

Hisense

life reimagined

USER'S OPERATION MANUAL

FOR MICROWAVE OVEN
MODEL:HCMH159AT

Before operating this unit, please read this manual thoroughly, and retain for future reference

English

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 allow 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:
- (1) DOOR (bent)
 - (2) HINGES AND LATCHES (broken or loosened)
 - (3) DOOR SEALS AND SEALING SURFACES
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Specifications

Model:	HCMH159AT
Rated Voltage:	120V~ 60Hz
Rated Input Power(Microwave):	1500 W
Rated Output Power(Microwave):	900 W
Rated Input Power(Convection):	1450 W
Oven Capacity:	1.5 Cu.ft.(42 L)
Turntable Diameter:	Ø 13.6 inch(345 mm)
External Dimensions:	29.9(W) X 16.4(H) X 15(D) inch
Net Weight:	Approx. 64 Lbs(29 kg)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic safety precautions, including the following:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific: **"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY"** found on page 2.
3. As with most cooking appliances, close supervision is necessary to reduce the risk of a fire in the oven cavity.
4. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - i). Do not overcook food. Carefully attend the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - ii). Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
 - iii). If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed. Turn the oven off, and unplug the appliance. Disconnect the power cord, shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - iv). Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
5. This oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **"GROUNDING INSTRUCTIONS"** found on page 4.
6. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
7. Some products such as whole eggs and sealed containers-for example, closed glass jars-are able to explode and should not be heated in the oven.
8. Use this appliance only for its intended uses as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is specifically designed to heat or cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
9. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
10. Do not operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
11. This appliance should be serviced only by qualified service technicians. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
12. Do not cover or block any openings on the oven.
13. Do not store or use this appliance outdoors.
14. Do not use this oven near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
15. Do not immerse cord or plug in water.
16. Keep cord away from heated surfaces.
17. Do not let cord hang over edge of table or counter.
18. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.

19. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
- i) Do not overheat the liquid.
 - ii) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - iii) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - iv) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - v) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
20. Do not mount over sink.
21. Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS GROUNDING INSTRUCTIONS

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.

**Three-pronged
(grounding) plug**



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 grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

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

* Use of an extension cord with this product is not recommended.

Radio Interference

* Only use a dedicated circuit for this appliance.

Other products should not be plugged into the same circuit during operation.

1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - 1) Clean door and sealing surface of the oven
 - 2) Reorient the receiving antenna of radio or television.
 - 3) Relocate the receiver with respect to the microwave oven.
 - 4) Move the microwave oven away from the receiver.

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:

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

Materials you can use in the microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls.
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.

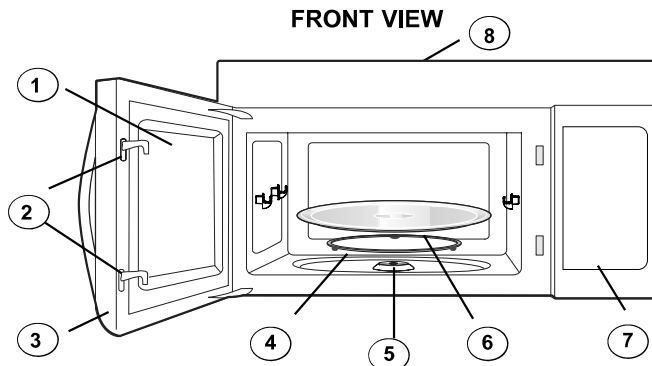
Materials to be avoided in microwave oven

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.

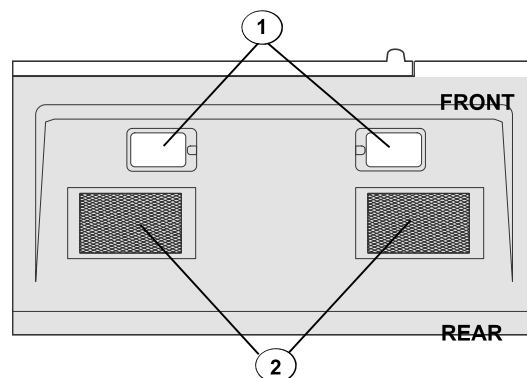
OPERATING INSTRUCTIONS

FEATURES OF YOUR MICROWAVE

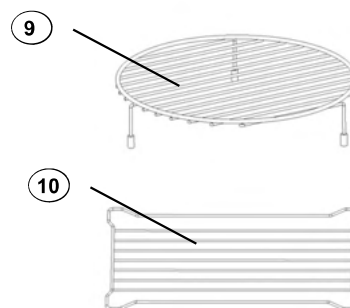
- 1) Window
- 2) Interlock System
- 3) Door Assembly
- 4) Turntable Ring Assembly
- 5) Turntable Shaft
- 6) Turntable Glass Tray
- 7) Control Panel
- 8) Ventilation openings(on top)
- 9) Wire rack(use in convection and combination cooking on the removable turntable)
- 10) Shelf(use in microwave cooking)



BOTTOM VIEW

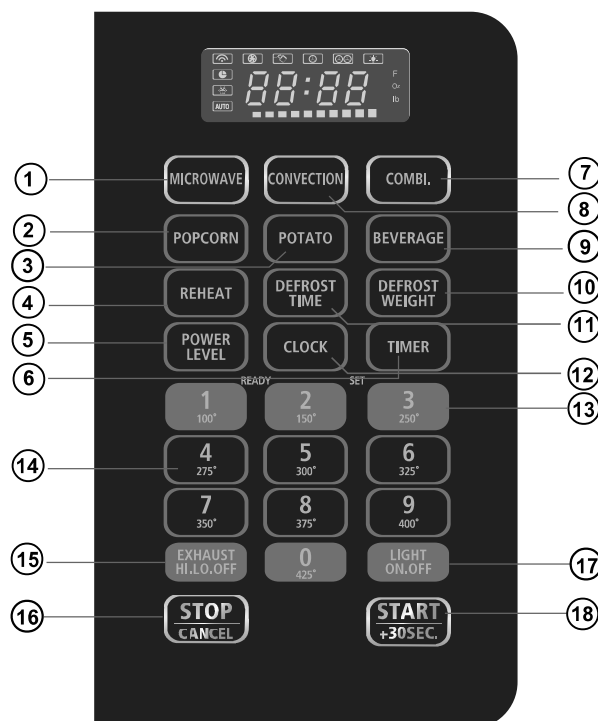


- 1) Surface Lights
- 2) Ventilation Filters



CONTROLS

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 1) Microwave | 10) Defrost weight |
| 2) Popcorn | 11) Defrost Time |
| 3) Potato(1-4 potatoes) | 12) Clock |
| 4) Reheat | 13) Easyset |
| 5) Power Level | 14) Number pads |
| 6) Timer | 15) Exhaust(High/Low/Off) |
| 7) Combination | 16) Stop/Cancel |
| 8) Convection | 17) Light ON.OFF |
| 9) Beverage | 18) START/+30 sec |



OPERATING INSTRUCTIONS

Setting the clock

Example: setting clock display for 9:00:

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

Setting the timer

Example: setting timer for 5 minutes:

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

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

Control Lock

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

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

Example: to set the control lock ON:

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

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

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

Using the Stop/Cancel key

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

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

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

Using the Start/+ 30 sec. key

This feature will let you quickly start or add 30 seconds

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

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

Example: to add 1 minute of cook time during 80% microwave cooking :

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

Note:

During multiple stages cooking, defrosting or auto menu cooking , cooking time cannot be increased by pressing **START/+30 sec** .

OPERATING INSTRUCTIONS

Heating with high power level

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

1. Press **Microwave** pad.
2. Use the number pads to enter desired heating time (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds).
3. Touch **Start/+30SEC.** pad.

When heating has finished you will hear beeps .

Heating with lower power levels

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

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

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

When heating has finished you will hear beeps .

Suggested power levels for cooking

The 10 power levels available with this microwave will help you to adjust to the power output best suited for the food type you are preparing. As with any food preparation in the microwave, it is best to follow the microwave instructions that are printed on food packaging.

The table below provides suggested power levels for various types of food that you can be prepare in the microwave.

Power level	Microwave output	Use to prepare when:
10 High	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Boiling water. • Cooking ground beef. • Making candy. • Cooking fresh fruits & vegetables • Cooking fish & poultry. • Preheating browning dish. • Reheating beverages. • Cooking bacon slices.
9	90 %	<ul style="list-style-type: none"> • Reheating meat slices quickly. • Saute onions, celery & green peppers.
8	80 %	<ul style="list-style-type: none"> • All reheating. • Cooking scrambled eggs.
7	70 %	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking breads & cereal products. • Cooking cheese dishes & veal. • Cakes, muffins, brownies & cupcakes.
6	60 %	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking pasta.
5	50 %	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking meats & whole poultry. • Cooking custard. • Cooking spare ribs, rib roast & sirloin roast.
4	40 %	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking less tender cuts of meat. • Reheating frozen packaged foods.
3	30 %	<ul style="list-style-type: none"> • Thawing meat, poultry & seafood. • Cooking small quantities of food. • Finish cooking casseroles, stew & some sauces.
2	20 %	<ul style="list-style-type: none"> • Softening butter & cream cheese. • Heating small amounts of food.
1	10 %	<ul style="list-style-type: none"> • Softening ice cream. • Raise yeast dough.

OPERATING INSTRUCTIONS

Heating with multiple cooking stages

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

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

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

When heating has finished you will hear beeps .

