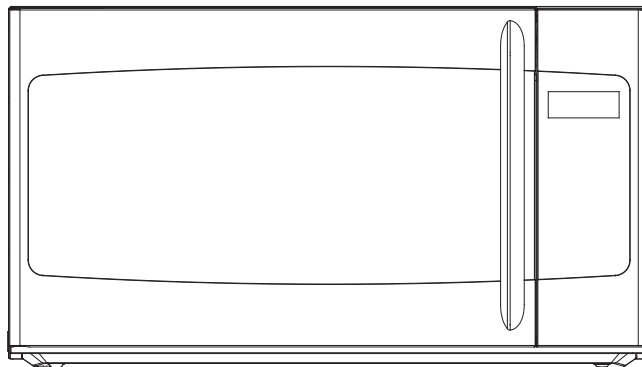




# Over The Range Microwave Oven

## RMW1749-SS



1. READ these instructions carefully before installing and operating the oven. Keep them for further reference.
  2. Record in the space below the "SERIAL NO." found on the nameplate on your oven and retain this information for future reference.
- SERIAL NO.:

**THIS MICROWAVE OVEN SHOULD NOT BE USED WITHOUT THE GLASS TURNTABLE**

For service assistance and product information, please call: 1-800-968-9853.  
Curtis International Ltd.  
7045 BECKETT DRIVE, UNIT 15, MISSISSAUGA, ON, L5S 2A3 [www.curtisint.com](http://www.curtisint.com)

**SAFETY INFORMATION ..... 3**

**USING THE OVEN**

Specification ..... 11  
Controls..... 12  
Basic Controls..... 14  
System Setup.....17  
Spacial Features .....20  
Other Convenients Features..... 24

**CARE AND CLEANING ..... 25**

**WARRANTY .....28**

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲ WARNING**

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

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

- Read all instructions before using this appliance.
- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section on page 6.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- This microwave must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

### **INSTALLATION**

- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found on page 5.
- This microwave oven is UL listed for installation over both gas and electric ranges.
- This unit is suitable for use above gas or electric cooking equipment, 36” or less wide.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter
- Do not immerse cord or plug in water.
- 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, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Do not mount this appliance over a sink.

### **TO REDUCE THE RISK OF FIRE IN THE 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 and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
- Do not store any materials, other than our recommended accessories, in this oven when not in use. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use. Microwave rack should be removed from oven when not in use.
- If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not operate the microwave feature without food in the oven.

### **TO REDUCE THE RISK OF BURNS:**

- Be careful when opening containers of hot food. Use pot holders and direct steam away from face and hands.
- Vent, pierce, or slit containers, pouches, or plastic bags to prevent build-up of pressure.
- Be careful when touching the turntable, door, racks, or walls of the oven which may become hot during use.
- Liquids and certain foods heated in the microwave oven can present a risk of burn when removing them from the microwave. The potential for a burn is greater in young children, who should not be allowed to remove hot items from the microwave.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲ WARNING** Continued

#### **OPERATING AND CLEANING**

- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/convection 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 in oven when appliance is operating in any cooking mode except microwave.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven.
- Do not cover any part of the microwave with metal foil. This will cause overheating of the microwave oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F, and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used in compliance with cookware manufacturers' recommendations.
- It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, nonabrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

#### **SUPER HEATED WATER**

- 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.**
- 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.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### GROUNDING INSTRUCTIONS

**⚠ WARNING** To prevent risk of electric shock, follow these instructions:

- Plug microwave into a grounded 3-prong outlet.
- Do not remove the ground prong or use an adapter.
- Do not use an extension cord.

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

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 power cord having a 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 service technician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

A short power-supply is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

### VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions. Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.

- When preparing flaming foods under the microwave, turn the fan on.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

### PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

# **IMPORTANT SAFETY INFORMATION**

## **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE**

### **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:

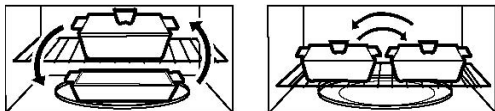
  - (1) door (bent),
  - (2) hinges and latches (broken or loosened),
  - (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) The Oven Should Not** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

# INFORMATION YOU NEED TO KNOW

## ABOUT YOUR OVEN

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

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



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

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

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

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

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

## ABOUT MICROWAVE COOKING

Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.

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

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

## ABOUT FOOD

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

## ABOUT SAFETY

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

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

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

## **ABOUT UTENSILS AND COVERINGS**

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

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

- glass ceramic
- heat-resistant glass
- microwave-safe plastics
- paper plates
- microwave-safe pottery, stoneware and porcelain
- browning dish

### **These items can be used for short time reheating of foods that have little fat or sugar in them:**

- wood, straw, wicker

## **DO NOT USE**

- metal pans and bake ware
- dishes with metallic trim
- non-heat-resistant glass
- non-microwave-safe plastic
- recycled paper bags
- food storage bags
- metal twist-ties

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

### **The following coverings are ideal:**

- Paper towels are good for covering foods for reheating and absorbing fat while cooking bacon.
- Wax paper can be used for cooking and reheating.
- Plastic wrap that is specially marked for microwave use can be used for cooking and reheating. **DO NOT** allow plastic wrap to touch food. Vent so steam can escape.

- Lids that are microwave-safe are a good choice because heat is kept near the food to hasten cooking.
- Oven cooking bags are good for large meats or foods that need tenderizing. DO NOT use metal twist ties. Remember to slit bag so steam can escape.

**How to use aluminum foil in your microwave oven:**

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

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

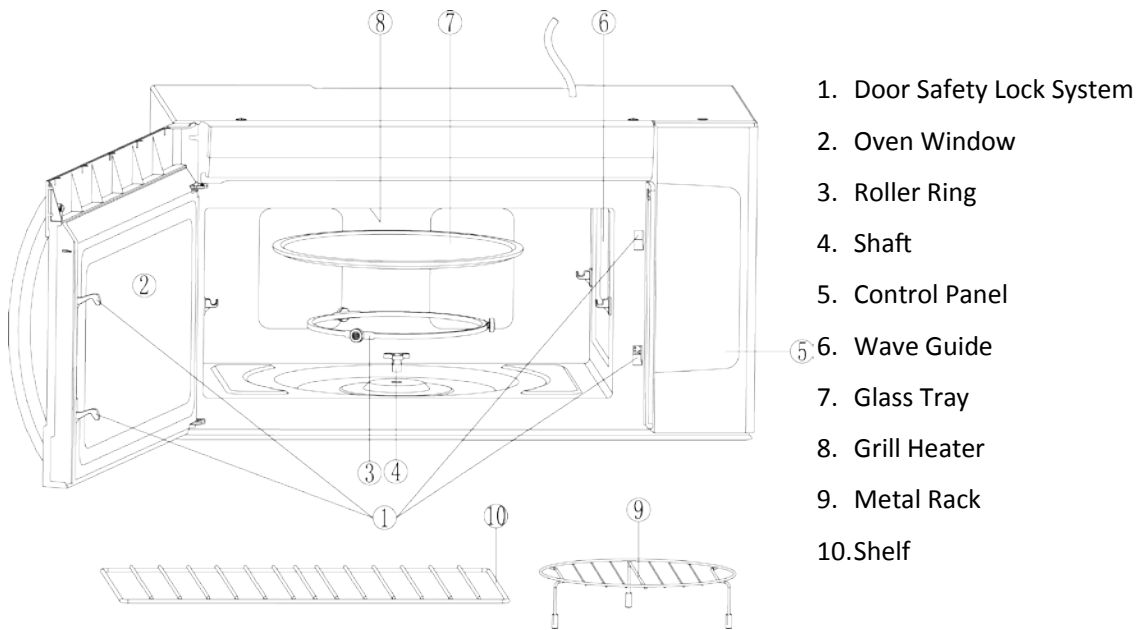
**ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE**

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

# SPECIFICATIONS

Power Supply	120V 20AC 60Hz Single phase	
Microwave	Power Consumption	1550W(Microwave), 1350W(Grill), 1500(Convection)
	Output Power	1000W
	Frequency	2450MHz
Outside Dimensions	16 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> "(H)×29 <sup>14</sup> / <sub>16</sub> "(W)×17 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> "(D)	
Cavity Dimensions	10 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> "(H)×21 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> "(W)×14 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> "(D)	
Oven Capacity	1.7 Cu.Ft.	
Cooking Uniformity	Turntable	
Weight	Approx. (net) 67.0lb / (gross) 76.3lb	

# FEATURES DIAGRAM



# CONTROL PANEL FEATURES

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



1. **Display.** The display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
2. **Auto cook menu.** Instant settings to cook popular foods (such as Meat, Veggies, Reheat, Potato, Popcorn, Melt/Soften, Beverage, Cakes, Keep Warm and Chicken).
3. **1 LB Defrost.** Press this pad to defrost frozen food quickly.
4. **Number.** Press number pads to enter cooking time, power level, cooking temperature or food weight and you can set express cooking program by touching 1~6 pad.
5. **Clock/Timer.** Press to set current time of day or set the oven timer.
6. **Grill.** Press to set grill cooking program.
7. **Power Level.** Press this pad to set microwave cooking power level
8. **Combi.** Use to set microwave and grill or microwave and convection combination cooking.
9. **Vent Delay Off.** Use to set vent delay off program.
10. **Time Defrost.** Use to defrost food based on time enter.
11. **Weight Defrost.** Use to defrost food based on weight enter.
12. **Stop/Cancel.** Press this pad to stop the oven or press this pad for 3 seconds to set child lock.
13. **Start/Add 30 Sec.** Press to start the oven; also use to start the oven quickly at full power or use to add cooking time.
14. **Time Cook.** Use to set microwave cooking or multi-stage cooking.
15. **Convection.** Use to set convection cooking.
16. **Turntable.** Press this pad to turn on/off the turntable.
17. **My Settings.** Press this pad to adjust the default settings for weight unit, sound and daylight save time.
18. **Light On-Nite-Off.** Press to set the controls of the light outside the oven(bright light, night light and off)
19. **Vent 4 Speed.** Press this pad to change vent speed.

