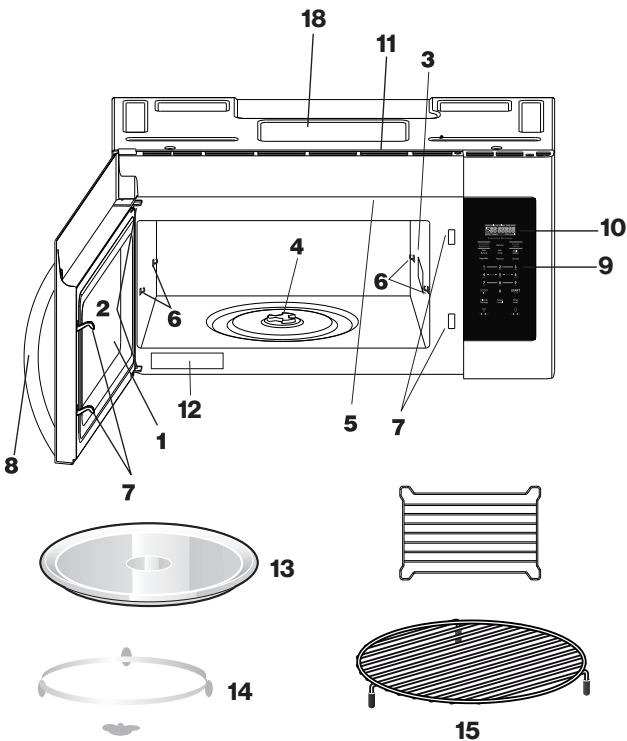
PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UN EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS

- No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede provocar una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no anular o manipular 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 haga funcionar el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:
 - (1) PUERTA (doblada)
 - (2) BISAGRAS Y CIERRES (rotos o aflojados)
 - (3) JUNTAS DE LA PUERTA Y LA SUPERFICIE DE SELLADO
- El horno no debe ajustarse o repararse por nadie, excepto por personal de servicio debidamente calificado.

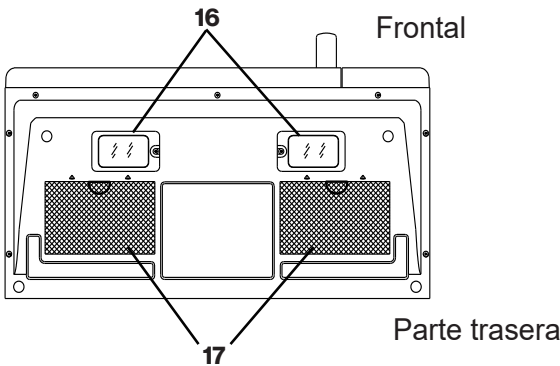
¡Guarde estas instrucciones para futuras consultas!
Este dispositivo cumple con la parte 18 de las reglas de la FCC.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

HORNO MICROONDAS



Vista frontal

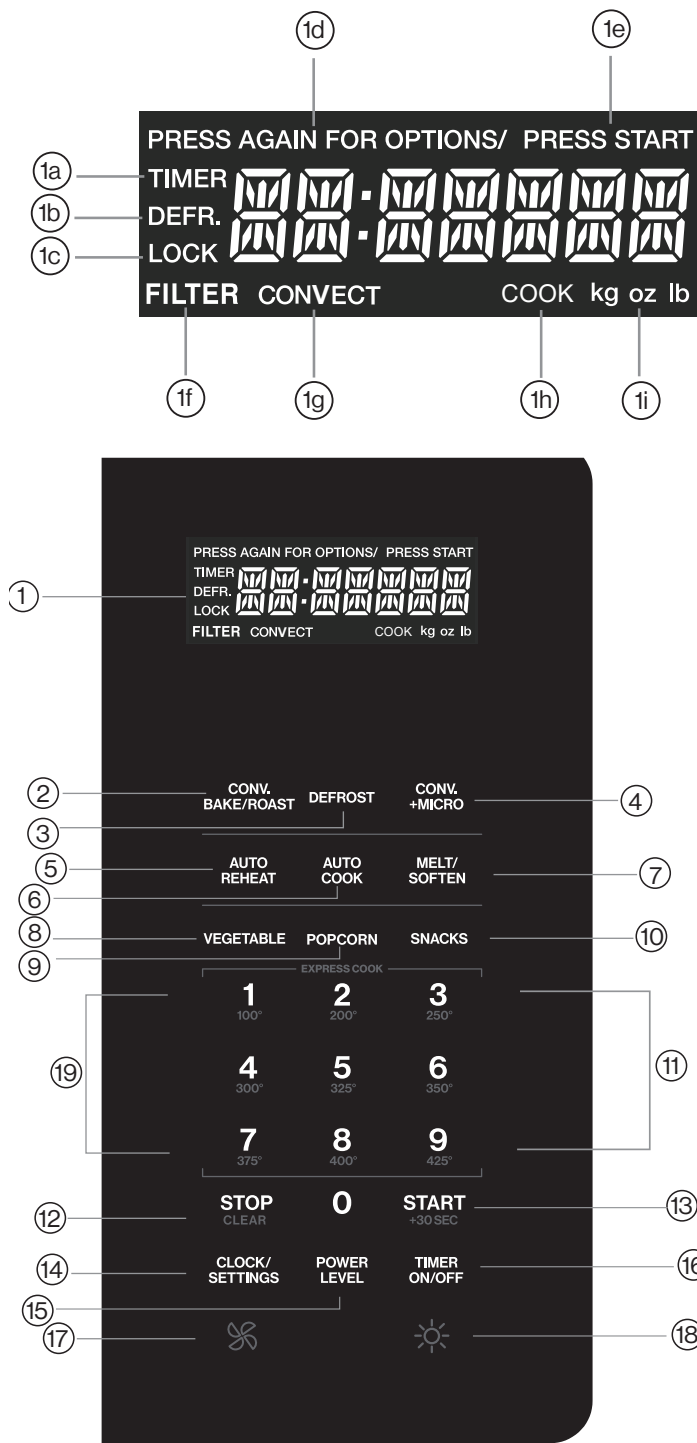


Vista inferior

Artículo	Nombre de la pieza
1	Puerta del horno de microondas con ventana transparente
2	Bisagras de la puerta
3	Cubierta de la guía de ondas No retire la cubierta de la guía de ondas.
4	Eje del motor del plato giratorio
5	Luz del horno microondas Se encenderá cuando se abra la puerta o el horno microondas esté en funcionamiento.
6	Soportes de las rejillas
7	Cierres de seguridad de la puerta El horno microondas no funcionará a menos que la puerta esté bien cerrada.
8	Mango
9	Panel de control
10	Pantalla de visualización digital
11	Aberturas de ventilación
12	Etiqueta de clasificación
13	Plato giratorio extraíble No lo retire a menos que lo limpie.
14	Soporte giratorio extraíble
15	Rejilla para cocinar/calentar en 2 niveles No guarde el soporte en el microondas a menos que cocine en él.
16	Luces de superficie
17	Filtros de grasa
18	Filtro de carbón vegetal

Español

PANEL DE CONTROL



Artículo	Nombre de la pieza	Función
1	Pantalla	La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes del tiempo de cocción, las potencias de cocción, el sensor, las cantidades, los pesos y las funciones de cocción seleccionadas.
1a	TEMPORIZADOR	El icono se muestra cuando el temporizador se está ajustando o está en marcha.
1b	DEFR	El icono se muestra cuando se descongelan los alimentos.
1c	BLOQUEO	El icono se muestra cuando el bloqueo del control está activado.
1d	PULSE DE NUEVO PARA VER LAS OPCIONES	El icono se muestra cuando hay opciones adicionales disponibles.

Artículo	Nombre de la pieza	Función
1e	PULSAR INICIO	El icono aparece cuando se puede iniciar una función válida.
1f	FILTRO	El icono se muestra cuando es el momento de sustituir el filtro.
1g	CONVECCIÓN	El icono se muestra cuando se cocina por convección.
1h	COCINA	El icono se muestra cuando se cocina con microondas.
1i	kg, oz, lb	El icono se muestra cuando se ajusta el peso.
2	Conv. Hornear/ Tostar	Toque para entrar y ajustar el programa de cocción Convection Bake/Roast.
3	Descongelar	Toque para entrar y ajustar el programa de cocción de descongelación.
4	Conv.+Microondas	Toque para entrar y establecer el programa de cocción combinada microondas+convección.
5	Recalentamiento automático	Toque aquí para entrar en el programa de cocción de recalentamiento automático.
6	Cocción automática	Toque aquí para entrar en el programa de cocción automática.
7	Fundir Ablandar	Toque para entrar en el programa de cocción de derretir/ablandar.
8	Vegetales	Toque para entrar en el programa de cocción de verduras.
9	Palomitas de maíz	Toque para entrar en el programa de cocción de palomitas de maíz.
10	Aperitivos	Toque para entrar en el programa de cocción de aperitivos.
11	Teclado numérico (0 al 9)	Toque para ajustar el tiempo de cocción, el nivel de potencia, el reloj, el temporizador o el peso de los alimentos.
12	Parar/Borrar	- Durante el proceso de cocción, toque una vez para detener la cocción temporalmente, toque dos veces para cancelar el programa de cocción. - Durante la programación, toque para borrar la entrada inesperada. - Toque para cancelar el ajuste del temporizador o la señal después de la cocción. - Toque para que vuelva a aparecer el reloj en la pantalla.
13	START/+30 SEG	- Toque para iniciar una cocción de 30 segundos al 100% de potencia. - Durante el proceso de cocción, toque para aumentar el tiempo de cocción.
14	Reloj/Ajustes	Toque varias veces para entrar en los ajustes del reloj, el bloqueo del control, el ahorro de energía, el volumen del tono de alerta, el reinicio del filtro, el idioma, la unidad de peso y el modo de demostración.
15	Nivel de potencia	Toque varias veces para elegir una potencia de cocción diferente.
16	Temporizador Encendido/ Apagado	Pulse para ajustar la función del temporizador.
17	Ventilador	Toque para ajustar la velocidad del ventilador de ventilación.
18	Luz de la placa de cocción	Toque para ajustar el brillo de la luz de la placa de cocción.
19	Cocción exprés (1 al 9)	Toque los números del 1 al 9 para seleccionar rápidamente un ajuste de tiempo de cocción de 1 a 9 minutos.

ANTES DEL USO

QUÉ HAY EN LA CAJA

Asegúrese de que tiene los siguientes elementos de la lista incluidos en el empaque. Si algún elemento está dañado o falta, comuníquese con su distribuidor.

