

Household Microwave Oven

USER MANUAL

MMO19S14ASTC

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details.

The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS







THANK YOU LETTER-----EN-01
SAFETY INSTRUCTIONS-----EN-02
SPECIFICATION-----EN-11
PRODUCT OVERVIEW -----EN-12
PRODUCT INSTALLATION -----EN-13
OPERATION INSTRUCTIONS -----EN-51
TROUBLESHOOTING-----EN-83
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT---EN-84
DATA PROTECTION NOTICE-----EN-85

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

▲ WARNING

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

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 03.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 07.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed glass jars - are able to explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- **HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE.** Use caution when removing hot items.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
- 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.
- When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergent applied with a sponge or soft cloth.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bag before placing bag in oven.
 - If material inside of the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- 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 LIQUID SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury to persons:

- 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.
- Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Clean Ventilation Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lyebased oven cleaners, may damage the filter.

- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 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 grounded plug, and 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical 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.

- A short power-supply 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 a long cord or extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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:
 - Clean door and sealing surface of the oven
 - Reorient the receiving antenna of radio or television.
 - Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
 - Move the microwave oven away from the receiver.

- Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

THIS DEVICE COMPLIES WITH PART 18 OF THE FCC RULES.

UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

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

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

Utensil Test:

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

Materials you can use in microwave oven

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

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.

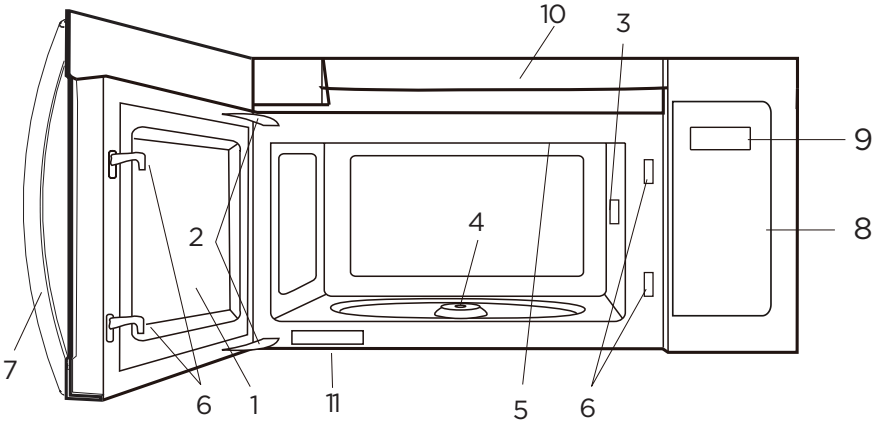
SPECIFICATION

MODEL	MMO19S14ASTC
Rated Voltage/Frequency	120VAC 60Hz
Rated Input(Microwave)	1500 W
Rated Output(Microwave)	1000 W

PRODUCT OVERVIEW

Setting Up Your Oven

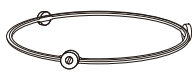
PART NAMES



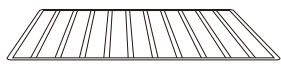
- 1. Microwave oven door with see-through window
- 2. Door hinges
- 3. Waveguide cover: DO NOT REMOVE.
- 4. Turntable motor shaft
- 5. Microwave oven light
It will light when microwave oven is operating or door is open.
- 6. Safety door latches
The microwave oven will not operate unless the door is securely closed.
- 7. Handle
- 8. Control panel
- 9. Display
- 10. Ventilation openings
- 11. Rating label



Glass turntable



Turntable Ring Assembly



Rack for 2-level cooking/ reheating

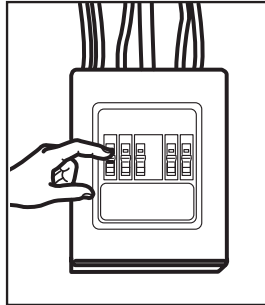
PRODUCT INSTALLATION

Important Safety Instructions

This product requires a three-prong grounded outlet. The installer must perform a ground continuity check on the power outlet box before beginning the installation to ensure that the outlet box is properly grounded. If not properly grounded, or if the outlet box does not meet electrical requirements noted (under ELECTRICAL REQUIREMENTS), a qualified electrician should be employed to correct any deficiencies.

CAUTION:

For personal safety, remove house fuse or open circuit breaker before beginning installation to avoid severe or fatal shock injury.



CAUTION:

For personal safety, the mounting surface must be capable of supporting the cabinet load, in addition to the added weight of this 63–85 pound (28.5–38.5 kg) product, plus additional oven loads of up to 50 pounds (22.7 kg) or a total weight of 113–135 pounds (51.3–61.2 kg).

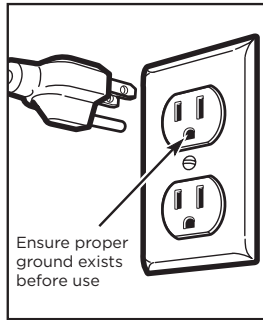
CAUTION:

For personal safety, this product cannot be installed in cabinet arrangements such as an island or a peninsula. It must be mounted to BOTH a top cabinet AND a wall.

NOTE:

For easier installation and personal safety, it is recommended that two people install this product.

IMPORTANT - PLEASE READ CAREFULLY. FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED TO AVOID SEVERE OR FATAL SHOCK.



The power cord of this appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug which mates with a standard three-prong (grounding) wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance. You should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded. Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is very important to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle, installed by a qualified electrician. DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT, DEFORM OR REMOVE ANY OF THE PRONGS FROM THE POWER CORD. DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.

Electrical Requirements





Product rating is 120V~ 60 Hz, 15 amps and 1.6 kilowatts. This product must be connected to a separate and dedicated supply circuit of the proper voltage and frequency. Wire size must conform to the requirements of the National Electrical Code or the prevailing local code for this kilowatt rating. The power supply cord and plug should be brought to a separate and dedicated 20 ampere branch circuit single grounded outlet. The outlet box should be located in the cabinet above the microwave oven. The outlet box and supply circuit should be installed by a qualified electrician and conform to the National Electrical Code or the prevailing local code.

Damage—Shipment/Installation

1. If the unit is damaged in shipment, return the unit to the store in which it was bought for repair or replacement.
2. If the unit is damaged by the customer, repair or replacement is the responsibility of the customer.
3. If the unit is damaged by the installer (if other than the customer), repair or replacement must be made by arrangement between customer and installer.

Parts Included

HARDWARE PACKET

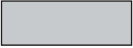


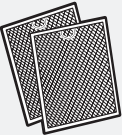
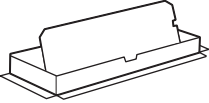
	PART	QUANTITY
	Wood Screws ($\frac{1}{4}$ " x 2")	2
	Toggle Bolts (and wing nuts) ($\frac{3}{16}$ " x 3")	2
	Self-Aligning Machine Screws ($\frac{1}{4}$ "-28 x $3\frac{1}{4}$ "	3
	Nylon Grommet (for metal cabinets)	1





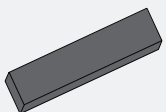
You will find the installation hardware contained in a packet with the unit. Check to make sure you have all these parts.

NOTE:

Some extra parts are included.

ADDITIONAL PARTS

	PART	QUANTITY
	Top Cabinet Template	1
	Rear Wall Template	1
	User Manual	1
	Separately Packed Grease Filters	2
	Exhaust adaptor	1

	Glass Tray	1
	Turntable Ring	1
For some models 	Convection wire rack	1
For some models 	Shelf	1
For some models 	PureAir [®] Microwave Filter	1

Tools You Will Need



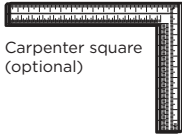
1 Phillips screwdriver



Pencil



Ruler or tape measure and straight edge



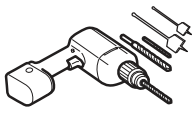
Carpenter square (optional)



Tin snips (for cutting damper, if required)



Scissors (to cut template, if necessary)



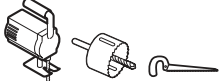
Electric drill with $\frac{3}{16}$ " , $\frac{1}{2}$ " and $\frac{5}{8}$ " drill bits



Filler blocks or scrap wood pieces, if needed for top cabinet spacing (used on recessed bottom cabinet installations only)



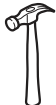
Gloves



Saw (saber, hole or keyhole)



Stud finder **or** Hammer (optional)



Safety goggles

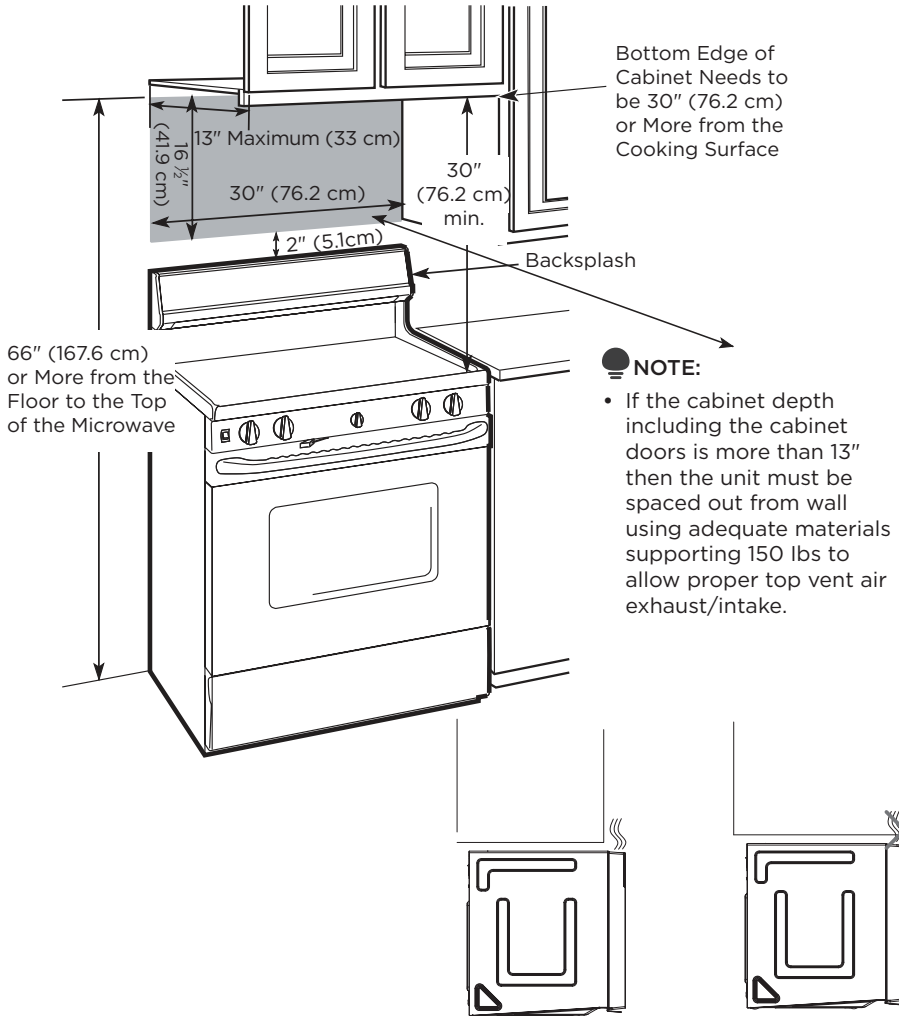


Level



Duct and masking tape

MOUNTING SPACE



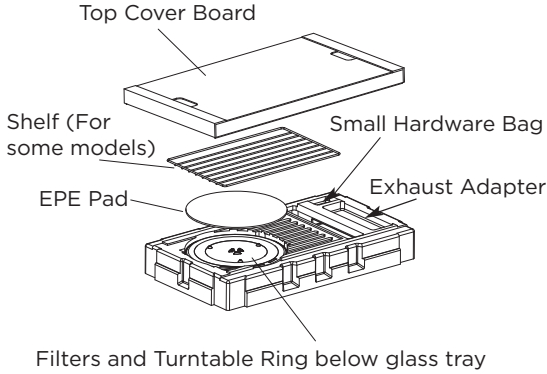
NOTE:

- The space between the cabinets must be 30" (76.2 cm) wide and free of obstructions.
- If you are going to vent your microwave oven to the outside, see Hood Exhaust Section for exhaust duct preparation.
- When installing the microwave oven beneath smooth, flat cabinets, be careful to follow the instructions on the top cabinet template for power cord clearance.
- As a guide to installation, see page 25 for Mounting Template Information.

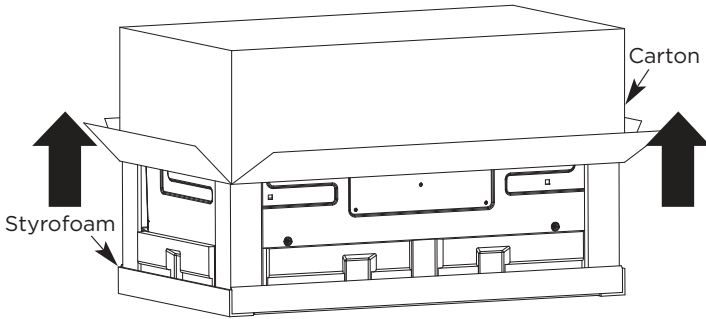
1. Placement Of The Mounting Plate

A. REMOVING THE MICROWAVE OVEN FROM THE CARTON/REMOVING THE MOUNTING PLATE

1. Remove the top cover board, installation instructions, use and care, exhaust adapter, turntable ring, shelf, filters, glass tray and the small hardware bag. Do not remove the Styrofoam protecting the front of the oven.

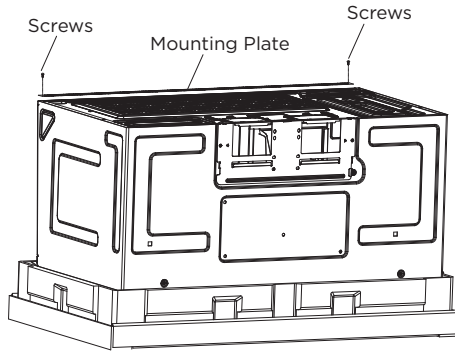


2. Fold back all 4 carton flaps fully against carton sides. Then carefully roll the oven and carton over onto the top side. The oven should be resting in the Styrofoam.



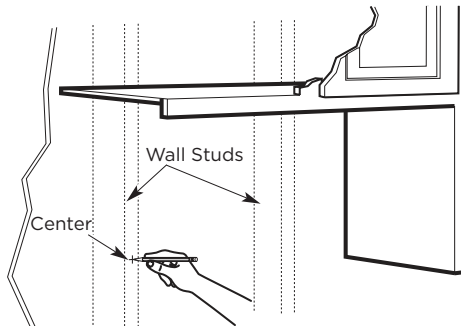
3. Pull the carton up and off the oven.

4. Cut the middle of the outer protective plastic bag to remove the mounting plate



5. Remove the screws from each end of the mounting plate. This plate will be used as the rear wall template and for mounting. Reinstall the screws into the holes where they were removed.

B. FINDING THE WALL STUDS

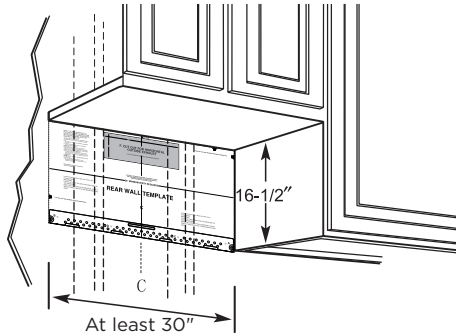


1. Find the studs, using one of the following methods:
 - Stud finder - a magnetic device which locates nails.
 - Use a hammer to tap lightly across the mounting surface to find a solid sound. This will indicate a stud location.
2. After locating the stud(s), find the center by probing the wall with a small nail to find the edges of the stud. Then place a mark halfway between the edges. The center of any adjacent studs should be 16" (40.6 cm) or 24" (61 cm) from this mark.
3. Draw a line down the center of the studs.

THE MICROWAVE MUST BE CONNECTED TO AT LEAST ONE WALL STUD.

C. DETERMINING WALL PLATE LOCATION UNDER YOUR CABINET

Plate position-beneath flat bottom cabinet



Draw a vertical line on the wall at the center of the 30" wide space.
Tape the Rear Wall Template onto the wall matching the centerline and touching the bottom of the cabinet.

Plate position-beneath recessed bottom cabinet with front overhang

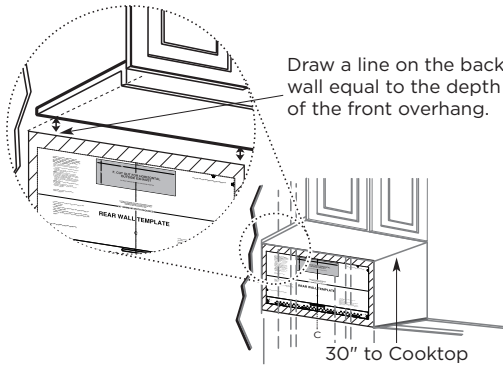
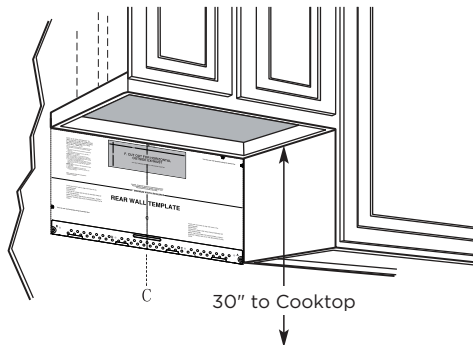


Plate position-beneath framed recessed cabinet bottom



Draw a vertical line on the wall at the center of the 30" space.
Tape the Rear Wall Template onto the wall matching the centerline and touching the bottom cabinet frame.

Your cabinets may have decorative trim that interferes with the microwave installation. Remove the decorative trim to install the microwave properly and to make it level.

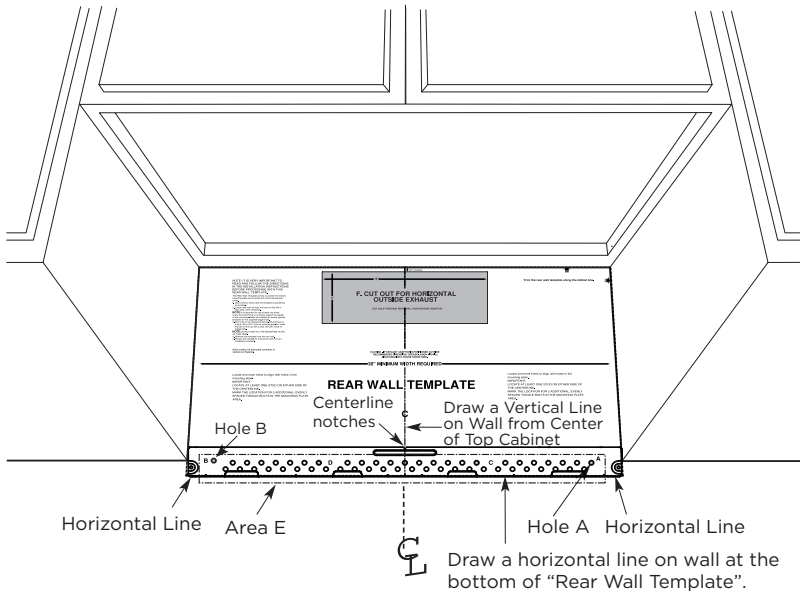
THE MICROWAVE MUST BE LEVEL.

Use a level to make sure the cabinet bottom is level.

If the cabinets have a front overhang only, with no back or side frame, install the mounting plate down the same distance as the front overhang depth. This will keep the microwave level.

1. Measure the inside depth of the front overhang.
2. Draw a horizontal line on the back wall an equal distance below the cabinet bottom as the inside depth of the front overhang.
3. For this type of installation with front overhang only, align the mounting tabs with this horizontal line, not touching the cabinet bottom as described in Step D.

D. ALIGNING THE WALL PLATE



CAUTION:

Wear gloves to avoid cutting fingers on sharp edges.

1. Draw a vertical line on the wall at the center of the 30" wide space.
2. Draw a horizontal line on the wall at the bottom of "Rear Wall Template".
3. Find a wall stud in area "E" of mounting plate Refer to section 1B. Finding the wall studs.
4. For attaching the mounting plate into stud drill a 3/16" hole into wood stud. Drill a 5/8" hole for toggle bolt in 1 other location (Hole A or Hole B)

NOTE:

DO NOT MOUNT THE PLATE AT THIS TIME.

NOTE:

Holes A and B are inside area E. If neither of Holes A and B are not in a stud, find a stud somewhere in area E and draw a circle to line up with the stud. It is important to have at least one wood screw mounted firmly in a stud to support the weight of the microwave. Set the mounting plate aside.

2. Installation Types (Choose A, B or C)

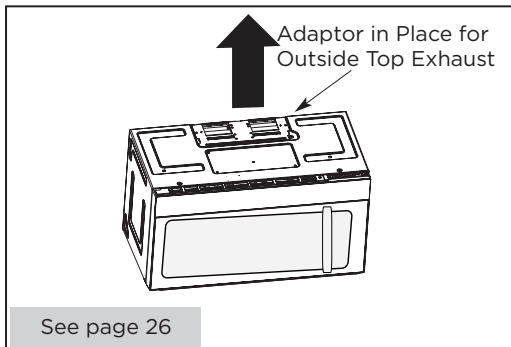
This microwave oven is designed for adaptation to the following three types of ventilation:

- A. Outside Top Exhaust (Vertical Duct)
- B. Outside Back Exhaust (Horizontal Duct)
- C. Recirculating (Non-Vented Ductless)

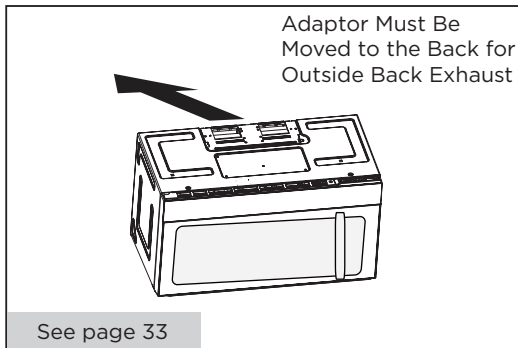
NOTE:

This microwave is shipped assembled for Recirculating. Select the type of ventilation required for your installation and proceed to that section.

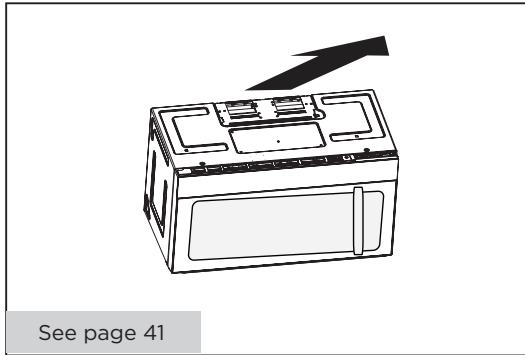
A. OUTSIDE TOP EXHAUST (VERTICAL DUCT)



B. OUTSIDE BACK EXHAUST (HORIZONTAL DUCT)



C. RECIRCULATING (NON-VENTED DUCTLESS)



Models are shipped for recirculating exhaust. Some models have a disposable charcoal filter installed to help remove smoke and odors.

NOTE:

Read the next two pages only if you plan to vent your exhaust to the outside. If you plan to recirculate the air back into the room, proceed to page 23-26.

Installation Instructions For External Exhaust Ducting

NOTE:

If you need to install ducts, note that the total duct length of 3/4" x 10" (8.2 x 25.4 cm) rectangular or 5" (12.7 cm) diameter/6" (15.2 cm) diameter round duct should not exceed 120 equivalent feet (36.5 m). Outside ventilation requires an EXTERNAL EXHAUST DUCT. Read the following carefully.

NOTE:

It is important that venting be installed using the most direct route and with as few elbows as possible. This ensures clear venting of exhaust and helps prevent blockages. Also, make sure dampers swing freely and nothing is blocking the ducts.

Exhaust connection:

The exhaust adaptor has been designed to mate with a standard 3/4" x 10" (8.2 x 25.4 cm) rectangular duct.






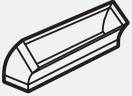


If a round duct is required, a rectangular-to-round transition adaptor must be used. A 5" (12.7cm)/6" (15.2cm) diameter duct is acceptable to use.

Maximum duct length:

For satisfactory air movement, the total duct length of 3/4" x 10" (8.2 x 25.4 cm) rectangular or 5" (12.7 cm) diameter/6" (15.2 cm) diameter round duct should not exceed 120 equivalent feet (36.5 m).

Elbows, transitions, wall and roof caps, etc., present additional resistance to airflow and are equivalent to a section of straight duct which is longer than their actual physical size. When calculating the total duct length, add the equivalent lengths of all transitions and adaptors plus the length of all straight duct sections. The chart below shows you how to calculate total equivalent ductwork length using the approximate feet of equivalent

length of some typical ducts.

DUCT PIECES		EQUIVALENT LENGTH	x	NUMBER USED	=	EQUIVALENT LENGTH
	Rectangular-to-Round Transition Adaptor*	5 Ft. (1.5 m)	x	()	=	Ft. or m
	Wall Cap	40 Ft. (12.2 m)	x	()	=	Ft. or m
	90° Elbow	10 Ft. (3 m)	x	()	=	Ft. or m
	45° Elbow	5 Ft. (1.5 m)	x	()	=	Ft. or m
	90° Elbow	25 Ft. (7.6 m)	x	()	=	Ft. or m
	45° Elbow	5 Ft. (1.5 m)	x	()	=	Ft. or m
	Roof Cap	24 Ft. (7.3 m)	x	()	=	Ft. or m
	Straight Duct 6" (15.2 cm) Round or 3 1/4" x 10" (8.2 x 25.4 cm Rectangular)	1 Ft. (0.3 m)	x	()	=	Ft. or m
			Total Ductwork		=	Ft. or m






* IMPORTANT: If a rectangular-to-round transition adaptor is used, the bottom corners of the damper will have to be cut to fit, using the tin snips, in order to allow free movement of the damper.

Equivalent lengths of duct pieces are based on actual tests and reflect requirements for good venting performance with any vent hood.

External Exhaust Ducting

OUTSIDE TOP EXHAUST (EXAMPLE ONLY)

The following chart describes an example of one possible ductwork installation.



DUCT PIECES	EQUIVALENT LENGTH	x	NUMBER USED	=	EQUIVALENT LENGTH
 Roof Cap	24 Ft. (7.3 m)	x	(1)	=	24 Ft. (7.3 m)
 12 Ft. (3.6 m) Straight Duct (6"/15.2 cm Round)	12 Ft. (3.6 m)	x	(1)	=	12 Ft. (3.6 m)
 Rectangular-to-Round Transition Adaptor*	5 Ft. (1.5 m)	x	(1)	=	5 Ft. (1.5 m)
Equivalent lengths of duct pieces are based on actual tests and reflect requirements for good venting performance with any vent hood.			Total Length	=	41 Ft. (12.5 m)




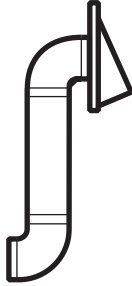
* IMPORTANT: If a rectangular-to-round transition adaptor is used, the bottom corners of the damper will have to be cut to fit, using the tin snips, in order to allow free movement of the damper.

OUTSIDE BACK EXHAUST (EXAMPLE ONLY)

The following chart describes an example of one possible ductwork installation.

DUCT PIECES	EQUIVALENT LENGTH	x	NUMBER USED	=	EQUIVALENT LENGTH
 Wall Cap	40 Ft. (12.2 m)	x	(1)	=	40 Ft. (12.2 m)
 3 Ft. Straight Duct (3 1/4" x 10"/8.2 x 25.4 cm Rectangular)	3 Ft. (0.9 m)	x	(1)	=	3 Ft. (0.9 m)

	90° Elbow	10 Ft. (3 m)	x	(2)	=	20 Ft. (3 m)	
Equivalent lengths of duct pieces are based on actual tests and reflect requirements for good venting performance with any vent hood.					Total Length	=	63 Ft. (19.2 m)



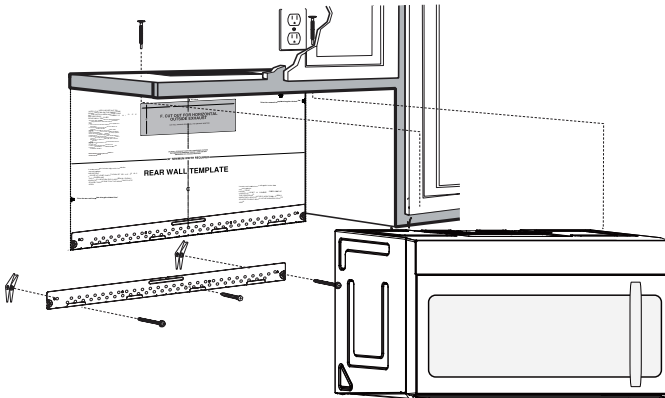
NOTE:

For back exhaust, care should be taken to align exhaust with space between studs, or wall should be prepared at the time it is constructed by leaving enough space between the wall studs to accommodate exhaust.

A. OUTSIDE TOP EXHAUST (Vertical Duct)

INSTALLATION OVERVIEW

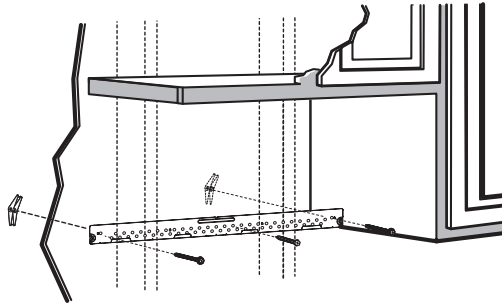
- A1. Attach Mounting Plate to wall
- A2. Prepare Top Cabinet
- A3. Configure Microwave Blower for Outside/Top Exhaust
- A4. Check Damper Operation
- A5. Mount Microwave Oven
- A6. Adjust Exhaust Adapter
- A7. Connect Duct-work



IMPORTANT NOTES:

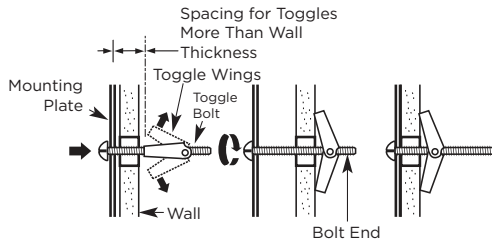
1. Make sure the screws for the Blower Motor and Blower Plate are securely tight-ened when they are installed. This will help to prevent excessive vibration.
2. Make sure the Motor wiring has been properly routed and secured, and that the wires are not pinched.

A1. ATTACH THE MOUNTING PLATE TO THE WALL



- Attach the plate to the wall using toggle bolts.
- At least one wood screw must be used to attach the plate to a wall stud.
 1. Remove the toggle wings from the bolts
 2. Insert the bolts into the mounting plate through the holes designated to go into drywall and reattach the toggle wings to 3/4" (19mm) onto each bolt.

To use toggle bolts:



3. Place the mounting plate against the wall and insert the toggle wings into the holes in the wall to mount the plate.

NOTE:

Before tightening toggle bolts and wood screw, make sure the bottom of the mounting plate touches the bottom of the cabinet when pushed flush against the wall and the plate is properly centered under the cabinet.

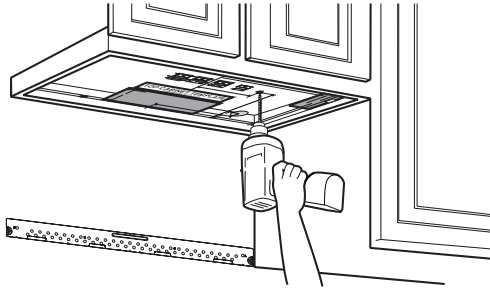
CAUTION:

Be careful and avoid pinching fingers between the back of the mounting plate and the wall.

