
1.5 Cu. Ft. Convection Microwave Oven

Four à micro-ondes à convection encastrable de 1,5 pi3

Model/Modèle (Lippert PN)

FMCM15AA-BS (2024055734)

Instruction Manual

Manuel d'instruction



* Picture shown here is for reference only.
* L'image présentée ici n'est qu'une référence.

Thank you and congratulations on purchasing this Furrion® product. Before operating your new product, please read these instructions carefully. This instruction manual contains information for safe use, installation and maintenance of the product.

Please keep this instruction manual in a safe place for future reference. This will ensure safe use and reduce the risk of injury. Be sure to pass on this manual to new owners of this product.

The manufacturer does not accept responsibility for any damages due to not following these instructions.

Table of Contents

Table of Contents	1
Important Safety Instructions	2
Safety Precautions	2
Grounding Instructions.....	3
Radio Interference	4
Product Overview	5
Microwave Oven.....	5
Before Using	6
What's in the Box.....	6
Unpacking Instructions.....	6
About Your Microwave Oven	6
About Food.....	7
About Microwave Cooking	7
About Safety	7
About Utensils and Coverings.....	8
About Children and the Microwave	9
Operation	10
Power On.....	10
Power Level Settings.....	10
Clock Setting.....	10
Kitchen Timer Function.....	10
Microwave Function.....	10
Pizza Function	11
Potato Function	11
Reheat Function	11
Popcorn Function.....	12
Frozen Dinner Function	12
Rice Function	12
Vegetable Function	13
Auto Defrost Function.....	13
Speedy Cooking Function.....	13
Multi-Stage Cooking Function	14
Convection Function.....	14
Combination Cooking.....	15
Turntable On/Off Function	16
Operating the Ventilation Fan	16
Adjusting the Cooking Surface Light.....	16
Inquiring Function.....	16
Child Lock Function.....	17
Using the Rack.....	17
Cookware Tips	17
Cleaning and Maintenance	18
Cleaning Suggestions.....	18
Cleaning the Outside of Your Microwave	18
Cleaning the Inside of Your Microwave.....	19
Cleaning and Replacing the Filters	19
Troubleshooting	23
Specifications	23

Important Safety Instructions

	CAUTION RISK OF ELECTRIC SHOCK DO NOT OPEN	
	This symbol indicates that dangerous voltage constituting a risk of electric shock is present within your refrigerator.	
	This symbol indicates that there are important operating and maintenance instructions in the literature accompanying your refrigerator.	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

Safety Precautions

⚠ WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy.

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**" section on page 2.
3. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
 - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed. Turn the oven off, and unplug the appliance. Disconnect the power cord, shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
4. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "**Grounding Instructions**" section on page 3.
5. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
6. Some products such as whole eggs and sealed containers-for example, closed glass jars-are able to explode and should not be heated in the oven.
7. Use this appliance only for its intended uses as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this

appliance. This oven is specifically designed to heat or cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.

8. **HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE.** Use caution when removing hot items.
9. Do not operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
10. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
11. Do not cover or block any openings on the appliance.
12. Do not store or use this appliance outdoors.
13. Do not use this oven near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
14. Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. This appliance should be serviced only by qualified service technicians. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
16. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
17. Ventilating Hoods
 - Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
 - When flaming foods under the hood, turn the fan on.
18. Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
19. Do not mount over sink.
20. Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
21. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
22. As with most cooking appliances, close supervision is necessary to reduce the risk of a fire in the oven cavity.
23. Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/convection oven as they may create a fire or risk of electric shock.
24. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
25. Do not use paper products when appliance is operated in the convection mode.
26. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
27. Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

Grounding Instructions

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

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

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

The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

⚠ DANGER - Electric Shock Hazard: Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

⚠ WARNING - Electric Shock Hazard: Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

Electrical Requirements

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

A short power cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If long cord or extension cord is use:

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

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

Neither Furrion nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

Save these instructions for future reference!

Radio Interference

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

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

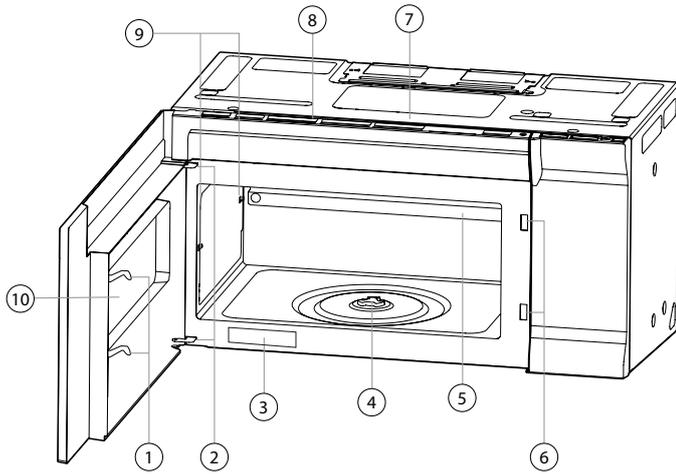
1. Clean door and sealing surface of the oven.
2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
4. Move the microwave oven away from the receiver.
5. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven is on different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

This device complies with part 18 of the FCC Rules.

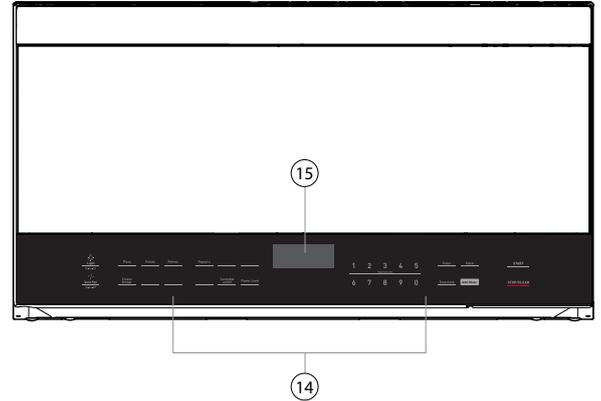
Product Overview

Microwave Oven

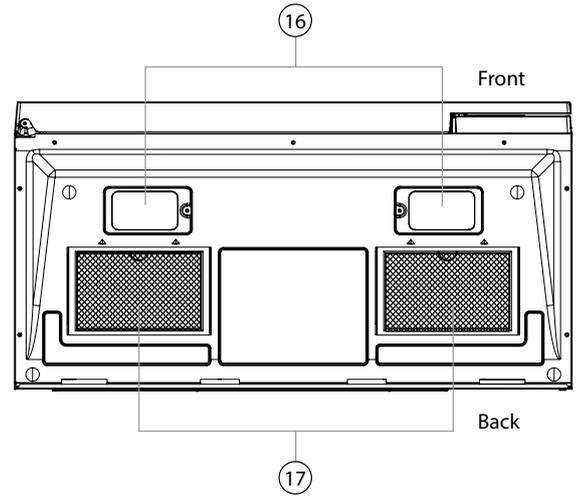
English



FRONT VIEW



FRONT VIEW



BOTTOM VIEW

Item	Part Name
1	Safety Door Latches
2	Door Hinges
3	Rating Label
4	Turntable Motor Shaft
5	Microwave Oven Light
6	Safety Door Latches
7	Charcoal Filter (Located behind vent cover)
8	Vent Cover (Recirculation vent openings)
9	Rack Holders

Item	Part Name
10	Microwave Oven Door with See-Through Window
11	Removable Turntable
12	Removable Turntable Support
13	Racks for 2-level Cooking/Reheating
14	Control Panel
15	Digital Displaying Screen
16	Surface lights
17	Grease Filters

Before Using

What's in the Box

Ensure that all the following items are included in the packaging. If any item is damaged or missing, contact your dealer immediately.

- Microwave Oven Body
- Rack for Multi-stage Cooking/Reheating
- Removable Turntable
- Grease Filter x 2
- Removable Turntable Support
- Mounting Kit
- Instruction Manual
- Installation Manual
- Rear Wall Template
- Top Cabinet Template
- Warranty Manual
- Exhaust Adapter

Unpacking Instructions

1. Carefully remove the microwave oven from its carton. **SAVE THE CARTON**, as it may facilitate easier installation.
2. Remove all packing materials from inside the oven cavity. **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on the side of the microwave oven.
3. Ensure the following items are included:
 - Installation Manual
 - Rear Wall Template
 - Top Cabinet Template
 - Bag of Installation Hardware
 - Charcoal Filter (Installed in microwave behind vent cover)
 - Exhaust Damper Assembly

Read all enclosed documents and **SAVE THE INSTRUCTION MANUAL** for future reference.

4. If present, remove the feature sticker from the outside of the door.
5. Carefully inspect the microwave oven for any signs of damage, such as:
 - Misaligned or bent door
 - Damaged door seals or sealing surfaces
 - Broken or loose door hinges and latches
 - Dents inside the cavity or on the door

If any damage is found, **DO NOT OPERATE THE OVEN**. Contact your dealer immediately for assistance.

6. For additional details on installation and setup, refer to the Installation Manual included in the packaging.

About Your Microwave Oven

To ensure safe and efficient operation of your microwave oven, please follow these guidelines:

- NEVER operate the oven without the turntable and roller ring in place.
- Do not turn the turntable upside down to accommodate larger dishes. The turntable is designed to rotate both clockwise and counterclockwise for even cooking.
- ALWAYS place food inside the oven before turning it on. The food absorbs microwave energy, preventing damage to the oven.
- When using power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off. This is normal operation and ensures precise cooking at lower power settings.
- Condensation inside the oven is a normal part of microwave cooking. The amount of moisture depends on room humidity and the moisture content of the food. Covered foods typically produce less condensation than uncovered foods. Ensure that ventilation openings are not blocked to allow proper airflow and prevent overheating.
- When following recipes or package directions, check the food 1–2 minutes before the minimum recommended cooking time. Adjust the cooking time as needed to avoid overcooking.

About Food

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

About Microwave Cooking

To achieve the best results when cooking with your microwave oven, follow these guidelines:

- Place the thickest parts of the food toward the outside of the dish, as microwaves cook from the outside in.
- Start with the shortest recommended cooking time and add more time as needed. Overcooked food can smoke or ignite.
- Use appropriate covers such as paper towels, wax paper, microwave-safe plastic wrap, or a lid to prevent spattering and ensure even cooking. Refer to recipes or cookbooks for specific suggestions.
- Use small, flat pieces of aluminum foil to shield thin areas of meat or poultry, preventing them from overcooking before thicker areas are fully cooked.
- Stir foods from the outside to the center of the dish once or twice during cooking, if possible, to promote even heating.
- Turn foods like chicken or hamburgers over once during cooking to speed up the process. For larger items like roasts, turn them over at least once.
- For items like meatballs, rearrange them halfway through cooking, moving them from top to bottom and from the center to the outside of the dish.
- After cooking, remove the food from the oven and stir if possible. Cover the food and allow it to stand for the recommended time. Standing time lets the food finish cooking without overcooking.
- Look for Doneness Signs:
 - Food should steam throughout, not just at the edges.
 - The center bottom of the dish should feel very hot to the touch.
 - Poultry thigh joints should move easily.
 - Meat and poultry should show no pinkness.
 - Fish should be opaque and flake easily with a fork.

About Safety

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

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

- To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.
- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.

- Stay near the oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of food borne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- Use care when removing items from the oven so that utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.

About Utensils and Coverings

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

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

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

Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer* instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer* instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer* instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal- trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

The following coverings are ideal:

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

How to use aluminum foil in your microwave oven:

- Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on the food can be used to shield areas that are either defrosting or cooking too quickly.

-
- Foil should not come closer than one inch to any surface of the oven.

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

About Children and the Microwave

To ensure the safe use of the microwave oven by children, please adhere to the following guidelines:

- Children under the age of 7 should only use the microwave oven under the close supervision of an adult. Children between the ages of 7 and 12 should use the microwave oven with an adult present in the same room.
- Ensure that children can comfortably reach the microwave oven. If necessary, provide a sturdy step stool to help them access the oven safely.
- Never allow anyone to lean on or swing from the oven door, as this may cause injury or damage to the appliance.
- Teach children to use potholders or oven mitts when handling hot dishes. Instruct them to remove coverings carefully to avoid burns from escaping steam.
- Pay special attention to packages designed to crisp food, as they may become extra hot during cooking.
- Do not assume that a child who has mastered one cooking skill can safely cook all types of food. Provide guidance and supervision as needed.
- Teach children that the microwave oven is **not a toy** and should only be used for its intended purpose.

Operation



Power On

When the microwave oven is connected to a power source, it will automatically power on. The screen will display "**12:00 PRESS CLOCK ENTER TIME**", and the buzzer will sound once to indicate that the appliance is ready for use. If no action is taken within 5 minutes, the oven will automatically enter standby mode.

Power Level Settings

The microwave oven offers 11 adjustable power levels to provide precise control over cooking intensity. Each power level corresponds to a specific percentage of the microwave's maximum power output, allowing you to tailor the cooking process to suit different types of food.

Power Level Chart											
Level	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Power	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Display	PL-HI	PL-90	PL-80	PL-70	PL-60	PL-50	PL-40	PL-30	PL-20	PL-10	PL-0

During cooking or when setting a cooking time, press the **Power Level** button repeatedly to cycle through the available power levels. The selected power level will be displayed on the screen (e.g., "PL-80" for 80% power). Alternatively, press the corresponding number key (0-10) to directly select the desired power level.

Clock Setting

The Clock Setting function allows you to set and display the current time on the microwave oven's screen. Follow these steps to set the clock:

1. When the microwave oven is powered on, the screen will display "**12:00 PRESS CLOCK ENTER TIME**". Use the number keys to input the current time. For example, to set the time to 3:30, press **3, 3, 0**. After entering the correct time, the clock will automatically start running.
2. If you do not wish to set the clock, press the **STOP/CLEAR** button to exit the clock setting mode.