# BASIC CONTROLS

## Learn about your microwave oven.

### CAUTION

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

### Function description:

- When the oven first plugged in, the display will show “AM 12:00”.
- During cooking setting process, without any operation within one minute, the oven will return to waiting mode.
- During cooking, if press **Stop/Cancel** pad once or open the door, the program will be paused, then press **Start/Add 30Sec** pad to resume, but if press **Stop/Cancel** pad twice, the program will be canceled.
- After ending cooking, “END” will display and the system will beeps to remind user every one minute until user press **Stop/Cancel** pad or open the door.

## Setting the Clock

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

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

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

## Setting Microwave cooking program

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

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

Use number pad choose cooking power level			
Number pad	Percent(Name)	Number pad	Percent(Name)
1, 0	100% (High)	4	40% (Medium Low)
9	90% (Sauté)	3	30% (Defrost)
8	80% (Reheat)	2	20% (Low)

7	70% (Medium High)	1	10% (Warm)
6	60% (Simmer)	0	0% (No Power)
5	50% (Medium)		

For example, suppose you want to cook at 80% power level for 10 minutes.

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

**NOTE:** During cooking you can press **Power level** to check the power level, and you can adjust the power level by pressing number pad when the display shows the power level.

## Multi stage cooking

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

For example, suppose you want to set the following cooking program.

Microwave cooking



Microwave cooking

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

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

## Grill cooking

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

For example, suppose you want to grill for 12 minutes.

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

## Microwave + Grill Cooking

The longest cooking time is 99 minutes, 99 seconds.

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

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

1. Press **Combi** pad once.

2. Press number pad to enter cooking time.
3. Press **Start/Add 30Sec** pad to start cooking.

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

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

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

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

## Convection Cooking

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

### To Cook with Convection:

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

### To Preheat and Cook with Convection:

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

1. In standby mode, press **Convection** pad once. The display shows "SELECT TEMPERATURE".
2. Press number pad to enter a desired cooking temperature.
3. Press **Start/Add 30Sec** pad. The oven start preheating, the display shows "PREHEAT". When the oven reaches the programmed temperature, it will beep.
4. Open the door and place container of food at the center of the turntable.
5. Press number pad to enter cooking time.
6. Press **Start/Add 30Sec** pad.

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

## Microwave + Convection Cooking

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

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

Press <b>Combi</b> pad	Cooking temperature
3 times	400 °F
4 times	350 °F
5 times	300 °F
6 times	250 °F

For example you want to cook at 300 °F for 20 minutes.

1. Press **Combi** pad 5 times to choose 300 °F.
2. Press number pad to enter cooking time.
3. Press **Start/Add 30Sec** to start cooking.

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

## SYSTEM SETUP

### Light Control

This feature is designed for the convenience of doing things outside the oven. To turn on the light at the bottom of the oven, press **Light On-Nite-Off** pad:

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

### Vent Fan Control

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

In standby mode, the vent fan is manual control and press **Vent/4 Speed** pad to select the vent speed.

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

**NOTE:**

In microwave mode ,if you have not turn on the fan automatically when using the oven, it will keep off. But if you turn on the fan manually, it has five gears(Strong/High/Medium/Low/Off) can be switched in the first 12minutes,and four gears((High/Medium/Low/Off)In the 12 to 18 minutes ,after that there are three gears(Medium/Low/Off) left. The fan keep working with the last mode, you needs to press **Vent 4 Speed** pad to turn it off after cooking is finished.

In grill and convection mode ,the fan has three gears(High/Medium/Low)can be swiched, it cannot be turned off.

When heat from range surface units or burners rises up to 60°C , the fan automatically work into high gear and cannot be turned off until the temperature comes down .

## Vent Delay off

---

1. If press **Vent Delay Off** pad once while the vent fan is on, “ENTER DELAY OFF TIME” is displayed.
2. Press the number pad to enter the delay closing time.
3. Press **Vent Delay Off** pad to confirm.

**NOTE:**

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

## My Setting Function

---

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

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

### → WEIGHT MODE SETTEING

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

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

### → SOUND ON/OFF

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

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

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

### ➔ DAYLIGHT SAVE TIME HINT

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

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

## Turntable Control

For most cooking, the turntable should be on; however the turntable can be turned off so that it does not rotate for extra large dishes, such as the 13×9×2 glass utility casserole. Put the casserole on the turntable, press **Turntable** pad to turn the turntable on or off.

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

## Select Vented Exhaust Fan Direction

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

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

**NOTE:** The factory default installation direction is upward.

# SPECIAL FEATURES

## Setting Auto Cook

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

### → MEAT

For example, you want to cook chicken piece.

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

Press number pad	Food type	Weight
1	Pork	4-32 oz. (110-910 gr)
2	Chops	4-32 oz. (110-910 gr)
3	Ground Meat	4-32 oz. (110-910 gr)
4	Chicken Piece	4-32 oz. (110-910 gr)

### → VEGGIES

For example, you want to cook some fresh veggies.

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

Press number pad	Food type	Weight
1	Fresh Veggies	4 oz. (110 gr)
		8 oz. (230 gr)
		12 oz. (340 gr)
		16 oz. (453 gr)
2	Frozen Veggies	4 oz. (110 gr)
		8 oz. (230 gr)
		12 oz. (340 gr)
		16 oz. (453 gr)

### → REHEAT

For example, you want to cook pasta.

1. Place the pasta into the oven and close the door.
2. Press **Reheat** pad once, the display shows "1-DINNER PLATE, 2-CASSEROLE, 3-PASTA".

3. Press number pad **"3"** to choose pasta.
4. Press the number pad to select the weight.
5. Press **Start/Add 30Sec** pad to start cooking.

Press number pad	Food type	Weight
1	Dinner Plate	8 oz. (230 gr)
		16 oz. (453 gr)
2	Casserole	8 oz.(230 gr)
		16 oz.(453 gr)
		24 oz.(680 gr)
		32 oz.(910 gr)
3	Pasta	8 oz.(230 gr)
		16 oz.(453 gr)
		24 oz.(680 gr)
		32 oz.(910 gr)

### → POTATO

For example you want to cook two potatoes.

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

Press number pad	Weight
1	8 oz. (230 gr)
2	16 oz. (453 gr)
3	24 oz. (680 gr)
4	32 oz. (910 gr)

### → POPCORN

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

Press number pad	Weight
1	3.5 oz. (100 gr)
2	3 oz. (85 gr)

### → Melt/Soften

1. In standby mode, press **Melt/Soften** pad once, the display shows"1- CHEESE, 2- ICE CREAM, 3- BUTTER".
2. Press number pad **1, 2 or 3** to choose food type.

3. Press number pad **1 or 2** to select food weight.
4. Press **Start/Add 30Sec** pad to start cooking.

Press	Food type	Weight
1	Cheese	4 oz. (110 gr)
		8 oz. (230 gr)
2	Ice cream	4 oz. (110 gr)
		8 oz. (230 gr)
3	Butter	4 oz. (110 gr)
		8 oz. (230 gr)

### → Beverage

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

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

### → Cakes

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

### → Keep Warm

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

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

### → Chicken

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

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

## Weight Defrost

---

The oven allows you to defrost food based on the weight entered by user. The defrosting time and power level are automatically set once the food category and the weight are programmed. The frozen food weight ranges is 1-96 oz. or 1-2715gr.

Suppose you want to defrost ground meat (2lb.5 oz.).

1. Press **Weight Defrost** pad once.
2. Press number pad to enter weight.
3. Press **Start/Add 30Sec** pad to confirm.

### NOTE:

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

## 1Lb Defrost

---

This feature allows you to defrost food quickly.

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

### NOTE:

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

## Time Defrost

---

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

Suppose you want to defrost ground meat (12:34).

1. Press **Time Defrost** pad once, “ENTER DEFROST TIME” is displayed.
2. Press number pad **1, 2, 3** and **4**.
3. Press **Start/Add 30Sec** pad to confirm.

### NOTE:

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

# OTHER CONVENIENT FEATURES

## Add 30Sec

---

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

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

## Express Cooking

---

1. In standby mode, press the number pad from 1 to 6.
2. Press **Start/Add 30Sec** pad to confirm. The oven will start cooking at full power level.

## Setting the Timer

---

Suppose you want to time 3 minutes cooking.

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

**NOTE:**

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

## Child Lock

---

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

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

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

# CLEAR AND CARE

## Exterior

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

## Door

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

## Control Panel

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

## Interior

Cleaning is easy because little heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or spattering. To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS. For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water.

## Waveguide Cover

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

## Vent Fan

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

## Odor Removal

Occasionally, a cooking odor may remain in the oven. To remove, combine 1 cup water, grated peel and juice of 1 lemon and several whole cloves in a 2-cup glass measuring cup. Boil for several minutes using 100% power. Allow to set in oven until cool. Wipe interior with a soft cloth.

## Turntable/Turntable Support

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

## Grease Filters

Filters should be cleaned at least once a month. Never operate the vent fan or oven without the filters in place.

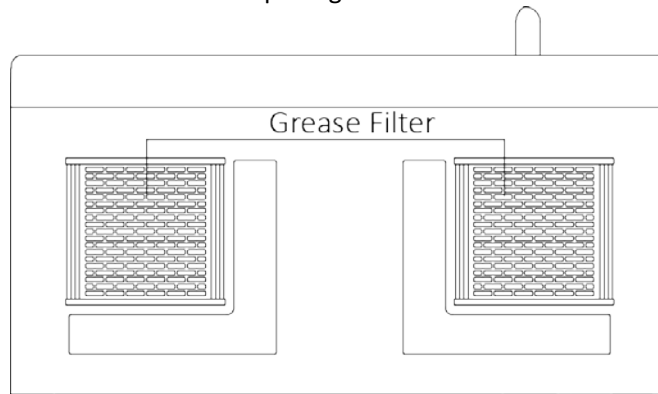
Pull down slightly on the tab toward the front of the oven and remove the filter. Repeat for the other filter.

