

# FURRION

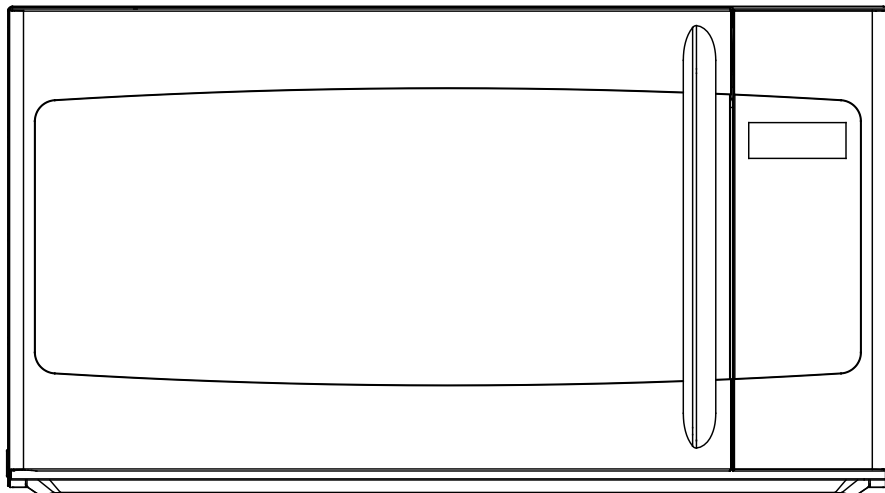
**1.7 cu. ft. OTR Convection Microwave Oven**

**1,7 pi cu Four à micro-ondes à convection OTR**

**1.7 pies cúbicos OTR Horno microondas de convección**

*Instruction Manual*  
*Manuel d'instructions*  
*Manual de instrucciones*

Model/Modèle/Modelo:  
FMCM17-BL / FMCM17-SS



\*Picture shown here is for reference only.

\*L'image montrée ici est pour la référence seulement.

\*El cuadro demostrado aquí está para la referencia solamente.

# Welcome

English

Thank you for purchasing this Furrion® 1.7 cu. ft. OTR Convection Microwave Oven. Before placing your new product into operation, please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, installation and maintenance of the product. Please keep this instruction manual in a safe place for future reference. Pass it onto possible new owners of the product.

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

# Contents

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Welcome</b> .....   | <b>1</b>  |
| <b>Contents</b> .....  | <b>2</b>  |
| <b>Important Safety Instructions</b> .....                                 | <b>3</b>  |
| Safety Precautions .....   | 3         |
| Grounding Instructions .....   | 5         |
| Radio or TV Interference .....   | 5         |
| California (U.S.A) Residents .....   | 6         |
| Precautions To Avoid Possible Exposure To Excessive Microwave Energy ..... | 6         |
| <b>Parts and Features</b> .....  | <b>7</b>  |
| Microwave Oven .....   | 7         |
| <b>Control Panel and Features</b> .....                                    | <b>8</b>  |
| Control Panel .....  | 8         |
| <b>Before Using</b> .....  | <b>9</b>  |
| What's in the box .....  | 9         |
| Unpacking Instructions .....   | 9         |
| About Your Microwave Oven .....  | 9         |
| About Food .....   | 10        |
| About Microwave Cooking .....  | 10        |
| About Safety .....   | 11        |
| About Utensils and Coverings .....   | 11        |
| About Children and The Microwave .....                                     | 12        |
| <b>Operation</b> .....   | <b>13</b> |
| Function Description .....   | 13        |
| Clock Setting .....  | 13        |
| Setting Microwave Cooking Program .....                                    | 13        |
| Multi stage cooking .....  | 13        |
| Grill cooking .....  | 14        |
| Microwave + Grill Cooking .....  | 14        |
| Convection Cooking .....   | 14        |
| Microwave + Convection Cooking .....                                       | 15        |
| System Setup .....   | 15        |
| <b>Special Features</b> .....  | <b>17</b> |
| Setting Auto Cook .....  | 17        |
| <b>Other Convenient Features</b> .....                                     | <b>20</b> |
| <b>Care and Maintenance</b> .....  | <b>20</b> |
| <b>Specifications</b> .....  | <b>24</b> |
| <b>Troubleshooting</b> .....   | <b>25</b> |

# Important Safety Instructions

## Safety Precautions

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

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific **“Precautions To Avoid Possible Exposure To Excessive Microwave Energy”** on page 6.
3. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
  - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed. Turn the oven off, and unplug the appliance. Disconnect the power cord, shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
4. This oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **“GROUNDING INSTRUCTIONS”** found on page 5.
5. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
6. Some products such as sealed containers, closed glass jars, or whole eggs 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 heat oil or fat for deep-frying. It is difficult to control the temperature of oil in microwave oven.
12. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts before cooking.
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.

# Important Safety Instructions

- Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. This appliance should be serviced only by qualified service technicians. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
  16. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
  17. Ventilating Hoods
    - Clean Ventilating Hoods Frequently—Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
    - When flaming foods under the hood, turn the fan on.
  18. Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
  19. Do not mount over sink.
  20. Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
  21. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
  22. As with most cooking appliances, close supervision is necessary to reduce the risk of a fire in the oven cavity.
  23. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
  24. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
  25. Do not cover or block any openings on the oven.
  26. Do not store or use this appliance outdoors.
  27. Use only thermometers, which are specifically designed for use in microwave ovens.
  28. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
    - Reorient or relocate the receiving antenna.
    - Increase the separation between the equipment and receiver.
    - Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
    - Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.
  29. Do not immerse cord or plug in water.
  30. Keep cord away from heated surfaces.
  31. Do not let cord hang over edge of table or counter.
  32. Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
  33. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
  34. Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.
  35. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
  36. Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
  37. As with any appliance, close supervision is necessary when the microwave oven is used by children.

# Important Safety Instructions

38. If material inside of the oven should ignite, the oven door should be kept closed, the appliance turned off, the power cord disconnected, or the power shut off at the fuse or circuit breaker panel.

## 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.

## Electrical Requirements

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 20 amp, and 1550W. 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.

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

### NOTE:

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

## Radio or TV Interference

---

1. Should there be any interference caused by the microwave oven to your radio or

# Important Safety Instructions

TV, check that the microwave oven is on a different circuit, relocate the radio or TV as far away from the oven as feasible or check position and signal of receiving antenna.

2. This equipment has been tested and found to comply with Part 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

## CAUTION

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the product.

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

**Save these instructions  
for future reference**

## *California (U.S.A) Residents*

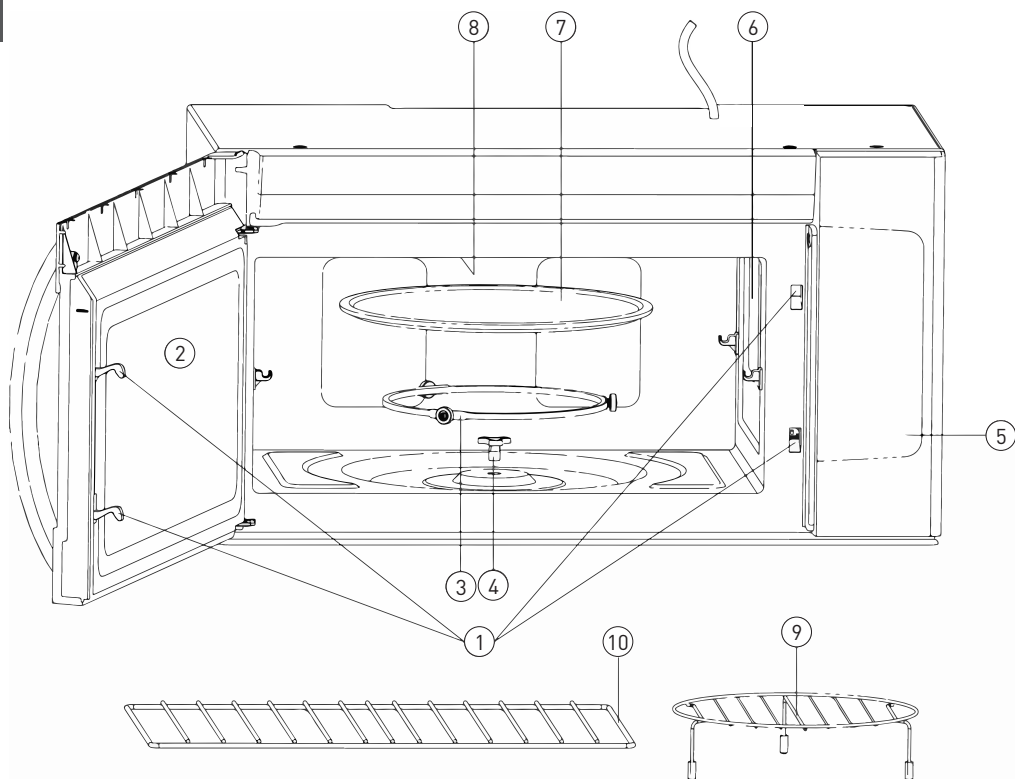
## WARNING

Cancer and Reproductive Harm - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## *Precautions To Avoid Possible Exposure To Excessive Microwave Energy*

# Parts and Features

## Microwave Oven



| Item | Part Name               |
|------|-------------------------|
| ①    | Door Safety Lock System |
| ②    | Oven Window             |
| ③    | Roller Ring             |
| ④    | Shaft                   |
| ⑤    | Control Panel           |

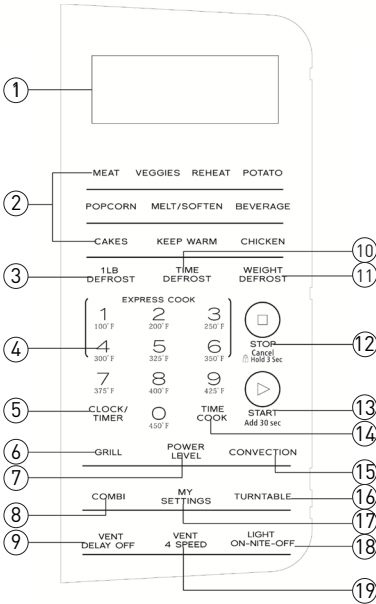
| Item | Part Name    |
|------|--------------|
| ⑥    | Wave Guide   |
| ⑦    | Glass Tray   |
| ⑧    | Grill Heater |
| ⑨    | Metal Rack   |
| ⑩    | Shelf        |



# Control Panel and Features

## Control Panel

Your microwave oven control panel lets you select the desired cooking function quickly and easily. All you have to do is press the necessary command pad. The following is a list of all the command and number pads located on the control panel. For more information on these features, see the operation section.



| No. | Part Name      | Function  |
|-----|----------------|---|
| ①   | Display        | The display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.                    |
| ②   | Auto cook menu | Instant settings to cook popular foods (such as Meat, Veggies, Reheat, Potato, Popcorn, Melt/Soften, Beverage, Cakes, Keep Warm and Chicken). |

| No. | Part Name         | Function  |
|-----|-------------------|---|
| ③   | 1 LB Defrost      | Press this pad to defrost frozen food quickly.  |
| ④   | Number            | Press number pads to enter cooking time, power level, cooking temperature or food weight and you can set express cooking program by touching 1-6 pad. |
| ⑤   | Clock/Timer       | Press to set current time of day or set the oven timer.   |
| ⑥   | Grill             | Press to set grill cooking program.   |
| ⑦   | Power Level       | Press this pad to set microwave cooking power level   |
| ⑧   | Combi             | Use to set microwave and grill or microwave and convection combination cooking.   |
| ⑨   | Vent Delay Off    | Use to set vent delay off program.  |
| ⑩   | Time Defrost      | Use to defrost food based on time enter.  |
| ⑪   | Weight Defrost    | Use to defrost food based on weight enter.  |
| ⑫   | Stop/Cancel       | Press this pad to stop the oven or press this pad for 3 seconds to set child lock.  |
| ⑬   | Start/Add 30 sec. | Press to start the oven; also use to start the oven quickly at full power or use to add cooking time.   |
| ⑭   | Time Cook         | Use to set microwave cooking or multi-stage cooking.  |
| ⑮   | Convection        | Use to set convection cooking.  |
| ⑯   | Turntable         | Press this pad to turn on/off the turntable.  |
| ⑰   | My Settings       | Press this pad to adjust the default settings for weight unit, sound and daylight save time.  |
| ⑱   | Light On-Nite-Off | Press to set the controls of the light outside the oven (bright light, night light and off)   |
| ⑲   | Vent 4 Speed      | Press this pad to change vent speed.  |

# 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
- Instruction Manual
- Installation Instruction
- Service Instruction
- Warranty Card
- Top Cabinet Template / Rear Wall Template
- Mounting Plate
- Exhaust Adapter
- Glass Tray with Roller Ring
- Shelf
- Metal Rack
- Grease Filter
- Screws

## 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 Instructions, Wall Template, Top Cabinet Template, bag of Installation Hardware, Charcoal Filter and Exhaust Damper Assembly. Read enclosures and **SAVE** the Owner's Instructions.
2. The feature sticker from the outside of the door, if there is one.

Check the 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

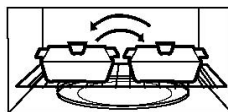
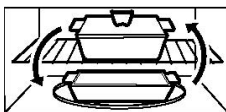
dealer.

See Installation Instruction 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.

The shelf gives you the option to reheat more than one dish of food at the same time. To reheat on 2 levels:



- Switch places after 1/2 the time.
- Make sure the shelf is positioned properly inside the microwave to prevent damage to the oven from arcing.
- Do not use a microwave browning dish on the shelf. The shelf could overheat.
- Do not use the oven with the shelf on the microwave floor. This could damage the microwave.
- Use pot holders when handling the shelf-it may be hot.
- Do not use the shelf when cooking popcorn.

**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.

# Before Using

## About Food

| FOOD  | DO  | DON'T   |
|---|---|---|
| <b>Eggs, sausages, fruits and vegetable</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion".</li><li>• Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cook egg in shells.</li><li>• Reheat whole eggs.</li></ul>  |
| <b>Popcorn</b>                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Use specially bagged popcorn for the microwave oven.</li><li>• Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special popcorn cooking functions listed on Page 19.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls.</li><li>• Exceed maximum time on popcorn package.</li></ul>   |
| <b>Baby food</b>                            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving.</li><li>• Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding.</li></ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Heat disposable bottles.</li><li>• Heat bottles with nipples on.</li><li>• Heat baby food in original jars.</li></ul>   |
| <b>General</b>                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns.</li><li>• Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption".</li><li>• Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Heat or cook in closed glass jars or airtight containers.</li><li>• Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed.</li><li>• Deep fat fry.</li><li>• Dry wood, gourds, herbs or wet papers.</li></ul> |

## 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.

# Before Using

- 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.
- **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.

### Use these utensils for safe microwave cooking and reheating

- Glass ceramic
- Heat-resistant glass
- Microwave-safe plastics
- Paper plates
- Microwave-safe pottery, stoneware and porcelain
- Browning dish

### DO NOT USE

- Metal pans and bake ware
- Dishes with metallic trim
- Non-heat-resistant glass
- Non-microwave-safe plastic
- Recycled paper bags
- Food storage bags
- Metal twist-ties
- Wood
- Straw
- Wicker

# Before Using

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

## The following coverings are ideal:

- Paper towels are good for covering foods for reheating and absorbing fat while cooking bacon.
- Wax paper can be used for cooking and reheating.
- Plastic wrap that is specially marked for microwave use can be used for cooking and reheating. DO NOT allow plastic wrap to touch food. Vent so steam can escape.
- Lids that are microwave-safe are a good choice because heat is kept near the food to hasten cooking.
- 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 very near to 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 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

## ⚠ CAUTION

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

## Function Description

- When the oven is first plugged in, the display will fully displayed for 3 seconds and then show "AM 12:00".
- During cooking setting process, without any operation within one minute, the oven will return to waiting mode.
- During cooking, if press **Stop/Cancel** pad once or open the door, the program will be paused, then press **Start/Add 30 sec** pad to resume, but if press **Stop/Cancel** pad twice, the program will be canceled.
- After the cooking cycle has ended, "END" will display and the system will beep. System will beep each minute thereafter if door is not opened. Press the **Stop/Cancel** pad or open door to stop the end of cycle beep.

## Clock Setting

**Example:** Suppose you want to set the clock for 5:00 pm.

1. In standby mode, touch **Clock/Timer** pad once, "ENTER TIME OF DAY" is displayed.
2. Press number pad enter time.
3. Press **Clock/Timer** pad to confirm. The display shows "SELECT 1--AM, 2--PM".
4. Press number pad "2". "PM 5:00" is displayed.
5. Press **Clock/Timer** to confirm.

**NOTE:** This is a 12 hour clock. During cooking process or cooking is paused, you can press **Clock/Timer** pad to check the current clock.

## Setting Microwave Cooking Program

**Example:** For microwave cooking, cooking power and time should be set. The longest cooking time you can set is 99 minutes, 99 seconds.

Press **Power Level** pad once and then press number pads to choose cooking power level.

### USE NUMBER PAD CHOOSE COOKING POWER LEVEL

| Press Number pad | Percent (Name)    | Press Number pad | Percent (Name)   |
|------------------|-------------------|------------------|------------------|
| 1, 0             | 100% (High)       | 4                | 40% (Medium Low) |
| 9                | 90% (Sauté)       | 3                | 30% (Defrost)    |
| 8                | 80% (Reheat)      | 2                | 20% (Low)        |
| 7                | 70% (Medium High) | 1                | 10% (Warm)       |
| 6                | 60% (Simmer)      | 0                | 0% (No Power)    |
| 5                | 50% (Medium)      |                  |                  |

**Example:** Suppose you want to cook at 80% power level for 10 minutes.

1. Press **Time Cook** pad once. The display shows "ENTER COOKING TIME".
2. Use the number pad to enter cooking time.
3. Press **Power Level** pad once, and then use the number pad "8" to select 80% power level.
4. Press **Start/Add 30 sec** pad to confirm.

**NOTE:** During cooking you can check the combination cooking mode by pressing **Combi** pad.

## Multi stage cooking

For best results, some recipes call for different cook power during different stages of a cook cycle. You can program your oven to switch from one power to another for up to 2 stages.

# Operation

**Example:** Suppose you want to set the following cooking program.

Microwave cooking



Microwave cooking

1. In standby mode, press **Time Cook** pad once and then press number pad to enter cooking time.
2. Press **Power level** pad once, and then use number pad to enter a desired cooking power level.
3. Press **Time Cook** pad once, and then press number pad to enter cooking time.
4. Press **Power level** pad once, and then use number pad enter cooking power level.
5. Press **Start/Add 30 sec** to start.

**NOTE:** Only microwave cooking program can be set in multi-stage cooking program.

## Grill cooking

The longest cooking time is 99 minutes, 99 seconds. The grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs and sausages of piece of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes.

**Example:** Suppose you want to grill for 12 minutes.

1. Press **Grill** pad once.
2. Press number pad to enter cooking time.
3. Press **Start/Add 30 sec** pad to start cooking.

## Microwave + Grill Cooking

The longest cooking time is 99 minutes, 99 seconds.

Combination 1: 30% of time for microwave cooking, 70% for grill cooking. Use for fish, potatoes or au gratin.

**Example:** Suppose you want to cook with Combination 1 for 40 minutes.

1. Press **Combi** pad once.
2. Press number pad to enter cooking time.
3. Press **Start/Add 30 sec** pad to start cooking.

**Combination 2:** 55% of time for microwave cooking, 45% for grill cooking. Use for pudding, omelets, baked potatoes and poultry.

**Example:** Suppose you want to cook with Combination 2 for 40 minutes.

1. Press **Combi** pad twice.
2. Press number pad to enter cooking time.
3. Press **Start/Add 30 sec** pad to start cooking.

**NOTE:** During cooking you can check the combination cooking mode by pressing **Combi** pad.

## Convection Cooking

During convection cooking, hot air is circulated throughout the oven cavity to make crisp foods quickly and evenly. This oven has ten different cooking temperatures from 100 °F to 450°F. You can choose it by pressing number pad. The longest cooking time is 99 minutes, 99 seconds. During cooking, the current temperature can be seen by pressing Convection pad.

**Example:** To Cook with Convection.

1. In standby mode, press **Convection** pad once. The display shows "**SELECT TEMPERATURE**".
2. Press one of the number keys to select the desired temperature.
3. Press **Convection** to confirm.
4. Press number pad to enter cooking time.
5. Press **Start/Add 30 sec** pad to confirm.

**Example:** To Preheat and Cook with Convection:

Your oven can be programmed to combine preheating and convection cooking operations.

1. In standby mode, press **Convection** pad once. The display shows "**SELECT TEMPERATURE**".
2. Press one of the number keys to select the desired temperature.
3. Press **Start/Add 30 sec** pad. The oven start preheating, the display shows "**PREHEAT**". When the oven reaches the programmed temperature, it will beep.
4. Open the door and place container of food

# Operation

- at the center of the turntable.
- Press number pad to enter cooking time.
  - Press **Start/Add 30 sec** pad.

**NOTE:** The longest preheat time is 30 minutes and the time cannot be set. When the temperature reaches the preheat temperature, the countdown stop with sound every 6 seconds for 30 minutes. If you don't open the oven door within the 30 minutes, the system will stop automatically.

## Microwave + Convection Cooking

This oven has four different combination cooking temperatures. You can choose it by pressing **Combi** pad. It's easy to cook with both convection heat and microwave automatically. The longest cooking time is 99 minutes, 99 seconds. During cooking, the current combination cooking power level can be seen by pressing **Combi** pad.

Press **Combi** pad to choose cooking temperature:

| Press Combi Pad | Cooking Temperature |
|-----------------|---------------------|
| <b>3 times</b>  | 400 °F              |
| <b>4 times</b>  | 350 °F              |
| <b>5 times</b>  | 300 °F              |
| <b>6 times</b>  | 250 °F              |

**Example:** Support you want to cook at 300 °F for 20 minutes.

- Press **Combi** pad 5 times to choose 300 °F.
- Press number pad to enter cooking time.
- Press **Start/Add 30 sec** to start cooking.

**NOTE:** During cooking you can check the combination cooking mode by pressing **Combi** pad.

## System Setup

### Light Control

This feature is designed for the convenience

of doing things outside the oven. To turn on the light at the bottom of the oven, press **Light On-Nite-Off** pad:

| Press Light On-Nite-Off Pad | Working Mode |
|-----------------------------|--------------|
| <b>Once</b>                 | Bright light |
| <b>Twice</b>                | Night light  |
| <b>3 times</b>              | Off          |

### Vent Fan Control

Your oven can be used as a range hood. When it is turned on, the fan motor starts filtering out smoke, odors, and grease generated from cooking.