Suggestions for getting the best results

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

- **Storage temperature**
Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods would at room temperature.
- **Size**
Small pieces of food cook faster than large ones. Pieces similar in size and shape will cook more evenly when cooked together. For more even results, reduce the power levels when cooking large pieces of food.
- **Natural moisture**
Very moist foods cook more evenly because microwave energy heats water molecules very efficiently.
- **Stirring**
Stir foods such as casseroles and vegetable from the outside to the center to distribute the heat more evenly. This will allow the food to cook faster. Constant stirring is not necessary.
- **Turn over items**
Turn over foods such as pork chops, roasts or whole cauliflower halfway through the cook time. This will help to expose all sides equally to microwave energy.
- **Food placement**
Place delicate areas of food items, such as asparagus tips, toward the center of the turntable tray.
- **Food arrangement**
Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon, with the thicker or meatier parts toward the outside of the turntable tray.
- **Let the food stand**
After removing the food from the microwave, cover the food with foil or a casserole lid and let it stand to finish cooking. This will help the food finish in the center and avoids overcooking the out edges, The length of stand time depends on the density and surface area of the food items.
- **Wrapping in paper towels or waxed paper**
Sandwiches and many other food types containing pre-baked bread should be wrapped prior to placing in the microwave to help prevent the food items from drying out while heating.

OPERATING INSTRUCTIONS

Using Ready Set

1 2 3

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

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

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

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

Exhaust High / Low / Off

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

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

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

Surface Light / On / Off

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

Setting Defrost by Weight

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

1. Press **Defrost Weight** pad once. **0.0** will appear in the display.
2. Use the numeric pads to input weight of food to defrost in pounds (10 = 1lb.) You may enter any weight from 0.1 to 6.0lbs.
3. Press **START/+30sec.** pad.

When defrosting has finished you will hear beeps .

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

Setting Defrost by Time

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

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

When heating has finished you will hear beeps.

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

Special notes for defrosting by time

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

OPERATING INSTRUCTIONS

Reheat

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

Example: to reheat 24 ounces of food.

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

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

2. Press **Start/+30SEC.** pad.

Reheat cooking suggestions

Reheat	Directions	Amount
Dinner plate	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not as hot as you prefer after heating with Reheat , continue heating using manual time and power level settings. Contents: <ul style="list-style-type: none"> • 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) • ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) • ½ cup of vegetables (about 3-4 oz.) 	1 serving (1 plate)
Casserole	Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with Reheat , continue heating using manual time and power level settings.	1 to 4 servings
Pasta	Stir foods once before serving. Contents: <ul style="list-style-type: none"> • Casserole-refrigerated foods (for example beef stew or lasagna) • Pasta-Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods. 	

OPERATING INSTRUCTIONS

CONVECTION Cooking

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

Convection cooking uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 100°F to 425°F may be set. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich, moist interiors.

Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

For Best Results...

Always use the shelf when convection cooking.

Reduce package/recipe temperature 25°F for baked goods.

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

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

Using CONVECTION With preheating

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

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

Using CONVECTION Without preheating

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

1. If your recipe does not require preheating, press the **Convection** pad once.

2. Press the temperature key to select the temperature you need.
3. Press **Convection** to confirm the temperature.
4. Press the number keys to set cooking time.
5. Press the "**Start/+30SEC.**" pad to start the oven.

Combination Cooking

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

For Best Results...

Always use the shelf when combination cooking.

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

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

Microwave +convection Combination Cooking

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

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

Notes:

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

OPERATING INSTRUCTIONS

Popcorn

⚠ CAUTION

- **DO NOT** leave microwave oven unattended while popping corn.

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

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

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

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

The microwave will beep when finished.

Potato

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

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

Example: to cook 1 potato automatically.

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

The microwave will beep when finished.

Notes:

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

Beverage

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

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

Example: to heat 1 cup of a beverage.

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

The microwave will beep when finished.

OPERATING INSTRUCTIONS

Convenience cooking suggestions

Convenience category	Amount	Suggestions
Popcorn	1,75,3.0, 3.5 oz. 1 pkg.	Cook a single "microwave-only" bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot popcorn bag from the oven. Let microwave oven cool down at least 5 minutes before using again.
Potato	1,2,3,4 potatoes 8,16,24 32 oz.	Pierce each potato several times using a fork. Place on turntable in spoke-like fashion. After cooking, let stand for 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use the start/+30sec pad to increase cook time for larger potatoes.
Beverage	1,2,3 cups (8 oz,16 oz, 24 oz.)	Use a microwave-safe measuring cup or mug; do not cover. Place the beverage in the microwave. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Beverages heated with the beverage category may be very hot. Remove the container with care.

CLEANING AND CARE

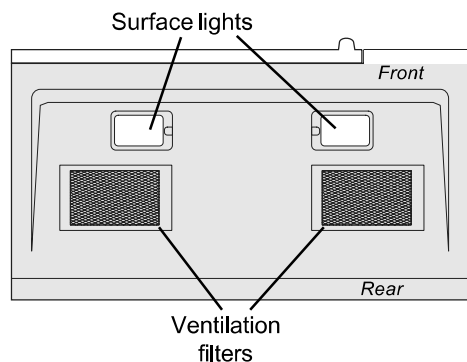
Disconnect the power cord before cleaning or leave the door open to deactivate the oven during cleaning.

Cleaning the exhaust filters

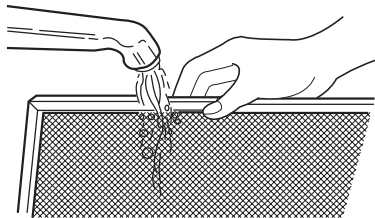
The oven ventilation exhaust filters should be removed and cleaned often; generally at least once every month.

⚠ CAUTION

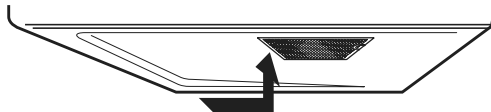
To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters properly in place.



1. To remove the exhaust ventilation filters, slide the filter to the rear. Then pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out. Repeat for the 2nd filter.



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



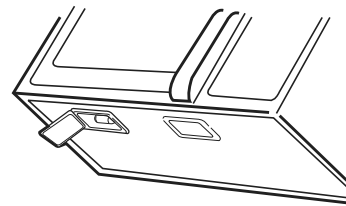
3. To reinstall the exhaust ventilation filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven to lock. Reinstall the 2nd filter using the same procedure.

Surface light replacement

⚠ CAUTION

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

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



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

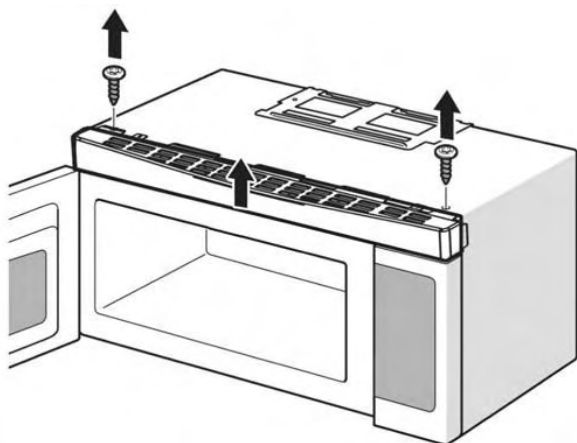
CLEANING AND CARE

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

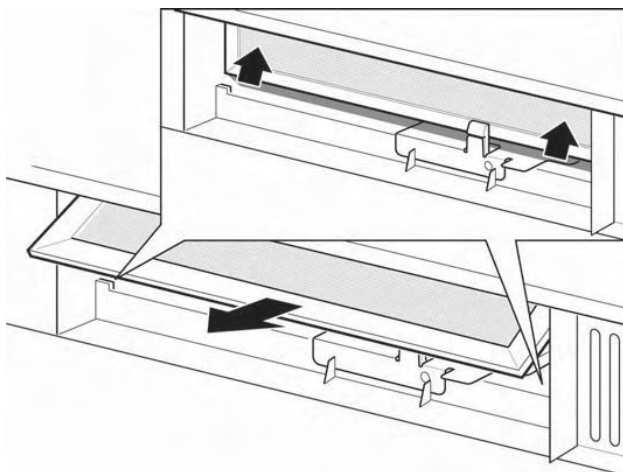
Charcoal filter replacement

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

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



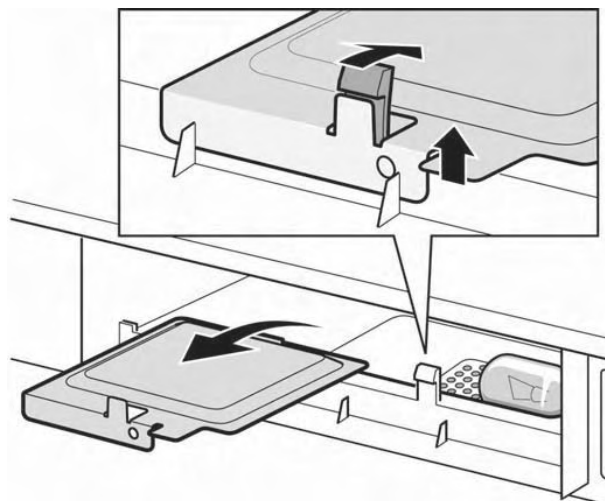
4. Remove the charcoal filter by pushing it inwards, then turn and pull it away from the unit.



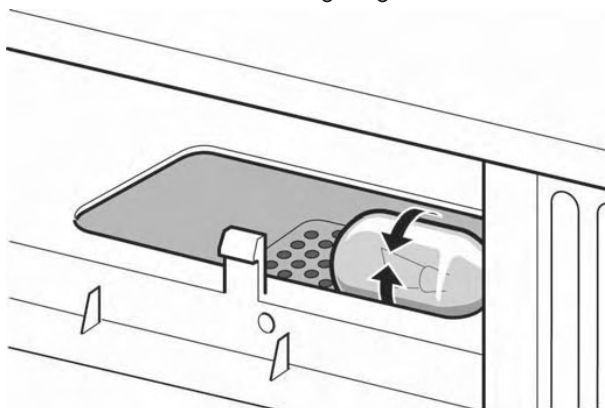
Oven light replacement

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

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



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



Note: DO NOT USE BULB LARGER THAN 30 WATTS.