4. Tighten all bolts. Pull the plate away from the wall to help tighten the bolts.

A2. USE TOP CABINET TEMPLATE FOR PREPARATION OF TOP CABINET

You need to drill holes for the top support screws, a hole large enough for the power cord to fit through, and a cutout large enough for the exhaust adaptor.



1. Read the instructions on the TOP CABINET TEMPLATE.
2. Tape it underneath the top cabinet.
3. Drill the holes, following the instructions on the TOP CABINET TEMPLATE.

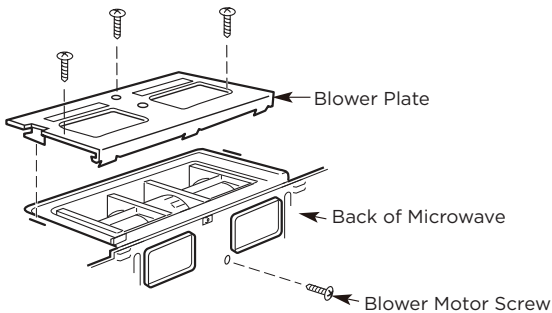


CAUTION:

Wear safety goggles when drilling holes in the cabinet bottom.

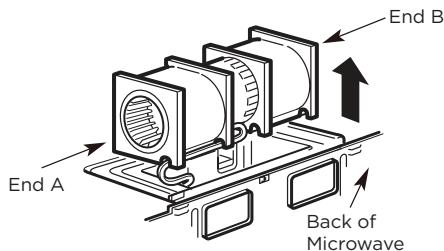
A3. ADAPTING MICROWAVE BLOWER FOR OUTSIDE TOP EXHAUST

1. Place the microwave in its upright position, with the top of the unit facing up.

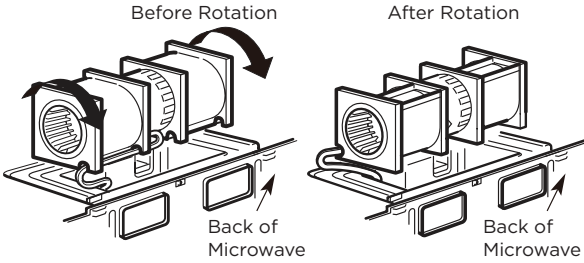


Remove the screw that holds the blower plate to the microwave. Remove and save the screw holding the blower motor to the microwave.

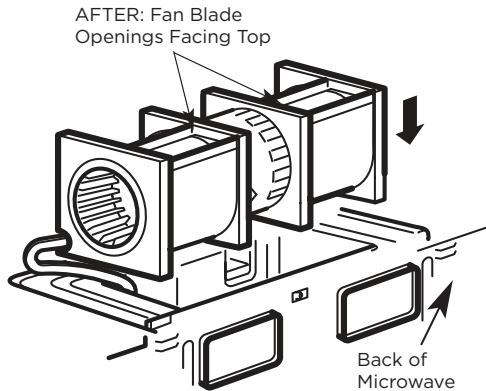
2. Carefully pull out the blower unit. The wires will extend far enough to allow you to adjust the blower unit.



3. Roll the blower unit 90° so that fan blade openings are facing out the top of the microwave.



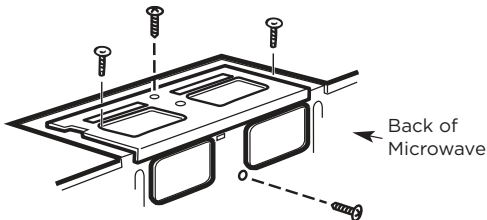
4. Place the blower unit back into the opening.



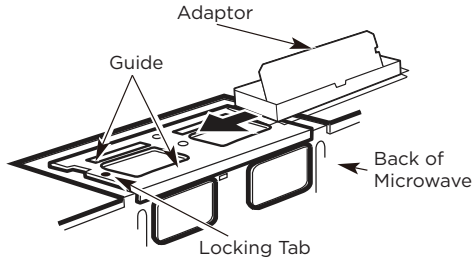
CAUTION:

Do not pull or stretch the blower unit wiring. Make sure the wires are not pinched, and that they are properly secured.

5. Secure blower unit to microwave with the screw removed in Step 1. Make sure the screw is tight.
6. Replace blower plate with the screw removed in Step 1. Make sure the screw is tight.

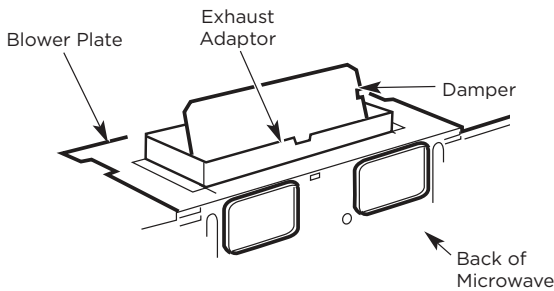


7. Attach the exhaust adaptor to the top of the blower plate by sliding it into the guides of the blower plate.



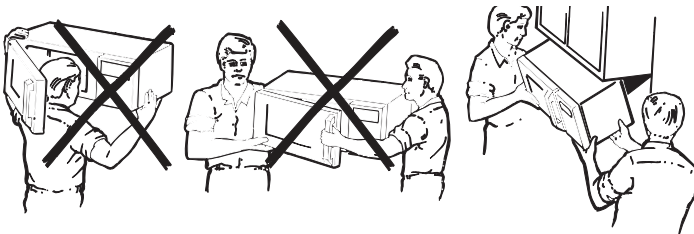
Push in securely until it is in the locking tabs. Take care to assure that the damper hinge is installed so that the damper swings freely.

A4. CHECK FOR PROPER DAMPER OPERATION



- Make sure tape securing damper is removed and damper pivots easily before mounting microwave.
- You will need to make adjustments to assure proper alignment with your house exhaust duct after the microwave is installed.

A5. MOUNT THE MICROWAVE OVEN



FOR EASIER INSTALLATION AND PERSONAL SAFETY, WE RECOMMEND THAT TWO PEOPLE INSTALL THIS MICROWAVE OVEN.

IMPORTANT: Do not grip or use the handle or heat shield during installation. Do not remove the cardboard spacers between the heat shield and door.

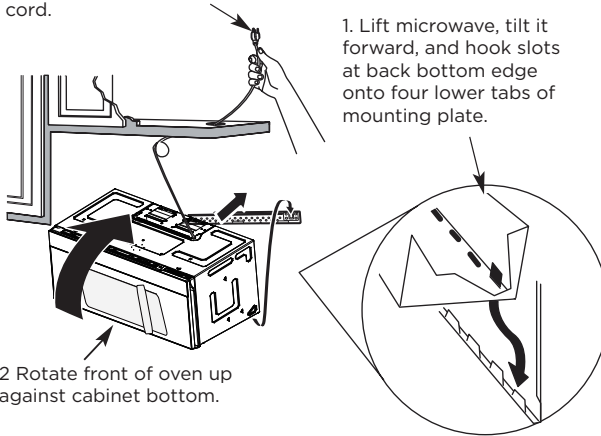
NOTE:

If your cabinet is metal, use the nylon grommet around the power cord hole to prevent cutting of the cord.

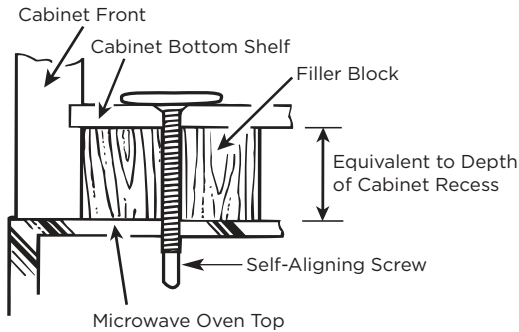
NOTE:

We recommend using filler blocks if the cabinet front hangs below the cabinet bottom shelf.
IMPORTANT: If filler blocks are not used, case damage may occur from overtightening screws.

NOTE: When mounting the microwave oven, thread power cord through hole in bottom of top cabinet. Keep it tight throughout steps 1-3. Do not pinch cord or lift oven by pulling cord.

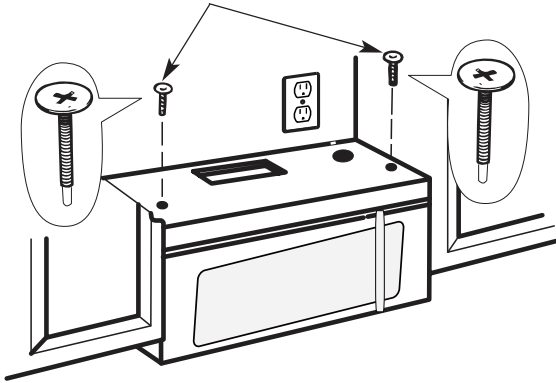


3. Insert a self-aligning screw through top center cabinet hole. Temporarily secure the oven by turning the screw at least two full turns after the threads have engaged. (It will be completely tightened later.) Be sure to keep power cord tight. Be careful not to pinch the cord, especially when mounting flush to bottom of cabinet.

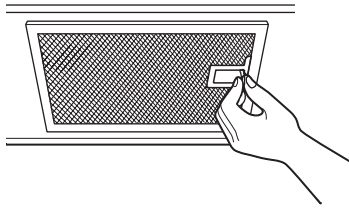


4. Attach the microwave oven to the top cabinet.

5. Insert 2 self-aligning screws through outer top cabinet holes. Turn two full turns on each screw.



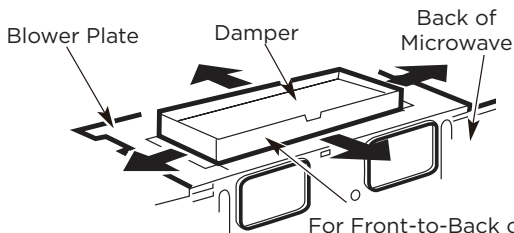
6. Tighten the outer two screws to the top of the microwave oven. (While tightening screws, hold the microwave oven in place against the wall and the top cabinet.)



7. Install grease filters. See the Use & Care Guide packed with the microwave.

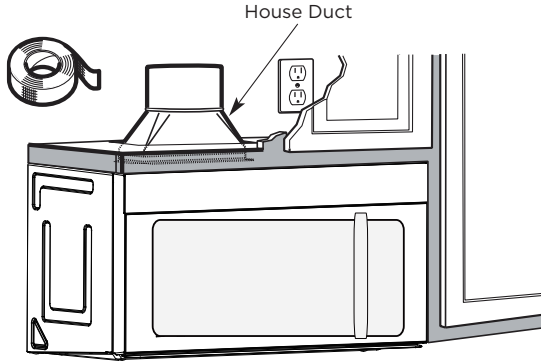
A6. ADJUST THE EXHAUST ADAPTOR

Open the top cabinet and adjust the exhaust adaptor to connect to the house duct.



For Front-to-Back or Side-to-Side Adjustment, Slide the Exhaust Adaptor as Needed

A7. CONNECTING DUCTWORK

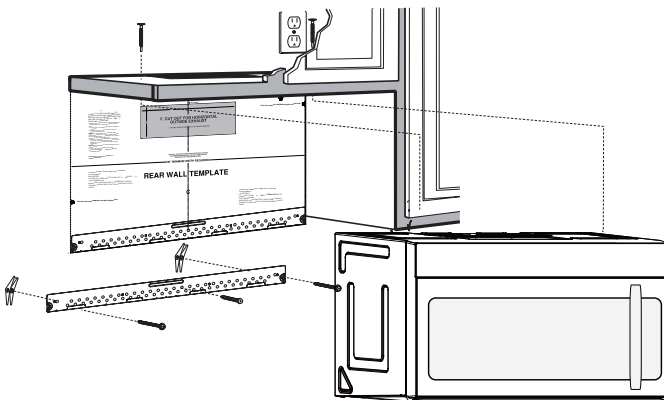


1. Extend the house duct down to connect to the exhaust adapter.
2. Seal exhaust duct joints using furnace duct tape for high temperature applications

B. OUTSIDE BACK EXHAUST (Horizontal Duct)

INSTALLATION OVERVIEW

- B1. Prepare Rear Wall
- B2. Remove Blower Plate
- B3. Attach Mounting Plate to Wall
- B4. Prepare Top Cabinet
- B5. Adjust Blower
- B6. Mount the Microwave Oven



IMPORTANT NOTES:

1. Make sure the screws for the blower motor and blower plate are securely tightened when they are reinstalled. This will help pre-vent excessive vibration.
2. Make sure the motor wiring has been properly routed and se-cured and that the wires are not pinched.

B1. PREPARING THE REAR WALL FOR OUTSIDE BACK EXHAUST

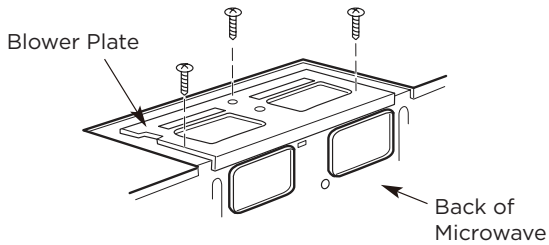
You need to cut an opening in the rear wall for outside exhaust.



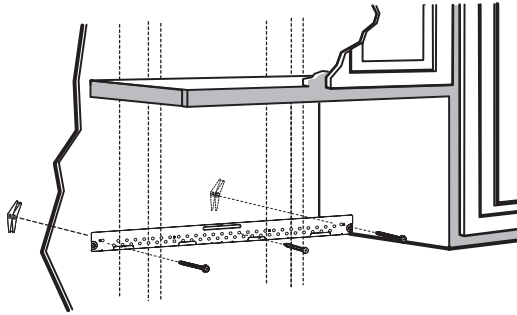
1. Read the instructions on the REAR WALL TEMPLATE. Tape it to the rear wall.
2. Cut the opening, following the instructions of the REAR WALL TEMPLATE.

B2. REMOVE BLOWER PLATE

Remove and save the screw that holds the blower plate to the microwave. Lift off the blower plate.



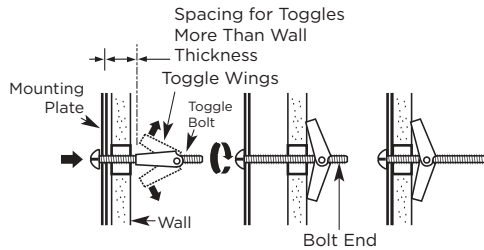
B3. ATTACH THE MOUNTING PLATE TO THE WALL



Attach the plate to the wall using toggle bolts. At least one wood screw must be used to attach the plate to a wall stud.

1. Remove the toggle wings from the bolts.
2. Insert the bolts into the mounting plate through the holes designated to go into drywall and reattach the toggle wings to $\frac{3}{4}$ " (19 mm) onto each bolt.

To use toggle bolts:



3. Place the mounting plate against the wall and insert the toggle wings into the holes in the wall to mount the plate.

NOTE:

Before tightening toggle bolts and wood screw, make sure the bottom of the mounting plate touch the bottom of the cabinet when pushed flush against the wall and that the plate is properly centered under the cabinet.

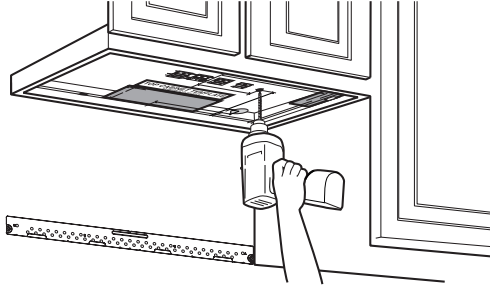
CAUTION:

Be careful to avoid pinching fingers between the back of the mounting plate and the wall.

4. Tighten all bolts. Pull the plate away from the wall to help tighten the bolts.

B4. USE TOP CABINET TEMPLATE FOR PREPARATION OF TOP CABINET

You need to drill holes for the top support screws and a hole large enough for the power cord to fit through.



1. Read the instructions on the TOP CABINET TEMPLATE.
2. Tape it underneath the top cabinet.
3. Drill the holes, following the instructions on the TOP CABINET TEMPLATE.

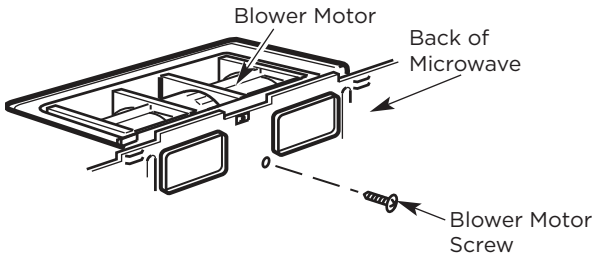


CAUTION:

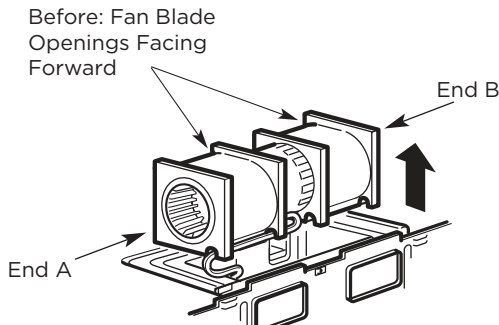
Wear safety goggles when drilling holes in the cabinet bottom.

B5. ADAPTING MICROWAVE BLOWER FOR OUTSIDE BACK EXHAUST

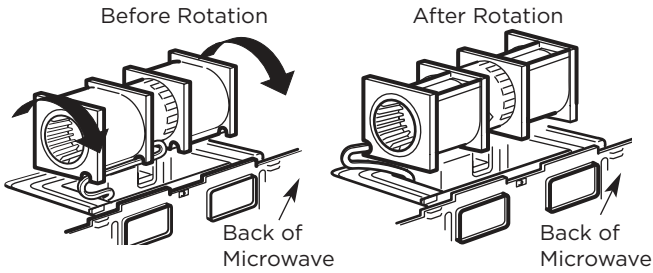
1. Remove and save screw that holds blower motor to microwave.



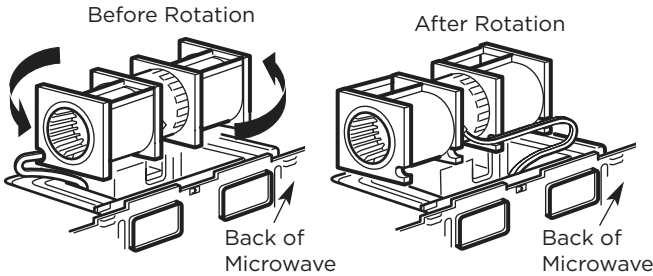
2. Carefully pull out the blower unit. The wires will extend far enough to allow you to adjust the blower unit.



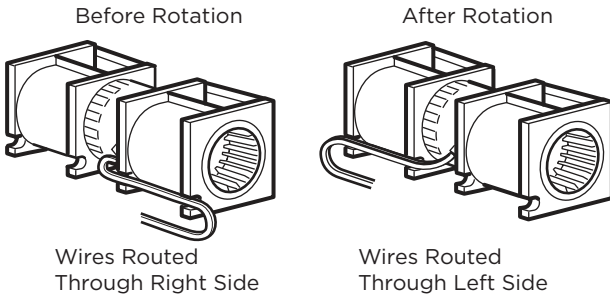
3. Roll the blower unit 90°



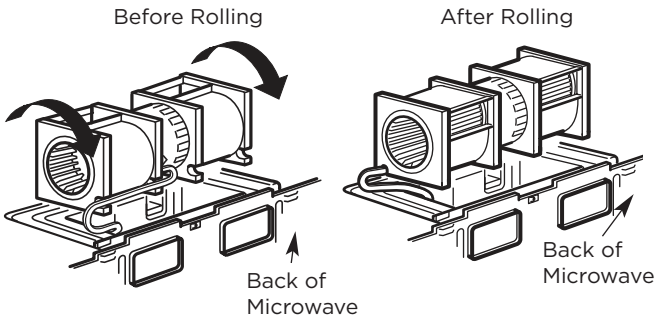
4. Rotate blower unit counterclockwise 180°.



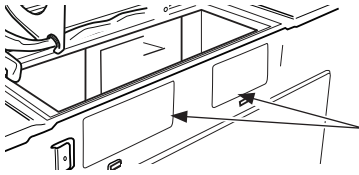
5. Gently remove the wires from the grooves. Reroute the wires through grooves on other side of the blower unit.



6. Rotate the blower unit 90° so that fan blade openings are facing out the back of the microwave.



7. Remove the knockout plates in the back of the unit with snips. (for some models)

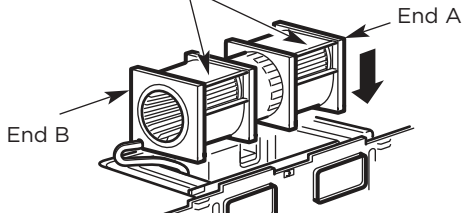


Back of Microwave

Knockout Plates:
Snip all 4 webs on each knockout panel and remove the metal knockouts for rear airflow. Please take care to remove any sharp edges created from removing the knockout plates.

8. Place the blower unit back into the opening.

AFTER: Fan Blade
Openings Facing Back



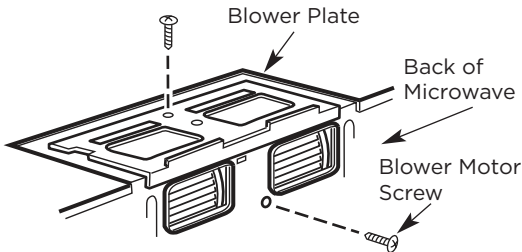
CAUTION:

Do not pull or stretch the blower unit wiring. Make sure the wires are not pinched, and that they are properly secured.

NOTE:

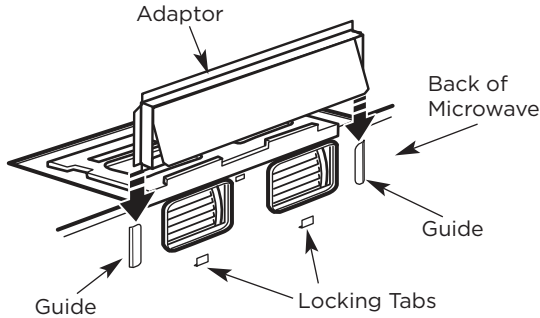
The blower unit exhaust openings should match exhaust openings on rear of microwave oven.

9. Secure the blower unit to the microwave with the original screw.



10. Replace the blower plate in the same position as before with the screw. Make sure the screw is tight.

11. Attach the exhaust adaptor to the rear of the oven by sliding it into the guides at the top center of the back of the oven.



Push in securely until it is in the lower locking tabs. Take care to assure that the damper hinge is installed so that it is at the top and that the damper swings freely.

B6. MOUNT THE MICROWAVE OVEN



FOR EASIER INSTALLATION AND PERSONAL SAFETY, WE RECOMMEND THAT TWO PEOPLE INSTALL THIS MICROWAVE OVEN.

IMPORTANT: Do not grip or use the handle or heat shield during in-stallation. Do not remove the cardboard spacers between the heat shield and door.

NOTE:

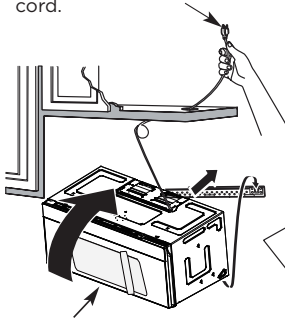
If your cabinet is metal, use the nylon grommet around the power cord hole to prevent cutting of the cord.

NOTE:

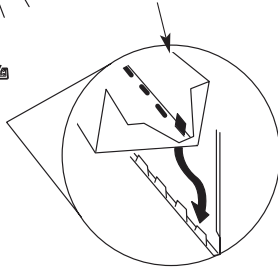
We recommend using filler blocks of the cabinet front hangs below the cabinet bottom shelf.

IMPORTANT: If filler blocks are not used, case damage may occur from over tightening screws.

NOTE: When mounting the microwave oven, thread power cord through hole in bottom of top cabinet. Keep it tight throughout steps 1-3. Do not pinch cord or lift oven by pulling cord.

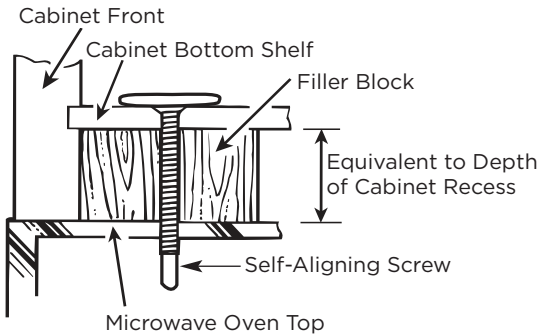


1. Lift microwave, tilt it forward, and hook slots at back bottom edge onto four lower tabs of mounting plate.



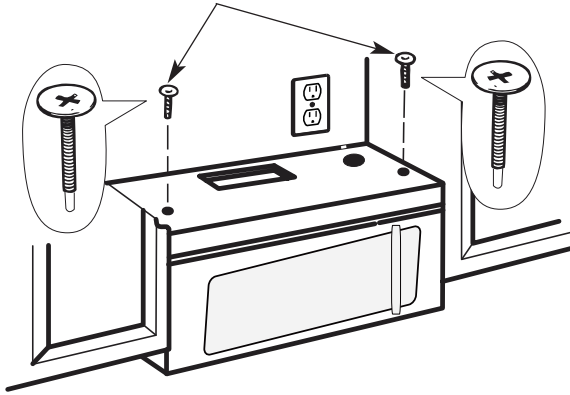
2. Rotate front of oven up against cabinet bottom.

3. Insert self-aligning screw through top center cabinet hole. Temporarily secure the oven by turning the screw at least two full turns after the threads have engaged (it will be completely tightened later). Be sure to keep the power cord tight. Be careful not to pinch the cord, especially when mounting flush to bottom of cabinet.

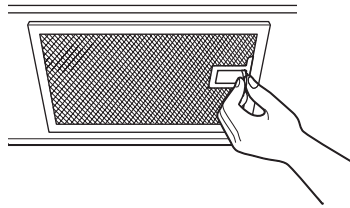


4. Attach the microwave oven to the top cabinet.

5. Insert 2 self-aligning screws through outer top cabinet holes. Turn two full turns on each screw.



6. Tighten the outer two screws to the top of the microwave oven. (While tightening screws, hold the microwave oven in place against the wall and the top cabinet.)

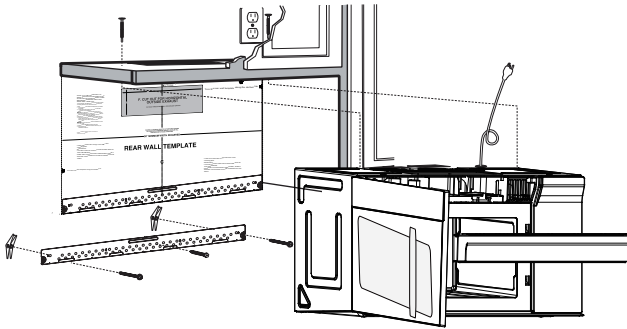


7. Install grease filters. See the Use & Care Guide that came with the microwave for more information.

C. RECIRCULATING (non vented ductless)

INSTALLATION OVERVIEW

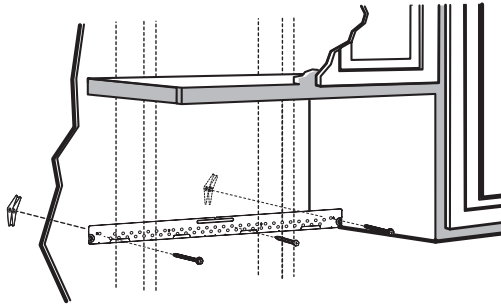
- C1. Attach Mounting Plate to Wall
- C2. Prepare Top Cabinet
- C3. Check Blower Plate
- C4. Mount the Microwave Oven
- C5. Install or change Charcoal Filter



IMPORTANT NOTES:

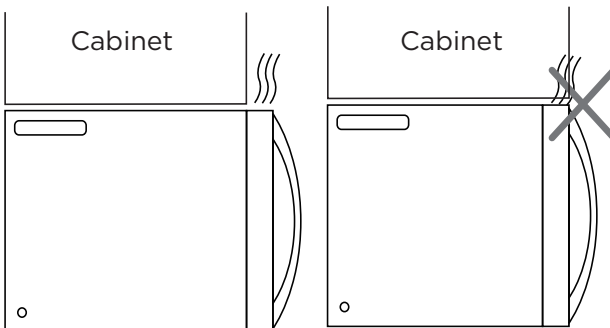
1. Make sure the screws for the blower motor and blower plate are securely tightened when they are reinstalled. This will help prevent excessive vibration.
2. Make sure the motor wiring has been properly routed and secured and that the wires are not pinched.

C1. ATTACH THE MOUNTING PLATE TO THE WALL



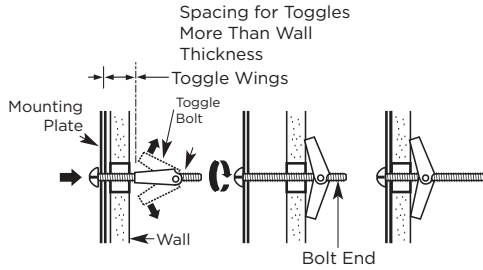
Attach the plate to the wall using toggle bolts. At least one wood screw must be used to attach the plate to a wall stud.

If the cabinet depth including the cabinet doors is more than 13", then the unit must be spaced out from wall using adequate materials supporting 150 lbs to allow proper top vent air exhaust/intake.



1. Remove the toggle wings from the bolts.
2. Insert the bolts into the mounting plate through the holes designated to go into drywall and reattach the toggle wings 3/4" to (19mm) onto each bolt.

To use toggle bolts:



3. Place the mounting plate against the wall and insert the toggle wings into the holes in the wall to mount the plate.

NOTE:

Before tightening toggle bolts and wood screw, make sure the bottom of the mounting plate touch the bottom of the cabinet when pushed flush against the wall and that the plate is properly centered under the cabinet.

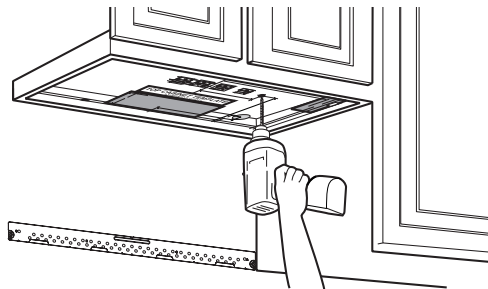
CAUTION:

Be careful to avoid pinching fingers between the back of the mounting plate and the wall.

4. Tighten all bolts. Pull the plate away from the wall to help tighten the bolts.

C2. USE TOP CABINET TEMPLATE FOR PREPARATION OF TOP CABINET

You need to drill holes for the top support screws and a hole large enough for the power cord to fit through.



1. Read the instructions on the TOP CABINET TEMPLATE.
2. Tape it underneath the top cabinet.

NOTE:

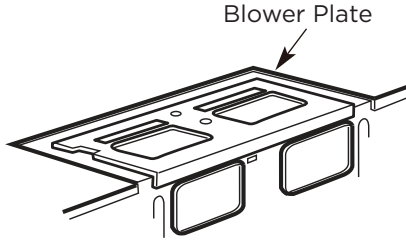
Adjust top template accordingly if the microwave is being spaced out from the wall due to cabinet depth (including cabinet doors) of more than 13".

Drill the holes following instructions on the TOP CABINET TEMPLATE.