Soak the filter in a sink or dish pan filled with hot water and detergent. DO NOT use ammonia or other alkali; they will react with the filter material and darken it.

Agitate and scrub with a brush to remove embedded dirt.

Rinse thoroughly and shake dry.

Replace by fitting the filter back into the opening.



## Light

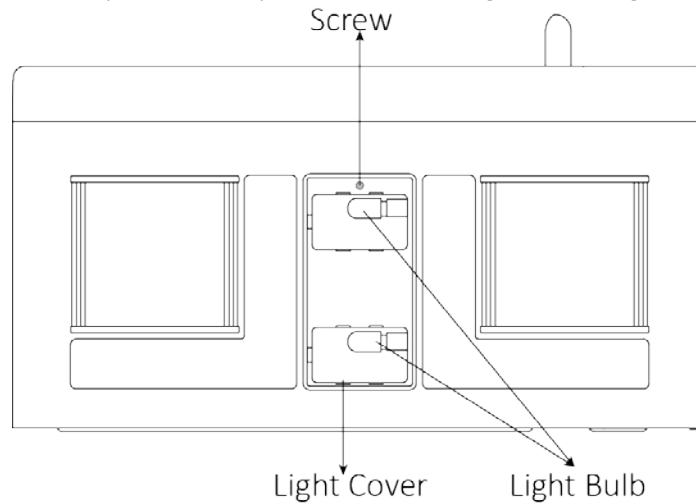
To replace light bulbs, first disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or by unplugging.

To release cover, remove the screw on the light cover. (See illustration.)

DO NOT USE A BULB LARGER THAN 30 WATTS.

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

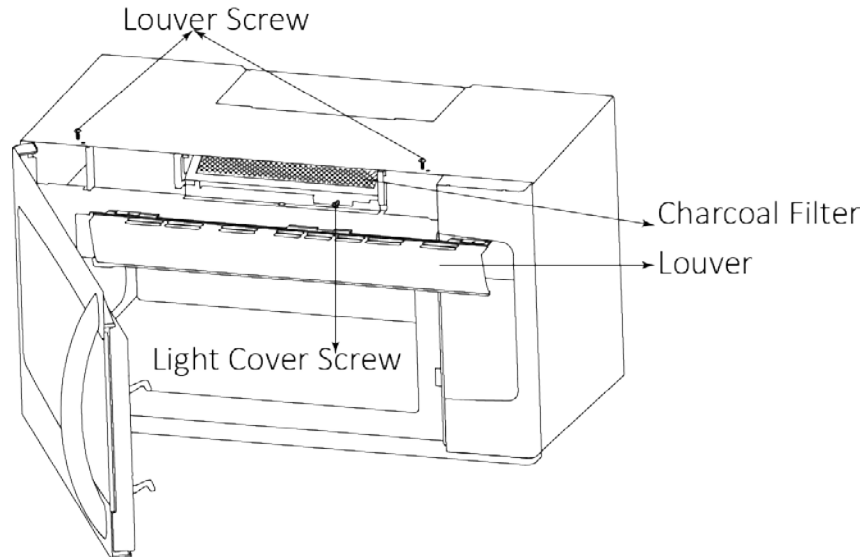
CAUTION: Light cover may become very hot. Do not touch glass when light is on.



## Charcoal Filter

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

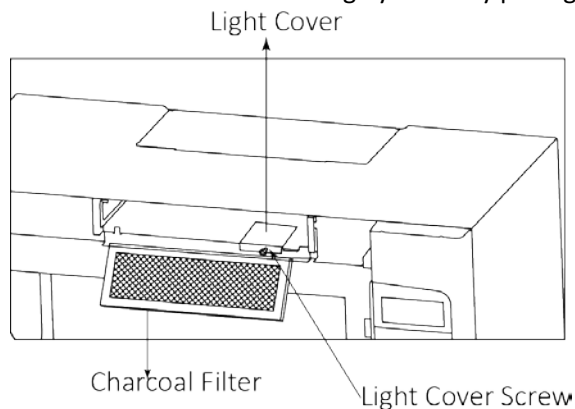
- Disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
- Remove the louver mounting screw from the top center of the louver and push down carefully on the tab at each end of the louver to disengage it. (See illustration.)
- Pull the louver away from the unit.
- Change the charcoal filter.
- Carefully push the louver back into place and replace the screw remove in step 2.



## Oven Light

Remove the louver per instructions 1~3 above and charcoal filter, if used.

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



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

To make a warranty claim, do not return this product to the store. Please email [support@curtiscs.com](mailto:support@curtiscs.com) or call 1-800-968-9853.

### **1 Year Warranty**

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. Prior to a replacement being sent, the product must be rendered inoperable or returned to us.

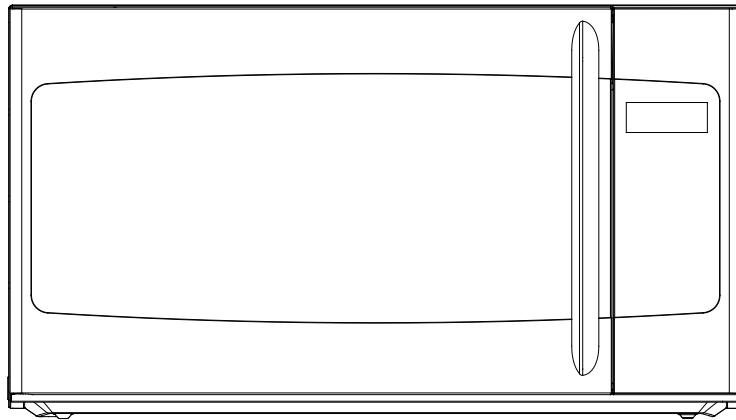
This warranty does **not** cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions., or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as on the specified rating on the label (e.g., 120V~60Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

For faster service, locate the model, type, and serial numbers on your appliance.



***FOUR À MICRO-ONDES  
À HOTTE INTÉGRÉE  
RMW1749-SS***



1. Lire toutes les instructions contenues dans ce guide avant d'installer votre four à micro-ondes. Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.
2. Veuillez inscrire le numéro de série dans l'espace ci-dessous. Vous trouverez ce numéro sur la plaque signalétique de votre four à micro-ondes et conservez ce numéro pour référence ultérieure.

**NE PAS UTILISEZ CE FOUR A MICRO-ONDES  
SANS LA PLAQUE DE VERRE TOURNANTE**

Pour obtenir de l'aide au service et de l'information sur les produits, veuillez composer le 1-800-968-9853. Curtis International Ltd.  
7045 BECKETT DRIVE, UNIT 15, MISSISSAUGA, ON, L5S 2A3 [www.curtisint.com](http://www.curtisint.com)

<b>SÉCURITÉ</b> .....	3
-----------------------	---

## **UTILISATION DU FOUR**

Spécification .....	11
Commandes .....	12
Commandes De Base .....	14
Paramètres du système .....	17
Caractéristiques Spéciales .....	20
Autres Caractéristiques .....	24

## **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

.....	25
<b>DÉPANNAGE</b> .....	26

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

**▲ AVERTISSEMENT** Pour réduire le risque de brûlures, de décharges électriques, d'incendies, de blessures ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, suivez les mesures de sécurité de base :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Lisez et respectez les mesures de sécurité énoncées dans la section PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES, à la page 6.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel. N'utilisez aucun produit chimique ou composé corrosif avec cet appareil. Ce four a été spécialement conçu pour réchauffer et cuire les aliments, et non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
- Seul un technicien qualifié doit réparer ce four à micro-ondes. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avère nécessaire, communiquez avec le centre de service après-vente autorisé le plus proche.

### INSTALLATION

- Respectez les Instructions d'installation fournies pour le choix de l'emplacement et l'installation de l'appareil.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Utilisez uniquement une prise de courant convenablement mise à la terre. Reportez-vous à la section INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE, à la page 5.
- Ce four à micro-ondes est homologué cUL pour une installation au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz.
- Cet appareil peut être utilisé au-dessus d'un appareil de cuisson électrique ou à gaz, d'une largeur maximale de 36 po (91,4 cm).
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
- Éloignez le cordon d'alimentation de toute surface chaude.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation au bas d'une table ou d'un comptoir.
- N'immergez pas la fiche de branchement ni le cordon dans l'eau.
- Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures de l'appareil.
- Ne laissez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau, par exemple dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou près d'un évier.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.

### POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE À L'INTÉRIEUR DU FOUR :

- Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement votre four lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables pour faciliter la cuisson.
- Retirez les attaches et les autres accessoires métalliques des emballages en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
- Lorsque le four n'est pas utilisé, n'y rangez rien d'autre que les accessoires recommandés. Ne laissez pas d'articles en papier, d'ustensiles de cuisine ni d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas en fonction. Le support conçu pour la cuisson au micro-ondes doit être retiré lorsque l'appareil n'est pas utilisé
- Si un feu se déclare dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes s'il ne contient pas d'aliment.

### POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BRÛLURES :

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez des récipients d'aliments chauds. Utilisez des poignées et dirigez la vapeur loin de votre visage et de vos mains.
- Ouvrez, percez ou fendez les contenants, les sachets ou les sacs en plastique pour éviter l'accumulation de pression.
- Soyez prudent lorsque vous touchez le plateau tournant, la porte, les grilles et les parois du four qui peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.
- Les liquides et certains aliments chauffés dans le four à micro-ondes peuvent présenter un risque de brûlure lorsqu'ils sont retirés du micro-ondes. Le risque de brûlure est accru chez les jeunes enfants; ils ne devraient pas être autorisés à retirer des objets chauds du four à micro-ondes.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### **▲ AVERTISSEMENT** (suite)

#### **UTILISATION ET NETTOYAGE**

- Comme pour tout autre appareil électroménager, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite surveillance.
- Ne rangez rien sur le four à micro-ondes lorsque celui-ci fonctionne.
- Les aliments ou ustensiles de cuisson en métal de grand format ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes ou un four à convection, car ils augmentent les risques de choc électrique et d'incendie.
- Ne nettoyez pas ce four avec des tampons à récurer métalliques. Des parcelles de métal pourraient se détacher et toucher des pièces électriques, ce qui pourrait entraîner un risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de produits en papier dans le four lorsque l'appareil fonctionne en mode de cuisson, excepté au four à micro-ondes.
- Certains produits comme les œufs entiers ou les aliments contenus dans des récipients fermés (un pot en verre par exemple) peuvent éclater. Vous ne devez pas les faire chauffer dans le four à micro-ondes.
- Ne couvrez pas une partie quelconque du four à micro-ondes avec du papier d'aluminium. Cela provoquerait une surchauffe du four.
- Faites bien cuire la viande et la volaille. La température INTERNE de la viande doit atteindre au moins 160 °F (71 °C) et celle de la volaille au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.
- Assurez-vous que tous les ustensiles que vous utilisez dans votre four à micro-ondes sont compatibles avec la cuisson aux micro-ondes. La plupart des cocottes en verre, des plats de cuisson, des récipients gradués et des ramequins, ainsi que la vaisselle en porcelaine ou en terre cuite qui ne comporte pas de motifs métalliques, peuvent être utilisés conformément aux recommandations des fabricants.

- Il est important que la surface de la porte qui entre en contact avec le four à micro-ondes reste propre. N'utilisez qu'un détergent doux, non abrasif, appliqué avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincez bien.

#### **EAU SURCHAUFFÉE**

- Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés, c'est-à-dire dépasser leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU RÉCIPIENT LORSQUE CE DERNIER EST DÉPLACÉ OU QU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.
- Pour réduire le risque de blessures :
  - Ne surchauffez pas le liquide.
  - Remuez le liquide avant la période de chauffage et au milieu de celle-ci.
  - N'utilisez pas de récipient à parois verticales dont le goulot est étroit.
  - Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer.
  - Faites très attention lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

#### **▲ AVERTISSEMENT**

**Suivez ces instructions, pour éviter tout risque de choc électrique :**

- Branchez le four à micro-ondes sur une prise à 3 alvéoles mise à la terre.
- Ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche et n'utilisez pas d'adaptateur.
- N'utilisez pas de cordon prolongateur.

Si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre, l'utilisateur s'expose à des chocs électriques.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, le conducteur de mise à la terre permet au courant électrique de s'échapper, ce qui réduit le risque de choc électrique.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation comportant un fil et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

Si vous ne comprenez pas toutes les instructions de mise à la terre ou si vous êtes incertain de la qualité de la mise à la terre de l'appareil, consultez un électricien qualifié ou un technicien du service après-vente.

Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court, pour éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'il ne vous fasse trébucher. N'utilisez pas de cordon prolongateur avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un technicien du service après-vente d'installer une prise près de l'appareil.

### VENTILATEUR

Le ventilateur fonctionne automatiquement dans certaines conditions. Évitez que ne se déclenchent et ne se propagent des feux causés accidentellement par la cuisson, lorsque le ventilateur est en cours d'utilisation.

- Nettoyez souvent le dessous du four à micro-ondes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le four à micro-ondes ou les filtres du ventilateur.
- Dans le cas d'un feu de graisse sur les éléments de surface situés en dessous du four à micro-ondes, étouffez les flammes en recouvrant l'ustensile d'un couvercle, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau.

- Nettoyez les filtres du ventilateur avec soin. Les produits de nettoyage corrosifs, comme ceux à base de soude utilisés pour les fours conventionnels, peuvent endommager les filtres.
- Pour faire flamber des aliments sous le four à micro-ondes, mettez le ventilateur en marche.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sous le four à micro-ondes à des réglages élevés sans surveillance. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient s'enflammer et se propager si le ventilateur du four à micro-ondes fonctionne. Pour réduire le fonctionnement du ventilateur automatique, choisissez des ustensiles de taille appropriée et n'utilisez les éléments de surface à réglage élevé que lorsque cela est vraiment nécessaire.

### STIMULATEURS CARDIAQUES

La plupart des stimulateurs cardiaques sont protégés contre les interférences causées par les produits électriques, incluant les micro-ondes. Toutefois, les patients qui en possèdent un peuvent consulter leur médecin à ce sujet.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

---

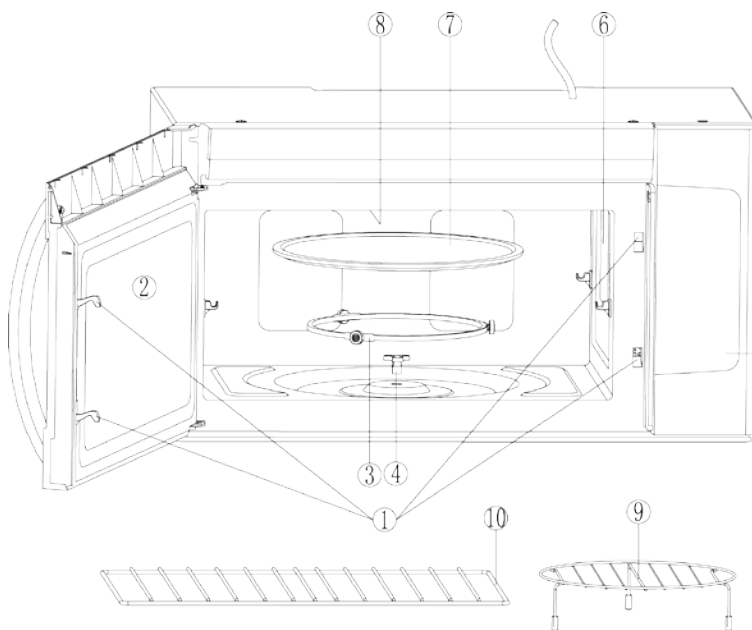
### PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

- (a) **N'essayez pas** de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte. Vous vous exposeriez aux effets nocifs de l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas mettre en échec ou modifier le système de verrouillage de sécurité.
- (b) **Ne placez aucun** objet entre la surface frontale du four et la porte. Ne laissez pas de saleté ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) **Ne faites pas fonctionner** le four s'il est endommagé.  
Il est très important que la porte du four ferme bien et que les pièces suivantes ne soient pas endommagées :
- (1) porte (tordue),
  - (2) charnières et loquets (cassés ou desserrés),
  - (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) **Seul un technicien qualifié** est habilité à régler ou à réparer le four. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avère nécessaire, communiquez avec le bureau de service après-vente autorisé le plus proche.

# SPÉCIFICATIONS

Consommation électrique		120V 20AC 60Hz Phase unique
Micro-ondes	Consommation d'énergie	1550W(micro-ondes),1350W(Gril), 1500W(Convection)
	Puissance de sortie	1000W
	Fréquence	2450MHz
Dimensions extérieures (h x l x p)		16 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> " × 29 <sup>14</sup> / <sub>16</sub> " × 17 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> "
Dimensions de la cavité du four (h x l x p)		10 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> "(H)×21 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> "(W)×14 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> "(D)
Capacité du four		1,7 pis.Cu.
Uniformité de cuisson		VERRE TOURNANTE
Poids net		Approximativement 67,0 Lbs

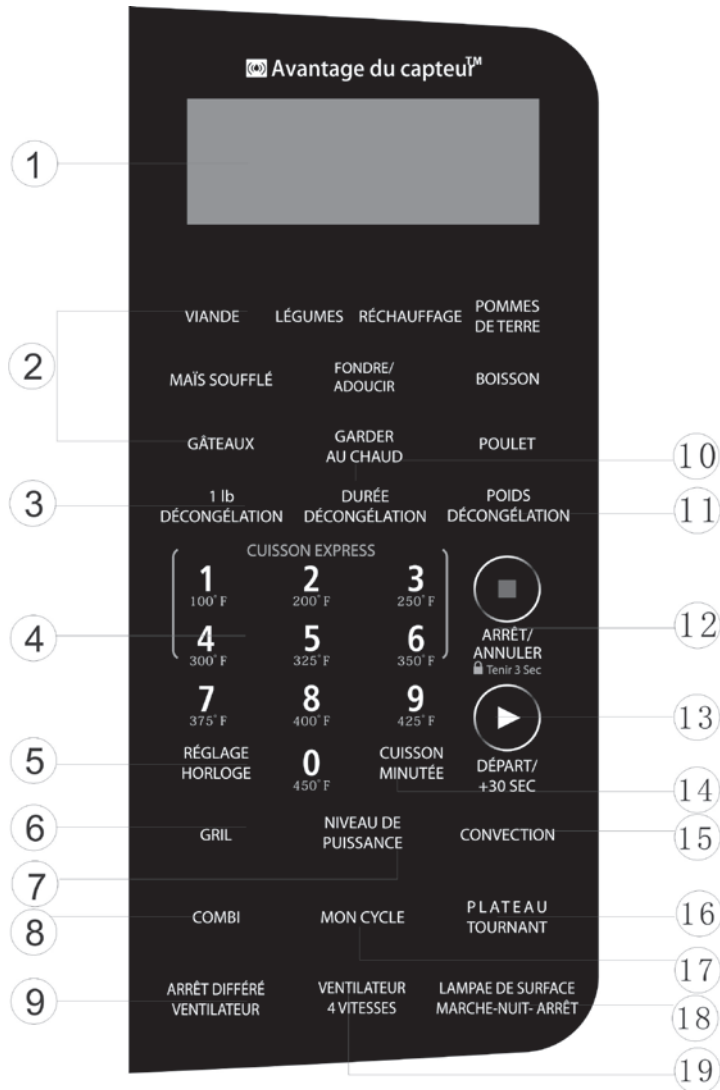
# CARACTÉRISTIQUES



1. Système de verrouillage de sécurité de porteOven Window
2. Anneau de rouleauShaft
3. Panneau de contrôle Wave Guide
4. Plateau en verre
5. Chauffeur de gril
5. Rack en métal
6. étagère

# Commandes

Votre panneau de commande de four à micro-ondes vous permet de sélectionner la fonction de cuisson des désirs rapidement et facilement. Tout ce que vous avez à faire est d'appuyer sur le bloc de commande nécessaire. Ce qui suit est une liste de tous les blocs de commande et de nombre situé sur le panneau de commande. Pour plus d'informations sur ces fonctionnalités, consultez la section opération.