- Cuerpo del horno microondas
- Rejilla para cocinar/calentar en 2 niveles
- Plato giratorio extraíble
- Filtro de grasa*2
- Filtro de carbón vegetal
- Soporte giratorio extraíble
- Kit de montaje
- Manual de usuario
- Manual de instalación
- Plantilla de pared trasera
- Plantilla del gabinete superior
- Manual de garantía

INSTRUCCIONES DE DESEMPAQUE

Desempaque y examen de su horno

Saque con cuidado el horno de la caja. **GUARDE LA CAJA DE CARTÓN YA QUE PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN.**

Retire:

1. Todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno; sin embargo, **NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDA**, que se encuentra en el lateral del horno microondas. Compruebe la presencia del Manual de instalación, la Plantilla de la pared posterior, la Plantilla del gabinete superior, la Bolsa con Material de Instalación, el Filtro de carbón y el Conjunto del amortiguador de escape. Lea los recuadros y **GUARDE** el Manual del Usuario.
 2. La pegatina de características del exterior de la puerta, si la hay. Compruebe si el horno microondas presenta algún daño, como una puerta desalineada o doblada, juntas y superficies de sellado de la puerta dañadas, bisagras y pestillos de la puerta rotos o sueltos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. Si hay algún daño, no utilice el horno y póngase en contacto con su distribuidor.
- Consulte el manual de instalación para obtener más detalles.

ACERCA DE SU HORNO MICROONDAS

NUNCA utilice el horno sin el plato giratorio y el anillo de rodillos ni dé la vuelta al plato giratorio para poder colocar un plato grande en el horno. El plato giratorio girará tanto en el sentido de las agujas del reloj como en sentido contrario.

Tenga SIEMPRE alimentos en el horno cuando esté encendido para que absorban la energía de las microondas.

Cuando utilice el horno a niveles de potencia inferiores al 100 %, es posible que escuche el encendido y apagado del magnetrón.

La condensación es una parte normal de la cocción por microondas. La humedad ambiental y la de los alimentos influirán en la cantidad de humedad que se condense en el horno. Generalmente, los alimentos cubiertos no causarán tanta condensación como los descubiertos. Las aberturas de ventilación no deben estar bloqueadas.

Al utilizar las recetas o las instrucciones del paquete, compruebe los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y añada el tiempo correspondiente.

SOBRE LOS ALIMENTOS

ALIMENTOS	NO	NO
Huevos, embutidos, frutas y verduras	• Perfore las yemas de los huevos antes de cocinarlos para evitar su "explosión". • Perfore la piel de las papas, las manzanas, la calabaza, los hot dogs y las salchichas para que salga el vapor.	• Cocine el huevo con cáscara. • Recaliente los huevos enteros.
Palomitas de maíz	• Utilice palomitas de maíz embolsadas especialmente para el horno microondas. • Escuche mientras hace las palomitas para que el estallido se ralentice a 1 o 2 segundos o utilice las funciones especiales de cocción de palomitas que se indican en la sección FUNCIONAMIENTO/PALOMAS.	• Haga las palomitas en bolsas marrones normales o en cuencos de cristal. • Exceda el tiempo máximo indicado en el paquete de palomitas.
Comida para bebés	• Transfiera los alimentos para bebés a un plato pequeño y caliéntelos con cuidado, removiendo a menudo. Compruebe la temperatura antes de servir. • Ponga las tetinas en los biberones después de calentarlos y agítelos bien. *Realice la prueba de la muñeca antes de dar de comer.	• Caliente los biberones desechables. • Caliente los biberones con las tetinas puestas. • Caliente los alimentos para bebés en los tarros originales.
Generalidades	• Corte los productos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y evitar quemaduras. • Revuelva enérgicamente los líquidos antes y después de calentarlos para evitar su erupción. • Utilice un recipiente hondo, cuando cocine líquidos o cereales, para evitar los hervores.	• Caliente o cocine en tarros de cristal cerrados o en recipientes herméticos. • No se puede cocinar en el microondas, ya que las bacterias nocivas pueden no ser destruidas. • Fría en grasa. • Seque la madera, las calabazas, las hierbas o los papeles húmedos.

ACERCA DE LA COCCIÓN EN EL MICROONDAS

- Disponga los alimentos con cuidado. Coloque las zonas más gruesas hacia el exterior del plato.
- Vigile el tiempo de cocción. Cocine durante el menor tiempo indicado y añada más si es necesario. Los alimentos muy cocinados pueden humear o incendiarse.
- Cubra los alimentos mientras se cocinan. Consulte la receta o el libro de cocina para ver las sugerencias: toallas de papel, papel encerado, envoltura de plástico para microondas o una tapa. Las tapas evitan las salpicaduras y ayudan a que los alimentos se cocinen uniformemente.
- Cubra con pequeños trozos planos de papel de aluminio las zonas finas de la carne o las aves para evitar que se cocinen en exceso antes de que las zonas densas y gruesas se cocinen por completo.
- Remueva los alimentos desde el exterior hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Dé la vuelta a los alimentos una vez durante la cocción en el microondas para acelerar la cocción de alimentos como el pollo y las hamburguesas. Los alimentos grandes, como los asados, deben voltearse al menos una vez.
- Reacomode los alimentos, como las albóndigas, a mitad de la cocción, tanto de arriba hacia abajo como del centro del plato hacia afuera.
- Añada tiempo de reposo. Saque los alimentos del horno y remuévalos, si es posible. Tape para que el tiempo de reposo permita que los alimentos terminen de cocinarse sin sobrecocinarse.
- Compruebe el estado de cocción. Busque señales que indiquen que se han alcanzado las temperaturas de cocción.

- Los signos de cocción incluyen:
 - Los alimentos se cuecen en toda su extensión, no solo en el borde.
 - El fondo central del plato está muy caliente al tacto.
 - Las articulaciones de los muslos de las aves se mueven con facilidad.
 - La carne y las aves de corral no muestran un color rosado.
 - El pescado está opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

SOBRE LA SEGURIDAD

Compruebe que los alimentos están cocinados a las siguientes temperaturas recomendadas.

TEMP.	ALIMENTOS
160°F	...Para carne fresca de cerdo, carne picada, aves blancas sin hueso, pescado, marisco, platos de huevo y comida preparada congelada.
165°F	...Para restos de comida, refrigerados listos para calentar, y comida "fresca" de charcutería y para llevar.
170°F	...Carne blanca de ave.
180°F	...Carne oscura de aves.

- Para comprobar el estado de cocción, introduzca un termómetro para carne en una zona gruesa o densa, lejos de la grasa o el hueso. NUNCA deje el termómetro en el alimento durante la cocción, a menos que esté aprobado para el uso del horno de microondas.
- Utilice SIEMPRE agarraderas para evitar quemaduras al manipular utensilios que estén en contacto con alimentos calientes. El calor de los alimentos puede transferirse a través de los utensilios hasta causar quemaduras en la piel.
- Evite las quemaduras por vapor dirigiendo el vapor lejos de la cara y las manos. Levante lentamente el borde más alejado de la cubierta de un plato y abra con cuidado las bolsas de cocción de palomitas y del horno, alejándolas de la cara.
- Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y compruebe con frecuencia el progreso de la cocción para que no haya posibilidad de que los alimentos se cocinen en exceso.
- NUNCA utilice la cavidad para guardar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione el almacenamiento y la manipulación de los alimentos con cuidado para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias alimentarias.
- Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas. Los residuos de alimentos pueden causar arcos eléctricos y/o incendios.
- Tenga cuidado al sacar los artículos del horno para que los utensilios, su ropa o los accesorios no toquen los cierres de seguridad de la puerta.

SOBRE LOS UTENSILIOS Y LAS CUBIERTAS

No es necesario comprar todos los utensilios de cocina nuevos. Muchas piezas que ya tiene en su cocina pueden utilizarse con éxito en su nuevo horno microondas. Asegúrese de que el utensilio no toca las paredes interiores durante la cocción.

Si desea comprobar si un utensilio es seguro para el microondas:

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

Materiales que deben evitarse en el horno microondas	
Utensilios	Observaciones
Plato para dorar	Siga las instrucciones del fabricante*. El fondo del plato para dorar debe estar al menos 3/16 pulgadas (5mm) por encima del plato giratorio. Un uso incorrecto puede hacer que el plato giratorio se rompa.
Vajilla	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice vajillas agrietadas o astilladas.
Recipientes de cristal	Retire siempre la tapa. Utilícelos solo para calentar alimentos hasta que estén apenas calientes. La mayoría de los recipientes de cristal no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Utilice únicamente cristalería para horno resistente al calor. Asegúrese de que no tiene adornos metálicos. No utilice vajillas agrietadas o astilladas.
Bolsas de cocción para el horno	Siga las instrucciones del fabricante*. No las cierre con un lazo metálico. Haga hendiduras para permitir la salida del vapor.
Platos y vasos de papel	Utilícelos solo para cocinar/calentar a corto plazo. No deje el horno desatendido mientras cocina.
Toallas de papel	Utilícelas para cubrir los alimentos para recalentarlos y absorber la grasa. Utilícelas con supervisión solo para cocinar a corto plazo.
Papel de pergamino	Utilícelo como cubierta para evitar salpicaduras o como envoltura para cocinar al vapor.
Plástico	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante*. Deben llevar la etiqueta "Microwave Safe" (apto para microondas). Algunos recipientes de plástico se reblandecen al calentarse el alimento que contienen. Las "bolsas para hervir" y las bolsas de plástico bien cerradas deben rajarse, perforarse o ventilarse según las indicaciones del envase.
Envoltura de plástico	Solo apto para microondas. Utilícelo para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que el envoltorio de plástico toque los alimentos.
Termómetros	Solo aptos para microondas (termómetros para carne y dulces).
Papel de cera	Utilícelo como cubierta para evitar salpicaduras y retener la humedad.
Materiales que deben evitarse en el horno microondas	
Utensilios	Observaciones
Bandeja de aluminio	Puede provocar la formación de arcos. Transfiera los alimentos a un plato apto para microondas.
Caja de alimentos con asa metálica	Puede provocar la formación de arcos. Transfiera los alimentos a un plato apto para microondas.
Utensilios de metal o con adornos de metal	El metal protege los alimentos de la energía de las microondas. Los adornos metálicos pueden provocar la formación de arcos.
Ataduras metálicas	Pueden provocar un arco eléctrico y podrían causar un incendio en el horno.
Bolsas de papel	Pueden provocar un incendio en el horno.
Espuma de plástico	La espuma de plástico puede derretirse o contaminar el líquido del interior cuando se expone a altas temperaturas.
Madera	La madera se secará cuando se utilice en el horno de microondas y puede partirse o agrietarse.