CAUTION:

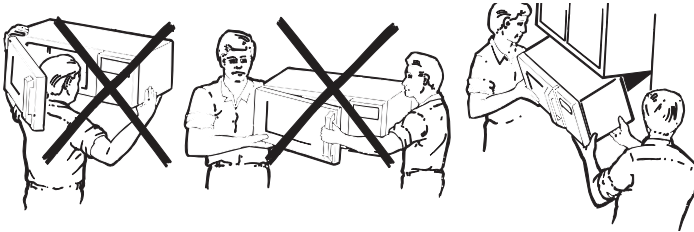
Wear safety goggles when drilling holes in the cabinet bottom.

C3. CHECK BLOWER PLATE



Place the microwave in its upright position, with the top of the unit facing up. Check to see that the blower plate is correctly installed on the unit.

C4. MOUNT THE MICROWAVE OVEN



FOR EASIER INSTALLATION AND PERSONAL SAFETY, WE RECOMMEND THAT TWO PEOPLE INSTALL THIS MICROWAVE OVEN.

IMPORTANT: Do not grip or use the handle or heat shield during installation. Do not remove the cardboard spacers between the heat shield and door.

NOTE:

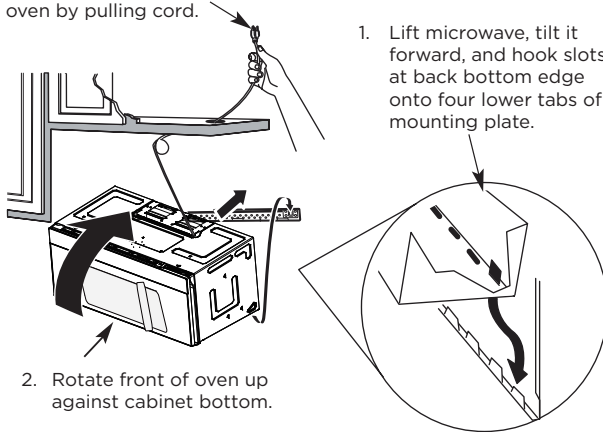
If your cabinet is metal, use the nylon grommet around the power cord hole to prevent cutting of the cord.

NOTE:

We recommend using filler blocks if the cabinet front hangs below the cabinet bottom shelf.

IMPORTANT: If filler blocks are not used, case damage may occur from over tightening screws.

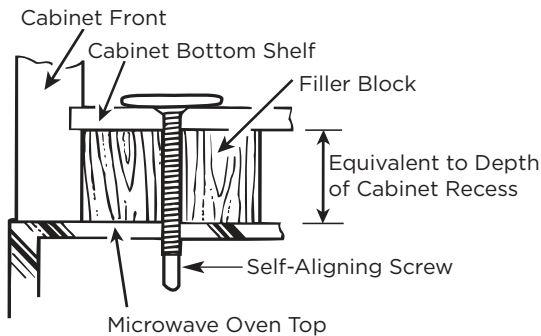
NOTE: When mounting the microwave oven, thread power cord through hole in bottom of top cabinet. Keep it tight throughout steps 1-3. Do not pinch cord or lift oven by pulling cord.



1. Lift microwave, tilt it forward, and hook slots at back bottom edge onto four lower tabs of mounting plate.

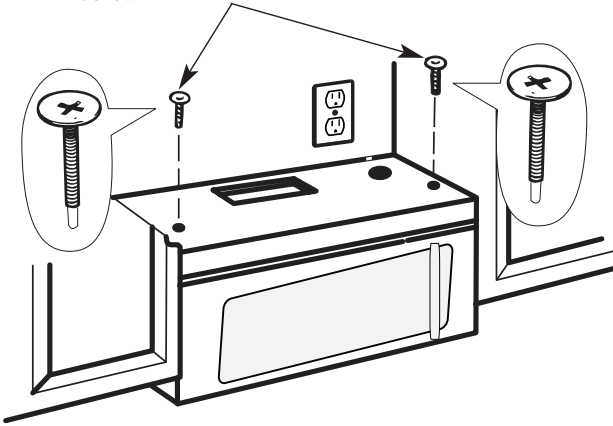
2. Rotate front of oven up against cabinet bottom.

3. Insert a self-aligning screw through top center cabinet hole. Temporarily secure the oven by turning the screw at least two full turns after the threads have engaged (It will be completely tightened later.) Be sure to keep power cord tight. Be careful not to pinch the cord, especially when mounting flush to bottom of cabinet.

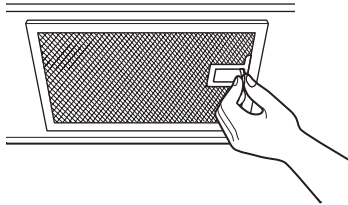


4. Attach the microwave oven to the top cabinet.

5. Insert 2 self-aligning screws through outer top cabinet holes. Turn two full turns on each screw.



6. Tighten the outer two screws to the top of the microwave oven. (While tightening screws, hold the microwave oven in place against the wall and the top cabinet.)



7. Install grease filters. See the Use & Care Guide packed with the microwave.

C5. INSTALLING OR CHANGING THE CHARCOAL FILTER (Some Models)

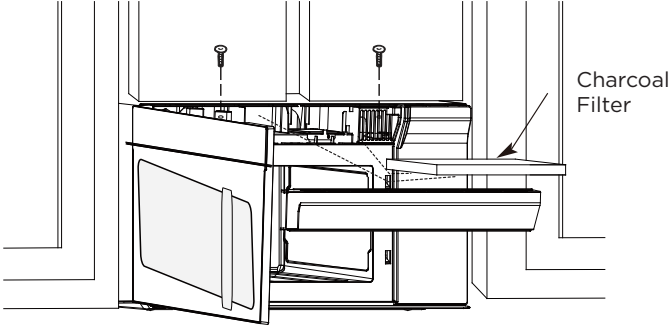
NOTE:

The charcoal filter is factory installed in some models. Refer to the Use & Care Guide to see if yours is factory installed and for replacement information.

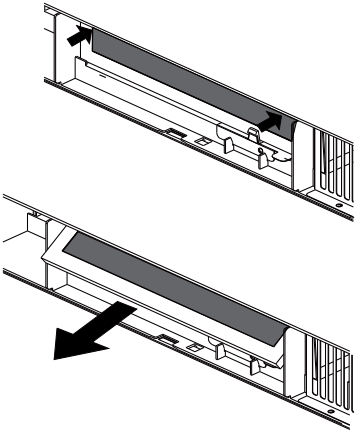
For models without the recirculation filter access door, follow these steps to replace or install a charcoal filter:

1. Unplug microwave oven or disconnect power.

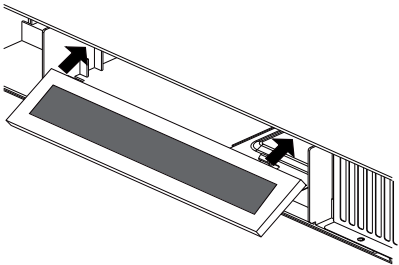
2. Open the microwave door and remove the two vent mounting screws located on top of the microwave using a #1 Phillips screwdriver.



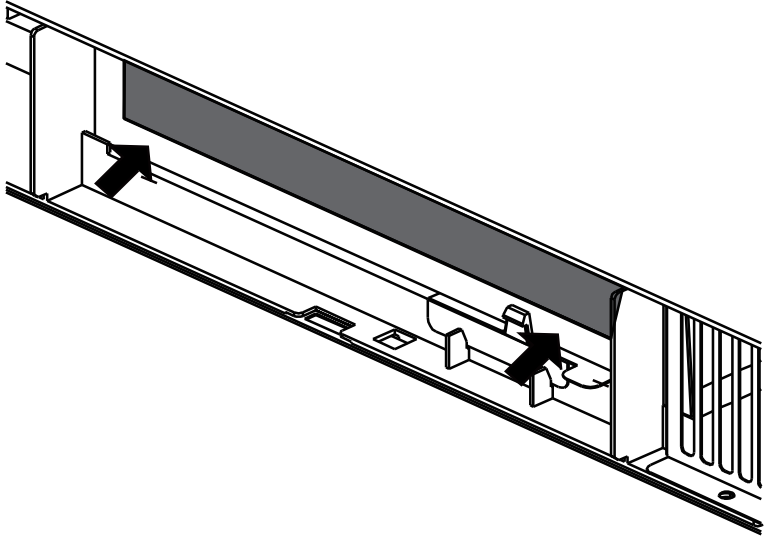
3. Remove the charcoal filter by pushing the top of the filter inwards, then pull it forward out from the unit.



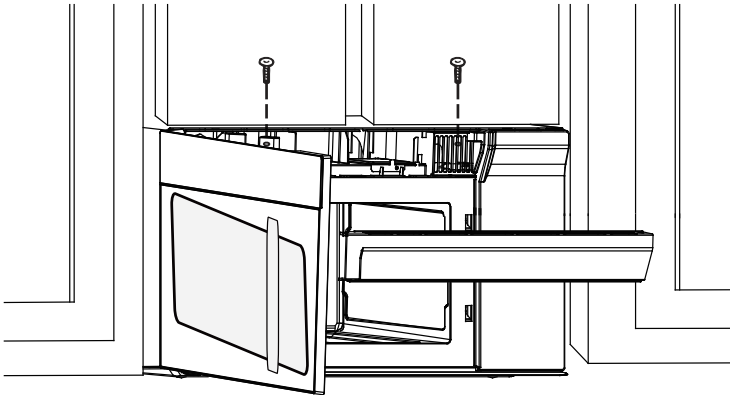
4. Slide the top of the new charcoal filter into the top of the filter cavity.



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



6. Reinstall the vent by sliding the bottom of the vent into place. Push the vent top into position and slide right into place. Replace the two vent mounting screws located on top of the microwave using a #1 Phillips screwdriver.



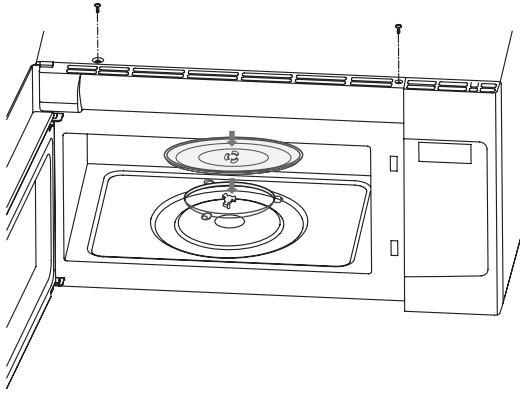
7. Close the microwave door. Plug in microwave oven or reconnect power.

Before You Use Your Microwave

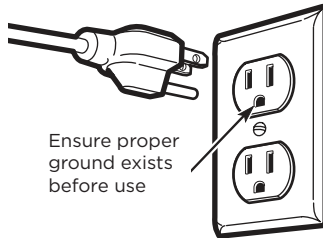
1. Make sure the microwave oven has been installed according to instructions.



2. Remove all packing material from the microwave oven.
3. Install turntable ring and glass tray in cavity.



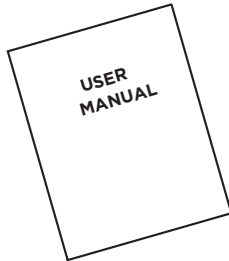
4. Plug power cord into a separate and dedicated 15- to 20-amp electrical outlet.



5. Replace house fuse or turn breaker back on.



6. Read the User Manual.



7. KEEP USER MANUAL FOR THE LOCAL INSPECTOR'S USE.

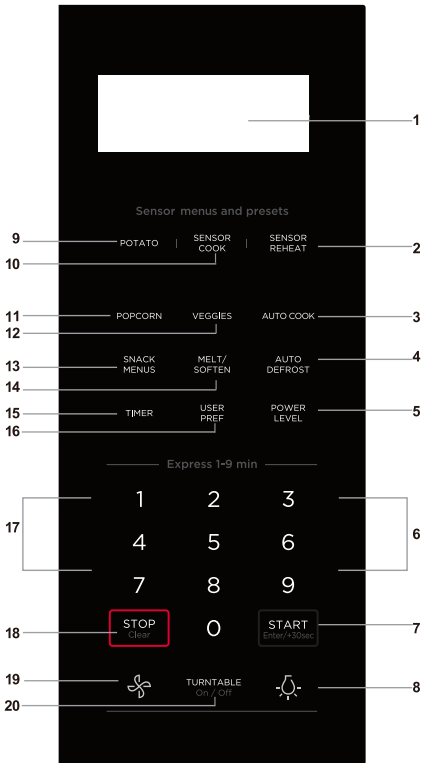


Operational Check

1. Make sure the unit has been installed according to these instructions.
2. Remove all packing materials from the oven.
3. Replace house fuse or turn circuit breaker back on.
4. Plug power cord into receptacle.
5. Read operating instructions before testing the product.
6. Turn on the exhaust fan at Turbo speed and confirm it is operating by using a tissue (it will stick to the filter).
7. Confirm the outdoor ex-haust flapper has opened.
8. Set the microwave oven for 1 minute and confirm the oven is operating normally using a cup of water.
9. Keep these installation instruction for the local electrical inspector's use.

OPERATION INSTRUCTIONS

Control Panel



- (1) **Display:**
The display includes a clock and indicators that show the time of day, cooking time settings, cook powers, sensor, quantities, weights and cooking functions selected.
- (2) **Sensor Reheat** (5 different settings)
- (3) **Auto Cook**
- (4) **Auto Defrost**
- (5) **Power Level** (11 power levels available)
- (6) **Numeric pads** (0 thru 9)
- (7) **START/Enter/ +30 sec**
- (8) **Surface Light** (High/Low/Off)
-Press this pad to adjust the brightness of surface lights.
- (9) **Potato** (1-4 potatoes)
- (10) **Sensor Cook**
- (11) **Popcorn**
- (12) **Veggies**
- (13) **Snack Menus**
- (14) **Melt/Soften**
- (15) **Timer** (On-Off)
- (16) **User pref**
- (17) **Quick Start** (9 instant key settings)
- (18) **Stop/Clear**
- (19) **Exhaust (High/Low/Off)** - Use to turn the exhaust fan off, or to adjust fan speed.
- (20) **Turntable** (On-Off)

- Before operating your new oven make sure you read and understand this USER MANUAL completely.
- The clock can be disabled when the microwave is first plugged in and the Stop/Clear key is selected. To re-enable the clock follow clock instructions.

To Set the Clock

- Suppose you want to enter the correct time of day 10:59

Touch:	Display Shows:
1. User pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS!</small> 12:00 ENTER TIME
(When the oven is plugged into an outlet, please skip this step.)	
2. ① ② ⑤ ⑨	<small>PRESS START</small> 10:59
3. "Start/Enter/+30 Sec"	10:59

NOTE

1. If you begin to enter in an incorrect time (e.g. 2:89) the 8 is an invalid digit and cannot be entered. Enter the correct time.
2. If you touch "Stop/ Clear" while setting the clock, the display will show the last time of day set or a blank display if no time of day has been set.

MANUAL COOKING

Time Cooking

Your Over the Range Microwave Oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds (99:99). Always enter the seconds after the minutes, even if they are both zeros.

- Suppose you want to cook for 5 minutes, 30 seconds at 100% power,

Touch:

Display Shows:

1. ⑤ ③ ①

5:30
PRESS START

2. "Start/Enter/+30 Sec"

5:30
COOK
Time counting down

Interrupting Cooking

You can stop the oven during a cycle by opening the door. The oven stops heating and the fan turns off, but the light stays on.

To restart cooking, close the door and touch "Start/Enter/+30 Sec".

If you do not want to continue cooking, open the door and touch "Stop/Clear"

Using One Touch Start

Numeric key 1-9 can be touched for a 1-9 minutes' automatic start cooking feature.

This is a time saving pad that will automatically start cooking 2 seconds after selected.

Touch:

Display Shows:

1. ②

2:00
COOK
Time counting down

Using Add 30 Sec.

This is a time-saving pad. It is a simplified feature that lets you quickly set and start microwave cooking at 100% power.

- Suppose you want to cook for one minute.

Touch:

Display Shows:

1. "Start/Enter/+30 Sec"

:30
COOK

2. "Start/Enter/+30 Sec"

1:00
COOK
Time counting down

NOTE

"Food" will be displayed if a quick start cooking cycle or +30 sec key is not selected within 5 minutes of placing food in the microwave. You must open then close the door again to clear "Food" from the display.

Setting Timed Cooking With Power Level

This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 10 power level settings in addition to HIGH (100%) power.

- Suppose you want to cook for 5 minutes, 30 seconds at 80% power.

Touch:	Display Shows:
1. ⑤ ③ ①	<small>PRESS START</small> 5:30
2. "Power Level" 3 times	<small>PRESS START</small> PL-80
3. "Start/Enter/+30 Sec"	5:30 <small>COOK</small> Time counting down

NOTE

If you do not select a power level, the oven will automatically cook at HIGH (100%) power.

Setting Two-Stage Cooking

For best results, some recipes call for different power levels during a cook cycle. You can program your oven for two power level stages during the cooking cycle.

- Suppose you want to set a 2-stage cook cycle. The first stage is a 3 minute cook time at 80% cook power then a 7 minute cook time at 50% cook power.

Touch:

Display Shows:

1. ③ ① ①

To set a 3 minute
cook time for first
stage.

PRESS START
3:00

2. "Power Level" 3 times

PRESS START
PL-80

3. ⑦ ① ①

To set a 7 minute
cook power for the
second stage.

PRESS START
7:00

4. "Power Level" 6 times

PRESS START
PL-50

NOTE

You can program a "0" power second stage for standing time inside the oven.

5. "Start/Enter/+30 Sec"

3:00
COOK

Time counting down

To Set Power Level

There are eleven preset power levels.

Using lower power levels increases the cooking time which is recommended for foods such as cheese, milk and long slow cooking of meats. Consult cookbook or recipes for specific recommendations.

PRESS POWER LEVEL PAD NUMBER OF TIMES FOR DESIRED POWER	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER	COMMON WORDS FOR POWER LEVELS
POWER LEVEL x 1	100%	High
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	Medium High
POWER LEVEL x 5	60%	
POWER LEVEL x 6	50%	Medium
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Med Low/Defrost
POWER LEVEL x 9	20%	
POWER LEVEL x 10	10%	Low
POWER LEVEL x 11	0%	

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 SENSOR COOKING or 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 SENSOR COOKING and AUTO COOKING with the rack.
- Cooking directly on the rack—use microwave-safe cookware.

NOTE

Turntable on/off function can be used in Manual Operation. See page 82.

Manual Defrost

If the food that you wish to defrost is not listed on the Defrost chart or is above or below the limits in the amount column on the Defrost chart (see page 72-73), you need to defrost manually.

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

For either raw or previously cooked frozen food cook approximately 4 minutes per pound. For example, defrost 4 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce.

Always stop the oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1 minute increments on power level 30% until totally defrosted.

When using plastic containers from the freezer, defrost only long enough to remove from the plastic in order to place in a microwave-safe dish.

SENSOR COOKING

Sensor cooking has an electronic controlled sensor that detects the vapor (moisture and humidity) emitted from the food as it heats. The sensor adjusts the cooking times and power level for various foods and quantities automatically.

Using Sensor Settings:

1. Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the oven are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
2. The oven works with foods at normal storage temperature. For example, popcorn would be at room temperature.
3. More or less food than the quantity listed in the chart should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.

4. During the first part of SENSOR COOKING, food name will appear in the display. Do not open the oven door or press the **STOP/ Clear** pad during this part of the cycle. The measurement of vapor will be interrupted.

When the sensor detects the vapor emitted from the food, remainder of cooking time will appear. Door may be opened when remaining cooking time appears in the display. At this time, you may stir or season food, as desired.

5. If the sensor does not detect vapor properly when popping popcorn, the oven will turn off, and the correct time of day will be displayed. If the sensor does not detect vapor properly when cooking other foods, AN ERROR CODE will be displayed, and the oven will turn off.
6. Check food for temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.

Covering Foods:

You may use the following to cover your foods:

1. Casserole lid.
2. Plastic wrap: Use plastic wrap recommended for microwave cooking. Cover dish loosely; allow approximately 1/2 inch to remain uncovered to allow steam to escape. Plastic wrap should not touch food.
3. Wax paper: Cover dish completely; fold excess wrap under dish to secure. If dish is wider than paper, overlap two pieces at least one inch to cover.

Be careful when removing any covering to allow steam to escape away from you.






NOTES FOR SENSOR COOKING

1. The final cooking result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check food for temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.
2. Stay near the oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
3. When SENSOR COOKING is selected Turntable On is automatically set for optimum cooking.

Sensor Cook

You can cook foods by pressing the **Sensor Cook** pad multiple times. You don't need to calculate cooking time or power level.

- Suppose you want to cook frozen breakfast

Touch:	Display Shows:
1. "Sensor Cook"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>  <small>SENSOR</small>
2. "Sensor Cook"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>  <small>SENSOR</small>
3. "Sensor Cook"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>  <small>SENSOR</small>
4. "Sensor Cook"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>  <small>SENSOR</small>
5. "Start/Enter/+30 Sec"	 <small>SENSOR COOK</small>

Sensor Cook chart

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Bacon	1-3 slices	Place bacon strips on a microwave bacon rack for best results. (Use dinner plate lined with paper towels if rack is not available).
2. Frozen Dinner	10 oz./ 20 oz.	Place in an appropriately sized microwave container. Cover with plastic wrap. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.
3. Rice	1-2 cups	Place rice and twice as much liquid (water, chicken or vegetable stock) in a 2 quart microwave dish. Cover with plastic wrap and vent. After cooking, allow to stand for 10 minutes. Stir for fluffier rice.
4. Frozen Breakfast	8-12 oz.	Place in an appropriately sized microwave container. Cover with plastic wrap. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.

Sensor Reheat

- Suppose you want to reheat rolls with sensor reheat.

Touch:	Display Shows:
1."Sensor Reheat"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> BEVERAGE <small>SENSOR</small>
2."Sensor Reheat"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> DINNER PLATE <small>SENSOR</small>
3."Sensor Reheat"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> SOUP SAUCE <small>SENSOR</small>
4."Sensor Reheat"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CASSEPOLE <small>SENSOR</small>

Touch:	Display Shows:
5."Sensor Reheat"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> ROLLS <small>SENSOR</small>
6."Start/Enter/+30 Sec"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> ROLLS <small>SENSOR COOK</small>

Sensor Reheat chart

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Beverage	1 - 3 cups	To reheat beverages. Stir liquid briskly before and after heating to avoid "eruption".
Dinner Plate	1-2 Plates	Place on a low plate. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after cooking.
Soup/Sauce	1 Cup	Place in shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand 3 minutes.
Casserole/Lasagna	10.5 Oz	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand 3 minutes.
Roll/Muffin	1-3 Pieces	Place on paper towel. Do not cover.

ONE TOUCH COOKING

Popcorn

The Popcorn button on the quick touch pad lets you pop 3.3, 3.0, or a 1.75 ounce bag of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions.

- Suppose you want to pop a 3.3 oz. popcorn.

Touch:	Display Shows:
1. "Popcorn"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> 3.3 <small>oz</small>
2. "Start/Enter/+30 Sec"	POPCORN <small>COOK</small> Time counting down

Amount	Press popcorn pad
3.3oz.	once
3.0 oz.	2 times
1.75 oz.	3 times

NOTES

1. Remove the metal shelf from the microwave oven when cooking popcorn. Do not use regular paper bags. Do not re-pop un-popped kernels. Do not pop popcorn in glass cookware.

Veggies

There are 2 options (Frozen Vegetables, Fresh Vegetables) under the Veggies.

- Suppose you want to cook two cups of frozen veggies.

Touch:	Display Shows:
1. "Veggies"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FRESH
2. "Veggies"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN

3. "Start/Enter/+30 Sec"

FROZEN VEGGIES

COOK

Time counting down

Vegetables chart

FOOD (Initial temperature)	AMOUNT	PROCEDURE
1. Frozen Veggies (-18°C)	2 Cups	No need to add water. Cover contents with lid or plastic wrap. Press the vegetables button two times for Frozen Vegetables. After cooking, stir and let stand, covered for 3 minutes.
2. Fresh Veggies (5 °C) Broccoli Brussels sprouts Cabbage Cauliflower (flowerets) Cauliflower (whole) Spinach Zucchini	2 Cups	Wash and place in casserole. Add no water if vegetables have just been washed. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables. Press the vegetables button once one time for Fresh Vegetables. After cooking, stir, Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
Carrots, sliced Corn on cob Green beans Winter squash - diced - halves		Wash and place in casserole. Add 1-4 tbsp. water. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap cover for tender-crisp vegetables. Press the vegetables button one time for fresh vegetables. After cooking stir, Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.

Snack Menu

Snack Menu is for cooking/heating foods that take a short amount of time.

- Suppose you want to reheat 3 hot dogs.

Touch:

Display Shows:

1. "Snack Menu "

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

FROZEN PIZZA

SENSOR

2. "Snack Menu "

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

HOT DOGS

3. "Start/Enter/+30 Sec"

1-6

Touch:

Display Shows:

4. ③

PRESS START
3

5. "Start/Enter/+30 Sec"

HOT DOGS
COOK
Time counting down

Snack Menu chart

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Frozen Pizza*	(6 - 8 oz)	Use for frozen microwave pizza. Remove from package and unwrap. Follow package directions for use of package and/or silver crisping disk.
2. Hot Dogs	1 - 6 Pieces	Place hot dog in bun. Wrap each with paper towel or napkin.
3. Meal in a Cup*	2.39 oz	This setting is ideal for individual portions of canned food packed in a small microwaveable container, usually 6 to 8 ounces. After cooking, stir food and allow to stand 1 or 2 minutes.
4. Frozen kids Meals*	8.8 oz	Use this pad for frozen, convenience foods. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand, covered for 1 to 3 minutes.

For the menus with *, please skip the step 3 and step 4.

Potato

- Suppose you want to cook 1 to 4 baked Potatoes.

Touch:

Display Shows:

1. "Potato"

PRESS START
POTATO
SENSOR

2. "Start/Enter/+30 Sec"

POTATO
SENSOR COOK

NOTES

1. Cooking times are based on an average 8 ounce potato.

Baked Potato chart

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Potato	1-4 servings	Pierce with fork in several places. Place on a paper towel on the turntable. After cooking, remove from oven and let stand for 5 minutes.

Setting Melt/Soften

The oven uses low power to melt and soften items. See the following table.

- Suppose you want to melt 2 sticks of butter.

Touch:	Display Shows:
1. "Melt/Soften"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> MELT BUTTER
2. "Start/Enter/+30 Sec"	ENTER 1-2 STK
3. ②	<small>PRESS START</small> 2 STICK
4. "Start/Enter/+30 Sec"	MELT BUTTER <small>COOK</small> Time counting down

Melt Table

CATEGORY	AMOUNT	NUMBER KEY	DIRECTION
MELT BUTTER	1 or 2 sticks	1, 2	Unwrap and place in microwavable container. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting.
MELT CHOCOLATE	2, 4 or 8 oz.	2, 4, 8	Chocolate chips or squares of baking choco-late may be used. Unwrap squares and place in microwavable container. Stir at the end of cooking to complete melting.
SOFTEN ICE CREAM	Pint, 1.5 Quart.	1, 2	Place container in oven. Icecream will be soft enough to make scooping easier.

MELT TABLE

CATEGORY	AMOUNT	NUMBER KEY	DIRECTION
SOFTEN CREAM CHEESE	3 or 8 oz.	3, 8	Unwrap and place in microwavable container. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in recipe.

AUTO COOKING

Auto Cook

Auto cook is divided into 2 parts-Quick Meals (Scrambled Eggs, Hot Cereal, Frozen Pizza, Fudge Brownies) and Dinner Recipes (Garlic Shrimp, Asiago Red Potatoes, Roasted Vegetable Medley, Lemon and Shrimp Risotto, White Chicken Chili).

Key	Food	Amount
Auto Cook x1	Scrambled Eggs	1 - 6 Eggs
Auto Cook x2	Hot Cereal	1 - 3 Servings
Auto Cook x3	Frozen Pizza	12 oz
Auto Cook x4	Fudge Brownies	18-19 oz
Auto Cook x5	Garlic Shrimp	Per Recipe
Auto Cook x6	Stuffed Mushrooms	Per Recipe
Auto Cook x7	Asiago Red Potatoes	Per Recipe
Auto Cook x8	Roasted Vegetable Medley	Per Recipe
Auto Cook x9	Lemon Shrimp Risotto	Per Recipe
Auto Cook x10	White Chicken Chili	Per Recipe

Quick Meals

- Suppose you want to cook Hot Cereal for 3 serving

Touch:	Display Shows:
1. "Auto Cook"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> SCRAMBLED EGGS
2. "Auto Cook"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> HOT CEREAL

Touch:	Display Shows:
3. "Start/Enter/+30 Sec"	1-3 SERVING
4. ③	3 SERVINGS <small>PRESS START</small>
5. "Start/Enter/+30 Sec"	HOT CEREAL <small>COOK</small>
	Time counting down

NOTES

When "AUTO COOKING" selected, Turntable On is automatically set for optimal cooking.

Quick Meals chart

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Scrambled Eggs	1 - 6 eggs	Whisk together egg and milk (use 1/2 tablespoon milk for each egg) in a microwave safe bowl that has been coated with cooking spray. Select "Scrambled Eggs" under the Auto Cook menu and the desired number of eggs to be cooked. Stir half way through cooking time.
2. Hot Cereal	1- 3 servings	Use individual packets or bulk cereal in your favorite variety: oatmeal, oat bran, cream of wheat, farina or wheaten. Follow package directions for the correct amount of water or milk. To prevent boilovers, it is very important to choose a large container because microwave cooking of cereal causes high boiling. Select "Hot Cereal" under the Auto Cook menu and the desired number servings.
3. Frozen Pizza*	12 oz	Use for frozen microwave pizza. Remove from package and unwrap. Follow package directions for use of package and/or silver crisping disk.
4. Fudge Brownies*	18-19 oz	Prepare brownie mix according to package directions. Spoon batter into an 8 x 8 inch micro-wave safe glass dish that has been coated with cooking spray. Select "Fudge Brownies" under the Auto Cook menu.

For the menus with *, please skip the step 3 and step 4.

Dinner Recipes

- Suppose you want to cook Garlic shrimp.

Touch:	Display Shows:
1. "Auto Cook"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> SCRAMBLED EGGS
2. "Auto Cook"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> HOT CEREAL
3. "Auto Cook"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN PIZZA
4. "Auto Cook"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FUDGE BROWNIES
5. "Auto Cook"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> GARLIC SHRIMP
6. "Start/Enter/+30 Sec"	<small>COOK</small> GARLIC SHRIMP Time counting down

Dinner Recipes

Garlic Shrimp

- ¼ cup butter
- 6 cloves garlic, minced
- 2 tablespoons chopped fresh chives
- 2 tablespoons lemon juice
- 1 tablespoon chili pepper paste
- Salt to taste
- 1 pound raw, peeled and deveined large shrimp

Place butter in a 2 quart microwave safe casserole dish with lid. Microwave on High power for 1 minute or until butter is melted. Stir in garlic, and microwave for an additional 1 minute. Stir in chives, lemon juice, chili pepper paste, and salt. Add shrimp, tossing to coat evenly. Cover, and microwave on High power for 5 minutes, or until shrimp is opaque, stirring after 3 minutes. Serve over hot cooked rice if desired.

Stuffed Mushrooms

1 pound whole baby bella mushrooms
2 tablespoons butter, melted
1 bunch green onion, chopped
¼ cup shredded Parmesan cheese
2 tablespoons bread crumbs
1 teaspoon lemon juice
¼ teaspoon garlic pepper
Crushed red pepper to taste

Remove stems from mushrooms and set aside. Arrange mushroom caps on microwave safe plate. Finely chop reserved mushroom stems. Combine butter, chopped mushroom stems, and green onion in a 1 quart microwave safe dish; microwave on High power for 2 minutes. Add remaining ingredients and mix well. Spoon stuffing into mushroom caps. Microwave on High power for 4 to 5 minutes, or until mushrooms are tender.