In standby mode, the vent fan is manually controlled. To select the desired fan speed, press the **Vent/4 Speed** pad:

| Press Vent/4 Speed Pad | Working Mode |
|------------------------|--------------|
| <b>Once</b>            | Boost        |
| <b>Twice</b>           | High         |
| <b>3 times</b>         | Medium       |
| <b>4 times</b>         | Low          |
| <b>5 times</b>         | Off          |

#### NOTE:

- When you use microwave or convection cooking programs, if the range hood has been turned on, it will stay at the desired speed selected.
- When you use grill cooking program, if the range hood has been turned on, it will maintain its original fan speed, otherwise, it will auto switch into low fan speed. You can adjust fan speed manually.
- When the temperature sensor reached 60 °C, the range hood auto start working at high speed and you can manual switchover form high to boost.

### Vent Delay off

- Next to the Vent Speed button, press **Vent Delay Off** pad once, "ENTER DELAY OFF



# Operation

- TIME** will display.
- Press the number pad to enter the delay closing time.
- Press **Vent Delay Off** pad to confirm.

## NOTE:

- The longest delay off time you can set is 99 minutes and 99 seconds.
- Before the end of the countdown, you can press **Vent Delay Off** pad to check the countdown and you can cancel the function by pressing **Stop/Cancel** pad when the display shows the countdown.
- By the end of the countdown, the vent fan is off.

## My Setting Function

MY SETTING provides hints for 3 features which make it easy to use the oven because specific instructions are provided in the interactive display.

In standby mode, press **My Settings** pad once, the display shows "**1-WEIGHT MODE, 2-SOUND ON/OFF, 3- DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF**" and then select the appropriate setting according to the corresponding number(1~3).

### ● **Weight Mode Setting**

Your oven has two units of weight you can to choose, following the steps:

- In standby mode, press **My Settings** once
- Press number pad **1** to enter the weight unit setting. The display shows "**1-oz, 2-gr**".
- You can press number pad **1** to select "**oz**" for weight unit, "**oz**" is displayed or press number pad **2** to select "**gr**" for weight unit, "**gr**" is displayed.
- Press **My Settings** to confirm you choose.

### ● **Sound On/Off**

- In standby mode, press **My Settings** once
- Press number pad **2** to enter the Key-touch beep setting. You can press number pad **1** to select sound on, "**SOUND ON**" is displayed. If you want to have the oven operate with no audible signals, press number

pad **2** to select sound off, "**MUTE**" is displayed.

- Press **My Settings** to confirm you choose.

### ● **Daylight Save Time Hint**

- In standby, press **My Settings** once.
- Press number pad 3 to enter the Daylight Saving Time setting. The display will show "**CURRENT STATE IS OFF, 1-ON,2-SKIP**" or "**CURRENT STATE IS ON, 1-OFF,2- SKIP**"
- Use the number pad to enter the new clock time, and then press **My Settings** to confirm the present clock.

**NOTE:** The default startup state: SOUND to On, WEIGHT UNIT for oz, DAYLIGHT SAVE TIME to off.

## Turntable Control

For most cooking, the turntable should be on; however the turntable can be turned off so that it does not rotate for extra large dishes, such as the 13x9x2 glass utility casserole.

Put the casserole on the turntable, press Turntable pad to turn the turntable on or off.

**NOTE:** Sometimes the turntable may become too hot to touch. Be careful to touch the turntable.

## Select Vented Exhaust Fan Direction

**Example:** To ensure good cooking effect, the installer (or user) needs to set installation direction of the fan.

- In standby mode, press and hold "**0**" for 3 seconds, the display will cycle show "**SELECT VENTED EXHAUST FAN DIRECTION <1-UPWARD, 2-BACKWARD, 3-FORWARD >**"
- Press corresponding number pad according to the vented exhaust fan direction.
- Press **Start/Add 30 sec** pad to confirm. The system saves the installation direction and returns to standby mode.

**NOTE:** The microwave oven default blower configuration is set for recirculating.

# Special Features

## Setting Auto Cook

For foods such as Butter, Cheese, Ice cream and so on, it is not necessary to program the time and the cooking power. It is sufficient to indicate the type of food that you want to cook as well as the weight of this food.

### MEAT

**Example:** Support you want to cook chicken piece.

1. Place the food into the oven and close the door.
2. Press **MEAT** pad once, the display show "1- PORK, 2- CHOPS, 3- GROUND MEAT, 4- CHICKEN PIECE".
3. Press number pad "4" to choose Chicken piece.
4. Press number pad to enter food weight.
5. Press **Start/Add 30 sec** pad to start cooking.

| Press Number Pad | Food Type     | Weight                |
|------------------|---------------|-----------------------|
| 1                | Pork          | 4-32 oz. (110-910 gr) |
| 2                | Chops         | 4-32 oz. (110-910 gr) |
| 3                | Ground Meat   | 4-32 oz. (110-910 gr) |
| 4                | Chicken Piece | 4-32 oz. (110-910 gr) |

### VEGGIES

**Example:** Support you want to cook some fresh veggies.

1. Place the veggies into the oven and close the door.
2. Press **Veggies** pad once, the display shows "1-FRESH VEGGIES, 2-FROZEN VEGGIES".
3. Press number pad "1" to choose fresh veggies.
4. Press the number pad to select the weight.
5. Press **Start/Add 30 sec** pad to start cooking.

| Press Number Pad | Food Type      | Weight          |
|------------------|----------------|-----------------|
| 1                | Fresh Veggies  | 4 oz. (110 gr)  |
|                  |                | 8 oz. (230 gr)  |
|                  |                | 12 oz. (340 gr) |
|                  |                | 16 oz. (453 gr) |
| 2                | Frozen Veggies | 4 oz.(110 gr)   |
|                  |                | 8 oz.(230 gr)   |
|                  |                | 12 oz.(340 gr)  |
|                  |                | 16 oz.(453 gr)  |

### REHEAT

**Example:** Support you want to cook pasta.

1. Place the pasta into the oven and close the door.
2. Press **Reheat** pad once, the display shows "1-DINNER PLATE, 2-CASSEROLE, 3-PASTA".
3. Press number pad "3" to choose pasta.
4. Press the number pad to select the weight.
5. Press **Start/Add 30 sec** pad to start cooking.

| Press Number Pad | Food Type    | Weight          |
|------------------|--------------|-----------------|
| 1                | Dinner Plate | 8 oz. (230 gr)  |
|                  |              | 16 oz. (453 gr) |
| 2                | Casserole    | 8 oz.(230 gr)   |
|                  |              | 16 oz.(453 gr)  |
|                  |              | 24 oz.(680 gr)  |
|                  |              | 32 oz.(910 gr)  |
| 3                | Pasta        | 8 oz.(230 gr)   |
|                  |              | 16 oz.(453 gr)  |
|                  |              | 24 oz.(680 gr)  |
|                  |              | 32 oz.(910 gr)  |

# Special Features

## Potato

**Example:** Support you want to cook two potatoes.

1. Place potato into the oven and close the door.
2. Press **Potato** pad once, the display shows "1-8 oz., 2-16 oz., 3-24 oz., 4-32 oz."
3. Press number pad (1-4) to enter food weight.
4. Press **Start/Add 30 sec** pad to start cooking.

| Press Number Pad | Weight          |
|------------------|-----------------|
| 1                | 8 oz. (230 gr)  |
| 2                | 16 oz. (453 gr) |
| 3                | 24 oz. (680 gr) |
| 4                | 32 oz. (910 gr) |

## Popcorn

1. In standby mode, press **Popcorn** pad once, the display will cycle show "1-3.5 oz, 2-3 oz".
2. Press number pad 1 or 2 to select food weight.
3. Press **Start/Add 30 sec** pad to start cooking.

| Press Number Pad | Weight (oz or gr) |
|------------------|-------------------|
| 1                | 3.5 oz. (100 gr)  |
| 2                | 3 oz. (85 gr)     |

## Melt/Soften

1. In standby mode, press **Melt/Soften** pad once, the display shows "1- CHEESE, 2- ICE CREAM, 3- BUTTER".
2. Press number pad 1, 2 or 3 to choose food type.
3. Press number pad 1 or 2 to select food weight.
4. Press **Start/Add 30 sec** pad to start cooking.

| Press Number Pad | Food Type | Weight or Amount |
|------------------|-----------|------------------|
| 1                | Cheese    | 4 oz. (110 gr)   |
|                  |           | 8 oz. (230 gr)   |
| 2                | Ice cream | 4 oz. (110 gr)   |
|                  |           | 8 oz. (230 gr)   |
| 3                | Butter    | 4 oz. (110 gr)   |
|                  |           | 8 oz. (230gr)    |

## Beverage

1. In standby mode, press **Beverage** pad once, the display shows "1-1 CUP, 2-2 CUPS, 3-3 CUPS".
2. Press number pad 1, 2 or 3 to select the amount of beverage.
3. Press **Start/Add 30 sec** pad to start cooking.

**NOTE:** You can choose 1-3 cups (250ml/cup).

## Cakes

1. In standby mode, press **Cakes** pad once. The display shows "16 oz" (or "453gr").
2. Press **Start/Add 30 sec** pad to start cooking.

## Keep Warm

1. In standby mode, press **Keep Warm** pad once, the display shows "30:00".
2. Press **Start/Add 30 sec** pad to start cooking.

**NOTE:** If you want to change keep warm cooking time, before press **Start/Add 30 sec** pad, press number pad to enter cooking time, the longest time you can set is 99 minutes, 99 seconds, and then press **Start/Add 30 sec** pad to start cooking.

# Special Features

## Chicken

1. In standby mode, press **Chicken** pad once, the display shows "1-28 oz, 2-35 oz, 3-42 oz, 4-50 oz" (or "1-0.8kg, 2-1.0kg, 3-1.2kg, 4-1.4kg").
2. Press number pad **1, 2, 3, or 4** to select food weight.
3. Press **Start/Add 30 sec** pad to start cooking.

| Press Number Pad | Weight (oz. or gr) |
|------------------|--------------------|
| 1                | 28 oz. (0.8 kg)    |
| 2                | 35 oz. (1.0 kg)    |
| 3                | 42 oz. (1.2 kg)    |
| 4                | 50 oz. (1.4 kg)    |

## Weight Defrost

The oven allows you to defrost food based on the weight entered by user. The defrosting time and power level are automatically set once the food category and the weight are programmed. The frozen food weight ranges is 1-96 oz. or 1-2721gr.

**Example:** Suppose you want to defrost ground meat.

1. Press **Weight Defrost** pad once.
2. Suppose you want to defrost the food, which weight is 35.2 oz. (0.8 kg), press number pad to enter weight.
3. Press **Start/Add 30 sec** pad to confirm.

### NOTE:

- During defrost, the oven will beeps and pause, the display shows "**TURN THE FOOD OVER**" to remind user to turn the food over, after that, press **Start/Add 30 sec** pad to resume.
- After the last stage, small sections may still be icy. Let stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals are thawed.
- Use small smooth strips of aluminum foil to cover edges and thinner sections of the food.

## 1LB Defrost

This feature allows you to defrost food quickly.

1. In standby mode, press **1LB Defrost** pad once.
2. Press **Start/Add 30 sec** to start defrosting.

### NOTE:

- During defrost, the oven beeps and pause, the display shows "**TURN THE FOOD OVER**" to remind user to turn the food over, after that, press **Start/Add 30 sec** pad to resume.
- Use small smooth strips of aluminum foil to cover edges and thinner sections of the food.

## Time Defrost

If the food weight is exceed the maximum weight recommended, you need to defrost manually.

**Example:** Suppose you want to defrost the ground meat for 12 min and 34 seconds.

1. Press **Time Defrost** pad once, "**ENTER DEFROST TIME**" is displayed.
2. Press number pad **1, 2, 3 or 4**.
3. Press **Start/Add 30 sec** pad to confirm.

### NOTE:

- The longest defrosting time you can set is 99 minutes and 99 seconds.
- During defrost, the oven beeps and pause, the display shows "**TURN THE FOOD OVER**" to remind user to turn the food over, after that, press **Start/Add 30 sec** pad to resume.
- Please remember to place the food on a microwave-safe dish not in a plastic container

## Other Convenient Features

### Add 30 sec

In standby mode, press the **Start/Add 30 sec** pad repeatedly to add cook time and the oven will start cooking immediately by 100% power level.

**NOTE:** You can also extend cooking time(except sensor cook, auto cook, defrost) by pressing the **Start/Add 30 sec** during cooking for add 30 seconds each touch up to 99 minutes and 99 seconds.

### Express Cooking

1. In standby mode, touch one of the number pads from **1 - 6**.
2. Press **Start/Add 30 sec** pad to confirm.  
The oven will start cooking at full power level.

### Setting the Timer

**Example:** Suppose you want to time 3 minutes cooking.

1. In standby mode, press **Clock/Timer** pad twice “**ENTER KITCHEN TIMER**” is displayed.
2. Press number pad **3, 0** and **0**.
3. Press **Start/Add 30 sec** pad.

#### **NOTE:**

- The longest time you can set is 99 minutes and 99 seconds.
- Once you have set the timer function, in either cooking or standby mode, you can check the countdown by press **Clock/Timer** pad twice.

### Child Lock

The child lock prevents unsupervised operation by children and this program only works in standby mode.

To set, in standby mode, press and hold **Stop/Cancel** for 3 seconds. **LOCK** is indicated on the display.

To cancel, press and hold **Stop/Cancel** for 3 seconds. **LOCK** indication disappears and releases.

## Care and Maintenance

### E-11 - Temperature sensor open circuit:

When the temperature sensor is open circuited, the oven enters into protection mode and beeps, the display shows “**E-11**”. For troubleshooting, press **Stop/Cancel** pad to return normal condition.

### E-12 - Temperature sensor short circuit:

When the temperature sensor is short circuited, the oven enters into protection mode and beeps, the display shows “**E-12**”. For troubleshooting, press **Stop/Cancel** pad to return normal condition.

### E-13 - High Temperature Protection:

While entering into super high temperature protection status, the oven beeps and the display shows “**E-13**”. For troubleshooting, press **Stop/Cancel** pad to return normal condition.

### E-11 - Temperature sensor open circuit:

When the temperature sensor is open circuited, the system enters into protection mode and sound beeps, the display shows “**E-11**”, after troubleshooting, press **Stop/Cancel** pad to return normal condition.

# Care and Maintenance

## E-14 - Preheat alarm:

During preheat process, if the oven cannot reach the preheat temperature within 30 minutes, the oven beeps and show "E-14". For troubleshooting, press **Stop/Cancel** pad to return normal condition.

## E-15 - Low Temperature Protection:

While entering into low temperature protection status, the oven beeps and the display shows "E-15". For troubleshooting, press **Stop/Cancel** pad to return normal condition.

## E-21 - Humidity sensor open circuit:

When the humidity sensor is open circuited, the oven enters into protection mode and beeps, the display shows "E-21". For troubleshooting, press **Stop/Cancel** pad to return normal condition.

## E-22 - Humidity sensor short circuit:

When the humidity sensor is short circuited, the oven enters into protection mode and beeps, the display shows "E-22". For troubleshooting, press **Stop/Cancel** pad to return normal condition.

## E-23- Maximum time alarm:

When the humidity sensor cooking reached the longest time, the oven beeps and shows "E-23". For troubleshooting, press **Stop/Cancel** pad to return normal condition.

## E-24:

During sensor menu cooking process, if you open the oven door for 5 seconds, the oven beeps and the display shows "E-24". For troubleshooting, press **Stop/Cancel** pad to return normal condition.

## E-d1- Pad adhesion alarm:

In any state, if any pad on the control panel is closed for 10 seconds, the system will beep and the display will show "E-d1", after troubleshooting, press **Stop/Cancel** pad to return normal condition.

## Exterior

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

## Door

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

## Touch Control Panel

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

## Interior

How to clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. **DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS.** For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water.

## Waveguide Cover

The waveguide cover is located on the side of microwave oven. It is made from mica so it requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good oven

# Care and Maintenance

performance. Carefully wipe with a damp cloth any food spatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire.

**DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER.**

## Vent Fan

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

## Wipe the inside

Dampen a paper towel, microfiber cloth, or similar material. Use this to scrub the inside of your microwave, as well as the inside of the door. Repeat as necessary if you need more than one towel or cloth.

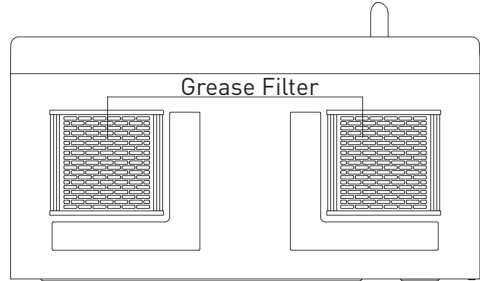
## Turntable / Turntable Support

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

## Grease Filters

Filters should be cleaned at least once a month. Never operate the vent fan or oven without the filters in place. Pull down slightly on the tab toward the front of the oven and remove the filter. Repeat for the other filter. Soak the filter in a sink or dish pan filled with hot water and detergent. **DO NOT** use ammonia or other alkali; they will react with

the filter material and darken it. Agitate and scrub with a brush to remove embedded dirt. Rinse thoroughly and shake dry. Replace by fitting the filter back into the opening.



## Light

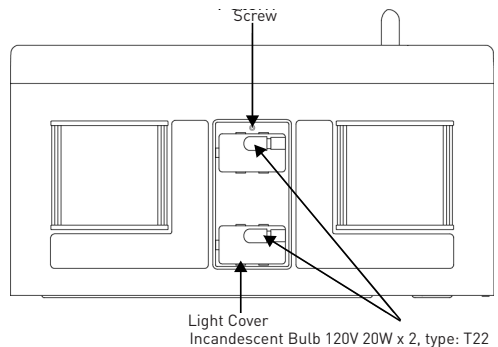
To replace light bulbs:

1. Disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or unplugging.
2. Remove the screws from the light cover. (See illustration)
3. Replace the bulb with 120V, 20W x 2, type: T22. (See illustration)

Close light cover and secure with screw removed in step 2.

## CAUTION

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



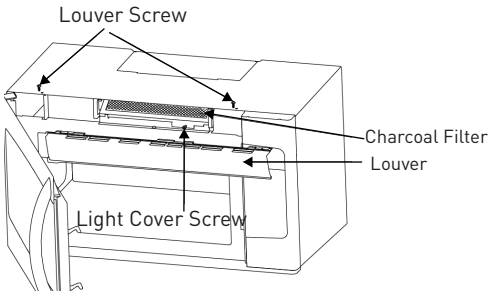
# Care and Maintenance

English

## Charcoal Filter

Charcoal filter is used for nonvented, recirculated installation. The filter should be changed every 6 to 12 months depending on use.

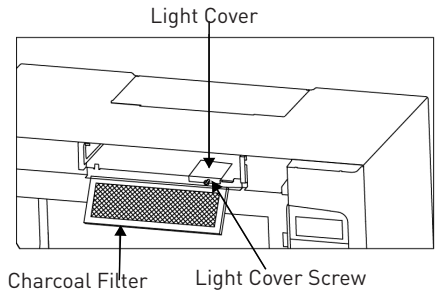
- Disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
- Remove the louver mounting screws from the top center of the louver. To remove, slide the plastic cover to the left and push down carefully on the tabs at each end of the louver. (See illustration.)
- Change the charcoal filter.
- Carefully push the louver back into place and replace the screws removed in step 2.



## Oven Light

To access the Oven Light bulb (Incandescent Bulb 120V, 30W x 1, type: T25 x 55mm), you must access this by following the same instructions as in the Charcoal Filter section bullets 1 through 3 above and remove the charcoal filter if used.

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



- **DO NOT USE A BULB LARGER THAN 30 WATTS.**
- Replace the oven light cover by carefully pushing into place. Replace the charcoal filter, if used. Push the louver back into place and replace the louver mounting screw.



# Specifications

## Specifications

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Power Supply</b>                   | 120V, 60HZ, 20A Single Phase   |
| <b>Power Consumption</b>              | 1550W (Microwave), 1350W (Grill), 1500W (Convection)   |
| <b>Output Power</b>                   | 1000W  |
| <b>Frequency</b>                      | 2450MHz  |
| <b>Product Dimensions (W x H x D)</b> | 29 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> " × 16 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> " × 17 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> "<br>759 x 429 x 454 mm   |
| <b>Cavity Dimensions (W x H x D)</b>  | 21 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> " × 10 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> " × 14 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> "<br>545 x 268 x 359 mm |
| <b>Oven Capacity</b>                  | 1.7 cu. ft.  |
| <b>Cooking Uniformity</b>             | Turntable / Stirrer Fan System   |
| <b>Gross Weight (kg/lbs)</b>          | Approx. 76.3lb   |
| <b>Net Weight (kg/lbs)</b>            | Approx. 67.0lb   |

# 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   |
|------------------------------|--|---|
| <b>Oven will not start</b>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Electrical cord for oven is not plugged in.</li> <li>2. Door is open.</li> <li>3. Wrong operation is set.</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plug into the outlet.</li> <li>2. Close the door and try again.</li> <li>3. Check instruction.</li> </ol>   |
| <b>Arcing or sparking</b>    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Materials to be avoided in microwave oven are used.</li> <li>2. The oven is operated when empty.</li> <li>3. Spilled food remains in the cavity.</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use microwave-safe cookware only.</li> <li>2. Do not operate with oven empty.</li> <li>3. Clean cavity with wet towel.</li> </ol>   |
| <b>Unevenly cooked foods</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Materials to be avoided in microwave oven are used.</li> <li>2. Food is not defrosted completely.</li> <li>3. Cooking time, power level is not suitable.</li> <li>4. Food is not turned or stirred.</li> </ol>         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use microwave-safe cookware only.</li> <li>2. Completely defrost food.</li> <li>3. Use correct cooking time, power level.</li> <li>4. Turn or stir food.</li> </ol>   |
| <b>Overcooked foods</b>      | Cooking time, power level is not suitable.   | Use correct cooking time, power level.  |
| <b>Undercooked foods</b>     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Materials to be avoided in microwave oven are used.</li> <li>2. Food is not defrosted completely.</li> <li>3. Oven ventilation ports are restricted.</li> <li>4. Cooking time, power level is not suitable.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use microwave-safe cookware only.</li> <li>2. Completely defrost food.</li> <li>3. Check to see that oven ventilation ports are not restricted.</li> <li>4. Use correct cooking time, power level.</li> </ol> |
| <b>Improper defrosting</b>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Materials to be avoided in microwave oven are used.</li> <li>2. Cooking time, power level is not suitable.</li> <li>3. Food is not turned or stirred.</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use microwave-safe cookware only.</li> <li>2. Use correct cooking time, power level.</li> <li>3. Turn or stir food.</li> </ol>  |

# **Bienvenue**

Merci d'avoir acheté ce Furrion® 1,7 pi cu Four à micro-ondes à convection OTR. Avant utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire ces consignes attentivement. Le présent guide d'utilisation contient des informations permettant l'utilisation, l'installation et l'entretien en toute sécurité de l'appareil.