1. **Affichage.** L'écran comprend une horloge et des indicateurs pour vous indiquer l'heure de la journée, les paramètres de temps de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **Menu de cuisson automatique.** Réglages instantanés pour cuisiner des aliments populaires (comme la viande, les légumes, réchauffer, la pomme de terre, le maïs soufflé, fondre/adoucir, les boissons, les gâteaux, garder au chaud et le poulet).
3. **1 LB Décongélation.** Appuyez sur ce tampon pour décongeler rapidement les aliments congelés.
4. **Numéro.** Appuyez sur les tampons de nombre pour entrer le temps de cuisson, le niveau de puissance, la température de cuisson ou le poids des aliments et vous pouvez définir le programme de cuisson express en touchant un tampon de 1 à 6.
5. **Réglage horloge/Minuterie.** Appuyez sur pour définir l'heure actuelle de la journée ou définir la minuterie du four.
6. **Gril.** Appuyez sur pour définir le programme de cuisson des grils.
7. **Niveau de puissance.** Appuyez sur ce tampon pour définir le niveau de puissance de cuisson au micro-ondes
8. **Combi.** Utiliser pour mettre le four à micro-ondes et griller ou micro-ondes et la cuisson de combinaison de convection.
9. **Arrêt différé ventilateur.** Utiliser pour définir le délai d'évent hors du programme.
10. **Durée décongélation.** Utiliser pour décongeler les aliments en fonction du temps entrez.
11. **Poids décongélation** Utiliser pour décongeler les aliments en fonction du poids entrer.
12. **Arrêt/Annuler** Appuyez sur ce tampon pour arrêter le four ou appuyez sur ce tampon pendant 3 secondes pour définir la serrure enfant.
13. **DÉPART/+30 SEC** Appuyez pour démarrer le four; également utiliser pour démarrer le four rapidement à pleine puissance ou utiliser pour ajouter du temps de cuisson.
14. **Cuisson minutée** Utiliser pour mettre la cuisson au micro-ondes ou la cuisson à plusieurs étages.
15. **Convection.** Utiliser pour définir la cuisson par convection.
16. **Table tournante.** Appuyez sur ce pad pour allumer/éteindre la platine.
17. **Mon cycle.** Appuyez sur ce pad pour ajuster les paramètres par défaut pour l'unité de poids, le son et la lumière du jour économiser du temps.
18. **Marche-nuit- arrêt.** Appuyez sur pour définir les commandes de la lumière à l'extérieur du four (lumière vive, lumière de nuit et éteinte)
19. **Ventilateur 4 vitesses.** Appuyez sur ce tampon pour changer la vitesse d'évent.

# BASIC CONTROLS

## Learn about your microwave oven.

### CAUTION

- Pour éviter tout risque de blessure ou de dégât matériel, ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes à vide.
- Pour éviter les risques de blessure et pour ne pas endommager le four à micro-ondes, n'utilisez pas de grès, de papier d'aluminium ni d'ustensiles en métal ou garnis de métal à l'intérieur de celui-ci.

#### Description des fonctions :

- Lorsque le four est branché pour la première fois, « 12:00 » et «: » clignotent à l'écran. > Lorsque le réglage de cuisson est interrompu pendant 1 minute, le système retourne automatiquement en mode de veille.
- Si vous appuyez une fois sur la touche Arrêt/Annuler ou si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le programme sera mis en pause. Fermez la porte et appuyez sur la touche Départ+ 30 sec. pour continuer. Le programme sera annulé si vous appuyez deux fois sur Arrêt/Annuler.
- Après la cuisson, « END » (fin) s'affichera et le système émettra des signaux sonores toutes les deux minutes jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur Arrêt/Annuler ou qu'il ouvre la porte. **SIGNAUX SONORES PENDANT LES REGLAGES DU FOUR.**
- **A UN SIGNAL SONORE :** Le four accepte ce qui a été entré.
- **DEUX SIGNAUX SONORES :** Le four n'accepte pas ce qui a été entré. Vérifiez et essayez à nouveau.

## Réglage de l'horloge

Exemple : Supposons que vous souhaitiez définir l'horloge pour 17 h..

1. En mode veille, touchez **horloge/timer** pad une fois, "ENTER TIME OF DAY" est affiché
2. Le bloc-notes de presse entre zette.
3. Bloc de numéro de presse "2". "PM 5:00" est affiché
4. Appuyez sur **Horloge/Timer** pour confirmer

#### REMARQUE:

C'est une horloge de 12 heures. Pendant le processus de cuisson ou la cuisson est en pause, vous pouvez appuyer sur **horloge / timer** pad pour vérifier l'horloge actuelle.

## Réglage du programme de cuisson aux micro-ondes

Le niveau de puissance et la durée de la cuisson doivent être réglés lors de la cuisson aux micro-ondes. La durée maximale de cuisson est de 99 minutes et 99 secondes. Appuyez sur la touche Niveau de puissance une fois, puis appuyez sur les touches numériques pour choisir le niveau de puissance de cuisson

#### Utilisez le clavier numérique pour choisir le niveau de puissance de cuisson

Touche numérique	Pourcentage (Nom)	Touche numérique	Pourcentage (Nom)
1, 0	100 % (Élevé)	4	40 % (Moyen-bas)
9	90 % (Sauté)	3	30 % (Décongélation)

8	80% (Réchauffage)	2	20 % (Bas)
7	70 % (Moyen-élevé)	1	10 % (Maintien au chaud)
6	60 % (Mijotage)	0	0 % (Pas d'alimentation)
5	50 % (Moyen)		

Par exemple, vous souhaitez utiliser 80 % de puissance pour une cuisson d'une durée de 10 minutes

1. En mode de veille, appuyez sur la touche **Cuisson minutée** une fois.”.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer la durée de la cuisson
3. Appuyez sur **Niveau de puissance** une fois, puis appuyez sur la touche numérique « 8 » pour choisir le niveau de puissance de cuisson de 80 %.
4. Appuyez sur la touche **Départ/+ 30 sec.** pour confirmer

**REMARQUE :** Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur Niveau de puissance pour vérifier le niveau de puissance. Vous pouvez régler le niveau de puissance en appuyant sur les touches numériques lorsque l'écran affiche le niveau de puissance.

## Cuisson à étapes multiples

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent une puissance de cuisson différente pendant différentes étapes du cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour qu'il passe d'une puissance à une autre, pour un maximum de 2 étapes.

Par exemple, vous souhaitez régler le programme de cuisson suivant.

Cuisson aux micro-ondes



Cuisson aux micro-ondes

1. En mode veille, appuyez sur **CUISSON MINUTÉE** une fois, puis appuyez sur le bloc-notes de nombre pour entrer le temps de cuisson.
2. Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE** une fois, puis utilisez le bloc-notes pour entrer dans un niveau de puissance de cuisson désiré.
3. Appuyez sur **CUISSON MINUTÉE** une fois, puis appuyez sur le bloc-notes de nombre pour entrer le temps de cuisson.
4. Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE** une fois, puis utilisez le tampon de nombre entrer niveau de puissance de cuisson.
5. Appuyez sur **Départ/+ 30Sec.** pour commencer.

**REMARQUE:** Les fonctions Menu de cuisson automatique, Décongélation et Repas enfants ne peuvent pas être configurées dans un programme de cuisson à étapes multiples.

## Cuisson au grill

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

Supposons, par exemple, que vous souhaitez griller pendant 12 minutes.

1. Appuyez sur **Gril** une fois.
2. Appuyez sur le tampon de numéro pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur **Départ/+ 30Sec.** pour commencer.

## Cuisson au micro-ondes et grillades

---

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

**Combinaison 1** : 30 % de temps pour la cuisson au micro-ondes, 70 % pour la cuisson au gril. Utiliser pour le poisson, les pommes de terre ou au gratin.

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

1. Appuyez sur **Combi** pour commencer.
2. Appuyez sur le tampon de numéro pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur **Départ/+ 30Sec.** pour commencer.

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

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

1. Appuyez sur **Combi** deux fois.
2. Appuyez sur le tampon de numéro pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur **Départ/+ 30Sec.** pour commencer.

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

## Cuisson de convection

---

Pendant la cuisson par convection, de l'air chaud circule dans toute la cavité du four pour préparer des aliments croustillants rapidement et uniformément. Ce four a dix températures de cuisson différentes de 100°F à 450°F. Vous pouvez le choisir en appuyant sur le bloc-notes. Le temps de cuisson le plus long est de 99 minutes, 99 secondes. Pendant la cuisson, la température actuelle peut être vue en appuyant sur le tampon de **convection**.

### Cuisson avec convection:

1. En mode veille, appuyez sur le tampon Convection une fois. L'affichage affiche "SELECT TEMPERATURE"
2. Appuyez sur le bloc-notes pour entrer dans une température de cuisson désirée.
3. Appuyez sur **Convection** pour confirmer.
4. Appuyez sur le tampon de numéro pour entrer le temps de cuisson.
5. Appuyez sur **Départ/+ 30Sec.** pour commencer.

### Pour préchauffer et cuire avec Convection:

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

1. En mode veille, appuyez sur le tampon Convection une fois. L'affichage affiche "SELECT TEMPERATURE"
2. Appuyez sur le bloc-notes pour entrer dans une température de cuisson désirée.
3. Appuyez sur **Départ/+ 30Sec.** Le four commence à préchauffer, l'affichage affiche "PREHEAT".

Lorsque le four atteint la température programmée, il émet un bip.