Los siguientes revestimientos son ideales:

- Las toallas de papel son buenas para cubrir los alimentos para recalentarlos y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
- El papel de cera puede utilizarse para cocinar y recalentar.
- La envoltura de plástico especialmente marcada para uso en microondas puede utilizarse para cocinar y recalentar. NO permita que el envoltorio de plástico toque los alimentos. Ventile para que el vapor pueda salir.
- Las tapas que son aptas para el microondas son una buena opción porque el calor se mantiene cerca de los alimentos para acelerar la cocción.
- Las bolsas para cocinar en el horno son buenas para las carnes grandes o los alimentos que necesitan ablandarse. NO utilice bridas metálicas. Recuerde abrir la bolsa para que el vapor pueda salir.

Cómo utilizar el papel de aluminio en su horno microondas:

- Se pueden utilizar pequeños trozos planos de papel de aluminio colocados suavemente sobre los alimentos para proteger las zonas que se están descongelando o cocinando demasiado rápido.
- El papel de aluminio no debe acercarse más de una pulgada a cualquier superficie del horno.

ACCESORIOS: Hay muchos accesorios para microondas disponibles para su compra. Evalúe cuidadosamente antes de comprarlos para que satisfagan sus necesidades. Un termómetro para microondas le ayudará a determinar el punto de cocción correcto y le garantizará que los alimentos se han cocinado a temperaturas seguras. Furrión no se responsabiliza de ningún daño en el horno cuando se utilizan accesorios.

OPERACIÓN

Antes de poner en funcionamiento su nuevo horno microondas, asegúrese de leer y comprender completamente este manual de usuario.

Nivel de potencia

El nivel de potencia es el porcentaje del total de vatios que se utilizará para cocinar sus alimentos. Los 11 niveles de potencia le permiten elegir la potencia más adecuada para el tipo de alimento que esté cocinando. Consulte siempre el libro de cocina o las instrucciones de la receta que están impresas en el envase del alimento.

TABLA DE POTENCIA		
PANTALLA TÁCTIL	PORCENTAJE DE POTENCIA	PANTALLA
NIVEL DE POTENCIA x 1	100 %	PL-HI
NIVEL DE POTENCIA x 2	90 %	PL-90
NIVEL DE POTENCIA x 3	80 %	PL-80
NIVEL DE POTENCIA x 4	70 %	PL-70
NIVEL DE POTENCIA x 5	60 %	PL-60
NIVEL DE POTENCIA x 6	50 %	PL-50
NIVEL DE POTENCIA x 7	40 %	PL-40
NIVEL DE POTENCIA x 8	30 %	PL-30
NIVEL DE POTENCIA x 9	20 %	PL-20
NIVEL DE POTENCIA x 10	10 %	PL-10
NIVEL DE POTENCIA x 11	0 %	PL-0

Ajuste del reloj

Cada vez que el microondas se desconecte de la corriente, se le pedirá que ajuste la hora cuando se conecte de nuevo a la corriente. Puede tocar la tecla **STOP CLEAR** para omitir el ajuste del reloj, o restablecerlo siguiendo los pasos siguientes. Suponga que quiere ajustar el reloj a las 10:59.

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	CLOCK/SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	10.59	10:59	
3	START +30 SEC	10:59	

SOBRE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

- Los niños menores de 7 años deben utilizar el horno microondas con una persona que los supervise de cerca. Entre los 7 y los 12 años, la persona supervisora debe estar en la misma habitación.
- Los niños deben poder alcanzar el horno cómodamente. Si no es así, deberá ponerse de pie en un taburete robusto.
- En ningún momento debe permitirse que nadie se apoye o se balancee en la puerta del horno.
- Se debe enseñar a los niños todas las precauciones de seguridad: utilizar agarraderas, retirar las cubiertas con cuidado y prestar especial atención a los paquetes que crujen los alimentos porque pueden estar muy calientes.
- No dé por sentado que porque un niño haya dominado una habilidad culinaria puede cocinar todo.
- Los niños deben aprender que el horno microondas no es un juguete.

COCCIÓN MANUAL

Cocción por tiempo

La función de cocción por tiempo le permite ajustar un tiempo y una potencia de cocción específicos durante un proceso de cocción. Su horno microondas puede ser programado para 99 minutos, 99 segundos (99:99) de cocción. Introduzca siempre los segundos después de los minutos, aunque ambos sean ceros. Suponga que quiere cocinar durante 5 minutos, 30 segundos a un 80 % de potencia.

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	5.30	5:30	
2	POWER LEVEL x 3	PL-80	
3	START +30 SEC	5:30	El tiempo empieza a contar.

NOTA: El horno cocinará a un nivel de potencia del 100 % automáticamente si usted no ha programado el nivel de potencia.

Cocción exprés

La cocción exprés le permite cocinar los alimentos durante un periodo de tiempo (1 a 9 minutos) a un nivel de potencia del 100 % de forma instantánea con solo tocar el teclado numérico correspondiente (1 a 9). Supongamos que quiere cocinar durante 2 minutos:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	2	:2	
2	START +30 SEC	:2	El tiempo empieza a contar.

NOTA: Si la puerta se mantiene cerrada durante más de 5 minutos, el texto "COMIDA" aparecerá en la pantalla después de 3 segundos cuando se seleccione un ciclo de cocción exprés. Debe abrir la puerta y luego cerrarla para borrar el texto.

Uso de la cocción de +30 segundos

La función más 30 segundos le permite iniciar rápidamente la cocción del microondas durante 30 segundos a un nivel de potencia del 100 %. Durante el proceso de cocción, toque la tecla **START** +30 SEC cada vez para aumentar el tiempo de cocción en 30 segundos. Se puede ajustar el tiempo máximo de cocción de 99 minutos, 99 segundos (99:99). Suponga que quiere cocinar durante un minuto:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	START +30 SEC	:30 COOK	
2	START +30 SEC	1:00 COOK	El tiempo empieza a contar.

NOTA: Si la puerta se mantiene cerrada durante más de 5 minutos, el texto "COMIDA" aparecerá en la pantalla cuando se toque la tecla **START** +30 SEC. Debe abrir la puerta y luego cerrarla para borrar el texto.

Cocción en dos fases

Para obtener los mejores resultados, algunas recetas requieren diferentes niveles de potencia y tiempos de cocción durante un ciclo de cocción. Su microondas puede programar un máximo de 2 etapas durante el ciclo de cocción. Suponga que quiere cocinar durante 3 minutos a un nivel de potencia del 80 % para la primera etapa y luego 7 minutos a un nivel de potencia del 50 % para la segunda etapa. El programa de cocción puede ajustarse de la siguiente manera:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	3.00	3:00 PRESS START	
2	POWER LEVEL x3	PL-80 PRESS START	
3	7.00	7:00 PRESS START	
4	POWER LEVEL x6	PL-50 PRESS START	
5	START +30 SEC	3:00 COOK	El tiempo empieza a contar.

COCCIÓN DE UN TOQUE

Los programas de cocción de un toque le permiten cocinar o recalentar los alimentos automáticamente utilizando recetas preprogramadas en el modo, tiempo y potencia de cocción óptimos. No es necesario establecer o cambiar ningún ajuste al utilizar estas funciones, ya que se harán automáticamente.

Recalentamiento automático

Suponga que quiere recalentar una cazuela/lasaña de 10,5 oz. En modo de espera o temporizador:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	AUTO REHEAT	BEVERAGE PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
2	AUTO REHEAT	PIZZA PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
3	AUTO REHEAT	SOUP SAUCE PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
4	AUTO REHEAT	CASSEROLE PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
5	START +30 SEC	CASSEROLE COOK	El tiempo empieza a contar después de 2 segundos.

TABLA DE RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO		
Alimentos	Cantidad	Procedimiento
Bebida	1-3 tazas	1. Pulse la tecla AUTO REHEAT una vez. 2. Toque START +30 SEC una vez, aparecerá "1-3 taza". 3. Toque las teclas numéricas 1 a 3 para elegir la cantidad. 4. Toque para empezar a cocinar.
Pizza(MW)	8 oz.	
Sopa/salsa	1taza	
Cazuela/Lasaña	10,5 oz.	

Cocción automática

Suponga que quiere cocinar para un desayuno congelado de 12 oz. En modo de espera:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	AUTO COOK	BARCON PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
2	AUTO COOK	FROZEN DINNER PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
3	AUTO COOK	RICE PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
4	AUTO COOK	FROZEN BREAKFAST PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
5	START +30 SEC	FROZEN BREAKFAST COOK	El tiempo empieza a contar después de 2 segundos.

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA		
Alimentos	Cantidad	Procedimiento
Tocino	1 a 3 rebanadas	1. Toque la tecla AUTO COOK una vez. 2. Toque START +30 SEC una vez, aparecerá "1-3". 3. Toque las teclas numéricas 1 a 3 para elegir la cantidad. 4. Toque START +30 SEC para empezar a cocinar.
Cena congelada	10 oz.	
Arroz	1 taza	Utilice arroz de grano medio o largo. Cocine según las instrucciones del paquete.
Desayuno congelado	12 oz.	
Pizza congelada	12 oz.	Consulte la sección "Convección con precalentamiento".

Derretir/ablandar

Suponga que quiere derretir 2 barras de mantequilla. En modo de espera o temporizador:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	MELT/ SOFTEN x1	MELT BUTTER PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	
2	START +30 SEC	ENTER 1-2 STK	
3	2	2 STICK PRESS START	
4	START +30 SEC	MELT BUTTER COOK	El tiempo empieza a contar después de 2 segundos.

TABLA DE DERRETIMIENTO		
Alimentos	Cantidad de comida	Panel táctil
MANTEQUILLA	1barrita 2barritas	1 2

CHOCOLATE	2 oz. 4 oz. 8 oz.	2 4 8
HELADO	Pinta 1,5 cuartos de galón	1 2
QUESO DE CREMA	3 oz. 8 oz.	3 8

Vegetales

Suponga que quiere cocinar dos tazas de verduras congeladas. En modo de espera o temporizador:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	VEGETABLE	POTATO	
2	VEGETABLE	FRESH VEGGIES	
3	VEGETABLE	FROZEN VEGGIES	
4	START +30 SEC	FROZEN VEGGIES COOK	El tiempo empieza a contar después de 2 segundos.