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

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

# Contenu

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Bienvenue</b> .....  | <b>26</b> |
| <b>Contenu</b> .....  | <b>27</b> |
| <b>Consignes importantes sur la sécurité</b> .....  | <b>28</b> |
| Précautions de sécurité.....  | 28        |
| Instructions de mise à la terre .....   | 30        |
| Interférence radio ou TV .....  | 31        |
| Précautions à prendre pour éviter une exposition excessive à l'énergie hyperfréquence excessive ..... | 31        |
| <b>Pièces et caractéristiques</b> .....   | <b>32</b> |
| Four micro-onde .....   | 32        |
| <b>Panneau de commande et caractéristiques</b> .....  | <b>33</b> |
| Panneau de commande .....   | 33        |
| <b>Avant l'utilisation</b> .....  | <b>34</b> |
| Contenu de la boîte .....   | 34        |
| Instructions de déballage .....   | 34        |
| À propos de votre four à micro-ondes .....  | 34        |
| À propos de la nourriture .....   | 35        |
| À propos de la cuisson au micro-ondes .....   | 36        |
| À propos de la sécurité .....   | 36        |
| A propos des ustensiles et des couvercles.....  | 37        |
| A propos des enfants et du micro-ondes .....  | 38        |
| <b>Fonctionnement</b> .....   | <b>39</b> |
| Description des fonctions .....   | 39        |
| Réglage de l'horloge.....   | 39        |
| Réglage du programme de cuisson par micro-ondes .....   | 39        |
| Cuisson en plusieurs étapes .....   | 40        |
| Cuisson au gril.....  | 40        |
| Cuisson par micro-ondes + gril.....   | 41        |
| Cuisson à convection .....  | 41        |
| Cuisson par micro-ondes + convection .....  | 42        |
| Réglage du système .....  | 42        |
| <b>Caractéristiques particulières</b> .....   | <b>45</b> |
| Réglage de la cuisson automatique .....   | 45        |
| <b>Autres caractéristiques pratiques</b> .....  | <b>49</b> |
| <b>Soin et entretien</b> .....  | <b>50</b> |
| <b>Caractéristiques</b> .....   | <b>53</b> |
| <b>Dépannage</b> .....  | <b>54</b> |

# Consignes importantes sur la sécurité

## Précautions de sécurité

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

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

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et suivez les « **Précautions à prendre pour éviter une exposition excessive à l'énergie hyperfréquence excessive** » à la page 5.
3. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - Ne pas trop cuire les aliments. Faites attention à l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
  - Retirer les attaches en fil métallique et les poignées en métal des récipients / sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
  - Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée. Éteignez le four et débranchez l'appareil. Débranchez le cordon d'alimentation, coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau du disjoncteur.
  - N'utilisez pas la cavité du four à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsque vous ne l'utilisez pas.
4. Ce four doit être mis à la terre. Connectez uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » trouvé à la page 33.
5. Installez ou localisez ce four uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
6. Certains produits tels que des contenants scellés, des bocaux en verre fermés ou des œufs entiers sont susceptibles d'exploser et ne doivent pas être chauffés au four.
7. Utilisez cet appareil uniquement pour les utilisations prévues décrites dans ce manuel. N'utilisez pas de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
8. Comme avec n'importe quel appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par les enfants.
9. N'utilisez pas ce four si le cordon ou la prise est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
10. Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement visible ou l'ébullition lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'est pas toujours présent. **CECI PEUT ENTRAÎNER DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS QUI PEUVENT DÉBORDER LORSQUE LE RÉCIPENT EST PERTURBÉ OU QU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.**
  - Ne pas surchauffer le liquide.
  - Mélanger le liquide avant et à mi-chemin de le chauffer.
  - N'utilisez pas de contenants à côtés droits avec un col étroit.
  - Après le chauffage, laissez reposer le récipient dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de retirer le récipient.
11. Ne chauffez pas d'huile ou de graisse pour la friture. Il est difficile de contrôler la température de l'huile dans le four à micro-ondes.
12. Percez les aliments avec des pelures épaisses comme les pommes de terre,

# Consignes importantes sur la sécurité

les courges entières, les pommes et les châtaignes avant de les faire cuire.

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 plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau. Gardez le cordon loin de la surface chauffée. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir.
15. Cet appareil doit être réparé uniquement par un technicien qualifié. Contacter le centre de service agréé le plus proche pour l'examen, la réparation ou le réglage.
16. Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four qui se referment lorsque vous fermez la porte, utilisez uniquement des savons doux et non abrasifs ou des détergents appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.
17. Hottes de ventilation
  - Nettoyer les hottes de ventilation. Les graisses ne doivent pas s'accumuler sur le capot ou le filtre.
  - Lorsque vous faites cuire des aliments sous le capot, mettez le ventilateur en marche.
18. Soyez prudent lorsque vous nettoyez le filtre du capot de ventilation. Les agents de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyants pour four à base de lessive, peuvent endommager le filtre.
19. Ne pas monter sur l'évier.
20. Ne rangez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque l'appareil est en fonctionnement.
21. Convient pour une utilisation au-dessus de l'équipement de cuisson à gaz et électrique.
22. Comme avec la plupart des appareils de cuisson, une surveillance étroite est nécessaire pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four.
23. Le contenu des biberons et des bocal doit être agité ou secoué et la température doit être vérifiée avant de servir afin d'éviter les brûlures.
24. 26. Les ustensiles de cuisine peuvent devenir chauds à cause de la chaleur transmise par les aliments chauffés. Des maniques peuvent être nécessaires pour manipuler l'ustensile.
25. Ne pas couvrir ou bloquer les ouvertures du four.
26. N'entreposez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
27. Utilisez uniquement des thermomètres spécialement conçus pour les fours à micro-ondes.
28. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes :
  - Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
  - Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
  - Connectez l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
  - Consulter le revendeur ou un technicien radio / TV expérimenté pour obtenir de l'aide.
29. Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
30. Gardez le cordon loin des surfaces chauffées.
31. Ne laissez pas le cordon pendre par-

# Consignes importantes sur la sécurité

- dessus le bord de la table ou du comptoir.
32. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes / grille-pain, car ils pourraient créer un incendie ou un risque d'électrocution.
  33. Ne nettoyez pas le four avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent brûler le tampon et toucher les parties électriques qui présentent un risque de choc électrique.
  34. N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil est utilisé en mode grille-pain.
  35. Ne rangez aucun matériel, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
  36. Ne couvrez pas les grilles ou toute autre partie du four avec une feuille de métal. Cela entraînera une surchauffe du four.
  37. Comme avec n'importe quel appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsque le four à micro-ondes est utilisé par les enfants.
  38. Si la matière à l'intérieur du four devait s'enflammer, la porte du four devrait être gardée fermée, l'appareil éteint, le cordon d'alimentation déconnecté ou l'alimentation coupée au fusible ou au panneau du disjoncteur.

## Instructions de mise à la terre

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

**ATTENTION:** Une mauvaise utilisation de

la mise à la terre peut entraîner un choc électrique.

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

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

## Exigences électriques

Les exigences électriques sont de 120 volts 60 Hz, CA seulement, 20 ampères et 1550W. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé desservant uniquement le four. Le four est équipé d'une prise de terre à 3 broches. Elle doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques résultant de l'enchevêtrement ou de trébucher sur un cordon plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si des précautions sont prises lors de leur utilisation.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé:
  - a) La cote électrique marquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins égale à la capacité électrique nominale de l'appareil.
  - b) La rallonge doit être un cordon à trois fils de type mise à la terre. Le cordon le plus long doit être placé de manière à ne pas s'étendre sur le comptoir ou le dessus de la table où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher involontairement.

**REMARQUE :**

# Consignes importantes sur la sécurité

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

## Interférence radio ou TV

1. S'il y a des interférences causées par le four micro-ondes à votre radio ou téléviseur, vérifiez que le four à micro-ondes est sur un circuit différent, déplacez la radio ou le téléviseur aussi loin que possible du four ou vérifiez la position et le signal de l'antenne réceptrice.
2. Cet équipement a été testé et déclaré conforme à la partie 18 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

### Mise en garde

Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler l'autorisation de l'utilisateur à utiliser le produit.

## Résidents de Californie

### AVERTISSEMENT

Le Cancer et les Méfaits de la Reproduction - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## Précautions à prendre pour éviter une exposition excessive à l'énergie hyperfréquence excessive

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

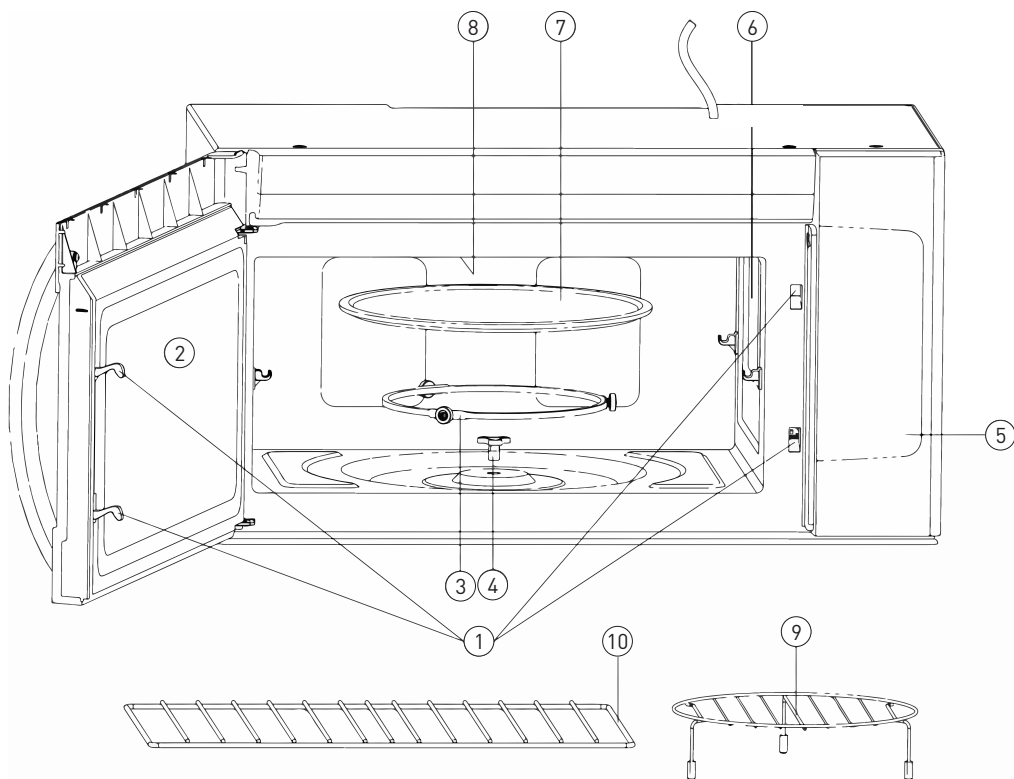
**Conservez ces instructions pour référence future.**



# Pièces et caractéristiques

## Four micro-onde

Français



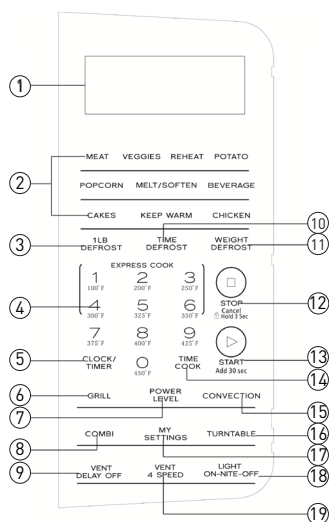
| Article | Nom de la pièce                              |
|---------|--|
| ①       | Système de verrouillage de sécurité de porte |
| ②       | Fenêtre du four                              |
| ③       | Anneau à rouleaux                            |
| ④       | Axe  |
| ⑤       | Panneau de commande                          |

| Article | Nom de la pièce   |
|---------|-------------------|
| ⑥       | Guide d'ondes     |
| ⑦       | Plateau en verre  |
| ⑧       | Grill réchauffeur |
| ⑨       | Support en métal  |
| ⑩       | Étagère           |

# Panneau de commande et caractéristiques

## Panneau de commande

Le panneau de commande de votre four à micro-ondes vous permet de sélectionner la fonction de cuisson désirée rapidement et facilement. Tout ce que vous avez à faire est d'appuyer sur la touche de commande approprié. Ce qui suit est une liste de toutes les commandes et touches numériques situés sur le panneau de commande. Pour plus d'informations sur ces fonctionnalités, consultez la section Fonctionnement.



| Article | Nom de la pièce | Function  |
|---------|-----------------|---|
| ①       | Display         | L'affichage comprend une horloge et des indicateurs pour vous indiquer l'heure, les réglages de temps de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.   |
| ②       | Auto cook menu  | Réglages instantanés pour cuire les aliments populaires (tels que la viande, les légumes, le réchauffage, les pommes de terre, le maïs soufflé, fondre / ramollir, boissons, gâteaux, garder au chaud et poulet). |
| ③       | 1 LB Defrost    | Appuyez sur cette touche pour décongeler les aliments surgelés rapidement.  |

| Article | Nom de la pièce   | Function  |
|---------|-------------------|---|
| ④       | Number            | Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson, le niveau de puissance, la température de cuisson ou le poids de la nourriture et vous pouvez régler le programme de cuisson express en appuyant sur les touches 1 - 6. |
| ⑤       | Clock/Timer       | Appuyez sur pour régler l'heure actuelle ou régler la minuterie du four.  |
| ⑥       | Grill             | Appuyez sur pour régler le programme de cuisson du gril.  |
| ⑦       | Power Level       | Appuyez sur cette touche pour régler le niveau de puissance de cuisson au micro-ondes.  |
| ⑧       | Combi             | Utilisé pour régler la cuisson combinée micro-ondes et grill ou micro-ondes et convection.  |
| ⑨       | Vent Delay Off    | Permet de régler le programme de délai d'arrêt de ventilation.  |
| ⑩       | Time Defrost      | Utilisé pour décongeler les aliments en fonction du temps entré.  |
| ⑪       | Weight Defrost    | Utilisé pour décongeler les aliments en fonction du poids entré.  |
| ⑫       | Stop/Cancel       | Appuyez sur cette touche pour arrêter le four ou appuyez sur cette touche pendant 3 secondes pour activer le verrouillage parental.   |
| ⑬       | Start/Add 30 sec. | Appuyez sur cette touche pour démarrer le four. Également utilisé pour démarrer le four rapidement à pleine puissance ou pour ajouter du temps de cuisson.  |
| ⑭       | Time Cook         | Utilisé pour régler la cuisson au micro-ondes ou la cuisson multi-étapes.   |
| ⑮       | Convection        | Utilisé pour régler la cuisson par convection.  |
| ⑯       | Turntable         | Appuyez sur cette touche pour allumer / éteindre la plaque tournante.   |
| ⑰       | My Settings       | Appuyez sur cette touche pour régler les paramètres par défaut pour l'unité de poids, le son et l'heure d'été.  |
| ⑱       | Light On-Nite-Off | Appuyez sur cette touche pour régler les commandes de luminosité à l'extérieur du four (lumière vive, veilleuse et éteinte)   |
| ⑲       | Vent 4 Speed      | Appuyez sur cette touche pour modifier la vitesse de ventilation.   |

# Avant l'utilisation

## Contenu de la boîte

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

- Corps du four à micro-ondes
- Manuel d'instructions
- Instructions d'installation
- Instructions de service
- Carte de garantie
- Gabarit d'armoire supérieure / Gabarit de mur arrière
- Plaque de montage
- Adaptateur d'évacuation
- Plateau en verre avec anneau à rouleaux
- Étagère
- Filtre à graisse
- Vis

## Instructions de déballage

Déballage et examen de votre four  
Retirez délicatement le four de la boîte.

**CONSERVEZ LA BOÎTE, CAR ELLE PEUT FACILITER L'INSTALLATION.**

Retirez:

1. Tous les matériaux d'emballage de l'intérieur de la cavité du four; cependant, **NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DE GUIDE D'ONDE**, situé sur le côté du four à micro-ondes. Vérifiez qu'il y a les instructions d'installation, un gabarit de mur, un gabarit d'armoire supérieure, un sac de matériel d'installation, un filtre à charbon et un registre d'évacuation. Lisez les pièces jointes et **CONSERVEZ** les instructions du propriétaire.
2. L'autocollant de l'extérieur de la porte, s'il y en a un.

Vérifiez le four pour tout dommage, tel qu'une porte mal alignée ou pliée, des joints de porte endommagés et des surfaces d'étanchéité, des charnières et des loquets de porte cassés ou desserrés et des bosses dans la cavité ou sur la porte. En cas de

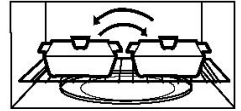
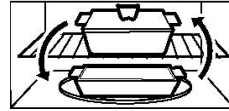
dommage, n'utilisez pas le four et contactez votre revendeur.

Voir les instructions d'installation pour plus de détails.

## À propos de votre four à micro-ondes

N'utilisez **JAMAIS** le four sans la plaque tournante et l'anneau à rouleaux, et ne retournez pas la plaque de façon à pouvoir placer un grand plat dans le four. La plaque tournante tourne à la fois dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

L'étagère vous donne la possibilité de réchauffer plus d'un plat de nourriture en même temps. Pour réchauffer sur 2 niveaux:



- Changez les aliments de place après la moitié du temps écoulé.
- Assurez-vous que l'étagère est correctement positionnée à l'intérieur du four à micro-ondes pour éviter d'endommager le four en raison d'arcs électriques.
- N'utilisez pas de plat à bruner au micro-ondes sur l'étagère. L'étagère pourrait surchauffer.
- N'utilisez pas le four avec l'étagère sur le plancher du four à micro-ondes. Cela pourrait endommager le micro-ondes.
- Utilisez des poignées de casseroles lorsque vous manipulez l'étagère - elle peut être chaude.
- N'utilisez pas l'étagère lors de la cuisson de maïs soufflé.

# Avant l'utilisation

Ayez **TOUJOURS** de la nourriture dans le four quand 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 un effet normal de la cuisson au micro-ondes. L'humidité de la pièce et l'humidité de la nourriture influent sur la quantité d'humidité qui se condense dans le four. Généralement, les aliments couverts ne causent pas autant de condensation que les aliments non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être bloquées.

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

## À propos de la nourriture

| ALIMENTS                                  | FAIRE  | NE PAS FAIRE   |
|---|--|--|
| <b>Œufs, saucisses, fruits et légumes</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Piquer les jaunes d'œufs avant la cuisson pour éviter toute « explosion ».</li><li>• Percez les pelures des pommes de terre, des pommes, des courges, des hot-dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Faites cuire l'œuf dans sa coquille.</li><li>• Réchauffer des œufs entiers.</li></ul>  |
| <b>Maïs soufflé</b>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisez du maïs soufflé spécialement ensaché pour le four à micro-ondes.</li><li>• Écoutez tout en faisant éclater le maïs pour que l'éclatement ralentisse à 1 ou 2 secondes, ou utilisez les fonctions spéciales de cuisson du maïs soufflé énumérées à la page 19.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Éclater du maïs soufflé dans des sacs bruns ordinaires ou des bols en verre.</li><li>• Dépasser le temps maximum indiqué sur l'emballage de maïs soufflé.</li></ul>  |
| <b>Nourriture pour bébés</b>              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Transférer les aliments pour bébés dans un petit plat et chauffer soigneusement, en remuant souvent. Vérifiez la température avant de servir.</li><li>• Mettre les mamelons sur les bouteilles après le chauffage et bien agiter. Testez le liquide sur votre poignet avant de le faire boire.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Chauffer des bouteilles jetables.</li><li>• Chauffer les bouteilles avec les mamelons.</li><li>• Faire chauffer les aliments pour bébés dans les bocaux originaux.</li></ul>   |
| <b>Généralités</b>                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Couper les produits cuits au four avec de la garniture après le chauffage pour libérer la vapeur et éviter les brûlures.</li><li>• Mélanger vigoureusement les liquides avant et après le chauffage pour éviter toute « éruption ».</li><li>• Utilisez un bol profond pour la cuisson des liquides ou des céréales afin d'éviter les débordements.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Chauffer ou cuire dans des bocaux de verre fermés ou dans des contenants hermétiques.</li><li>• Il se peut que des bactéries nocives ne soient pas détruites dans le micro-ondes.</li><li>• De la friture.</li><li>• Bois sec, gourdes, herbes ou papiers humides.</li></ul> |

# Avant l'utilisation

## À propos de la cuisson au micro-ondes

- Disposez la nourriture avec soin. Placez les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Faites cuire pendant le temps le plus court indiqué et en rajouter au besoin. Les aliments trop cuits peuvent fumer ou s'enflammer.
- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Vérifiez la recette ou le livre de cuisine pour des suggestions : serviettes en papier, papier ciré, film plastique pour micro-ondes ou un couvercle. Les couvercles empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire uniformément.
- Protégez avec de petits morceaux de papier d'aluminium les zones minces de viande ou de volaille pour éviter la cuisson excessive avant que les zones denses et épaisses soient bien cuites.
- Mélangez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois au micro-ondes pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les grosses pièces comme les rôtis doivent être retournées au moins une fois.
- Réarrangez les aliments comme les boulettes de viande à mi-cuisson, de haut en bas et du centre du plat vers l'extérieur.
- Ajouter du temps de repos. Retirez la nourriture du four et remuez-la, si possible. Couvrez pendant le temps de repos, ce qui permet à la nourriture de terminer sa cuisson sans trop cuire.
- Vérifiez la cuisson. Recherchez des signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes.

- Les signes de cuisson terminée comprennent :
  - De la vapeur s'échappe de partout, pas seulement des bords.
  - Le centre du fond du plat est très chaud au toucher.
  - Les articulations de cuisse de volaille se séparent facilement.
  - La viande et la volaille ne montrent aucune coloration rose.
  - Le poisson est opaque et se défait facilement avec une fourchette.

## À propos de la sécurité

Vérifiez les aliments pour savoir s'ils sont cuits aux températures recommandées suivantes.

| TEMP  | Aliments  |
|-------|---|
| 160°F | ... Pour le porc frais, la viande hachée, la volaille blanche désossée, le poisson, les fruits de mer, les plats aux œufs et les plats préparés surgelés. |
| 165°F | ... Pour les restes, les prêts à réchauffer, les réfrigérés, ainsi que la charcuterie et les aliments « frais » à emporter.                               |
| 170°F | ... Viande blanche de volaille.   |
| 180°F | ... Viande foncée de volaille.  |

- Pour tester la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense à l'écart de la graisse ou de l'os. Ne laissez JAMAIS le thermomètre dans les aliments pendant la cuisson, à moins qu'il soit approuvé pour utilisation dans un four à micro-ondes.