Asiago Red Potatoes

1 ¼ pound red potatoes, peeled and thinly sliced
2 tablespoons all purpose flour
½ teaspoon salt
1 ¼ cups milk
1 tablespoon butter, melted
5 ounces shredded Asiago cheese

Combine potatoes, flour, and salt in a zip top plastic bag; seal bag and shake to coat potatoes. Transfer potatoes to a lightly greased 2 quart microwave safe casserole dish. Add milk and butter, stirring well. Cover and microwave on 80% power for 12 minutes or until potatoes are tender; sprinkle with cheese and microwave on 80% power for an additional minute or until cheese melts.

Roasted Vegetables Medley

1 cup baby carrots
1 cup sliced yellow squash
1 cup sliced zucchini
½ cup sliced red bell pepper
½ cup thinly sliced onion
1 tablespoon butter
Garlic and herb seasoning to taste

Combine carrots, squash, zucchini, bell pepper, and onion in a 2 quart microwave safe casserole dish. Dot with butter and sprinkle with seasoning. Cover, and microwave on High power for 8 minutes or to desired degree of doneness.

Lemon and Shrimp Risotto

2 teaspoons butter
2 teaspoons olive oil
2 tablespoons finely chopped shallot
4 cups chicken broth
¼ cup fresh squeezed lemon juice
2 cups risotto
1 pound medium shrimp, peeled and deveined
1 cup frozen peas, thawed
2 teaspoons grated lemon zest
¼ teaspoon black pepper
¾ teaspoon salt

Combine butter, olive oil, and shallot in a 1 quart microwave safe dish. Microwave on High for 1 minute or until shallot is tender. Set aside.

Combine chicken broth and lemon juice in a 2 quart microwave safe measuring cup or casserole dish. Cover with lid or vented plastic wrap. Microwave on High power for 10 minutes. Stir in reserved shallot mixture and risotto. Cover and continue to microwave on 50% power for 20 minutes. Stir in shrimp, peas, grated lemon zest, pepper, and salt. Cover and microwave on 50% power for 5 minutes or until shrimp is opaque.

White Chicken Chili

1 pound boneless, skinless chicken breast, cubed
½ cup chopped onion
3 garlic cloves, minced
1 (15 ounce) can white beans, drained
1 (4 ounce) can chopped green chili pepper
1 cup chicken broth
1 ½ teaspoon chili powder
¾ teaspoon cumin
½ teaspoon salt
½ teaspoon black pepper
½ cup chopped fresh cilantro
2 tablespoons fresh lime juice

Combine chicken, onion, and garlic in a 2.5 quart microwave safe dish. Cover, and microwave on High for 6 minutes, or until chicken is fully cooked and onion is tender, stirring after 3 minutes.

Add white beans, chili pepper, chicken broth, chili powder, cumin, salt and pepper, stirring well. Cover and microwave on High for 10 minutes, stirring after 5 minutes.

Stir in cilantro and lime juice before serving.

AUTO DEFROST

Using Auto Defrost

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

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

1. MEAT
2. POULTRY
3. FISH

Available weight is 0.1-6.0 lbs

- Suppose you want to defrost 1.2 lbs of fish.

Touch:	Display Shows:
1. "Auto Defrost"	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEFR. MEAT
2. "Auto Defrost"	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEFR. POULTRY
3. "Auto Defrost"	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEFR. FISH
4. "Start/Enter/+30 Sec"	DEFR. ENTER WEIGHT lb
5. ① and ② To enter weight	DEFR. 1.2 PRESS START lb
6. "Start/Enter/+30 Sec"	DEFR. FISH COOK Time counting down

NOTES

The oven will beep during the "DEFROST" cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and touch "Start/Enter/+30 Sec" to resume the defrost cycle.

Operating Tips

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

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

KEY PRESS	Category	WEIGHTS YOU CAN SET (tenths of a pound)
Auto Defrost x 1	Meat	0.1 to 6.0 lbs
Auto Defrost x 2	Poultry	0.1 to 6.0 lbs
Auto Defrost x 3	Fish	0.1 to 6.0 lbs

Weight conversion table

You are probably used to measuring food in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example, 4 ounces equals 1/4 pound). However, in order to enter the weight of food in Auto Defrost, you must specify pounds and tenths of a pound. If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following table to convert the weight to decimals.

Equivalent Weight	
OUNCES	DECIMAL WEIGHT
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 One-Quarter Pound
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 One-Half Pound
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 Three-Quarters Pound
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 One Pound

NOTES

If the weight is between two decimals, round down to the lower weight for best defrosting results.

Auto Defrost Table

NOTE: Large, fatty pieces of meat or meat in irregular shapes, should have the narrow or fatty areas shielded at the beginning of the defrost sequence.

Meat Settings

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

Auto Defrost Table (Continued)

Poultry Settings

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

Fish Settings

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

Defrosting Tips

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

CONVENIENT FEATURES

1. User pref

The microwave oven has settings that allow you to customize the operation for your convenience. Below is the table showing the various settings. Touch the User pref key multiple times to scroll to the desired setting function.

Key press	Option
User pref X 1	Clock
User pref X 2	Control Lock
User pref X 3	Volume (Off/Low/Med/High)
User pref X 4	Weight (lb/kg)
User pref X 5	Clock display
User pref X 6	Demo

(1). Setting Clock

The clock can be disabled when the microwave is first plugged in and the "Stop/Clear" key is selected.

To re-enable the clock follow clock instructions.

- Suppose you want to set the clock for 10:59.

Touch:	Display Shows:
1. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. ① ① ⑤ ⑨	<small>PRESS START</small> 10:59
3. "Start/Enter/+30 Sec"	10:59

NOTES

1. If you begin to enter in an incorrect time (e.g. 2:89) the 8 is an invalid digit and cannot be entered.
Enter the correct time.
2. If you touch "Stop/Clear" while setting the clock, the display will show the last time of day set or a blank display if no time of day has been set.

(2). Setting Control Lock On/Off

To turn ON Control Lock.

Touch:	Display Shows:
1. "User Pref" X 2	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK
2. "Start/Enter/+30 Sec"	LOCKED

To turn OFF the Control Lock, touch User pref then touch "Start/Enter/+30 Sec", **UNLOCKED** will display.

(3). Turning Sound Low/Med/High/Off

Audible signals are available to guide you when setting and using your oven.

- **A programming tone** will sound each time you touch a button.
- **Three tones** signal the end of a Kitchen Timer count down.
- **Three tones** signal the end of a cooking cycle.
- Suppose you want to turn the audible signal off.

Touch:	Display Shows:
1. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK
3. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME LOW
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME MED
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME HIGH
	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME OFF
4. "Start/Enter/+30 Sec"	OFF

NOTES

When the cooking cycle is completed END will be displayed and the audible signal will sound if the sound is turned on.

(4). Setting Weight Lb/ Kg

- Suppose you want to toggle weight between pounds & kilograms.

Touch:	Display Shows:
1. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK
3. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME LOW <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
4. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> Lb / Kg
5. "Start/Enter/+30 Sec"	kg or Lb lb

NOTES

If the display shows kg, pressing the "Start/Enter/+30 Sec" button will reset the oven controls to lbs. To return to kg, you will have to press "User Pref" four times and then press "Start/Enter/+30 Sec".

(5). Setting Clock Display

- Suppose you want to set the clock display.

Touch:	Display Shows:
1. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK
3. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME LOW
4. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> LB / KG
5. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CLOCK DISPLAY ON or OFF
6. "Start/Enter/+30 Sec"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> OFF or ON

(6). Setting Demo Mode On/Of

- Suppose you want to enter Demo mode. When Demo mode is ON programming functions will work in a rapid countdown mode with no cooking power.

Touch:	Display Shows:
1. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK
3. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME LOW
4. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> Lb / Kg
5. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CLOCK DISPLAY ON or OFF
6. "User Pref"	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> DEMO OFF or ON
7. "Start/Enter/+30 Sec"	ON or OFF

NOTES

When "Start/Enter/+30 Sec" is pressed and the previous setting was OFF then it will be set to ON. If you want to turn the demo mode back OFF you will have to again press User pref six times and then press "Start/Enter/+30 Sec".

2. Setting Kitchen Timer

Your microwave oven can be used as a kitchen timer. You can set up to 99 minutes, 99 seconds.




The kitchen timer can be used while the microwave oven is running.

- To set the timer for three minutes.

Touch:	Display Shows:
1. "Timer"	^{TIMER} ENTER TIME
2. ③ ① ①	^{TIMER} 3:00
3. "Timer"	^{TIMER} 3:00 Timer starts counting down

3. Using Vent Fan

The vent button controls the fan, which has 2-speeds. If the vent fan is off, the first press of the button will set the fan to High, second touch will be LOW and third will be OFF.

Touch:	Display Shows:
1. 	HIGH
2. 	LOW
3. 	OFF

NOTES




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

It may stay on up to an hour to cool the oven.

When this occurs, the Vent button will not turn the fan off.

4. Using Cooktop Light

The light icon button controls the cooktop light. If the light is OFF the first touch of the light button will turn the light ON (high), second touch will reduce the power of the light to Low and third touch will be OFF.

Touch:	Display Shows:
1. 	HIGH
2. 	LOW
3. 	OFF

5. Setting Turntable On/Off

Press Turntable On-Off to turn the turntable on or off.

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes.

Touch:	Display Shows:
1. "Turntable On-Off"	OFF
2. "Turntable On-Off"	ON

NOTES


Sometimes the turntable can become hot to the touch during and after cooking. Do not run the oven empty without food in it.

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 instructions.
Arcing or sparking	<ul style="list-style-type: none"> Materials to be avoided in microwave oven were 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 were 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 were 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 were 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.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

 Midea logo, word marks, trade name, trade dress and all versions thereof are valuable assets of Midea Group and/or its affiliates ("Midea"), to which Midea owns trademarks, copyrights and other intellectual property rights, and all goodwill derived from using any part of an Midea trademark. Use of Midea trademark for commercial purposes without the prior written consent of Midea may constitute trademark infringement or unfair competition in violation of relevant laws.

This manual is created by Midea and Midea reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of Midea.

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered.

Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions. In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via **MideaDPO@midea.com**. To exercise your rights such as right to object your personal data being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**. To find further information, please follow the QR Code.

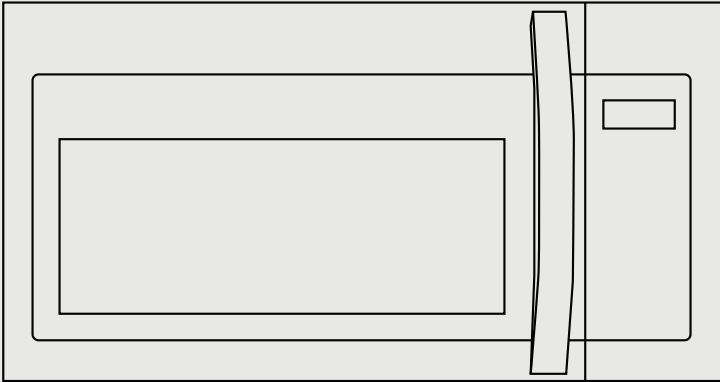


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved



Four à micro-ondes domestique

MANUEL D'UTILISATION

MMO19S14ASTC

Avertissements : Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et le garder pour une référence future.

La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit. Consultez votre revendeur ou votre fabricant pour en savoir plus.

Le schéma ci-dessus est fourni à titre indicatif. Considérez l'apparence du produit réel comme référence.

LETTRÉ DE REMERCIEMENT

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouveau produit Midea, veuillez lire attentivement ce manuel pour vous assurer que vous savez comment utiliser les caractéristiques et fonctions offertes par votre nouvel appareil en toute sécurité.

SOMMAIRE

LETTRÉ DE REMERCIEMENT	-----FR-01
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	-----FR-02
CARACTÉRISTIQUES	-----FR-11
APERÇU DU PRODUIT	-----FR-12
INSTALLATION DU PRODUIT	-----FR-13
CONSIGNES D'UTILISATION	-----FR-51
DÉPANNAGE	-----FR-83
MARQUES COMMERCIALES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LÉGALES	-----FR-84
AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNÉES	-----FR-85

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes sont destinées à prévenir les risques ou les dommages imprévus dus à une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est intact afin de garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour des raisons de sécurité. L'utilisation non prévue peut entraîner des dangers et la perte de réclamations de garantie.

Explication des symboles



Danger

Ce symbole indique que les gaz extrêmement inflammables présentent des dangers pour la vie et la santé des personnes.



Avertissement relatif à la tension électrique

Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé des personnes à cause de la tension.



Avertissement

La mention d'avertissement indiqu'un danger présentant un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Mise en garde

La mention d'avertissement indiqu'un danger à faible risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.



Attention

La mention d'avertissement indique des informations importantes (p. ex. un dommage matériel), mais pas de danger.



Respectez les instructions

Ce symbole indique qu'un technicien d'entretien ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément aux consignes d'utilisation.

Lisez attentivement ces consignes d'utilisation avant d'utiliser/de mettre en service l'appareil et le conserver à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil pour toute utilisation ultérieure.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES

- a. N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des microondes.
Il est important de ne pas annuler ou altérer les dispositifs de verrouillage de sécurité.
- b. Ne pas placer un objet entre la face avant et la porte, ou laisser de la saleté ou des résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces du joint.
- c. N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage aux :
 - PORTE (courbée)
 - CHARNIÈRES ET LOQUETS (cassés ou desserrés)
 - JOINTS DE PORTE ET SURFACE D'ÉTANCHÉITÉ
- d. Le four ne doit pas être réglé ou réparé par quelqu'un qui n'est pas un personnel de dépannage qualifié.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

▲ AVERTISSEMENT

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

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et suivez ces instructions : « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICROONDE EXCESSIVE » à la page 03.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez l'appareil uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » à la page 07.
- Installez ou placez ce four uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients scellés — par exemple bocaux en verre fermés — peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans un four à microondes.
- N'utilisez cet appareil que pour les utilisations prévues décrites dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce four à microondes est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- **LES CONTENUS CHAUDS PEUVENT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES. NE PERMETTEZ PAS AUX ENFANTS D'UTILISER LE MICRO-ONDES.** Soyez prudent lorsque vous retirez des articles chauds.

- N'utilisez pas ce four si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé.
- Cet appareil ne doit être entretenu que par du personnel qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Ne couvrez ni ne bloquez les ouvertures de l'appareil.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. 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.
- N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Gardez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table de travail ou d'un comptoir.
- Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui advient en même temps à la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons ou détergents doux non abrasifs appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil si vous avez placé un objet en papier, plastique ou autre matériau combustible dans la cavité pour faciliter la cuisson.
 - Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four à microondes.
 - Si des matériaux à l'intérieur du four à microondes s'enflamment, gardez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau de disjoncteur.
 - N'utilisez pas la cavité à des fins de rangement. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.

- Les liquides, tels que l'eau, du café ou du thé, peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Un bouillonnement ou une ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'apparaît pas toujours.
CELA POURRAIT EN RÉsulTER DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS QUI DEVIENNENT SOUDAINEMENT EN ÉBULLITION LORSQUE LE RÉCIPIENT EST PERTURBÉ OU UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.
Pour réduire le risque de blessures aux personnes :
 - Ne surchauffez pas le liquide.
 - Remuez le liquide avant et à mi-cuisson.
 - N'utilisez pas de récipients à parois droites à col étroit.
 - Après chauffage, laissez le récipient reposer dans le four à microondes pendant un court instant avant de retirer le récipient.
 - Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Les aliments et les ustensiles métalliques trop grands ne doivent pas être introduits dans un four à micro-ondes/grille-pain, car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou d'électrocution.
- Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent brûler les tampons et toucher les pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode grille-pain.
- Ne rangez pas des objets autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne couvrez pas les grilles et toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela peut provoquer la surchauffe du four.
- Nettoyez fréquemment la hotte de ventilation - Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

- Lorsque des aliments s'enflamment sous la hotte, allumez le ventilateur.
- Faites attention lors du nettoyage du filtre de la hotte. Les agents de nettoyage corrosifs, tels que la soude, peuvent endommager le filtre.
- Il peut être utilisé avec des ustensiles de cuisson au gaz et électriques.

CONSERVER LE PRÉSENTE MANUEL

INSTRUCTIONS DE LA MISE À LA TERRE

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

▲ AVERTISSEMENT

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. Consulter un électricien qualifié ou un réparateur si les instructions de mise à la terre ne sont pas parfaitement comprises ou si un doute existe sur la bonne mise à la terre de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils dotée d'une fiche de mise à la terre à 3 broches et des prises à 3 positions qui acceptent la fiche de l'appareil. La puissance nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.

⚠ DANGER

Risque de choc électrique

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

La mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner une décharge électrique. Ne pas brancher à une prise de courant tant que l'appareil n'est pas installé correctement et mis à la terre.

- Le fil d'alimentation est court pour réduire le risque de le coincer ou de trébucher dessus s'il est plus long.
- Des jeux de cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si un soin particulier est apporté à leur utilisation.
- Si vous utilisez un long cordon ou une rallonge :
 - La capacité électrique du fil ou de la rallonge doit être au moins aussi grande que la capacité de l'appareil.
 - La rallonge doit être à 3 fils avec une mise à la terre.
 - Un long fil d'alimentation doit être mis de façon à ne pas dépasser du comptoir ou de la table d'où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher.

INTERFÉRENCE RADIO

- Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, télévision ou équipement similaire.
- Lorsqu'il y a des interférences, elles peuvent être réduites ou éliminées en prenant les mesures suivantes :
 - Nettoyez la porte et les surfaces d'étanchéité du four
 - Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.

- Déplacez le four à microondes par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à microondes du récepteur.
- Branchez le four à microondes dans une autre prise de sorte qu'il se trouve avec le récepteur sur des circuits de dérivation différents.

CET APPAREIL EST CONFORME À LA PARTIE 18 DES RÈGLES DE LA FCC.

USTENSILES

⚠ MISE EN GARDE

Danger exposant aux blessures corporelles

Les ustensiles hermétiquement fermés peuvent exploser.

Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.

Voir les instructions dans « Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes ou à éviter dans le four à micro-ondes ».

Il peut avoir certains ustensiles non métalliques qui ne peuvent pas être utilisés en toute sécurité dans le four à micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en procédant de la façon suivante.

Test d'ustensile :

- Remplir un conteneur pour micro-ondes de 250 ml d'eau froide et y déposer l'ustensile.
- Chauffer à puissance max. pendant 1 minute.
- Toucher doucement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson au microonde.
- Ne pas dépasser 1 minute.

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

Ustensiles	Remarques
Plat à rôtir	Suivre les instructions du fabricant. Le fond du plat à brunir doit être à au moins 3/16 pouce (5 mm) au-dessus du plateau tournant. Un mauvais usage peut briser le plateau.
Vaisselle	Allant au four à micro-ondes uniquement. Suivez les consignes du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Pots en verre	Toujours retirer le couvercle. Utiliser uniquement jusqu'à ce que les aliments soient chauds. La plupart des pots ne résistent pas à la chaleur et peuvent se briser.
Verrerie	Uniquement de la verrerie résistante à la chaleur du four. S'assurer qu'il n'y a pas de garniture métallique. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Sacs de cuisson pour four	Suivre les instructions du fabricant. Ne pas fermer avec un couvercle métallique. Fendre pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et tasses en papier	N'utiliser que pour la cuisson ou réchauffage court. Ne pas laisser la cuisson sans surveillance.
Serviettes en papier	Utiliser pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber le gras. Utiliser sous surveillance pour une cuisson de courte durée uniquement.
Papier parchemin	Utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou envelopper pour cuire à la vapeur.
Plastique	Allant au four à micro-ondes uniquement. Suivre les instructions du fabricant. Doit être estampillé « Sûr pour le microonde ». Certains conteneurs en plastique s'amollissent quand les aliments deviennent chauds. Les sacs à bouillir et les sacs en plastique fermés doivent être fendus, percés ou ventilés comme indiqué sur l'emballage.
Enveloppe en plastique	Allant au four à micro-ondes uniquement. Utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson pour retenir l'humidité. Ne laissez pas l'emballage plastique toucher les aliments.
Thermomètres	Uniquement compatible avec les objets pouvant aller au micro-ondes (thermomètres à viande ou gâteau).
Papier ciré	Utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou retenir l'humidité.

Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer un arc. Transférez les aliments dans un plat compatible avec le four à micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée métallique	Peut provoquer un arc. Transférez les aliments dans un plat compatible avec le four à micro-ondes.
Ustensiles en métal ou garnis de métal	Le métal bloque les microondes sur les aliments. Les garnitures métalliques provoquent les arcs.
Lien métalliques	Peuvent provoquer un arc et entraîner un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peuvent prendre feu dans le four.
Mousse en plastique	La mousse en plastique peut fondre ou contaminer le liquide contenu en l'exposant à de hautes températures.
Bois	Le bois sèche quand il est utilisé dans le microonde et peut se fendre ou craquer.

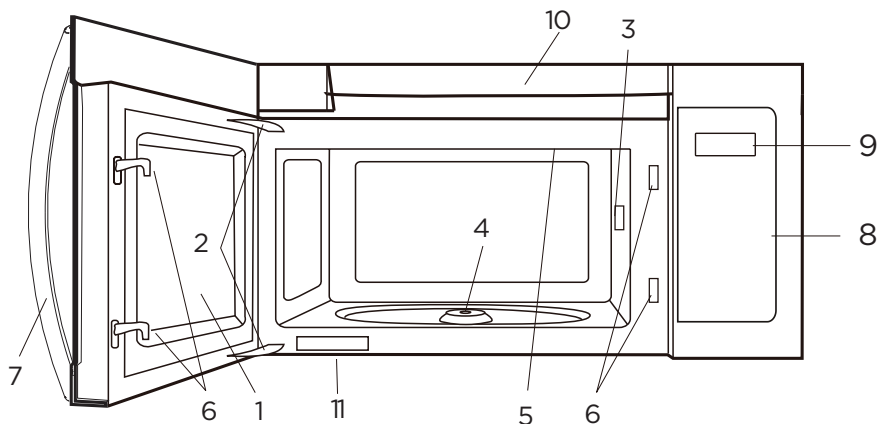
CARACTÉRISTIQUES

MODÈLE	MMO19S14ASTC
Tension/Fréquence nominale	120VAC 60Hz
Puissance nominale d'entrée (Microondes)	1500 W
Puissance nominale de sortie (Microondes)	1000 W

APERÇU DU PRODUIT

Installation de votre four

NOMS DES PIÈCES



1. Porte du four à micro-ondes avec fenêtre transparente

2. Charnières de porte

3. Couvrele du guide d'ondes : NE PAS ENLEVER.

4. Arbre moteur du plateau tournant

5. Lumière du four à micro-ondes

Il s'allume lorsque le four à micro-ondes fonctionne ou que la porte est ouverte.

6. Verrous de sécurité de porte

Le four à micro-ondes ne fonctionne que si la porte est bien fermée.

7. Poignée

8. Panneau de commande

9. Écran

10. Ouvertures de ventilation

11. Étiquette de notation



Plateau tournant en verre



Assemblage De L'Anneau Du Plateau Tournant



Grille pour cuisson/réchauffage à 2 niveaux

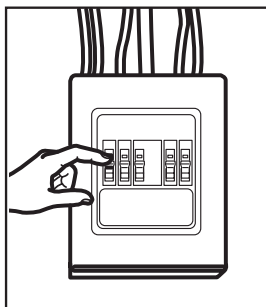
INSTALLATION DU PRODUIT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ce produit nécessite une prise de courant à trois broches avec mise à la terre. L'installateur doit vérifier la continuité de la mise à la terre du boîtier de prise de courant avant de commencer l'installation afin de s'assurer que celui-ci est correctement mis à la terre. Si la mise à la terre n'est pas correcte ou si la boîte de sortie ne répond pas aux exigences électriques mentionnées (sous la rubrique EXIGENCES ÉLECTRIQUES), il convient de faire appel à un électricien qualifié pour remédier à ces défauts.

MISE EN GARDE :

Pour votre sécurité personnelle, retirez le fusible de la maison ou désactivez le disjoncteur avant de commencer l'installation pour éviter des blessures graves ou mortelles.



MISE EN GARDE :

Pour la sécurité personnelle, la surface de montage doit être capable de supporter la charge de l'armoire, en plus du poids supplémentaire de ce produit de 63-85 livres (28,5-38,5 kg), plus des charges de four supplémentaires allant jusqu'à 50 livres (22,7 kg) ou un poids total de 113-135 livres (51,3-61,2 kg).

MISE EN GARDE :

Pour des raisons de sécurité personnelle, ce produit ne peut pas être installé dans des armoires telles qu'une île ou une péninsule. Il doit être monté à la FOIS sur une armoire supérieure ET sur un mur.

REMARQUE :

Pour faciliter l'installation et procurer la sécurité personnelle, il est recommandé que deux personnes installent ce produit.

IMPORTANT - VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT. POUR VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE POUR ÉVITER UN CHOC GRAVE OU MORTEL.



Le cordon d'alimentation de cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui s'adapte à une prise murale standard à trois broches également mise à la terre afin de minimiser les risques de décharge électrique liés à cet appareil.

Vous devez faire vérifier la prise murale et le circuit par un électricien qualifié pour vous assurer que la prise est correctement mise à la terre.

Lorsqu'une prise murale standard à deux fiches est présente, il est très important de la faire remplacer par une prise murale à trois fiches correctement mise à la terre, installée par un électricien qualifié.

NE JAMAIS, SOUS AUCUN PRÉTEXTE, COUPER, DÉFORMER OU RETIRER L'UNE DES BROCHES DU CORDON D'ALIMENTATION. NE L'UTILISEZ PAS AVEC UNE RALLONGE.

Exigences électriques



La puissance nominale du produit est de 120 V~ 60 Hz, 15 ampères et 1,6 kilowatts. Ce produit doit être connecté à un circuit d'alimentation séparé et dédié, de tension et de fréquence appropriées. La taille des câbles doit être conforme aux exigences du Code national de l'électricité ou du code local en vigueur pour cette puissance en kilowatts. Le cordon d'alimentation et la fiche doivent être branchés sur une prise de courant séparée et dédiée de 20 ampères avec mise à la terre. La boîte de sortie doit être située dans l'armoire au-dessus du four à micro-ondes. La boîte sortie et le circuit d'alimentation doivent être installés par un technicien qualifié et conformément au Code national de l'électricité ou le code local en vigueur.

Dommages—Expédition/Installation

1. Si l'appareil est endommagé lors de l'expédition, renvoyez-le au magasin dans lequel il a été acheté pour réparation ou remplacement.
2. Si l'appareil est endommagé par le client, la réparation ou le remplacement est à la charge du client.
3. Si l'appareil est endommagé par l'installateur (s'il est autre que le client), la réparation ou le remplacement doit être effectué par arrangement entre le client et l'installateur.

Pièces incluses

PAQUET DE MATÉRIEL


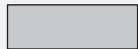

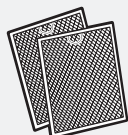
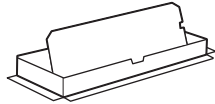
	PIÈCE	QUANTITÉ
	Vis à bois (1/4po x 2po)	2
	Boulons à genouillère (et écrou à ailettes) (3/16 po x 3po)	2
	Vis de machine à alignement automatique (1/4po-28 x 3/4po)	3
	Oeillet en nylon (pour armoires métalliques)	1





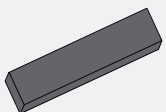
Vous trouverez le matériel d'installation contenu dans un paquet avec l'appareil. Vérifiez que vous avez toutes ces pièces.

REMARQUE :

Certaines pièces supplémentaires sont incluses.

PIÈCES SUPPLÉMENTAIRES

	PIÈCE	QUANTITÉ
	Modèle d'armoire supérieure	1
	Modèle de mur arrière	1
	Manuel d'utilisation	1
	Filtres à graisse emballés séparément	2
	Adaptateur d'échappement	1

	Plateau en verre	1
	Écrou de plaque tournante	1
(pour certains modèles) 	Grille métallique à convection	1
(pour certains modèles) 	Étagère	1
(pour certains modèles) 	Filtre pour micro-ondes PureAir®	1

Outils dont vous aurez besoin



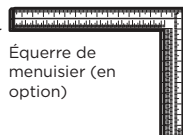
1 Tournevis Phillips



Crayon



Règle ou ruban à mesurer
et bord droit



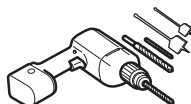
Équerre de
menuisier (en
option)



Cisailles à toile (pour
amortisseur de coupe,
si nécessaire)



Ciseaux
(pour couper le
modèle, si nécessaire)



Perceuse électrique avec
forets $\frac{3}{16}$ po, $\frac{1}{2}$ po et $\frac{3}{8}$ po



Blocs de remplissage
ou morceaux de bois de
rebut, si nécessaire pour
l'espacement de l'armoire
supérieure (utilisés
uniquement sur les
installations d'armoires
inférieures encastrées)



Gants



Scie (sable, trou ou trou de
serrure)



Répère de poteau **ou**
marteau (en option)



Lunettes de
sécurité

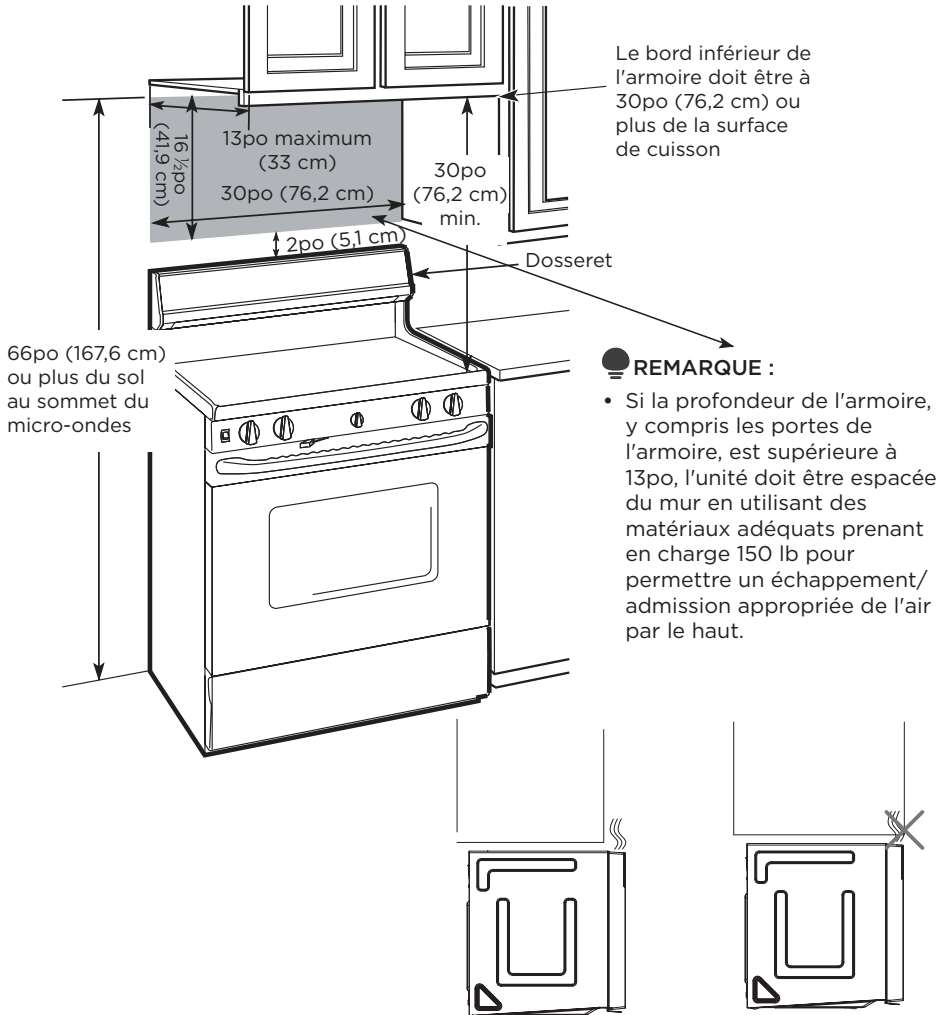


Niveau



Conduit et ruban de
masquage

ESPACE DE MONTAGE



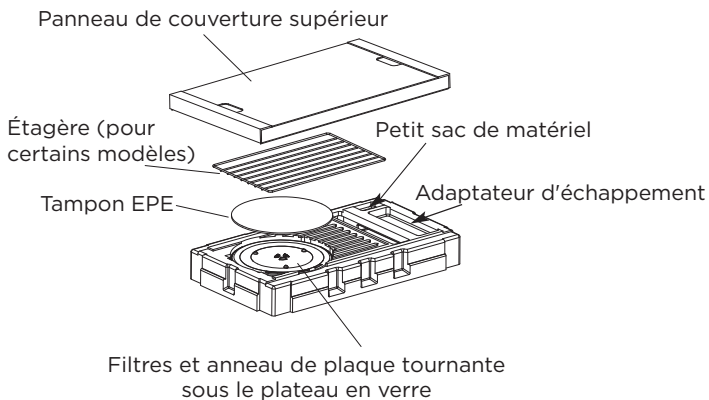
REMARQUE :

- L'espace entre les armoires doit être de 30po (76,2 cm) de large et exempt d'obstructions.
- Si le four à micro-ondes doit être ventilé à l'extérieur, voir la section relative à l'échappement de la hotte pour la préparation du conduit d'échappement.
- Lors de l'installation du four à micro-ondes sous des armoires lisses et plates, veillez à suivre les consignes sur le modèle d'armoire supérieur pour le dégagement du cordon d'alimentation.
- Pour diriger l'installation, consultez la page 25 pour obtenir des informations sur le modèle de montage.