Kitchen Timer Function

The Kitchen Timer function allows you to set a countdown timer for general use, independent of cooking modes. Follow these steps to use the Kitchen Timer:

1. In standby mode or during cooking, press the **Timer** button once. The screen will display "**ENTER TIME**" and the text will blink.
2. Use the number keys to input the desired timer duration. The maximum timer duration is **99 minutes and 99 seconds**. For example, to set a timer for 10 minutes, press **1, 0, 0, 0**.
3. Press the **START** button to confirm the setting. The timer will begin counting down.
4. When the countdown ends, the buzzer will sound, and the screen will display "**END**". Press the **STOP/CLEAR** button to reset the timer and return to standby mode.

Microwave Function

The Microwave function allows you to manually set the cooking time and power level for customized cooking. Follow these steps to use the Microwave function:

1. In standby mode or during cooking, press the **Time Cook** button once. The screen will display "**ENTER COOK TIME**".
2. Use the number keys to input the desired cooking time. For example, to set a cooking time of 5 minutes, press **5, 0, 0** in sequence. The screen will display "**5:00**".

3. Press the **Power Level** button repeatedly or use the number keys to select the desired power level. The default power level is **PL-HI** (100% power). For example:
 - To set the power level to 80%, press the **Power Level** button until "PL-80" appears on the screen.
 - Alternatively, press the number **8** key directly to set the power level to 80%.
4. Press the **START** button to begin cooking.
5. When the countdown ends, the buzzer will sound, and the screen will display "**END**". Press the **STOP/CLEAR** button or open the oven door to return to standby mode.

Pizza Function

The Pizza function is designed to quickly and evenly reheat pizza slices. Follow these steps to use the Pizza function:

1. Press the **Pizza** button repeatedly or use the number keys to cycle through the available pizza slice options. The screen will display the following in sequence:
 - **1SLICE**
 - **2SLICE**
 - **3SLICE**
 - **4SLICE**

For example, to cook one slice of pizza, press the **Pizza** button once until "**1SLICE**" appears on the screen.

2. Press the **START** button to begin cooking.
3. When the countdown ends, the buzzer will sound, and the screen will display "**END**". Press the **STOP/CLEAR** button or open the oven door to return to standby mode.

Potato Function

The Potato function is designed to cook potatoes quickly and evenly, ensuring they are perfectly cooked every time. Follow these steps to use the Potato function:

1. Press the **Potato** button repeatedly to cycle through the available potato quantity options. The screen will display the following in sequence:
 - **1POTATO**
 - **2POTATO**
 - **3POTATO**
 - **4POTATO**

For example, to cook one potato, press the **Potato** button once until "**1POTATO**" appears on the screen.

2. Press the **START** button to begin cooking.
3. When the countdown ends, the buzzer will sound, and the screen will display "**END**". Press the **STOP/CLEAR** button or open the oven door to return to standby mode.

Reheat Function

The Reheat function is designed to quickly and efficiently reheat a variety of food and beverage items. Follow these steps to use the Reheat function:

1. Press the **Reheat** button repeatedly to cycle through the available reheat options. The screen will display the following in sequence:
 - **BEVERAGE**
 - **SOUP**
 - **DINNER PLATE**
 - **CASSEROLE**

For example, to reheat a beverage, press the **Reheat** button until "**BEVERAGE**" appears on the screen.

2. Press the **START** button to confirm your selected reheat mode.
3. Use the number keys to input the quantity or weight of the item you wish to reheat.
4. Press the **START** button to begin the reheating process. The appliance will start sensing and adjusting the heating parameters automatically.
5. When the countdown ends, the buzzer will sound, and the screen will display "**END**". Press the **STOP/CLEAR** button or open the oven door to return to standby mode.

Reheat Programs			
Program No.	Menu	Quantity/Weight	Display
1	Beverage	1 - 2 cups	BEVERAGE
2	Soup	1 - 2 cups	SOUP
3	Dinner Plate	1 - 2 plates	DINNER PLATE
4	Casserole	10.5 oz	CASSEROLE

Popcorn Function

The Popcorn function is designed to simplify the process of popping pre-packaged microwave popcorn. It automatically adjusts the cooking time based on the selected popcorn bag size. Follow these steps to use the Popcorn function:

1. Press the **Popcorn** button repeatedly to cycle through the available popcorn size options. The screen will display the following in sequence:
 - **3.3 oz**
 - **3.0 oz**
 - **1.75 oz**

For example, to pop a 3.3-ounce bag of popcorn, press the **Popcorn** button once until "**3.3**" appears on the screen.

2. Press the **START** button to begin cooking.
3. When the countdown ends, the buzzer will sound, and the screen will display "**END**". Press the **STOP/CLEAR** button or open the oven door to return to standby mode.

Frozen Dinner Function

The Frozen Dinner function is designed to quickly and evenly reheat pre-packaged frozen meals. Follow these steps to use the Frozen Dinner function:

1. Press the Frozen Dinner button once. The screen will display "**100z**".
2. Press the **Frozen Dinner** button repeatedly to cycle through the available weight options. The screen will display the following in sequence:
 - **100z**
 - **200z**

For example, to cook a 20-ounce frozen dinner, press the **Frozen Dinner** button until "**200z**" appears on the screen.

3. Press the **START** button to confirm your selected weight.
4. When the countdown ends, the buzzer will sound, and the screen will display "**END**". Press the **STOP/CLEAR** button or open the oven door to return to standby mode.

Rice Function

The Rice function is designed to simplify the process of cooking rice, ensuring consistent and optimal results. Follow these steps to use the Rice function:

1. Press the **Rice** button repeatedly or use the number keys (**1** or **2**) to cycle through the available rice quantity options. The screen will display the following in sequence:
 - **1CUP**
 - **2CUPS**

For example, to cook 2 cups of rice, press the **Rice** button or the number key 2 until "**2CUPS**" appears on the screen.

2. Press the **START** button to confirm your selected weight.
3. When the countdown ends, the buzzer will sound, and the screen will display "**END**". Press the **STOP/CLEAR** button or open the oven door to return to standby mode.

Vegetable Function

The Vegetable function is designed to cook fresh or frozen vegetables quickly and evenly, ensuring they retain their texture and nutrients. Follow these steps to use the Vegetable function:

1. Press the **Vegetable** button repeatedly to cycle through the available vegetable type options. The screen will display the following in sequence:
 - **FRESH**
 - **FROZEN**For example, to cook fresh vegetables, press the **Vegetable** button until "**FRESH**" appears on the screen.
2. Press the **START** button to confirm your selected vegetable type.
3. Use the number keys (**1-4**) to choose the weight or quantity of the vegetables. For example:
 - Press **1**, and the screen will display "**1CUP**".
 - Press **2**, and the screen will display "**2CUPS**".
 - Continue until the desired quantity is displayed.
4. Press the **START** button to begin cooking.
5. When the countdown ends, the buzzer will sound, and the screen will display "**END**". Press the **STOP/CLEAR** button or open the oven door to return to standby mode.

Auto Defrost Function

The Auto Defrost function is designed to safely and evenly defrost meat, poultry, or fish by automatically adjusting the defrosting time based on the type and weight of the food. Follow these steps to use the Auto Defrost function:

1. Press the **Defrost** button once. The screen will display "**MEAT**".
2. Press the **Defrost** button repeatedly to cycle through the available defrost options. The screen will display the following in sequence:
 - **MEAT**
 - **POULTRY**
 - **FISH**For example, to defrost poultry, press the **Defrost** button until "**POULTRY**" appears on the screen.
3. Press the **START** button to confirm your selected defrost mode. The screen will display "**ENTER WEIGHT**".
4. Use the number keys to input the weight of the food you wish to defrost. The weight range for each defrost mode is as follows:
 - **Meat:** 0.1 - 6.0 lbs
 - **Poultry:** 0.1 - 6.0 lbs
 - **Fish:** 0.1 - 6.0 lbsFor example, to defrost 2.5 lbs of meat, press the number keys **2** and **5** to input "**2.5**".
5. Press the **START** button to begin the defrosting process.
6. When the countdown ends, the buzzer will sound, and the screen will display "**END**". Press the **STOP/CLEAR** button or open the oven door to return to standby mode.

Auto Defrost Programs		
Button Press	Food Type	Weight Range
1	Meat	0.1 - 6.0 lbs
2	Poultry	0.1 - 6.0 lbs
3	Fish	0.1 - 6.0 lbs

Speedy Cooking Function

The Speedy Cooking function allows you to quickly start cooking at 100% power level without the need to manually set the power level. This feature is ideal for tasks requiring immediate heating or short cooking times.

Instant 1-5 Minutes Cooking: In standby mode, press the number keys **1** through **5** to start instant cooking at 100% power level. Each number corresponds to the cooking time in minutes:

- Press **1** for 1 minute.
- Press **2** for 2 minutes.

- Press **3** for 3 minutes.
- Press **4** for 4 minutes.
- Press **5** for 5 minutes.

Instant 30-Second Increments Cooking: In standby mode, press the **Add 30sec.** button to start instant cooking at 100% power level with an initial cooking time of 30 seconds. Each press increases the cooking time by 30 seconds. For example:

- Press once for 30 seconds.
- Press twice for 1 minute.
- Press three times for 1 minute and 30 seconds.

The maximum cooking time that can be set is **99 minutes and 99 seconds**.

When the countdown ends, the buzzer will sound, and the screen will display "**END**". Press the **STOP/CLEAR** button or open the oven door to return to standby mode.

Multi-Stage Cooking Function

The Multi-Stage Cooking function allows you to program up to two consecutive cooking stages with different time and power level settings. This feature is ideal for recipes that require multiple steps, such as defrosting followed by cooking. Note that the Auto Menu function cannot be used as part of multi-stage cooking. If one of the stages involves defrosting, it must be set as the first stage.

For example, to cook at 50% power for 5 minutes, followed by 80% power for 7 minutes, follow these steps:

1. Press **5, 0, 0**. The screen will display "**5:00**". Press the **Power Level** button 6 times to select 50% power. The screen will display "**PL-50**".
2. Press **7, 0, 0**. The screen will display "**7:00**". Press the Power Level button 3 times to select 80% power. The screen will display "**PL-80**".
3. Press the **START** button to begin the multi-stage cooking process.
4. When the countdown for the final stage ends, the buzzer will sound, and the screen will display "**END**". Press the **STOP/CLEAR** button or open the oven door to return to standby mode.

Convection Function

Convection cooking utilizes a heating element to increase the temperature of the air inside the oven and a fan to circulate the heat evenly throughout the oven. This method ensures consistent and efficient cooking. The oven offers nine preset convection temperatures: **100°F, 200°F, 250°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F, and 425°F**. Additionally, any temperature between **100°F and 425°F** can be manually set.

Tips for Best Results...

1. Always use the provided **round wire rack** when convection cooking. This ensures proper air circulation and even browning.
2. Always preheat the oven before convection baking to achieve consistent cooking results.
3. Minimize opening the oven door during cooking, as heat escapes each time the door is opened, leading to uneven baking.

Convection Cooking with Preheating

The Convection function combines microwave energy with a convection fan to bake, roast, or cook food evenly and efficiently. Follow these steps to use the Convection Cooking function with preheating:

1. Press the **Convection** button once. The screen will display "**PREHEAT ENTER TEMP**".
2. Use the number keys to set the desired preheat temperature. The available temperature options are: **100°F, 200°F, 250°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F, 425°F**.

Number Key	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temperature	100°F	200°F	250°F	300°F	325°F	350°F	375°F	400°F	425°F

For example, to set the temperature to 350°F, press the number key **6**.

3. Once the oven reaches the preheat temperature, the buzzer will sound, and the screen will display "**ENTER TIME**". Within 30 minutes after preheating, open the door or press the **STOP/CLEAR** button to proceed to the cooking time setting.
4. Use the number keys to input the desired cooking time. For example, to set a cooking time of 10 minutes, press **1, 0, 0, 0**. The screen will display "**10:00**".
5. Press the **START** button to begin the cooking process.
6. When the countdown ends, the buzzer will sound, and the screen will display "**END**". Press the **STOP/CLEAR** button or open the oven door to return to standby mode.

Convection Cooking without Preheating

The Convection function without preheat allows you to bake, roast, or cook food using convection heating without the need for a preheating step. This feature is ideal for quick and efficient cooking. Follow these steps to use the Convection function without preheat:

1. Press the **Convection** button twice. The screen will display "**BAKE/ROAST ENTER TEMP**".
2. Use the number keys to set the desired cooking temperature. The available temperature options are: **100°F, 200°F, 250°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F, 425°F**.

Number Key	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temperature	100°F	200°F	250°F	300°F	325°F	350°F	375°F	400°F	425°F

For example, to set the temperature to 350°F, press the number key **6**.

3. Press the **START** button to proceed to the cooking time setting. The screen will prompt you to enter the cooking time.
4. Use the number keys to input the desired cooking time. For example, to set a cooking time of 10 minutes, press **1, 0, 0, 0**. The screen will display "**10:00**".
5. Press the **START** button again to begin the cooking process.
6. When the countdown ends, the buzzer will sound, and the screen will display "**END**". Press the **STOP/CLEAR** button or open the oven door to return to standby mode.

Combination Cooking

The Combination Cooking function combines microwave energy with convection heating, allowing food to heat quickly while the convection fan ensures even heat distribution throughout the oven. This method is ideal for achieving both speed and browning.

Tips for Best Results...

- Do not use metal cookware when using the Combination Cooking function, as it is not suitable for microwave use.
- For optimal roasting and browning, cook whole roasts in a **glass dish** placed directly on the oven shelf.
- If the food is too large to fit on the oven shelf, remove the **round wire rack** and place the dish directly on the turntable.

Refer to the "**Cookware Tips**" section for guidance on selecting appropriate cookware for Combination Cooking.

Combi Cook - Bake Mode

The Combi Cook function combines microwave energy with convection heating to bake or roast food quickly and evenly. Follow these steps to use the Combi Cook function:

1. Press the **Combi** button once. The screen will display "**BAKE 325F**".
2. Use the number keys to set the desired cooking temperature. The available temperature options are: **250°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F**.

Number Key	3	4	5	6	7	8
Temperature	250°F	300°F	325°F	350°F	375°F	400°F

For example, to set the temperature to 350°F, press the number key **6**.