# Avant l'utilisation

- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation d'ustensiles qui sont en contact avec des aliments chauds. Une quantité suffisante de chaleur provenant des aliments peut être transférée à travers des ustensiles et provoquer des brûlures cutanées.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation d'ustensiles qui sont en contact avec des aliments chauds. Une quantité suffisante de chaleur provenant des aliments peut être transférée à travers des ustensiles et provoquer des brûlures cutanées.
- Évitez les brûlures de vapeur en dirigeant la vapeur loin du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné du couvercle d'un plat et ouvrez délicatement les sacs de cuisson du maïs soufflé et de cuisson au four à l'écart du visage.
- Restez près du four pendant son utilisation et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin de ne pas risquer de trop cuire les aliments.
- N'utilisez **JAMAIS** la cavité pour ranger des livres de cuisine ou d'autres articles.
- Sélectionnez le magasin avec soin et manipulez les aliments correctement pour préserver leur haute qualité et minimiser la propagation des bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus d'aliments peuvent causer des arcs électriques et / ou des incendies.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des articles du four afin que vos vêtements ou vos accessoires ne touchent pas les loquets de sécurité de la porte.

## A propos des ustensiles et des couvercles

Il n'est pas nécessaire d'acheter de nouveaux ustensiles de cuisine pour remplacer complètement vos anciens. De nombreuses articles déjà dans votre cuisine peuvent être utilisés avec succès dans votre nouveau four à micro-ondes. Assurez-vous que l'ustensile ne touche pas les parois intérieures pendant la cuisson.

### Utilisez ces ustensiles pour cuisiner et réchauffer au micro-ondes en toute sécurité

- Vitrocéramique
- Verre résistant à la chaleur
- Plastique qui va au micro-ondes
- Assiettes en carton
- Poterie, grès et porcelaine qui vont au micro-ondes
- Plat à rissoler

### NE PAS UTILISER

- Casseroles et ustensiles de cuisson métalliques
- Plats avec garniture métallique
- Verre non résistant à la chaleur
- Plastique qui ne va pas au micro-ondes
- Sacs en papier recyclé
- Sacs de stockage de nourriture
- Attaches métalliques torsadées
- Bois
- Paille
- Osier

Si vous souhaitez vérifier si un plat est sûr pour le micro-ondes, placez le plat vide dans le four et micro-ondes sur HIGH (température élevée) pendant 30 secondes. Un plat qui devient très chaud ne doit pas être utilisé.

# Avant l'utilisation

## Les revêtements suivants sont idéaux :

- Les serviettes en papier sont bonnes pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber les graisses pendant la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage.
- Une pellicule plastique spécialement marquée pour utilisation au micro-ondes peut être utilisée pour la cuisson et le réchauffage. **NÉ LAISSEZ PAS** de pellicule plastique toucher les aliments. Percez des événements pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Les couvercles adaptés aux micro-ondes sont un bon choix car la chaleur est conservée près des aliments pour accélérer la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four sont bons pour les grosses pièces de viande ou d'aliments qui ont besoin d'être attendries. **N'UTILISEZ PAS** d'attaches métalliques torsadées. N'oubliez pas de percer ou d'entrouvrir le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

## Comment utiliser une feuille d'aluminium dans votre four à micro-ondes:

- De petits morceaux de papier d'aluminium placés délicatement sur la nourriture peuvent être utilisés pour protéger les zones qui se décongèlent ou qui cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium ne doit pas se trouver à moins d'un pouce de toute surface du four.

**ACCESSOIRES:** Beaucoup d'accessoires de micro-ondes sont offerts sur le marché. Évaluez-les soigneusement avant l'achat afin de vous assurer qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre pour micro-ondes vous aidera à déterminer la cuisson correcte et vous assurera que les aliments ont été cuits à des températures sûres. Furrion n'est pas responsable des dommages au four lorsque des accessoires sont utilisés.

## A propos des enfants et du micro-ondes

- Les enfants de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes avec une personne surveillante à proximité. Entre 7 et 12 ans, la personne surveillante doit être dans la même pièce.
- Les enfants doivent pouvoir atteindre le four confortablement; sinon, ils doivent se tenir debout sur un tabouret solide.
- À aucun moment, une personne ne doit être autorisée à s'appuyer ou se balancer sur la porte du four.
- Les enfants doivent connaître toutes les précautions de sécurité; utilisez des maniques, enlevez soigneusement les couvercles et portez une attention particulière aux emballages qui contiennent des aliments croustillants, car ils peuvent être très chauds.
- Ne présumez pas que parce qu'un enfant maîtrise une compétence culinaire, il peut tout cuisiner.
- Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet.

## ⚠ MISE EN GARDE

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

## Description des fonctions

- Lorsque le four est branché pour la première fois, l'affichage s'illumine au complet s, puis « AM 12:00 » apparaît.
- Pendant le processus de réglage de cuisson, si aucune intervention n'est faite dans la minute, le four retourne en mode attente.
- Pendant la cuisson, si vous appuyez une fois sur **Stop/Cancel** (arrêt/annuler) ou si vous ouvrez la porte, le programme sera mis en pause; appuyez sur **Start/Add 30 sec** (démarrer/ajouter 30 sec.) pour reprendre, mais si vous appuyez deux fois sur Stop/Cancel, le programme sera annulé.
- Une fois le cycle de cuisson terminé, « END » (fin) s'affiche et le système émet un bip. Le système émettra un bip chaque minute par la suite si la porte n'est pas ouverte. Appuyez sur la touche **Stop/Cancel** ou ouvrez la porte pour arrêter le bip de fin de cycle.

## Réglage de l'horloge

**Exemple:** Supposons que vous voulez régler l'horloge à 5:00 pm.

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche **Clock/Timer (horloge/minuterie)**, « **ENTER TIME OF DAY (ENTRER L'HEURE DU JOUR)** » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche numérique pour entrer l'heure.
3. Appuyez sur la touche Clock/Timer pour confirmer. L'affichage indique « **SELECT 1--AM, 2--PM (SÉLECTIONNER 1--AM, 2--PM)** ».
4. Appuyez sur la touche numérique « **2** ». « **PM 5:00** » s'affiche.
5. Appuyez sur **Clock/Timer** pour confirmer.

**REMARQUE:** Il s'agit d'une horloge de 12 heures. Pendant le processus de cuisson ou si la cuisson est en pause, vous pouvez appuyer sur la touche **Clock/Timer** pour vérifier l'horloge en cours.

## Réglage du programme de cuisson par micro-ondes

**Exemple:** Pour la cuisson par micro-ondes, la puissance de cuisson et le temps doivent être réglés. Le temps de cuisson le plus long que vous pouvez définir est 99 minutes, 99 secondes.

Appuyez une fois sur la touche **Power Level (niveau de puissance)**, puis appuyez sur les touches numériques pour choisir le niveau de puissance de cuisson.



# Fonctionnement

## UTILISER LES TOUCHES NUMÉRIQUES POUR CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE DE CUISSON

| Appuyez sur la touche numérique | Pour cent (Nom)      | Appuyez sur la touche numérique | Pour cent (Nom)       |
|---------------------------------|----------------------|---------------------------------|-----------------------|
| 1, 0                            | 100 % (Élevé)        | 4                               | 40% (Moyenne Bas)     |
| 9                               | 90 % (Sauté)         | 3                               | 30% (Décongeler)      |
| 8                               | 80 % (Réchauffer)    | 2                               | 20% (Bas)             |
| 7                               | 70 % (Moyenne haute) | 1                               | 10% (Chaud)           |
| 6                               | 60 % (Mijoter)       | 0                               | 0% (Pas de puissance) |
| 5                               | 50 % (Moyenne)       |                                 |                       |

**Exemple:** Supposons que vous voulez cuisiner à 80 % de puissance pendant 10 minutes.

1. Appuyez une fois sur la touche **Time Cook (temps de cuisson)**. L'affichage indique « **ENTER COOKING TIME (ENTRER LE TEMPS DE CUISSON)** ».
2. Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyez une fois sur la touche **Power Level**, puis utilisez la touche numérique « **8** » pour sélectionner le niveau de puissance 80 %.
4. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour confirmer.

**REMARQUE:** Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier le mode de cuisson combiné en appuyant sur la touche Combi.

## Cuisson en plusieurs étapes

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes demandent une puissance de cuisson différente pendant les différentes étapes d'un cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour passer d'une puissance à une autre jusqu'à deux étapes.

**Exemple:** Supposons que vous vouliez définir le programme de cuisson suivant.

Microwave cooking (Cuisson par micro-ondes)



Microwave cooking (Cuisson par micro-ondes)

1. En mode veille, appuyez une fois sur **Time Cook (temps de cuisson)** et appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson.
2. Appuyez une fois sur **Power Level (niveau de puissance)**, puis utilisez les touches numériques pour entrer le niveau de puissance de cuisson souhaité.
3. Appuyez une fois sur **Time Cook**, puis appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson.
4. Appuyez une fois sur **Power Level**, puis appuyez sur une touche numérique pour entrer le niveau de puissance de cuisson.
5. Appuyez sur **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour commencer.

**REMARQUE:** Seul le programme de cuisson par micro-ondes peut être réglé dans un programme de cuisson en plusieurs étapes.

## Cuisson au grill

Le temps de cuisson le plus long est de 99 minutes, 99 secondes. La cuisson au grill est particulièrement utile pour les fines tranches de viande, les steaks, les côtelettes, les brochettes et les saucisses de morceaux de poulet. Elle convient également aux sandwichs chauds et aux plats gratinés.

**Exemple:** Supposons que vous voulez griller pendant 12 minutes.

# Fonctionnement

1. Appuyez une fois sur la touche **Grill (gril)**.
2. Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)**.

## Cuisson par micro-ondes + gril

Le temps de cuisson le plus long est de 99 minutes, 99 secondes.

Combinaison 1 : 30 % du temps pour la cuisson par micro-ondes, 70 % pour la cuisson au gril. Utilisez cette combinaison pour le poisson, les pommes de terre ou le gratin.

**Exemple:** Supposons que vous voulez cuisiner avec la combinaison 1 pendant 40 minutes.

1. Appuyez une fois sur la touche **Combi**.
2. Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour démarrer la cuisson.

**Combinaison 2:** 55 % du temps pour la cuisson par micro-ondes, 45 % pour la cuisson au gril. Utilisez cette combinaison pour le pudding, les omelettes, les pommes de terre au four et la volaille.

**Exemple:** Supposons que vous voulez cuisiner avec la combinaison 2 pendant 40 minutes.

1. Appuyez deux fois sur la touche **Combi**.
2. Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec** pour démarrer la cuisson.

**REMARQUE:** Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier le mode de cuisson combiné en appuyant sur la touche **Combi**.

## Cuisson à convection

Pendant la cuisson par convection, de l'air chaud circule dans la cavité du four pour rendre les aliments croustillants, rapidement et uniformément. Ce four offre dix températures de cuisson différentes de 100 °F à 450 °F. Vous pouvez choisir la température en appuyant sur le pavé numérique. Le temps de cuisson le plus long est de 99 minutes, 99 secondes. Pendant la cuisson, la température actuelle peut être visualisée en appuyant sur la touche Convection.

**Exemple:** Pour cuisiner par convection.

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche Convection. L'affichage indique « **SELECT TEMPERATURE (SÉLECTIONNER LA TEMPÉRATURE)** »
2. Appuyez sur l'une des touches numériques pour sélectionner la température désirée.
3. Appuyez sur **Convection** pour confirmer.
4. Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour confirmer.

**Exemple :** Pour préchauffer et cuire par convection:

Votre four peut être programmé pour combiner les opérations de préchauffage et de cuisson par convection.

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche Convection. L'affichage indique « **SELECT TEMPERATURE (SÉLECTIONNER LA TEMPÉRATURE)** ».
2. Appuyez sur l'une des touches numériques pour sélectionner la température désirée.
3. Appuyez sur **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)**. Le four démarre le préchauffage, l'affichage indique « **PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE)** ». Lorsque le four atteint la température programmée, il émet des bips.

# Fonctionnement

- Ouvrez la porte et placez le récipient de nourriture au centre de la plaque tournante.
- Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)**.

**REMARQUE:** Le temps de préchauffage le plus long est de 30 minutes et le temps ne peut pas être réglé. Lorsque la température atteint la température de préchauffage, le compte à rebours s'arrête et un son est produit toutes les 6 secondes pendant 30 minutes. Si vous n'ouvrez pas la porte du four dans les 30 minutes, le système s'arrête automatiquement.

## Cuisson par micro-ondes + convection

Ce four offre quatre températures de cuisson combinées différentes. Vous pouvez le choisir la température en appuyant sur la touche **Combi**. Il est facile de cuisiner automatiquement avec la chaleur par convection et par micro-ondes. Le temps de cuisson le plus long est de 99 minutes, 99 secondes. Pendant la cuisson, le niveau de puissance de cuisson combiné actuel peut être vu en appuyant sur la touche **Combi**. Appuyez sur la touche **Combi** pour choisir la température de cuisson :

| Appuyer sur la touche Combi | Température de cuisson |
|-----------------------------|------------------------|
| 3 fois                      | 400 °F                 |
| 4 fois                      | 350 °F                 |
| 5 fois                      | 300 °F                 |
| 6 fois                      | 250 °F                 |

**Exemple:** Supposons que vous souhaitez cuisiner à 300 °F pendant 20 minutes.

- Appuyez 5 fois sur la touche **Combi** pour choisir 300 °F.
- Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson.
- Appuyez sur **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour commencer la cuisson.

**REMARQUE:** Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier le mode de cuisson combiné en appuyant sur la touche **Combi**.

## Réglage du système

### Commande de la lumière

Cette fonctionnalité est conçue pour vous faciliter les choses à l'extérieur du four. Pour allumer la lumière au bas du four, appuyez sur la touche **Light On-Nite-Off (allumée/veilleuse/éteinte)** :

| Appuyez sur la touche Light On-Nite-Off Pad | Mode de fonctionnement |
|---|------------------------|
| Une fois                                    | Lumière brillante      |
| Deux fois                                   | Veilleuse              |
| 3 fois                                      | Éteinte                |

### Commande du ventilateur

Votre four peut être utilisé comme hotte de cuisinière. Lorsqu'il est allumé, le moteur du ventilateur commence à filtrer la fumée, les odeurs et la graisse générées par la cuisson. En mode veille, le ventilateur est commandé manuellement. Pour sélectionner la vitesse souhaitée du ventilateur, appuyez sur la touche **Vent/4 Speed (ventilation/4 vitesses)**:

# Fonctionnement

| Appuyez sur la touche Vent/4 Speed | Mode de fonctionnement |
|------------------------------------|------------------------|
| Une fois                           | Très élevé             |
| Deux fois                          | Élevé                  |
| 3 fois                             | Moyen                  |
| 4 fois                             | Bas                    |
| 5 fois                             | Arrêt                  |

## REMARQUE:

- Lorsque vous utilisez des programmes de cuisson par micro-ondes ou par convection, si la hotte a été allumée, elle restera à la vitesse désirée sélectionnée.
- Lorsque vous utilisez le programme de cuisson au gril, si la hotte est allumée, elle conservera sa vitesse d'origine, sinon, elle passera automatiquement à la vitesse basse du ventilateur. Vous pouvez régler la vitesse du ventilateur manuellement.
- Lorsque le capteur de température atteint 60 °C, la hotte de cuisinière démarre automatiquement à vitesse élevée et vous pouvez passer manuellement de la vitesse élevée à la vitesse très élevée.

## Délai d'arrêt de ventilation

1. À côté du bouton Vent Speed (vitesse de ventilation), appuyez une fois sur la touche **Vent Delay Off (délai d'arrêt de ventilation)**, « **ENTER DELAY OFF TIME (ENTRER LE DÉLAI D'ARRÊT)** » s'affiche.
2. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer le délai d'arrêt.
3. Appuyez sur la touche **Vent Delay Off** pour confirmer.

## REMARQUE:

- Le délai d'arrêt le plus long que vous pouvez définir est de 99 minutes et 99 secondes.

- Avant la fin du compte à rebours, vous pouvez appuyer sur la touche Vent Delay Off pour vérifier le compte à rebours et vous pouvez annuler la fonction en appuyant sur la touche Stop/Cancel (arrêt/annuler) lorsque l'affichage indique le compte à rebours.
- À la fin du compte à rebours, le ventilateur s'arrête.

## Fonction My Setting (mon réglage)

MY SETTING (mon réglage) offre des astuces pour 3 fonctions qui facilitent l'utilisation du four car des instructions spécifiques sont fournies sur l'écran interactif.

En mode veille, appuyez sur **My settings (mes réglages)** une fois, l'affichage indique « **1-WEIGHT MODE, 2-SOUND ON/OFF, 3-DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF (1-MODE POIDS, 2-SON ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ, 3-HEURE D'ÉTÉ ACTIVÉE/DÉSACTIVÉE)** » puis sélectionnez le réglage approprié en fonction du chiffre correspondant (1 ~ 3).

### • Réglage du mode poids

Votre comporte deux unités de poids que vous pouvez choisir, en suivant ces étapes:

- En mode veille, appuyez une fois sur **My settings (mes réglages)**
- Appuyez sur la touche numérique 1 pour entrer dans le réglage d'unité de poids. L'affichage indique « **1-oz, 2-gr** »
- Vous pouvez appuyer sur la touche numérique 1 pour sélectionner « **oz** » pour l'unité de poids, « **oz** » s'affiche; ou appuyez sur la touche numérique 2 pour sélectionner « **gr** » comme unité de poids, « **gr** » s'affiche.
- Appuyez sur **My Settings** pour confirmer votre choix.

- **Son activé/désactivé**
  - En mode veille, appuyez une fois sur **My Settings**.
  - Appuyez sur la touche numérique **2** pour entrer dans le réglage des bips lorsque vous appuyez sur une touche. Vous pouvez appuyer sur la touche numérique 1 pour sélectionner l'activation du son, « **SOUND ON (SON ACTIVÉ)** » s'affiche. Si vous voulez que le four fonctionne sans signaux sonores, appuyez sur la touche numérique 2 pour sélectionner la désactivation du son, « **MUTE (MUET)** » s'affiche.
  - Appuyez sur **My Settings** pour confirmer votre choix.
- **Astuce pour l'heure d'été**
  - En veille, appuyez une fois sur **My Settings**.
  - Appuyez sur la touche numérique 3 pour entrer dans le réglage de l'heure d'été. L'affichage indique « **CURRENT STATE IS OFF (ACTUELLEMENT DÉSACTIVÉ), 1-ON (ACTIVER), 2-SKIP (SAUTER)** » ou « **CURRENT STATE IS ON (ACTUELLEMENT ACTIVÉ), 1-OFF (DÉSACTIVER), 2- SKIP (SAUTER)** »
  - Utilisez le pavé numérique pour entrer la nouvelle heure, puis appuyez sur **My Settings** pour confirmer l'horloge actuelle.

**REMARQUE:** L'état de démarrage par défaut est comme suit : SON activé, UNITÉ DE POIDS en oz, HEURE D'ÉTÉ désactivée.

## Commande de la plaque tournante

Pour la plupart des cuissons, la plaque tournante doit être activée; cependant, elle peut être désactivée de sorte qu'elle ne puisse tourner pour les très grands plats, comme une cocotte en verre de 13 x 9 x 2. Mettez la casserole sur la plaque tournante, puis appuyez sur la touche Turntable (plaque tournante) pour activer ou désactiver la plaque tournante.

**REMARQUE:** Parfois, la plaque tournante peut devenir trop chaude au toucher. Soyez prudent en touchant la plaque tournante.

## Sélectionnez la direction d'évacuation du ventilateur

**Exemple:** Pour assurer un bon effet de cuisson, l'installateur (ou l'utilisateur) doit définir la direction d'installation (évacuation) du ventilateur.

1. En mode veille, appuyez sur la touche « **0** » et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, l'affichage fera défiler « **SELECT VENTED EXHAUST FAN DIRECTION <1-UPWARD, 2-BACKWARD, 3-FORWARD> (SÉLECTIONNER LA DIRECTION D'ÉVACUATION DU VENTILATEUR <1-VERS LE HAUT, 2-VERS L'ARRIÈRE, 3-VERS L'AVANT>** »
2. Appuyez sur la touche numérique correspondante en fonction de la direction d'évacuation souhaitée du ventilateur.
3. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour confirmer. Le système enregistre la direction d'installation (évacuation) et retourne en mode veille.

**REMARQUE:** La configuration par défaut du ventilateur du four à micro-ondes est définie pour la recirculation d'air.

# Caractéristiques particulières

## Réglage de la cuisson automatique

Pour les aliments comme le beurre, le fromage, la crème glacée, etc., il n'est pas nécessaire de programmer le temps et la puissance de cuisson. Il suffit d'indiquer le type d'aliment que vous voulez cuisiner ainsi que le poids de cet aliment.