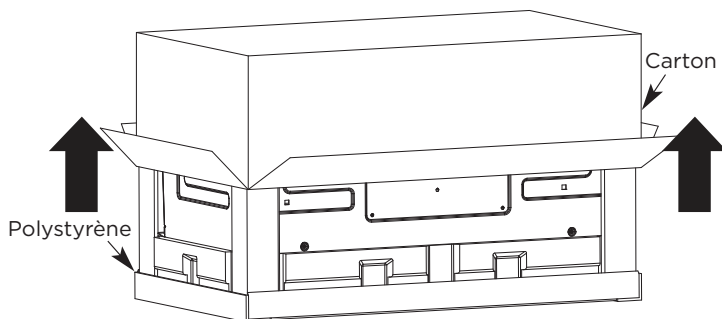
1. Installation de la plaque de montage

A. RETRAIT DU FOUR À MICRO-ONDES DU CARTON/RETRAIT DE LA PLAQUE DE MONTAGE

1. Retirez le panneau de couverture supérieur, les consignes d'installation, l'utilisation et l'entretien, l'adaptateur d'échappement, l'écrou du plateau tournant, l'étagère, les filtres, le plateau en verre et le petit sac de matériel. Ne retirez pas le polystyrène qui protège l'avant du four.

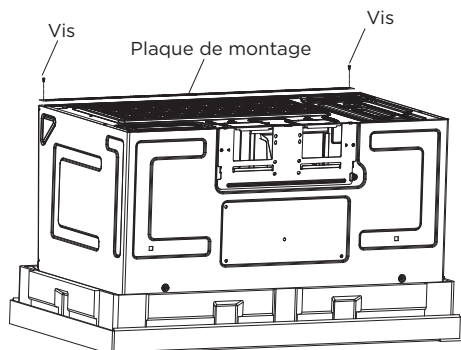


2. Repliez complètement les 4 rabats du carton contre les côtés du carton. Ensuite, roulez soigneusement le four et le carton sur la face supérieure. Le four doit reposer dans le polystyrène.



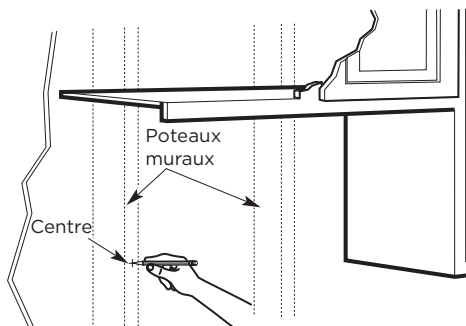
3. Tirez le carton vers le haut et éteignez le four.

- Coupez le milieu du sac en plastique de protection externe pour retirer la plaque de montage



- Retirez les vis de chaque extrémité de la plaque de montage. Cette plaque sera utilisée comme modèle de paroi arrière et pour le montage. Réinstallez les vis dans les trous où elles ont été retirées.

B. REPÉRAGE LES POTEAUX MURAUX

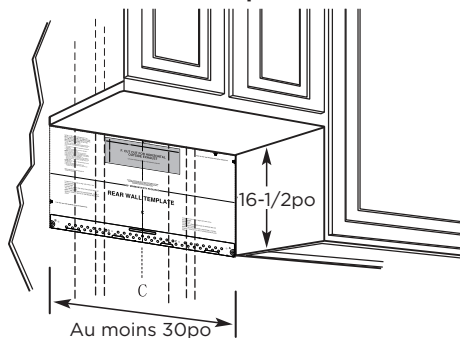


- Répérez les poteaux muraux en utilisant l'une des méthodes suivantes :
 - Répéreur de poteaux muraux - un matériel magnétique qui localise les clous.
 - Utilisez un marteau pour taper légèrement sur la surface de montage pour trouver un son solide. Cela indiquera un emplacement de poteau.
- Après avoir localisé le (s) poteau(s), trouvez le centre en sondant le mur avec un petit clou pour trouver les bords du poteau. Placez ensuite une marque à mi-chemin entre les bords. Le centre de tous les poteaux adjacents doit être à 16po (40,6 cm) ou 24po (61 cm) de cette marque.
- Tracez une ligne au centre des poteaux.

LE MICRO-ONDES DOIT ÊTRE CONNECTÉ À AU MOINS UN POTEAU MURAL.

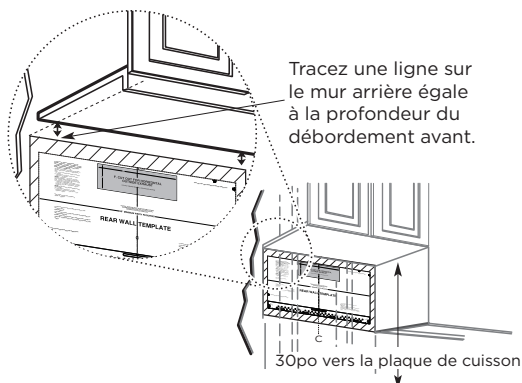
C. DÉTERMINATION DE L'EMPLACEMENT DE LA PLAQUE MURALE SOUS VOTRE ARMOIRE

Position de la plaque - sous l'armoire à fond plat

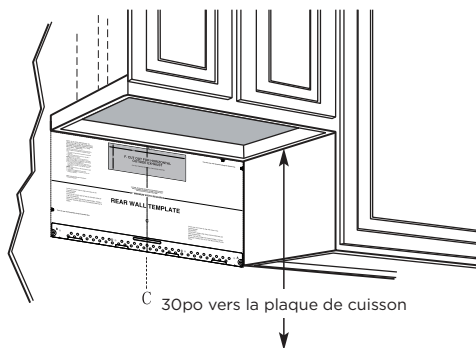


Tracez une ligne verticale sur le mur au centre de l'espace de 30po de large.
Collez le modèle de mur arrière sur le mur correspondant à la ligne centrale et en touchant le bas de l'armoire.

Position de la plaque - sous l'armoire inférieure encastrée avec un débordement à l'avant



Position de la plaque - sous le fond de l'armoire encastrée et encadrée



Tracez une ligne verticale sur le mur au centre de l'espace de 30po.
Collez le modèle de mur arrière sur le mur correspondant à la ligne centrale et en touchant le cadre inférieur de l'armoire.

Vos armoires peuvent avoir des garnitures décoratives qui interfèrent avec l'installation du micro-ondes.

Retirez la garniture décorative pour installer correctement le micro-ondes et le mettre à niveau.

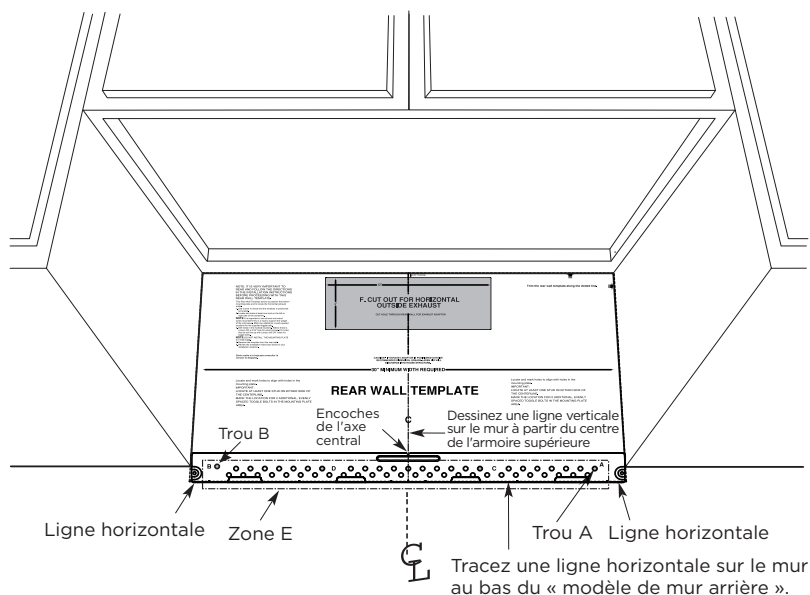
LE MICRO-ONDES DOIT ÊTRE DE NIVEAU.

Utilisez un niveau d'eau pour vous assurer que le fond de l'armoire est de niveau.

Si les armoires ont un débordement avant uniquement, sans cadre arrière ou latéral, installez la plaque de montage à la même distance que la profondeur du débordement avant. Cela maintiendra le niveau du micro-ondes.

1. Mesurez la profondeur intérieure du débordement avant.
2. Tracez une ligne horizontale sur le mur arrière à une distance égale sous le fond de l'armoire que la profondeur intérieure du débordement avant.
3. Pour ce type d'installation avec débordement avant uniquement, alignez les pattes de montage sur cette ligne horizontale, sans toucher le fond de l'armoire comme décrit à l'étape D.

D. ALIGNEMENT DE LA PLAQUE MURALE



⚠ MISE EN GARDE :

Portez des gants pour éviter de couper les doigts sur les bords tranchants.

1. Tracez une ligne verticale sur le mur au centre de l'espace de 30po de large.
2. Tracez une ligne horizontale sur le mur au bas du «modèle de mur arrière».
3. Trouvez un poteau mural dans la zone «E» de la plaque de montage. Reportez-vous à la section 1B. Repérage des poteaux muraux.
4. Pour fixer la plaque de montage dans le poteau, percez un trou de 3/16po dans le poteau en bois. Percez un trou de 5/8po pour le boulon à genouillère à un autre endroit (trou A ou trou B)

REMARQUE :

NE MONTEZ PAS LA PLAQUE POUR LE MOMENT.

REMARQUE :

Les trous A et B sont à l'intérieur de la zone E. Si aucun des trous A et B n'est dans un poteau, trouvez un autre quelque part dans la zone E et tracez un cercle pour l'aligner avec le poteau. Il est important d'avoir au moins une vis à bois montée fermement dans un poteau pour supporter le poids du micro-ondes. Mettez la plaque de montage de côté.

2. Types d'installation (choisissez A, B ou C)

Ce four à micro-ondes est conçu pour s'adapter aux trois types de ventilation suivants :

A. Échappement supérieur extérieur (conduit vertical)

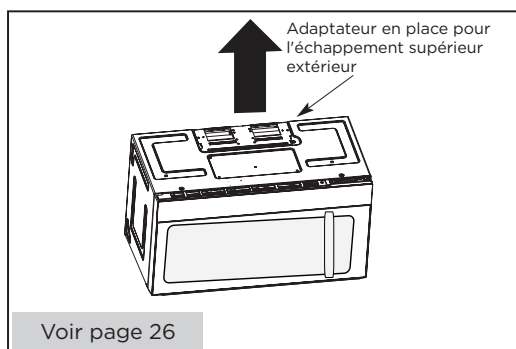
B. Échappement arrière extérieur (conduit horizontal)

C. Recirculation (sans conduit de ventilation)

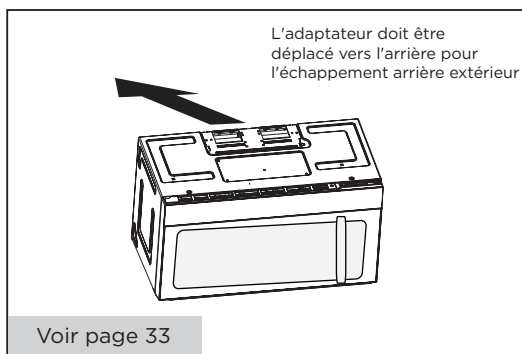
REMARQUE :

Ce micro-ondes est expédié assemblé pour la recirculation. Sélectionnez le type de ventilation requis pour votre installation et passez à cette section.

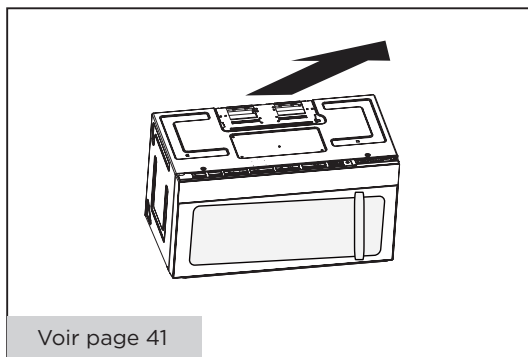
A. ÉCHAPPEMENT SUPÉRIEUR EXTÉRIEUR (CONDUIT VERTICAL)



B. ÉCHAPPEMENT ARRIÈRE EXTÉRIEUR (CONDUIT HORIZONTAL)



C. RECIRCULATION (SANS CONDUIT DE VENTILATION)



Les modèles sont expédiés avec un système de ventilation à recirculation. Certains modèles disposent d'un filtre à charbon jetable installé pour aider à éliminer la fumée et les odeurs.

REMARQUE :

Lisez les deux pages suivantes uniquement si vous prévoyez d'évacuer vos gaz d'échappement vers l'extérieur. Si vous prévoyez de faire recirculer l'air dans la pièce, passez à la page 23-26.

Consignes d'installation pour les conduits d'échappement externes

REMARQUE :

Si vous devez installer des conduits, notez que la longueur totale du conduit de 3¼po x 10po (8,2 x 25,4 cm) rectangulaire ou 5po (12,7 cm) de diamètre/6po (15,2 cm) de diamètre de conduit rond ne doit pas dépasser 120 pieds équivalents (36,5 m). La ventilation extérieure nécessite un CONDUIT D'ÉCHAPPEMENT EXTERNE. Lisez attentivement ce qui suit.

REMARQUE :

Il est important que la ventilation soit installée en utilisant la voie la plus directe et avec le moins de coudes possible. Cela garantit une ventilation claire des gaz d'échappement et aide à prévenir les blocages.

Assurez-vous également que les amortisseurs oscillent librement et que rien ne bloque les conduits.

Raccord d'échappement :

L'adaptateur d'échappement a été conçu pour s'accoupler avec un conduit rectangulaire standard de 3¼po x 10po (8,2 x 25,4 cm).





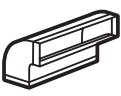
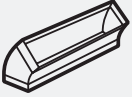


Si un conduit rond est nécessaire, un adaptateur de transition rectangulaire à rond doit être utilisé. Un conduit de diamètre A5po (12,7 cm)/6po (15,2 cm) est utilisable.

Longueur maximale du conduit :

Pour un mouvement d'air satisfaisant, la longueur totale du conduit rectangulaire est de 3¼po x 10po (8,2 x 25,4 cm)

ou d'un conduit rond de 5po (12,7 cm) de diamètre/6 po (15,2 cm) de diamètre ne doit pas dépasser l'équivalent de 120 pieds (36,5 m).

Les coudes, les transitions, les capuchons de mur et de toit, etc., présentent une résistance supplémentaire au flux d'air et sont équivalents à une section de conduit droit qui est plus longue que leur taille physique réelle. Lors du calcul de la longueur totale du conduit, ajoutez les longueurs équivalentes de toutes les transitions et adaptateurs plus la longueur de toutes les sections droites du conduit. Le tableau ci-dessous vous montre comment calculer la longueur équivalente totale des conduits en utilisant les pieds approximatifs de longueur équivalente de certains conduits typiques.

PIÈCES DE CONDUIT	LONGUEUR ÉQUIVALENTE	x	NOMBRE UTILISÉ	=	LONGUEUR ÉQUIVALENTE
 Adaptateur de transition rectangulaire à rond*	5 pieds. (1,5 m)	x	()	=	Pieds. ou m
 Capuchon mural	40 pieds. (12,2 m)	x	()	=	Pieds. ou m
 Coude à 90°	10 pieds. (3 m)	x	()	=	Pieds. ou m
 Coude à 45°	5 pieds. (1,5 m)	x	()	=	Pieds. ou m
 Coude à 90°	25 pieds. (7,6 m)	x	()	=	Pieds. ou m
 Coude à 45°	5 pieds. (1,5 m)	x	()	=	Pieds. ou m
 Capuchon de toit	24 pieds. (7,3 m)	x	()	=	Pieds. ou m
 Conduit droit 6po (15,2 cm) rond ou 3 ¼po x 10po (8,2 x 25,4 cm rectangulaire)	1 pied. (0,3 m)	x	()	=	Pieds. ou m
				Total des gaines	= Pieds. ou m






* IMPORTANT : Si un adaptateur de transition rectangulaire à rond est utilisé, les coins inférieurs de l'amortisseur devront être coupés pour s'adapter, à l'aide des cisailles à toit, afin de permettre le libre mouvement de l'amortisseur.

Les longueurs équivalentes des pièces de conduit sont basées sur des tests réels et reflètent les exigences de bonnes performances de ventilation avec n'importe quelle hotte de ventilation.

Conduites d'échappement externes

ÉCHAPPEMENT SUPÉRIEUR EXTÉRIEUR (EXEMPLE UNIQUEMENT)

Le tableau suivant décrit un exemple d'installation de gaines possible.

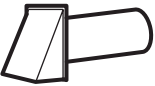

PIÈCES DE CONDUIT	LONGUEUR ÉQUIVALENTE	x	NOMBRE UTILISÉ	=	LONGUEUR ÉQUIVALENTE
 Capuchon de toit	24 pieds. (7,3 m)	x	(1)	=	24 pieds. (7,3 m)
 12 pieds. (3,6 m) Conduit droit (rond 6po/ 15,2 cm)	12 pieds. (3,6 m)	x	(1)	=	12 pieds. (3,6 m)
 Adaptateur de transition rectangulaire à rond*	5 pieds. (1,5 m)	x	(1)	=	5 pieds. (1,5 m)
Les longueurs équivalentes des pièces de conduit sont basées sur des tests réels et reflètent les exigences de bonnes performances de ventilation avec n'importe quelle hotte de ventilation.		Longueur totale		=	41 pieds. (12,5 m)




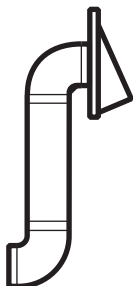
* IMPORTANT : Si un adaptateur de transition rectangulaire à rond est utilisé, les coins inférieurs de l'amortisseur devront être coupés pour s'adapter, à l'aide des cisailles à toile, afin de permettre le libre mouvement de l'amortisseur.

ÉCHAPPEMENT ARRIÈRE EXTÉRIEUR (EXEMPLE UNIQUEMENT)

Le tableau suivant décrit un exemple d'installation de gaines possible.

PIÈCES DE CONDUIT	LONGUEUR ÉQUIVALENTE	x	NOMBRE UTILISÉ	=	LONGUEUR ÉQUIVALENTE
 Capuchon mural	40 pieds. (12,2 m)	x	(1)	=	40 pieds. (12,2 m)
 3 pieds. Conduit droit (3 ¼po x 10po/ 8,2 x 25,4 cm rectangulaire)	3 pieds. (0,9 m)	x	(1)	=	3 pieds. (0,9 m)

	Coude à 90°	10 pieds. (3 m)	x	(2)	=	20 pieds. (3 m)	
Les longueurs équivalentes des pièces de conduit sont basées sur des tests réels et reflètent les exigences de bonnes performances de ventilation avec n'importe quelle hotte de ventilation.					Longueur totale	=	63 pieds. (19,2 m)



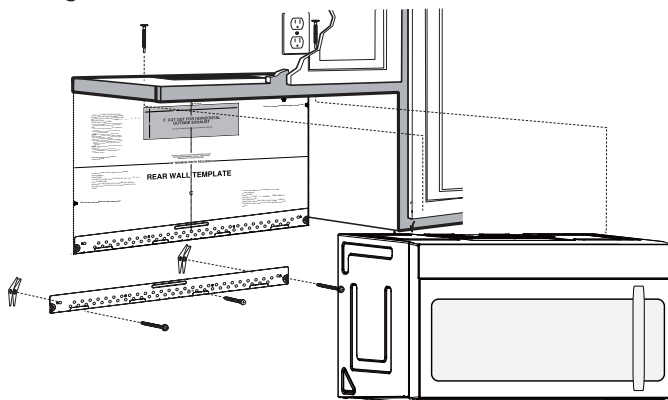
REMARQUE :

Pour l'échappement arrière, il faut prendre soin d'aligner l'échappement avec l'espace entre les poteaux, ou le mur doit être préparé au moment de sa construction en laissant suffisamment d'espace entre ceux-ci pour accueillir l'échappement.

A. ÉCHAPPEMENT SUPÉRIEUR EXTÉRIEUR (conduit vertical)

APERÇU DE L'INSTALLATION

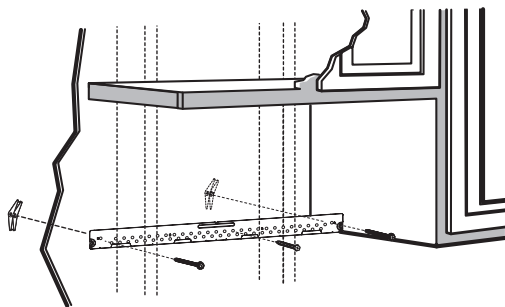
- A1. Fixez la plaque de montage au mur
- A2. Préparez l'armoire supérieure
- A3. Configurez le souffleur du micro-ondes pour l'échappement supérieur/extérieur
- A4. Vérifiez le fonctionnement de l'amortisseur
- A5. Montez le four à micro-ondes
- A6. Régler l'adaptateur d'échappement
- A7. Connectez les gaines



REMARQUES IMPORTANTES :

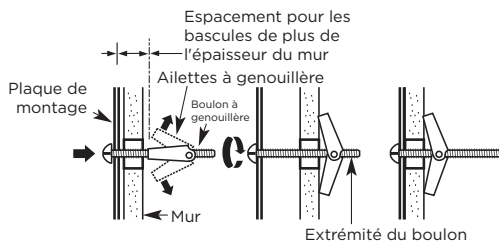
1. Assurez-vous que les vis du moteur du souffleur et de la plaque du souffleur sont bien serrées lors de leur installation. Cela aidera à éviter les vibrations excessives.
2. Assurez-vous que le câblage du moteur a été correctement acheminé et sécurisé, et que les câbles ne sont pas pincés.

A1. FIXEZ LA PLAQUE DE MONTAGE AU MUR



- Fixez la plaque au mur à l'aide de boulons à genouillère.
 - Au moins une vis à bois doit être utilisée pour fixer la plaque à un poteau mural.
1. Retirez les ailettes à genouillère des boulons
 2. Insérez les boulons dans la plaque de montage à travers les trous destinés à entrer dans la cloison sèche et fixez à nouveau les ailettes à genouillère à 3/4po (19 mm) sur chaque boulon.

Pour utiliser les boulons à genouillère :



3. Placez la plaque de montage contre le mur et insérez les ailettes à genouillère dans les trous du mur pour monter la plaque.

REMARQUE :

Avant de serrer les boulons à genouillère et la vis à bois, assurez-vous que le bas de la plaque de montage touche le bas de l'armoire lorsqu'il est poussé contre le mur et que la plaque est correctement centrée sous l'armoire.

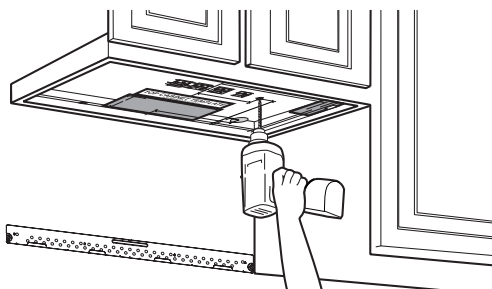
MISE EN GARDE :

Soyez prudent et évitez de pincer les doigts entre l'arrière de la plaque de montage et le mur.

4. Serrez tous les boulons. Retirez la plaque du mur pour aider à serrer les boulons.

A2. UTILISER LE MODÈLE D'ARMOIRE SUPÉRIEURE POUR LA PRÉPARATION DE L'ARMOIRE SUPÉRIEURE

Vous devez percer des trous pour les vis de support supérieures, un trou suffisamment grand pour le cordon d'alimentation et une découpe suffisamment grande pour l'adaptateur d'échappement.



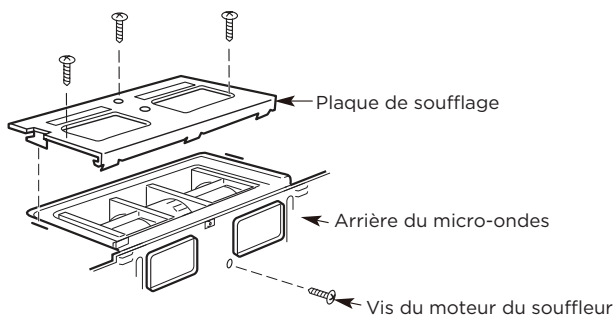
1. Lisez les consignes relatives au MODÈLE D'ARMOIRE SUPÉRIEUR.
2. Collez-le sous l'armoire supérieure.
3. Percez les trous en suivant les consignes relatives au MODÈLE D'ARMOIRE SUPÉRIEUR.

MISE EN GARDE :

Portez des lunettes de sécurité lorsque vous percez des trous dans le fond de l'armoire.

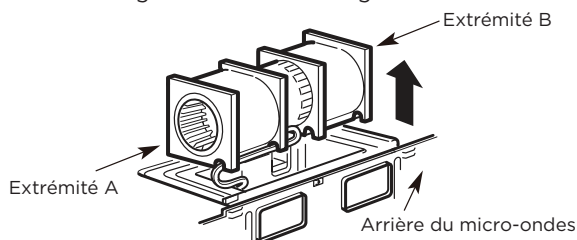
A3. ADAPTATION DUSOUFFLEUR DU MICRO-ONDES POUR L'ÉCHAPPEMENT SUPÉRIEUR EXTÉRIEUR

1. Placez le micro-ondes en position verticale, avec la partie supérieure de l'appareil orientée vers le haut.

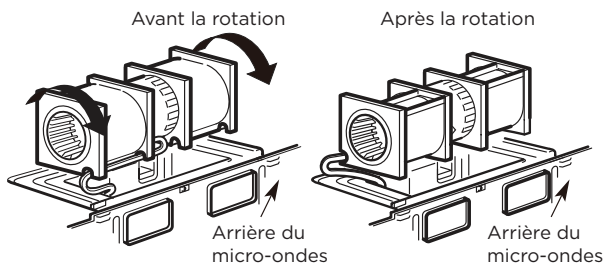


Retirez la vis qui maintient la plaque du souffleur au micro-ondes. Retirez et conservez la vis, en maintenant le moteur du souffleur au micro-ondes.

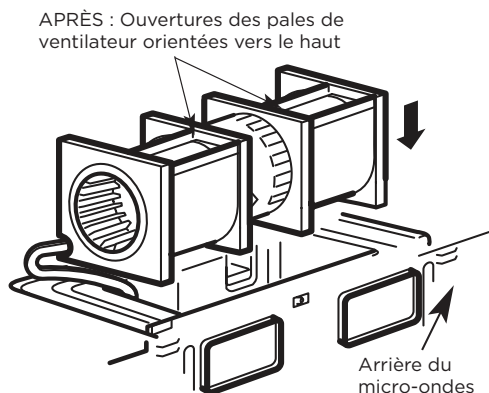
2. Retirez délicatement l'unité de soufflage. Les câbles s'étendront suffisamment loin pour vous permettre de régler l'unité de soufflage.



3. Faites rouler l'unité de soufflage à 90° de sorte que les ouvertures des pales du ventilateur soient tournées vers le haut du micro-ondes.



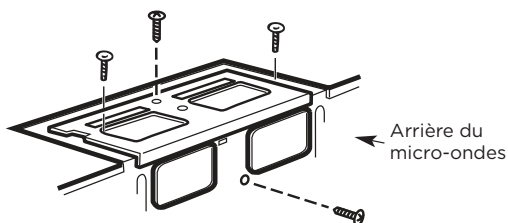
4. Remplacez l'unité de soufflage dans l'ouverture.



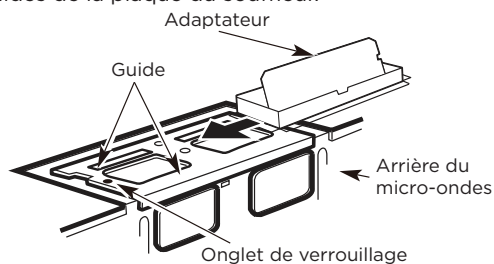
⚠ MISE EN GARDE :

Ne tirez ni n'étirez le câblage de l'unité de soufflage. Assurez-vous que les câbles ne sont pas pincés et qu'ils sont correctement fixés.

5. Fixez l'unité de soufflage au micro-ondes avec la vis retirée à l'étape 1. Assurez-vous que la vis est bien serrée.
6. Remplacez la plaque du souffleur avec la vis retirée à l'étape 1. Assurez-vous que la vis est bien serrée.

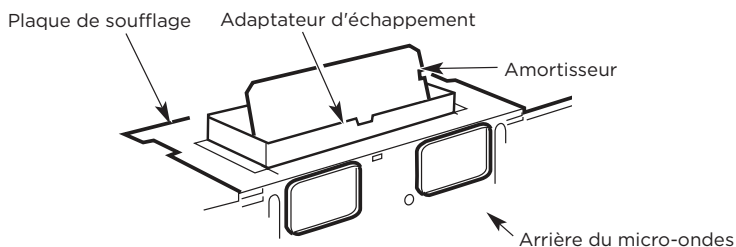


7. Fixez l'adaptateur d'échappement au sommet de la plaque du souffleur en le faisant glisser dans les guides de la plaque du souffleur.