TABLA DE VERDURAS		
Alimento (temp. inicial)	Cantidad	Procedimiento
Papa	1-4 piezas	1. Toque la tecla VEGETABLE una vez. 2. Toque START una vez. 3. Toque las teclas numéricas "1 a 4" para elegir la cantidad. 4. Toque START para iniciar la cocción.
Verduras frescas (5°C) ● Brócoli ● Coles de Bruselas ● Col ● Coliflor (florecillas) ● Coliflor (entera) ● Espinacas ● Calabacín	2 tazas	1. Lavar y colocar en la cacerola. No añada agua si las verduras están recién lavadas. 2. Cubra con una tapa para las verduras tiernas. Utilice un envoltorio de plástico para las verduras tiernas y crujientes. 3. Toque la tecla VEGETABLE 2 veces. 4. Después de la cocción, revuelva si es posible. 5. Déjelas tapadas y en reposo de 2 a 5 minutos.
● Zanahorias en rodajas ● Maíz en mazorca ● Judías verdes ● Calabaza de invierno - En dados - En mitades		1. Coloque en la cacerola. Añada de 1 a 4 cucharadas de agua. 2. Cubra con una tapa para las verduras tiernas. Utilice una tapa de plástico para las verduras tiernas y crujientes. 3. Toque la tecla VEGETABLE 2 veces. 4. Después de la cocción, revuelva si es posible. 5. Déjelas tapadas y en reposo de 2 a 5 minutos.
Verduras congeladas (-18°C)	2 tazas	1. No añada agua. Cúbrala con una tapa o con un envoltorio de plástico. 2. Toque la tecla VEGETABLE tres veces. 3. Después de la cocción, revuelva. 4. Déjela tapada y en reposo durante 3 minutos.

Palomitas de maíz

Suponga que quiere hacer palomitas de maíz de 3,3 oz. En modo de espera o temporizador:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	POPCORN	3.3	
2	START +30 SEC	POPCORN COOK	El tiempo empieza a contar después de 2 segundos.

Toque	Cantidad
POPCORN x 1	3,30 oz.
POPCORN x 2	3,00 oz.
POPCORN x 3	1,75 oz.

NOTAS:

- Retire el estante metálico del horno microondas cuando cocine palomitas.
- No utilice bolsas de papel normales.
- No vuelva a cocinar palomitas que no abrieron.
- No haga palomitas con utensilios de vidrio.
- Reviente solo una bolsa a la vez.

Menú de snacks

Suponga que quiere recalentar 2 trozos de hot dog. En modo de espera:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	SNACKS x2	HOT DOGS	
2	START +30 SEC	1-6	
3	2	2	
4	START +30 SEC	HOT DOGS COOK	El tiempo empieza a contar después de 2 segundos.

CUADRO DEL MENÚ DE SNACKS		
Alimentos	Cantidad de alimentos	Procedimiento
Galletas de chocolate	12 galletas	Para recalentar las galletas de chocolate, siga las instrucciones del paquete. 1. Toque la tecla SNACKS una vez. 2. Toque START para precalentar la comida a 350°F. 3. Toque START para empezar a cocinar. 4. Déjelas tapadas y en reposo de 2 a 5 minutos.
Hot Dogs	1 - 6 piezas	1. Coloque la salchicha en el pan. 2. Envuelva cada uno con una toalla de papel o una servilleta. 3. Toque la tecla SNACKS dos veces. 4. Toque START para confirmar el menú. 5. Toque las teclas numéricas para elegir las porciones. 6. Toque START para empezar a cocinar.
Comida infantil congelada	8,8 oz.	1. Retire el paquete del envoltorio exterior y siga las instrucciones del paquete para cubrirlo. 2. Toque la tecla SNACKS tres veces. 3. Después de la cocción, déjelo tapado y en reposo de 1 a 3 minutos.
Comida en una taza	2,39 oz.	Este ajuste es ideal para porciones individuales de comida enlatada envasada en un pequeño recipiente apto para microondas, normalmente de 6 a 8 onzas. 1. Toque la tecla SNACKS cuatro veces. 2. Retire la tapa metálica interior y vuelva a colocar la tapa exterior para microondas. 3. Después de la cocción, remueva los alimentos y déjelos reposar 1 o 2 minutos.
Sopa	1 taza	1. Toque la tecla SNACKS cinco veces. 2. Remueva enérgicamente antes y después de calentar para evitar que salpique o se desborde.

USO DE LA REJILLA

La rejilla permite cocinar o recalentar varios alimentos a la vez. Sin embargo, para una mejor cocción y recalentamiento, utilice la función de plato giratorio ON y cocine con AUTO COOKING sin la rejilla. Cuando se utilice la rejilla, ajuste el tiempo y el nivel de potencia manualmente. Deje suficiente espacio alrededor y entre los platos. Preste mucha atención al progreso de la cocción y del recalentamiento. Cambie la posición de los alimentos y páselos de la rejilla al plato giratorio y/o remuévalos al menos una vez durante cualquier tiempo de cocción o recalentamiento. Después de la cocción o el recalentamiento, remueva si es posible. Utilizar un nivel

de potencia más bajo ayudará a una mejor uniformidad de cocción y recalentamiento.

Evite:

- Guardar la rejilla en el horno microondas cuando no se utilice
- Hacer palomitas con la rejilla en el horno microondas.
- Utilizar cualquier plato para dorar en la rejilla.
- Utilizar la función AUTO COOKING con la rejilla.
- Cocinar directamente sobre la rejilla; utilice utensilios de cocina aptos para microondas.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

La cocción por convección utiliza una resistencia para elevar la temperatura del aire en el interior del horno y un ventilador para distribuir uniformemente el calor por todo el horno. Hay nueve temperaturas de convección: 100°F, 200°F, 250°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F, 425°F, se puede ajustar cualquier temperatura de horno entre 100°F y 425°F.

Para obtener los mejores resultados...

1. Utilice siempre la rejilla redonda cuando cocine por convección.
 2. Precaliente siempre el horno antes de cocinar por convección.
 3. Evite abrir la puerta del horno durante la cocción: el calor se pierde cada vez que se abre la puerta, lo que puede provocar una cocción desigual.
 4. Reduzca la temperatura del paquete/receta 25 °F para los productos horneados. La rejilla redonda es necesaria para una buena circulación del aire y un dorado uniforme.
- Revise la sección de Consejos sobre utensilios de cocina para saber cuál es el utensilio correcto cuando se cocina por convección.

Convección con precalentamiento

Suponga que quiere cocinar los alimentos durante 5 minutos a 400°F utilizando la convección con precalentamiento:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	CONV. BAKE/ROAST	PREHEAT ENTER TEMP	
2	8	400F	

3	START +30 SEC	PREHEAT CONVECT	El horno emitirá una señal.
4		400F CONVECT	de visualización después de 12 segundos cuando se alcance la temperatura de precalentamiento si no se realiza ninguna acción.
5		ENTER TIME	Abra la puerta antes de 30 minutos.
6	500	5:00 CONVECT COOK	
7	START +30 SEC	5:00	El tiempo empieza a contar.

Convección sin precalentamiento

Suponga que quiere cocinar los alimentos durante 5 minutos a 400 °F sin precalentar:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	CONV. BAKE/ROAST	PREHEAT ENTER TEMP	
2	CONV. BAKE/ROAST	BAKE ROAST ENTER TEMP	
3	8	400F	
4	START +30 SEC	ENTER TIME	
5	500	5:00 CONVECT COOK	
6	START +30 SEC	5:00	El tiempo empieza a contar.

GALLETAS Y PAN			
TIPO	TEMP.	HORA	NOTAS
Galletas	400 °F	20 a 30 minutos	Las galletas refrigeradas en lata tardan de 2 a 4 minutos menos.
Panecillos	350 °F	15 a 20 minutos	Saque del molde enseguida y colóquelo en una rejilla para enfriar.
Pan de nueces o de frutas	350 °F	55 a 70 minutos	
Pan	350 °F	55 a 65 minutos	
Panecillos simples o dulces	350 °F	40 a 50 minutos	Engrase ligeramente la bandeja para hornear.

PASTELES			
TIPO	TEMP.	HORA	NOTAS
Tarta de queso	350 °F	65-75 minutos	Después de la cocción, abra ligeramente la puerta del horno y deje reposar la tarta de queso en el horno durante 30 minutos.
Tarta de café	350 °F	30 a 40 minutos	
Pastel de taza	350 °F	20 a 30 minutos	
Pastel de frutas	300 °F	85 a 95 minutos	
Pan de jengibre	350 °F	40 a 45 minutos	

COCCIÓN COMBINADA

La función microondas+convección hace que sus alimentos se calienten con relativa rapidez y gracias al sistema de calentamiento asistido por ventilador de un horno de convección, el calor circulará por el horno durante todo el tiempo de cocción.

Para obtener los mejores resultados...

- No utilice utensilios de cocina metálicos cuando cocine en combinación.
- Para obtener los mejores resultados de asado y dorado, los asados enteros deben cocinarse en una fuente de cristal colocada directamente en la bandeja del horno.
- Para los alimentos que son demasiado grandes para caber en el horno, puede sacar la rejilla redonda y colocar la fuente directamente en la bandeja giratoria.

Compruebe la sección de **CONSEJOS SOBRE UTENSILIOS DE COCINA** para saber cuál es el utensilio correcto cuando se cocina en combinación.

Suponga que quiere cocinar los alimentos durante 5 minutos utilizando la cocción combinada microondas+convección:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	CONV. +MICRO	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325 F	
2	START +30 SEC	ENTER TIME	
3	5.00	CONVECT COOK 5:00	
4	START +30 SEC	PRESS START 5:00	El tiempo empieza a contar.