3. Press the **START** button to proceed to the cooking time setting. The screen will prompt you to enter the cooking time.
4. Use the number keys to input the desired cooking time. For example, to set a cooking time of 10 minutes, press **1, 0, 0, 0**. The screen will display "**10:00**".
5. Press the **START** button again to begin the cooking process.
6. When the countdown ends, the buzzer will sound, and the screen will display "**END**". Press the **STOP/CLEAR** button or open the oven door to return to standby mode.

Combi Cook - Roast Mode

Follow these steps to use the Combi Cook function in Roast mode:

1. Press the **Combi** button twice. The screen will display "**ROAST 300F**".
2. Use the number keys to set the desired cooking temperature. The available temperature options are: **325°F, 350°F, 375°F, 400°F, 425°F**.

Number Key	5	6	7	8	9
Temperature	325°F	350°F	375°F	400°F	425°F

For example, to set the temperature to 375°F, press the number key **7**.

3. Press the **START** button to proceed to the cooking time setting. The screen will prompt you to enter the cooking time.
4. Use the number keys to input the desired cooking time. For example, to set a cooking time of 10 minutes, press **1, 0, 0, 0**. The screen will display "**10:00**".
5. Press the **START** button again to begin the cooking process.
6. When the countdown ends, the buzzer will sound, and the screen will display "**END**". Press the **STOP/CLEAR** button or open the oven door to return to standby mode.

Turntable On/Off Function

For optimal cooking results, it is recommended to keep the turntable on. However, the turntable can be turned off when cooking large or irregularly shaped dishes that may not rotate properly.

To Turn the Turntable Off: In standby mode or during operation (excluding cooking and defrosting modes), press the **Turntable on/off** button once. The screen will display "**OFF**" for 2 seconds, indicating that the turntable has been turned off.

To Turn the Turntable On: Press the **Turntable on/off** button again. The screen will display "**ON**" for 2 seconds, confirming that the turntable has been reactivated.

Operating the Ventilation Fan

The ventilation fan is designed to improve air circulation and maintain a comfortable cooking environment by removing smoke, steam, odors, and excess heat from the oven and surrounding area. It is particularly useful during extended cooking sessions or when preparing dishes that produce strong smells or smoke.

To Set the Fan to High Speed: Press the **Vent Fan Hi-Lo-Off** button once. The screen will display "**HIGH**" for 2 seconds, indicating the fan is operating at high speed. The oven will then return to standby mode.

To Set the Fan to Low Speed: Press the **Vent Fan Hi-Lo-Off** button twice. The screen will display "**LOW**" for 2 seconds, indicating the fan is operating at low speed. The oven will then return to standby mode.

To Turn the Fan Off: Press the **Vent Fan Hi-Lo-Off** button three times. The screen will display "**OFF**" for 2 seconds, confirming the fan has been turned off. The oven will then return to standby mode.

Adjusting the Cooking Surface Light

The appliance is equipped with an adjustable cooking surface light, designed to illuminate the area underneath the appliance for better visibility during food preparation or cleaning. Using the **Light Hi-Lo-Off** button, you can select from three brightness levels to suit your needs.

Light Settings		
Display	Brightness Level	Description
HIGH	High	Provides maximum brightness for optimal visibility.
LOW	Low	Offers softer lighting for a more subdued ambiance.
OFF	Off	Turns the light off when illumination is not required.

Press the **Light Hi-Lo-Off** button repeatedly to cycle through the brightness levels in the following order: High -> Low -> Off. The selected brightness level will be displayed on the screen or indicated by the light itself.

Inquiring Function

The Inquiring Function allows you to quickly view the current time or power level without interrupting the cooking process. This feature is designed to provide convenience and ensure you stay informed while using the appliance.

Check Current Time: If the clock has been set, press the **Clock** button during the cooking process. The current time will be displayed on the screen for 2 seconds.

Check Power Level: During the cooking process, press the **Power Level** button to view the current power level setting. The power

level (e.g., "PL-80") will be displayed on the screen for 2 seconds.

Child Lock Function

The Child Lock function is designed to prevent accidental operation of the appliance by locking the control panel. When activated, all buttons except the STOP/CLEAR button are disabled, ensuring safe and secure use, especially in households with children.

Activate Child Lock: Press and hold the **STOP/CLEAR** button for 3 seconds. The screen will display "**LOCKED**", indicating that the Child Lock is activated. All other buttons will be disabled.

Deactivate Child Lock: To unlock the control panel, press and hold the **STOP/CLEAR** button for 3 seconds again. The screen will display "**UNLOCKED**", and the appliance will return to normal operation.

Using the Rack

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

Avoid:

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

Cookware Tips

Convection Cooking

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

Combination Cooking

- Glass or glass-ceramic baking containers are recommended. Be sure not to use items with metal trim as it may cause arcing (sparking) with oven wall or oven shelf, damaging the cookware, the shelf or the oven.
- Heat-resistant plastic microwave cookware (safe to 450°F) may be used, but it is not recommended for foods requiring crusting or all-around browning, because the plastic is a poor conductor of heat.

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

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

Cleaning and Maintenance

⚠ WARNING - Electric Shock Hazard - Always turn off the power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging it before performing any maintenance or repairs. Ensure all parts and panels are securely reinstalled before restoring power and operating the microwave oven. Failure to follow these precautions can result in severe injury, electric shock, or death.

Cleaning Suggestions

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

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

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

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

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

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

Cleaning the Outside of Your Microwave

Exterior

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

Door

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

Control Panel

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

you may have pressed.

Cleaning the Inside of Your Microwave

Interior

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

Waveguide Cover

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

Removing Odors

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

Turntable and Turntable Support

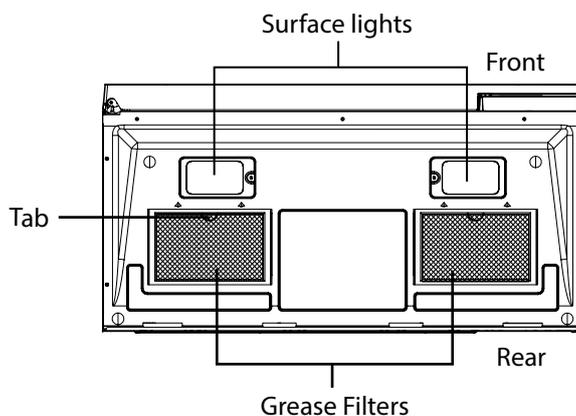
Remove the turntable and turntable support and wash them in mild, sudsy water. For stubborn stains, use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge. You can also wash them in the top rack of a dishwasher.

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

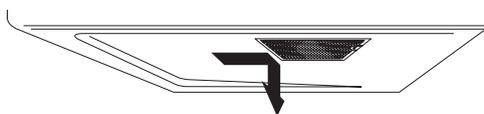
Cleaning and Replacing the Filters

Cleaning the Grease Filters

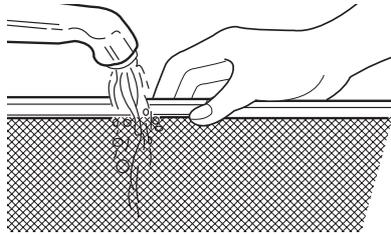
⚠ CAUTION - To avoid the risk of personal injury or property damage, do not operate the oven hood without the filters properly installed.



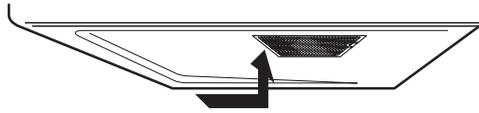
1. Slide the filter toward the rear, then pull it downward and push it to the side. The filter will drop out. Repeat this process for the second filter.



2. Soak the grease filters in hot water with a mild detergent. Rinse thoroughly and shake to dry, or wash them in a dishwasher.
NOTE: Do not use ammonia, as it can corrode and darken the aluminum on the filter.



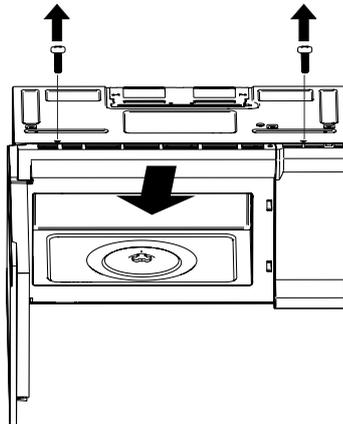
- Slide the filter into the side slot, then push it up and toward the oven to lock it in place. Repeat the process for the second filter.



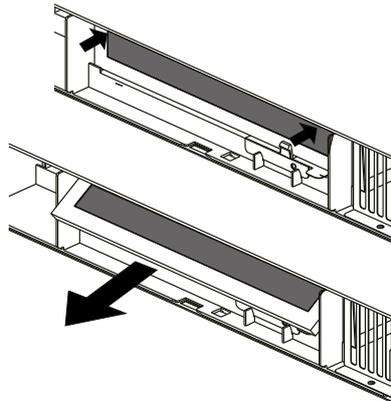
Replacing the Charcoal Filter

The charcoal filter is used for non-vented, recirculated installations and should be replaced every **6 to 12 months**, depending on usage.

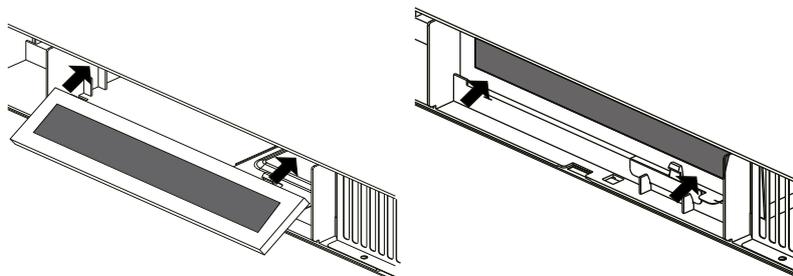
- Turn off the power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging it.
- Remove the vent grill mounting screws and pull the vent grill away from the unit.



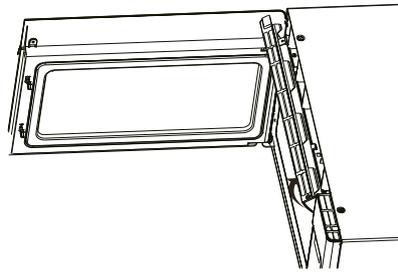
- Push the top of the charcoal filter inward, then pull it forward to remove it from the unit.



- Slide the top of the new charcoal filter into the top area of the filter cavity. Press the bottom of the filter to secure it in place.



- Insert the vent grill's bottom tabs into the slots, then push the top of the vent grill into place.



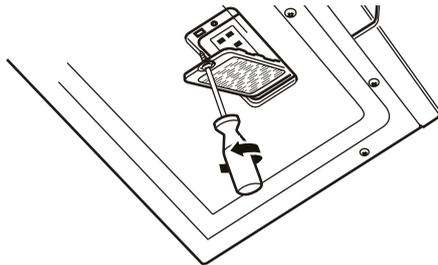
6. Reinstall the vent grill screws.

Replacing the Surface Light

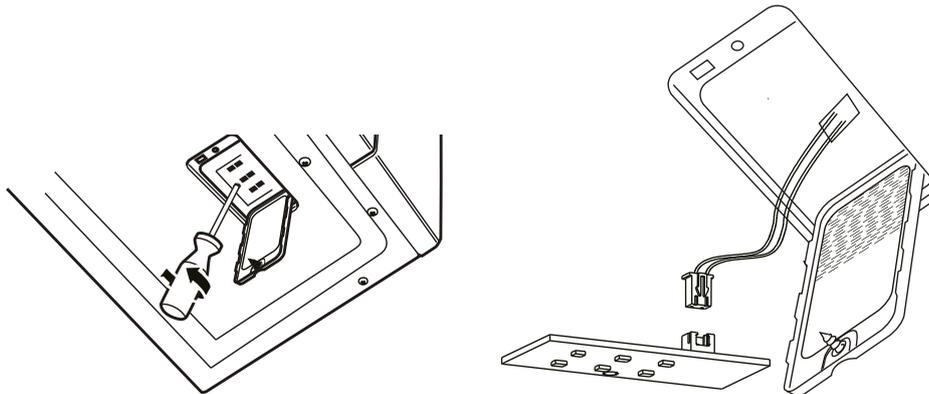
⚠ WARNING -Electric Shock Hazard - Disconnect electrical power before servicing. Failure to do so can result in death or electric shock.

⚠ CAUTION - Wear gloves when replacing the light bulbs to avoid personal injury or property damage.

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



3. Remove the LED light mounting screw and unplug the LED light from the harness.



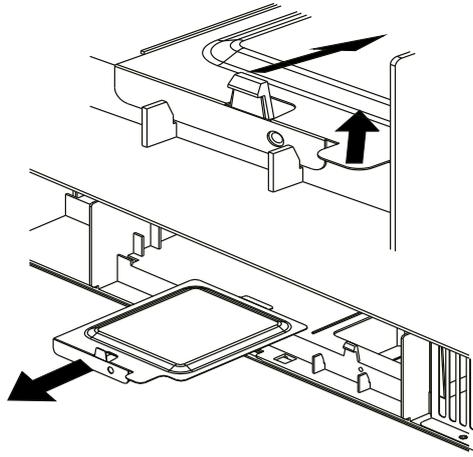
4. Replace the LED light and reconnect the harness.
5. Reinstall the LED light and mounting screw, taking care not to damage the LED light.
6. Reattach the LED light cover and secure it with the mounting screws.
7. Plug the microwave back into the power supply or turn the power back on at the main circuit breaker.

Replacing the Oven Light

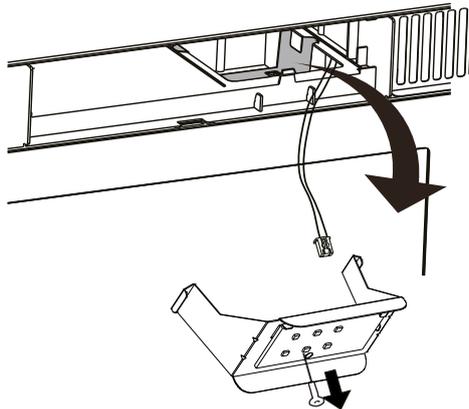
⚠ WARNING -Electric Shock Hazard - Disconnect electrical power before servicing. Failure to do so can result in death or electric shock.