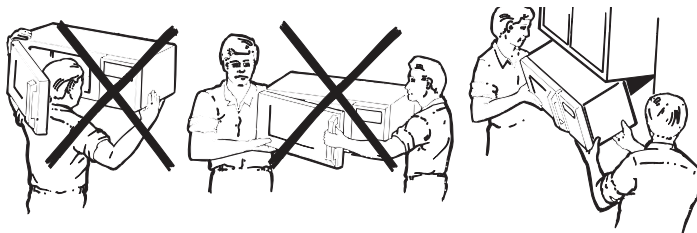
Poussez fermement jusqu'à ce qu'il soit dans les languettes de verrouillage. Veillez à ce que la charnière de l'amortisseur soit installée de manière à ce que l'amortisseur oscille librement.

A4. VÉRIFIEZ LE BON FONCTIONNEMENT DE L'AMORTISSEUR



- Assurez-vous que le ruban adhésif fixant l'amortisseur est retiré et que le celui-ci pivote facilement avant de monter le micro-ondes.
- Vous devrez effectuer des ajustements pour vous assurer d'un alignement correct avec le conduit d'échappement de votre maison après l'installation du micro-ondes.

A5. MONTER LE FOUR À MICRO-ONDES



POUR FACILITER L'INSTALLATION ET PROCURER LA SÉCURITÉ PERSONNELLE, NOUS VOUS RECOMMANDONS QUE DEUX PERSONNES INSTALLENT CE FOUR À MICRO-ONDES.

IMPORTANT : Ne saisissez pas et n'utilisez pas la poignée ou le bouclier thermique pendant l'installation. Ne retirez pas les entretoises en carton entre le bouclier thermique et la porte.

REMARQUE :

Si votre armoire est en métal, utilisez l'œillet en nylon autour du trou du cordon d'alimentation pour éviter de couper celui-ci.

REMARQUE :

Nous vous recommandons d'utiliser des blocs de remplissage si l'avant de l'armoire est suspendu sous de l'étagère inférieure de celle-ci.

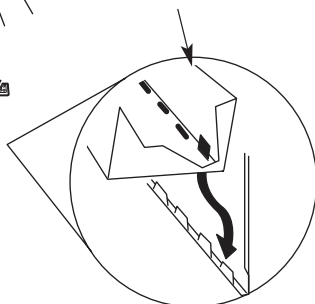
IMPORTANT : Si les blocs de remplissage ne sont pas utilisés, le serrage excessif des vis peut endommager le boîtier.

REMARQUE : Lors du montage du four à micro-ondes, enfiler le cordon d'alimentation à travers le trou situé au bas de l'armoire supérieure. Gardez-le bien serré tout au long des étapes 1 à 3. Ne pincez pas le cordon ou ne soulevez pas le four en tirant sur le cordon.

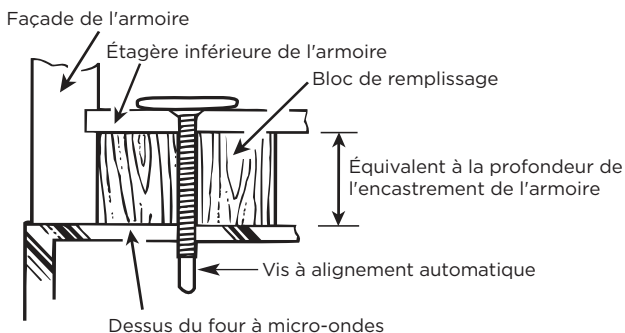


2 Tournez l'avant du four contre le fond de l'armoire.

1. Soulevez le micro-ondes, inclinez-le vers l'avant et accrochez les fentes du bord inférieur arrière sur quatre languettes inférieures de la plaque de montage.

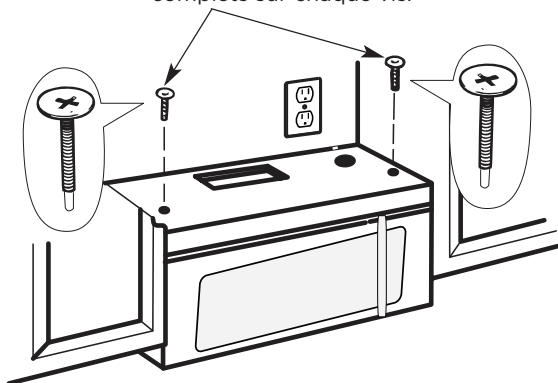


3. Insérez une vis à alignement automatique dans le trou central supérieur de l'armoire. Fixez temporairement le four en tournant la vis d'au moins deux tours complets après l'engagement des fils. (Il sera complètement serré plus tard.) Assurez-vous de garder le cordon d'alimentation serré. Veillez à ne pas pincer le cordon, en particulier lors du montage affleurant au bas de l'armoire.

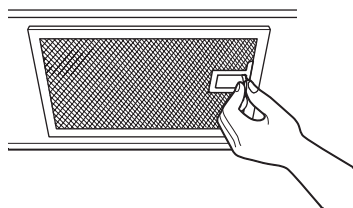


4. Fixez le four à micro-ondes à l'armoire supérieure.

5. Insérez 2 vis à alignement automatique à travers les trous extérieurs de l'armoire supérieure. Tournez deux tours complets sur chaque vis.



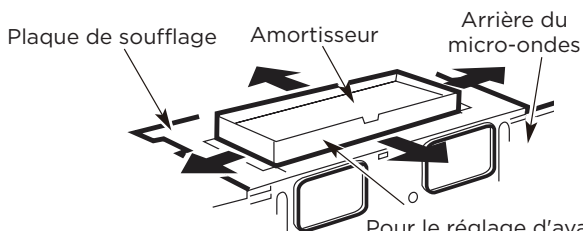
6. Serrez les deux vis extérieures au sommet du four à micro-ondes. (Tout en serrant les vis, maintenez le four à micro-ondes en place contre le mur et l'armoire supérieure.)



7. Installez des filtres à graisse. Voir le guide relatif à l'utilisation et à l'entretien emballé avec le micro-ondes.

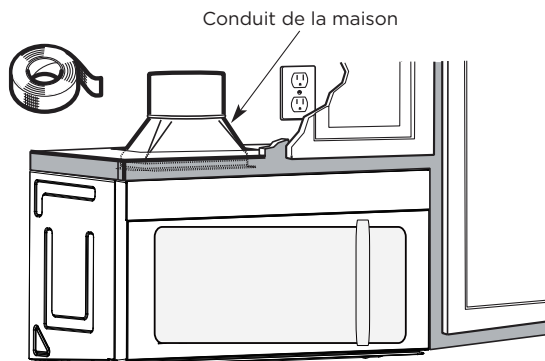
A6. RÉGLER L'ADAPTATEUR D'ÉCHAPPEMENT

Ouvrez l'armoire supérieure et réglez l'adaptateur d'échappement pour le connecter au conduit de la maison.



Pour le réglage d'avant en arrière ou d'un côté à l'autre, faites glisser l'adaptateur d'échappement au besoin

A7. RACCORDEMENT DES GAINES

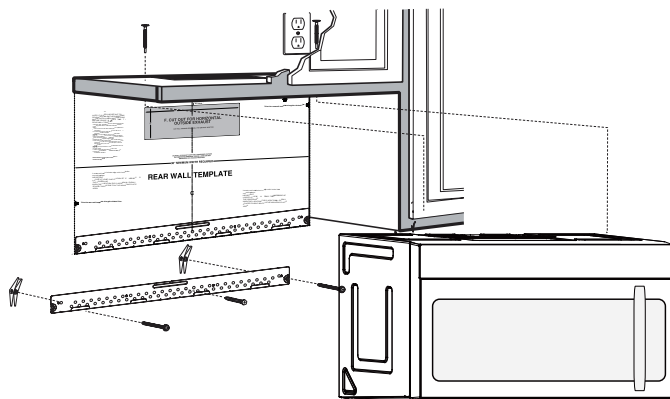


1. Étendez le conduit de la maison vers le bas pour le connecter à l'adaptateur d'échappement.
2. Scellez les joints du conduit d'échappement à l'aide de ruban adhésif de conduit de four pour les applications à haute température

B. ÉCHAPPEMENT ARRIÈRE EXTÉRIEUR (conduit horizontal)

APERÇU DE L'INSTALLATION

- B1. Préparez le mur arrière
- B2. Retirer la plaque du souffleur
- B3. Fixez la plaque de montage au mur
- B4. Préparez l'armoire supérieure
- B5. Réglez le souffleur
- B6. Monter le four à micro-ondes

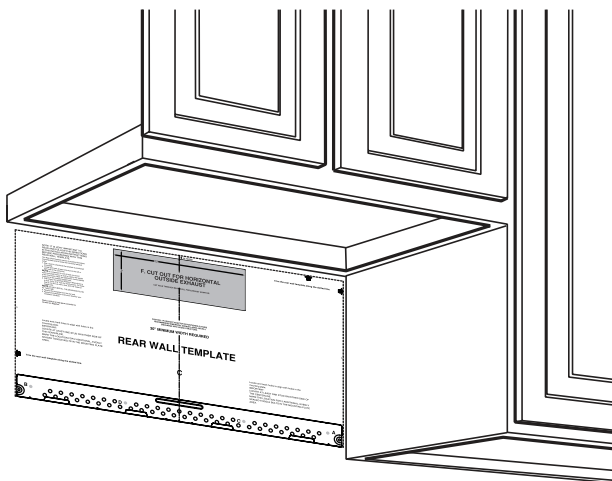


REMARQUES IMPORTANTES :

1. Assurez-vous que les vis du moteur du souffleur et de la plaque du souffleur sont bien serrées lors de leur réinstallation. Cela aidera à prévenir les vibrations excessives.
2. Assurez-vous que le câblage du moteur a été correctement acheminé et séché et que les câbles ne sont pas pincés.

B1. PRÉPARATION DE LA PAROI ARRIÈRE POUR L'ÉCHAPPEMENT EXTÉRIEUR

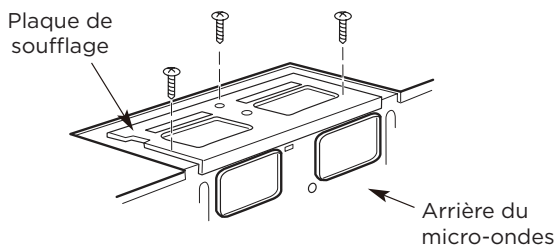
Vous devez découper une ouverture dans la paroi arrière pour l'échappement extérieur.



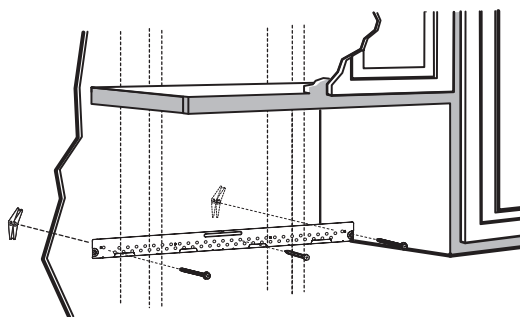
1. Lisez les consignes relatives au MODÈLE DE MUR ARRIÈRE. Collez-le au mur arrière.
2. Découpez l'ouverture en suivant les consignes relatives au MODÈLE DE MUR ARRIÈRE.

B2. RETIRER LA PLAQUE DU SOUFFLEUR

Retirez et conservez la vis qui maintient la plaque du souffleur au micro-ondes. Soulevez la plaque du souffleur.



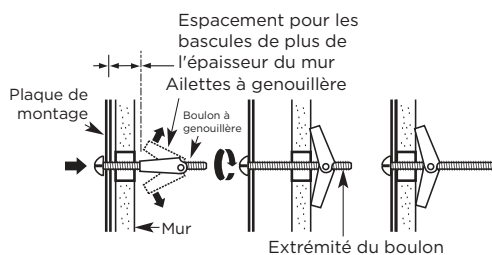
B3. FIXEZ LA PLAQUE DE MONTAGE AU MUR



Fixez la plaque au mur à l'aide de boulons à genouillère. Au moins une vis à bois doit être utilisée pour fixer la plaque à un poteau mural.

1. Retirez les ailettes à genouillère des boulons.
2. Insérez les boulons dans la plaque de montage à travers les trous destinés à pénétrer dans la cloison sèche et fixez à nouveau les ailettes à genouillère à 3/4po (19 mm) sur chaque boulon.

Pour utiliser les boulons à genouillère :



3. Placez la plaque de montage contre le mur et insérez les ailettes à genouillère dans les trous du mur pour monter la plaque.

REMARQUE :

Avant de serrer les boulons à genouillère et la vis à bois, assurez-vous que le bas de la plaque de montage touche le bas de l'armoire lorsqu'il est poussé contre le mur et que la plaque est correctement centrée sous l'armoire.

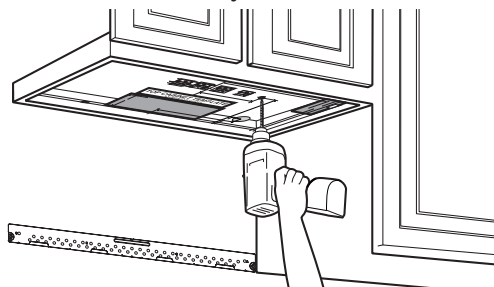
MISE EN GARDE :

Veillez à éviter de pincer les doigts entre l'arrière de la plaque de montage et le mur.

4. Serrez tous les boulons. Retirez la plaque du mur pour aider à serrer les boulons.

B4. UTILISER LE MODÈLE D'ARMOIRE SUPÉRIEURE POUR LA PRÉPARATION DE L'ARMOIRE SUPÉRIEURE

Vous devez percer des trous pour les vis du support supérieure et un trou suffisamment grand pour que le cordon d'alimentation s'y insère.



1. Lisez les consignes relatives au MODÈLE D'ARMOIRE SUPÉRIEUR.
2. Collez-le sous l'armoire supérieure.
3. Percez les trous en suivant les consignes relatives au MODÈLE D'ARMOIRE SUPÉRIEUR.

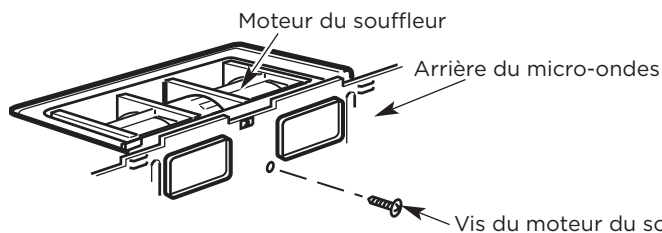


MISE EN GARDE :

Portez des lunettes de sécurité lorsque vous percez des trous dans le fond de l'armoire.

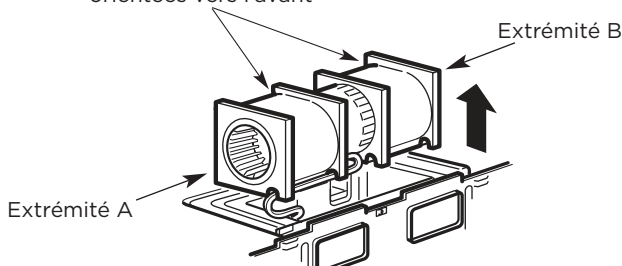
B5. ADAPTATION DU SOUFFLEUR À MICRO-ONDES POUR L'ÉCHAPPEMENT ARRIÈRE EXTÉRIEUR

1. Retirez et conservez la vis qui maintient le moteur du souffleur au micro-ondes.

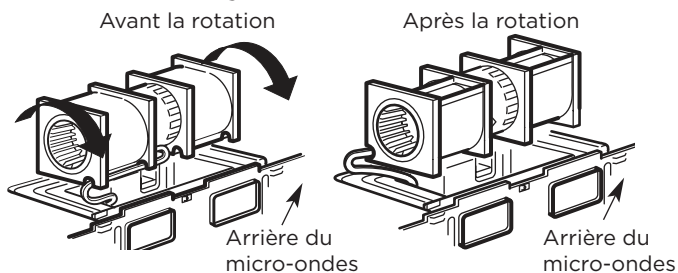


2. Retirez délicatement l'unité de soufflage. Les câbles s'étendront suffisamment loin pour vous permettre de régler l'unité de soufflage.

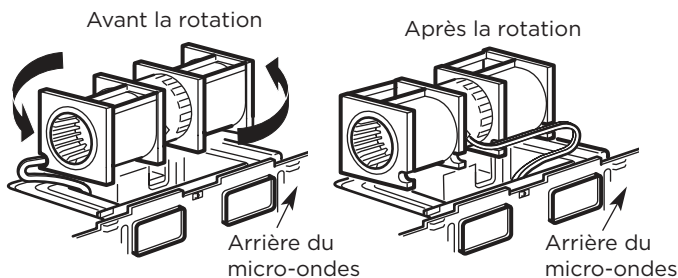
Avant : Ouvertures des pales de ventilateur orientées vers l'avant



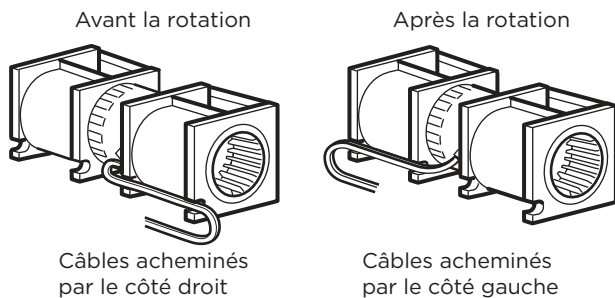
3. Faites rouler l'unité de soufflage à 90°



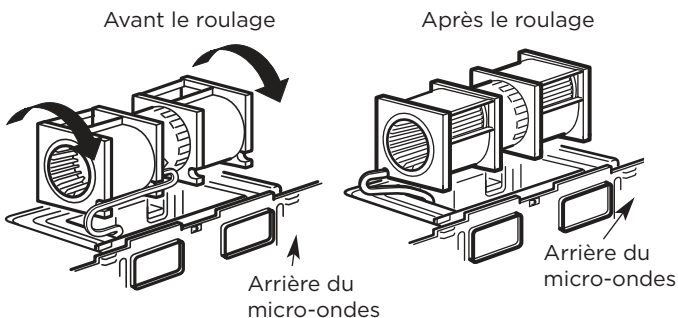
4. Tournez l'unité de soufflage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à 180°.



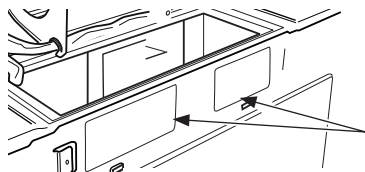
5. Retirez délicatement les câbles des rainures. Réacheminez les câbles à travers les rainures de l'autre côté de l'unité de soufflage.



6. Tournez l'unité de soufflage à 90° de sorte que les ouvertures des pales du ventilateur soient orientées vers l'arrière du ventilateur.



7. Retirez les plaques défonçables à l'arrière de l'appareil à l'aide des pinces à découper. (pour certains modèles)

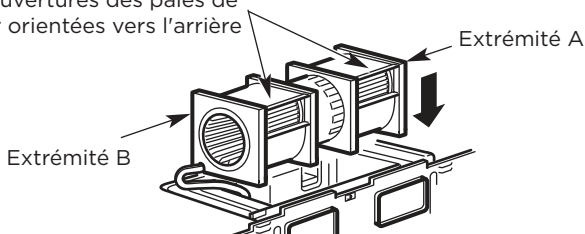


Arrière du micro-ondes

Plaques de déblocage :
Coupez les 4 toiles sur chaque panneau de déblocage et retirez les déblocages métalliques pour le flux d'air arrière. Veuillez prendre soin d'enlever les bords tranchants créés par le retrait des plaques de déblocage.

8. Remplacez l'unité de soufflage dans l'ouverture.

APRÈS : Ouvertures des pales de ventilateur orientées vers l'arrière



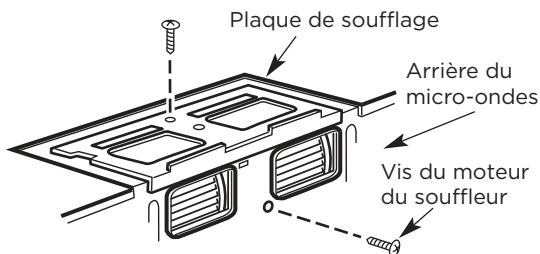
⚠ MISE EN GARDE :

Ne tirez ni n'étirez le câblage de l'unité de soufflage. Assurez-vous que les câbles ne sont pas pincés et qu'ils sont correctement fixés.

💡 REMARQUE :

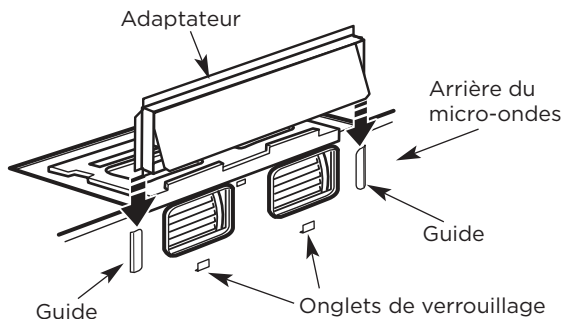
Les ouvertures d'échappement de l'unité de soufflage doivent correspondre aux ouvertures d'échappement à l'arrière du four à micro-ondes.

9. Fixez l'unité de soufflage au micro-ondes avec la vis d'origine.



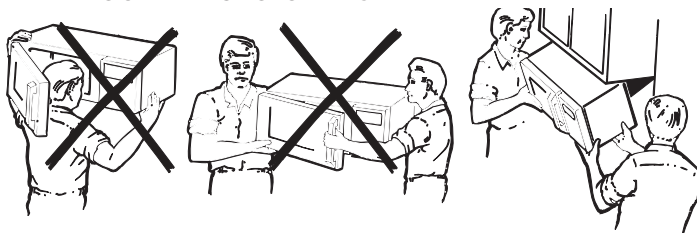
10. Remettez la plaque du souffleur dans la même position qu'auparavant avec la vis. Assurez-vous que la vis est bien serrée.

11. Fixez l'adaptateur d'échappement à l'arrière du four en le glissant dans les guides situés en haut au centre de l'arrière du four.



Poussez fermement jusqu'à ce qu'il soit dans les languettes de verrouillage inférieures. Veillez à ce que la charnière de l'amortisseur soit installée de manière à ce qu'elle soit en haut et que l'amortisseur oscille librement.

B6. MONTER LE FOUR À MICRO-ONDES



POUR FACILITER L'INSTALLATION ET PROCURER LA SÉCURITÉ PERSONNELLE, NOUS VOUS RECOMMANDONS QUE DEUX PERSONNES INSTALLENT CE FOUR À MICRO-ONDES.

IMPORTANT : Ne saisissez pas et n'utilisez pas la poignée ou le bouclier thermique pendant l'installation. Ne retirez pas les entretoises en carton entre le bouclier thermique et la porte.

REMARQUE :

Si votre armoire est en métal, utilisez l'œillet en nylon autour du trou du cordon d'alimentation pour éviter de couper celui-ci.

REMARQUE :

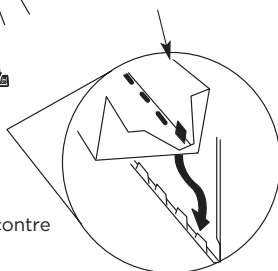
Nous vous recommandons d'utiliser des blocs de remplissage de la façade de l'armoire suspendus sous l'étagère inférieure de celle-ci.

IMPORTANT : Si les blocs de remplissage ne sont pas utilisés, des vis de serrage excessives peuvent endommager le boîtier.

REMARQUE : Lors du montage du four à micro-ondes, enflez le cordon d'alimentation à travers le trou situé au bas de l'armoire supérieure. Gardez-le bien serré tout au long des étapes 1 à 3. Ne pincez pas le cordon ou ne soulevez pas le four en tirant sur le cordon.

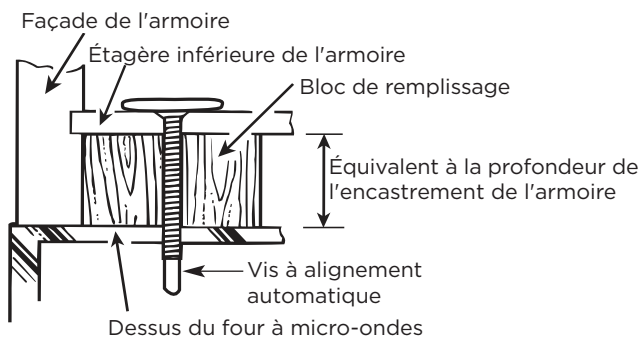


1. Soulevez le micro-ondes, inclinez-le vers l'avant et accrochez les fentes du bord inférieur arrière sur quatre languettes inférieures de la plaque de montage.



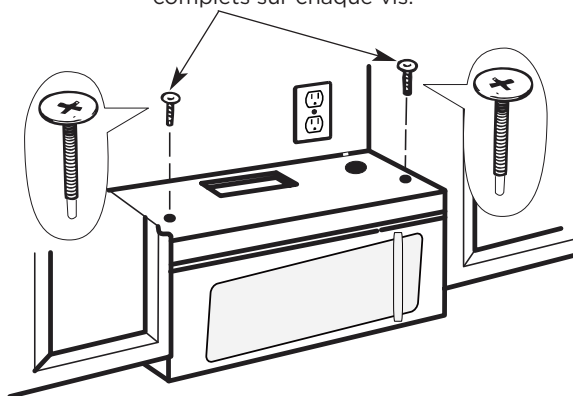
2. Tournez l'avant du four contre le fond de l'armoire.

3. Insérez la vis à alignement automatique à travers le trou central supérieur de l'armoire. Fixez temporairement le four en tournant la vis d'au moins deux tours complets après l'engagement des fils (elle sera complètement serrée plus tard). Assurez-vous de garder le cordon d'alimentation serré. Veillez à ne pas pincer le cordon, en particulier lors du montage affleurant au bas de l'armoire.

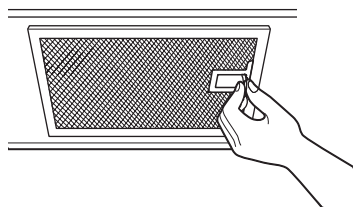


4. Fixez le four à micro-ondes à l'armoire supérieure.

5. Insérez 2 vis à alignement automatique à travers les trous extérieurs de l'armoire supérieure. Tournez deux tours complets sur chaque vis.



6. Serrez les deux vis extérieures au sommet du four à micro-ondes. (Tout en serrant les vis, maintenez le four à micro-ondes en place contre le mur et l'armoire supérieure.)

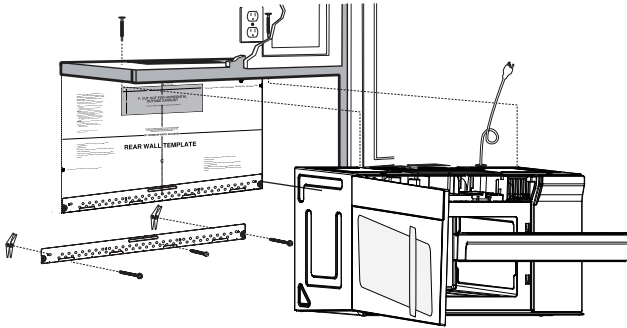


7. Installez des filtres à graisse. Consultez le Guide relatif à l'utilisation et l'entretien fourni avec le micro-ondes pour plus d'informations.

C. RECIRCULATION (sans conduit de ventilation)

APERÇU DE L'INSTALLATION

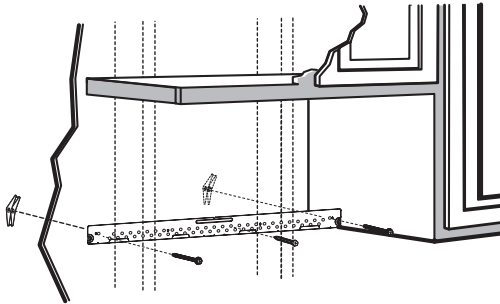
- C1. Fixez la plaque de montage au mur
- C2. Préparez l'armoire supérieure
- C3. Vérifiez la plaque du souffleur
- C4. Monter le four à micro-ondes
- C5. Installez ou changez le filtre à charbon



REMARQUES IMPORTANTES :

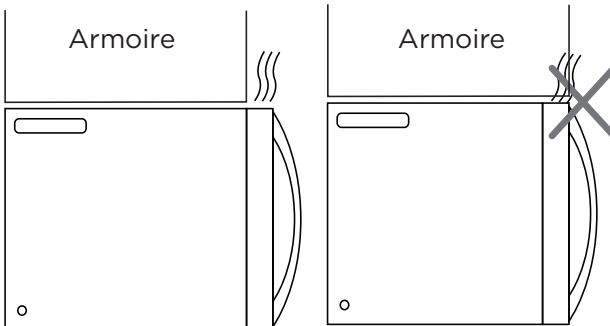
1. Assurez-vous que les vis du moteur du souffleur et de la plaque du souffleur sont bien serrées lors de leur réinstallation. Cela aidera à éviter les vibrations excessives.
2. Assurez-vous que le câblage du moteur a été correctement acheminé et sécurisé et que les câbles ne sont pas pincés.

C1. FIXEZ LA PLAQUE DE MONTAGE AU MUR



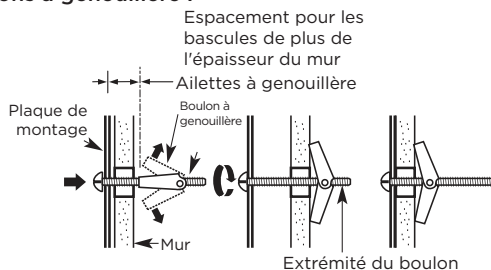
Fixez la plaque au mur à l'aide de boulons à genouillère. Au moins une vis à bois doit être utilisée pour fixer la plaque à un poteau mural.

Si la profondeur de l'armoire, y compris les portes de l'armoire, est supérieure à 13po, l'unité doit être espacée du mur à l'aide de matériaux adéquats prenant en charge 150 lb pour permettre un échappement/admission d'air par le haut appropriée.



1. Retirez les ailettes à genouillère des boulons.
2. Insérez les boulons dans la plaque de montage à travers les trous destinés à entrer dans la cloison sèche et fixez à nouveau les ailettes à genouillère de 3/4po à (19 mm) sur chaque boulon.

Pour utiliser les boulons à genouillère :



3. Placez la plaque de montage contre le mur et insérez les ailettes à genouillère dans les trous du mur pour monter la plaque.

REMARQUE :

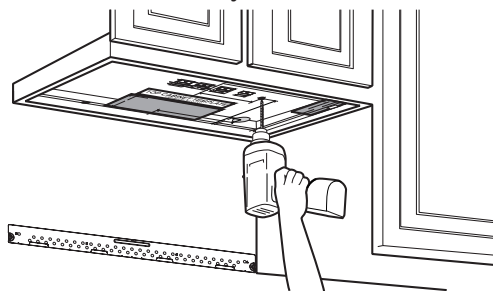
Avant de serrer les boulons à genouillère et la vis à bois, assurez-vous que le bas de la plaque de montage touche le bas de l'armoire lorsqu'il est poussé contre le mur et que la plaque est correctement centrée sous l'armoire.

MISE EN GARDE :

Veillez à éviter de pincer les doigts entre l'arrière de la plaque de montage et le mur.
4. Serrez tous les boulons. Retirez la plaque du mur pour aider à serrer les boulons.

C2. UTILISER LE MODÈLE D'ARMOIRE SUPÉRIEURE POUR LA PRÉPARATION DE L'ARMOIRE SUPÉRIEURE

Vous devez percer des trous pour les vis de support supérieures et un trou suffisamment grand pour que le cordon d'alimentation s'y insère.