## VIANDE

**Exemple:** Supposons que vous voulez faire cuire un morceau de poulet.

1. Placez la nourriture dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez une fois sur la touche **MEAT (VIANDE)**, l'affichage indique « 1- PORK, 2- CHOPS, 3- GROUND MEAT, 4- CHICKEN PIECE (1-PORC, 2-CÔTELETTES, 3-VIANDE HACHÉE, 4-MORCEAU DE POULET) ».
3. Appuyez sur la touche numérique « 4 » pour choisir Morceau de poulet).
4. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer le poids de la nourriture.
5. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour démarrer la cuisson.

| Appuyer sur le pavé numérique | Type de nourriture | Poids                 |
|-------------------------------|--------------------|-----------------------|
| 1                             | Porc               | 4-32 oz. (110-910 gr) |
| 2                             | Côtelettes         | 4-32 oz. (110-910 gr) |
| 3                             | Viande hachée      | 4-32 oz. (110-910 gr) |
| 4                             | Morceau de poulet  | 4-32 oz. (110-910 gr) |

## LÉGUMES

**Exemple:** Supposons que vous voulez faire cuire des légumes frais.

1. Placez les légumes dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez une fois sur la touche **Veggies (Légumes)**, l'affichage indique « 1-FRESH VEGGIES, 2-FROZEN VEGGIES (1-LÉGUMES FRAIS, 2-LÉGUMES SURGELÉS) ».
3. Appuyez sur la touche numérique « 1 » pour choisir Légumes frais.
4. Appuyez sur le pavé numérique pour sélectionner le poids.
5. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour démarrer la cuisson.

| Appuyer sur le pavé numérique | Type de nourriture | Poids           |
|-------------------------------|--------------------|-----------------|
| 1                             | Légumes frais      | 4 oz. (110 gr)  |
|                               |                    | 8 oz. (230 gr)  |
|                               |                    | 12 oz. (340 gr) |
|                               |                    | 16 oz. (453 gr) |
| 2                             | Frozen Veggies     | 4 oz. (110 gr)  |
|                               |                    | 8 oz. (230 gr)  |
|                               |                    | 12 oz. (340 gr) |
|                               |                    | 16 oz. (453 gr) |

# Caractéristiques particulières

## RÉCHAUFFER

**Exemple:** Supposons que vous voulez cuisiner des pâtes.

1. Placez les pâtes dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez une fois sur la touche Reheat (réchauffer), l'affichage indique « 1-DINNER PLATE, 2-CASSEROLE, 3-PASTA (1-ASSIETTE À DÎNER, 2-CASSEROLE, 3-PÂTES) ».
3. Appuyez sur la touche numérique « 3 » pour choisir Pâtes.
4. Appuyez sur le pavé numérique pour sélectionner le poids.
5. Appuyez sur la touche Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec) pour démarrer la cuisson.

| Appuyer sur le pavé numérique | Type de nourriture | Poids           |
|-------------------------------|--------------------|-----------------|
| 1                             | Assiette à diner   | 8 oz. (230 gr)  |
|                               |                    | 16 oz. (453 gr) |
| 2                             | Casserole          | 8 oz.(230 gr)   |
|                               |                    | 16 oz.(453 gr)  |
|                               |                    | 24 oz.(680 gr)  |
|                               |                    | 32 oz.(910 gr)  |
| 3                             | Pâtes              | 8 oz.(230 gr)   |
|                               |                    | 16 oz.(453 gr)  |
|                               |                    | 24 oz.(680 gr)  |
|                               |                    | 32 oz.(910 gr)  |

## Pomme de terre

**Exemple:** Supposons que vous voulez faire cuire deux pommes de terre.

1. Placer les pommes de terre dans le four et fermer la porte.
2. Appuyez une fois sur la touche **Potato (pomme de terre)**, l'affichage indique « 1-8 oz, 2-16 oz, 3-24 oz, 4-32 oz ».
3. Appuyez sur le pavé numérique (1-4) pour entrer le poids de la nourriture.
4. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour démarrer la cuisson.

| Appuyer sur le pavé numérique | Poids           |
|-------------------------------|-----------------|
| 1                             | 8 oz. (230 gr)  |
| 2                             | 16 oz. (453 gr) |
| 3                             | 24 oz. (680 gr) |
| 4                             | 32 oz. (910 gr) |

## Maïs soufflé

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche **Popcorn (maïs soufflé)**, l'affichage indiquera « 1-3,5 oz, 2-3 oz ».
2. Appuyez sur la touche numérique 1 ou 2 pour sélectionner le poids de la nourriture.
3. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour démarrer la cuisson.

| Appuyer sur le pavé numérique | Poids (oz or gr) |
|-------------------------------|------------------|
| 1                             | 3.5 oz. (100 gr) |
| 2                             | 3 oz. (85 gr)    |

# Caractéristiques particulières

## Fondre / ramollir

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche **Melt/Soften (fondre/ramollir)**, l'affichage indique « **1- CHEESE, 2- ICE CREAM, 3- BUTTER (1-FROMAGE, 2-CRÈME GLACÉE, 3-BEURRE)** ».
2. Appuyez sur la touche numérique 1, 2 ou 3 pour choisir le type d'aliment.
3. Appuyez sur la touche numérique 1 ou 2 pour sélectionner le poids de la nourriture.
4. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour démarrer la cuisson.

| Appuyer sur le pavé numérique | Type de nourriture | Poids ou quantité |
|-------------------------------|--------------------|-------------------|
| 1                             | Fromage            | 4 oz. (110 gr)    |
|                               |                    | 8 oz. (230 gr)    |
| 2                             | Beurre             | 4 oz. (110 gr)    |
|                               |                    | 8 oz. (230 gr)    |
| 3                             | Butter             | 4 oz. (110 gr)    |
|                               |                    | 8 oz. (230gr)     |

## Boisson

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche **Beverage (boisson)**, l'affichage indique « **1-1 CUP, 2-2 CUPS, 3-3 CUPS (1-1 TASSE, 2-2 TASSES, 3-3 TASSES)** ».
2. Appuyez sur la touche numérique 1, 2 ou 3 pour sélectionner la quantité de boisson.
3. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour démarrer la cuisson.

**REMARQUE:** Vous pouvez choisir 1 à 3 tasses (250 ml/tasse).

## Gâteaux

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche **Cakes (gâteaux)**. L'affichage indique « **16 oz** » (ou « **453 gr** »).
2. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour démarrer la cuisson.

## Garder au chaud

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche **Keep Warm (garder au chaud)**, l'affichage indique « **30:00** ».
2. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour démarrer la cuisson.

**REMARQUE:** Si vous voulez changer le temps de garde au chaud, avant d'appuyer sur **Start/Add 30 sec**, appuyez sur le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson, la durée la plus longue est de 99 minutes, 99 secondes, puis appuyez sur **Start/Add 30 sec** pour commencer la cuisson.

## Poulet

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche **Chicken (poulet)**, l'écran indique « **1-28 oz, 2-35 oz, 3-42 oz, 4-50 oz** » (ou « **1-0,8 kg, 2-1,0 kg, 3-1,2 kg, 4-1,4 kg** »).
2. Appuyez sur la touche numérique 1, 2, 3, ou 4 pour sélectionner le poids de la nourriture.
3. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour démarrer la cuisson.

| Appuyer sur le pavé numérique | Poids (oz ou gr) |
|-------------------------------|------------------|
| 1                             | 28 oz. (0.8 kg)  |
| 2                             | 35 oz. (1.0 kg)  |
| 3                             | 42 oz. (1.2 kg)  |
| 4                             | 50 oz. (1.4 kg)  |



# Caractéristiques particulières

## Décongeler par poids

Le four vous permet de décongeler les aliments en fonction du poids entré par l'utilisateur. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement une fois la catégorie d'aliments et le poids programmés. La plage de poids de nourriture congelée est 1-96 oz ou 1-2 721 gr.

**Exemple:** Supposons que vous vouliez décongeler de la viande hachée.

1. Appuyez une fois sur **Weight Defrost (décongeler par poids)**.
2. Supposons que vous voulez décongeler les aliments, dont le poids est de 35,2 oz. (0,8 kg), appuyez sur le pavé numérique pour entrer le poids.
3. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour confirmer.

### REMARQUE :

- Pendant la décongélation, le four émet des bips suivis d'une pause, l'affichage indique « TURN THE FOOD OVER (TOURNER LA NOURRITURE) » pour rappeler à l'utilisateur de retourner la nourriture, après cela, appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour reprendre.
- Après la dernière étape, de petites sections peuvent encore être glacées. Laissez reposer pour continuer la décongélation. Ne pas décongeler jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient décongelés.
- Utilisez de petites bandes lisses de papier d'aluminium pour couvrir les bords et les parties plus minces de la nourriture.

## Décongeler 1 lb

Cette fonction vous permet de décongeler les aliments rapidement.

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche **1LB Defrost (décongeler 1 lb)**.
2. Appuyez sur **Start/Add 30 sec (démarrer/**

**ajouter 30 sec)** pour commencer la décongélation.

### REMARQUE:

- Pendant la décongélation, le four émet des bips suivis d'une pause, l'affichage indique « **TURN THE FOOD OVER (TOURNER LA NOURRITURE)** » pour rappeler à l'utilisateur de retourner la nourriture, après cela, appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour reprendre.
- Utilisez de petites bandes lisses de papier d'aluminium pour couvrir les bords et les parties plus minces de la nourriture.

## Décongélation minutée

Si le poids du produit dépasse le poids maximal recommandé, vous devez le décongeler manuellement.

**Exemple:** Supposons que vous voulez décongeler de la viande hachée pendant 12 minutes et 34 secondes.

1. Appuyez une fois sur la touche **Time Defrost (décongélation minutée)**, « **ENTER DEFROST TIME (ENTRER LE TEMPS DE DÉCONGÉLATION)** » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche numérique 1, 2, 3 ou 4.
3. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour confirmer.

### REMARQUE:

- Le temps de décongélation le plus long que vous pouvez définir est de 99 minutes et 99 secondes.
- Pendant la décongélation, le four émet des bips suivis d'une pause, l'affichage indique « **TURN THE FOOD OVER (TOURNER LA NOURRITURE)** » pour rappeler à l'utilisateur de retourner la nourriture, après cela, appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour reprendre.
- Veuillez ne pas oublier de placer la nourriture sur un plat allant au micro-ondes et non dans un récipient en plastique.

# Autres caractéristiques pratiques

## Ajouter 30 secondes

En mode veille, appuyez plusieurs fois sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour ajouter du temps de cuisson et le four commencera à cuire immédiatement à 100 % de sa puissance.

**REMARQUE:** Vous pouvez également prolonger le temps de cuisson (sauf cuisson par capteur, cuisson automatique, décongélation) en appuyant sur **Start/Add 30 sec** pendant la cuisson pour ajouter 30 secondes à chaque fois jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

## Cuisson express

1. En mode veille, appuyez sur l'une des touches numériques de **1 à 6**.
2. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)** pour confirmer. Le four commencera à cuire à pleine puissance.

## Réglage de la minuterie

**Exemple:** Supposons que vous voulez programmer 3 minutes de cuisson.

1. En mode veille, appuyez deux fois sur la touche **Clock/Timer (horloge/minuterie)**, « **ENTER KITCHEN TIMER (ENTRER LA MINUTERIE DE CUISINE)** » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches numériques **3**, **0** et **0**.
3. Appuyez sur la touche **Start/Add 30 sec (démarrer/ajouter 30 sec)**.

### **REMARQUE:**

- Le temps le plus long que vous pouvez définir est de 99 minutes et 99 secondes.
- Une fois que vous avez réglé la fonction de minuterie, en mode de cuisson ou de veille, vous pouvez vérifier le compte à rebours en appuyant deux fois sur la touche **Clock/Timer**.

## Verrouillage parental

Le verrouillage parental empêche l'utilisation non supervisée du four par des enfants et ce programme ne fonctionne qu'en mode veille. Pour le régler, en mode veille, appuyez sur la touche **Stop/Cancel (arrêter/annuler)** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. **LOCK (VERROUILLAGE)** apparaît sur l'affichage.

Pour annuler, appuyez sur la touche **Stop/Cancel** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'indication **LOCK** disparaît et le verrouillage est désactivé.

## E-11 - Circuit ouvert du capteur de température :

Lorsque le capteur de température est en circuit ouvert, le four passe en mode de protection et émet un bip, l'affichage indique « **E-11** ». Pour le dépannage, appuyez sur la touche **Stop/Cancel (arrêter/annuler)** pour retourner à l'état normal.

## E-12 - Court-circuit du capteur de température :

Lorsque le capteur de température est court-circuité, le four passe en mode protection et émet un bip, l'affichage indique « **E-12** ». Pour le dépannage, appuyez sur la touche **Stop/Cancel (arrêter/annuler)** pour retourner à l'état normal.

## E-13 - Protection de haute température :

En entrant dans l'état de protection de super haute température, le four émet un bip et l'affichage indique « **E-13** ». Pour le dépannage, appuyez sur la touche **Stop/Cancel (arrêter/annuler)** pour retourner à l'état normal.

## E-11 - Circuit ouvert du capteur de température :

Lorsque le capteur de température est en circuit ouvert, le système passe en mode de protection et le son émet un bip, l'affichage indique « **E-11** », après le dépannage, appuyez sur la touche **Stop/Cancel (arrêter/annuler)** pour retourner à l'état normal.

## E-14 - Alarme de préchauffage :

Pendant le processus de préchauffage, si le four ne peut pas atteindre la température de préchauffage dans les 30 minutes, le four émet un bip et indique « **E-14** ». Pour le dépannage, appuyez sur la touche **Stop/Cancel (arrêter/annuler)** pour

retourner à l'état normal.

## E-15 - Protection de basse température :

En entrant dans l'état de protection de basse température, le four émet un bip et l'affichage indique « **E-15** ». Pour le dépannage, appuyez sur la touche **Stop/Cancel (arrêter/annuler)** pour retourner à l'état normal.

## E-21 - Circuit ouvert du capteur d'humidité :

Lorsque le capteur d'humidité est en circuit ouvert, le four passe en mode protection et émet un bip, l'affichage indique « **E-21** ». Pour le dépannage, appuyez sur la touche **Stop/Cancel (arrêter/annuler)** pour retourner à l'état normal.

## E-22 - Court-circuit du capteur d'humidité :

Lorsque le capteur d'humidité est en court-circuit, le four passe en mode de protection et émet un bip, l'affichage indique « **E-22** ». Pour le dépannage, appuyez sur la touche **Stop/Cancel (arrêter/annuler)** pour retourner à l'état normal.

## E-23- Alarme de temps maximum :

Lorsque la durée de cuisson par capteur d'humidité atteint son maximum, le four émet un bip et indique « **E-23** ». Pour le dépannage, appuyez sur la touche **Stop/Cancel (arrêter/annuler)** pour retourner à l'état normal.

## E-24 :

Pendant le processus de cuisson du menu du capteur, si vous ouvrez la porte du four pendant 5 secondes, le four émet un bip et l'affichage indique « **E-24** ». Pour le dépannage, appuyez sur la touche

# Soin et entretien

**Stop/Cancel (arrêter/annuler)** pour retourner à l'état normal.

## E-d1- Alarme d'adhérence de pavé :

Dans n'importe quel état, si un des pavés du panneau de commande est fermé pendant 10 secondes, le système émet un bip et l'écran affiche « **E-d1** », après le dépannage, appuyez sur la touche **Stop/Cancel (arrêter/annuler)** pour retourner à l'état normal.

## Extérieur

La surface extérieure est en acier pré-enduit et en plastique. Nettoyez l'extérieur avec un savon doux et de l'eau; rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyant ménager ou abrasif.

## Porte

Essayez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon humide pour enlever les déversements ou les éclaboussures. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment avec un chiffon humide. Évitez l'utilisation de vaporisateur et d'autres nettoyants agressifs car ils peuvent tacher, strier ou é mousser la surface de la porte.

## Panneau de commande tactile

Des précautions doivent être prises lors du nettoyage du panneau de commande. Si le panneau de commande est sale, ouvrez la porte du four avant de le nettoyer. Essayez le panneau avec un chiffon légèrement humidifié avec de l'eau seulement. Séchez avec un chiffon doux. Ne frottez pas et n'utilisez pas de nettoyants chimiques. Fermez la porte et appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRÊTER/ANNULER)**.

## Intérieur

Méthode de nettoyage des surfaces intérieures: essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et à l'eau tiède. **N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU FORTS, OU DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour les souillures plus persistantes, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux; rincer abondamment à l'eau chaude.

## Couvercle du guide d'ondes

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur le côté du four à micro-ondes. Il est fabriqué à partir de mica et nécessite donc un soin particulier. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer une bonne performance du four. Essayez soigneusement avec un chiffon humide les éclaboussures de nourriture sur la surface du couvercle immédiatement après leur apparition. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou éventuellement prendre feu.

**N'ENLEVEZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.**

## Ventilateur

Le ventilateur démarre automatiquement quand la chaleur monte depuis la surface de la cuisinière ou des brûleurs. Cela protège le four à micro-ondes d'une élévation de température excessive. Le ventilateur restera en fonction jusqu'à ce que la température baisse. Il ne peut pas être désactivé manuellement pendant ce temps.

## Essuyer l'intérieur

Humidifiez une serviette en papier, un chiffon en microfibre ou un matériau similaire. Utilisez-le pour frotter l'intérieur de votre micro-ondes, ainsi que l'intérieur de la porte. Répétez si nécessaire si vous avez besoin de plus d'une serviette ou d'un chiffon.

# Soin et entretien

## Plaque tournante / support de plaque tournante

La plaque tournante et son support peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Lavez-les dans de l'eau douce et savonneuse. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyeur doux et une éponge à récurer non abrasive comme décrit ci-dessus. Ils sont également résistants au lave-vaisselle. Utilisez le panier supérieur du lave-vaisselle. L'axe du moteur de la plaque tournante n'est pas étanche. L'excès d'eau ou les déversements doivent donc être essuyés immédiatement.

## Filtres à graisse

Les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois. Ne faites jamais fonctionner le ventilateur ou le four sans les filtres en place.

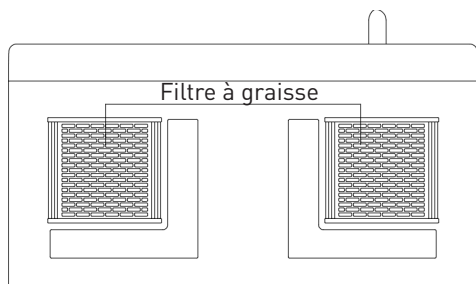
Tirez légèrement sur la languette vers l'avant du four et retirez le filtre. Répétez pour l'autre filtre.

Faites tremper le filtre dans un évier ou un plat rempli d'eau chaude et de détergent. N'utilisez PAS d'ammoniaque ou d'autres alcalis; ils vont réagir avec le matériau du filtre et l'assombrir.

Agitez et frottez avec une brosse pour enlever la saleté incrustée.

Rincez abondamment et secouez.

Remettez le filtre en place dans l'ouverture.



## Lumière

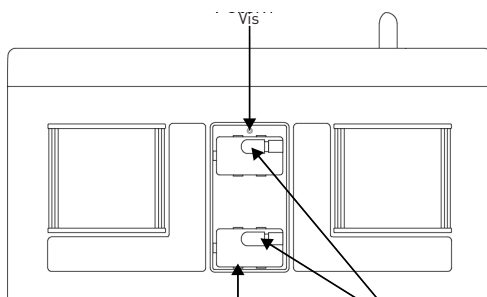
Pour remplacer les ampoules :

1. Coupez l'alimentation du four à micro-ondes depuis le panneau du disjoncteur, ou débranchez-le.
2. Retirez les vis du couvercle de la lumière. (Voir l'illustration)
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 120V 20W x 2, type: T22. (Voir l'illustration)

Fermez le couvercle de la lumière et fixez-le avec la vis retirée à l'étape 2.

## **⚠ Mise en garde**

Le couvercle de la lumière peut devenir très chaud. Ne touchez pas le verre lorsque la lumière est allumée.



Couvercle de la lumière

Ampoule à incandescence 120 V 20 W x 2, type : T22

## Filtre à charbon

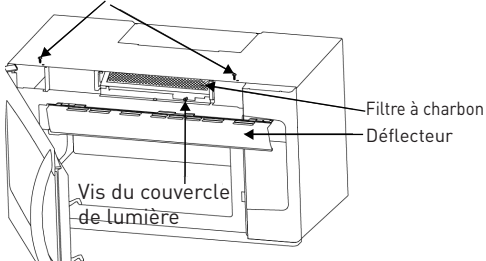
Le filtre à charbon actif est utilisé pour une installation recirculée non ventilée. Le filtre doit être changé tous les 6 à 12 mois selon l'utilisation.

- Coupez l'alimentation du four à micro-ondes depuis le panneau du disjoncteur, ou débranchez-le.
- Retirez les vis de fixation du volet d'air du centre supérieur du volet d'air. Pour le retirer, faites coulisser le couvercle en plastique vers la gauche, puis appuyez doucement sur les languettes situées à chaque extrémité du volet d'air. (Voir l'illustration.)
- Tirez le déflecteur à l'écart de l'unité.

# Soin et entretien

- Remplacez le filtre à charbon.
- Repoussez délicatement le déflecteur en place et reposez la vis enlevée à l'étape 2.

Vis du déflecteur

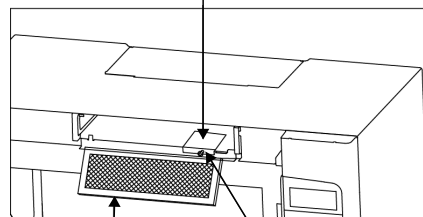


## Lumière du four

Pour accéder à l'ampoule du four (ampoule incandescente 120V 30W, 1 pièce, type: T25 x 55mm), vous devez y accéder en suivant les mêmes instructions que dans les sections 1 à 3 ci-dessus et retirez le filtre à charbon s'il y a lieu.

- Ouvrez le couvercle de la lumière situé derrière le support de filtre en tirant délicatement sur le bord avant.

Couvercle de la lumière



Filtre à charbon Vis du couvercle de lumière

- **N'UTILISEZ PAS D'AMPOULE DE PLUS DE 30 WATTS.**
- Remettez le couvercle de la lumière du four à micro-ondes en place en le poussant délicatement en position. Remettez le filtre à charbon en place, s'il y a lieu. Repoussez le déflecteur en place et installez la vis de montage du déflecteur.

# Caractéristiques

## Caractéristiques

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Source d'alimentation               | 120V, 60Hz, 20CA monophasé  |
| Consommation d'énergie              | 1550W (micro-ondes), 1350W (gril), 1500 W (convection)  |
| Puissance de sortie                 | 1000W   |
| Fréquence                           | 2450 MHz  |
| Dimensions du produit (L x H x P)   | "29 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> po x 16 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> po x 17 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> po<br>759 x 429 x 454 mm"   |
| Dimensions de la cavité (L x H x P) | "21 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> po x 10 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> po x 14 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> po<br>545 x 268 x 359 mm" |
| Capacité du four                    | 1,7 pi cu   |
| Uniformité de cuisson               | Système de plaque tournante / agitateur   |
| Poids brut (kg / lb)                | Environ. 76.3lb   |
| Poids net (kg / lb)                 | Environ. 67,0 lb  |

# Dépannage

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

| Trouble                              | Cause possible   | Solution possible   |
|--------------------------------------|--|---|
| <b>Le four ne fonctionne pas</b>     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le cordon électrique du four n'est pas branché.</li> <li>2. La porte est ouverte</li> <li>3. Une mauvaise opération est définie.</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Branchez dans la prise.</li> <li>2. Fermez la porte et réessayez.</li> <li>3. Vérifiez les instructions.</li> </ol>   |
| <b>Arc ou étincelles</b>             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés.</li> <li>2. Le four est utilisé lorsqu'il est vide.</li> <li>3. La nourriture renversée reste dans la cavité.</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilisez uniquement des batteries de cuisine pour micro-ondes.</li> <li>2. Ne pas utiliser avec le four vide.</li> <li>3. Nettoyer la cavité avec une serviette humide.</li> </ol>  |
| <b>Aliments mal cuits</b>            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés.</li> <li>2. La nourriture n'est pas complètement décongelée.</li> <li>3. Temps de cuisson : le niveau de puissance ne convient pas.</li> <li>4. Les aliments ne sont pas retournés ou brassés.</li> </ol>     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilisez uniquement des batteries de cuisine pour micro-ondes.</li> <li>2. Décongeler complètement la nourriture.</li> <li>3. Utilisez le temps de cuisson adéquat, ainsi que le bon niveau de puissance.</li> <li>4. Tournez ou remuez la nourriture.</li> </ol>                                       |
| <b>Aliments trop cuits</b>           | Temps de cuisson : le niveau de puissance ne convient pas.   | Utilisez le temps de cuisson adéquat, ainsi que le bon niveau de puissance.   |
| <b>Aliments insuffisamment cuits</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés.</li> <li>2. La nourriture n'est pas complètement décongelée.</li> <li>3. Les orifices de ventilation du four sont obstrués.</li> <li>4. Temps de cuisson : le niveau de puissance ne convient pas.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilisez uniquement des batteries de cuisine pour micro-ondes.</li> <li>2. Décongeler complètement la nourriture.</li> <li>3. Vérifiez que les orifices de ventilation du four ne sont pas obstrués.</li> <li>4. Utilisez le temps de cuisson adéquat, ainsi que le bon niveau de puissance.</li> </ol> |
| <b>Décongélation inadéquate</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés.</li> <li>2. Temps de cuisson : le niveau de puissance ne convient pas.</li> <li>3. Les aliments ne sont pas retournés ou brassés.</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilisez uniquement des batteries de cuisine pour micro-ondes.</li> <li>2. Utilisez le temps de cuisson adéquat, ainsi que le bon niveau de puissance.</li> <li>3. Tournez ou remuez la nourriture.</li> </ol>  |

# ***Bienvenido***

Gracias por comprar este Furrion® 1.7 cu. pie OTR Horno microondas de convección. Antes de manejar un nuevo producto, lea las instrucciones detenidamente. Esto asegurará el uso sin riesgo y reducirá el riesgo de lesiones. Este manual de instrucciones contiene la información para la instalación, el mantenimiento del producto y el uso sin riesgos.