⚠ CAUTION - Wear gloves when replacing the light bulbs to avoid personal injury or property damage.

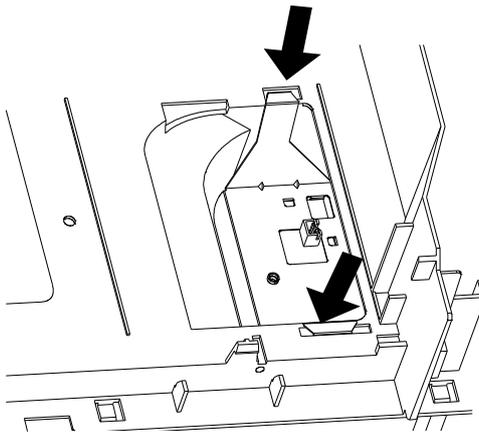
1. Remove the charcoal filter as described in steps 1-4 of the "**Replacing the Charcoal Filter**" section.
2. Carefully pull up on the front edge of the light cover located behind the microwave charcoal filter.



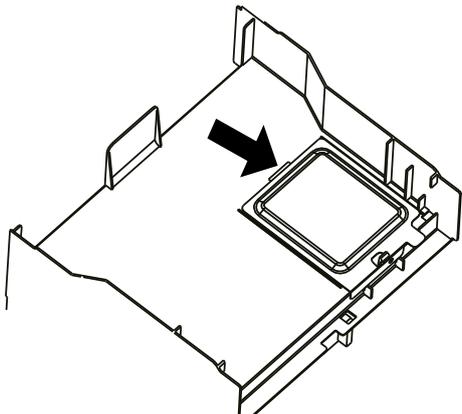
3. Remove the LED bracket and light assembly. Remove the LED light from the bracket by removing the mounting screw and replace it with a new LED board.



4. Reinstall the LED light to the bracket with the mounting screw, taking care not to damage the LED light.
5. Reconnect the LED light to the harness and place the LED light assembly back into the plastic housing.



6. Replace the light cover by carefully pushing it into place, ensuring the rear tab is inserted into the slot at the rear.



7. Replace the charcoal filter, close the vent grille door, and tighten the vent grill door mounting screw.

Troubleshooting

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

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

Specifications

Model	FMCM15AA-BS
Power Input	120VAC, 60Hz
Max Rated Input Power	1500W
Max Rated Output Power (Microwave)	900W
Max Rated Convection Power (input)	1450W
Oven Capacity	1.48 cu. ft.
Turntable Diameter	ø13.6"
Product Dimensions (W*H*D)	29 ⁷ / ₈ x 16 ⁷ / ₁₆ x 15 ³ / ₆₄ " (759 x 417 x 382mm)
Net Weight (lbs/kg)	Approx. 66.1lbs/30kg

Nous vous remercions et vous félicitons d'avoir acheté ce produit Furrion®. Avant de faire fonctionner votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ces instructions. Ce manuel d'instructions contient des renseignements sur l'utilisation, l'installation et l'entretien du produit en toute sécurité.

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

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

Table des matières

Table des matières	1
Instructions de sécurité importantes	2
Consignes de sécurité	2
Instructions de mise à la terre	3
Interférence radio	4
Aperçu du produit	5
Four à micro-ondes	5
Avant l'utilisation	6
Contenu de la boîte.....	6
Instructions de déballage	6
À propos de votre four à micro-ondes	6
À propos des aliments.....	7
À propos de la cuisson au micro-ondes	7
À propos de la sécurité.....	7
À propos des ustensiles et des couvertures	8
À propos des enfants et du four à micro-ondes	9
Fonctionnement	10
Mise sous tension.....	10
Réglages du niveau de puissance	10
Réglage de l'horloge.....	10
Fonction minuterie pour la cuisine.....	10
Fonction de micro-ondes.....	10
Fonction de pizza	11
Fonction de pomme de terre.....	11
Fonction de réchauffage	11
Fonction de maïs éclaté.....	12
Fonction dîner surgelé	12
Fonction de riz.....	12
Fonction de légumes	13
Fonction de dégivrage automatique.....	13
Fonction de cuisson rapide	13
Fonction de cuisson en plusieurs étapes	14
Fonction de convection	14
Cuisson combinée	15
Fonction marche/arrêt du plateau tournant.....	16
Fonctionnement du ventilateur.....	16
Réglage de lampe de la surface de cuisson.....	16
Fonction de requête.....	16
Fonction de verrouillage enfants	17
Utilisation de la crémaillère	17
Conseils pour les ustensiles de cuisine	17
Nettoyage et entretien	18
Suggestions de nettoyage.....	18
Nettoyage de l'extérieur de votre micro-ondes.....	18
Nettoyage de l'intérieur de votre micro-ondes.....	19
Nettoyage et remplacement des filtres.....	19
Dépannage	23
Spécifications	23

Instructions de sécurité importantes



PRUDENCE
RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE
NE PAS OUVRIR



Ce symbole indique qu'une tension dangereuse constituant un risque de décharge électrique est présente à l'intérieur de votre réfrigérateur.



Ce symbole indique que la documentation accompagnant votre réfrigérateur contient d'importantes instructions d'utilisation et d'entretien.

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

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

Mesures de sécurité

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

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

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et suivez la section spécifique « **Précautions pour éviter une exposition possible à une énergie micro-onde excessive** » à la page 2.
3. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - Retirez les attaches métalliques et les poignées en métal des récipients/sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
 - Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée. Éteignez le four et débranchez l'appareil. Débranchez le cordon d'alimentation, coupez le courant au niveau du panneau de fusibles ou de disjoncteurs.
 - N'utilisez pas la cavité du four à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
4. Cet appareil doit être mis à la terre. Ne branchez que sur une prise correctement mise à la terre. Voir la section « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » à la page 3.
5. N'installez ou ne placez ce four que conformément aux instructions d'installation fournies.

6. Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients fermés - par exemple, les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans le four.
7. N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce guide. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
8. LE CONTENU CHAUD PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER LE MICRO-ONDES. Soyez prudent lorsque vous retirez des articles chauds.
9. N'utilisez pas ce four si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il été endommagé ou s'il est tombé.
10. Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans donner l'impression de bouillir. Il n'y a pas toujours de bouillonnement ou d'ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes. CELA POURRAIT ENTRAÎNER LE DÉBORDEMENT SOUDAIN DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE RÉCIPIENT EST REMUÉ OU QU'UNE CUILLEÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.
 - Ne pas surchauffer le liquide.
 - Remuez le liquide avant et au milieu du processus de chauffage.
 - N'utilisez pas de récipients à bords droits et à goulot étroit.
 - Après le chauffage, laissez le récipient reposer dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le sortir.
 - Faites très attention lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
11. Ne pas couvrir ou bloquer les ouvertures de l'appareil.
12. Ne pas stocker ou utiliser cet appareil à l'extérieur.
13. N'utilisez pas ce four près de l'eau, par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
14. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau. Gardez le cordon éloigné de la surface chauffée. Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir.
15. Cet appareil ne doit être réparé que par des techniciens de service qualifiés. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
16. Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui se rejoignent à la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons ou des détergents doux et non abrasifs appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
17. Hottes de ventilation
 - Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
 - Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
18. Faites attention lorsque vous nettoyez le filtre de la hotte. Les produits de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyeurs pour four à base de levure, peuvent endommager le filtre.
19. Ne pas monter au-dessus d'un évier.
20. Ne posez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
21. Convient pour une utilisation au-dessus des appareils de cuisson électriques et à gaz.
22. Comme pour la plupart des appareils de cuisson, une surveillance étroite est nécessaire pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four.
23. Les aliments ou ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes/convection, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de décharge électrique.
24. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent brûler et toucher des pièces électriques présentant un risque de décharge électrique.
25. Ne pas utiliser de produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode convection.
26. Ne pas entreposer de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
27. Ne pas couvrir les grilles ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. Cela provoquera la surchauffe du four.

Instructions de mise à la terre

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

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

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

La puissance marquée de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.

⚠ DANGER - Risque de décharge électrique: Le fait de toucher certains des composants internes peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. Ne démontez pas cet appareil.

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

Exigences électriques

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

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

Si vous utilisez un cordon long ou une rallonge :

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

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

Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement!

Interférences radio

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

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

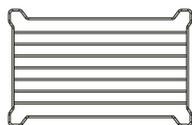
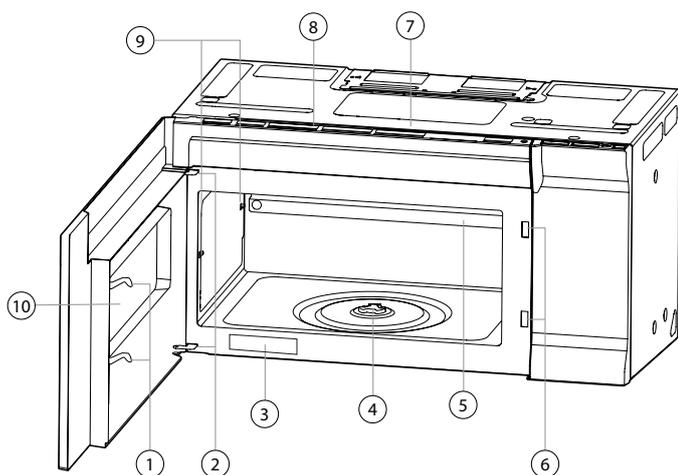
28. 1) Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
29. 2) Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
30. 3) Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
31. 4) Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
32. 5) Branchez le four à micro-ondes dans une prise différente afin que le four à micro-ondes soit sur des circuits de dérivation différents.

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

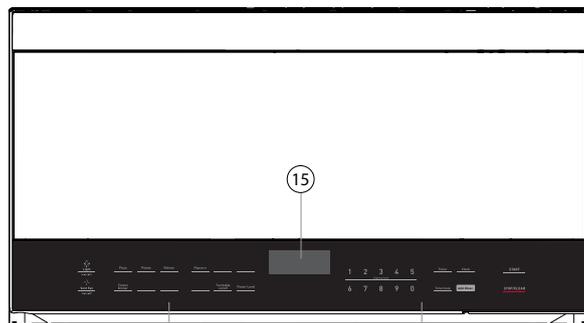
Aperçu du produit

Four à micro-ondes

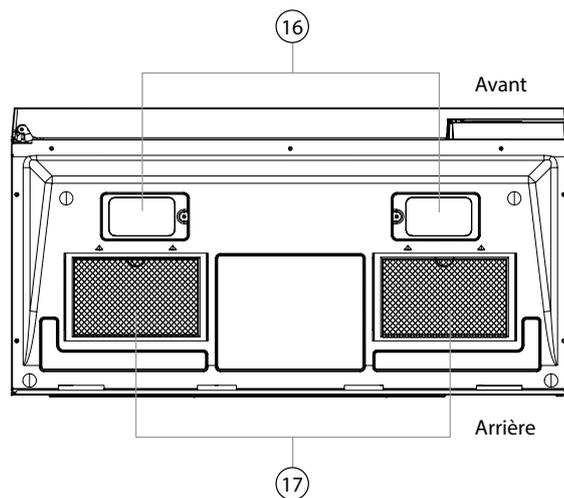
Français



VUE AVANT



VUE AVANT



VUE DE DESSOUS

Article	Nom de la pièce
1	Loquets de sécurité pour portes
2	Charnière pour portes
3	Étiquette d'évaluation
4	Arbre du moteur du plateau tournant
5	Lampe du four à micro-ondes
6	Loquets de sécurité pour portes
7	Filtre à charbon (installé derrière le couvercle de l'évent)
8	Couvercle de l'évent (ouvertures de l'évent de recirculation)
9	Supports pour crémaillères

Article	Nom de la pièce
10	Porte du four à micro-ondes avec fenêtre transparente
11	Plateau tournant amovible
12	Support du plateau tournant amovible
13	Crémaillères pour la cuisson/le réchauffage à 2 niveaux
14	Panneau de commande
15	Écran d'affichage numérique
16	Lampes de surface
17	Filtres à graisse

Contenu de la boîte

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

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

Instructions de déballage

1. Retirer avec précaution le four à micro-ondes de son carton. **CONSERVER LE CARTON**, car il peut faciliter l'installation.
2. Retirer tous les matériaux d'emballage de la cavité du four. **NE PAS RETIRER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES**, qui se trouve sur le côté du four à micro-ondes.
3. S'assurer que les éléments suivants sont inclus :
 - Manuel d'installation
 - Gabarit de la paroi arrière
 - Gabarit de l'armoire supérieure
 - Sac de matériel d'installation
 - Filtre à charbon (installé dans le four à micro-ondes derrière le couvercle de l'évent)
 - Assemblage de l'amortisseur d'échappement

Lire tous les documents joints et **CONSERVER LE MANUEL D'UTILISATION** pour référence ultérieure.

4. Le cas échéant, retirer l'autocollant de caractéristiques situé à l'extérieur de la porte.
5. Inspecter soigneusement le four à micro-ondes pour déceler tout signe de dommage, tel que
 - Porte mal alignée ou déformée
 - Joints de porte ou surfaces d'étanchéité endommagés
 - Charnières et loquets de porte cassés ou desserrés
 - Bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte

Si des dommages sont constatés, **NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE FOUR**. Contacter immédiatement votre concessionnaire pour obtenir de l'aide.

6. Pour plus de détails sur l'installation et la configuration, se reporter au manuel d'installation inclus dans l'emballage.