TIPO	CANTIDAD	HORA	NOTAS
Hamburguesa	4 oz.	16 a 19 minutos para dos	Colocar en un plato apto para microondas, escurrir la grasa y dar la vuelta a mitad de la cocción.
Cuadril de ternera	1,0 kg	Poco hecha: 15 a 20 minutos Medio: 21 a 25 minutos Bien hecha: 26 a 30 minutos	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en una rejilla baja, sazone y proteja si es necesario Después de la cocción, deje reposar durante 15 minutos
Asado de cordero, enrollado, sin hueso	1,0 kg	Poco hecho: 15 a 20 minutos Medio: 21 a 25 minutos Bien hecho: 26 a 30 minutos	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en una rejilla baja, cepille con la marinada y sazone, cubra si es necesario. Después de la cocción, deje reposar durante 15 minutos.
Carne de cerdo	2 chuletas	Poco hecha: 13 a 17 minutos Media: 18 a 23 minutos Bien hecha: 24 a 29 minutos	Colóquelas en una rejilla alta, úntelas con la marinada y sazónelas. Cocine hasta que ya no esté rosada o la temperatura interna alcance los 170 °F. Déle la vuelta a mitad de la cocción. Después de la cocción, cubrir con papel de aluminio y dejar reposar durante 5 minutos.
Carne de cerdo	4 chuletas	Poco hecha: 15 a 19 minutos Medio: 20 a 25 minutos Bien hecha: 26 a 32 minutos	Colóquelas en una rejilla alta, úntelas con la marinada y sazónelas. Cocine hasta que ya no esté rosada o la temperatura interna alcance los 170 °F. Déle la vuelta a mitad de la cocción. Después de la cocción, cubra con papel de aluminio y dejar reposar durante 5 minutos.
Lomo de cerdo asado, enrollado, sin hueso	1,0 kg	Poco hecho: 20 a 25 minutos Medio: 26 a 30 minutos Bien hecho: 30 a 35 minutos	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la rejilla baja, sazone y proteja si es necesario. Después de la cocción, cubrir con papel de aluminio y dejar reposar durante 15 minutos.
Pechugas de pollo	1 lb.	16 a 26 minutos	Lave y seque la carne, retire la piel, coloque la porción más gruesa hacia afuera en la rejilla alta.
Pollo en porciones de 1 libra sin hueso	1 lb.	13 a 24 minutos	Colóquelas en la rejilla alta, úntelas con mantequilla y sazónelas como desee. Déle la vuelta a mitad de la cocción. Cocine hasta que ya no esté rosado y los jugos salgan claros. Después de la cocción, cubra con papel de aluminio y deje reposar durante 3 a 5 minutos.
Pollo entero	1,3 kg	25 a 40 minutos	Lave y seque el ave, coloque la pechuga hacia abajo en una rejilla baja, úntela con mantequilla y sazónela como desee. Déle la vuelta y escúrrala a mitad de la cocción. Cocine hasta que ya no esté rosado y los jugos salgan claros. Después de la cocción, cubrir con papel de aluminio y dejar reposar durante 10 minutos. La temperatura del muslo debe ser de aproximadamente 185 °F.

DESCONGELACIÓN

CONSEJOS DE DESCONGELACIÓN

- Cuando utilice la descongelación automática, el peso que debe introducirse es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso del alimento menos el del recipiente).
- Antes de empezar, asegúrese de retirar todas las bridas metálicas que suelen venir con las bolsas de alimentos congelados, y sustitúyalas por cuerdas o bandas elásticas.
- Abra los envases, como los cartones, antes de introducirlos en el horno.
- Corte o perforo siempre las bolsas o envases de plástico.
- Si los alimentos están envueltos en papel de aluminio, retírelo y colóquelos en un recipiente adecuado.
- Corte la piel de los alimentos con piel, como las salchichas.
- Doble las bolsas de plástico de los alimentos para asegurar una descongelación uniforme.
- Subestime siempre el tiempo de descongelación. Si los alimentos descongelados aún están helados en el centro, vuelva a introducirlos en el horno microondas para que se descongelen más.
- La duración del tiempo de descongelación varía en función de la solidez del alimento congelado.
- La forma del envase afecta a la rapidez con la que se descongelan los alimentos. Los envases poco profundos se descongelarán más rápidamente que un espacio profundo.
- Cuando los alimentos comiencen a descongelarse, separe los trozos. Los trozos separados se descongelan más fácilmente.
- Utilice pequeños trozos de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos como las alas de pollo, las puntas de las patas, las colas de pescado o las zonas que empiezan a calentarse. Asegúrese de que el papel de aluminio no toca los lados, la parte superior o el fondo del horno. El papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.
- Para obtener mejores resultados, deje reposar los alimentos después de descongelarlos.
- Dé la vuelta a los alimentos durante el tiempo de descongelación o de reposo. Separe y remueva los alimentos según sea necesario.

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

La función de descongelación automática le proporciona el mejor método de descongelación para los alimentos congelados. La guía de cocción le mostrará la secuencia de descongelación recomendada para el alimento que está descongelando.

Para mayor comodidad, la descongelación automática incluye un mecanismo de pitidos integrado que le recuerda que debe comprobar, dar la vuelta, separar o reorganizar los alimentos para obtener los mejores resultados de descongelación. Hay tres niveles de descongelación preprogramados:

1. CARNE
2. AVES
3. PESCADO

Suponga que quiere descongelar 1,2 lb de pescado. En modo de espera o temporizador:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT	
2	DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY	
3	DEFROST	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH	
4	START +30 SEC	ENTER WEIGHT lb	

5	1.2	1.2	PRESS START
6	START +30 SEC	DEFR. F15H COOK	Cuenta atrás del tiempo

NOTA: Durante el proceso de descongelación, el horno emitirá un pitido para recordarle que debe abrir la puerta y girar, separar o reordenar los alimentos. Retire las porciones que ya se hayan descongelado. Vuelva a introducir las porciones congeladas en el horno y tóquelas **START** +30 SEC para reanudar la descongelación.

La siguiente tabla muestra el tipo de alimentos y los pesos que puede ajustar para cada tipo. Para obtener los mejores resultados, afloje o retire la cubierta de los alimentos.

Panel táctil	Categoría	Peso que puede fijar (décimas de libra) Carne
DEFROST x 1	Carne	0.1lb a 6.0 lb
DEFROST x 2	Pescado	0.1 lb a 6.0 lb
DEFROST x 3	Pescado	0.1 lb a 6.0 lb

Consejos de manejo

- Para obtener los mejores resultados, saque el pescado, el marisco, la carne y las aves de su envoltorio original de papel o plástico cerrado (envoltorio). De lo contrario, el envoltorio mantendrá el vapor y el jugo cerca de los alimentos, lo que puede hacer que la superficie exterior de los mismos se cocine.
- Para obtener los mejores resultados, haga una bola con la carne molida antes de congelarla. Durante el ciclo de descongelación, el microondas le indicará cuándo es el momento de dar la vuelta a la carne. Raspe el exceso de escarcha de la carne y continúe con la descongelación.
- Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo o en una rejilla para asar en el microondas para recoger los goteos.

Tabla de conversión de pesos

Probablemente tenga la costumbre de medir los alimentos en libras y onzas que son fracciones de una libra (por ejemplo, 4 onzas equivalen a ¼ de libra). Sin embargo, para introducir el peso de los alimentos en la descongelación automática, debe especificar libras y décimas de libra. Si el peso del paquete de alimentos está en fracciones de libra, puede consultar la siguiente tabla para convertir el peso a decimales.

Peso equivalente	
FRACCIONES DE LIBRA	PESO DECIMAL
1,6	,10
3,2	,20
4,0	,25 un cuarto de libra
4,8	,30
6,4	,40
8,0	,50 media libra
9,6	,60
11,2	,70
12,0	,75 tres cuartos de libra
12,8	,80
14,4	,90
16,0	1,0 una libra

NOTA: Si está entre dos pesos decimales, elija el peso más bajo para obtener los mejores resultados de descongelación.

Tabla de descongelación automática

NOTA: La carne de forma irregular y los cortes grandes y grasos deben tener las zonas estrechas o con grasa protegidas con papel de aluminio al principio de la secuencia de descongelación.

AJUSTES DE LA CARNE				
ALIMENTOS	TIPO	AJUSTE	AL PITAR	INSTRUCCIONES ESPECIALES
CARNE DE VACUNO	Carne picada, a granel	CARNE	Retire las porciones descongeladas con un tenedor. Déle vuelta. Devuelva el resto al horno.	No descongele menos de 1/4 de libra. Congele en forma de bola.
	Carne molida, hamburguesas	CARNE	Separe y reorganice.	No descongele hamburguesas de menos de 2 onzas. Presione el centro al congelar.
	Bistec redondo	CARNE	Déle vuelta. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Colóque en un plato apto para microondas.
	Lomo, bistec	CARNE	Déle vuelta. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Colóque en un plato apto para microondas.
	Carne guisada	CARNE	Retire las porciones descongeladas con un tenedor. Separe el resto.	Colóque en un plato apto para microondas.
	Asado de ternera, asado de buey	CARNE	Devuelva el resto al horno.	Colóque en un plato apto para microondas.
	Asado de costilla	CARNE	Déle vuelta. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Colóque en un plato apto para microondas.
	Asado de cuadril enrollado	CARNE	Déle vuelta. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Colóque en un plato apto para microondas.
CORDERO	Cubos para guiso	CARNE	Déle vuelta. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Colóque en un plato apto para microondas.
	Chuletas (1 pulgada de grosor)	CARNE	Retire las porciones descongeladas con un tenedor. Devuelva el resto al horno.	Colóque en un plato apto para microondas.
CARNE DE CERDO	Chuletas (½ pulgada de grosor)	CARNE	Separe y reorganice.	Colóque en un plato apto para microondas.
	Hot Dogs	CARNE	Separe y reorganice.	Colóquel en un plato apto para microondas.
	Costillas al estilo campesino	CARNE	Déle vuelta. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Colóque en un plato apto para microondas.
	Salchichas, eslabones	CARNE	Separe y reorganice.	Colóque en un plato apto para microondas.
	Salchichas, a granel	CARNE	Retire las porciones descongeladas con un tenedor. Déle vuelta. Devuelva el resto al horno.	Colóquelos en un plato apto para microondas.
	Lomo asado, sin hueso	CARNE	Déle vuelta. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Colóquelos en un plato apto para microondas.

AJUSTES DE LAS AVES DE CORRAL				
ALIMENTOS	TIPO	AJUSTE	AL PITAR	INSTRUCCIONES ESPECIALES
POLLO	Entero (hasta 6 libras)	AVES	Déle vuelta. Devuelva el resto al horno. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Coloque el pollo con la pechuga hacia arriba en un plato apto para microondas. Termine de descongelar sumergiendo en agua fría. Retire los menudillos cuando el pollo esté parcialmente descongelado.
	Cortar	AVES	Separe las piezas y vuelva a colocarlas. Déle vuelta. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Colóquelos en un plato apto para microondas. Termine de descongelar sumergiendo en agua fría.
CORNADO	GALLINAS Enteras	AVES	Déle vuelta. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Colóque en un plato apto para microondas. Termine de descongelar sumergiendo en agua fría.
PULPO	Pechuga (hasta 6 libras)	AVES	Déle vuelta. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Colóque en un plato apto para microondas. Termine de descongelar sumergiendo en agua fría.