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

CLEANING AND CARE

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

Cleaning suggestions

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

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

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

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

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

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

How to Clean the Inside

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

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

To clean the surface of the door and the surface of the oven that come together upon closing, use only mild, non-abrasive soaps or detergents using a sponge or soft cloth. Rinse with a damp cloth and dry.

Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.

Removable Turntable and Turntable Support

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

How to Clean the Outside

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

Case

Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse with a damp cloth and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

CLEANING AND CARE

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

Control Panel and Door

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

Door Surface

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

Power Cord

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

Stainless Steel

Do not use a steel-wool pad; it will scratch the surface.

To clean stainless steel surfaces, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

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

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

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

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

Maintenance

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

USER GUIDE SUPPORT PAGE ASSISTANCE OR SERVICE

Call Customer Service in the United States toll free: 1-877-465-3566 (English & Spanish, Monday–Friday 9 a.m. to 6 p.m. EST)

The Hisense Call Center can provide assistance with:

- Features and specifications on our appliances
- Installation information
- Use and maintenance procedures
- Repair parts sales
- Referrals to service companies.

For further assistance

If you need further assistance, you can write with any questions or concerns to :

Hisense USA Corp.

Customer Service

PO Box 3289

Suwanee, GA 30024

USA

Please include a daytime phone number in your correspondence.

PRODUCT REGISTRATION

To better safeguard your product, please log on to

www.hisense-usa.com/support/productReg.asp to register your product.



The Benefits of Product Registration:

Product Update

Proper registration will enable Hisense to contact you of safety notifications, updates, accessories, or other product changes.

Proof of Ownership

In the case of an insurance loss such as fire, flood, or theft, your registration will serve as your proof of purchase.

Better Service

If you have any questions about your new Hisense product, your registration will help us assist you.

Hisense

life reimagined

Hisense

life reimagined

NOTICE D'UTILISATION

POUR MICRO-ONDES

MODÈLE :HCMH159AT

Avant de faire fonctionner cet appareil, merci de lire attentivement cette notice, et de la conserver pour votre référence.

Français

PRÉCAUTIONS A PRENDRE AFIN D'ÉVITER TO RISQUE LIÉ A UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX ONDES

(a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four la porte ouverte, car cela pourrait entraîner une exposition dangereuse aux ondes.

Il est important de ne pas altérer ni de modifier le système de verrouillage en place.

(b) Ne placez aucun objet entre l'avant du four et la porte, afin d'éviter l'accumulation de poussière et de saletés à l'intérieur du four.

(c) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important de s'assurer que la porte se referme correctement et que les éléments suivants ne sont pas endommagés :

- (1) PORTE (pas de courbure)
- (2) GONDS ET CHARNIÈRES (pas de fissures, bien tendus)
- (3) JOINTS DE PORTES ET SURFACES DE SCELLAGE

(d) Le four ne doit en aucun cas être réparé par une autre personne qu'un technicien qualifié et agréé.

Caractéristiques

Modèle :	HCMH159AT
Tension nominale :	120V~ 60Hz
Puissance nominale d'entrée (Micro-ondes) :	1500 W
Puissance nominale de sortie (micro-ondes) :	900 W
Puissance de convection :	1450 W
Capacité du four :	1,5 pieds cubiques (42 L)
Diamètre du plateau tournant :	Φ13,6 pouces (345 mm)
Dimensions extérieures :	29,9(L) X 16,4(H) X 15(D) pouces
Poids net :	Env. 64 Livres (29 kg)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE Afin de réduire le risque de brûlures, d'électrocutions, d'incendie ou de blessures/d'exposition aux ondes dangereuses lorsque vous utilisez votre four, merci de respecter les consignes de sécurité basiques suivantes:

1. Lisez bien toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez les «**CONSIGNES SPÉCIFIQUES RELATIVES À UNE EXPOSITION AUX ONDES DANGEREUSES**», disponibles en page 2.
3. Comme cela est le cas avec la plupart des appareils de cuisine, une attention particulière est requise afin de réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four.
4. Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur:
 - i). Ne sur-cuisez pas les aliments. Lorsque vous mettez à l'intérieur du four du papier, du plastique, ou tout autre type de matériau combustible pour faciliter la cuisson, soyez particulièrement vigilant.
 - ii). Retirez les poignées métalliques ainsi que les attaches des sacs/récipients en plastique/papier avant de les mettre au four.
 - iii). Dans le cas où les matériaux placés dans le four seraient susceptibles de prendre feu, maintenez bien la porte close. Éteignez le four, débranchez l'appareil. Déconnectez le cordon d'alimentation, coupez l'électricité au niveau du disjoncteur.
 - iv). N'utilisez pas l'intérieur du four pour y stocker des éléments. Ne laissez pas d'emballages, d'ustensiles, ni d'aliments dans le four lorsque ce dernier n'est pas utilisé.
5. ce four doit être raccordé à une prise de terre. Utilisez un système de raccordement au sol adéquat et normé. Voir la rubrique «**CONSIGNES DE RACCORDEMENT AU SOL**» page 4.
6. Installez ou positionnez le four en tenant compte des consignes d'installation livrées.
7. Certains produits, tels que les œufs et les récipients hermétiques comme certains récipients en verre par exemple, peuvent exploser et ne doivent jamais être placés dans le four.
8. Utilisez cet appareil aux fins prévues et décrites dans cette notice. N'utilisez pas de substances chimiques corrosives ni de vapeurs à l'intérieur de cet appareil. Ce four est conçu pour cuire ou réchauffer des aliments. Il n'est pas destiné à une utilisation industrielle ou de recherches.
9. Comme avec n'importe quel autre appareil électrique, une attention particulière est nécessaire en présence d'enfants.
10. ne faites pas fonctionner ce four si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé; s'il montre des signes de dysfonctionnement ou a été précédemment endommagé/est tombé.
11. Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié et agréé. Contactez le Centre d'Assistance le plus proche de chez vous si vous avez besoin de faire étudier, réparer ou remplacer votre four.
12. Ne bloquez jamais les aérations présentes sur l'appareil.
13. Ne rangez pas cet appareil en extérieur.
14. N'utilisez pas ce four à proximité d'une source d'eau, par exemple, à côté d'un évier de cuisine, dans une pièce très humide, près d'une piscine, ou autres emplacements similaires.

15. N'immergez pas le codon d'alimentation dans l'eau.
16. Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
17. Ne laissez pas le cordon pendre sur le coin d'une table ni d'un meuble.
18. Lorsque vous nettoyez les surfaces externes de votre four, utilisez des nettoyants doux et non abrasifs, et appliquez-les au moyen d'une éponge ou d'un chiffon doux.
19. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent chauffer immédiatement sans bouillir. Parfois, vous ne verrez pas de signes d'ébullition à l'intérieur de votre four. **CELA PEUT DONNER LIEU À DE TRÈS GRAVES BLESSURES/BRULURES, SI VOUS PORTEZ DIRECTEMENT LE LIQUIDE A VOTRE BOUCHE OU TOUCHEZ LES USTENSILES SITUÉS A L'INTÉRIEUR DU FOUR ET BRULANTS.**
 - i) Ne faites pas trop chauffer les liquides.
 - ii) Avant de chauffer un liquide, mélangez-le.
 - iii) N'utilisez pas de récipients munis de becs verseurs.
 - iv) Une fois la cuisson terminée, laissez le récipient refroidir un peu avant de servir.
 - v) Soyez très vigilant si vous utilisez une cuillère ou un autre ustensile à l'intérieur du four.
20. N'installez pas le four au-dessus d'un évier.
21. Ne rangez rien sur le dessus de l'appareil, lorsque le four est en fonctionnement.

CONSERVEZ CES CONSIGNES DE RACCORDEMENT AU SOL

DANGER

Risque d'électrocution
Toucher certains composants internes peut se révéler très dangereux, voire mortel. Ne désassemblez pas cet appareil.

MISE EN GARDE

Risque d'électrocution
Tout problème de raccordement au sol peut entraîner un risque d'électrocution. Ne branchez aucune prise tant que l'appareil n'a pas été correctement installé et relié au sol.
Utilisez une prise à trois fiches.



L'appareil doit être relié au sol. En cas de court-circuit électrique, la connexion au sol réduit le risque d'électrocution en offrant un système d'échappement pour le courant électrique. L'appareil est muni d'un cordon, lui-même doté d'un câble de connexion à la terre. Ce cordon doit être branché à une prise électrique reliée au sol et correctement installée.

Contactez un électricien qualifié ou un technicien agréé si les consignes de raccordement au sol ne sont pas claires pour vous ou si vous avez des doutes concernant le processus à suivre. Dans le cas où il serait nécessaire d'utiliser un cordon d'alimentation, utilisez exclusivement un cordon triphasé de connexion à la terre ainsi qu'un réceptacle à 3 fentes, qui pourra accueillir l'appareil. Les valeurs indiquées sur le cordon d'alimentation doivent être similaires ou supérieures à celles indiquées sur la plaque nominale de l'appareil.

* L'utilisation d'une rallonge avec cet appareil n'est pas recommandée.

Interférences radio

* Utilisez uniquement un circuit électrique adapté à cet appareil.

Aucun autre appareil ne doit être relié à ce circuit pendant que le dispositif fonctionne.

1. Le fonctionnement du four micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, télévision ou autre équipement radio.

2. En cas d'interférences, ces dernières peuvent être éliminées ou réduites en prenant les mesures suivantes :

- 1) Nettoyez la porte et le joint du four
- 2 Réorientez l'antenne réceptrice de la radio ou de la télévision.
- 3) Repositionnez le récepteur en tenant compte du positionnement du four micro-ondes.
- 4) Déplacez le four micro-ondes à l'écart du récepteur.

USTENSILES

ATTENTION

Risque de blessure corporelle

Les ustensiles hermétiquement fermés peuvent exploser. Les récipients clos doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant de procéder à la cuisson.