Mantenga este manual de instrucciones en un lugar segura para que le sirva de referencia futura. Asegúrese de darle este manual a todos los nuevos propietarios de este producto.

El fabricante no acepta la responsabilidad de ninguno de los daños por no seguir las instrucciones.



# Contenido

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Bienvenido</b> .....  | <b>55</b> |
| <b>Contenido</b> .....   | <b>56</b> |
| <b>Instrucciones de seguridad importantes</b> .....  | <b>57</b> |
| Precauciones de seguridad .....  | 57        |
| Instrucciones de conexión a tierra .....   | 59        |
| Interferencia de Radio o TV .....  | 60        |
| Precauciones para evitar la posible exposición al exceso de energía de<br>microondas ..... | 60        |
| <b>Piezas y características</b> .....  | <b>61</b> |
| Horno microondas .....   | 61        |
| <b>Control Panel and Features</b> .....  | <b>62</b> |
| Panel de control .....   | 62        |
| <b>Antes de usar</b> .....   | <b>63</b> |
| Qué hay en la caja .....   | 63        |
| Instrucciones de desembalaje .....   | 63        |
| Acerca de su horno de microondas .....   | 63        |
| Acerca de la comida .....  | 64        |
| Acerca de cocinar en microondas .....  | 65        |
| Sobre la seguridad .....   | 65        |
| Sobre los utensilios y las cubiertas .....   | 66        |
| Acerca de los niños y el microondas .....  | 67        |
| <b>Operación</b> .....   | <b>68</b> |
| Función descriptiva .....  | 68        |
| Ajuste del reloj .....   | 68        |
| Configuración del programa de cocina con microondas .....                                  | 68        |
| Cocina en varias etapas .....  | 69        |
| Cocción a la parrilla .....  | 69        |
| Microondas + Parrilla de cocina .....  | 69        |
| Cocción por convección .....   | 70        |
| Cocina con microondas y convección .....   | 71        |
| Configuración del sistema .....  | 71        |
| <b>Características especiales</b> .....  | <b>73</b> |
| Configuración de Autococción .....   | 73        |
| <b>Otras características convenientes</b> .....  | <b>77</b> |
| <b>Cuidado y mantenimiento</b> .....   | <b>78</b> |
| <b>Especificaciones</b> .....  | <b>81</b> |
| <b>Solución de problemas</b> .....   | <b>82</b> |

# Instrucciones de seguridad importantes

## Precauciones de seguridad

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

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

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

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

# Instrucciones de seguridad importantes

- borde de la mesa o mostrador.
15. Este electrodoméstico solo debe ser revisado por técnicos de servicio calificados. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para revisarlo, repararlo o ajustarlo.
  16. Al limpiar las superficies de la puerta y el horno que se juntan al cerrar la puerta, use únicamente jabones o detergentes suaves no abrasivos y aplíquelos con una esponja o un paño suave.
  17. Campanas de ventilación
    - Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe permitir que la grasa se acumule en la campana o el filtro.
    - Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
  18. Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos, como los limpiadores para hornos a base de lejía, pueden dañar el filtro.
  19. No lo instale sobre el fregadero.
  20. No almacene nada directamente sobre la superficie del electrodoméstico cuando esté en funcionamiento.
  21. Adecuado para usar sobre equipos de cocina a gas y eléctricos.
  22. Como con la mayoría de los artefactos de cocina, es necesaria una estrecha supervisión para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno.
  23. El contenido de los biberones y de los frascos para bebé debe mezclarse o agitarse y las temperaturas deben verificarse antes de servir para evitar quemaduras.
  24. Los utensilios de cocina pueden calentarse debido al calor transferido de la comida calentada. Es posible que se necesiten agarradores para manipular el utensilio.
  25. No cubra ni bloquee ninguna abertura en el horno.
  26. No almacene ni use este aparato al aire libre.
  27. Use solo termómetros, que están diseñados específicamente para su uso en hornos de microondas.
  28. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencia perjudicial a comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que la interferencia no ocurra en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:
    - Reoriente o reubique la antena receptora.
    - Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
    - Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente al cual está conectado el receptor.
    - Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado en radio/TV para obtener ayuda.
  29. No sumerja el cable ni enchufe el agua.
  30. Mantenga el cable alejado de las superficies calientes
  31. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
  32. No coloque alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos de gran tamaño en un horno microondas/tostador, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
  33. No limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden quemar las piezas eléctricas de botones con riesgo de descarga eléctrica.
  34. No use productos de papel cuando el electrodoméstico se opere en el modo tostador.
  35. No guarde ningún material, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.

# Instrucciones de seguridad importantes

36. No cubra los estantes o cualquier otra parte del horno con papel de aluminio. Esto causará el sobrecalentamiento del horno.
37. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de una estrecha supervisión cuando lo utilizan los niños.
38. Si el material dentro del horno se enciende, la puerta del horno debe mantenerse cerrada, el electrodoméstico apagado, el cable de alimentación desconectado o debe cerrar la alimentación al fusible o en el panel del interruptor de circuito.

## Instrucciones de conexión a tierra

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

**ADVERTENCIA:** El uso incorrecto de la conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica. Consulte a un electricista o técnico calificado si no comprende completamente las instrucciones de conexión o si existe una duda sobre si el electrodoméstico está correctamente conectado a tierra. Si es necesario utilizar un cable de extensión, use uno extensión de 3 conectores que tenga un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra y un receptáculo de 3 ranuras que acepte el enchufe del electrodoméstico. La calificación marcada del cable de extensión debe ser igual o mayor que la

calificación eléctrica del electrodoméstico.

## Requisitos eléctricos

Los requisitos eléctricos son 120 voltios 60 Hz, solo CA, 20 amperios y 1550W. Se recomienda que se proporcione un circuito separado que sirva solo al horno. El horno está equipado con un enchufe de tres patas con conexión a tierra. El enchufe debe estar enchufado a un tomacorriente de pared que esté instalado y conectado a tierra correctamente.

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

## NOTA:

1. Si tiene alguna pregunta sobre la conexión a tierra o las instrucciones eléctricas, consulte a un electricista o persona de servicio calificada.
2. Ni Furrion ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños al horno o lesiones personales que resulten del incumplimiento de los procedimientos de conexión eléctrica.

# Instrucciones de seguridad importantes

## Interferencia de Radio o TV

1. En caso de que haya interferencias causadas por el horno de microondas a su radio o televisor, verifique que el horno esté en un circuito diferente, coloque la radio o TV lo más lejos posible del horno o verifique la posición y la señal de la antena receptora.
2. Este equipo ha sido probado y cumple con la sección 18 de las Reglas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las siguientes condiciones: (1) Este dispositivo no puede causar interferencia dañina, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado.

### PRECAUCIÓN

Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento pueden anular la autoridad del usuario para operar este producto.

## Residentes de California

### ADVERTENCIA

Cáncer y Daño Reproductivo - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## Precauciones para evitar la posible exposición al exceso de energía de microondas

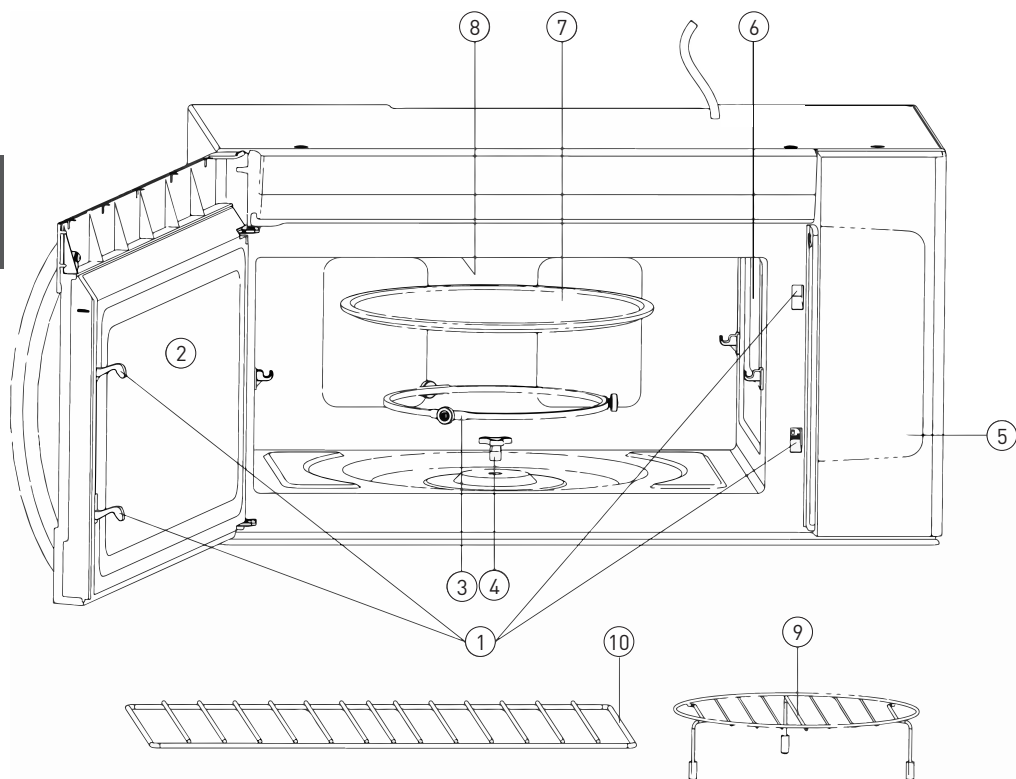
- No intente operar este horno con la puerta abierta ya que esto puede ocasionar una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no derrotar o alterar los enclavamientos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule suciedad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

**Guarde estas instrucciones para referencia futura**

# Piezas y características

## Horno microondas

Español



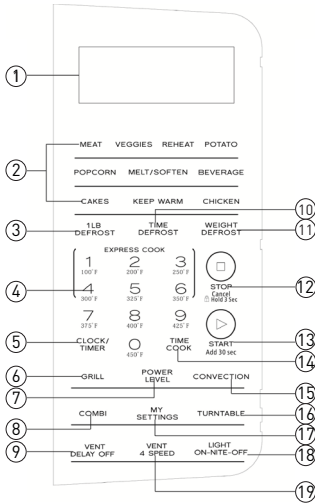
| Artículo | Nombre de la pieza                           |
|----------|--|
| ①        | Sistema de bloqueo de seguridad de la puerta |
| ②        | Ventana del horno                            |
| ③        | Anillo de rodillo                            |
| ④        | Eje  |
| ⑤        | Panel de control                             |

| Artículo | Nombre de la pieza     |
|----------|------------------------|
| ⑥        | Guía de onda           |
| ⑦        | Bandeja de vidrio      |
| ⑧        | Calentador de parrilla |
| ⑨        | Estante de metal       |
| ⑩        | Estante                |

# Control Panel and Features

## Panel de control

El panel de control del horno de microondas le permite seleccionar la función de cocción de deseos rápida y fácilmente. Todo lo que tiene que hacer es presionar el botón de comando necesario. La siguiente es una lista de todos los comandos y números que se encuentran en el panel de control. Para obtener más información sobre estas características, consulte la sección de operación.



| Artículo | Indicador de autococción | Función  |
|----------|--------------------------|--|
| ①        | Display                  | La pantalla incluye un reloj e indicadores que le informan la hora del día, la configuración del tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.                                 |
| ②        | Auto cook menu           | Configuraciones instantáneas para cocinar alimentos populares (como carne, verduras, recalentar, papas, palomitas de maíz, derretir/ablandar, bebidas, pasteles, mantener caliente y pollo). |
| ③        | 1 LB Defrost             | Presione este botón para descongelar los alimentos congelados rápidamente.   |

| Artículo | Indicador de autococción | Función  |
|----------|--------------------------|--|
| ④        | Number                   | Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción, el nivel de potencia, la temperatura de cocción o el peso de los alimentos, y puede configurar el programa de cocción exprés con los botones del 1 ~ 6. |
| ⑤        | Clock/Timer              | Presione para configurar la hora del día o ajustar el temporizador del horno.  |
| ⑥        | Grill                    | Presione para configurar el programa de cocción de la parrilla.  |
| ⑦        | Power Level              | Presione este botón para establecer el nivel de potencia de cocción del microondas   |
| ⑧        | Combi                    | Úselo para configurar el microondas y la parrilla o el microondas y la cocción combinada de convección.  |
| ⑨        | Vent Delay Off           | Úselo para configurar el retraso de la ventilación fuera del programa.   |
| ⑩        | Time Defrost             | Úselo para descongelar alimentos según el tiempo ingresado.  |
| ⑪        | Weight Defrost           | Use para descongelar alimentos en función del peso enter.  |
| ⑫        | Stop/Cancel              | Presione este botón para detener el horno o presione este botón durante 3 segundos para configurar el bloqueo infantil.  |
| ⑬        | Start/ Add 30 sec.       | Presione para iniciar el horno; también use para encender el horno rápidamente a plena potencia o use para agregar tiempo de cocción.  |
| ⑭        | Time Cook                | Úselo para configurar la cocción con microondas o la cocción en varias etapas.   |
| ⑮        | Convection               | Use para configurar la cocción por convección.   |
| ⑯        | Turntable                | Presione este botón para encender / apagar la plataforma giratoria.  |
| ⑰        | My Settings              | Presione este botón para ajustar la configuración predeterminada para la unidad de peso, el sonido y el tiempo de ahorro de luz natural.   |
| ⑱        | Light On-Nite-Off        | Presione para configurar los controles de la luz fuera del horno (luz brillante, luz nocturna y apagado)   |
| ⑲        | Vent 4 Speed             | Presione este botón para cambiar la velocidad de ventilación.  |

# Antes de usar

## Qué hay en la caja

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

- Cuerpo del horno microondas
- Manual de instrucciones
- Instrucciones de instalación
- Instrucción de servicio
- Tarjeta de garantía
- Plantilla de gabinete superior / plantilla de pared posterior
- Placa de montaje
- Adaptador de escape
- Bandeja de vidrio con anillo de rodillos
- Estante
- Filtro de grasa
- Tornillos

## Instrucciones de desembalaje

Desembalaje y examen de su horno  
Retire con cuidado el horno de la caja de cartón. **GUARDE EL CARTÓN, PUES PUEDE HACER LA INSTALACIÓN MÁS FÁCIL.**

Retirar:

1. Todos los materiales de embalaje desde el interior de la cavidad del horno; sin embargo, **NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS**, que se encuentra en el costado del horno de microondas. Verifique que tenga las instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla de gabinete superior, bolsa de hardware de instalación, filtro de carbón y conjunto de amortiguador de escape. Lea los recintos y **GUARDE** las Instrucciones del propietario.
2. La etiqueta adhesiva característica desde el exterior de la puerta, si hay una.

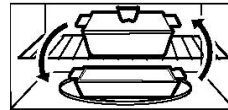
Verifique que el horno no tenga daños, como puertas mal alineadas o dobladas, sellos de puertas y superficies de sellado dañadas, bisagras de puertas rotas o sueltas, pestillos y abolladuras dentro de la cavidad o en la

puerta. Si hay algún daño, no opere el horno y contacte a su distribuidor.  
Ver instrucciones de instalación para obtener más detalles.

## Acerca de su horno de microondas

**NUNCA** use el horno sin la plataforma giratoria ni el anillo de rodillo, tampoco gire la plataforma giratoria para que el plato grande pueda colocarse en el horno. La plataforma giratoria girará tanto en sentido horario como antihorario.

El estante le brinda la opción de recalentar más de un plato de comida al mismo tiempo. Para recalentar en 2 niveles:



- Cambia de lugar después de la mitad del tiempo.
- Asegúrese de que el estante esté colocado correctamente dentro del microondas para evitar que se produzcan daños en el horno.
- No use un plato de microondas para dorar en el estante. El estante podría sobrecalentarse.
- No use el horno con el estante en el piso del microondas. Esto podría dañar el microondas.
- Use agarraderas cuando manipule el estante; puede estar caliente.
- No use el estante cuando cocine palomitas de maíz.



# Antes de usar

**SIEMPRE** tenga alimentos en el horno cuando está encendido para absorber la energía de microondas.

Cuando use el horno a niveles de potencia por debajo del 100%, es posible que escuche el encendido y apagado del magnetrón.

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

Al usar las recetas o las instrucciones del paquete, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y agregue el tiempo correspondiente.

## Acerca de la comida

| COMIDA  | HAGA LO SIGUIENTE   | NO   |
|---|---|--|
| <b>Huevos, salchichas, frutas y vegetales</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>● Pinche las yemas de huevo antes de cocinar para evitar la "explosión".</li><li>● Agujeros a las cáscaras de papas, manzanas, calabaza, hot dogs y salchichas para que salga el vapor.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>● Cocine el huevo con cáscara.</li><li>● Recaliente huevos enteros.</li></ul>  |
| <b>Palomitas de maíz</b>                      | <ul style="list-style-type: none"><li>● Use palomitas de maíz especialmente en bolsas para el horno de microondas.</li><li>● Escuche para saber cuando disminuya el estallido a 1 o 2 segundos o use las funciones especiales de cocción de las palomitas de maíz que se encuentran en la página 19.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>● Coloque las palomitas de maíz en tazones de vidrio o en bolsas marrones regulares.</li><li>● Exceda el tiempo máximo en el paquete de palomitas de maíz.</li></ul>   |
| <b>Comida para bebé</b>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>● Transfiera la comida para bebés a un plato pequeño y caliente cuidadosamente, revolviendo con frecuencia. Verifique la temperatura antes de servir.</li><li>● Coloque los pezones en las botellas después de calentar y agite bien. Haga la prueba sobre la mano antes de alimentar.</li></ul>                            | <ul style="list-style-type: none"><li>● Caliente botellas desechables.</li><li>● Calienta las botellas con los chupones.</li><li>● Caliente los alimentos para bebés en frascos originales.</li></ul>  |
| <b>General</b>                                | <ul style="list-style-type: none"><li>● Corte los productos horneados con relleno después del calentamiento para liberar vapor y evitar quemaduras.</li><li>● Revuelva los líquidos rápidamente antes y después del calentamiento para evitar la "erupción".</li><li>● Use un tazón hondo cuando cocine líquidos o cereales para evitar que se derrame.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>● Caliente o cocine en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos.</li><li>● Coloque latas en el microondas ya que las bacterias dañinas pueden no ser destruidas.</li><li>● Coloque grasas fritas en mucho aceite.</li><li>● Madera seca, calabacines, hierbas o papeles mojados.</li></ul> |

# Antes de usar

## Acerca de cocinar en microondas

- Disponga la comida con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia el exterior del plato.
- Vigile el tiempo de cocción. Cocine por el tiempo más corto indicado y agregue más según sea necesario. La comida que se cocina demasiado puede encenderse o crear humo.
- Cubra los alimentos mientras cocina. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias: Toallas de papel, papel de cera, envoltura de plástico para microondas o una tapa. Las cubiertas evitan las salpicaduras y ayudan a que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Proteja con pequeñas piezas planas de papel de aluminio cualquier área delgada de carne o ave para evitar la cocción excesiva antes de que las áreas densas y gruesas se cocinen completamente.
- Revuelva los alimentos de afuera hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Dele vuelta a los alimentos una vez durante el microondas para acelerar la cocción de alimentos tales como pollo y hamburguesas. Los artículos grandes como los asados se deben voltear al menos una vez.
- Reorganice los alimentos como las albóndigas a la mitad de la cocción, tanto de arriba como abajo y desde el centro del plato hacia el exterior.
- Agregar tiempo de reposo. Retire la comida del horno y revuelva, si es posible. Cubra el tiempo de reposo que permite que la comida termine de cocinarse sin cocinarse demasiado.
- Verifique si está cocido. Busque señales que indiquen que se ha alcanzado la

temperatura de cocción.

- Las señales que los alimentos están cocidos incluyen:
  - La comida se cuece por todas partes, no solo en el borde.
  - La parte central del plato está muy caliente al tacto.
  - Las uniones del muslo de las aves se mueven fácilmente.
  - La carne y las aves ya no se ven de color rosado.
  - El pescado es opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

## Sobre la seguridad

Verifique los alimentos para ver si están cocidos a las siguientes temperaturas recomendadas.

| TEMP  | Comida   |
|-------|--|
| 160°F | ... Para carne de cerdo fresca, carne molida, carne de ave blanca deshuesada, pescado, mariscos, platos de huevo y comida preparada congelada. |
| 165°F | ... Para las sobras de comida, alimentos refrigerados listos para recalentar y delicatessen y comida fresca para llevar.                       |
| 170°F | ... Carne blanca de aves.  |
| 180°F | ... carne oscura de aves.  |

- Para probar la cocción, inserte un termómetro de carne en un área gruesa o densa lejos de la grasa o el hueso. **NUNCA** deje el termómetro en la comida durante la cocción, a menos que esté aprobado para el uso del horno microondas.

# Antes de usar

- **SIEMPRE** use agarraderas para evitar quemaduras al manipular utensilios que estén en contacto con alimentos calientes. El calor de la comida que se puede transferir a través de los utensilios es suficiente para causar quemaduras en la piel.
- **SIEMPRE** use agarraderas para evitar quemaduras al manipular utensilios que estén en contacto con alimentos calientes. El calor de la comida que se puede transferir a través de los utensilios es suficiente para causar quemaduras en la piel.
- Evite las quemaduras de vapor alejando el vapor de la cara y las manos. Levante lentamente el borde más alejado de la cubierta de un plato y cuidadosamente abra las bolsas de palomitas de maíz y de cocina lejos de la cara.
- Permanezca cerca del horno mientras está en uso y controle el progreso de cocción con frecuencia para no cocinar los alimentos en exceso.
- **NUNCA** use la cavidad para almacenar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione almacenar y manipular los alimentos con cuidado para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias transmitidas por los alimentos.
- Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas. Los residuos de alimentos pueden ocasionar incendios y/o la formación arcos.
- Tenga cuidado al retirar elementos del horno para que el utensilio, la ropa o los accesorios no toquen los pestillos de la puerta de seguridad.

## Sobre los utensilios y las cubiertas

No es necesario comprar todos los utensilios de cocina nuevos. Muchos de los utensilios que ya tiene en su cocina son útiles para usar

en su nuevo horno microondas. Asegúrese de que el utensilio no toque las paredes interiores durante la cocción.