À propos de votre four à micro-ondes

Pour garantir un fonctionnement sûr et efficace de votre four à micro-ondes, veuillez suivre les instructions suivantes :

- Ne **JAMAIS** faire fonctionner le four sans que le plateau tournant et l'anneau à rouleaux ne soient en place.
- Ne pas retourner le plateau tournant pour accueillir des plats plus grands. Le plateau tournant est conçu pour tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse pour une cuisson homogène.
- **TOUJOURS** placer les aliments à l'intérieur du four avant de l'allumer. Les aliments absorbent l'énergie des micro-ondes, ce qui évite d'endommager le four.
- Lorsque vous utilisez des niveaux de puissance inférieurs à 100%, vous pouvez entendre le magnétron s'allumer et s'éteindre. Il s'agit d'un fonctionnement normal qui garantit une cuisson précise à des réglages de puissance inférieurs.
- La condensation à l'intérieur du four est un phénomène normal de la cuisson au micro-ondes. La quantité d'humidité dépend de l'humidité ambiante et de la teneur en eau de l'aliment. Les aliments couverts produisent généralement moins de condensation que les aliments non couverts. S'assurer que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées afin de permettre une bonne circulation de l'air et d'éviter la surchauffe.
- Lorsque vous suivez les recettes ou les instructions de l'emballage, vérifier les aliments 1 à 2 minutes avant le temps de cuisson minimum recommandé. Ajuster le temps de cuisson au besoin pour éviter une surcuisson.

À propos de l'alimentation

Alimentation	Ne	Pas
Œufs, saucisses, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> Percer les jaunes d'œufs avant la cuisson pour éviter toute « explosion ». Percer la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des hot-dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe. 	<ul style="list-style-type: none"> Faire cuire l'œuf dans les coquilles. Réchauffer les œufs entiers.
Popcorn (maïs soufflé)	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser du pop-corn en sachet spécial pour le four à micro-ondes. Écouter pendant l'éclatement du maïs pour que l'éclatement ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utilisez les fonctions spéciales de cuisson du pop-corn indiquées dans la section FONCTIONNEMENT/POPCORN. 	<ul style="list-style-type: none"> Faire éclater le pop-corn dans des sacs bruns ordinaires ou des bols en verre. Dépasser le temps maximum sur le paquet de pop-corn.
Alimentation pour bébés	<ul style="list-style-type: none"> Transférer la nourriture pour bébé dans un petit plat et chauffer avec précaution, en remuant souvent. Vérifiez la température avant de servir. Mettez les tétines sur les biberons après les avoir chauffés et secouez-les soigneusement. Test du « poignet » avant l'alimentation. 	<ul style="list-style-type: none"> Chauffez les bouteilles jetables. Chauffez les biberons avec les tétines. Faites chauffer les aliments pour bébés dans des bocaux originaux.
Général	<ul style="list-style-type: none"> Coupez les produits de boulangerie garnis après les avoir fait chauffer pour libérer la vapeur et éviter les brûlures. Remuez vivement les liquides avant et après le chauffage pour éviter les éruptions. Utilisez un bol profond pour la cuisson des liquides ou des céréales, afin d'éviter les débordements. 	<ul style="list-style-type: none"> Chauffer ou cuire dans des bocaux en verre fermés ou des récipients hermétiques. Ne pas mettre au micro-ondes, car les bactéries nocives pourraient ne pas être détruites. Friture. Bois sec, calebasses, herbes ou papiers humides.

À propos de la cuisson au micro-ondes

Pour obtenir les meilleurs résultats lorsque vous cuisinez avec votre four à micro-ondes, suivre les conseils suivants :

- Placer les parties les plus épaisses de l'aliment vers l'extérieur du plat, car les micro-ondes cuisent de l'extérieur vers l'intérieur.
- Commencer par le temps de cuisson recommandé le plus court et ajouter du temps au besoin. Les aliments trop cuits peuvent fumer ou s'enflammer.
- Utiliser des couvertures appropriées telles que des serviettes en papier, du papier ciré, du film plastique résistant aux micro-ondes ou un couvercle pour éviter les éclaboussures et assurer une cuisson homogène. Se reporter aux recettes ou aux livres de cuisine pour des suggestions spécifiques.
- Utiliser de petites feuilles d'aluminium plates pour protéger les parties fines de la viande ou de la volaille, afin d'éviter qu'elles ne cuisent trop avant que les parties plus épaisses ne soient complètement cuites.
- Remuer les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible, pour favoriser un chauffage homogène.
- Retourner les aliments comme le poulet ou les hamburgers une fois pendant la cuisson pour accélérer le processus. Pour les produits plus volumineux comme les rôtis, les retourner au moins une fois.
- Pour les produits tels que les boulettes de viande, les réorganiser à mi-cuisson, en les déplaçant de haut en bas et du centre vers l'extérieur du plat.
- Après la cuisson, sortir les aliments du four et les remuer si possible. Couvrir les aliments et les laisser reposer pendant la durée recommandée. Le temps d'attente permet aux aliments de finir de cuire sans être trop cuits.
- Rechercher les signes de cuisson :
 - Les aliments doivent cuire à la vapeur sur toute leur surface et pas seulement sur les bords.
 - Le centre du fond du plat doit être très chaud au toucher.
 - Les articulations des cuisses de volaille doivent bouger facilement.
 - La viande et la volaille ne doivent pas être rosées.
 - Le poisson doit être opaque et se défaire facilement à la fourchette.

À propos de la sécurité

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

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

- Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense, loin du gras ou de l'os. Ne laissez JAMAIS le thermomètre dans l'aliment pendant la cuisson, à moins qu'il ne soit approuvé pour une utilisation au four à micro-ondes.

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

À propos des ustensiles et des revêtements

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

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

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

Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes

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

Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes

Ustensiles	Remarque
Plateau en aluminium	Peut provoquer des arcs électriques. Transférer les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peut provoquer des arcs électriques. Transférer les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou garnis de métal	Le métal protège les aliments de l'énergie des micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent provoquer des arcs électriques.
Liens torsadés en métal	Cela peut provoquer des arcs électriques et un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peut provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide qu'elle contient lorsqu'elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois se dessèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se craqueler.

Les revêtements suivants sont idéaux :

- Les serviettes en papier sont utiles pour recouvrir les aliments à réchauffer et absorber les graisses lors de la cuisson du bacon.

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

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

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

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

À propos des enfants et du micro-ondes

Pour garantir une utilisation sûre du four à micro-ondes par les enfants, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Les enfants de moins de 7 ans ne doivent utiliser le four à micro-ondes que sous la surveillance étroite d'un adulte. Les enfants âgés de 7 à 12 ans doivent utiliser le four à micro-ondes en présence d'un adulte dans la même pièce.
- S'assurer que les enfants peuvent atteindre confortablement le four à micro-ondes. Si nécessaire, prévoir un escabeau solide pour les aider à accéder au four en toute sécurité.
- Ne pas laisser quelqu'un s'appuyer sur la porte du four ou se balancer à partir de celle-ci, au risque de se blesser ou d'endommager l'appareil.
- Enseigner aux enfants à utiliser des maniques ou des gants de cuisine lorsqu'ils manipulent des plats chauds. Leur demander d'enlever les couvertures avec précaution pour éviter les brûlures dues à la vapeur qui s'échappe.
- Faire particulièrement attention aux emballages conçus pour faire croustiller les aliments, car ils peuvent devenir très chauds pendant la cuisson.
- Ne pas supposer qu'un enfant qui maîtrise une compétence culinaire peut cuisiner tous les types d'aliments en toute sécurité. Fournir des conseils et une supervision si nécessaire.
- Enseigner aux enfants que le four à micro-ondes **n'est pas un jouet** et qu'il ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné.

Fonctionnement



Mise sous tension

Lorsque le four à micro-ondes est connecté à une source d'alimentation, il se met automatiquement en marche. L'écran affichera « **12:00 APPUYER SUR L'HORLOGE POUR ENTRER L'HEURE** », et l'avertisseur sonore retentira une fois pour indiquer que l'appareil est prêt à l'emploi. Si aucune action n'est effectuée dans les 5 minutes, le four passe automatiquement en mode veille.

Réglages du niveau de puissance

Le four à micro-ondes offre 11 niveaux de puissance réglables pour un contrôle précis de l'intensité de la cuisson. Chaque niveau de puissance correspond à un pourcentage spécifique de la puissance maximale du micro-ondes, ce qui vous permet d'adapter le processus de cuisson aux différents types d'aliments.

Tableau du niveau de puissance

Niveau	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Alimentation	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Affichage	PL-HI	PL-90	PL-80	PL-70	PL-60	PL-50	PL-40	PL-30	PL-20	PL-10	PL-0

Pendant la cuisson ou lors du réglage d'un temps de cuisson, appuyer plusieurs fois sur le bouton **niveau de puissance** pour faire défiler les niveaux de puissance disponibles. Le niveau de puissance sélectionné sera affiché à l'écran (par exemple, « PL-80 » pour une puissance de 80%). Vous pouvez également appuyer sur la touche chiffre correspondante (0-10) pour sélectionner directement le niveau de puissance souhaité.

Réglage de l'horloge

La fonction de réglage de l'horloge vous permet de régler et d'afficher l'heure actuelle sur l'écran du four à micro-ondes. Suivre ces étapes pour régler l'horloge :

- Lorsque le four à micro-ondes est sous tension, l'écran affiche « **12:00 APPUYER SUR L'HORLOGE POUR ENTRER L'HEURE** ». Utiliser les touches chiffres pour entrer l'heure actuelle. Par exemple, pour régler l'heure à 3:30, appuyer sur **3, 3, 0**. Après avoir entré l'heure correcte, l'horloge démarre automatiquement.
- Si vous ne souhaitez pas régler l'horloge, appuyer sur la touche **ARRÊT/EFFACER** pour quitter le mode de réglage de l'horloge.

Fonction minuterie pour la cuisine

La fonction minuterie pour la cuisine vous permet de régler un compte à rebours pour une utilisation générale, indépendamment des modes de cuisson. Suivre ces étapes pour utiliser la minuterie pour la cuisine :

- En mode veille ou pendant la cuisson, appuyer une fois sur le bouton **Minuterie**. L'écran affichera « **ENTRER L'HEURE** » et le texte clignotera.
- Utiliser les touches chiffres pour entrer la durée de minuterie souhaitée. La durée maximale de la minuterie est de **99 minutes et 99 secondes**. Par exemple, pour régler une minuterie de 10 minutes, appuyer sur **1, 0, 0, 0**.
- Appuyer sur la touche **DÉMARRER** pour confirmer le réglage. Le compte à rebours commencera.
- Lorsque le compte à rebours se termine, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **FIN** ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT/EFFACER** pour réinitialiser la minuterie et revenir au mode veille.

Fonction micro-ondes

La fonction micro-ondes vous permet de régler manuellement le temps de cuisson et le niveau de puissance pour une cuisson personnalisée. Suivre ces étapes pour utiliser la fonction micro-ondes :

- En mode veille ou pendant la cuisson, appuyer une fois sur le bouton **minuterie de cuisson**. L'écran affichera « **ENTRER LE**

TEMPS DE CUISSON ».

- Utiliser les touches chiffres pour entrer le temps de cuisson souhaité. Par exemple, pour régler le temps de cuisson de 5 minutes, appuyer sur **5, 0, 0, 0**. L'écran affichera « **5:00** ».
- Appuyer plusieurs fois sur le bouton **Niveau de puissance** ou utiliser les touches chiffres pour sélectionner le niveau de puissance souhaité. Le niveau de puissance par défaut est **PL-HI** (100% de puissance). Par exemple :
 - Pour régler le niveau de puissance à 80%, appuyer sur le bouton **Niveau de puissance** jusqu'à ce que « PL-80 » apparaisse à l'écran.
 - Vous pouvez également appuyer directement sur la touche numéro **8** pour régler le niveau de puissance à 80%.
- Appuyer sur le bouton **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
- Lorsque le compte à rebours se termine, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **FIN** ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT/ EFFACER** ou ouvrir la porte du micro-ondes pour revenir au mode veille.

Fonction de pizza

La fonction Pizza est conçue pour réchauffer rapidement et uniformément les tranches de pizza. Suivre ces étapes pour utiliser la fonction pizza :

- Appuyer plusieurs fois sur le bouton **Pizza** ou utiliser les touches chiffres pour parcourir les options de tranches de pizza disponibles. L'écran affichera les éléments suivants dans l'ordre :

- **1 PORTION**
- **2 PORTIONS**
- **3 PORTIONS**
- **4 PORTIONS**

Par exemple, pour cuire une tranche de **pizza**, appuyer une fois sur le bouton Pizza jusqu'à ce que « **1 PORTION** » apparaisse à l'écran.

- Appuyer sur le bouton **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
- Lorsque le compte à rebours se termine, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **FIN** ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT/ EFFACER** ou ouvrir la porte du micro-ondes pour revenir au mode veille.

Fonction de pomme de terre

La fonction Pommes de terre est conçue pour cuire les pommes de terre rapidement et uniformément, garantissant ainsi une cuisson parfaite à chaque fois. Suivre ces étapes pour utiliser la fonction pomme de terre :

- Appuyer plusieurs fois sur le bouton **Pomme de terre** pour parcourir les options de quantité de pommes de terre disponibles. L'écran affichera les éléments suivants dans l'ordre :

- **1 POMME DE TERRE**
- **2 POMMES DE TERRE**
- **3 POMMES DE TERRE**
- **4 POMMES DE TERRE**

Par exemple, pour cuire une **Pomme de terre**, appuyer une fois sur le bouton Pomme de terre jusqu'à ce que « **1 POMME** » apparaisse à l'écran.

- Appuyer sur le bouton **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
- Lorsque le compte à rebours se termine, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **FIN** ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT/ EFFACER** ou ouvrir la porte du micro-ondes pour revenir au mode veille.

Fonction de réchauffage

La fonction de Réchauffage est conçue pour réchauffer rapidement et efficacement une variété d'aliments et de boissons. Suivre ces étapes pour utiliser la fonction de Réchauffage :

- Appuyez plusieurs fois sur le bouton de **Réchauffage** pour parcourir les options de réchauffage disponibles. L'écran affichera les éléments suivants dans l'ordre :

- **BOISSON**
- **SAUCE**
- **ASSIETTE DE TABLE**
- **CASSEROLLE**

Par exemple, pour réchauffer une boisson, appuyez sur le bouton **Réchauffer** jusqu'à ce que « **BOISSON** » apparaisse à l'écran.