Consultez les consignes livrées dans la rubrique «Matériaux que vous pouvez utiliser dans le micro-ondes ou à éviter d'utiliser dans le micro-ondes». Il existe certains ustensiles non-métalliques qu'il n'est pas sûr d'utiliser à l'intérieur du micro-ondes. En cas de doutes, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure suivante:

Test d'un ustensile:

1. Remplissez un récipient allant au micro-onde d'1 verre d'eau froide (250ml) et placez-y l'ustensile en question.
2. Faites cuire le tout à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez l'ustensile en y faisant attention. Si l'ustensile est chaud, ne l'utilisez pas pour cuisiner au micro-ondes.
4. Ne laissez pas l'ustensile cuire plus d'une minute.

Matériaux que vous pouvez utiliser à l'intérieur du micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Papier aluminium	Plié uniquement. Vous pouvez en utiliser de petits bouts pour recouvrir les pièces de viande ou de volaille, afin d'éviter la sur-cuisson. Des étincelles peuvent se former si l'aluminium se trouve trop près des parois du four. Respectez une distance minimum de 1 pouce (2,5cm) entre les parois et le papier aluminium.
Plat brunisseur	Suivez les consignes du fabricant. Le fond du plat doit se situer à une distance minimale de 3/16 pouces (5mm) au-dessus du plateau tournant. Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner la fissure du plat.
Vaisselle	Micro-ondable uniquement. Suivez les consignes du fabricant. Ne pas utiliser de vaisselle ébréchée ou abîmée.
Carafes en verre	Toujours retirer le couvercle. Utiliser pour réchauffer les liquides. Beaucoup de carafes en verre ne passent pas au micro-ondes et peuvent se casser.
Verrerie	Verrerie résistant à la chaleur uniquement. Assurez-vous qu'il n'existe pas de pièces métalliques. Ne pas utiliser si ébréché ou abîmé.
Sacs de cuisson	Suivez les consignes du fabricant. Ne pas fermer avec du métal. Vérifiez qu'aucune vapeur ne s'échappe.
Tasses et assiettes en carton	Utiliser pour des cuissons rapides/réchauffer des plats. Ne laissez pas le four fonctionner sans surveillance.
Serviettes en papier	Utiliser pour recouvrir les aliments en cours de réchauffage et absorber les graisses. À surveiller en cas de cuisson rapide.
Papier parchemin	Utiliser comme protection pour cuire à la vapeur et éviter les éclaboussures.
Plastique	Uniquement de type micro-ondable. Suivez les consignes du fabricant. Doit porter la mention « Passable au micro-ondes ». Certains plastiques se ramollissent au four, car l'intérieur devient chaud. En cas de cuisson dans un sac plastique, prévoyez des aérations spécifiques.
Film plastique	Uniquement de type micro-ondable. Utilisez-le pour retenir l'humidité pendant la cuisson et ainsi conserver le moelleux des aliments. Ne laissez pas le film plastique entrer en contact direct avec les aliments.
Thermomètres	Uniquement de type micro-ondable (thermomètres pour surveiller la cuisson de la viande et du sucre)
Papier ciré	À utiliser comme protection pour conserver l'humidité et éviter les éclaboussures.

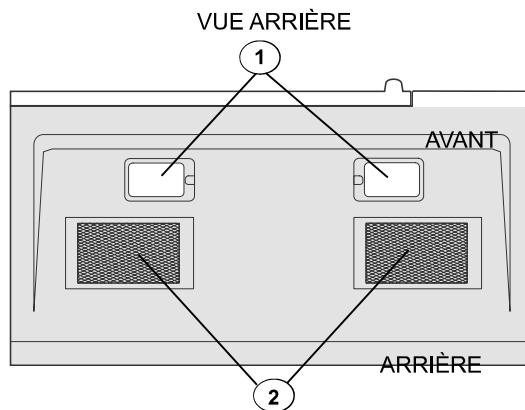
Matériaux à éviter de placer à l'intérieur du micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Papier aluminium	Peut provoquer des étincelles. Transférez les aliments dans un plat micro-ondable.
Emballage carton avec poignée métallique	Peut provoquer des étincelles. Transférez les aliments dans un plat micro-ondable.
Ustensiles métalliques ou contenant des pièces métalliques	Le métal absorbe les ondes et peut exploser.
Languettes métalliques	Peut provoquer des étincelles et former un incendie à l'intérieur du four.
Sacs en plastique	Peut provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse peut se mélanger aux liquides et les contaminer lorsque la température est trop élevée.
Bois	Le bois séchera s'il est placé au micro-ondes et pourra se fissurer/craqueler.

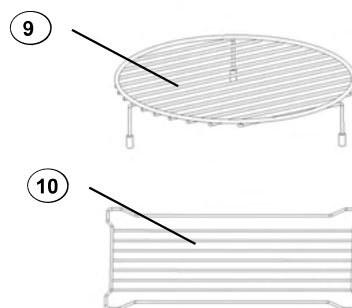
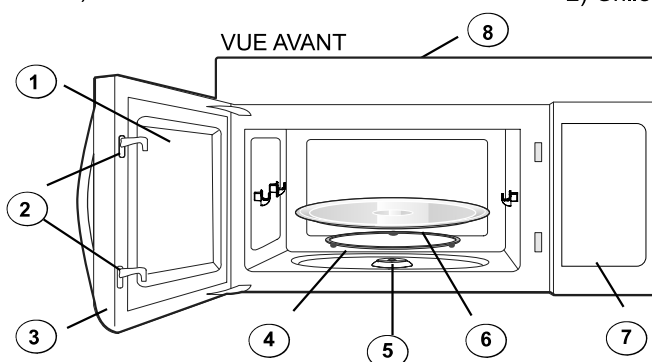
CONSIGNES D'UTILISATION

FONCTIONNALITÉS DE VOTRE MICRO-ONDES

- 1) Fenêtre
- 2) Système de verrouillage
- 3) Assemblage de porte
- 4) Bague de montage du plateau de verre
- 5) Pivot du plateau de verre
- 6) Plateau de verre pivotant
- 7) Tableau de commandes
- 8) Ouvertures/ventilation (partie supérieure)
- 9) Grille (à utiliser avec la cuisson par convection et la cuisson mixte, avec le plateau de verre)
- 10) Plaque (à utiliser pour la cuisson micro ondes)

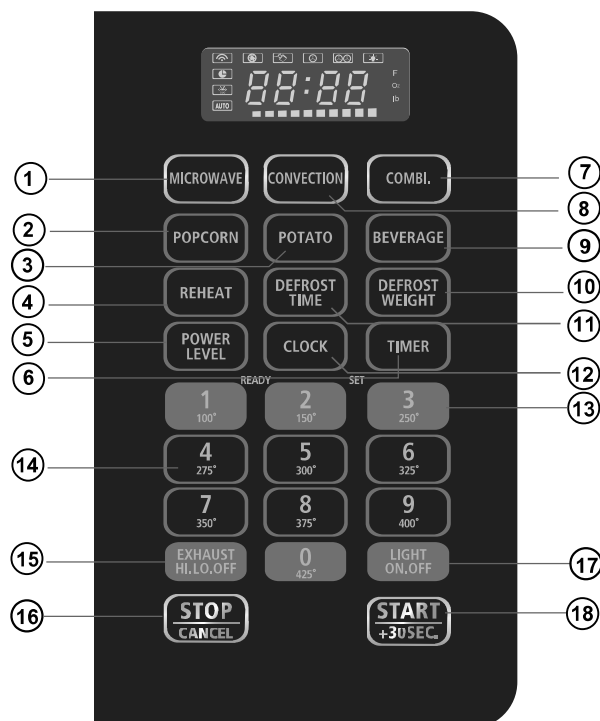


- 1) Témoins lumineux en surface
- 2) Grilles de ventilation



COMMANDES

- | | |
|--|---|
| 1) Micro-ondes | 10) Poids à dégivrer |
| 2) Popcorn | 11) Durée de dégivrage |
| 3) Pommes de terre (1-4 pommes de terre) | 12) Alarme |
| 4) Réchauffage | 13) Easyset |
| 5) Niveau de puissance | 14) Commandes rapides (High/Low/Off) |
| 6) Minuteur | 15) Ventilation |
| 7) Combinaison | 16) Arrêt/Annulation |
| 8) Convection | 17) Témoin OFF/ON |
| 9) Boisson | 18) START/+30 sec (démarrage à 30 secondes) |



CONSIGNES D'UTILISATION

Réglage de l'horloge

Exemple: régler l'horloge pour qu'elle affiche

9H00:

1. Touchez la fonction **Clock (Horloge)** une fois pour une heure du matin, deux fois pour une heure de l'après-midi.
2. Entrez l'heure au moyen des touches numériques.
3. Touchez la fonction **Clock (Horloge)** une nouvelle fois.

Réglage du minuteur

Exemple: régler le minuteur sur 5 minutes:

1. Touchez la fonction **Timer (Minuteur)** une fois.
 2. Entrez la durée désirée au moyen du pavé numérique.
 3. Touchez la fonction **Timer (Minuteur)**.
- Lorsque le minuteur a atteint la valeur désirée, vous entendrez un son pour vous signaler que le temps est écoulé.

Control Lock (Verrouillage)

Vous pouvez verrouiller le tableau de commandes afin d'éviter le lancement involontaire du micro-ondes, par exemple en présence d'enfants. Cette fonction est très utile lorsque vous nettoyez le tableau de commandes, par exemple. Le verrouillage permet d'éviter toute programmation involontaire du four pendant le nettoyage du tableau de commandes.

Exemple: pour configurer le système de verrouillage sur ON :

Touchez et maintenez enfoncée la touche **Stop/Cancel (Arrêt/Annulation)** pendant plus de 3 secondes. L'icône «Verrouillage» (Lock) apparaît sur l'écran d'affichage, accompagnée de 2 bips.

Exemple: pour faire passer le verrouillage de ON à OFF:

Touchez et maintenez enfoncée la touche **Stop/Cancel (Arrêt/Annulation)** pendant plus de 3 secondes. L'icône «Verrouillage» (Lock) apparaît sur l'écran d'affichage .