### Use estos utensilios para cocinar y recalentar de forma segura en el microondas

- Cerámica de vidrio
- Vidrio resistente al calor
- Plásticos aptos para microondas
- Platos de papel
- Cerámica, gres y porcelana aptos para microondas
- Plato para dorar

### NO UTILICE

- Cacerolas metálicas y utensilios para hornear
- Platos con bordes metálicos
- Vidrio no resistente al calor
- Plásticos no aptos para microondas
- Bolsas de papel reciclado
- Bolsas de almacenamiento de alimentos
- Amarres de metal
- Madera
- Paja
- Mimbres

Si desea comprobar si un plato es seguro para el microondas, coloque el plato vacío en el horno y el microondas en HIGH (ALTO) durante 30 segundos. Un plato que se calienta mucho no debe usarse.

### Las siguientes coberturas son ideales:

- Las toallas de papel son buenas para cubrir los alimentos y recalentarlos mientras se cocina el tocino.
- El papel de cera se puede usar para cocinar y recalentar.
- La envoltura de plástico que está especialmente marcada para uso en microondas puede usarse para cocinar y recalentar. NO permita que la envoltura plástica toque los alimentos. Ventilar para que el vapor pueda salir.
- Las tapas que son aptas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene cerca de la comida para acelerar la cocción.

# Antes de usar

- Las bolsas de cocina para horno son buenas para carnes grandes o alimentos que necesitan ablandamiento. NO use amarres de metal. Recuerde cortar la bolsa para que el vapor pueda salir.

## Cómo usar papel de aluminio en su horno microondas:

- Se pueden usar pequeñas piezas planas de papel de aluminio bien colocadas sobre los alimentos para proteger las áreas que están descongelando o cocinando demasiado rápido.
- La lámina no debe acercarse más de una pulgada a cualquier superficie del horno.

**ACCESORIOS:** Hay muchos accesorios de microondas disponibles para comprar. Evalúe cuidadosamente antes de comprar para que satisfagan sus necesidades. Un termómetro apto para microondas lo ayudará a determinar el cocimiento correcto y le asegurará que los alimentos se cocinaron a temperaturas seguras. Furrion no es responsable por ningún daño al horno cuando se usan accesorios.

## Acerca de los niños y el microondas

---

- Los niños menores de 7 años deben usar el horno microondas con una persona que los supervise muy de cerca. Entre las edades de 7 y 12 años, la persona que los supervisa debe estar en la misma habitación.
- Los niños deben poder alcanzar el horno cómodamente; si no, él o ella deben pararse sobre un taburete resistente.
- En ningún momento se le debe permitir a nadie inclinarse o columpiarse en la puerta del horno.
- A los niños se les debe enseñar todas las precauciones de seguridad: use agarraderas, retire las cubiertas cuidadosamente y preste especial atención a los paquetes que crujen alimentos porque pueden ser muy calientes.
- No asuma que debido a que un niño ha dominado una habilidad de cocina, él o ella puede cocinar todo.
- Los niños necesitan aprender que el horno de microondas no es un juguete.

## ⚠ PRECAUCIÓN

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

## Función descriptiva

- Cuando el horno se enchufa por primera vez, la pantalla se mostrará por completo durante 3 segundos y luego mostrará "AM 12:00".
- Durante el proceso de configuración de cocción, sin ninguna operación dentro de un minuto, el horno volverá al modo de espera.
- Durante la cocción, si presiona el botón **Stop/Cancel (Parar/Cancelar)** una vez o abre la puerta, el programa se pausará, luego presione el botón **Iniciar/Agregar** durante 30 segundos para reanudar, pero si presiona **Stop/Cancel (Parar/Cancelar)** dos veces, el programa se cancelará.
- Después de que el ciclo de cocción haya terminado, se mostrará "END" (FIN) y el sistema emitirá un pitido. El sistema emitirá un pitido cada minuto si la puerta no está abierta. Presione el botón **Stop/Cancel (Parar / Cancelar)** o abra la puerta para detener el pitido del final del ciclo.

## Ajuste del reloj

**Ejemplo:** Supongamos que quiere configurar el reloj para las 5:00 p.m.

1. En el modo de espera, toque el botón **Clock/Timer (Reloj/temporizador)** una vez, visualizará "ENTER TIME OF DAY (INGRESE LA HORA DEL DÍA)".

2. Presione en el teclado numérico para ingresar el tiempo.
3. Presione el botón **Clock/Timer** para confirmar. La pantalla muestra "SELECT 1--AM, 2--PM (SELECCIONE 1 - AM, 2 - PM)".
4. Presione el botón "2". "PM 5:00" se visualiza.
5. Presione **Clock/Timer** para confirmar.

**NOTA:** Este es un reloj de 12 horas. Durante el proceso de cocción o cuando la cocción esté en pausa, puede presionar el botón **Clock/Timer** para verificar la hora actual.

## Configuración del programa de cocina con microondas

**Ejemplo:** Para cocinar con microondas, se debe configurar la potencia de cocción y el tiempo. El tiempo de cocción más largo que puede establecer es 99 minutos, 99 segundos.

Presione el botón **Power Level (Nivel de potencia)** una vez y luego presione los botones numéricos para elegir el nivel de potencia de cocción.

### UTILICE EL TECLADO NUMÉRICO ELIJA EL NIVEL DE POTENCIA DE COCCIÓN

| Presione en el teclado numérico | Por ciento (Nombre)         | Presione en el teclado numérico | Por ciento (Nombre) |
|---------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|---------------------|
| 1, 0                            | 100 % (Alto)                | 4                               | 40% (Medio Bajo)    |
| 9                               | 90 % (Saltar)               | 3                               | 30% (Descongelar)   |
| 8                               | 80 % (Recalentar)           | 2                               | 20% (Bajo)          |
| 7                               | 70 % (Medio alto)           | 1                               | 10% (Caliente)      |
| 6                               | 60 % (Cocine a fuego lento) | 0                               | 0% (No hay energía) |
| 5                               | 50 % (Medio)                |                                 |                     |

# Operación

**Ejemplo:** Supongamos que quiere cocinar al 80 % del nivel de potencia durante 10 minutos.

1. Presione el botón **Time Cook (Tiempo de cocción)** una vez. La pantalla muestra "**ENTER COOKING TIME (INGRESE EL TIEMPO)**".
2. Use el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción.
3. Presione **Power Level (Nivel de potencia)** una vez, y luego use el teclado numérico "8" para seleccionar el nivel de potencia del 80 %.
4. Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agegar 30 segundos)** para confirmar.

**NOTA:** Durante la cocción, puede verificar el modo de cocción combinado presionando el botón Combi.

## Cocina en varias etapas

Para obtener los mejores resultados, algunas recetas requieren una potencia de cocción diferente durante las diferentes etapas de un ciclo de cocción. Puede programar su horno para cambiar de una potencia a otra hasta por 2 etapas.

**Ejemplo:** Supongamos que quiere establecer el siguiente programa de cocción.

Microwave cooking (Cocina en microondas)



Microwave cooking (Cocina en microondas)

1. En el modo de espera, presione el botón **Time Cook (Tiempo de cocción)** una vez y luego presione el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción.
2. Presione el botón **Power Level (Nivel de potencia)** una vez, y luego use el teclado numérico para ingresar el nivel de potencia de cocción deseado.
3. Presione **Time Cook** una vez, y luego presione el teclado numérico para ingresar al tiempo de cocción.
4. Prensa **Power Level** presione una vez,

y luego use el teclado numérico para ingresar al nivel de potencia de cocción.

5. Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agegar 30 segundos)** para comenzar.

**NOTA:** Solo el programa de cocción con microondas puede configurarse en el programa de cocción de varias etapas.

## Cocción a la parrilla

El tiempo de cocción más largo es 99 minutos, 99 segundos. La cocción a la parrilla es particularmente útil para rebanadas finas de carne, filetes, chuletas, pinchos y salchichas de trozos de pollo. También es adecuado para sandwiches calientes y platos gratinados.

**Ejemplo:** Supongamos que quiere asar a la parrilla durante 12 minutos.

1. Presione el botón **Grill (Asar)** una vez.
2. Presione el teclado numérico para ingresar al tiempo de cocción.
3. Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agegar 30 segundos)**.

## Microondas + Parrilla de cocina

El tiempo de cocción más largo es 99 minutos, 99 segundos.

Combinación 1: 30 % de tiempo para cocinar en el microondas, 70 % para cocinar en la parrilla. Úselo para pescado, papas o gratinado.

**Ejemplo:** Supongamos que quiere cocinar con la Combinación 1 durante 40 minutos.

1. Presione el botón **Combi** una vez.
2. Presione el teclado numérico para ingresar al tiempo de cocción.
3. Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agregar 30 segundos)** para iniciar la cocción.

**Combinación 2:** 55% de tiempo para cocinar

# Operación

en el microondas, 45% para cocinar en la parrilla. Úselo para budines, tortillas, papas al horno y aves.

**Ejemplo:** Supongamos que quiere cocinar con la Combinación 2 durante 40 minutos.

1. Presione **Combi** una vez.
2. Presione el teclado numérico para ingresar al tiempo de cocción.
3. Presione el botón **Start/Add 30 sec** para iniciar la cocción.

**NOTA:** Durante la cocción, puede verificar el modo de cocción combinado presionando el botón **Combi**.

## Cocción por convección

Durante la cocción por convección, circula aire caliente por toda la cavidad del horno para preparar alimentos crujientes de manera rápida y uniforme. Este horno tiene diez temperaturas de cocción diferentes desde 100 °F a 450 °F. Puede elegir presionando el teclado numérico. El tiempo de cocción más largo es 99 minutos, 99 segundos. Durante la cocción, la temperatura actual se puede ver presionando el botón de convección.

**Ejemplo:** Para cocinar con convección.

1. En el modo de espera, presione el botón **Convección** una vez. La pantalla muestra "**SELECT TEMPERATURE (SELECCIONE TEMPERATURA)**".
2. Presione una de las teclas numéricas para seleccionar la temperatura deseada.
3. Presione **Convection (Convección)** para confirmar.
4. Presione el teclado numérico para ingresar al tiempo de cocción.
5. Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agegar 30 segundos)** para confirmar.

**Ejemplo:** Para precalentar y cocinar con convección:

Su horno puede programarse para combinar operaciones de precalentamiento y cocción por convección.

1. En el modo de espera, presione el botón **Convection** una vez. La pantalla muestra "**SELECT TEMPERATURE (SELECCIONE TEMPERATURA)**".
2. Presione una de las teclas numéricas para seleccionar la temperatura deseada.
3. Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agegar 30 segundos)**. Cuando el horno empieza a precalentar, la pantalla muestra "**PREHEAT (PRECALENTAR)**". Cuando el horno alcanza la temperatura programada, emitirá un pitido.
4. Abra la puerta y coloque el recipiente de comida en el centro de la plataforma giratoria.
5. Presione el teclado numérico para ingresar al tiempo de cocción.
6. Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar / Agregar 30 sec)**.

**NOTA:** El tiempo de precalentamiento más largo es de 30 minutos y no se puede establecer el tiempo. Cuando la temperatura alcanza la temperatura de precalentamiento, la cuenta regresiva se detiene con un sonido cada 6 segundos durante 30 minutos. Si no abre la puerta del horno dentro de los 30 minutos, el sistema se detendrá automáticamente.

# Operación

## Cocina con microondas y convección

Este horno tiene cuatro combinaciones de temperaturas diferentes de cocción. Puede elegir las presionando el botón **Combi**. Es fácil de cocinar con calor de convección y microondas automáticamente. El tiempo de cocción más largo es 99 minutos, 99 segundos. Durante la cocción, el nivel de potencia de cocción actual se puede ver presionando el botón **Combi**.

Presione el botón **Combi** para elegir la temperatura de cocción:

| Presione el botón Combi | Temperatura de cocción |
|-------------------------|------------------------|
| 3 veces                 | 400 °F                 |
| 4 veces                 | 350 °F                 |
| 5 veces                 | 300 °F                 |
| 6 veces                 | 250 °F                 |

**Ejemplo:** Supongamos que desea cocinar a 300 °F durante 20 minutos.

1. Presione **Combi** 5 veces para elegir 300 °F.
2. Presione el teclado numérico para ingresar al tiempo de cocción.
3. Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agegar 30 segundos)** para comenzar a cocinar.

**NOTA:** Durante la cocción, puede verificar el modo de cocción combinado presionando **Combi**.

## Configuración del sistema

### Control de luz

Esta función está diseñada para la comodidad de hacer cosas fuera del horno. Para encender la luz en el fondo del horno, presione el botón Light **On-Nite-Off (Luz encendida/apagada de noche)**:

| Presione Luz encendida/apagada de noche | Modo de trabajo |
|---|-----------------|
| Una vez                                 | Luz brillante   |
| Dos veces                               | Luz de noche    |
| 3 veces                                 | Apagado         |

### Control de ventilación

Su horno puede usarse como campana extractora. Cuando se enciende, el motor del ventilador comienza a filtrar el humo, los olores y la grasa generados por la cocción. En el modo de espera, la ventilación se controla manualmente. Para seleccionar la velocidad del ventilador deseada, presione el botón **Vent/4 Speed (Ventilación/Velocidad 4)**:

| Presione el botón Ventilación / Velocidad 4 | Modo de trabajo |
|---|-----------------|
| Una vez                                     | Aumentar        |
| Dos veces                                   | Alto            |
| 3 veces                                     | Medio           |
| 4 veces                                     | Bajo            |
| 5 veces                                     | Apagado         |

### NOTA:

- Cuando utiliza programas de microondas o de cocción por convección, si la campana extractora se ha encendido, se mantendrá a la velocidad deseada seleccionada.
- Cuando utiliza el programa de cocción en parrilla, si la campana extractora se ha encendido, mantendrá la velocidad original del ventilador; de lo contrario, cambiará automáticamente a una velocidad baja del ventilador. Puede ajustar la velocidad del ventilador manualmente.
- Cuando el sensor de temperatura alcanzó 60 °C, la campana extractora comienza a funcionar automáticamente a alta velocidad y usted puede cambiar de forma manual para elevarla.



## Retardo de ventilación desactivado

1. Junto al botón de Vent Speed (velocidad de ventilación), presione **Vent Delay Off (Retardo de ventilación desactivado)** una vez, se mostrará "**ENTER DELAY OFF TIME (INTRODUZCA EL TIEMPO DEL RETRASO)**".
2. Presione el teclado numérico para ingresar el tiempo de cierre de retraso.
3. Presione **Vent Delay Off** para confirmar

### NOTA:

- El retraso de tiempo más largo que puede establecer es de 99 minutos y 99 segundos.
- Antes de que finalice la cuenta regresiva, puede presionar el botón Retraso de ventilación para verificar la cuenta atrás y puede cancelar la función presionando el botón **Stop/Cancel (Detener/Cancelar)** cuando la pantalla muestre la cuenta regresiva.
- Al final de la cuenta regresiva, el ventilador está apagado.

## Mi función de configuración

MY SETTING (mi configuración) proporciona sugerencias para 3 funciones que facilitan el uso del horno porque se proporcionan instrucciones específicas en la pantalla interactiva.

En el modo de espera, presione **My settings (Mi configuración)** una vez, la pantalla muestra "**1-WEIGHT MODE, 2-SOUND ON/OFF, 3- DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF (MODO 1 PESO, ENCENDIDO / APAGADO DE 2 SONIDOS, TIEMPO DE AHORRO DE 3 DÍAS ENCENDIDO / APAGADO)**" y luego seleccione la configuración adecuada según el número correspondiente (1 ~ 3).

- **Configuración del modo de peso**  
Su horno tiene dos unidades de peso que puede elegir, siguiendo los pasos:
  - En el modo de espera, presione **My settings (Mi configuración)** una vez
  - Presione el botón 1 para ingresar la

configuración de la unidad de peso. La pantalla muestra " **1 oz, 2 gr** ".

- Puede presionar el número **1** para seleccionar "**onzas**" para la unidad de peso "**onzas**" se mostrará en la pantalla o presione el botón **2** para seleccionar "**gramo**" para la unidad de peso "**gramo**" aparecerá en la pantalla.
- Presione **My Settings** para confirmar su elección.
- **Sonido activado/desactivado**
  - En el modo de espera, presione **My settings (Mi configuración)** una vez
  - Presione el teclado numérico **2** para ingresar la configuración de tono de tecla y toque. Puede presionar el teclado numérico **1** para seleccionar el sonido "**SOUND ON (SONIDO ENCENDIDO)**" se visualiza en la pantalla. Si desea que el horno funcione sin señales audibles, presione el teclado numérico **2** para seleccionar el sonido apagado "**MUTE (MUDO)**" se visualiza en la pantalla.
  - Presione **My settings** para confirmar su elección.
- **Sugerencia para el horario de verano**
  - En el modo de espera, presione **My settings (Mi configuración)** una vez.
  - Presione el botón **3** para ingresar a la configuración del horario de verano. La pantalla mostrará "**CURRENT STATE IS OFF (ESTADO ACTUAL ESTÁ APAGADO), 1-ON (1-ENCENDIDO), 2-SKIP (2-SALTAR)**" o "**CURRENT STATE IS ON (ESTADO ACTUAL ESTÁ ENCENDIDO), 1-OFF (1 DESCONECTADO), 2- SKIP (2 SALTAR)**"
  - Use el teclado numérico para ingresar la nueva hora del reloj, y luego presione **My Settings** para confirmar la hora actual.

**NOTA:** El estado de inicio predeterminado: SONIDO a Encendido, UNIDAD DE PESO por oz, HORARIO DE VERANO en apagado.

# Operación

## Control de plataforma giratoria

Para la mayoría de las cocciones, el plato giratorio debe estar encendido; sin embargo, el plato giratorio se puede apagar para que no gire para platos extra grandes, como la cacerola de vidrio para uso general de 13 x 9 x 2. Coloque la cazuela en el plato giratorio, presione el panel giratorio para encender o apagar el plato.

**NOTA:** En ocasiones, la plataforma giratoria puede calentarse demasiado para tocarla. Tenga cuidado de tocar la plataforma giratoria.

## Seleccione la dirección del ventilador

**Ejemplo:** Para garantizar un buen efecto de cocción, el instalador (o usuario) necesita establecer la dirección de instalación del ventilador.

1. En el modo de espera, mantenga presionado el "0" durante 3 segundos, la pantalla mostrará el ciclo "**SELECT VENTED EXHAUST FAN DIRECTION <1-UPWARD, 2-BACKWARD, 3-FORWARD>** (SELECCIONE LA DIRECCION DEL ESCAPE DEL VENTILADOR <1-HACIA ARRIBA, 2-HACIA ATRÁS, 3-HACIA ADELANTE> )"
2. Presione el teclado numérico correspondiente según la dirección del escape del ventilador.
3. Presione el botón **Empezar/Agegar 30 segundos** para confirmar. El sistema guarda la dirección de instalación y vuelve al modo de espera.

**NOTA:** la configuración de movimiento de aire predeterminada del horno microondas es recirculación.

# Características especiales

## Configuración de Autococción

Para alimentos como mantequilla, queso, helado, etc., no es necesario programar el tiempo y la potencia de cocción. Es suficiente para indicar el tipo de comida que desea cocinar, así como el peso de esta comida.

## CARNE

**Ejemplo:** Supongamos que desea cocinar pollo.

1. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta.
2. Presione **MEAT (CARNE)** una vez, la pantalla mostrará "**1- PORK, 2- CHOPS,**

**3- GROUND MEAT, 4- CHICKEN PIECE (1- CERDO, 2- CHULETAS, 3- CARNE MOLIDA, 4- PIEZA DE POLLO)".**

3. Presione el teclado numérico "4" para elegir la pieza de pollo.
4. Presione el teclado numérico para ingresar el peso de los alimentos.
5. Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agegar 30 segundos)** para iniciar la cocción.

| Presione el teclado numérico | Tipo de comida  | Peso                  |
|------------------------------|-----------------|-----------------------|
| 1                            | Cerdo           | 4-32 oz. (110-910 gr) |
| 2                            | Chuletas        | 4-32 oz. (110-910 gr) |
| 3                            | Carne molida    | 4-32 oz. (110-910 gr) |
| 4                            | Piezas de pollo | 4-32 oz. (110-910 gr) |

# Características especiales

## VEGETALES

**Ejemplo:** Supongamos que desea cocinar algunos vegetales frescos.

1. Coloque los vegetales en el horno y cierre la puerta.
2. Presione **Veggies (Vegetales)** una vez, la pantalla mostrará **"1-FRESH VEGGIES, 2-FROZEN VEGGIES (1-VEGETALES FRESCOS, 2 VEGETALES CONGELADOS)"**
3. Presione el teclado numérico **"1"** para elegir vegetales frescos.
4. Presione el teclado numérico para seleccionar el peso.
5. Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agegar 30 segundos)** para iniciar la cocción.

| Presione el teclado numérico | Tipo de comida    | Peso            |
|------------------------------|-------------------|-----------------|
| 1                            | Vegetales frescos | 4 oz. (110 gr)  |
|                              |                   | 8 oz.(230 gr)   |
|                              |                   | 12 oz. (340 gr) |
|                              |                   | 16 oz. (453 gr) |
| 2                            | Frozen Veggies    | 4 oz.(110 gr)   |
|                              |                   | 8 oz.(230 gr)   |
|                              |                   | 12 oz.(340 gr)  |
|                              |                   | 16 oz.(453 gr)  |

## RECALENTAR

**Ejemplo:** Supongamos que desea cocinar pasta.

1. Coloque la pasta en el horno y cierre la puerta.
2. Presione el botón **Reheat (Recalentar)** una vez, la pantalla muestra **"1-DINNER PLATE, 2-CASSEROLE, 3-PASTA (1-PLATO DE CENA, 2 GUISO, 3 PASTA)"**.
3. Presione el teclado numérico **"3"** para elegir la pasta.
4. Presione el teclado numérico para seleccionar el peso.
5. Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agegar 30 segundos)** para

iniciar la cocción.

| Presione el teclado numérico | Tipo de comida | Peso            |
|------------------------------|----------------|-----------------|
| 1                            | Plato de cena  | 8 oz. (230 gr)  |
|                              |                | 16 oz. (453 gr) |
| 2                            | Pastas         | 8 oz.(230 gr)   |
|                              |                | 16 oz.(453 gr)  |
|                              |                | 24 oz.(680 gr)  |
|                              |                | 32 oz.(910 gr)  |
| 3                            | Pasta          | 8 oz.(230 gr)   |
|                              |                | 16 oz.(453 gr)  |
|                              |                | 24 oz.(680 gr)  |
|                              |                | 32 oz.(910 gr)  |

Español

## Papas

**Ejemplo:** Supongamos que quiere cocinar dos papas.

1. Coloque la papa en el horno y cierre la puerta.
2. Presione **Potato (Papa)** una vez, la pantalla mostrará **"1-8 oz, 2-16 oz, 3-24 oz, 4-32 oz"**.
3. Presione el teclado numérico (1-4) para ingresar el peso de los alimentos.
4. Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agegar 30 segundos)** para iniciar la cocción.

| Presione el teclado numérico | Peso            |
|------------------------------|-----------------|
| 1                            | 8 oz. (230 gr)  |
| 2                            | 16 oz. (453 gr) |
| 3                            | 24 oz. (680 gr) |
| 4                            | 32 oz. (910 gr) |

## Palomitas de maíz

1. En el modo de espera, presione el botón Palomitas de maíz una vez, la pantalla mostrará el ciclo **"1-3.5 oz, 2-3 oz"**.
2. Presione en el teclado numérico 1 o 2 para seleccionar el peso del alimento.