1. Lisez les consignes relatives au MODÈLE D'ARMOIRE SUPÉRIEUR.
2. Collez-le sous l'armoire supérieure.

REMARQUE :

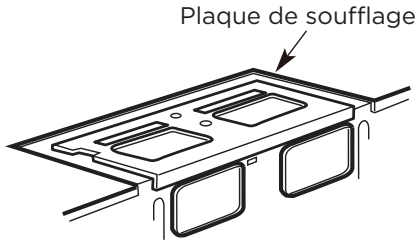
Réglez le modèle supérieur en conséquence si le micro-ondes est espacé du mur en raison de la profondeur de l'armoire (y compris les portes d'armoire) de plus de 13po. Percez les trous en suivant les consignes relatives au MODÈLE D'ARMOIRE SUPÉRIEUR.



MISE EN GARDE :

Portez des lunettes de sécurité lorsque vous percez des trous dans le fond de l'armoire.

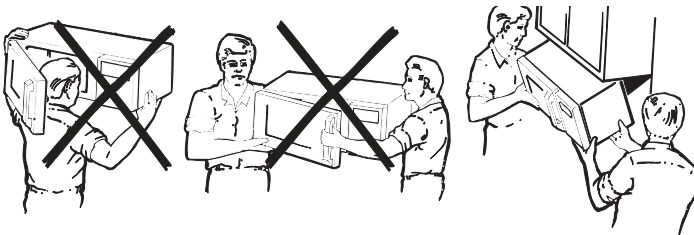
C3. VÉRIFIEZ LA PLAQUE DU SOUFFLEUR



Placez le micro-ondes en position verticale, avec la partie supérieure de l'appareil orientée vers le haut.

Vérifiez que la plaque du souffleur est correctement installée sur l'appareil.

C4. MONTER LE FOUR À MICRO-ONDES



POUR FACILITER L'INSTALLATION ET PROCURER LA SÉCURITÉ PERSONNELLE, NOUS VOUS RECOMMANDONS QUE DEUX PERSONNES INSTALLENT CE FOUR À MICRO-ONDES.

IMPORTANT : Ne saisissez pas et n'utilisez pas la poignée ou le bouclier thermique pendant l'installation. Ne retirez pas les entretoises en carton entre le bouclier thermique et la porte.

REMARQUE :

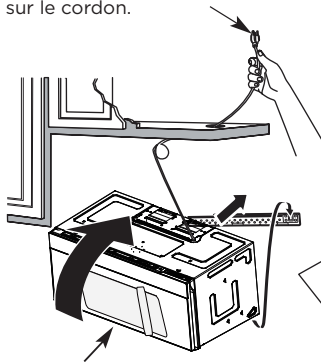
Si votre armoire est en métal, utilisez l'œillet en nylon autour du trou du cordon d'alimentation pour éviter de couper celui-ci.

REMARQUE :

Nous vous recommandons d'utiliser des blocs de remplissage si la façade de l'armoire est suspendue sous l'étagère inférieure de celle-ci.

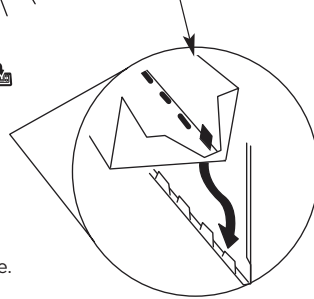
IMPORTANT : Si les blocs de remplissage ne sont pas utilisés, un endommagement du boîtier peut survenir à cause de vis de serrage excessives.

REMARQUE : Lors du montage du four à micro-ondes, enfiler le cordon d'alimentation à travers le trou situé au bas de l'armoire supérieure. Gardez-le bien serré tout au long des étapes 1 à 3. Ne pincez pas le cordon ou ne soulevez pas le four en tirant sur le cordon.

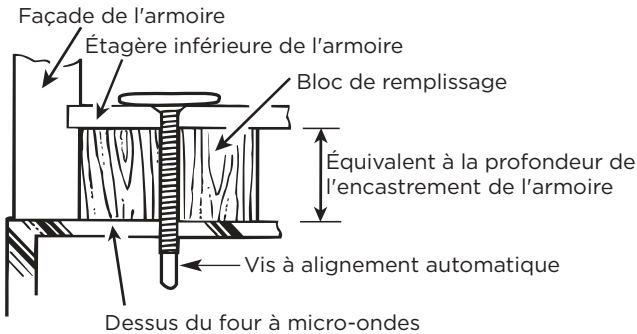


2. Tournez l'avant du four contre le fond de l'armoire.

1. Soulevez le micro-ondes, inclinez-le vers l'avant et accrochez les fentes du bord inférieur arrière sur quatre languettes inférieures de la plaque de montage.

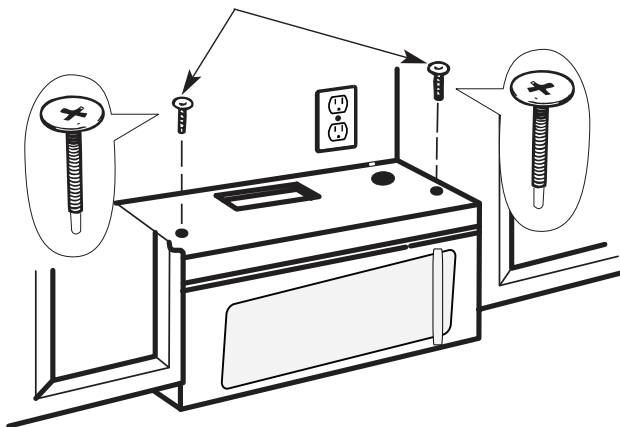


3. Insérez une vis à alignement automatique dans le trou central supérieur de l'armoire. Fixez temporairement le four en tournant la vis d'au moins deux tours complets après l'engagement des fils (il sera complètement serré plus tard.) Assurez-vous de garder le cordon d'alimentation serré. Veillez à ne pas pincer le cordon, en particulier lors du montage affleurant au bas de l'armoire.

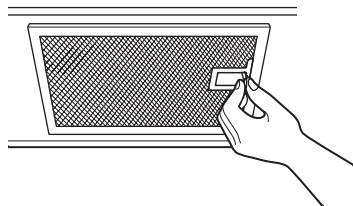


4. Fixez le four à micro-ondes à l'armoire supérieure.

5. Insérez 2 vis à alignement automatique à travers les trous extérieurs de l'armoire supérieure. Tournez deux tours complets sur chaque vis.



6. Serrez les deux vis extérieures au sommet du four à micro-ondes. (Tout en serrant les vis, maintenez le four à micro-ondes en place contre le mur et l'armoire supérieure.)



7. Installez des filtres à graisse. Voir le guide relatif à l'utilisation et à l'entretien emballé avec le micro-ondes.

C5. INSTALLATION OU CHANGEMENT DU FILTRE À CHARBON (certains modèles)

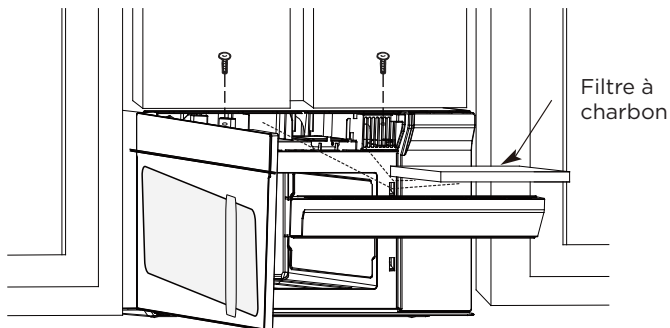
● REMARQUE :

Le filtre à charbon est installé en usine dans certains modèles. Reportez-vous au Guide d'utilisation et d'entretien pour voir si le vôtre est installé en usine et pour obtenir des informations sur le remplacement.

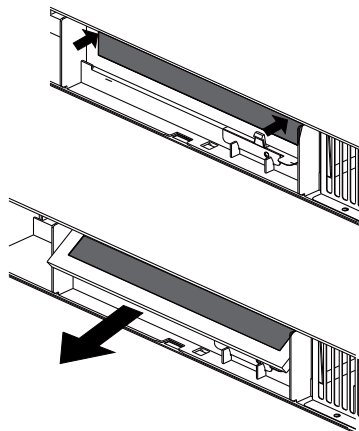
Pour les modèles sans porte d'accès au filtre de recirculation, suivez les étapes suivantes pour remplacer ou installer un filtre à charbon :

1. Débranchez le four à micro-ondes ou débranchez l'alimentation.

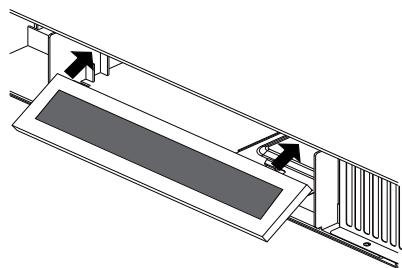
2. Ouvrez la porte du four à micro-ondes et retirez les deux vis de fixation de l'évent situées sur le dessus du four à micro-ondes à l'aide d'un tournevis Phillips n°1.



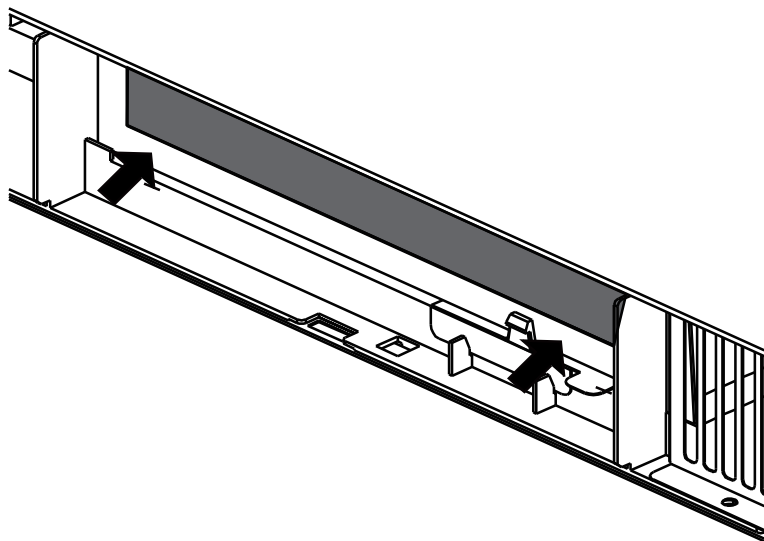
3. Retirez le filtre à charbon en poussant le haut du filtre vers l'intérieur, puis tirez-le vers l'avant hors de l'appareil.



4. Faites glisser le haut du nouveau filtre à charbon dans le haut de la cavité du filtre.



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



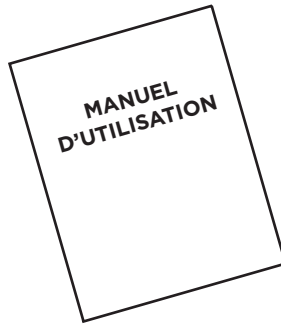
6. Réinstallez l'évent en faisant glisser le fond de celui-ci en place. Poussez le haut de l'évent en position et glissez-le en place. Remplacez les deux vis de fixation de l'évent situées sur le dessus du micro-ondes à l'aide d'un tournevis Phillips n°1.



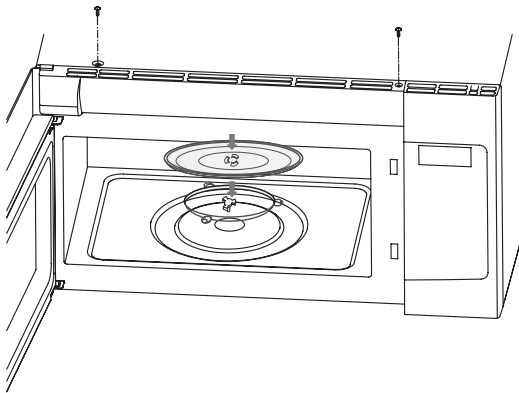
7. Fermez la porte du micro-ondes. Branchez le four à micro-ondes ou rebranchez l'alimentation.

Avant d'utiliser votre micro-ondes

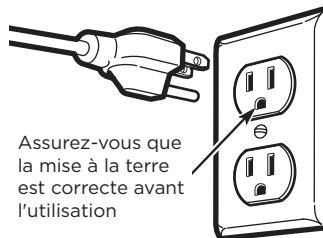
1. Assurez-vous que le four à micro-ondes a été installé conformément aux consignes.



2. Retirez tout le matériel d'emballage du four à micro-ondes.
3. Installez l'écrou de la plaque tournante et du plateau en verre dans la cavité.



4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique séparée et dédiée de 15 à 20 ampères.



Assurez-vous que la mise à la terre est correcte avant l'utilisation

5. Remplacez le fusible de la maison ou rallumez le disjoncteur.



6. Lisez le manuel d'utilisation.



7. CONSERVEZ LE MANUEL D'UTILISATION POUR L'UTILISATION DE L'INSPECTEUR LOCAL.

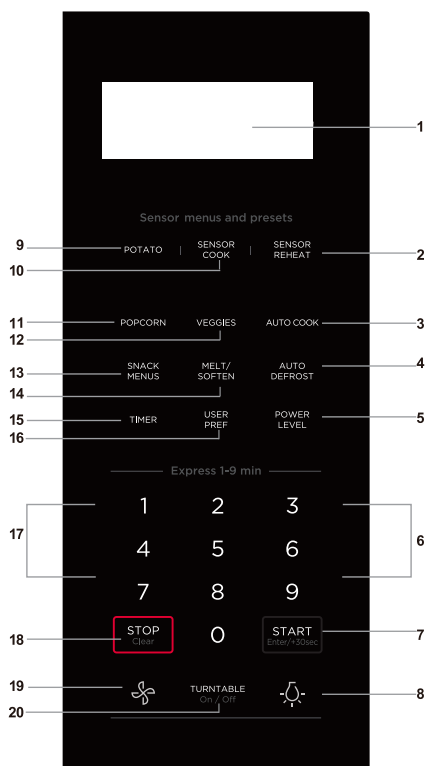


Contrôle de fonctionnement

1. Assurez-vous que l'appareil a été installé conformément à ces consignes.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage du four.
3. Remplacez le fusible de la maison ou rallumez le disjoncteur.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant.
5. Lisez les consignes d'utilisation avant de tester le produit.
6. Allumez le ventilateur d'échappement à la vitesse Turbo et confirmez qu'il fonctionne à l'aide d'un mouchoir (il adhérerà au filtre).
7. Vérifiez que le clapet d'échappement extérieur s'est ouvert.
8. Réglez le four à micro-ondes pendant 1 minute et confirmez que le four fonctionne normalement à l'aide d'une tasse d'eau.
9. Conservez ces consignes d'installation à l'intention de l'inspecteur local en électricité.

CONSIGNES D'UTILISATION

Panneau de commande



(1) Écran :

L'affichage comprend une horloge et des indicateurs qui indiquent l'heure, les réglages du temps de cuisson, les puissances de cuisson, le capteur, les quantités, les poids et les fonctions de cuisson sélectionnées.

(2) **Sensor Reheat** (5 différents réglages)

(3) **Auto Cook**

(4) **Auto Defrost**

(5) **Power Level** (11 niveaux de puissance disponibles)

(6) **Numeric pads** (0 à 9)

(7) **START +30 sec**

(8) **Surface Light** (fort/faible/éteint)

- Utilisez ces touches pour régler la luminosité des éclairages de surface.

(9) **Potato** (1-4 pommes de terre)

(10) **Sensor cook**

(11) **Popcorn**

(12) **Veggies**

(13) **Snacks**

(14) **Melt Soften**

(15) **Timer** (allumé-éteint)

(16) **User pref**

(17) **Quick Start** (9 réglages de touche instantanés)

(18) **Arrêt/Effacer**

(19) **Exhaust (High/Low/Off)** - Permet d'arrêter le ventilateur d'extraction ou de régler la vitesse du ventilateur.

(20) **Turntable** (allumé-éteint)

- Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de lire et de comprendre complètement ce MANUEL D'UTILISATION.
- L'horloge peut être désactivée lorsque le four à micro-ondes est branché pour la première fois et que le bouton Stop/Clear est sélectionné. Pour réactiver l'horloge, suivez les instructions données par l'horloge.

Réglage de l'horloge

- Supposons que vous souhaitez saisir l'heure correcte de la journée 10:59

Touchez :	L'écran affiche :
1. User pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
(Lorsque le four est branché sur une prise, veuillez sauter cette étape.)	
2. ① ② ⑤ ⑨	<small>PRESS START</small> 10:59
3. « Start/Enter/+30 Sec »	10:59

REMARQUE

1. Vous ne pouvez pas entrer une heure incorrecte (ex. 2:89), le 8 est un chiffre non valide et ne peut pas être entré. Entrez l'heure correcte.
2. Si vous touchez à « Stop/Clear » pendant le réglage de l'heure, l'écran affichera la dernière heure réglée du jour ou un affichage vide si aucune heure n'a été réglée.

CUISSON MANUELLE

Cuisson chronométrée

Votre four à micro-ondes peut être programmé pour 99 minutes 99 secondes (99:99). Entrez toujours les secondes après les minutes, même si elles sont toutes les deux nulles.

- Supposons que vous souhaitez cuire pendant 5 minutes, 30 secondes à 100% de puissance,

Touchez :	L'écran affiche :
1. ⑤ ③ ①	5:30 <small>PRESS START</small>
2. « Start/Enter/+30 Sec »	5:30 <small>COOK</small> Compte à rebours

Interrompre la cuisson

Vous pouvez arrêter le four pendant un cycle en ouvrant la porte. Le four cesse de chauffer et le ventilateur s'éteint, mais le voyant reste allumé.

Pour redémarrer la cuisson, fermez la porte et touchez à « Start/Enter/ +30 Sec».

Si vous ne souhaitez pas poursuivre la cuisson, ouvrez la porte et touchez « Stop/Clear »

Utilisation de One Touch Start (démarrage instantané)

La touche numérique 1-9 peut être touchée pour une fonction de démarrage automatique de la cuisson de 1-9 minutes.

Il s'agit d'une touche permettant de gagner du temps qui lance automatiquement la cuisson 2 secondes après la sélection.

Touchez :	L'écran affiche :
1. ②	2:00 <small>COOK</small> Compte à rebours

Utilisation de Add 30 Sec.

C'est une touche qui permet de gagner du temps. Il s'agit d'une fonction simplifiée vous permettant de régler et de démarrer rapidement la cuisson au four à micro-ondes à 100% de puissance.

- Supposons que vous vouliez cuisiner pendant une minute.

Touchez :	L'écran affiche :
1. « Start/Enter/+30 Sec »	:30 <small>COOK</small>
2. « Start/Enter/+30 Sec »	1:00 <small>COOK</small> Compte à rebours




REMARQUE

« Food » s'affiche si un cycle de cuisson à démarrage rapide ou la touche +30 sec n'est pas sélectionnée dans les 5 minutes suivant l'introduction des aliments dans le four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis refermer la porte pour effacer « Food » de l'écran.

Réglage de la cuisson minutée avec un niveau de puissance

Cette fonction vous permet de programmer un temps et une puissance de cuisson spécifiques. Pour obtenir les meilleurs résultats, il existe 10 réglages de niveau de puissance en plus de la puissance élevée (100%).

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

Touchez :	L'écran affiche :
1. ⑤ ③ ①	
2. « Power Level » 3 fois	
3. « Start/Enter/+30 Sec »	 Compte à rebours

REMARQUE

Si vous ne sélectionnez pas de niveau de puissance, le four effectue la cuisson automatiquement à une puissance HIGH (élevée) (100%).

Cuisson à deux étapes

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent des niveaux de puissance différents pendant un cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour deux niveaux de puissance pendant le cycle de cuisson.

- Supposons que vous souhaitez régler un cycle de cuisson en 2 étapes. La première étape est un temps de cuisson de 3 minutes à 80% de puissance puis un temps de cuisson de 7 minutes à 50% de puissance.

Touchez :

L'écran affiche :

1. ③ ① ①

Pour régler un temps de cuisson de 3 minutes pour la première étape.

3:00
PRESS START

2. « Power Level » 3 fois

PL-80
PRESS START

3. ⑦ ① ①

Pour régler une puissance de cuisson de 7 minutes pour la deuxième étape.

7:00
PRESS START

4. « Power Level » 6 fois

PL-50
PRESS START

REMARQUE

Vous pouvez programmer une deuxième étape de puissance « 0 » pour le temps de repos à l'intérieur du four.

5. « Start/Enter/+30 Sec »

3:00
COOK

Compte à rebours

Pour régler le niveau de puissance

Il existe onze niveaux de puissance prédéfinis.

L'utilisation de niveaux de puissance plus faibles augmente le temps de cuisson recommandé pour les aliments tels que fromage, lait et la cuisson lente et longue des viandes. Consultez un livre de cuisine ou les recettes pour des recommandations spécifiques.

APPUYER SUR LA TOUCHE DE NIVEAU DE PUISSANCE PLUSIEURS FOIS RÉGLER LA PUISSANCE SOUHAITÉE	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE PUISSANCE	MOTS COMMUNS POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE
POWER LEVEL x 1	100%	Haut
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	Moyen-élevé
POWER LEVEL x 5	60%	
POWER LEVEL x 6	50%	Moyen
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Moyen faible/Dégivrage
POWER LEVEL x 9	20%	
POWER LEVEL x 10	10%	Bas
POWER LEVEL x 11	0%	

Utilisation la grille

La grille permet à plusieurs aliments d'être cuits ou réchauffés à la fois. Cependant, pour une cuisson et un réchauffage optimaux, utilisez la fonction Turntable ON et faites cuire avec SENSOR COOKING ou AUTO COOKING sans la grille. Lorsque la grille est utilisée, réglez le temps et le niveau de puissance manuellement. Laissez suffisamment d'espace autour et entre les plats.

Faites très attention à l'avancement de la cuisson et du réchauffage. Repositionnez les aliments et inversez-les de la grille au plateau tournant et/ou remuez-les au moins une fois pendant tout temps de cuisson ou de réchauffage. Après la cuisson ou le réchauffage, remuez si possible. L'utilisation d'un niveau de puissance inférieur contribue à une meilleure uniformité de cuisson et de réchauffage.

Évitez :

- Rangement de la grille dans le four à micro-ondes lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Faire éclater du popcorn avec la grille dans le four à micro-ondes.
- Utilisation de tout plat à brunissement sur la grille.
- Utilisation de SENSOR COOKING et AUTO COOKING avec la grille.
- Cuisson directement sur la grille—utilisez des plats allant au four à micro-ondes.

REMARQUE

La fonction Démarrer/Arrêter du plateau tournant peut être utilisée en fonctionnement manuel. Voir page 82.

Décongélation manuelle

Si les aliments que vous souhaitez décongeler ne figurent pas dans le tableau de décongélation ou si leur quantité est supérieure ou inférieure aux limites indiquées dans la colonne des quantités du tableau de décongélation (voir pages 72-73), vous devez procéder à une décongélation manuelle.

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

Pour les aliments congelés crus ou déjà cuits, faites cuire environ 4 minutes par livre. Par exemple, décongeler 4 minutes pour 1 livre de sauce à spaghetti congelée.

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

Lorsque vous utilisez les récipients en plastique du congélateur, décongelez juste suffisamment pour les retirer du plastique et les placer dans un plat allant au four à micro-ondes.

CUISSON PAR CAPTEUR

La cuisson par capteur est dotée d'un capteur à commande électronique qui détecte la vapeur (gouttelettes d'eau et humidité) émise par les aliments lorsqu'ils chauffent. Le capteur ajuste automatiquement les temps de cuisson et le niveau de puissance pour divers aliments et quantités.

Utilisation des paramètres du capteur :

1. Assurez-vous que l'extérieur de l'ustensile et l'intérieur du four sont secs. Essayez toute trace d'humidité avec un chiffon sec ou une serviette en papier.
2. Le four fonctionne avec des aliments à une température de stockage normale. Par exemple, le popcorn serait à température ambiante.
3. Plus ou moins d'aliments que la quantité indiquée dans le tableau doit être cuit en suivant les directives de tout livre de cuisine de four à micro-ondes.

4. Pendant la première partie de SENSOR COOKING, le nom de l'aliment apparaîtra à l'écran. N'ouvrez pas la porte du four et n'appuyez pas sur le tampon **STOP clear** pendant cette partie du cycle. La mesure de la vapeur sera interrompue.
Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le reste du temps de cuisson s'affiche. La porte peut être ouverte lorsque le temps de cuisson restant apparaît à l'écran. À ce moment, vous pouvez mélanger ou assaisonner les aliments, comme vous le souhaitez.
5. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur lors de la préparation du popcorn, le four s'éteint et l'heure correcte de la journée s'affiche. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur lors de la cuisson d'autres aliments, UN CODE D'ERREUR apparaît et le four s'éteint.
6. Vérifiez la température des aliments après la cuisson. Si plus de temps est nécessaire, continuez la cuisson manuellement.

Couvrir les aliments :

Vous pouvez utiliser ce qui suit pour récupérer vos aliments :

1. Couvercle de cocotte.
 2. Enveloppe en plastique : Utilisez une pellicule de plastique recommandée pour la cuisson au four à micro-ondes. Couvrir le plat sans serrer ; laisser environ 1/2 pouce à découvert pour permettre à la vapeur de s'échapper. Le film plastique ne doit pas toucher les aliments.
 3. Papier ciré : Couvrez complètement le plat ; pliez l'excédent d'enveloppe sous le plat pour le fixer. Si le plat est plus large que le papier, mettez deux morceaux d'au moins un pouce pour couvrir.
- Soyez prudent lorsque vous retirez n'importe quel protection pour permettre à la vapeur de s'échapper loin de vous.

REMARQUES SUR LA CUISSON PAR CAPTEUR

1. Le résultat final de la cuisson variera en fonction de l'état des aliments (par ex. température initiale, forme, qualité). Vérifiez la température des aliments après la cuisson. Si plus de temps est nécessaire, continuez la cuisson manuellement.
2. Restez à proximité du four à micro-ondes pendant son utilisation et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson pour éviter que les aliments ne soient trop cuits.
3. Lorsque SENSOR COOKING est sélectionné, le plateau tournant est automatiquement réglé pour une cuisson optimale.

Cuisson par Capteur

Vous pouvez cuire des aliments en appuyant plusieurs fois sur le tampon **sensor cook** . Vous n'avez pas besoin de calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

- Supposons que vous souhaitez préparer un petit-déjeuner congelé

Touchez :	L'écran affiche :
1. « Sensor Cook »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> BACON <small>SENSOR</small>
2. « Sensor Cook »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN DINNER <small>SENSOR</small>
3. « Sensor Cook »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> RICE <small>SENSOR</small>
4. « Sensor Cook »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN BREAKFAST <small>SENSOR</small>
5. « Start/Enter/+30 Sec »	FROZEN BREAKFAST <small>SENSOR COOK</small>

Tableau de cuisson par capteur

ALIMENT	MONTANT	PROCÉDURE
1. Bacon	1-3 tranches	Placez les sangles de bacon sur une grille à bacon micro-ondes pour de meilleurs résultats. (Utilisez une assiette avec essuie-tout si la grille n'est pas disponible).
2. Dîner surgelé	10 onces/20 onces	Placez dans un récipient pour micro-ondes de taille appropriée. Couvrez d'un film en plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer 3 minutes.
3. Riz	1-2 tasses	Placez le riz et le double de liquide (eau, bouillon de poulet ou de légumes) dans un plat à micro-ondes de 2 pintes. Couvrez d'un film en plastique et ventilé. Après la cuisson, laissez reposer 10 minutes. Remuez pour obtenir un riz plus tendre.
4. Petit-déjeuner surgelé	8-12 onces.	Placez dans un récipient pour micro-ondes de taille appropriée. Couvrez d'un film en plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer 3 minutes.

Réchauffage par Capteur

- Supposons que vous souhaitiez réchauffer des rouleaux avec un réchauffage par capteur.







Touchez :	L'écran affiche :	Touchez :	L'écran affiche :
1.«Sensor Reheat»		5.«Sensor Reheat»	
2.«Sensor Reheat»		6.« Start/Enter/+30 Sec»	
3.«Sensor Reheat»			
4.«Sensor Reheat»			

Tableau de réchauffage du capteur

ALIMENT	MONTANT	PROCÉDURE
Boisson	1 - 3 tasses	Pour réchauffer les boissons. Remuez vivement le liquide avant et après le chauffage pour éviter l'« éruption ».
Assiettes de diner	1-2 plats	Placez dans une assiette peu profonde. Couvrez d'un film en plastique ventilé. Laissez reposer 3 minutes après la cuisson.
Soupe/Sauce	1 tasse	Placez dans une casserole peu profonde allant au four à micro-ondes. Couvrez d'un film en plastique ventilé. Après la cuisson, remuez, laissez reposer pendant 3 minutes.
Casserole/Lasagne	10,5 onces	Placez dans un bol ou une casserole allant au four à micro-ondes. Couvrez d'un film en plastique ventilé. Après la cuisson, remuez, laissez reposer pendant 3 minutes.
Rouleau/Muffin	1-3 Pièces	Placer sur une serviette en papier. Ne pas couvrir.

CUISSON À UNE TOUCHE

Popcorn

La touche Popcorn du pavé tactile rapide vous permet de faire éclater des sacs de 3,3, 3 et 1,75 once de popcorn pour micro-ondes emballé dans le commerce. Faites éclater un seul paquet à la fois. Si vous utilisez un popcorn popper pour micro-ondes, suivez les instructions du fabricant.

- Supposons que vous vouliez faire éclater un sac de popcorn de 3,3 onces.

Touchez :	L'écran affiche :
1. « Popcorn »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> 3.3 <small>oz</small>
2. « Start/Enter/+30 Sec »	POPCORN <small>COOK</small> Compte à rebours

MONTANT	Appuyez sur la touche popcorn
3,3 onces.	une fois
3,0 onces	2 fois
1,75 once.	3 fois

REMARQUES

1. Retirez la métallique du four à micro-ondes lors de la cuisson du popcorn. N'utilisez pas de sacs en papier ordinaires. Ne relancez pas les noyaux non éclatés. Ne faites pas éclater le popcorn dans un ustensile en verre.

Légumes

Il y a 2 options (Légumes surgelés, Légumes frais) sous la rubrique Légumes.

- Supposons que vous souhaitez cuire deux tasses de légumes congelés.

Touchez :	L'écran affiche :
1. « Veggies »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FRESH
2. « Veggies »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN

3. « Start/Enter/+30 Sec »

FROZEN VEGGIES

COOK

Compte à rebours

Tableau des légumes

ALIMENT (Température initiale)	MONTANT	PROCÉDURE
1. Légumes surgelés (-18°C)	2 tasses	Pas besoin d'ajouter de l'eau. Couvrez le contenu avec un couvercle ou un film plastique. Appuyez deux fois sur la touche vegetables (légumes) pour les légumes congelés. Après la cuisson, remuez, laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.
2. Légumes frais (5 °C) Brocolis Choux de Bruxelles Chou Chou-fleur (fleurettes) Chou-fleur (entier) Épinard Courge zucchini	2 tasses	Lavez et placez dans une casserole. N'ajoutez pas d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Couvrez avec un couvercle pour les légumes tendres. Utilisez un film de plastique pour les légumes tendres et croquants. Appuyez une fois sur la touche vegetables (légumes) pour les légumes frais. Après la cuisson, remuez, laissez reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes.
Carottes, tranchées Épis de maïs Haricots verts Courge d'hiver - en dés - en moitiés		Lavez et placez dans une casserole. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un couvercle pour les légumes tendres. Utilisez un film de plastique pour les légumes tendres et croquants. Appuyez une fois sur la touche vegetables (légumes) pour les légumes frais. Après la cuisson, remuez, laissez reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes.

Menu collation

Le menu Snack sert à faire cuire/réchauffer des aliments qui prennent peu de temps.