AJUSTES DEL PESCADO				
ALIMENTOS	TIPO	AJUSTE	AL PITAR	INSTRUCCIONES ESPECIALES
PESCADO	Filetes	PESCADO	Déle vuelta. Separe los filetes cuando estén parcialmente descongelados, si es posible.	Colóquelos en un plato apto para microondas. Separe los filetes con cuidado bajo el agua fría.
	Filetes	PESCADO	Separe y reorganice.	Colóquelos en un plato apto para microondas. Pase agua fría por encima para terminar de descongelar.
	Entero	PESCADO	Déle vuelta.	Colóque en un plato apto para microondas. Cubra la cabeza y la cola con papel de aluminio; no deje que el papel toque los lados del microondas. Termine de descongelar sumergiendo en agua fría.
PESCADO	Carne de cangrejo	PESCADO	Separe el pescado. Déle vuelta.	Colóque en un plato apto para microondas.
	Colas de langosta	PESCADO	Dar la vuelta y volver a colocar.	Colóque en un plato apto para microondas.
	Camarones	PESCADO	Separe y reorganice.	Colóque en un plato apto para microondas.
	Vieiras	PESCADO	Separe y reorganice.	Colóque en un plato apto para microondas.

DESCONGELACIÓN MANUAL

Si el alimento que desea descongelar no aparece en la tabla de descongelación o está por encima o por debajo de los límites de la columna de cantidades de la tabla de descongelación, deberá descongelar manualmente.

Puede descongelar cualquier alimento congelado, ya sea crudo o previamente cocinado, utilizando el nivel de potencia del 30 %.

Para los alimentos congelados, ya sean crudos o previamente cocinados, la regla general es de aproximadamente 4 minutos por libra. Por ejemplo,

descongele 4 minutos para una libra de salsa de espaguetis congelada.

Detenga siempre el horno periódicamente para retirar o separar las porciones que se descongelen. Si los alimentos no se descongelan al final del tiempo estimado de descongelación, programe el horno en incrementos de 1 minuto a un nivel de potencia del 30 % hasta que se descongele totalmente.

Cuando utilice recipientes de plástico del congelador, descongele solo el tiempo suficiente para desprenderlos del plástico con el fin de colocarlos en un plato apto para microondas.

CONFIGURACIÓN

El microondas tiene varios ajustes que le permiten personalizar el funcionamiento para su comodidad. Toque la tecla **CLOCK/SETTINGS** varias veces para cambiar al ajuste deseado. A continuación se muestran los distintos ajustes:

Panel táctil	Ajuste
Reloj/Ajustes x 1	Ajuste del reloj
Reloj/Ajustes x 2	Ajuste del bloqueo del control
Reloj/Ajustes x 3	Ajuste del ahorro de energía ENCENDIDO/APAGADO
Reloj/Ajustes x 4	Ajuste del volumen del tono de alerta
Reloj/Ajustes x 5	Ajuste del recordatorio de reinicio del filtro
Reloj/Ajustes x 6	Ajuste del idioma de visualización
Reloj/Ajustes x 7	Ajuste de la unidad de peso
Reloj/Ajustes x 8	Ajuste del modo de demostración ENCENDIDO/APAGADO

Ajuste del reloj

El reloj siempre se mostrará cuando el microondas no esté en uso.

NOTA: El reloj no se mostrará cuando el microondas se enchufe por primera vez.

Suponga que quiere ajustar el reloj a las 10:59.

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	CLOCK/SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	10.59	10:59	
3	START +30 SEC	10:59	

NOTA:

- La pantalla del reloj se limpiará cuando se toque la tecla **STOP CLEAR**.
- Durante el proceso de ajuste del reloj, si se ha ajustado un reloj, toque la tecla **STOP CLEAR** para mostrar el último ajuste del reloj.

Ajuste del bloqueo del control

Es posible que desee bloquear el panel de control para evitar una programación accidental al limpiar el panel de control o que los niños lo manejen sin supervisión. Puede bloquear el panel de control a través de la tecla **CLOCK/SETTINGS**.

Supongamos que el panel de control no estaba bloqueado y usted quiere bloquearlo:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	CLOCK/SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	START +30 SEC	10:59 LOCK	Visualizar la hora del día si se ha ajustado el reloj.

Ajuste del ahorro de energía ENCENDIDO/APAGADO

Los microondas consumen energía eléctrica mientras están apagados. La función de ahorro de energía permite que su microondas reduzca la energía apagando la pantalla y reduce el consumo de energía cuando la unidad no está siendo utilizada.

Supongamos que la función de ahorro de energía se ha ajustado en APAGADO, y usted quiere encenderla:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	CLOCK/SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	START +30 SEC	ON	

Ajuste del volumen del tono de alerta

Los siguientes tonos de alerta están disponibles para guiarle en el ajuste y uso de su horno.

- Un tono de alerta sonará cada vez que toque un teclado.
- Tres tonos de alerta al final de una cuenta atrás del temporizador.
- Tres tonos de alerta al final de un ciclo de cocción.

Puede ajustar el volumen de los tonos de alerta al nivel que prefiera a través de la tecla **CLOCK/SETTINGS**.

Supongamos que el nivel de volumen del tono de alerta estaba ajustado en ALTO, y usted quiere cambiarlo a BAJO:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	CLOCK/SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/SETTINGS	VOLUME LOW VOLUME MED VOLUME HIGH VOLUME OFF	Las opciones se mostrarán en orden cada 2 segundos.
5	START +30 SEC	LOW	Toque la tecla una vez que aparezca la opción preferida.

Una vez finalizado el ajuste:

- Si el reloj ha sido ajustado, el reloj se mostrará 2 segundos después de que se toque **START** +30 SEC .
- Si el reloj no ha sido ajustado, el horno volverá al modo de espera y mostrará en blanco la pantalla.

Ajuste del recordatorio de reinicio del filtro

El reinicio del filtro es simplemente una función temporizada para recordarle que debe cambiar el filtro. Cuando la función está activada, el icono recordatorio "FILTRO" se mostrará cada 6 meses para recordarle que es el momento de cambiar el filtro.

Supongamos que la función de reinicio del filtro está activada, y que desea desactivar el recordatorio de reinicio del filtro:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	CLOCK/ SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/ SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/ SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/ SETTINGS	VOLUME LOW VOLUME MED VOLUME HIGH VOLUME OFF	
5	CLOCK/ SETTINGS	PURE AIR SAVE RESET PURE AIR SAVE OFF	
6	START +30 SEC	OFF	Toque la tecla una vez que aparezca la opción preferida.

Ajuste del idioma de visualización

Puede ajustar el idioma de visualización del microondas a través de la tecla **CLOCK/SETTINGS** a su idioma preferido.

NOTA: Solo están disponibles "INGLÉS" y "FRANCÉS".

Suponga que el idioma de visualización estaba ajustado como inglés y quiere cambiarlo a francés:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	CLOCK/ SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/ SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/ SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/ SETTINGS	VOLUME OFF ON	
5	CLOCK/ SETTINGS	PURE AIR SAVE RESET	
6	CLOCK/ SETTINGS	FRENCH LANGUAGE	
7	START +30 SEC	FRANCAIS	

Una vez finalizado el ajuste:

- Si se ha ajustado el reloj, éste se mostrará 2 segundos después de tocar la tecla **START** +30 SEC .
- Si el reloj no ha sido ajustado, el horno volverá al modo de espera y mostrará en blanco la pantalla.

Para devolver el idioma de visualización al inglés, repita los pasos 1 a 7.

Ajuste de la unidad de peso

Puede ajustar la unidad de peso del microondas a través de la tecla **CLOCK/SETTINGS** a su unidad preferida.

NOTA: Solo están disponibles "KG" y "LB".

Supongamos que la unidad de peso visualizada estaba ajustada como kilogramo y usted quiere cambiarla a libra:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	CLOCK/ SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/ SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/ SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/ SETTINGS	VOLUME LOW VOLUME MED VOLUME HIGH VOLUME OFF	
5	CLOCK/ SETTINGS	PURE AIR SAVE RESET	
6	CLOCK/ SETTINGS	FRENCH LANGUAGE	
7	CLOCK/ SETTINGS	LB / KG	
8	START +30 SEC	KG	

Una vez finalizado el ajuste:

- Si el reloj ha sido ajustado, el reloj se mostrará 2 segundos después de que se toque la tecla **START** +30 SEC .
- Si el reloj no ha sido ajustado, el horno volverá al modo de espera y mostrará en blanco la pantalla.

Para devolver la unidad de peso visualizada a kilogramo, repita los pasos 1 a 8.

Cómo activar y desactivar el modo de demostración

El modo de demostración es ideal para aprender a ajustar varios programas y utilizar el microondas sin generar realmente ninguna potencia de microondas.

Supongamos que el modo de demostración estaba ajustado en APAGADO, y usted quiere ajustarlo en ENCENDIDO:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	CLOCK/ SETTINGS	12:00 ENTER TIME	
2	CLOCK/ SETTINGS	CONTROL LOCK	
3	CLOCK/ SETTINGS	POWER SAVE OFF	
4	CLOCK/ SETTINGS	VOLUME LOW VOLUME MED VOLUME HIGH VOLUME OFF	
5	CLOCK/ SETTINGS	PURE AIR SAVE RESET	
6	CLOCK/ SETTINGS	FRENCH LANGUAGE	
7	CLOCK/ SETTINGS	LB / KG	

8	CLOCK/ SETTINGS	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
9	START +30 SEC	ON

Una vez finalizado el ajuste:

- Si el reloj ha sido ajustado, el reloj se mostrará 2 segundos después de que se toque la tecla **START** +30 SEC.
- Si el reloj no ha sido ajustado, el horno volverá al modo de espera y mostrará en blanco la pantalla.

Ajuste del temporizador de cocina

El temporizador de cocina sirve como recordatorio, ayuda a cronometrar la cocción y mide el tiempo específico que se necesita para cocinar los alimentos.

Su horno microondas puede utilizarse como un temporizador de cocina, y puede ajustar un temporizador de cocina mientras el horno microondas está funcionando. Se puede programar un temporizador de cocina de un máximo de 99 minutos, 99 segundos (99:99).

Supongamos que quiere ajustar un temporizador de cocina de tres minutos:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1	TIMER ON/OFF	TIMER ENTER TEMPS	
2	3.00	TIMER 3:00	
3	TIMER ON/OFF	TIMER 3:00	El temporizador empieza a contar.

NOTA: La cuenta atrás del temporizador de cocina no se detendrá aunque se abra la puerta. Mientras está en proceso de cocción, si se ha ajustado un temporizador de cocina, toque la tecla **TIMER ON/OFF** una vez para mostrar el tiempo restante, toque la segunda vez para cancelar el temporizador. Si no está en proceso de cocción, toque la tecla **TIMER ON/OFF** una vez para cancelar el temporizador.