Utilisation de la fonction Stop/Cancel

Cette fonction vous permet d'arrêter ou d'annuler rapidement le processus de cuisson.

Touchez la fonction **Stop/cancel** pour :

1. Éliminer des informations erronées que vous avez indiquées.
2. Annuler le minuteur.
3. Appuyez une fois sur le pavé numérique pour mettre le four en pause pendant une cuisson. (Touchez la fonction **START/ +30 sec** pour reprendre la cuisson.)
4. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'heure (fonction Horloge) apparaît de nouveau.
5. Pour annuler un programme pendant une cuisson, touchez deux fois.

Utilisation de la touche Start/+ 30 sec.

Cette fonction vous permet de démarrer rapidement la cuisson ou d'ajouter 30 secondes

Touchez la fonction **START/+30sec.** pour :

1. Lancer une cuisson programmée d'avance.
2. Lancer une cuisson pendant 30 secondes à 100% de puissance.
3. Prolonger le temps de cuisson par multiples de 30 secondes, chaque fois que vous touchez cette fonction au cours d'une cuisson.

Exemple: pour ajouter 1 minute de cuisson à une cuisson à 80% :

Appuyez sur **START/ +30 sec** deux fois.

Remarque :

Pendant les cuissons par étapes, ou en mode «Auto Menu», la durée de cuisson ne peut pas être augmentée en appuyant sur **START/ +30 sec.**

CONSIGNES D'UTILISATION

Réchauffage d'aliments à puissance maximale

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

1. Appuyez sur la fonction «Microwave».
2. Utilisez le pavé numérique pour entrer la durée de cuisson souhaitée (le temps de cuisson peut être paramétré jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
3. Touchez **Start/+30SEC**.

Une fois le cycle terminé, vous entendrez des bips.

Réchauffage à puissance maximale

Utiliser la puissance maximale pour réchauffer des aliments n'apporte pas toujours les meilleurs résultats, lorsque certains types d'aliments ont besoin d'être cuits plus lentement, tels que les rôtis, les crèmes anglaises ou les pâtisseries. Votre four est muni de 9 puissances, sélectionnables à votre guise.

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

1. Appuyez sur **Microwave**.
2. Utilisez le pavé numérique pour indiquer le temps de cuisson désiré (maximum possible de 99 minutes et 99 secondes).
3. Appuyez sur **Power Level** une fois pour augmenter la puissance de 10 (100% de puissance).
4. Utilisez le pavé numérique pour modifier la puissance et passer en puissance 7. «**PL7**» s'affiche sur l'écran (70 % de puissance).
5. Appuyez sur **Start/+30SEC**.

Une fois la cuisson terminée, vous entendrez des bips.

Niveaux de puissance suggérés pour vos cuissons

Les 10 puissances disponibles sur votre micro-ondes vous permettent d'ajuster la puissance la plus adaptée en fonction du type d'aliments que vous préparez. Comme avec n'importe quelle autre cuisson au micro-ondes, il est conseillé de suivre les consignes livrées avec

le four pour réussir vos préparations.

La table suivante pour suggère les degrés de cuissons à respecter selon les différents aliments.

Puissance	Puissance de sortie	À utiliser pour :
10 High / Élevée	100 %	<ul style="list-style-type: none"> •Eau bouillante. •Cuisson de bœuf haché. •Confection de sucre. •Cuisson de fruits frais et de légumes. •Cuisson de poissons et de volailles. •Préchauffage de plat brunisseur. •Réchauffage de boissons. •Cuisson de tranches de bacon.
9	90 %	<ul style="list-style-type: none"> •Réchauffage rapide de lamelles de viande. •Oignons sautés, céleri et poivre vert.
8	80 %	<ul style="list-style-type: none"> •Tous types de réchauffages. •Cuisson d'œufs brouillés.
7	70 %	<ul style="list-style-type: none"> •Cuisson de pains et de produits céréaliers. •Cuisson du veau et de plats à base de fromage. •Gâteaux, muffins, brownies et cupcakes.
6	60 %	<ul style="list-style-type: none"> •Cuisson de pâtes.
5	50 %	<ul style="list-style-type: none"> •Cuisson de viandes et volailles entières. •Cuisson d'une crème anglaise. •Cuisson de côtes de porc, de rôtis de porc ou d'ailoyau.
4	40 %	<ul style="list-style-type: none"> •Cuisson de viandes relativement dures. •Réchauffage de plats déjà cuisinés.
3	30 %	<ul style="list-style-type: none"> •Décongélation de viandes, volailles et fruits de mer. •Cuisson de petites quantités d'aliments. •Fin de cuisson pour sauces ou fonds de plats.
2	20 %	<ul style="list-style-type: none"> •Ramollir du beurre et/ou faire fondre du fromage. •Chauffer de petites quantités d'aliments.
1	10 %	<ul style="list-style-type: none"> •Décongélation de la glace. •Faire monter la levure.

CONSIGNES D'UTILISATION

Cuisson en plusieurs étapes

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes au micro-ondes se déroulent en plusieurs étapes.

Votre micro-ondes peut être configuré de façon à passer d'une étape de cuisson à une autre (2 étapes maximum).

Exemple: pour cuire des aliments pendant 3 minutes à 80% de puissance puis à 50% pendant 6 minutes et 30 secondes:

1. Appuyez sur **Microwave**
2. Utilisez le pavé numérique pour indiquer la durée de cuisson pour la 1ère étape (le temps de cuisson peut être réglé sur 99 minutes et 99 secondes maximum).
3. Appuyez une fois sur **Power Level**.
4. Utilisez le pavé numérique pour indiquer la puissance de cuisson pour la 1ère étape. **PL8** s'affiche sur l'écran (80 % de puissance).
5. Appuyez sur **Microwave** pour configurer les paramètres de la 2ème étape.
6. Utilisez le pavé numérique pour indiquer la durée de cuisson pour la 1ère étape (le temps de cuisson peut être réglé sur 99 minutes et 99 secondes maximum).
7. Appuyez sur **Power Level** pour configurer les paramètres de la 2ème étape.
8. Utilisez le pavé numérique pour indiquer la puissance de cuisson pour la 2ème étape. **PL5** s'affiche sur l'écran (50 % de puissance).
9. Appuyez sur **Start/+30SEC**.

Une fois la cuisson achevée, le four émet un bip.

Suggestions pour de meilleurs résultats

Pour obtenir les meilleurs résultats de votre cuisson au micro-ondes, vous pouvez vous aider des conseils suivants:

•Température de stockage

Les aliments directement retirés du congélateur ou du réfrigérateur prennent plus de temps à cuire que ceux conservés à température ambiante.

•Taille

Les petits morceaux d'aliments sont plus rapides à cuire que les gros. Découpez les aliments en morceaux de taille similaire pour une cuisson plus

rapide et uniforme. Pour encore plus de résultats, réduisez la puissance de cuisson lorsque vous faites cuire de gros morceaux d'aliments.

•Humidité naturelle

Les aliments très humides cuisent de façon plus régulière étant donné que les ondes du four micro-ondes alimentent largement les molécules en eau.

•Essorage

Essorez bien les aliments tels que les légumes et les fruits de mers congelés afin de répartir la cuisson uniformément. Cela permet aux aliments de cuire plus rapidement. Il n'est pas nécessaire d'essorer systématiquement les aliments.

•Retourner les aliments

Retournez les aliments tels que les lamelles de porcs, les morceaux de rôti ou les choux fleurs en milieu de cuisson. Cela permettra de cuire toutes les facettes des aliments de façon similaire.

•Positionnement des aliments

Placez les zones les plus délicates des aliments (tiges d'asperges,...) en direction du centre du plateau tournant.

•Disposition des aliments

Disposez les aliments de formes et de tailles différentes, tels que les morceaux de poulet ou de saumon, la partie la plus épaisse en direction de la partie externe du plateau tournant.

•Laissez les aliments refroidir

Après avoir retiré les aliments du micro-ondes, recouvrez les aliments au moyen de papier aluminium ou d'un couvercle de casserole, et laissez-les refroidir une fois la cuisson terminée. Cela permet aux aliments de terminer de cuire et d'éviter le risque de sur-cuisson. Le temps de pause dépend du volume des aliments et de la surface occupée par les aliments.

•Emballage dans du papier ciré ou dans des serviettes en papier

Les sandwichs et autres types d'aliments pré-cuits doivent être emballés avant d'être placés dans le micro-ondes, afin d'éviter que les aliments ne sèchent en cours de cuisson

CONSIGNES D'UTILISATION

Utilisation de la fonction «Ready Set»

1 2 3

La cuisson ou le réchauffage au micro-ondes peuvent être paramétrés sur une puissance de chauffe de 100%, pendant 1, 2, ou 3 minutes. Utilisez le pavé numérique (touches 1, 2 ou 3) pour choisir le temps de cuisson souhaité (cette option ne fonctionnera qu'avec les touches 1, 2 ou 3 du pavé numérique):

Exemple: pour chauffer rapidement des aliments en 2 minutes à 100% de puissance (puissance maximale) :

Appuyez sur les touches 1, 2 ou 3 du pavé numérique, selon la durée souhaitée.

Remarque : La fonction «Ready Set» ne peut pas être paramétrée lorsque vous utilisez le mode Dégivrage (Defrost) par poids.

Ventilation High / Low / Off

La ventilation permet de déplacer la vapeur sur l'intégralité de la surface à cuire.

Pour activer cette fonction, touchez la fonction **Exhaust HI.LO.OFF** une fois pour la puissance maximale de soufflage. Touchez de nouveau cette fonction pour choisir le réglage «LOW» et une troisième fois pour «OFF».

Remarque: si la température devient trop chaude dans le micro-ondes, le ventilateur se réglera automatiquement sur LOW pour refroidir le four. Lorsque cette situation se produit, la circulation de l'air ne peut plus être arrêtée jusqu'à la fin de l'opération.