- Appuyez sur le bouton **DÉMARRER** pour confirmer le mode de réchauffage sélectionné.
- Utiliser les touches chiffres pour entrer la quantité ou le poids de l'article que vous souhaitez réchauffer.
- Appuyer sur le bouton **DÉMARRER** pour commencer le processus de réchauffage. L'appareil commencera à détecter et à ajuster automatiquement les paramètres de chauffage.
- Lorsque le compte à rebours se termine, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **FIN** ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT/ EFFACER** ou ouvrir la porte du micro-ondes pour revenir au mode veille.

Programmes de réchauffage			
Programme N°.	Menu	Quantité/Poids	Affichage
1	Boisson	1 - 2 tasses	BOISSON
2	Sauce	1 - 2 tasses	SAUCE
3	Assiette de table	1 - 2 plats	ASSIETTE DE TABLE
4	Casserole	10,5 oz	CASSEROLLE

Fonction de maïs éclaté

La fonction de maïs éclaté est conçue pour simplifier le processus de préparation du maïs éclaté préemballé au micro-ondes. Il ajuste automatiquement le temps de cuisson en fonction de la taille du sac de maïs éclaté sélectionné. Suivre ces étapes pour utiliser la fonction de maïs éclaté :

- Appuyer plusieurs fois sur le bouton **maïs éclaté** pour parcourir les options de quantité de maïs éclaté disponibles. L'écran affichera les éléments suivants dans l'ordre :
 - **3,3 onces**
 - **3,0 onces**
 - **1,75 onces**
 Par exemple, pour faire éclater un sac de maïs éclaté de 3,3 onces, appuyer une fois sur le bouton **maïs éclaté** jusqu'à ce que « **3,3** » apparaisse à l'écran.
- Appuyer sur le bouton **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
- Lorsque le compte à rebours se termine, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **FIN** ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT/ EFFACER** ou ouvrir la porte du micro-ondes pour revenir au mode veille.

Fonction dîner surgelé

La fonction dîner surgelé est conçue pour réchauffer rapidement et uniformément les plats surgelés préemballés. Suivre ces étapes pour utiliser la fonction de dîner surgelé :

- Appuyer une fois sur le bouton dîner surgelé. L'écran affichera « **10 Onces** ».
- Appuyer plusieurs fois sur le bouton **Dîner surgelé** pour parcourir les options de poids disponibles. L'écran affichera les éléments suivants dans l'ordre :
 - **10 Onces**
 - **20 Onces**
 Par exemple, pour préparer un repas surgelé de 20 onces, appuyez sur le bouton **Dîner surgelé** jusqu'à ce que « **20 Onces** » apparaisse à l'écran.
- Appuyer sur le bouton **DÉMARRER** pour confirmer le poids sélectionné.
- Lorsque le compte à rebours se termine, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **FIN** ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT/ EFFACER** ou ouvrir la porte du micro-ondes pour revenir au mode veille.

Fonction de riz

La fonction de Riz est conçue pour simplifier le processus de cuisson du riz, garantissant des résultats cohérents et optimaux. Suivre ces étapes pour utiliser la fonction de riz :

- Appuyer plusieurs fois sur le bouton **Riz** ou utiliser les touches chiffres (**1** ou **2**) pour parcourir les options de quantité de riz disponibles. L'écran affichera les éléments suivants dans l'ordre :
 - **1 TASSE**
 - **2 TASSES**
 Par exemple, pour cuire 2 tasses de riz, appuyez sur le bouton **Riz** ou sur la touche chiffre 2 jusqu'à ce que « **2 TASSES** » apparaisse à l'écran.

- Appuyer sur le bouton **DÉMARRER** pour confirmer le poids sélectionné.
- Lorsque le compte à rebours se termine, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **FIN** ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT/ EFFACER** ou ouvrir la porte du micro-ondes pour revenir au mode veille.

Fonction de légumes

La fonction de légumes est conçue pour cuire les légumes frais ou surgelés rapidement et uniformément, en veillant à ce qu'ils conservent leur texture et leurs nutriments. Suivre ces étapes pour utiliser la fonction de légumes :

- Appuyer plusieurs fois sur le bouton **Légumes** pour parcourir les types d'options de légumes disponibles. L'écran affichera les éléments suivants dans l'ordre :

- **FRAIS**
- **SURGELÉ**

Par exemple, pour cuire des légumes frais, appuyez sur le bouton **Légumes** jusqu'à ce que « **FRAIS** » apparaisse à l'écran.

- Appuyer sur le bouton **DÉMARRER** pour confirmer le type de légumes sélectionné.
- Utiliser les touches chiffres (**1 à 4**) pour choisir le poids ou la quantité des légumes. Par exemple :
 - Appuyer sur **1**, et l'écran affichera « **1 TASSE** ».
 - Appuyer sur **2**, et l'écran affichera « **2 TASSES** ».
 - Continuer jusqu'à ce que la quantité souhaitée soit affichée.
- Appuyer sur le bouton **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
- Lorsque le compte à rebours se termine, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **FIN** ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT/ EFFACER** ou ouvrir la porte du micro-ondes pour revenir au mode veille.

Fonction de dégivrage automatique

La fonction de dégivrage automatique est conçue pour dégivrer de manière sûre et uniforme la viande, la volaille ou le poisson en ajustant automatiquement le temps de dégivrage en fonction du type et du poids des aliments. Suivre ces étapes pour utiliser la fonction de dégivrage automatique :

- Appuyer une fois sur le bouton **Dégivrer**. L'écran affichera « **VIANDE** ».
- Appuyer plusieurs fois sur le bouton de **Dégivrage** pour parcourir les options de dégivrage disponibles. L'écran affichera les éléments suivants dans l'ordre :
 - **VIANDE**
 - **VOLAILLE**
 - **POISSON**

Par exemple, pour cuire la volaille, appuyez sur le bouton **Dégivrage** jusqu'à ce que « **VOLAILLE** » apparaisse à l'écran.
- Appuyez sur le bouton **DÉMARRER** pour confirmer le mode de dégivrage sélectionné. L'écran affichera « **ENTRER LE POIDS** ».
- Utiliser les touches chiffres pour entrer le poids de l'aliment que vous souhaitez dégivrer. La plage de poids pour chaque mode de dégivrage est la suivante :
 - **Viande** : 0,1-6,0 lb
 - **Volaille** : 0,1-6,0 lb
 - **Poisson** : 0,1-6,0 lb

Par exemple, pour dégivrer 2,5 lb de viande, appuyez sur les touches chiffres **2** et **5** pour saisir « **2,5** ».
- Appuyer sur le bouton **DÉMARRER** pour commencer le processus de dégivrage.
- Lorsque le compte à rebours se termine, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **FIN** ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT/ EFFACER** ou ouvrir la porte du micro-ondes pour revenir au mode veille.

Programmes de dégivrage automatique

Bouton poussoir	Type d'aliments	Plage de poids
1	Viande	0,1-6,0 lb
2	Volaille	0,1-6,0 lb
3	Poisson	0,1-6,0 lb

Fonction de cuisson rapide

La fonction de cuisson rapide vous permet de démarrer rapidement la cuisson à 100% de puissance sans avoir besoin de régler

manuellement le niveau de puissance. Cette fonction est idéale pour les tâches nécessitant un chauffage immédiat ou des temps de cuisson courts.

Cuisson instantanée en 1 à 5 minutes : En mode veille, appuyez sur les touches numériques **1 à 5** pour démarrer la cuisson instantanée à 100% de puissance. Chaque chiffre correspond au temps de cuisson en minutes :

- Appuyer sur **1** pour 1 minute.
- Appuyer sur **2** pour 2 minutes.
- Appuyer sur **3** pour 3 minutes.
- Appuyer sur **4** pour 4 minutes.
- Appuyer sur **5** pour 5 minutes.

Cuisson instantanée par incréments de 30 secondes : En mode veille, appuyer sur le bouton **Ajouter 30 secondes** pour démarrer la cuisson instantanée à 100% de puissance avec un temps de cuisson initial de 30 secondes. Chaque pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Par exemple :

- Appuyez une fois pour 30 secondes.
- Appuyer deux fois pour 1 minute.
- Appuyer trois fois pour 1 minute et 30 secondes.

La durée maximale du temps de cuisson qui peut être réglé est de **99 minutes et 99 secondes**.

Lorsque le compte à rebours se termine, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **FIN** ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT/EFFACER** ou ouvrir la porte du micro-ondes pour revenir au mode veille.

Fonction de cuisson en plusieurs étapes

La fonction de cuisson en plusieurs étapes vous permet de programmer jusqu'à deux étapes de cuisson consécutives avec différents réglages de temps et de niveau de puissance. Cette fonction est idéale pour les recettes qui nécessitent plusieurs étapes, comme le dégivrage suivie de la cuisson. Noter que la fonction Menu automatique ne peut pas être utilisée dans le cadre d'une cuisson en plusieurs étapes. Si l'une des étapes implique un dégivrage, elle doit être définie comme première étape.

Par exemple, pour cuire à 50% de puissance pendant 5 minutes, puis à 80% de puissance pendant 7 minutes, suivre ces étapes :

1. Appuyer sur **5, 0, 0**. L'écran affichera « **5:00** ». Appuyez 6 fois sur le bouton **Niveau de puissance** pour sélectionner 50% de puissance. L'écran affichera « **PL-50** ».
2. Appuyer sur **7, 0, 0**. L'écran affichera « **7:00** ». Appuyer 3 fois sur le bouton Niveau de puissance pour sélectionner 80% de puissance. L'écran affichera « **PL-80** ».
3. Appuyer sur le bouton **DÉMARRER** pour commencer le processus de cuisson à plusieurs étapes.
4. Lorsque le compte à rebours de la dernière étape se termine, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **FIN** ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT/EFFACER** ou ouvrir la porte du micro-ondes pour revenir au mode veille.

Fonction de convection

La cuisson par convection utilise un élément chauffant pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four et un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément dans tout le four. Cette méthode assure une cuisson homogène et efficace. Le four propose neuf températures de convection pré-réglées : **100°F, 200°F, 250°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F et 425°F**. De plus, toute température comprise entre **100°F et 425°F** peut être réglée manuellement.

Conseils pour de meilleurs résultats...

1. Utiliser toujours la **crémaillère filaire ronde** fournie lors de la cuisson par convection. Cela garantit une bonne circulation de l'air et un brunissement uniforme.
2. Toujours réchauffer le four avant la cuisson par convection pour obtenir des résultats de cuisson uniformes.
3. Réduire au minimum l'ouverture de la porte du four pendant la cuisson, car la chaleur s'échappe à chaque ouverture de la porte, ce qui entraîne une cuisson inégale.

Cuisson par convection avec préchauffage

La fonction Convection combine l'énergie des micro-ondes avec un ventilateur de convection pour cuire, rôtir ou cuire les aliments de manière uniforme et efficace. Suivre ces étapes pour utiliser la fonction de cuisson par convection avec préchauffage :

1. Appuyer une fois sur le bouton **convection**. L'écran affichera « **PRÉCHAUFFER ENTRER TEMP** ».
2. Utiliser les touches chiffres pour régler la température de préchauffage souhaitée. Les options de température disponibles sont : **100°F, 200°F, 250°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F, 425°F**.

Touches chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Température	100°F	200°F	250°F	300°F	325°F	350°F	375°F	400°F	425°F

Par exemple, pour régler la température à 350°F, appuyer sur la touche chiffre **6**.

- Une fois que le four atteint la température de préchauffage, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **ENTRER L'HEURE** ». Dans les 30 minutes suivant le préchauffage, ouvrir la porte ou appuyer sur le bouton **ARRÊT/EFFACER** pour procéder au réglage du temps de cuisson.
- Utiliser les touches chiffres pour entrer le temps de cuisson souhaité. Par exemple, pour régler un temps de cuisson de 10 minutes, appuyer sur **1, 0, 0, 0**. L'écran affichera « **10:00** ».
- Appuyer sur le bouton **DÉMARRER** pour commencer le processus de cuisson.
- Lorsque le compte à rebours se termine, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **FIN** ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT/EFFACER** ou ouvrir la porte du micro-ondes pour revenir au mode veille.

Cuisson par convection sans préchauffage

La fonction Convection sans préchauffage vous permet de cuire, rôtir ou cuire des aliments en utilisant le chauffage par convection sans avoir besoin d'une étape de préchauffage. Cette fonction est idéale pour une cuisson rapide et efficace. Suivre ces étapes pour utiliser la fonction de convection sans préchauffage :

- Appuyer deux fois sur le bouton **convection**. L'écran affichera « **CUISSON/RÔTIR ENTRER TEMP** ».
- Utiliser les touches chiffres pour régler la température de cuisson souhaitée. Les options de température disponibles sont : **100°F, 200°F, 250°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F, 425°F**.

Touches chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Température	100°F	200°F	250°F	300°F	325°F	350°F	375°F	400°F	425°F

Par exemple, pour régler la température à 350°F, appuyer sur la touche chiffre **6**.

- Appuyer sur le bouton **DÉMARRER** pour procéder au réglage du temps de cuisson. L'écran vous invitera d'entrer le temps de cuisson.
- Utiliser les touches chiffres pour entrer le temps de cuisson souhaité. Par exemple, pour régler un temps de cuisson de 10 minutes, appuyer sur **1, 0, 0, 0**. L'écran affichera « **10:00** ».
- Appuyer à nouveau sur le bouton **DÉMARRER** pour commencer le processus de cuisson.
- Lorsque le compte à rebours se termine, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **FIN** ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT/EFFACER** ou ouvrir la porte du micro-ondes pour revenir au mode veille.

Cuisson combinée

La fonction de cuisson combinée combine l'énergie des micro-ondes avec le chauffage par convection, permettant aux aliments de chauffer rapidement tandis que le ventilateur de convection assure une répartition uniforme de la chaleur dans tout le four. Cette méthode est idéale pour obtenir à la fois rapidité et brunissement.

Conseils pour de meilleurs résultats...

- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal lorsque vous utilisez la fonction de cuisson combinée, car ils ne conviennent pas à une utilisation au micro-ondes.
- Pour une cuisson et un brunissement optimaux, faire cuire les rôtis entiers dans un **plat en verre** placé directement sur la grille du four.
- Si les aliments sont volumineux pour tenir sur la grille du four, retirez la **crémaillère ronde** et placez le plat directement sur le plateau tournant.

Consulter la section « **Conseils sur les ustensiles de cuisine** » pour obtenir des conseils sur la sélection des ustensiles de cuisine appropriés pour la cuisson combinée.

Cuisson combinée - Mode cuisson

La fonction Cuisson combinée combine l'énergie des micro-ondes avec le chauffage par convection pour cuire ou rôtir les aliments rapidement et uniformément. Suivre ces étapes pour utiliser la fonction Cuisson combinée :

- Appuyer une fois sur le bouton **Combi**. L'écran affichera « **CUISSON 325F** ».
- Utiliser les touches chiffres pour régler la température de cuisson souhaitée. Les options de température disponibles sont : **250°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F**.

Touches chiffres	3	4	5	6	7	8
Température	250°F	300°F	325°F	350°F	375°F	400°F

Par exemple, pour régler la température à 350°F, appuyer sur la touche chiffre **6**.

- Appuyer sur le bouton **DÉMARRER** pour procéder au réglage du temps de cuisson. L'écran vous invitera d'entrer le temps de cuisson.
- Utiliser les touches chiffres pour entrer le temps de cuisson souhaité. Par exemple, pour régler un temps de cuisson de 10 minutes, appuyer sur **1, 0, 0, 0**. L'écran affichera « **10:00** ».
- Appuyer à nouveau sur le bouton **DÉMARRER** pour commencer le processus de cuisson.
- Lorsque le compte à rebours se termine, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **FIN** ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT/ EFFACER** ou ouvrir la porte du micro-ondes pour revenir au mode veille.

Cuisson combinée - Mode rôtissage

Suivre ces étapes pour utiliser la fonction Cuisson combinée en mode Rôtissage :

- Appuyer deux fois sur le bouton **Combi**. L'écran affichera « **RÔTI 300F** ».
- Utiliser les touches chiffres pour régler la température de cuisson souhaitée. Les options de température disponibles sont : **325°F, 350°F, 375°F, 400°F, 425°F**.

Touches chiffres	5	6	7	8	9
Température	325°F	350°F	375°F	400°F	425°F

Par exemple, pour régler la température à 375°F, appuyer sur la touche chiffre **7**.

- Appuyer sur le bouton **DÉMARRER** pour procéder au réglage du temps de cuisson. L'écran vous invitera d'entrer le temps de cuisson.
- Utiliser les touches chiffres pour entrer le temps de cuisson souhaité. Par exemple, pour régler un temps de cuisson de 10 minutes, appuyer sur **1, 0, 0, 0**. L'écran affichera « **10:00** ».
- Appuyer à nouveau sur le bouton **DÉMARRER** pour commencer le processus de cuisson.
- Lorsque le compte à rebours se termine, l'avertisseur sonore retentira et l'écran affichera « **FIN** ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT/ EFFACER** ou ouvrir la porte du micro-ondes pour revenir au mode veille.

Fonction marche/arrêt du plateau tournant

Pour des résultats de cuisson optimaux, il est recommandé de laisser le plateau tournant allumé. Cependant, le plateau tournant peut être désactivé lors de la cuisson de plats de grande taille ou de forme irrégulière qui risquent de ne pas tourner correctement.

Pour éteindre le plateau tournant : En mode veille ou pendant le fonctionnement (hors modes cuisson et dégivrage), appuyer une fois sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant**. L'écran affichera « **ARRÊT** » pendant 2 secondes, indiquant que Le plateau tournant a été éteint.

Pour allumer le plateau tournant : Appuyer sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant** L'écran affichera « **MARCHE** » pendant 2 secondes, confirmant que le plateau tournant a été réactivé.

Fonctionnement du ventilateur de ventilation

Le ventilateur de ventilation est conçu pour améliorer la circulation de l'air et maintenir un environnement de cuisson confortable en éliminant la fumée, la vapeur, les odeurs et l'excès de chaleur du four et de la zone environnante. Il est particulièrement utile lors de séances de cuisine prolongées ou lors de la préparation de plats produisant de fortes odeurs ou de la fumée.

Pour régler le ventilateur à haute vitesse : Appuyer une fois sur le bouton **Ventilateur de ventilation Éle-Bas-Arrêt**. L'écran affichera « **ÉLEVÉ** » pendant 2 secondes, indiquant que le ventilateur fonctionne à grande vitesse. Le four reviendra alors en mode veille.

Pour régler le ventilateur à basse vitesse : Appuyer deux fois sur le bouton **Ventilateur de ventilation Éle-Bas-Arrêt**. L'écran affichera « **BAS** » pendant 2 secondes, indiquant que le ventilateur fonctionne à basse vitesse. Le four reviendra alors en mode veille.

Pour éteindre le ventilateur : Appuyer trois fois sur le bouton **Ventilateur de ventilation Éle-Bas-Arrêt**. L'écran affichera « **ARRÊT** » pendant 2 secondes, confirmant que le ventilateur a été éteint. Le four reviendra alors en mode veille.

Réglage de lampe de la surface de cuisson

L'appareil est équipé une lampe de surface de cuisson réglable, conçue pour éclairer la zone située sous celui-ci afin d'améliorer la visibilité pendant la préparation des aliments ou le nettoyage. Le bouton **Lampe Éle-Bas-Arrêt** permet de sélectionner trois niveaux de luminosité pour répondre à vos besoins.

Réglages de la lampe		
Affichage	Niveau de luminosité	Description
ÉLEVÉ	Élevé	Offre une luminosité maximale pour une visibilité optimale.
BAS	Faible	Offre un éclairage plus doux pour une ambiance plus feutrée.
ARRÊT	Arrêt	Éteint la lumière lorsque l'éclairage n'est pas nécessaire.

Appuyer plusieurs fois sur la touche **Lampe Éle-Bas-Arrêt** pour faire défiler les niveaux de luminosité dans l'ordre suivant : Élevé -> Bas -> Arrêt. Le niveau de luminosité sélectionné s'affiche à l'écran ou est indiqué par la lampe elle-même.

Fonction de requête

La fonction de requête vous permet d'afficher rapidement l'heure ou le niveau de puissance en cours sans interrompre le processus de cuisson. Cette fonction est conçue pour vous faciliter la tâche et vous permettre de rester informé lors de l'utilisation de l'appareil.

Vérifier l'heure actuelle : Si l'horloge a été réglée, appuyer sur le bouton **Horloge** pendant la cuisson. L'heure actuelle s'affichera à l'écran pendant 2 secondes.

Vérifier le niveau de puissance : Pendant la cuisson, appuyer sur le bouton **Niveau de puissance** pour afficher le réglage actuel du niveau de puissance. Le niveau de puissance (par exemple, « PL-80 ») s'affiche à l'écran pendant 2 secondes.

Fonction de verrouillage enfants

La fonction de verrouillage enfants est conçue pour empêcher le fonctionnement accidentel de l'appareil en verrouillant le panneau de commande. Lorsqu'elle est activée, tous les boutons, à l'exception du bouton ARRÊT/EFFACER, sont désactivés, ce qui garantit une utilisation sûre et sécurisée, en particulier dans les foyers avec des enfants.

Activer le verrouillage enfants : Appuyer sur le bouton **ARRÊT/EFFACER** pendant 3 secondes. L'écran affichera « **VERROUILLÉ** », indiquant que le verrouillage enfants est activé. Tous les autres boutons sont désactivés.

Désactiver le verrouillage enfants : Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyer à nouveau sur le bouton **ARRÊT/EFFACER** pendant 3 secondes. L'écran affichera « **DÉVERROUILLÉ** » et l'appareil reprendra son fonctionnement normal.

Utilisation de la crémaillère

La crémaillère permet de cuire ou de réchauffer plusieurs aliments à la fois. Cependant, pour une cuisson et un réchauffage optimaux, utilisez la fonction Plateau tournant EN MARCHÉ et cuisiner avec la fonction CUISSON AUTO sans la crémaillère. Lorsque la crémaillère est utilisée, régler manuellement l'heure et le niveau de puissance. Laisser beaucoup d'espace autour et entre les plats. Observer attentivement l'évolution de la cuisson et du réchauffage. Repositionner les aliments et les faire passer de la crémaillère au plateau tournant et/ou les remuer au moins une fois pendant toute la durée de la cuisson ou du réchauffage. Après la cuisson ou le réchauffage, remuer si possible. L'utilisation d'un niveau de puissance inférieur permet d'obtenir une meilleure uniformité de cuisson et de réchauffage.

Éviter :

- Rangement de la crémaillère dans le four à micro-ondes lorsqu'elle n'est pas utilisée
- Faire éclater du maïs éclaté à l'aide de la crémaillère du four à micro-ondes.
- Utiliser n'importe quel plat à brunir sur la crémaillère.
- Utilisation de la fonction CUISSON AUTO avec la crémaillère.
- Cuisson directe sur la crémaillère - utiliser des ustensiles de cuisine adaptés aux micro-ondes.

Conseils pour les ustensiles de cuisine

Cuisson par convection

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

Cuisson combinée

- Il est recommandé d'utiliser des récipients de cuisson en verre ou en vitrocéramique. S'assurer de ne pas utiliser d'articles avec des garnitures métalliques, car cela peut provoquer des arcs électriques (étincelles) avec la paroi ou l'étagère du four, et endommager les ustensiles de cuisine, l'étagère ou le four.
- Les ustensiles de cuisine pour micro-ondes en plastique résistant à la chaleur (jusqu'à 450°F) peuvent être utilisés, mais ils ne sont pas recommandés pour les aliments qui doivent être croûtés ou dorés, car le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.

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

* Utiliser seulement des ustensiles de cuisine pour micro-ondes qui sont sûrs jusqu'à 450°F.

Nettoyage et entretien

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

Suggestions de nettoyage

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

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

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

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

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

- Maintenez l'intérieur du four (cavité) propre. Les particules d'aliments et les liquides renversés peuvent adhérer aux parois du four, ce qui en réduit l'efficacité.
- Essayez immédiatement les déversements. Utilisez un chiffon humide et propre et un savon doux. NE PAS utiliser de détergents puissants ou de nettoyants abrasifs.
- Pour aider à détacher les particules d'aliments ou les liquides qui ont cuit, faites chauffer 2 tasses d'eau (ajoutez le jus d'un citron si vous souhaitez que le four garde une odeur fraîche) dans un verre à mesurer de 4 tasses à haute puissance pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laisser reposer dans la cavité du four pendant 1 ou 2 minutes.

- Retirez le plateau tournant en verre du four lorsque vous nettoyez la cavité ou le plateau du four. Pour éviter que le plateau tournant en verre ne se brise, manipulez-le avec précaution et ne le mettez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau de la platine dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez la surface extérieure du micro-ondes avec du savon et un chiffon propre et humide. Séchez avec un chiffon doux et propre. Pour éviter d'endommager les éléments de fonctionnement du four, ne laissez pas d'eau s'infiltrer dans les événements ou les ouvertures.
- Lavez la vitre de la porte du four avec de l'eau et du savon très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux et propre pour éviter les rayures.
- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la avec un chiffon doux. De la vapeur peut s'accumuler lors du fonctionnement du four dans des conditions d'humidité élevée et n'indique en aucun cas une fuite de micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four sans aliments dans la cavité du four; cela pourrait endommager le tube magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser une tasse d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il n'est pas utilisé afin d'éviter tout dommage en cas d'allumage accidentel du four.

Nettoyage de l'extérieur de votre micro-ondes

Extérieur

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

Porte

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

Panneau de commande

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

Nettoyage de l'intérieur de votre micro-ondes

Intérieur

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

Couvercle du guide d'ondes

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

Élimination des odeurs

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

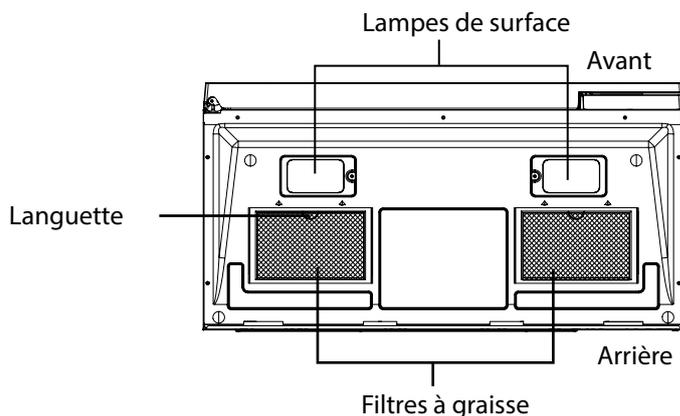
Plateau tournant et support de plateau tournant

Retirez la platine et le support de la platine et lavez-les à l'eau douce et savonneuse. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Vous pouvez également les laver dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle. L'arbre du moteur de la platine n'est pas étanche, il faut donc essuyer immédiatement l'excès d'eau ou les éclaboussures.

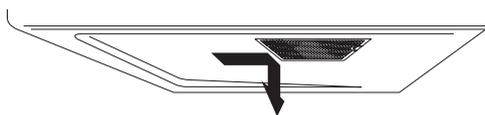
Nettoyage et remplacement des filtres

Nettoyage des filtres à graisse

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

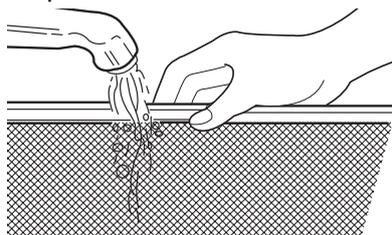


1. Faire glisser le filtre vers l'arrière, puis le tirer vers le bas et le pousser sur le côté. Le filtre tombera. Répéter ce processus pour le deuxième filtre.