CONSEJOS DE COCINA

Cocinar por convección

- Las sartenes metálicas se recomiendan para todo tipo de productos horneados, pero especialmente cuando el dorado o la corteza son importantes.
- Las sartenes metálicas de acabado oscuro o mate son mejores para panes y tartas porque absorben el calor y producen una corteza más crujiente.
- Las sartenes de aluminio brillante son mejores para pasteles, galletas o magdalenas porque estas sartenes reflejan el calor y ayudan a producir una corteza ligera y tierna.
- Las cacerolas o bandejas para hornear de vidrio o vitrocerámica son las más adecuadas para las recetas con huevo y queso debido a la capacidad de limpieza del vidrio.

Cocina combinada

- Se recomienda utilizar recipientes de vidrio o vitrocerámica para hornear. Asegúrese de no utilizar artículos con adornos metálicos, ya que pueden provocar la formación de arcos (chispas) con la pared o la repisa del horno, dañando la batería de cocina, la repisa o el horno.

Uso del ventilador de ventilación

La tecla  controla el ventilador de 2 velocidades. Cuando el ventilador esté apagado, toque la tecla la primera vez para encender el ventilador a alta velocidad, toque la segunda vez para cambiar a baja velocidad del ventilador, toque la tercera vez para apagar el ventilador.

Supongamos que el ventilador está ajustado en la posición APAGADO:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1		HIGH	Velocidad alta del ventilador
2		LOW	Velocidad baja del ventilador
3		OFF	

NOTA: Si la temperatura de la cocina o de la placa de cocción que está debajo del horno se calienta demasiado, el ventilador de ventilación se encenderá automáticamente para proteger el horno.

Puede permanecer encendido hasta una hora para enfriar el horno.

Cuando esto ocurra, al tocar la almohadilla del ventilador de ventilación no se apagará el ventilador.

Ajuste de la luz de la superficie

La tecla  controla la luz de la superficie del horno. Cuando la luz esté apagada, toque la tecla la primera vez para encender la luz en brillo alto, toque la segunda para cambiar a brillo bajo, toque la tercera vez para apagar la luz.

Supongamos que la luz está ajustada en la posición OFF:

Paso	Toque	Pantalla	Observación
1		HIGH	Brillo alto
2		LOW	Luminosidad baja
3		OFF	

- Pueden utilizarse utensilios de plástico resistentes al calor para microondas (seguros hasta 450 °F), pero no se recomiendan para alimentos que requieran una costra o un dorado completo, porque el plástico es un mal conductor del calor.

COOKWARE	MICROONDAS	CONVECCIÓN	COMBINACIÓN
Vidrio resistente al calor, vidrio-cerámica (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Sí	Sí	Sí
Metal	No	Sí	No
Vidrio no resistente al calor	No	No	No
Plásticos aptos para el microondas*.	Sí	No	Sí
Películas y envolturas de plástico	Sí	No	No
Productos de papel	Sí	No	No
Paja, mimbre y madera	Sí	No	No

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

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Desconecte la corriente eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- Sustituya todas las piezas y paneles antes de ponerlo en funcionamiento.
- No hacerlo puede provocar la muerte o una descarga eléctrica.

SUGERENCIAS DE LIMPIEZA

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

No utilice nunca polvos o estropajos rugosos en el microondas. Limpie el horno microondas por dentro y por fuera con un paño suave y una solución de detergente suave tibia (no caliente). A continuación, juague y seque completamente con un paño.

Limpie inmediatamente las salpicaduras con una toalla de papel húmeda, especialmente después de cocinar alimentos grasos como el pollo o el tocino.

Limpie su horno microondas semanalmente o más a menudo, si es necesario.

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno microondas:

- Mantenga limpio el interior (cavidad) del horno. Las partículas de comida y los líquidos derramados pueden adherirse a las paredes del horno, haciendo que éste funcione con menos eficacia.
- Limpie los derrames inmediatamente. Utilice un paño húmedo y limpio y un jabón suave. NO utilice detergentes fuertes ni limpiadores abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las partículas de comida o líquidos horneados, caliente 2 tazas de agua (añada el zumo de 1 limón si desea mantener el horno con un olor fresco) en un vaso medidor de 4 tazas a alta potencia durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en la cavidad del horno durante 1 o 2 minutos.
- Retire la bandeja giratoria de cristal del horno cuando limpie la cavidad del horno o la bandeja. Para evitar que la bandeja giratoria de cristal se rompa, manipúlela con cuidado y no la introduzca en agua inmediatamente después de la cocción. Lave la bandeja giratoria en agua tibia jabonosa o en el lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del microondas con jabón y un paño limpio y húmedo. Seque con un paño suave y limpio. Para evitar que se dañen las piezas de funcionamiento del horno, no deje que el agua se filtre en las rejillas de ventilación o en las aberturas.
- Lave la ventana de la puerta del horno con agua y jabón muy suave. Asegúrese de utilizar un paño limpio y suave para evitar que se raye.
- Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, límpiela con un paño suave. El vapor puede acumularse cuando se hace funcionar el horno en condiciones de alta humedad y en ningún caso indica que haya una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sin alimentos en la cavidad del horno; esto puede dañar el tubo del magnetrón o la bandeja de cristal. Puede dejar una taza de agua dentro del horno cuando no esté en uso para evitar daños si el horno se enciende accidentalmente.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE SU MICROONDAS

Exterior

La superficie exterior está recubierta de acero y plástico. Limpie el exterior con un jabón suave y agua, luego aclare y seque con un paño suave. No utilice ningún tipo de limpiador doméstico o abrasivo.

Puerta

Limpie la ventana por ambos lados con un paño húmedo para eliminar cualquier derrame o salpicadura. Las partes metálicas serán más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un paño húmedo. Evite el uso de sprays y otros limpiadores fuertes ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.

Panel de control

Si el panel de control está sucio, abra la puerta de su microondas antes de limpiarlo. Limpie el panel con un paño ligeramente humedecido solo con agua. Seque con un paño suave. No frote ni utilice ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y pulse el botón Stop para borrar los botones que haya pulsado.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DE SU MICROONDAS

Interior

Limpie con un paño suave y agua tibia. No utilice limpiadores abrasivos o fuertes ni estropajos. Para los alimentos horneados, utilice bicarbonato de sodio o un jabón suave, y luego aclare bien con agua caliente.

Cubierta de la guía de ondas

La cubierta de la guía de ondas se encuentra en el lado derecho de la cavidad del microondas. Está hecha de mica, por lo que requiere un cuidado especial. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas para asegurar un buen rendimiento de las microondas. Limpie con cuidado la superficie de la cubierta inmediatamente con un paño húmedo si se producen salpicaduras de alimentos en ella. Las salpicaduras acumuladas pueden sobrecalentarse y causar humo o posiblemente incendiarse. NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS.

Cómo eliminar los olores

Ocasionalmente, puede quedar un olor de cocción en su microondas. Para eliminarlo, combine una taza de agua, la cáscara rallada y el zumo de un limón en un vaso medidor de dos tazas. Cueza durante varios minutos utilizando el 100 % de la potencia, luego deje que se enfríe en su microondas. Limpie el interior con un paño suave.

Plato giratorio y soporte del plato giratorio

Retire el plato giratorio y el soporte del plato giratorio y lávelos con agua suave y jabonosa. Para las manchas difíciles, utilice un limpiador suave y un estropajo no abrasivo. También puede lavarlos en la rejilla superior de un lavavajillas.

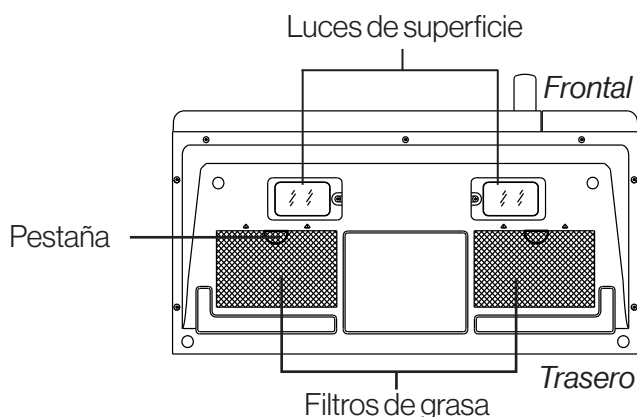
El eje del motor del plato giratorio no está sellado, por lo que el exceso de agua o los derrames deben limpiarse inmediatamente.

LIMPIEZA Y SUSTITUCIÓN DE LOS FILTROS

Limpieza de los filtros de grasa

⚠ PRECAUCIÓN

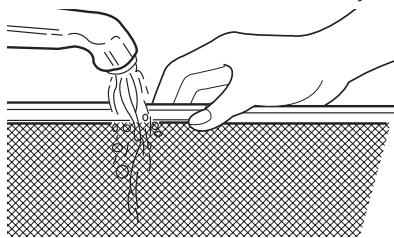
Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no haga funcionar la campana del horno sin que los filtros estén bien colocados.



1. Para retirar los filtros de grasa, deslice el filtro hacia la parte trasera. A continuación, tire del filtro hacia abajo y empujelo hacia el otro lado. El filtro caerá. Repita la operación con el segundo filtro.



2. Sumerja los filtros antigrasa en agua caliente con un detergente suave. Juague bien y agite para que se sequen o lávelos en el lavavajillas. No utilice amoníaco. El aluminio del filtro se corroerá y oscurecerá.



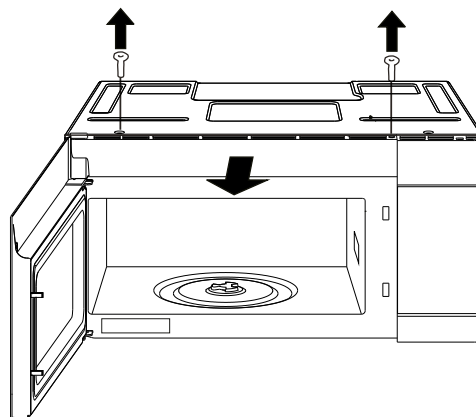
3. Para volver a instalar el filtro antigrasa, deslicelo en la ranura lateral, luego empuje hacia arriba y hacia el horno para bloquearlo. Vuelva a instalar el segundo filtro siguiendo el mismo procedimiento.