- Supposons que vous souhaitez réchauffer 3 hot-dogs.

Touchez :

L'écran affiche :

1. « Snack Menus »

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN PIZZA
SENSOR

2. « Snack Menus »

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
HOT DOGS

3. « Start/Enter/+30 Sec »

1-6

Touchez :

L'écran affiche :

4. ③

PRESS START
3

5. « Start/Enter/+30 Sec »

HOT DOGS
COOK

Compte à rebours

Tableau du menu Collations

ALIMENT	MONTANT	PROCÉDURE
1. Pizza congelée*	(6 - 8 onces)	À utiliser pour la pizza au four à micro-ondes congelée. Retirez de l'emballage et déballez. Suivez les instructions de l'emballage pour son utilisation et/ou du plat argenté.
2. Hot-dogs	1 à 6 Pièces	Placez le hot-dog dans le pain. Enveloppez chacun avec une serviette en papier ou une serviette de table.
3. Repas dans une tasse*	2,39 onces	Ce réglage est idéal pour les portions individuelles d'aliments en conserve emballées dans un petit récipient pour micro-ondes, généralement de 6 à 8 onces. Après la cuisson, remuez les aliments et laissez reposer 1 à 2 minutes.
4. Repas surgelés pour enfants*	8,8 onces	Utilisez ce tampon pour les aliments surgelés et les plats préparés. Il ne donnera pas de résultats satisfaisants pour la plupart des marques. Vous pouvez en essayer plusieurs et choisir votre favori. Retirez l'emballage de l'emballage extérieur et suivez les instructions relatives à l'emballage pour le couvrir. Après la cuisson, laissez reposer à couvert pendant 1 à 3 minutes.

Pour les menus avec *, veuillez ignorer l'étape 3 et l'étape 4.

Potato

- Supposons que vous souhaitez cuire 1 à 4 pommes de terre au four.

Touchez :

L'écran affiche :

1. « Potato »

PRESS START
POTATO
SENSOR

2. « Start/Enter/+30 Sec »

POTATO
SENSOR COOK

REMARQUES

1. Les temps de cuisson sont basés des pommes de terre de 8 onces en moyenne.

Tableau de pommes de terre au four

ALIMENT	MONTANT	PROCÉDURE
Potato	1 à 4 portions	Percez avec une fourchette à plusieurs endroits. Placez sur une serviette en papier sur le plateau tournant. Après la cuisson, sortez du four et laissez reposer pendant 5 minutes.

Réglage fonte/ramollissement

Le four utilise une faible puissance pour faire fondre et ramollir les articles. Consultez le tableau suivant.

- Supposons que vous vouliez faire fondre 2 bâtonnets de beurre.

Touchez :	L'écran affiche :
1. « Melt/Soften »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> MELT BUTTER
2. « Start/Enter/+30 Sec »	ENTER 1-2 STK
3. ②	<small>PRESS START</small> 2 STICK
4. « Start/Enter/+30 Sec »	MELT BUTTER <small>COOK</small> Compte à rebours

Table de fusion

CATÉGORIE	MONTANT	TOUCHE NUMÉRIQUE	DIRECTION
FAIRE FONDRE DU BEURRE	1 ou 2 bâtonnets	1, 2	Déballez et placez dans un ustensile allant au four à micro-ondes. Pas besoin de couvrir le beurre. Remuez à la fin de la cuisson pour terminer la fonte.
FONDRE CHOCOLAT	2, 4 ou 8 onces.	2, 4, 8	Des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat à cuire peuvent être utilisés. Déballez les carrés et placez dans un plat allant au four à micro-ondes. Remuez à la fin de la cuisson pour terminer la fonte.

TABLE DE FUSION

CATÉGORIE	MONTANT	TOUCHE NUMÉRIQUE	DIRECTION
CRÈME GLACÉE RAMOLLIE	Pinte, 1,5 Quart.	1, 2	Placez le plat dans le four. La crème glacée sera suffisamment douce pour faciliter pour faciliter l'utilisation d'une cuillère à glace.
FROMAGE À LA CRÈME RAMOLLI	3 ou 8 onces.	3, 8	Déballez et placez dans un récipient allant au four à micro-ondes. Le fromage à la crème sera à température ambiante et prêt à être utilisé dans la recette.

CUISINE AUTOMATIQUE

Cuisine Automatique

La cuisson automatique est divisée en deux parties : les repas rapides (œufs brouillés, céréales chaudes, pizzas surgelées, brownies au caramel) et les recettes de dîner (crevettes à l'ail, pommes de terre rouges à l'asiago, potée de légumes rôtis, risotto au citron et aux crevettes, chili au poulet blanc).

Touche	Aliment	MONTANT
Auto Cook x1	Œufs brouillés	1 à 6 œufs
Auto Cook x2	Céréales chaudes	1 à 3 portions
Auto Cook x3	Pizza congelée	12 onces
Auto Cook x4	Brownies au fudge	18 à 19 onces
Auto Cook x5	Crevettes à l'ail	Par recette
Auto Cook x6	Champignons farcis	Par recette
Auto Cook x7	Pommes de terre rouges Asiago	Par recette
Auto Cook x8	Mélange de légumes rôtis	Par recette
Auto Cook x9	Risotto aux crevettes et au citron	Par recette
Auto Cook x10	Poulet blanc au chili	Par recette

Repas rapides

- Supposons que vous souhaitez cuire des céréales chaudes pour 3 portions

Touchez :	L'écran affiche :
1. « Auto Cook »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> SCRAMBLED EGG
2. « Auto Cook »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> HOT CEREAL

Touchez :	L'écran affiche :
3. « Start/Enter/+30 Sec »	1-3 SERVING
4. ③	3 SERVINGS <small>PRESS START</small>
5. « Start/Enter/+30 Sec »	HOT CEREAL <small>COOK</small>
	Compte à rebours

REMARQUES

Lorsque « AUTO COOKING » est sélectionné, le plateau tournant est automatiquement réglé pour une cuisson optimale.

Tableau des repas rapides

ALIMENT	MONTANT	PROCÉDURE
1. Œufs brouillés	1 à 6 œufs	Fouettez ensemble l'œuf et le lait (utilisez 1/2 cuillère à soupe de lait pour chaque œuf) dans un bol allant au micro-ondes qui a été recouvert d'un vaporisateur de cuisson. Sélectionnez « Scrambled Eggs » dans le menu Auto Cook et le nombre d'œufs à cuire souhaité. Retournez les aliments à la mi-cuisson.
2. Céréales chaudes	1 à 3 portions	Utilisez des paquets individuels ou des céréales en vrac dans votre variété préférée : flocons d'avoine, son d'avoine, crème de blé, farine ou blé. Suivez les consignes relatives à l'emballage pour la bonne quantité d'eau ou de lait. Pour éviter les bouillonnements, il est très important de choisir un grand récipient car la cuisson des céréales au micro-ondes provoque une ébullition élevée. Sélectionnez « Hot Cereal » dans le menu Auto Cook et le nombre de portions souhaité.
3. Pizza congelée*	12 onces	À utiliser pour la pizza au four à micro-ondes congelée. Retirez de l'emballage et déballez. Suivez les instructions de l'emballage pour son utilisation et/ou du plat argenté.
4. Fudge Brownies	18 à 19 onces	Préparez le mélange de brownie selon les instructions sur l'emballage. Déposez la pâte à la cuillère dans un plat en verre allant au four à micro-ondes de 8 x 8 pouces enduit d'un vaporisateur à cuisson. Sélectionnez « Fudge Brownies » dans le menu Auto Cook.

Pour les menus avec *, veuillez ignorer l'étape 3 et l'étape 4.

Recettes de dîner

- Supposons que vous souhaitiez cuisiner des crevettes à l'ail.

Touchez :	L'écran affiche :
1. « Auto Cook »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> SCRAMBLED EGGS
2. « Auto Cook »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> HOT CEREAL
3. « Auto Cook »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN PIZZA
4. « Auto Cook »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FUDGE BROWNIES
5. « Auto Cook »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> GARLIC SHRIMP
6. « Start/Enter/+30 Sec »	<small>COOK</small> GARLIC SHRIMP

Compte à rebours

Recettes de dîner

Crevettes à l'ail

- ¼ tasse de beurre
- 6 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à soupe de ciboulette fraîche hachée
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de pâte de piment
- Sel au goût
- 1 livre de grosses crevettes crues, pelées et déveinées

Mettez le beurre dans une casserole de 2 litres avec couvercle allant au four à micro-ondes. Faites cuire au four à micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le beurre fonde. Ajoutez l'ail et faites cuire au four à micro-ondes 1 minute supplémentaire. Incorporez ciboulette, jus de citron, pâte de piment et sel. Ajoutez les crevettes en remuant pour bien les enrober. Couvrez et faites cuire au four à micro-ondes à puissance élevée pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que les crevettes soient opaques, en remuant après 3 minutes. Servir éventuellement avec du riz cuit chaud.

Champignons farcis

1 livre de champignons entiers
2 cuillères à soupe de beurre fondu
1 bouquet d'oignon vert, haché
¼ tasse de parmesan râpé
2 cuillères à soupe de chapelure
1 cuillère à café de jus de citron
¼ cuillère à café de poivre à l'ail
Poivron rouge broyé au goût

Retirez les tiges des champignons et le mettre de côté. Disposer les chapeaux de champignons sur un plat allant au four à micro-ondes. Hachez finement les tiges de champignons mis de côté. Mélangez beurre, tiges de champignons hachées et oignon vert dans un plat allant au four à micro-ondes d'un litre à puissance élevée pendant 2 minutes. Ajoutez le reste des ingrédients et bien mélangez. Déposez le rembourage à la cuillère dans les chapeaux de champignons. Faites cuire au four à micro-ondes à puissance élevée pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les champignons deviennent tendres.

Pommes de terre rouges Asiago

1 ¼ livre de pommes de terre rouges, pelées et tranchées finement
2 cuillères à soupe de farine tout usage
½ cuillère à café de sel
1 ¼ tasse de lait
1 cuillère à soupe de beurre fondu
5 onces de fromage Asiago râpé

Mélangez pommes de terre, farine et sel dans un sac en plastique à fermeture éclair ; scellez le sac et secouez pour enrober les pommes de terre. Transférez les pommes de terre dans une casserole légèrement graissée de 2 pintes allant au four à micro-ondes. Ajoutez le lait et le beurre en bien remuant. Couvrez et faites cuire au four à micro-ondes à puissance 80% pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres ; saupoudrez de fromage et faites cuire au four à micro-ondes à puissance 80% pendant une minute supplémentaire ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

Mélange de légumes rôtis

1 tasse de mini-carottes
1 tasse de courge jaune tranchée
1 tasse de courgettes tranchées
½ tasse de poivron rouge tranché
½ tasse d'oignon émincé
1 cuillère à soupe de beurre
Ail et herbes pour assaisonnement au goût

Mélangez carottes, courge, courgettes, poivron et oignon dans un plat de 2 litres allant au four à micro-ondes. Parsemez de beurre et saupoudrez d'assaisonnement. Couvrez et faites cuire au four à micro-ondes à puissance élevée pendant 8 minutes ou jusqu'au degré de cuisson souhaité.

Risotto au citron et aux crevettes

2 cuillères à soupe de beurre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe d'échalote finement hachée
4 tasses de bouillon de poulet
¼ tasse de jus de citron fraîchement pressé
2 tasses de risotto
1 livre de crevettes moyennes, pelées et déveinées
1 tasse de petits pois congelés, décongelés
2 cuillères à café de zeste de citron râpé
¼ cuillère à café de poivre noir
¾ cuillère à café de sel

Mélangez beurre, huile d'olive et échalote dans un plat d'un litre, allant au four à micro-ondes. Faites cuire au four à micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute ou jusqu'à ce que l'échalote soit tendre. Servez.

Mélangez bouillon de poulet et jus de citron dans une tasse à mesurer ou une casserole de 2 pintes allant au four à micro-ondes. Couvrez d'un couvercle ou d'une pellicule plastique ventilée. Faites cuire au four à micro-ondes à puissance maximale pendant 10 minutes. Incorporez le mélange d'échalote et de risotto réservés. Couvrez et continuez à cuire au four à micro-ondes à puissance 50% pendant 20 minutes. Incorporez crevettes, pois, zeste de citron râpé, poivre et sel. Couvrez et faites cuire au four à micro-ondes à puissance 50% pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que les crevettes soient opaques.

Poulet blanc au chili

1 livre de poitrine de poulet désossée et sans peau, coupée en cubes
½ tasse d'oignon haché
3 gousses d'ail émincées
1 boîte (15 onces) de haricots blancs, égouttés
1 boîte (4 onces) de piment vert haché
1 tasse de bouillon de poulet
1 ½ cuillère à café de poudre de chili
¾ cuillère à café de cumin
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
½ tasse de coriandre fraîche hachée
2 cuillères à soupe de jus de citron vert frais

Mélangez poulet, oignon et ail dans un plat de 2,5 litres, allant au four à micro-ondes. Couvrez et faites cuire au four à micro-ondes à puissance élevée pendant 6 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit et l'oignon tendre, en remuant après 3 minutes.

Ajoutez haricots blancs, piment, bouillon de poulet, poudre de chili, cumin, sel et poivre, en bien remuant. Couvrez et faites cuire au four à micro-ondes à puissance élevée pendant 10 minutes, en remuant après 5 minutes.

Incorporez coriandre et jus de lime avant de servir.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Utilisation de la décongélation automatique

La fonction de décongélation automatique vous offre la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous montre quelle séquence de décongélation est recommandée pour les aliments que vous décongelez.

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

1. VIANDE
2. VOLAILLE
3. POISSON

Le poids disponible est de 0,1 à 6,0 lb

- Supposons que vous vouliez décongeler 1,2 lb de poisson.

Touchez :	L'écran affiche :
1. « Auto Defrost »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> DEFR. MEAT
2. « Auto Defrost »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> DEFR. POULTRY
3. « Auto Defrost »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> DEFR. FISH
4. « Start/Enter/+30 Sec »	DEFR. ENTER WEIGHT lb
5. ① et ② Pour entrer le poids	DEFR. 1.2 <small>PRESS START</small> lb
6. « Start/Enter/+30 Sec »	DEFR. FISH COOK Compte à rebours

REMARQUES

Le four émettra un bip pendant le cycle de «DEFROST». À ce stade, ouvrez la porte et tournez, séparez ou réorganisez les aliments. Retirez toutes les portions décongelées. Remettez les portions congelées dans le four et appuyez sur « Start/Enter/+30 Sec » pour reprendre le cycle de décongélation.

Conseils d'utilisation

- Pour de meilleurs résultats, retirez le poisson, les crustacés, la viande et la volaille de son enveloppe d'origine en papier ou en plastique fermé (enveloppe). Autrement, l'enveloppe retient la vapeur et le jus près des aliments, provoquant la cuisson uniquement de la surface extérieure des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, roulez votre viande hachée en boule avant de la congeler. Pendant le cycle DÉCONGÉLATION, le four à micro-ondes signale quand il est temps de retourner la viande. Grattez tout excès de givre de la viande et poursuivez la décongélation.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille à rôtir pour micro-ondes pour récupérer les égouttements.

Ce tableau montre les sélections de types d'aliments et les poids que vous pouvez définir pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, desserrez ou retirez l'enveloppe sur les aliments.

APPUYER SUR LA TOUCHE	Catégorie	POIDS QUE VOUS POUVEZ FIXER (dixièmes de livre)
Auto Defrost x 1	Viande	0,1 à 6,0 livres
Auto Defrost x 2	Volaille	0,1 à 6,0 livres
Auto Defrost x 3	Poisson	0,1 à 6,0 livres

Tableau de conversion de poids

Vous êtes probablement habitué à mesurer les aliments en livres et en onces qui sont des fractions du livre (par exemple, 4 onces équivalent à 1/4 de livre). Cependant, pour entrer le poids des aliments dans la décongélation automatique, vous devez spécifier les livres et les dixièmes de livre. Si le poids sur l'emballage alimentaire est en fractions de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

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

REMARQUES

Si le poids est compris entre deux décimales, arrondissez au poids inférieur pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation.

Tableau de décongélation automatique

REMARQUE : Les gros morceaux de viande gras ou de forme irrégulière doivent avoir les zones étroites ou grasses protégées au début de la séquence de décongélation.

Paramètres de viande

ALIMENT	RÉGLAGE	AU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
BŒUF			
Bœuf haché, en vrac	VIANDE	Retirez les portions décongelées à la fourchette. Retourner. Remettez le reste au four.	Ne décongelez pas moins de 1/4 lb. Congelez en forme de boule.
Bœuf haché, en galettes	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Ne décongelez pas moins de 2 onces de galettes. Appuyez au milieu lors de la congélation.
Steak rond	VIANDE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Steak de filet	VIANDE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Ragoût de bœuf	VIANDE	Retirez les portions décongelées à la fourchette. Reste séparé.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Rôti en pot, rôti de mandrin	VIANDE	Remettez le reste au four.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Rôti de côtes	VIANDE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Rôti de croupe roulé	VIANDE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
AGNEAU			
Cubes pour ragoût	VIANDE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Côtelettes (1 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Retirez les portions décongelées à la fourchette. Remettez le reste au four.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
PORC			
Côtelettes (1/2 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Hot-dogs	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Travers de porc à la paysanne	VIANDE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Saucisses, Liens	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Saucisse, en vrac	VIANDE	Retirez les portions décongelées à la fourchette. Retourner. Remettez le reste au four.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Rôti de longe, désossé	VIANDE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.

Tableau de décongélation automatique (suite)

Paramètres de volaille

ALIMENT	RÉGLAGE	AU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
POULET			
Entier (Jusqu'à 6 livres)	VOLAILLE	Retournez le côté poitrine vers le bas. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez le poulet côté poitrine vers le haut dans un plat allant au four à micro-ondes. Terminez la décongélation en plongeant dans l'eau froide. Retirez les abats lorsque le poulet est partiellement décongelé.
Découpe		Séparez les pièces et réorganisez. Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes. Terminez la décongélation en plongeant dans l'eau froide.
CORNOUAILLAIS			
POULES Entier	VOLAILLE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes. Terminez la décongélation en plongeant dans l'eau froide.
DINDE			
Poitrine (Jusqu'à 6 livres)	VOLAILLE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes. Terminez la décongélation en plongeant dans l'eau froide.

Paramètres de poisson

ALIMENT	RÉGLAGE	AU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
POISSON			
Filets	POISSON	Retourner. Séparez les filets lorsqu'ils sont partiellement décongelés, si possible.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes. Séparez soigneusement les filets sous l'eau froide.
Steaks	POISSON	Séparez et réorganisez.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes. Faites couler de l'eau froide pour terminer la décongélation.
Entier	POISSON	Retourner	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes. Couvrez la tête et la queue avec du papier d'aluminium ; ne laissez pas le papier d'aluminium toucher les parois du four à micro-ondes. Terminez la décongélation en plongeant dans l'eau froide.
FRUITS DE MER			
Chair de crabe	POISSON	Briser. Retourner.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Queues de homard	POISSON	Briser. Retourner.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Crevettes	POISSON	Briser. Retourner.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Escalopes	POISSON	Briser. Retourner.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.

Conseils de décongélation

- Lors de l'utilisation de Auto Defrost, le poids à saisir est le poids net en livres et en dixièmes de livres (le poids de l'aliment moins celui du récipient).
- Avant de décongeler, retirez toutes les attaches métalliques qui viennent souvent avec les sacs d'aliments congelés et remplacez-les par des ficelles ou des bandes élastiques.
- Ouvrez les récipients, comme les cartons, avant de les placer dans le four.
- Fendez ou percez toujours les sachets ou les emballages en plastique.
- Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, retirez-les du papier et placez-les dans un récipient approprié.
- Coupez la peau des aliments non dépouillés, comme les saucisses.
- Pliez les sachets en plastique des aliments pour assurer une décongélation uniforme.
- Sous-estimez toujours le temps de décongélation. Si les aliments sont encore congelés à l'intérieur, les remettre dans le four à micro-ondes pour plus de décongélation.
- La durée de décongélation varie en fonction de la solidité de congélation des aliments.
- La forme de l'emballage détermine la vitesse de décongélation des aliments. Les emballages peu profonds décongèlent plus rapidement que ceux profonds.
- Lorsque les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux pour qu'ils se transforment plus facilement et plus rapidement.
- • Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments tels que ailes de poulet, bouts de cuisses, queues de poisson, ou zones qui commencent à chauffer. Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le bas du four. Le papier d'aluminium peut endommager la doublure du four.
- Pour de meilleurs résultats, laissez les aliments reposer après la décongélation.
- Retournez les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos.
- Cassez et retirez les aliments si nécessaire.

FONCTIONS PRATIQUES

1. Préférences utilisateur

Le four à micro-ondes offre des réglages qui vous permettent de personnaliser le fonctionnement à votre convenance. Vous trouverez ci-dessous un tableau indiquant les différents réglages. Appuyez plusieurs fois sur la touche User pref (Préférences utilisateur) pour aller jusqu'à la fonction de réglage souhaitée.

Appuyer sur la touche	Option
User pref X 1	Horloge
User pref X 2	Verrouillage des commandes
User pref X 3	Volume (Désactivé/Faible/Moyen/Élevé)
User pref X 4	Poids (livre/kg)
User pref X 5	Écran de l'horloge
User pref X 6	Démo

(1). Réglage de l'heure

L'horloge peut être désactivée lorsque le four à micro-ondes est branché pour la première fois et la touche « Stop/Clear » est sélectionnée.

Pour réactiver l'horloge, suivez les instructions données par l'horloge.

- Supposons que vous souhaitez régler l'horloge sur 10:59.

Touchez :	L'écran affiche :
1. « User pref »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS!</small> 12:00 ENTER TIME
2. ① ① ⑤ ⑨	<small>PRESS START</small> 10:59
3. « Start/Enter/+30 Sec »	10:59

REMARQUES

1. Vous ne pouvez pas entrer une heure incorrecte (ex. 2:89), le 8 est un chiffre non valide et ne peut pas être entré. Entrez l'heure correcte.
2. Si vous touchez « Stop/Clear » pendant le réglage de l'heure, l'écran affiche la dernière heure du jour réglée ou un affichage vide si aucune heure n'a été réglée.

(2). Activer/désactiver le verrouillage des commandes

Pour activer le verrouillage des commandes.

Touchez :	L'écran affiche :
-----------	-------------------

1. «User Pref» X 2

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

2. « Start/Enter/+30 Sec »

LOCKED

Pour mettre le verrouillage des commandes sur OFF, touchez User pref puis touchez « Start/Enter/+30 Sec », UNLOCKED s'affichera.

(3). Réglage du son à un niveau Faible/Moyen/Élevé/Désactivé

Des signaux sonores sont disponibles pour vous guider lors du réglage et de l'utilisation de votre four.

- **Un son de programmation** retentira chaque fois que vous appuierez sur un bouton.
- **Trois sons** signalent la fin d'un compte à rebours du Kitchen Timer.
- **Trois sons** signalent la fin d'un cycle de cuisson.
- Supposons que vous souhaitez désactiver le signal sonore.

Touchez : L'écran affiche :

1. « User Pref » PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. « User Pref » PRESS AGAIN FOR OPTIONS/PRESS START
CONTROL LOCK

3. « User Pref » PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME LOW
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME MED
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME HIGH
PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
VOLUME OFF

4. « Start/Enter/+30 Sec » OFF

REMARQUES

Lorsque le cycle de cuisson est terminé, END apparaît et un signal sonore est émis si le son est activé.

(4). Réglage du poids Lb/KG

- Supposons que vous souhaitez basculer le poids entre livre et kilogramme.

Touchez :	L'écran affiche :
1. « User Pref »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. « User Pref »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK
3. « User Pref »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME LOW <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
4. « User Pref »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> Lb / Kg
5. « Start/Enter/+30 Sec »	Kg kg ou Lb lb

REMARQUES

Si l'écran affiche kg, appuyez sur la touche « Start/Enter/+30 Sec » pour réinitialiser les commandes du four à livres. Pour revenir à kg, il faut appuyer quatre fois sur « User Pref » puis sur « Start/Enter/+30 Sec ».

(5). Réglage de l'affichage de l'heure

- Supposons que vous souhaitez régler l'affichage de l'horloge.

Touchez :	L'écran affiche :
1. « User Pref »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. « User Pref »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK
3. « User Pref »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME LOW
4. « User Pref »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> LB / KG
5. « User Pref »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CLOCK DISPLAY ON ou OFF
6. « Start/Enter/+30 Sec »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> OFF ou ON

(6). Activer/désactiver le mode démo

- Supposons que vous souhaitez accéder au mode Demo. Lorsque le mode Démo est activé, les fonctions de programmation fonctionnent en mode compte à rebours rapide sans puissance de cuisson.

Touchez :	L'écran affiche :
1. « User Pref »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. « User Pref »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK
3. « User Pref »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> VOLUME LOW
4. « User Pref »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> Lb / Kg
5. « User Pref »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CLOCK DISPLAY ON ou OFF
6. « User Pref »	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> DEMO OFF ou ON
7. « Start/Enter/+30 Sec »	ON ou OFF

REMARQUES

Lorsque « Start/Enter/+30 Sec » est appuyé et que le réglage précédent était OFF, il s'allume. Si vous souhaitez mettre sur OFF le mode demo, vous devez appuyer six fois sur User pref, puis appuyer sur « Start/Enter/+30 Sec ».

2. Réglage du minuteur

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes à l'aide d'un minuteur. Vous pouvez définir jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.




Le minuteur de cuisine peut être utilisé pendant que le four à micro-ondes est en marche.

- Pour régler Le minuteur sur trois minutes.

Touchez :	L'écran affiche :
1. « Timer »	TIMER ENTER TIME
2. 	TIMER 3:00
3. « Timer »	TIMER 3:00 Le minuteur commence le compte à rebours

3. Utilisation du ventilateur

La touche Vent contrôle le ventilateur, qui offre 2 vitesses. Si le ventilateur est off, la première pression sur le bouton règle le ventilateur sur High, la deuxième pression sur LOW et la troisième sur OFF.

Touchez :	L'écran affiche :
1. 	HIGH
2. 	LOW
3. 	OFF

REMARQUES




Si la température du four ou du plateau tournant devient trop élevée, le ventilateur se met automatiquement en marche pour les protéger.

Il peut rester en marche jusqu'à une heure pour refroidir le four.

Lorsque cela se produit, la touche Vent n'éteint pas le ventilateur.

4. Utilisation de la lumière de cuisson

La touche d'icône de lumière contrôle la lumière de cuisson. Si la lumière est OFF, la première pression sur le bouton de la lumière mettra la lumière sur ON (high), la deuxième pression réduira la puissance de la lumière à Low et la troisième pression la mettra sur OFF.

Touchez :	L'écran affiche :
1. 	HIGH
2. 	LOW
3. 	OFF

5. Démarrage/Arrêt du plateau tournant

Appuyez sur Turntable On-Off pour Démarrer/Arrêter du plateau tournant. Pour de meilleurs résultats de cuisson, laissez le plateau tournant en marche. Il peut être arrêté pour les grands plats.

Touchez :	L'écran affiche :
1. « Turntable On-Off »	OFF
2. « Turntable On-Off »	ON

REMARQUES


Parfois, le plateau tournant peut devenir chaud au toucher pendant et après la cuisson. N'utilisez pas le four à vide.

DÉPANNAGE

Recherchez votre problème dans le tableau ci-dessous et essayez les solutions proposées pour le résoudre. Si le four à micro-ondes ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le centre de service agréé le plus proche.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS POSSIBLES
Le four ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none">• Le cordon électrique du four n'est pas branché.• La porte est ouverte.• Mauvaise opération choisie.	<ul style="list-style-type: none">• Branchez l'appareil à une prise électrique.• Fermez la porte et réessayez.• Consultez le guide d'utilisation.
Arc ou étincelle	<ul style="list-style-type: none">• Vous avez introduit des matériaux qu'il faut éviter d'utiliser dans un four à micro-ondes.• Le four est utilisé à vide.• La cavité contient de la nourriture renversée.	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez uniquement des plats allant au four à micro-ondes.• N'utilisez pas le four à vide.• Nettoyez la cavité avec une serviette humide.
Aliments mal cuits	<ul style="list-style-type: none">• Vous avez introduit des matériaux qu'il faut éviter d'utiliser dans un four à micro-ondes.• Les aliments ne sont pas entièrement décongelés.• Temps de cuisson ou niveau de puissance inapproprié.• Les aliments ne sont ni retournés ni remués.	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez uniquement des plats allant au four à micro-ondes.• Décongelez entièrement les aliments.• Utilisez un temps de cuisson ou un niveau de puissance approprié.• Retournez ou remuez les aliments.
Aliments trop cuits	<ul style="list-style-type: none">• Temps de cuisson ou niveau de puissance inapproprié.	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez un temps de cuisson ou un niveau de puissance approprié.
Aliments insuffisamment cuits	<ul style="list-style-type: none">• Vous avez introduit des matériaux qu'il faut éviter d'utiliser dans un four à micro-ondes.• Les aliments ne sont pas entièrement décongelés.• Les orifices de ventilation du four sont obstrués.• Temps de cuisson ou niveau de puissance inapproprié.	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez uniquement des plats allant au four à micro-ondes.• Décongelez entièrement les aliments.• Vérifiez que les orifices de ventilation du four ne sont pas obstrués.• Utilisez un temps de cuisson ou un niveau de puissance approprié.
Décongélation incorrecte	<ul style="list-style-type: none">• Vous avez introduit des matériaux qu'il faut éviter d'utiliser dans un four à micro-ondes.• Temps de cuisson ou niveau de puissance inapproprié.• Les aliments ne sont ni retournés ni remués.	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez uniquement des plats allant au four à micro-ondes.• Utilisez un temps de cuisson ou un niveau de puissance approprié.• Retournez ou remuez les aliments.

MARQUES COMMERCIALES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LÉGALES

 Le logo, les marques verbales, le nom commercial, l'habillage commercial et toutes les versions de ces éléments sont des propriétés précieuses de Midea Group ou de ses sociétés affiliées (« Midea »), auxquelles sont rattachés des marques, des droits d'auteur et d'autres droits de propriété intellectuelle, ainsi que toute bonne volonté résultant de l'utilisation d'une partie quelconque de la marque Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une violation de la marque ou une concurrence déloyale en violation des lois pertinentes.

Ce manuel est créé par Midea et l'entreprise se réserve tous les droits d'auteur. Aucune entité ou personne ne peut utiliser, dupliquer, modifier, distribuer en totalité ou en partie ce manuel, ni le regrouper ou le vendre avec d'autres produits sans le consentement écrit préalable de Midea.

Toutes les fonctions et instructions décrites étaient à jour au moment de l'impression de ce manuel. Toutefois, le produit réel peut varier en raison des fonctions et de conceptions améliorées.

AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNÉES

Pour la fourniture des services convenus avec le client, Nous nous engageons à respecter sans restriction toutes les dispositions de la loi applicable en matière de protection des données, conformément aux pays dans lesquels les services au client seront fournis.

De manière générale, nous traitons les données dans le but de remplir notre obligation contractuelle avec vous et pour des raisons de sécurité des produits, pour sauvegarder vos droits en rapport avec les questions de garantie et d'enregistrement des produits. Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données personnelles peuvent être transférées à des destinataires situés en dehors de l'Espace économique européen.

De plus amples informations sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre délégué à la protection des données à l'adresse suivante **MideaDPO@midea.com**. Pour exercer vos droits, notamment celui de vous opposer à ce que vos données personnelles soient traitées à des fins de marketing direct, veuillez nous contacter via **MideaDPO@midea.com**. Pour plus d'informations, il faut suivre le QR Code.



make yourself at home