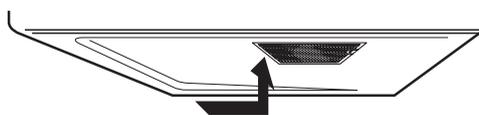


2. Faire tremper les filtres à graisse dans de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux. Rincer soigneusement et secouer pour sécher, ou les laver au lave-vaisselle.

NOTE : Ne pas utiliser d'ammoniaque, car cela peut corroder et assombrir l'aluminium du filtre.



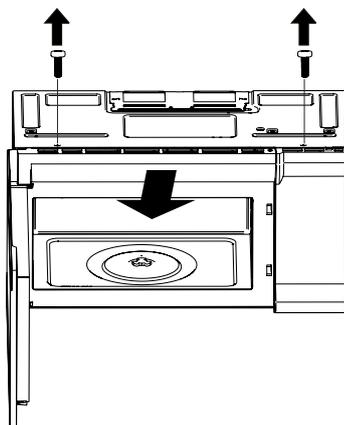
3. Faire glisser le filtre dans la fente latérale, puis le pousser vers le haut et vers le four pour le verrouiller en place. Répéter le processus pour le deuxième filtre.



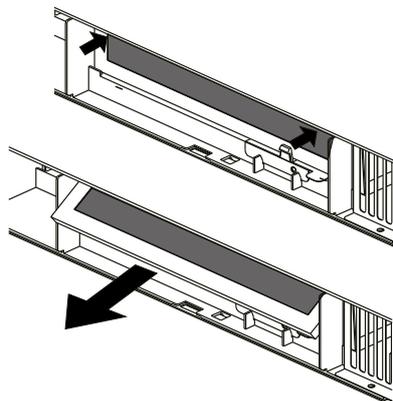
Remplacement du filtre à charbon

Le filtre à charbon est utilisé pour les installations non ventilées et recirculées et doit être remplacé tous les **6 à 12 mois**, en fonction de l'utilisation.

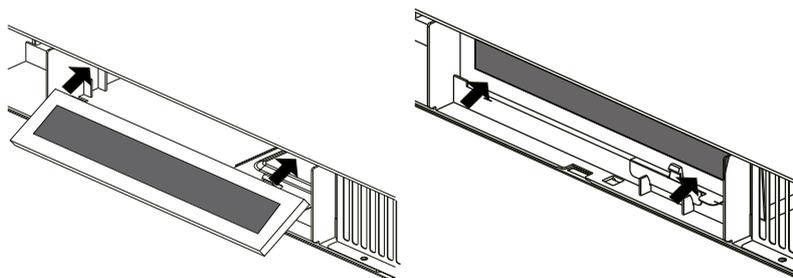
1. Couper l'alimentation du four à micro-ondes au niveau du panneau des disjoncteurs ou en le débranchant.
2. Retirer les vis de montage de la crémaillère d'aération et tirer la crémaillère d'aération hors de l'appareil.



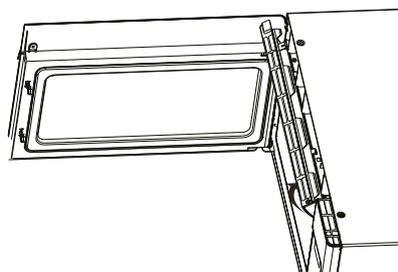
3. Pousser le haut du filtre à charbon vers l'intérieur, puis le tirer vers l'avant pour le retirer de l'appareil.



4. Faire glisser la partie supérieure du nouveau filtre à charbon dans la zone supérieure de la cavité du filtre. Appuyer sur le bas du filtre pour le fixer en place.



5. Insérer les languettes inférieures de la crémaillère d'aération dans les fentes, puis pousser la partie supérieure de la crémaillère d'aération pour la mettre en place.



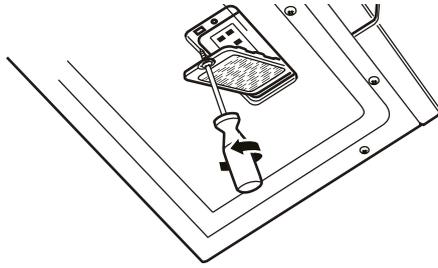
6. Réinstaller les vis de la crémaillère d'aération.

Remplacement de la lampe de surface

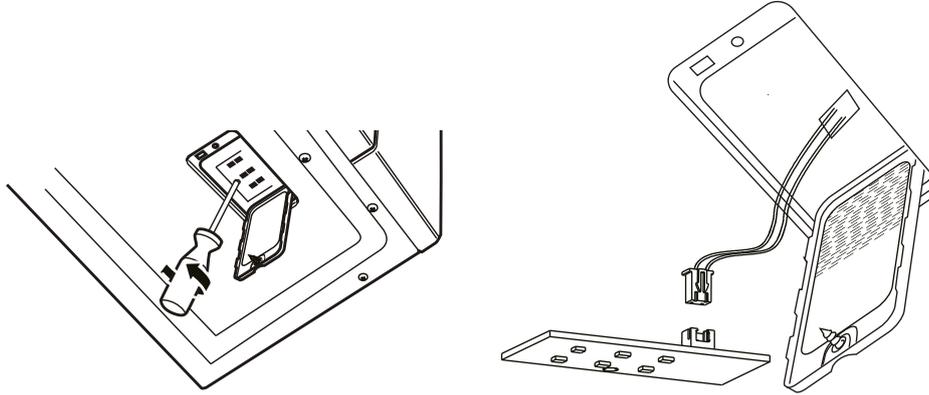
⚠ AVERTISSEMENT - Risque de décharge électrique - Débrancher l'alimentation électrique avant toute intervention. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou une décharge électrique.

⚠ PRUDENCE - Porter des gants pour remplacer les ampoules afin d'éviter tout dommage corporel ou matériel.

1. Débrancher le four à micro-ondes ou couper l'alimentation au niveau du disjoncteur principal.
2. Retirer les vis de montage du couvercle de la lampe LED situées sous le four à micro-ondes.



3. Retirer la vis de montage de la lampe LED et débrancher la lampe LED du faisceau.



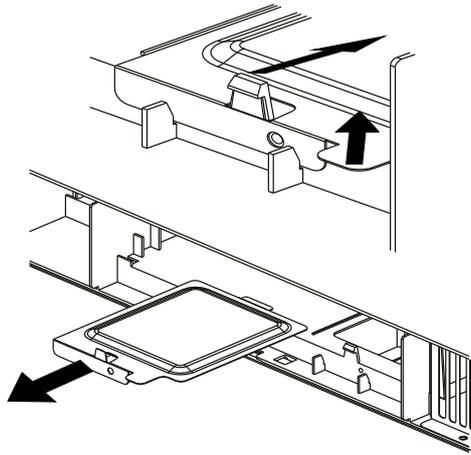
4. Remettre la lampe LED en place et reconnecter le faisceau.
5. Réinstaller la lampe LED et la vis de montage, en veillant à ne pas endommager la lampe LED.
6. Remettre en place le couvercle de la lampe LED et le fixer à l'aide des vis de montage.
7. Rebrancher le micro-ondes à l'alimentation électrique ou remettre le courant au niveau du disjoncteur principal.

Remplacement de la lampe du four

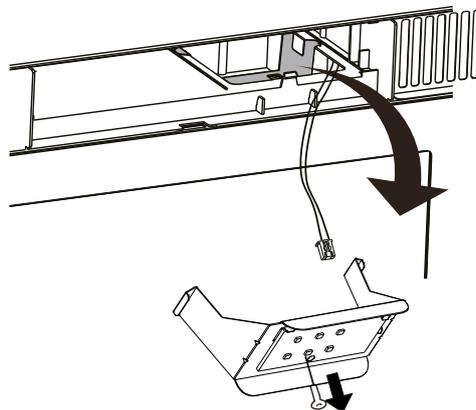
⚠ AVERTISSEMENT - Risque de décharge électrique - Débrancher l'alimentation électrique avant toute intervention. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou une décharge électrique.

⚠ PRUDENCE - Porter des gants pour remplacer les ampoules afin d'éviter tout dommage corporel ou matériel.

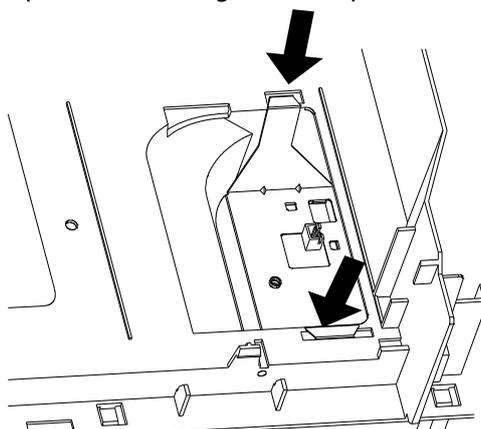
1. Retirer le filtre à charbon en suivant les étapes 1 à 4 de la section « **Remplacement du filtre à charbon** ».
2. Tirer délicatement vers le haut le bord avant du couvercle de la lampe situé derrière le filtre à charbon du four à micro-ondes.



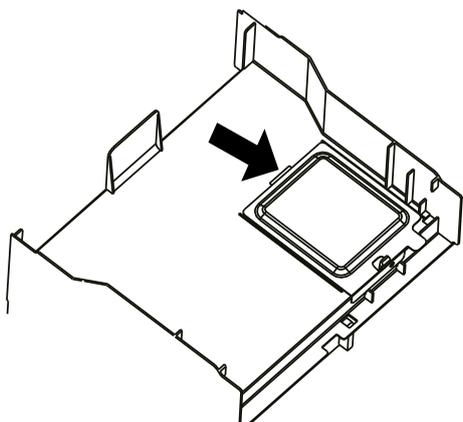
3. Retirer le support de la LED et l'assemblage de la lampe. Retirer la lampe LED du support en enlevant la vis de montage et la remplacer par un nouveau tableau LED.



4. Réinstaller la lampe LED sur le support à l'aide de la vis de montage, en veillant à ne pas endommager la lampe LED.
5. Reconnecter la lampe LED au faisceau et replacer l'assemblage de la lampe LED dans le boîtier en plastique.



6. Replacer le couvercle de la lampe en le poussant soigneusement en place, en s'assurant que la languette arrière est insérée dans la fente à l'arrière.



7. Replacer le filtre à charbon, fermer la porte de la grille d'aération et serrer la vis de fixation de la porte de la crémaillère d'aération.

Dépannage

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

Trouble	Cause possible	Remède possible
Le four ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> ● Le cordon électrique du four n'est pas branché. ● La porte est ouverte. ● Une opération incorrecte est définie. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Branchez la prise de courant. ● Fermez la porte et réessayez. ● Vérifiez les instructions.
Arcs ou étincelles	<ul style="list-style-type: none"> ● Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés. ● Le four fonctionne à vide. ● Les aliments renversés restent dans la cavité. 	<ul style="list-style-type: none"> ● N'utilisez que des ustensiles de cuisson adaptés aux micro-ondes. ● Ne pas faire fonctionner le four lorsque celui-ci est vide. ● Nettoyez la cavité avec une serviette humide.

Trouble	Cause possible	Remède possible
Aliments mal cuits	<ul style="list-style-type: none"> ● Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés. ● Les aliments ne sont pas complètement décongelés. ● Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas adaptés. ● Les aliments ne sont pas tournés ni remués. 	<ul style="list-style-type: none"> ● N'utilisez que des ustensiles de cuisson adaptés aux micro-ondes. ● Décongelez complètement les aliments. ● Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects. ● Tourner ou remuer les aliments.
Aliments trop cuits	<ul style="list-style-type: none"> ● Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas adaptés. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance correct.
Aliments insuffisamment cuits	<ul style="list-style-type: none"> ● Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés. ● Les aliments ne sont pas complètement décongelés. ● Les orifices de ventilation du four sont obstrués. ● Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas adaptés. 	<ul style="list-style-type: none"> ● N'utilisez que des ustensiles de cuisson adaptés aux micro-ondes. ● Décongelez complètement les aliments. ● Vérifiez que les orifices de ventilation du four ne sont pas obstrués. ● Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance correct.
Dégivrage incorrect	<ul style="list-style-type: none"> ● Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes sont utilisés. ● Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas adaptés. ● Les aliments ne sont pas tournés ni remués. 	<ul style="list-style-type: none"> ● N'utilisez que des ustensiles de cuisson adaptés aux micro-ondes. ● Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance correct. ● Tourner ou remuer les aliments.

Spécifications

Modèle	FMCM15AA-BL
Alimentation électrique	120VAC, 60Hz
Puissance d'entrée nominale maximale	1500 W
Max. Puissance de sortie nominale (micro-ondes)	900 W
Max. Puissance de convection nominale (entrée)	1450 W
Capacité du four	1,48 pi3
Diamètre du plateau tournant	ø13,6 po
Dimensions du produit (L*H*P)	29 ⁷ / ₈ x 16 ⁷ / ₁₆ x 15 ³ / ₄ po (759 x 417 x 382 mm)
Poids net (lb/kg)	Environ 62,4 lb/28,3 kg



FURRION®

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

Furrion Innovation Center & Institute of Technology
Centre d'innovation et institut de technologie Furrion
22244 Innovation Drive, Elkhart, IN 46514-5514, USA
Toll free/Numéro gratuit/Línea telefónica gratuita: 1-800-789-3341
Email/Courriel/Correo electrónico: customerservice@lci1.com

©2007-2025 Furrion, LLC. All rights reserved.
©2007-2025 Furrion, LLC. Tous droits réservés.

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

SUPPORT.LCI1.COM/FURRION



The contents of this manual are proprietary and copyright protected by Lippert. Lippert prohibits the copying or dissemination of portions of this manual unless prior written consent from an authorized Lippert representative has been provided. Any unauthorized use shall void any applicable warranty. The information contained in this manual is subject to change without notice and at the sole discretion of Lippert. Revised editions are available for free download from lippert.com.

Please recycle all obsolete materials.

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

Veuillez recycler tout le matériel désuet.

For all concerns or questions, please contact Lippert.
Communiquer avec Lippert Components si vous avez des questions ou des préoccupations.
Ph: 432-LIPPERT (432-547-7378) | Web: lippert.com | Email: customerservice@lci1.com