4. Ouvrez la porte et placez le contenant de nourriture au centre de la plaque tournante.
5. Appuyez sur le tampon de numéro pour entrer le temps de cuisson.
6. Appuyez sur **Départ/+ 30Sec.** pour commencer.

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

## Cuisson au micro-ondes + convection

Ce four a quatre températures de cuisson combinées différentes. Vous pouvez le choisir en appuyant sur Combi pad. Il est facile à cuire avec la chaleur de convection et le four à micro-ondes automatiquement. Le temps de cuisson le plus long est de 99 minutes, 99 secondes. Pendant la cuisson, le niveau de puissance de cuisson de combinaison actuel peut être vu en appuyant sur le pad **Combi**.

Appuyez sur le tampon **Combi** pour choisir la température de cuisson :

Appuyez sur <b>Combi</b> pad	Température de cuisson
3 fois	400 °F
4 fois	350 °F
5 fois	300 °F
6 fois	250 °F

Par exemple, vous voulez cuire à 300 °F pendant 20 minutes.

1. Appuyez sur Combi pad 5 fois pour choisir 300 °F.
2. Appuyez sur le tampon de numéro pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur **Départ/+ 30Sec.** pour commencer.

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

## Paramètres du système

### Light Control

Cette fonction a pour but de faciliter les tâches effectuées à l'extérieure du four. Pour allumer la lumière au bas du four, appuyez sur la touche **Lampe MARCHÉ-NUIT- ARRÊT**

Appuyez sur <b>Lampe MARCHÉ-NUIT- ARRÊT</b> pad	Mode de fonctionnement
Une fois	Lumière vive
Deux fois	veilleuse
3 fois	ARRÊT

## Contrôle des ventilateurs d'évent

Votre four peut être utilisé comme hotte de gamme. Lorsqu'il est allumé, le moteur du ventilateur commence à filtrer la fumée, les odeurs et la graisse générées par la cuisson.

En mode veille, le ventilateur d'évent est commande manuelle et appuyez sur **VENTILATEUR 4 VITESSES** pad pour sélectionner la vitesse d'évent.

Appuyez sur <b>VENTILATEUR 4 VITESSES</b> pad	Mode de fonctionnement
Une fois	coup de fouet
Deux fois	maximum
3 fois	taille moyenne
4 fois	à faible teneur en
5 fois	Arrêter

**REMARQUE:** En mode micro-ondes, si vous n'avez pas allumé le ventilateur automatiquement lors de l'utilisation du four, il se tiendra à l'arrêt. Mais si vous allumez le ventilateur manuellement, il a cinq vitesses (Strong/High/Medium/Low/Off) peuvent être commutés dans les 12 premières minutes, et quatre vitesses ((High/Medium/Low/Off) Dans les 12 à 18 minutes, après qu'il y ait trois vitesses (Moyen/Low/Off) à gauche. Le ventilateur continuer à travailler avec le dernier mode, vous devez appuyer sur **VENTILATEUR 4 VITESSES** pad pour l'éteindre après la cuisson est terminée. En mode grill et convection, le ventilateur a trois vitesses (High/Medium/Low) peuvent être swiched, il ne peut pas être éteint.

Lorsque la chaleur des unités de surface de la gamme ou des brûleurs s'élève jusqu'à 60 °C, le ventilateur fonctionne automatiquement à grande vitesse et ne peut pas être éteint jusqu'à ce que la température descende .

## ARRÊT DIFFÉRÉ VENTILATEUR

1. Si appuyez sur **ARRÊT DIFFÉRÉ VENTILATEUR** pad une fois pendant que le ventilateur d'évent est allumé, "ENTER DELAY OFF TIME" est affiché.
2. Appuyez sur le bloc-notes pour entrer l'heure de fermeture du délai.
3. Appuyez sur **ARRÊT DIFFÉRÉ VENTILATEUR** pad pour confirmer.

### NOTE:

- Le délai de congé le plus long que vous pouvez définir est de 99 minutes et 99 secondes.
- Avant la fin du compte à rebours, vous pouvez appuyer sur le pad De Vent Delay Off pour vérifier le compte à rebours et vous pouvez annuler la fonction en appuyant sur Le pad Stop/Cancel lorsque l'écran affiche le compte à rebours.
- À la fin du compte à rebours, le ventilateur d'évent est éteint.

## Fonction de MON CYCLE

**MON CYCLE** fournit des conseils pour 3 fonctionnalités qui le rendent facile à utiliser le four parce que des instructions spécifiques sont fournies dans l'écran interactif.

En mode veille, appuyez sur **MON CYCLE** pad une fois, l'écran affiche "1-WEIGHT MODE, 2-SOUND ON/OFF, 3- DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF" et sélectionnez ensuite le paramètre approprié en fonction du nombre correspondant(1'3).

### → **POIDS MODE RÉGLAGE**

Votre four a deux unités de poids que vous pouvez choisir, suivant les étapes:

1. En mode veille, appuyez sur **MON CYCLE** une fois
2. Appuyez sur le bloc-notes 1 pour entrer dans le réglage de l'unité de poids. L'affichage montre "1 oz, 2-gr".
3. Vous pouvez appuyer sur le bloc 1 du numéro pour sélectionner "oz" pour l'unité de poids, "oz" est affiché ou le bloc de numéro de presse 2 pour sélectionner "gr" pour l'unité de poids, "gr" est affiché.
4. Appuyez sur **MON CYCLE** pour confirmer votre choix.

### → **LE SON MARCHE/ ARRÊT**

1. En mode veille, appuyez sur **MON CYCLE** une fois
2. Appuyez sur le bloc-notes 2 pour entrer dans le paramètre de bip Key-touch. Vous pouvez appuyer sur le bloc 1 du numéro pour sélectionner le son sur , "SOUND ON" est affiché. Si vous voulez que le four fonctionne sans signaux sonores, appuyez sur le bloc 2 pour sélectionner le son éteint, "MUTE" est affiché.
3. Appuyez sur **MON CYCLE** pour confirmer votre choix.

### → **INDICE D'HEURE D'ENREGISTREMENT DE LA LUMIÈRE DU JOUR**

1. En mode veille, appuyez sur **MON CYCLE** une fois
2. Appuyez sur le bloc 3 du numéro pour entrer dans le paramètre de l'heure d'été. L'affichage affichera "CURRENT STATE IS OFF, 1-ON,2-SKIP" ou "CURRENT STATE IS ON ,1-OFF,2- SKIP"
3. Utilisez le bloc-notes pour entrer dans le nouveau temps d'horloge, puis appuyez sur **MON CYCLE** pour confirmer l'horloge actuelle.

## **Contrôle de la table tournante**

Pour la plupart des cuissons, la plaque tournante doit être allumée; cependant, la plaque tournante peut être éteinte de sorte qu'elle ne tourne pas pour des plats extra-grands, tels que la casserole utilitaire en verre 13-9-2. Placez la casserole sur la plaque tournante, appuyez sur **la plaque tournante** pour allumer ou éteindre la plaque tournante.

**REMARQUE:** Parfois, la platine peut devenir trop chaude pour être tactile. Veillez à toucher la platine.

## **Sélectionnez Vented Exhaust Fan Direction**

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

1. En mode veille, appuyez et maintenez "0" pendant 3 secondes, l'affichage sera l'affichage de cycle "SELECT VENTED EXHAUST FAN DIRECTION '1-UPWARD, 2-BACKWARD, 3-FORWARD '"

- Appuyez sur le tampon de nombre correspondant selon la direction du ventilateur d'échappement ventilé.
- Appuyez sur **Départ/+ 30Sec.pad** pour confirmer. Le système enregistre la direction d'installation et revient en mode veille.

**REMARQUE :** La direction d'installation par défaut de l'usine est ascendante.

## CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

### Réglage de l'auto-cuisson

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

#### → VIANDE

Par exemple, vous voulez faire cuire le morceau de poulet.

- Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
- Appuyez sur **VIANDE** pad une fois, l'affichage montre "1- PORK, 2- CHOPS, 3- GROUND MEAT, 4- CHICKEN PIECE"
- Appuyez sur le bloc-notes "4" pour choisir la pièce de poulet.
- Appuyez sur le tampon de numéro pour entrer dans le poids des aliments.
- Appuyez sur **DÉPART/ +30 SEC** pour commencer la cuisson.

Touche numérique	type d'aliment	poids
1	porc	4-32 oz. (110-910 gr)
2	mâchoire	4-32 oz. (110-910 gr)
3	Viande hachée	4-32 oz. (110-910 gr)
4	Morceau de poulet	4-32 oz. (110-910 gr)

#### → LÉGUMES

Par exemple, vous voulez faire cuire des légumes frais.

- Placer les légumes dans le four et fermer la porte.
- Appuyez sur **LÉGUMES** pad une fois, l'affichage montre "1-FRESH VEGGIES, 2-FROZEN VEGGIES"
- Appuyez sur le bloc-notes "1" pour choisir des légumes frais.
- Appuyez sur le bloc-notes pour sélectionner le poids.
- Appuyez sur **DÉPART/ +30 SEC** pour commencer la cuisson.

Touche numérique	type d'aliment	poids
1	Légumes frais	4 oz. (110 gr)
		8 oz. (230 gr)
		12 oz. (340 gr)
		16 oz. (453 gr)
2	Légumes congelés	4 oz.(110 gr)
		8 oz.(230 gr)

	12 oz.(340 gr)
	16 oz.(453 gr)

### → Réchauffer

For example, you want to cook pasta.

1. Placez les pâtes dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez sur Réchauffer pad une fois, l'affichage montre "1-DINNER PLATE, 2-CASSEROLE, 3-PASTA".
3. Appuyez sur le bloc-notes "3" pour choisir les pâtes.
4. Appuyez sur le bloc-notes pour sélectionner le poids.
6. Appuyez sur **DÉPART/ +30 SEC** pour commencer la cuisson.