# Características especiales

- Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agegar 30 segundos)** para iniciar la cocción.

| Presione el teclado numérico | Peso (oz or gr)  |
|------------------------------|------------------|
| 1                            | 3.5 oz. (100 gr) |
| 2                            | 3 oz. (85 gr)    |

## Derretir / ablandar

- En el modo de espera, presione **Melt/ Soften (Derretir/ablandar)** una vez, la pantalla muestra "1- CHEESE, 2- ICE CREAM, 3- BUTTER (1- QUESO, 2- HELADO, 3- MANTEQUILLA)".
- Presione en el teclado numérico 1, 2 o 3 para elegir el tipo de comida.
- Presione en el teclado numérico 1 o 2 para seleccionar el peso de los alimentos
- Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agegar 30 segundos)** para iniciar la cocción.

| Presione el teclado numérico | Tipo de comida | Peso o cantidad |
|------------------------------|----------------|-----------------|
| 1                            | Queso          | 4 oz. (110 gr)  |
|                              |                | 8 oz. (230 gr)  |
| 2                            | Mantequilla    | 4 oz. (110 gr)  |
|                              |                | 8 oz. (230 gr)  |
| 3                            | Butter         | 4 oz. (110 gr)  |
|                              |                | 8 oz. (230gr)   |

## Bebida

- En el modo de espera, presione Beverage (Bebida) una vez, la pantalla muestra "1-1 CUP, 2-2 CUPS, 3-3 CUPS (1-1 TAZA, 2-2 TAZAS, 3-3 TAZAS)".
- Presione en el teclado numérico 1, 2 o 3 para seleccionar la cantidad de bebida
- Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agegar 30 segundos)** para iniciar la cocción.

**NOTA:** Puedes elegir 1-3 tazas (250ml / taza).

## Pasteles

- En el modo de espera, presione el botón **Pasteles** una vez La pantalla muestra "16 onzas" (o "453gr").
- Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agegar 30 segundos)** para iniciar la cocción.

## Mantener caliente

- En el modo de espera, presione **Keep Warm (Mantener caliente)** una vez, la pantalla muestra "30:00".
- Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agegar 30 segundos)** para iniciar la cocción.

**NOTA:** Si desea cambiar, mantenga el tiempo de cocción caliente, antes de presionar **Start/Add 30 sec**, presione en el teclado numérico para ingresar al tiempo de cocción; el tiempo más largo que puede establecer es 99 minutos, 99 segundos, y luego presione **Start/Add 30 sec** para comenzar a cocinar.

## Pollo

- En el modo de espera, presione el botón **Pollo** una vez, la pantalla mostrará "1-28 oz, 2-35 oz, 3-42 oz, 4-50 oz" (o "1-0.8kg, 2-1.0kg, 3-1.2kg, 4-1.4kg").
- Presione en el teclado numérico 1, 2, 3, o 4 para seleccionar el peso de los alimentos
- Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agegar 30 segundos)** para iniciar la cocción.

| Presione el teclado numérico | Peso (oz. or gr) |
|------------------------------|------------------|
| 1                            | 28 oz. (0.8 kg)  |
| 2                            | 35 oz. (1.0 kg)  |
| 3                            | 42 oz. (1.2 kg)  |
| 4                            | 50 oz. (1.4 kg)  |

# Características especiales

## Peso para descongelar

El horno le permite descongelar alimentos en función del peso ingresado por el usuario. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se configuran automáticamente una vez que se programa la categoría de alimentos y el peso. El rango de peso de los alimentos congelados es 1-96 oz. o 1-2721gr.

**Ejemplo:** Supongamos que quiere descongelar carne molida.

1. Presione el botón de **Weight Defrost (Peso de descongelamiento)** una vez.
2. Supongamos que quiere descongelar la comida, cuyo peso es de 35.2 oz. (0,8 kg), presione en el teclado numérico para ingresar el peso.
3. Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agregar 30 segundos)** para confirmar.

### NOTA:

- Durante el descongelamiento, el horno emite un pitido y una pausa, la pantalla muestra "**TURN THE FOOD OVER (GIRE LA COMIDA)**" para recordar al usuario que dé vuelta la comida, luego de eso, presione **Start/Add 30 sec (Empezar/Agregar 30 segundos)** para reanudar.
- Después de la última etapa, las secciones pequeñas todavía pueden estar heladas. Deje reposar para continuar el deshielo. No descongele hasta que todos los cristales de hielo se hayan descongelado.
- Use pequeñas tiras lisas de papel de aluminio para cubrir los bordes y las secciones más delgadas de los alimentos.

## Descongelar 1 libra

Esta función le permite descongelar alimentos rápidamente.

1. En el modo de espera, presione el botón **1LB Defrost (Descongelar de 1 libra)** una vez.
2. Presione **Start/Add 30 sec (Empezar/Agregar 30 segundos)** para comenzar a descongelar.

### NOTA:

- Durante el descongelamiento, el horno emite un pitido y pausa, la pantalla muestra "**TURN THE FOOD OVER (GIRE LA COMIDA)**" para recordar al usuario que dé vuelta la comida, luego de eso, presione **Start/Add 30 sec (Empezar/Agregar 30 segundos)** para reanudar.
- Use pequeñas tiras lisas de papel de aluminio para cubrir los bordes y las secciones más delgadas de los alimentos.

## Tiempo de descongelamiento

Si el peso de los alimentos excede el peso máximo recomendado, debe descongelar manualmente.

**Ejemplo:** Supongamos que quiere descongelar la carne molida durante 12 minutos y 34 segundos.

1. Presione **Time Defrost (Tiempo de descongelamiento)** una vez, la pantalla mostrará "**ENTER DEFROST TIME (INGRESE EL TIEMPO DE DESCONGELAMIENTO)**".
2. Presione en el teclado numérico **1, 2, 3** o **4**.
3. Presione **Start/Add 30 sec (Empezar/Agregar 30 segundos)** para confirmar.

### NOTA:

- El tiempo de descongelación más largo que puede establecer es de 99 minutos y 99 segundos.
- Durante el descongelamiento, el horno emite un pitido y pausa, la pantalla muestra "**TURN THE FOOD OVER (GIRE LA COMIDA)**" para recordar al usuario que dé vuelta la comida, luego de eso, presione **Start/Add 30 sec (Empezar/Agregar 30 segundos)** para reanudar.
- Por favor, recuerde colocar la comida en un plato apto para microondas, no en un recipiente de plástico

# Otras características convenientes

## Agregar 30 segundos

En el modo de espera, presione el botón **Empezar/Agregar 30 segundos** repetidamente para agregar el tiempo de cocción y el horno comenzará a cocinar inmediatamente al 100 % del nivel de potencia.

**NOTA:** También puede ampliar el tiempo de cocción (excepto cocción del sensor, cocción automática, descongelación) al presionar **Empezar/Agregar 30 segundos** durante la cocción, agregar 30 segundos cada toque hasta 99 minutos y 99 segundos.

## Cocina exprés

1. En el modo de espera, toque los botones del 1 - 6.
2. Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agregar 30 segundos)** para confirmar. El horno comenzará a cocinar a nivel de potencia máxima.

## Configuración del temporizador

**Ejemplo:** Supongamos que quiere programar 3 minutos de cocción.

1. En el modo de espera, presione dos veces el botón Clock/Timer (Reloj/Temporizador) se visualiza "**ENTER KITCHEN TIMER (INGRESE EL TEMPORIZADOR DE COCINA)**".
2. Presione en el teclado numérico **3, 0 y 0**.
3. Presione el botón **Start/Add 30 sec (Empezar/Agregar 30 segundos)**.

### **NOTA:**

- El tiempo más largo que puede establecer es 99 minutos y 99 segundos.
- Una vez que haya configurado la función del temporizador, ya sea en modo de cocción o en modo de espera, puede verificar la cuenta regresiva presionando el botón Clock/Timer dos veces.

## Bloqueo infantil

El bloqueo para niños evita el funcionamiento no supervisado por parte de los niños y este programa solo funciona en modo de espera. Para establecer, en el modo de espera, presione y mantenga **Stop/Cancel (Detener/Cancelar)** por 3 segundos. **LOCK (BLOQUEAR)** está indicado en la pantalla. Para cancelar, presione y mantenga **Stop/Cancel** por 3 segundos. La indicación **LOCK** desaparece y se libera.

# Cuidado y mantenimiento

## E-11 - Circuito abierto del sensor de temperatura:

Cuando el sensor de temperatura está abierto, el horno entra en modo de protección y emite un pitido, la pantalla muestra "E-11". Para solucionar problemas, presione **Stop/Cancel (Detener/Cancelar)** para volver a la condición normal.

## E-12 - Cortocircuito del sensor de temperatura:

Cuando el sensor de temperatura está cortocircuitado, el horno entra en modo de protección y emite un pitido, la pantalla muestra "E-12". Para solucionar problemas, presione **Stop/Cancel (Detener/Cancelar)** para volver a la condición normal.

## E-13 - Protección de alta temperatura:

Al ingresar al estado de protección de temperatura súper alta, el horno emite un pitido y la pantalla muestra "E-13". Para solucionar problemas, presione **Stop/Cancel (Detener/Cancelar)** para volver a la condición normal.

## E-11 - Circuito abierto del sensor de temperatura:

Cuando el sensor de temperatura está abierto, el sistema entra en modo de protección y suena un pitido, la pantalla muestra "E-11", después de la solución de problemas, presione **Stop/Cancel (Detener/Cancelar)** para volver a la condición normal.

## E-14 - Precaliente la alarma:

Durante el proceso de precalentamiento, si el horno no puede alcanzar la temperatura de precalentamiento en 30 minutos, el horno emite un pitido y muestra "E-14". Para solucionar problemas, presione **Stop/Cancel (Detener/Cancelar)** para volver a la

condición normal.

## E-15 - Protección de baja temperatura:

Al ingresar al estado de protección de baja temperatura, el horno emite un pitido y la pantalla muestra "E-15". Para solucionar problemas, presione **Stop/Cancel (Detener/Cancelar)** para volver a la condición normal.

## E-21 - Circuito abierto del sensor de humedad:

Cuando el sensor de humedad está en circuito abierto, el horno entra en modo de protección y emite un pitido, la pantalla muestra "E-21". Para solucionar problemas, presione **Stop/Cancel (Detener/Cancelar)** para volver a la condición normal.

## E-22 - Cortocircuito del sensor de humedad:

Cuando el sensor de humedad está cortocircuitado, el horno entra en modo de protección y emite un pitido, la pantalla muestra "E-22". Para solucionar problemas, presione **Stop/Cancel (Detener/Cancelar)** para volver a la condición normal.

## E-23- Alarma de tiempo máximo:

Cuando la cocción del sensor de humedad alcanzó el tiempo más largo, el horno emite un pitido y muestra "E-23". Para solucionar problemas, presione **Stop/Cancel (Detener/Cancelar)** para volver a la condición normal.

## E-24:

Durante el proceso de cocción del menú del sensor, si abre la puerta del horno durante 5 segundos, el horno emite un pitido y la pantalla muestra "E-24". Para solucionar problemas, presione **Stop/Cancel (Detener/Cancelar)** para volver a la condición normal.

# Cuidado y mantenimiento

## E-d1- Alarma de adhesión del botón:

En cualquier estado, si cualquier botón del panel de control se cierra durante 10 segundos, el sistema emitirá un pitido y la pantalla mostrará "E-d1", después de la solución de problemas, presione Stop/Cancel (Detener/Cancelar) para volver a la condición normal.

## Exterior

La superficie exterior está recubierta de acero y plástico. Limpie el exterior con agua y jabón suave; enjuague y seque con un paño suave. No use ningún tipo de limpiador doméstico o abrasivo.

## Puerta

Limpie la ventana a 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 aerosoles y otros productos de limpieza agresivos, ya que pueden manchar, rayar o opacar la superficie de la puerta. Botones del panel de control  
Se debe tener cuidado al limpiar el panel de control. Si el panel de control se ensucia, abra la puerta del horno antes de limpiarlo. Limpie el panel con un paño humedecido ligeramente con agua solamente. Seque con un paño suave. No frote ni use ningún tipo de limpiadores químicos. Cierre la puerta y presione STOP/CANCEL (DETENER / CANCELAR).

## Interior

Para limpiar las superficies interiores, use un paño suave y agua tibia. NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS O DUROS NI ESTROPAJOS. Para suelos más pesados, use bicarbonato de sodio o un jabón suave; enjuague bien con agua caliente.

## Cubierta de guía de onda

La cubierta de la guía de ondas está ubicada en el costado del horno de microondas. Está hecha de mica, por lo que requiere un cuidado especial. Mantenga limpia la cubierta de la guía de onda para asegurar un buen rendimiento del horno. Limpie cuidadosamente con un paño húmedo cualquier salpicadura de alimentos de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que ocurran. Las salpicaduras acumuladas pueden sobrecalentarse y causar humo o posiblemente incendiarse. NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS.

## Ventilador

La ventilación se iniciará automáticamente cuando el calor se eleve desde unidades de superficie de rango o quemadores. Esto protege el horno de microondas del aumento excesivo de temperatura. La ventilación permanecerá encendida hasta que la temperatura disminuya. No se puede apagar manualmente durante este tiempo.

## Limpie el interior

Humedezca una toalla de papel, un paño de microfibra o un material similar. Úselo para fregar el interior de su microondas, así como el interior de la puerta. Repita según sea necesario si necesita más de una toalla o paño.



# Cuidado y mantenimiento

## Plataforma giratoria / soporte giratorio

El soporte de la plataforma giratoria y la plataforma giratoria se puede quitar para facilitar la limpieza. Lávelos en agua suave y jabonosa; para manchas difíciles use un limpiador suave y una esponja para fregar no abrasiva como se describió anteriormente. También son a prueba de lavavajillas. Use el estante superior de lavaplatos. El eje del motor de la plataforma giratoria no está sellado, por lo que el exceso de agua o los derrames se deben limpiar inmediatamente.

## Filtros de grasa

"Los filtros deben limpiarse al menos una vez al mes. Nunca opere la ventilación o el horno sin los filtros en su lugar.

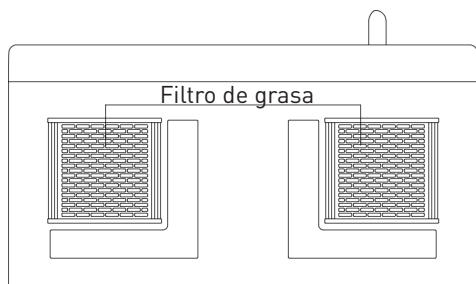
Tire hacia abajo ligeramente de la pestaña hacia la parte frontal del horno y retire el filtro. Repita para el otro filtro.

Remoje el filtro en un fregadero o bandeja llena de agua caliente y detergente. NO use amoníaco u otro álcali; reaccionarán con el material del filtro y lo oscurecerán.

Agite y frote con un cepillo para eliminar la suciedad incrustada.

Enjuague bien y agite en seco.

Reemplace colocando el filtro nuevamente dentro de la abertura."



## Luz

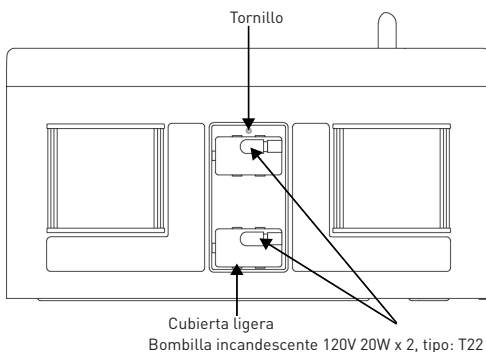
Para reemplazar las bombillas:

1. Desconecte la alimentación del horno en el panel del interruptor automático o desenchúfelo.
2. Retire los tornillos de la cubierta de la luz. (Ver ilustración)
3. Reemplace la bombilla con 120V 20W x 2, escriba: T22. (Ver ilustración)

Cierre la tapa de la luz y asegúrela con el tornillo retirado en el paso 2.

## **⚠ Precaución**

La cubierta de la luz puede calentarse mucho. No toque el vidrio cuando la luz está encendida.



## Filtro de carbón

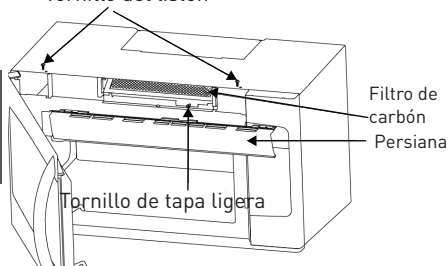
El filtro de carbón se utiliza para instalaciones no ventiladas y recirculadas. El filtro debe cambiarse cada 6 a 12 meses dependiendo del uso.

- Desconecte la alimentación del horno en el panel del interruptor automático desenchufándolo.
- Extraiga los tornillos de montaje del listón desde la parte central superior del mismo. Para extraerlo, deslice la tapa plástica hacia la izquierda y empuje cuidadosamente hacia abajo las pestañas de cada extremo del listón. (Ver ilustración)

# Cuidado y mantenimiento

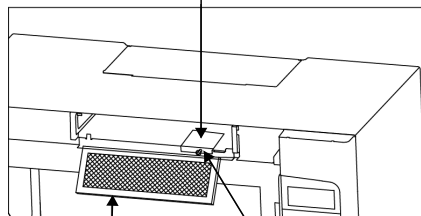
- Tire del listón de la unidad.
- Cambie el filtro de carbón.
- Con cuidado, empuje el listón hacia su lugar y vuelva a colocar el tornillo extraído en el paso 2.

Tornillo del listón



- Abra con cuidado la tapa ligera ubicada detrás del montaje del filtro abriendo con cuidado la parte delantera.

Cubierta ligera



Filtro de carbón Tornillo de tapa ligera

## Luz del horno

Para acceder a la bombilla del horno (Bombilla incandescente 120V 30W, 1 PC, tipo: T25 x 55mm), debe acceder a esto siguiendo las mismas instrucciones que en los puntos del 1 al 3 antes mencionadas y retire el filtro de carbón, si se usa.

- **NO USE BOMBILLAS DE MÁS DE 30 VATIOS.**
- Vuelva a colocar la tapa de la luz presionando cuidadosamente para que ingrese a su lugar. Reemplace el filtro de carbón, si su usa. Vuelva a colocar el listón en su lugar y vuelva a colocar el tornillo de montaje del listón.

# Especificaciones

## Especificaciones

|  |  |
|--|--|
| Fuente de alimentación                                   | 120V, 60Hz, 20AC monofásico  |
| Consumo de energía                                       | 1550W (Microondas), 1350W (Parrilla), 1500W (Convección)   |
| Potencia de salida                                       | 1000W  |
| Frecuencia   | 2450MHz  |
| Dimensiones del producto (Ancho x Altura x Profundidad): | 29 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> " x 16 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> " x 17 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> "<br>759 x 429 x 454 mm   |
| Dimensiones del espacio (Ancho x altura x profundidad)   | 21 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> " x 10 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> " x 14 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> "<br>545 x 268 x 359 mm |
| Capacidad del horno                                      | 1.7 pies cúbicos   |
| Cocción uniforme   | Sistema de mezclador /plataforma giratoria   |
| Peso bruto (kg / lbs)                                    | Aprox. 76.3lb  |
| Peso neto (kg / lbs)                                     | Aprox. 67.0lb  |

# Solución de problemas

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

| Problema                                       | Causa posible  | Solución posible  |
|--|--|---|
| <b>El horno no funcionará</b>                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El cable eléctrico para el horno no está enchufado.</li> <li>2. La puerta está abierta.</li> <li>3. La operación incorrecta está configurada.</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enchufe en la toma de corriente.</li> <li>2. Cierra la puerta y vuelva a intentarlo.</li> <li>3. Verifique las instrucciones.</li> </ol>  |
| <b>Formación de arcos eléctricos o chispas</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se utilizaron materiales que se deben evitar en el horno de microondas.</li> <li>2. El horno funciona cuando está vacío.</li> <li>3. La comida derramada permanece en la cavidad.</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use utensilios de cocina aptos para microondas solamente.</li> <li>2. No lo haga funcionar con el horno vacío.</li> <li>3. Limpie la cavidad con una toalla mojada.</li> </ol>  |
| <b>Alimentos poco cocinados</b>                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se utilizaron materiales que se deben evitar en el horno de microondas.</li> <li>2. La comida no se descongela por completo.</li> <li>3. El tiempo de cocción y nivel de potencia no son adecuados.</li> <li>4. No se da vuelta ni se mezcla la comida.</li> </ol>                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use utensilios de cocina aptos para microondas solamente.</li> <li>2. Descongela completamente la comida.</li> <li>3. Use el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.</li> <li>4. Dé la vuelta y mezcle la comida.</li> </ol>  |
| <b>Alimentos cocidos en exceso</b>             | El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.  | Use el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.  |
| <b>Alimentos poco cocidos</b>                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se utilizaron materiales que se deben evitar en el horno de microondas.</li> <li>2. La comida no se descongela por completo.</li> <li>3. Los puertos de ventilación del horno están restringidos.</li> <li>4. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use utensilios de cocina aptos para microondas solamente.</li> <li>2. Descongela completamente la comida.</li> <li>3. Verifique que los puertos de ventilación del horno no estén restringidos.</li> <li>4. Use el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.</li> </ol> |
| <b>Descongelamiento incorrecto</b>             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se utilizaron materiales que se deben evitar en el horno de microondas.</li> <li>2. El tiempo de cocción y nivel de potencia no son adecuados.</li> <li>3. No se da vuelta ni se mezcla la comida.</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use utensilios de cocina aptos para microondas solamente.</li> <li>2. Use el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.</li> <li>3. Dé la vuelta y mezcle la comida.</li> </ol>  |



## **Furrion Innovation Center & Institute of Technology**

- 52567 Independence Ct., Elkhart, IN 46514, USA • Toll free:1-800-789-3341
- Email: support@furrion.com

©2007-2020 Furrion Ltd. Furrion® and the Furrion logo are trademarks licensed for use by Furrion Ltd. and registered in the U.S. and other countries.

©2007-2020 Furrion Ltd. Furrion® et le logo Furrion sont des marques déposées par Furrion Ltd. et enregistrées aux Etats-Unis et ailleurs.

©2007-2020 Furrion Ltd. Furrion® y el logotipo de Furrion y son marcas comerciales con licencia de uso de Furrion Ltd. y están registradas en los Estados Unidos y en otros países.

**[www.furrion.com](http://www.furrion.com)**

IM-FHA00035 V4.0