Surface Light /On / Off

Touchez la fonction **Light/On/Off** une fois pour cuire légèrement un aliment en surface. Appuyez de nouveau sur cette touche pour désactiver cette fonction.

Utilisation du mode Décongélation par le poids

Exemple: pour décongeler 1livre d'aliments sans avoir à paramétrer la puissance ni le temps:

1. Appuyez sur **Defrost Weight** une fois.

0.0 s'affiche sur l'écran.

2. Utilisez les touches numériques pour indiquer le poids de nourriture à décongeler, en livres (10 = 1lb.) Vous pouvez indiquer le poids de votre choix, de 0,1 à 6,0 livres.

3. Appuyez sur **START/+30sec.**

Une fois la décongélation terminée, le four sonnera.

Remarque: le poids net doit être une valeur valide, pour que la fonction puisse être activée Une valeur correcte se situe entre 0,1 et 6,0 livres.

Utilisation du mode Décongélation par la durée

Exemple: pour décongeler de la nourriture avec une puissance réglée par défaut sur 30% et pendant 5 minutes :

1. Appuyez une fois sur **Defrost Time.**

0:00 s'affiche.

2. Utilisez le pavé numérique pour indiquer la durée de décongélation (elle peut être égale à 99 minutes et 99 secondes maximum).

3. Appuyez sur **Start/+30SEC.**

Une fois la cuisson terminée, le four sonne.

Remarque: Les degrés de puissance ne peuvent pas être modifiés pour la décongélation (par poids) ni pour la décongélation (par durée) car l'efficacité de l'opération pourrait en être largement affectée.

Remarques spécifiques pour la décongélation

•Après avoir appuyé sur la fonction **Start/+30SEC.** l'écran affiche le temps de décongélation restant.

Le four sonnera deux fois une fois la décongélation terminée. À cet instant, vous pourrez ouvrir la porte et retourner les aliments si vous le souhaitez, ou retirer du four les parts déjà décongelées. Appuyez sur **Start/+30SEC.** Pour relancer le cycle de dégivrage.

•À la fin du cycle, le four sonne.

CONSIGNES D'UTILISATION

Réchauffage

La fonction «Réchauffage» offre 3 pré-réglages rapides, en fonction de la quantité d'aliments à réchauffer.

Exemple: pour réchauffer 24 onces de nourriture.

1. Appuyez sur la fonction **Reheat 3** fois pour réchauffer 24 onces d'aliments. «**24.00oz**» s'affiche sur l'écran (voir la table des différentes catégories de réchauffages).

2. Appuyez sur **Start/+30SEC**.

Suggestions de réchauffage

Catégorie de réchauffage	Appuyez	Affichage
8 onces d'aliments	Une fois	8,0 onces
16 onces d'aliments	Deux fois	16,00 onces
24 onces d'aliments	3 fois	24,00 onces

Réchauffage	Consignes	Quantité
Assiette	Uniquement aliments précuits et/ou réfrigérés. Recouvrez l'assiette d'un film plastique ou de papier ciré. Si les aliments ne sont pas assez chauds une fois réchauffés, faites réchauffer en utilisant les réglages manuels jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée. Contenus : •3-4 onces. De viande, volaille ou poisson (jusqu'à 6 onces avec les os) •½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) •½ tasse de légumes (about 3-4 oz.)	1 part (1 plat)
Casserole	Couvrez le plat avec un couvre-plat adapté ou du film plastique. Si les aliments ne sont pas assez chauds une fois réchauffés, faites réchauffer en utilisant les réglages manuels jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée. Avant de servir, remuez bien.	1 à 4 parts
Pâtes	Contenus : •Aliments déjà cuisinés (par exemple, lasagnes ou wok de bœuf) •Spaghettis ou raviolis en boîte, déjà cuisinés.	

CONSIGNES D'UTILISATION

Cuisson par CONVECTION

Il existe dix températures de convection : 100°F, 150°F, 250°F, 275°F, 300°F, 325°F, 350°F, 375°F, 400°F, 25°F.

La cuisson par convection utilise un élément de chauffage pour faire augmenter la température à l'intérieur du four. Toutes les températures du four, de 100°F à 425°F, sont ajustables. Un ventilateur permet de faire circuler l'air à l'intérieur du four, tout autour des aliments, afin de les laisser croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Étant donné que l'air chaud est en mouvement continu, aucune couche d'air froid ne peut se déposer autour des aliments, ce qui entraîne une cuisson plus rapide que dans un four traditionnel.

Pour de meilleurs résultats...

Utilisez toujours la plaque fournie avec le four à micro-onde pour la cuisson par convection.

Réduisez la température indiquée sur les recettes/emballages de 25°F pour les aliments déjà cuisinés.

La plaque est nécessaire pour permettre une bonne circulation de l'air et une dorure régulière.

Consultez la Rubrique «Astuces de cuisson» (P20) pour plus d'informations à propos des différents types de cuissons.

Utilisation de la cuisson par

CONVECTION avec préchauffage

Exemple : pour cuire des aliments pendant 5 minutes à 250° F par convection avec préchauffage

1. Appuyez une fois sur « Convection ».
2. Appuyez sur la touche de température pour sélectionner la température de votre choix. N'indiquez pas encore la durée de cuisson. (La durée de cuisson sera indiquée plus tard, une fois le four préchauffé.)
3. Appuyez sur **Start/+30SEC.** Pour lancer le préchauffage. (Une fois le four préchauffé, l'appareil vous prévient)
4. Placez les aliments dans le four. Appuyez sur les touches du pavé numérique pour définir le temps de cuisson.
5. Appuyez sur " **Start/+30SEC.**" pour lancer la cuisson.

Une fois la cuisson terminée, le four émet un signal et d'éteint.

Utilisation de la cuisson par CONVECTION sans préchauffage

Exemple: pour cuire des aliments pendant 5 minutes à 250°F par convection sans préchauffage

1. Si votre recette ne nécessite pas de préchauffage, appuyez une fois sur la fonction «Convection».
2. Appuyez sur la fonction «température» pour sélectionner la température de votre choix.
3. Appuyez sur «Convection» pour confirmer la température.
4. Appuyez sur les touches du pavé numérique pour définir le temps de cuisson.
5. Appuyez sur " **Start/+30SEC.**" pour lancer le four.

Cuisson mixte

L'option de cuisson mixte permet de tirer le meilleur parti de la cuisson par convection. Elle permet une cuisson continue et régulière. Toutes les températures du four, de 100 °F à 425 °F, sont ajustables pour ce type de cuisson.

Pour de meilleurs résultats...

Utilisez toujours la plaque pour ce type de cuisson.

La plaque permet une bonne circulation de l'air et une dorure régulière des aliments.

Voir la Rubrique «Astuces de cuisson» (P19) pour plus d'informations à propos des différents types de cuissons.

Cuisson micro-ondes +convection/mixte

Exemple: pour cuire des aliments pendant 5 minutes au moyen de la fonction « Cuisson mixte ».

1. Appuyez sur la fonction COMBI. une fois.
2. Appuyez sur les touches du pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur **Start/+30SEC.** pour lancer la cuisson.

Remarques :

- Consultez la rubrique Astuces de cuisson pour connaître les temps de cuisson adaptés en mode Cuisson mixte.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques avec ce mode de cuisson.
- Placez la viande sur le lève-plat, dans un plat en verre, pour récupérer les jus de cuisson et éviter les éclaboussures.
- Pour obtenir un beau rôti et une belle dorure, les rôtis entiers doivent être cuits dans un plat en verre, directement placé sur la plaque de cuisson.
- Pour les aliments trop volumineux pour entrer dans le four, vous pouvez retirer le lève-plat. Au besoin, retirez la plaque et placez directement le plat sur le plateau tournant en verre.

CONSIGNES D'UTILISATION

Popcorn

⚠ ATTENTION

- **NE LAISSEZ** pas le four micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites sauter du popcorn.

La fonction «Popcorn» est compatible avec 3 tailles différentes de sachets de popcorn.

Référez-vous à la table suivante pour plus d'informations :

Quantité	Appuyez sur la fonction «Popcorn»
1,75 onces (valeur par défaut)	Une fois
3,00 onces	2 fois
3,50 onces	3 fois

Exemple: pour faire éclater un sachet de 3,0 onces de popcorn en mode automatique.

1. Appuyez sur **Popcorn** (1, 2 ou 3 fois – voir la table ci-dessus pour connaître la valeur à utiliser selon la taille du paquet)
2. Appuyez sur **Start/+30SEC**.

Le micro-ondes sonne quand la cuisson est terminée.

Potato (Pomme de terres)

La fonction «Potato» permet de cuire 1, 2,3 ou 4 pomme(s) de terre en mode automatique (temps de cuisson basés sur 8 à 32 onces). Voir la table ci-dessus pour connaître la valeur à utiliser

Quantité	Appuyez sur la fonction «Potato »
1 pomme de terre (valeur par défaut)	Une fois
2 pommes de terre	2 fois
3 pommes de terre	3 fois
4 pommes de terre	4 fois

Exemple: pour cuire 1 pomme de terre en mode automatique.

1. Appuyez sur **Potato** (1, 2,3 ou 4 fois – voir la table ci-dessus pour connaître la valeur à utiliser selon la taille du paquet).
2. Appuyez sur **Start/+30SEC**.

Le micro-ondes sonne quand la cuisson est terminée.

Remarque :

- Avant de lancer la cuisson, faites plusieurs trous dans les pommes de terre.
- Une fois la cuisson terminée, laissez les pommes de terre refroidir pendant 5 minutes.

Boissons

La fonction «Beverage» (Boissons) permet de chauffer 1, 2 ou 3 tasses de liquide. Référez-vous à la table suivante pour plus d'informations

Quantité	Appuyez sur la fonction «Beverage»
1 tasse (environ 8 onces)	Une fois (valeur par défaut)
2 tasses (environ 16 onces)	2 fois
3 tasses (environ 24 onces)	3 fois

Exemple: pour chauffer 1 tasse de boisson.