Touche numérique	type d'aliment	poids
1	grande assiette	8 oz. (230 gr)
		16 oz. (453 gr)
2	Casserole	8 oz.(230 gr)
		16 oz.(453 gr)
		24 oz.(680 gr)
		32 oz.(910 gr)
3	pâtes	8 oz.(230 gr)
		16 oz.(453 gr)
		24 oz.(680 gr)
		32 oz.(910 gr)

### → POMMES DE TERRE

Par exemple, vous voulez faire cuire deux pommes de terre.

1. Placer la pomme de terre dans le four et fermer la porte.
2. Appuyez sur pad de **pommes de terre** une fois, l'affichage montre "1-8 oz, 2-16 oz, 3-24 oz, 4-32 oz".
3. Appuyez sur le bloc-notes (1-4) pour entrer dans le poids des aliments.
4. Appuyez sur **DÉPART/ +30 SEC** pour commencer la cuisson.

Touche numérique	poids
1	8 oz. (230 gr)
2	16 oz. (453 gr)
3	24 oz. (680 gr)
4	32 oz. (910 gr)

### → MAÏS SOUFFLÉ

1. En mode veille, appuyez sur **MAÏS SOUFFLÉ** pad une fois, l'affichage affiche "1-3.5 oz, 2-3 oz".
2. Appuyez sur le bloc-notes **1** ou **2** pour sélectionner le poids des aliments.
3. Appuyez sur **DÉPART/ +30 SEC** pour commencer la cuisson.

Touche numérique	poids
1	3.5 oz. (100 gr)
2	3 oz. (85 gr)

### → FONDRE/ ADOUCIR

1. En mode veille, appuyez sur **FONDRE/ ADOUCIR** pad une fois, l'affichage montre "1- CHEESE, 2- ICE CREAM, 3- BUTTER".
2. Appuyez sur le numéro pad **1, 2 ou 3** pour choisir le type d'aliment.
3. Appuyez sur le bloc-notes **1 ou 2** pour sélectionner le poids des aliments.
4. Appuyez sur **DÉPART/ +30 SEC** pour commencer la cuisson.

Appuyer sur	Type d'aliment	Poids
1	fromage	4 oz. (110 gr)
		8 oz. (230 gr)
2	Glace	4 oz. (110 gr)
		8 oz. (230 gr)
3	Beurre	4 oz. (110 gr)
		8 oz. (230 gr)

### → Boisson

1. En mode veille, appuyez sur **BOISSON** pad une fois, l'affichage affiche "1-1 CUP, 2-2 CUPS, 3-3 CUPS".
2. Appuyez sur le bloc-notes **1, 2 ou 3** pour sélectionner la quantité de boisson.
3. Appuyez sur **DÉPART/ +30 SEC** pour commencer la cuisson.

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

### → GÂTEAUX

1. En mode veille, appuyez sur **Gâteaux** pad une fois. L'affichage affiche "16 oz" (ou "453gr").
2. Appuyez sur **DÉPART/ +30 SEC** pour commencer la cuisson.

### → Garder au chaud

1. En mode veille, appuyez sur **Garder au chaud** pad une fois, l'affichage affiche "30:00".
2. Appuyez sur **DÉPART/ +30 SEC** pour commencer la cuisson.

**REMARQUE:** Si vous voulez changer, gardez le temps de cuisson chaud, avant d'appuyer sur **DÉPART/ +30 SEC**, appuyez sur le bloc-notes pour entrer dans le temps de cuisson, le temps le plus long que vous pouvez définir est de 99 minutes, 99 secondes, puis appuyez sur **DÉPART/ +30 SEC** pad pour commencer la cuisson.

### → POULET

1. En mode veille, appuyez sur La garniture de **poulet** une fois, l'affichage montre " 1-28 oz, 2-35 oz, 3-42 oz, 4-50 oz" (ou "1-0.8kg, 2-1.0kg, 3-1.2kg, 4-1.4kg").
2. Appuyez sur le bloc-notes **1, 2, 3 ou 4** pour sélectionner le poids des aliments.
3. Appuyez sur **DÉPART/ +30 SEC** pour commencer la cuisson.

Appuyer sur	Poids (oz. or gr)
1	28 oz. (0.8 kg)
2	35 oz. (1.0 kg)
3	42 oz. (1.2 kg)
4	50 oz. (1.4 kg)

## POIDS DÉCONGÉLATION

Le four vous permet de décongeler les aliments en fonction du poids entré par l'utilisateur. Le temps de dégivrage et le niveau de puissance sont automatiquement réglés une fois que la catégorie des aliments et le poids sont programmés. Le poids des aliments congelés varie de 1 à 96 oz ou 1-2715gr. Supposons que vous voulez décongeler la viande hachée (2lb.5 oz).

1. Appuyez sur **POIDS DÉCONGÉLATION** une fois.
2. Appuyez sur le bloc-notes pour entrer en poids.
3. Appuyez sur **DÉPART/ +30 SEC** pad pour confirmer.

### NOTE:

Pendant le dégivrage, le four émet un bip et s'arrête, l'écran affiche 'TURN THE FOOD OVER' pour rappeler à l'utilisateur de retourner la nourriture, après cela, appuyez sur Démarrer/Ajouter 30Sec pad pour reprendre.

Après la dernière étape, les petites sections peuvent encore être glacées. Laissez-vous aller continuer à décongeler. Ne décongelez pas jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient décongelés.

Utilisez de petites bandes lisses de papier d'aluminium pour couvrir les bords et les sections plus minces des aliments.

## 1 lb DÉCONGÉLATION

Cette fonctionnalité vous permet de décongeler les aliments rapidement.

1. En mode veille, appuyez sur **1 lb DÉCONGÉLATION** pad une fois.
2. Appuyez sur **DÉPART/ +30 SEC** pour commencer le dégivrage.

- Pendant le dégivrage, les bips du four et la pause, l'affichage affiche "TURN THE FOOD OVER" pour rappeler à l'utilisateur de retourner la nourriture, après cela, appuyez sur Démarrer / Ajouter 30Sec pad pour reprendre.
- Utilisez de petites bandes lisses de papier d'aluminium pour couvrir les bords et les sections plus minces des aliments.

## DURÉE DÉCONGÉLATION

Si le poids des aliments dépasse le poids maximal recommandé, vous devez décongeler manuellement. Supposons que vous vouliez décongeler la viande hachée (12:34).

1. Appuyez sur **DURÉE DÉCONGÉLATION** pad une fois, "ENTER DEFROST TIME" est affiché.
2. Numéro de presse pad **1, 2, 3 et 4.**
3. Appuyez sur **DÉPART/ +30 SEC** pad pour confirmer.

**NOTE:**

- Le temps de dégivrage le plus long que vous pouvez définir est de 99 minutes et 99 secondes.
- Pendant le dégivrage, les bips du four et la pause, l'écran affiche « TURN THE FOOD OVER » pour rappeler à l'utilisateur de retourner la nourriture, après cela, appuyez sur Démarrer/Ajouter 30Sec pad pour reprendre.
- N'oubliez pas de placer les aliments sur un plat allant au micro-ondes et non dans un contenant en plastique.

## AUTRES CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES

### + 30 sec.

En mode de veille, appuyez sur la touche **Départ/+ 30 sec.** plusieurs fois pour régler la durée de cuisson. Le four commencera la cuisson immédiatement au niveau de puissance maximal. La durée maximale de cuisson est de 99 minutes et 99 secondes.

**REMARQUE :** Vous pouvez également prolonger le temps de cuisson (sauf pour les fonctions de cuisson automatique et décongélation 1 lb) en appuyant sur la touche **Départ/+ 30 sec.** pendant la cuisson (chaque pression ajoute 30 secondes, jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).

### Réglage de la minuterie

Supposons que vous voulez cuire des aliments dans 3 minutes.

1. En mode de veille ou pendant le processus de cuisson, appuyez sur la touche **Minuterie** une fois.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer la durée.
3. Appuyez sur **Départ/+ 30 sec.**

**REMARQUE :**

- La durée maximale est de 99 minutes et 99 secondes.
- Une fois que vous avez réglé la fonction de minuterie, en mode de cuisson ou en mode de veille, vous pouvez vérifier le décompte en appuyant sur la touche Minuterie, et appuyer sur Arrêt/Annuler pour annuler la fonction de minuterie lorsque l'écran affiche le décompte.

### Mode Éco

**Pour configurer :** En mode de veille, appuyez sur la touche **Mode Éco** une fois pour entrer le mode d'alimentation. À ce stade, l'écran est fermé. Appuyez sur n'importe quelle touche pour revenir en mode de veille. L'écran affichera normalement, mais le four n'aura pas quitté le mode d'alimentation. Si aucune opération n'est effectuée dans la minute, le système passe automatiquement en mode d'économie d'énergie.

**Pour annuler :** Après avoir configuré le mode Éco, en mode de veille, appuyez sur la touche **Mode Éco** une fois et le four annulera le mode d'économie d'énergie. À ce moment, le four ne peut pas entrer en mode d'économie d'énergie s'il n'y a pas d'opération dans la minute.

### Verrouillage pour enfants

Le verrouillage pour enfants empêche les enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance et ce programme ne fonctionne qu'en mode de veille.

Pour le configurer, en mode de veille, maintenez enfoncée la touche **Arrêt/Annuler** pendant 3 secondes. « LOCK » (verrouillage) est indiqué à l'écran.

# Caractéristiques micro-ondes

Pour annuler, appuyez sur la touche Arrêt/Annuler et tenez-la enfoncée pendant 3 secondes. « LOCK » (verrouillage) disparaît de l'écran.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Extérieur

Les surfaces extérieures du four sont faites d'acier pré-revêtu et de plastique. Nettoyez-les avec du savon doux et de l'eau, puis rincez-les à l'eau claire et séchez-les avec un chiffon doux. N'utilisez aucun nettoyant domestique ou abrasif.

### Porte

Essayez le hublot des deux côtés avec un chiffon humide pour enlever les éclaboussures. Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir lorsqu'elles sont essuyées souvent avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser des nettoyeurs en pulvérisateur ou trop forts car ils peuvent tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.