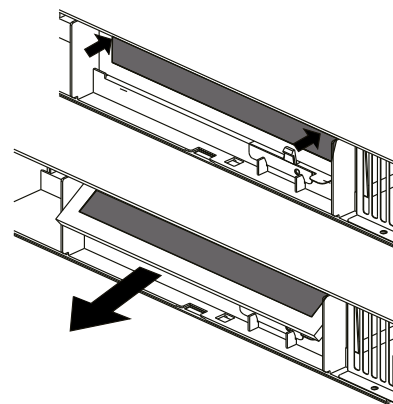
Sustitución del filtro de carbón vegetal

El filtro de carbón vegetal instalado en su horno microondas, se utiliza para la instalación sin ventilación y con recirculación. El filtro debe cambiarse cada 6 a 12 meses dependiendo del uso.

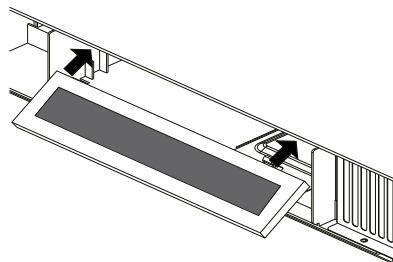
1. Desconecte la energía del horno de microondas en el panel del disyuntor o desenchufando.
2. Retire los tornillos de montaje de la rejilla de ventilación.
3. Tire de la rejilla de ventilación para separarla del aparato.



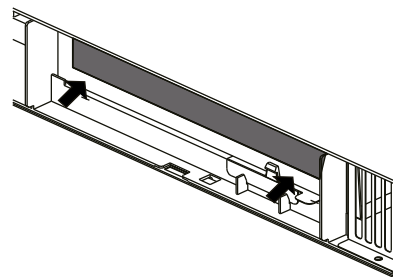
4. Retire el filtro de carbón vegetal empujando la parte superior del filtro hacia adentro, y luego tire de él hacia adelante para sacarlo de la unidad.



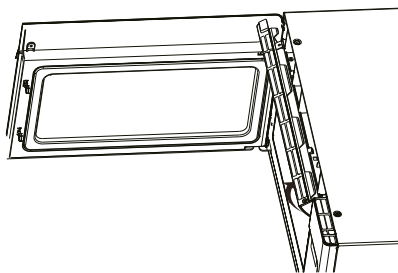
5. Deslice la parte superior del nuevo filtro de carbón vegetal en la zona superior de la cavidad del filtro.



6. Presione la parte inferior del filtro de carbón vegetal para colocarlo en la posición correcta.



7. Coloque las lengüetas inferiores de la rejilla de ventilación en las ranuras y luego empuje la parte superior de la rejilla de ventilación en su lugar.



8. Vuelva a instalar los tornillos de la rejilla de ventilación.

Sustitución de la luz de superficie

⚠ ADVERTENCIA

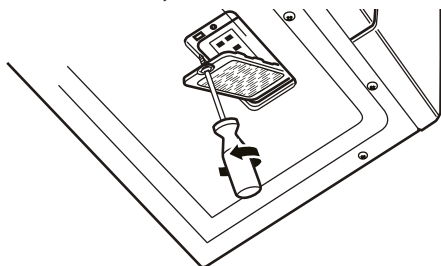
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Desconecte la corriente eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No hacerlo puede provocar la muerte o una descarga eléctrica.

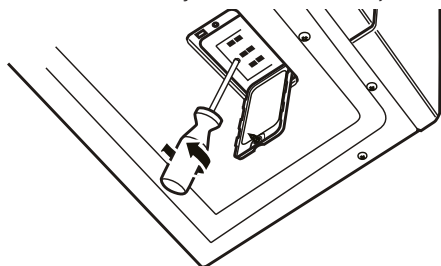
⚠ PRECAUCIÓN

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

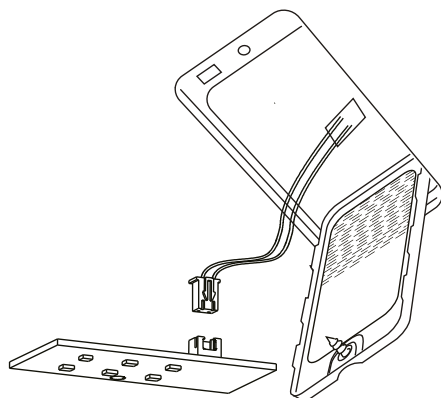
1. Desenchufe el horno microondas o desconecte la alimentación en el disyuntor principal.
2. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de la luz LED en ambas posiciones de la luz debajo del microondas.



3. Vuelva a instalar la luz LED y el tornillo de montaje.



4. A continuación, vuelva a conectar el arnés.

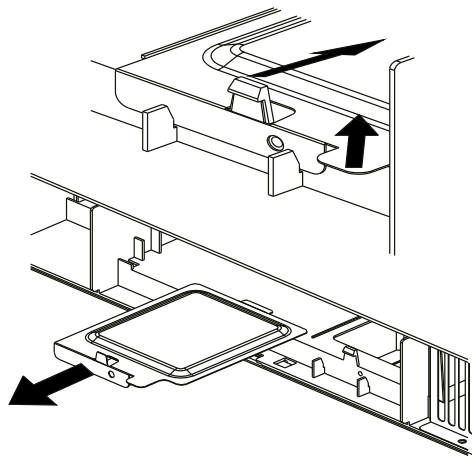


5. Vuelva a instalar la cubierta de la luz LED y el tornillo de montaje. Retire el soporte del LED y el conjunto de la luz.
6. Vuelva a instalar la luz LED en el soporte con el tornillo de montaje.
7. Vuelva a enchufar el microondas a la red eléctrica o conecte la alimentación en el disyuntor principal.

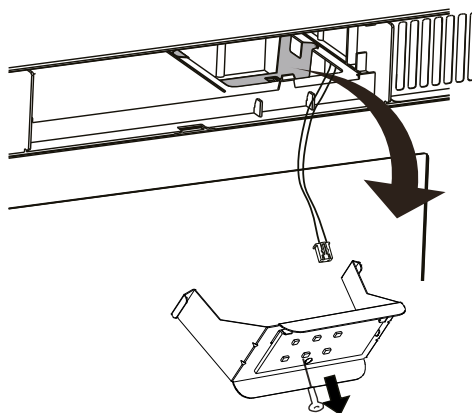
Sustitución de la luz del horno

Para acceder a la cubierta de la luz, retire el filtro de carbón según las instrucciones del 1 al 4 de la sección "Sustitución del filtro de carbón".

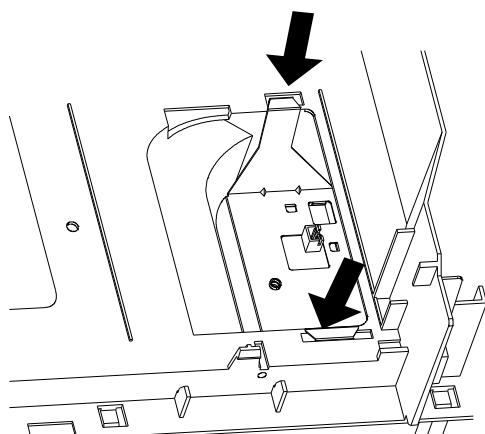
1. Abra la tapa de la luz ubicada detrás del filtro de carbón para microondas tirando con cuidado del borde delantero.



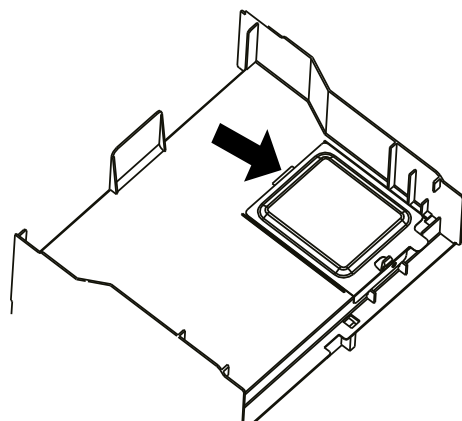
2. Retire el soporte del LED y el conjunto de la luz. Vuelva a conectar la luz LED al arnés y coloque el conjunto de la luz LED de nuevo en la carcasa de plástico.



3. Vuelva a instalar la luz LED en el soporte con el tornillo de montaje. Retire el soporte del LED y el conjunto de la luz.
4. Vuelva a colocar el filtro de carbón.



5. Cierre la puerta de la rejilla de ventilación y apriete el tornillo de montaje de la misma.



6. Reemplace el filtro de carbón vegetal

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Compruebe su problema utilizando la tabla a continuación y pruebe las soluciones para cada problema. Si el horno microondas sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.

Problema	Posible causa	Posible remedio
El horno no arranca	El cable eléctrico del horno no está enchufado. La puerta está abierta. Se ha ajustado un funcionamiento incorrecto.	Enchufe en la toma de corriente. Cierre la puerta e inténtelo de nuevo. Compruebe las instrucciones.
Arcos o chispas	Se utilizan materiales que deben evitarse en el horno de microondas. El horno funciona cuando está vacío. Los alimentos derramados permanecen en la cavidad.	Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. No opere con el horno vacío. Limpie la cavidad con una toalla húmeda.
Alimentos cocinados de forma desigual	Se utilizan materiales que deben evitarse en el horno de microondas. Los alimentos no se descongelan completamente. El tiempo de cocción, el nivel de potencia no son adecuados. Los alimentos no se giran ni se revuelven.	Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. Descongele completamente los alimentos. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos. Gire o remueva los alimentos.
Alimentos demasiado cocidos	El tiempo de cocción, el nivel de potencia no son adecuados.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Alimentos poco cocinados	Se utilizan materiales que deben evitarse en el horno de microondas. Los alimentos no se descongelan completamente. Los puertos de ventilación del horno están restringidos. El tiempo de cocción, el nivel de potencia no son adecuados.	Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. Descongele completamente los alimentos. Compruebe que los puertos de ventilación del horno no están restringidos. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Descongelación inadecuada	Se utilizan materiales que deben evitarse en el horno de microondas. El tiempo de cocción, el nivel de potencia no son adecuados. Los alimentos no se giran ni se revuelven.	Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos. Gire o remueva los alimentos.

ESPECIFICACIONES

	FMCM15A-BL	FMCM15A-SS
Entrada de energía	120 V-60 Hz	
Potencia nominal de entrada máxima	1500 W	
Potencia nominal máxima de salida (microondas)	900 W	
Potencia nominal máxima de convección (entrada)	1450 W	
Capacidad del horno	1,5 pies cúbicos	
Diámetro del plato giratorio	ø13,6"	
Dimensiones del producto (ancho*alto*profundidad)	29 ⁷ / ₈ x 16 ⁷ / ₁₆ x 15 ⁷ / ₁₆ " (759 x 417 x 392 mm)	
Peso neto (libras/kg)	Aproximadamente 62,4 lbs / 28,3 kg	Aproximadamente 62,8 lbs / 28,5 kg



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



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.