1. Appuyez sur la fonction «Beverage» (1, 2 ou 3 fois –voir la table ci-dessous pour connaître la valeur à utiliser en fonction du nombre de parts).
2. Appuyez sur **Start/+30SEC**.

Le micro-ondes sonne quand la cuisson est terminée

CONSIGNES D'UTILISATION

Suggestions de catégories de cuissons

Catégorie suggérée	Quantité	Suggestions
Popcorn	1,75/ 3,0/ 3,5 onces/ 1 emballage.	Cuisiner un sachet de popcorn micro-ondable à la fois. Attention lorsque vous retirez et ouvrez le sachet chaud ! Laissez le four refroidir 5 minutes avant de le refaire fonctionner.
Potato	1,2,3,4 pommes de terre / 8,16,24 32 onces.	Faites des trous dans chaque pomme de terre au moyen d'une fourchette. Placez-les sur le plateau tournant, en cercle. Une fois la cuisson terminée, laissez-les refroidir 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir 5 minutes avant de le refaire fonctionner. Utilisez la fonction start/+30sec pour augmenter le temps de cuisson des pommes de terre.
Beverage	1,2,3 tasses (8 onces, 16 onces, 24 onces.)	Utilisez un mug ou une tasse de mesure pouvant aller au micro-ondes. Versez-y la boisson. Après avoir fait chauffer, mélangez le liquide. Laissez le four refroidir 5 minutes avant de le refaire fonctionner. Les boissons une fois chauffées sont brûlantes. Attention à ne pas vous blesser !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer le four et laissez la porte ouverte.

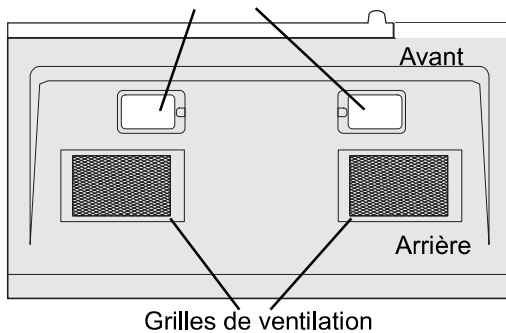
Nettoyage des filtres

Les filtres permettant la ventilation du four doivent être retirés et nettoyés de façon régulière ; au moins tous les mois.

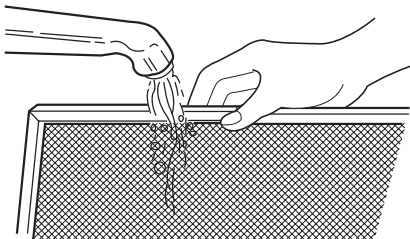
⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure ou de détérioration du matériel, ne faites pas fonctionner l'appareil si les filtres ne sont pas bien en place.

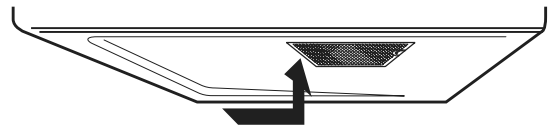
Témoins lumineux en surface



1. Pour retirer les grilles de ventilation, faites-les glisser vers l'arrière. Puis, tirez la grille vers le bas et poussez-la vers le côté opposé. La grille est délogée. Répétez cette étape pour la 2ème grille.



2. Passez les grilles sous l'eau chaude, avec un nettoyant doux. Rincez bien et secouez pour laisser sécher à l'air libre. **N'utilisez pas d'ammonium. L'aluminium de la grille rouillerait et deviendrait noir.**



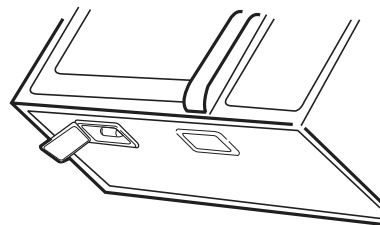
3. Pour réinstaller la grille, faites-la glisser sur la fente prévue à cet effet, puis poussez vers le haut et en direction du four, pour bloquer le tout. Suivez les mêmes consignes pour réinstaller la 2ème grille.

Remplacement des témoins lumineux

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure ou de détérioration du matériel, portez des gants lorsque vous remplacez les témoins lumineux.

1. Débranchez l'alimentation et/ou coupez l'électricité au niveau du disjoncteur.
2. retirez les vis permettant de maintenir en place le cache protégeant les témoins lumineux.



3. Remplacez l'ampoule usagée au moyen d'une ampoule neuve de 30 watt.
4. Réinstallez les vis de fixation.
5. Rebranchez le four micro-ondes ou rétablissez l'électricité.

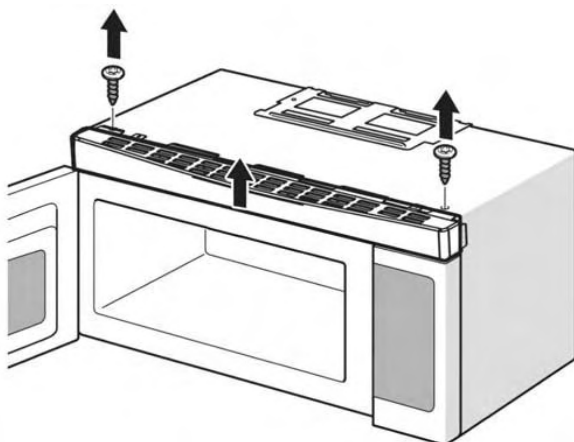
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer le four et laissez la porte ouverte.

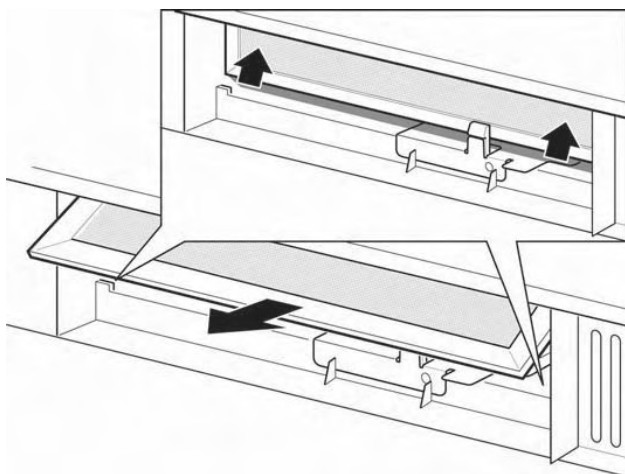
Remplacement du filtre à charbon

Le filtre à charbon installé dans votre four est utilisé pour les installations à air recyclé, non aéré. Ce filtre doit être remplacé tous les 6 à 12 mois en fonction de la fréquence d'utilisation de votre four.

1. Débranchez l'alimentation de votre four au niveau du disjoncteur, ou en débranchant votre appareil.
2. Retirez les vis permettant de maintenir la grille en place.
3. Extrayez la grille du four .



4. Retirez le filtre à charbon en le poussant vers l'intérieur, puis en le dégageant de l'appareil.

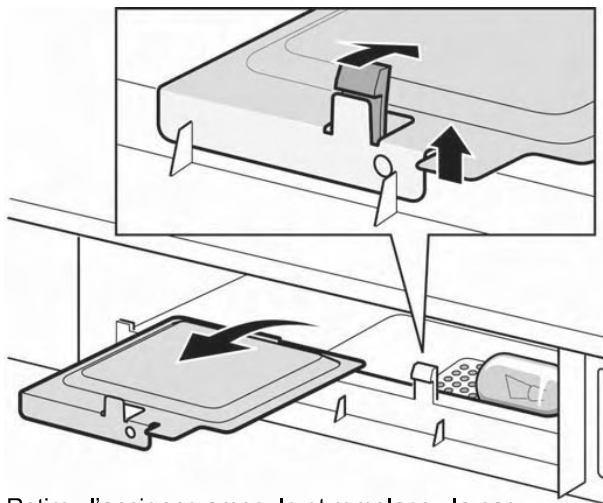


Remplacement de l'éclairage du four

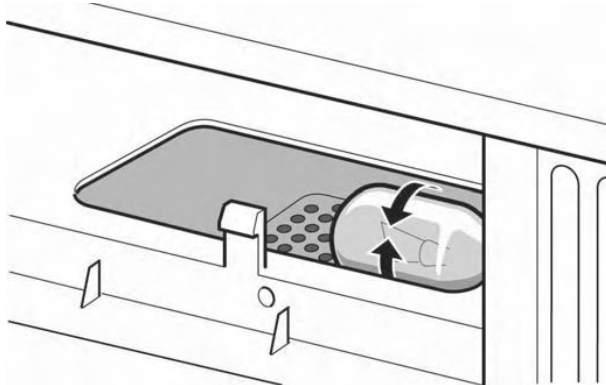
Retirez la grille d'aération en suivant les consignes

1 à 4 ci-dessus ainsi que le filtre à charbon, si votre appareil en est équipé.

1. Soulevez le cache de protection situé derrière l'installation du filtre, en le ramenant vers vous délicatement.



2. Retirez l'ancienne ampoule et remplacez-la par une neuve, de type équivalent et d'une capacité de 30 watts. Vous pourrez vous en procurer auprès du fabricant ou dans les grandes surfaces/magasins spécialisés.



Remarque : N'UTILISEZ PAS D'AMPOULE D'UNE CAPACITÉ SUPÉRIEURE À 30 WATTS.

3. Remettez en place le cache de protection. Remettez en place le filtre à charbon. Poussez la grille d'aération pour la mettre en place (en engageant les deux côtés dans les fentes prévues à cet effet), puis terminez en réinstallant les vis de fixation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer le four et laissez la porte ouverte.

Suggestions de nettoyage

Pour une totale performance de votre four et pour des raisons de sécurité évidentes, le four doit rester propre à l'extérieur comme à l'intérieur. Soyez particulièrement attentif à maintenir la porte et l'encadrement du four propres, sans accumulation de graisses.

N'utilisez jamais de paille de fer ni de détergents agressifs pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de votre four. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon doux humide, imbibé d'eau tiède (pas trop chaude) ; et d'une solution nettoyante douce. Puis, rincez et laissez sécher.

Essuyez immédiatement les éclaboussures avec une serviette en papier, plus particulièrement si vous venez de cuisiner des aliments gras tels que le poulet et/ou le bacon.

Nettoyez votre four à micro-ondes de façon uniforme et régulière, si nécessaire.

Suivez ces consignes pour nettoyer correctement votre micro-ondes et en prendre soin :

- Maintenez toujours l'intérieur du four propre. Les particules alimentaires et les restes de liquides peuvent coller aux parois, ce qui réduira l'efficacité du four.
- Essuyez les tâches de liquides immédiatement. Utilisez un tissu doux et humide, imbibé d'eau et de produit nettoyant doux. **N'UTILISEZ PAS** de produits détergents ou abrasifs.
- Pour décoller les particules alimentaires ou liquides, faites chauffer 2 tasses d'eau (ajouter le jus d'un citron si vous voulez que le four sente le frais) dans un verre mesureur, à puissance élevée et pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange se mette à bouillir. Laissez refroidir au four pendant 1 à 2 minutes.
- Retirez le plateau tournant en verre du four lorsque vous nettoyez l'intérieur du four ou les grilles. Pour éviter que le plateau en verre ne se casse, manipulez-le avec précaution et ne le plongez pas dans l'eau chaude directement après avoir cuisiné. Nettoyez-le avec de l'eau chaude et du produit vaisselle, ou passez-le au lave-vaisselle.
- Nettoyez la partie extérieure du micro-ondes avec du savon et un tissu humide doux. Séchez avec un chiffon doux, sec et propre. Pour ne pas abîmer les composants internes du four, ne laissez pas l'eau s'infiltrer et stagner à l'intérieur de l'appareil.

• Nettoyez la porte vitrée du four avec de l'eau savonneuse. Pour éviter de la rayer, utilisez un chiffon doux.

• Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte vitrée, essuyez-la avec un chiffon doux. La vapeur peut s'accumuler lorsque vous faites fonctionner le four dans un endroit humide, et ne signifie en aucun cas que le micro-ondes fuit.

• Ne faites jamais fonctionner le four sans aliments à l'intérieur ; cela pourrait endommager le tube magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser un verre rempli d'eau à l'intérieur du four, pour palier à un éventuel accident dans le cas d'un lancement erroné de l'appareil.

Comment nettoyer l'intérieur

Les parois, les vitres, les pièces métalliques et plastiques.

Certaines tâches peuvent être retirées avec une serviette en papier, tandis que d'autres nécessitent l'utilisation d'un chiffon humide. Retirez les tâches de grasses avec un chiffon imbibé de produit nettoyant, puis rincez avec un autre chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs ni d'objets pointus pour décoller les tâches.

Pour nettoyer la surface de la porte et les autres surfaces du four reliées à la porte, utilisez un détergent ou des produits nettoyants doux, ainsi qu'une éponge ou un chiffon doux. Rincez bien et séchez.

N'utilisez pas de produits pour four vendus dans le commerce pour nettoyer votre micro-ondes.

Plateau en verre et grille lève-plats

Pour éviter d'endommager les éléments, placez le plateau tournant dans l'eau après avoir cuit vos aliments. Lavez-le délicatement, avec de l'eau chaude savonneuse, ou dans le lave-vaisselle. Le plateau et le lève-plat peuvent se casser s'ils tombent. Attention à ne pas faire fonctionner l'un sans l'autre !

Comment nettoyer l'extérieur

N'utilisez pas de produits contenant de l'alcool ou de l'ammonium. L'ammonium et l'alcool peuvent endommager l'aspect de votre four.

Coffre

Nettoyez l'extérieur (coffre) de votre four avec un tissu humide imbibé de savon. Rincez et laissez sécher. Essuyez pour terminer avec un chiffon sec et propre

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer le four et laissez la porte ouverte.

Porte et panneau de commandes

Nettoyez avec un tissu humide. Séchez bien.

N'utilisez pas de sprays nettoyants, de trop grandes quantités de savon et d'eau, de produits abrasifs ou d'objets pointus sur le panneau de commandes—cela pourrait l'endommager.

Certaines serviettes en papier peuvent aussi le rayer.

Surface de la porte

Il est important de maintenir les joints du micro-ondes propres. Utilisez des détergents doux, légers, ainsi qu'une éponge et/ou un chiffon doux.

Rincez bien.

Cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation devient trop sale, débranchez-le et nettoyez-le avec un tissu humide.

Pour les tâches persistantes, vous pouvez utiliser de l'eau savonneuse, mais pensez bien dans ce cas à rincer et à sécher le cordon avant de le rebrancher.

Acier inoxydable

N'utilisez pas de paille de fer ; cela risquerait de rayer la surface.

Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, utilisez un chiffon doux imbibé d'eau chaude et de savon ou de produit doux, adapté au nettoyage de l'acier inoxydable.

Utilisez un chiffon doux, propre et imbibé d'eau chaude pour éliminer le savon/produit. Séchez avec un tissu propre et doux.

Si les tâches persistent, essayez un nettoyant pour cuisine tel que Fantastik[®], Simple Green[®] ou Formula 409[®].

Pour les tâches les plus résistantes, utilisez un produit spécial « acier inoxydable », tel que Bon-Ami[®] ou Cameo[®].

Appliquez le produit avec une éponge humide.

Utilisez un tissu propre, imbibé d'eau chaude pour rincer le produit. Séchez avec un chiffon propre et doux. Si vous devez frotter, attention à ne pas rayer les surfaces. Après avoir nettoyé les surfaces, utilisez un polish tel que Steel Magic[®], Revere Copper, Stainless Steel Cleaner[®] ou encore Weno! All Purpose Metal Polish[®]. Suivez les consignes livrées sur les emballages de ces produits.

Dépannage

Résolution des problèmes

Avant de contacter le Centre d'Assistance, consultez la table suivante afin d'essayer de résoudre votre problème. Si le problème persiste, contactez l'Assistance .

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION PROPOSÉE
Le four ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> a. Le cordon d'alimentation n'est pas branché. b. La porte du four est ouverte. c. Le four est mal paramétré. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Branchez à la prise électrique. b. fermez la porte et essayez de nouveau. c. Consultez les instructions.
Étincelles ou flammes	<ul style="list-style-type: none"> a. Vous avez placé à l'intérieur du four des matériaux non micro-ondables. b. Le four tourne à vide. c. Il reste des résidus alimentaires à l'intérieur du four. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Utilisez uniquement des récipients allant au four micro-ondes. b. Ne faites pas tourner le four s'il est vide. c. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon imbibé d'eau chaude.
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme	<ul style="list-style-type: none"> a. Vous avez placé à l'intérieur du four des matériaux non micro-ondables. b. Les aliments n'étaient pas bien décongelés. c. La puissance ou la durée de cuisson est mal réglée. d. Les aliments n'ont pas été retournés à mi-cuisson/sont mal mélangés. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Utilisez uniquement des récipients allant au four micro-ondes. b. Décongelez entièrement les aliments. c. Utilisez les bons réglages. d. Retournez/Mélangez les aliments.
Les aliments sont trop cuits	La puissance ou la durée de cuisson est mal réglée.	Utilisez la bonne puissance et le bon temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas assez cuits	<ul style="list-style-type: none"> a. Vous avez placé à l'intérieur du four des matériaux non micro-ondables. b. Les aliments n'étaient pas bien décongelés c. Les ventilations sont obstruées. d. La puissance ou la durée de cuisson est mal réglée. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Utilisez uniquement des récipients allant au four micro-ondes. b. Décongelez entièrement les aliments. c. Vérifiez que les aérations ne sont pas bloquées. d. Utilisez la bonne puissance et le bon temps de cuisson.
Mauvaise décongélation	<ul style="list-style-type: none"> a. Vous avez placé à l'intérieur du four des matériaux non micro-ondables. b. La puissance ou la durée de cuisson est mal réglée. c. Les aliments n'ont pas été retournés à mi-cuisson/sont mal mélangés. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Utilisez uniquement des récipients allant au four micro-ondes b. Utilisez la bonne puissance et le bon temps de cuisson. c. Retournez/Mélangez les aliments.

PAGE D'ASSISTANCE ET D'AIDE AU DÉPANNAGE

Contactez gratuitement l'Assistance Téléphonique Hisense aux États-Unis, au numéro suivant : 1-877-465-3566 (anglais et espagnol, du lundi au vendredi, de 09h00 à 18h00, fuseau horaire EST)

Le Centre d'assistance Hisense peut vous aider dans les domaines suivants :

- Fonctions et caractéristiques de votre appareil
- Informations concernant l'installation
- Procédures de maintenance et d'utilisation
- Vente de pièces détachées (réparations, remplacements...)
- Renvoi vers les services appropriés.

Pour plus d'assistance...

Si vous avez besoin d'aide, n'hésitez pas à contacter Hisense à l'adresse postale suivante :

Hisense USA Corp.

Customer Service

PO Box 3289

Suwanee, GA 30024

USA

Merci de penser à indiquer une heure et un numéro auxquels vous joindre.

PRODUCT REGISTRATION

Pour mieux protéger votre produit, connectez-vous à l'adresse

www.hisense-usa.com/support/productReg.asp et enregistrez votre produit!



Pourquoi enregistrer votre produit:

Vous serez tenu informé des dernières mises à jour

Vous pourrez être contacté par Hisense à propos des nouvelles mesures de sécurité, nouveautés, accessoires et nouveautés de la gamme.

Cela prouvera votre achat

Dans le cas d'une perte de biens (incendie, inondation...) votre enregistrement en ligne servira de preuve d'achat

Un meilleur service

Si vous avez des questions à propos de votre nouvel achat, Hisense sera présent pour répondre à vos moindres doutes.

Hisense

life reimagined