### Tableau de commande

Des précautions doivent être prises lors du nettoyage du tableau de commande. Si le tableau de commande est sale, ouvrez la porte du four avant de le nettoyer. Essayez le tableau de commande à l'aide d'un chiffon légèrement imbibé d'eau. Séchez à l'aide d'un chiffon doux. Ne frottez pas le tableau de commande et n'utilisez pas d'agents de nettoyage chimiques pour le nettoyer. Fermez la porte et appuyez sur ARRÊT/ANNULER.

### Intérieur

Le nettoyage d'un four à micro-ondes est facile, car peu de chaleur est produite sur les surfaces intérieures; par conséquent, aucun aliment ne peut cuire sur les parois et aucun déversement ou éclaboussure ne peut s'accumuler sur ces dernières. Pour nettoyer les surfaces intérieures, utilisez un chiffon doux et de l'eau tiède. **N'UTILISEZ PAS D'AGENTS NETTOYANTS ABRASIFS OU FORTS NI DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour les tâches plus importantes, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux et rincez abondamment à l'eau chaude.

### Couvercle du guide d'ondes

Le couvercle du guide d'ondes est situé au côté dans la cavité du four. Il est fait de mica et nécessite donc des soins particuliers. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer un bon rendement de votre four. Essayez soigneusement avec un chiffon humide toutes éclaboussures d'aliments de la surface du couvercle immédiatement après qu'elles y soient apparues. Les accumulations d'éclaboussures peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou éventuellement prendre feu. **NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.**

### Élimination des odeurs

Il peut arriver que des odeurs de cuisson perdurent dans le four. Pour éliminer ces odeurs, mélangez 1 tasse (240 mL) d'eau, le zeste râpé et le jus d'un citron et plusieurs clous de girofle dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses (480 mL). Faites bouillir pendant plusieurs minutes au niveau de puissance maximal. Laissez reposer au four jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Séchez la cavité du four à l'aide d'un chiffon doux.

#### Plateau tournant/Support du plateau tournant

Le plateau tournant et son support peuvent être retirés en pour faciliter le nettoyage. Lavez-les dans de l'eau douce et savonneuse. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et une éponge à recurer non abrasive comme décrit ci-dessus. Ils peuvent également être lavés au lave-vaisselle. Utilisez le panier supérieur du lave-vaisselle. L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas scellé, il est donc nécessaire d'essuyer immédiatement l'excès d'eau ou les éclaboussures.

### Filtres à graisses

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

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

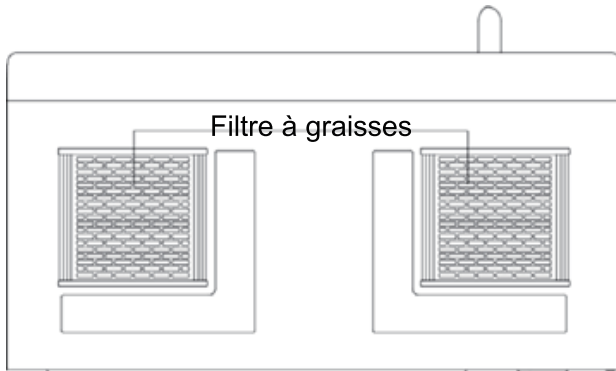
## Autres caractéristiques

Faites tremper le filtre dans un évier ou une casserole remplie d'eau chaude et de détergent. N'UTILISEZ PAS d'ammoniac ou d'autres alcalis; ils vont réagir avec le matériau filtrant et l'assombrir.

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

Rincez bien et secouez.

Remplacez le filtre dans l'ouverture.



### Lampe

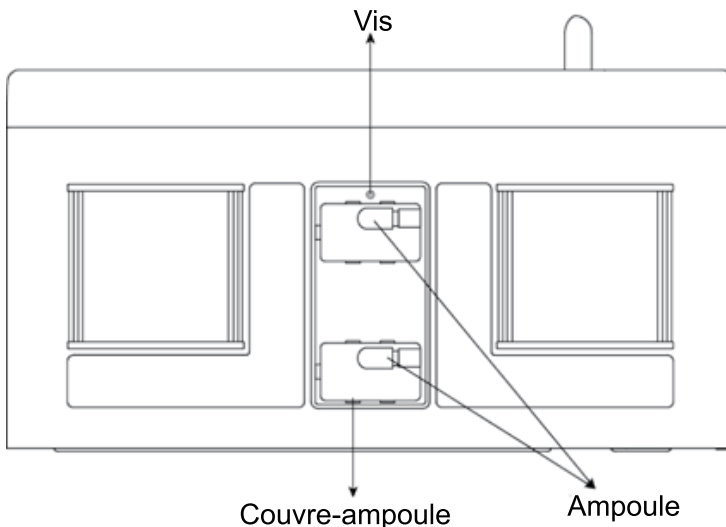
Pour remplacer les ampoules, coupez d'abord l'alimentation du four au niveau du tableau de distribution ou en le débranchant.

Pour libérer le couvercle, retirez la vis du couvre-ampoule. (Reportez-vous à l'illustration.)

N'UTILISEZ PAS UNE AMPOULE DE PLUS DE 30 WATTS.

Fermez le couvre-ampoule et fixez-le avec la vis retirée à l'étape 2.

**ATTENTION :** Le couvre-ampoule peut devenir très chaud. N'appuyez pas sur le verre lorsque la lumière est allumée.



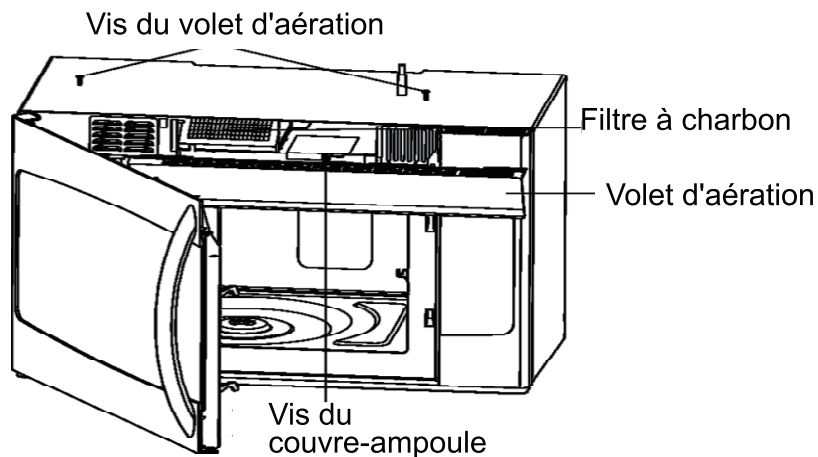
### Filtre à charbon

Le filtre à charbon est utilisé pour les installations sans ventilation et où l'air est recyclé. Le filtre à charbon doit être remplacé après 6 à 12 mois, selon la fréquence d'utilisation.

- Coupez l'alimentation du four au niveau du tableau de distribution ou en le débranchant.
- Retirez la vis de fixation du volet du haut du boîtier extérieur et poussez le volet vers la gauche pour dégager la languette.
- Retirez le volet d'aération de l'appareil.

## Autres caractéristiques

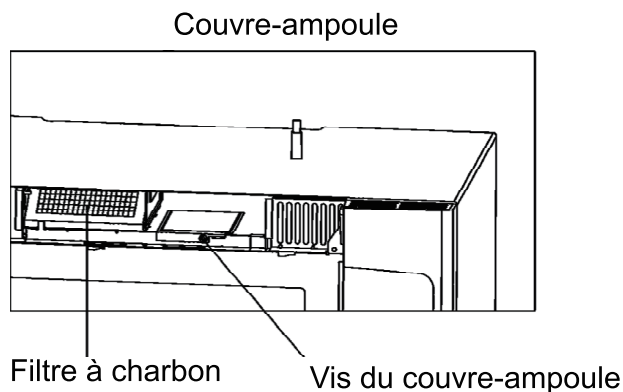
- Remplacez le filtre à charbon.
- Remettez doucement en place le volet d'aération et replacez la vis retirée à l'étape 2.



### Lampe du four

Retirez le volet d'aération selon les instructions 1 à 3 ci-dessus ainsi que le filtre à charbon, s'il est utilisé.

- Ouvrez le couvre-ampoule situé derrière le support du filtre en tirant doucement sur le bord avant.



- N'UTILISEZ PAS UNE AMPOULE DE PLUS DE 30 WATTS.
- Remettez le couvre-ampoule de la lampe du four en place en le poussant délicatement. Remplacez le filtre à charbon, s'il est utilisé. Remettez le volet d'aération en place et replacez sa vis de montage.

# Terminologie de la cuisson aux micro-ondes

Terme	Définition
Formation d'étincelles	<p>La formation d'étincelles dans le four à micro-ondes peut être provoquée par :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Un article de métal ou du papier d'aluminium qui touche les parois du four.</li><li>■ Du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments (les coins relevés agissent comme des antennes).</li><li>■ Des articles en métal, comme des attaches, des broches utilisées pour la volaille, la garniture dorée de la vaisselle.</li><li>■ Des essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques.</li><li>■ Des assiettes ou de la vaisselle avec un rebord métallique ou un fini lustré métallique.</li></ul>
Couvrir	<p>Les couvercles retiennent l'humidité, assurent une cuisson plus uniforme et réduisent la durée de cuisson. Une pellicule en plastique légèrement soulevée ou un morceau de papier ciré permettent à la vapeur de s'échapper.</p>
Protéger	<p>Dans un four traditionnel, vous recouvrez les poitrines de poulet ou les aliments déjà cuits pour éviter qu'ils ne brunissent trop. Lorsque vous faites cuire des aliments au four à micro-ondes, vous devez recouvrir les parties minces des aliments (comme le bout des ailes et les pilons d'une volaille) avec de petites bandes de papier d'aluminium pour éviter qu'elles soient cuites avant les parties plus charnues.</p>
Temps de repos	<p>Lorsque vous faites de la cuisson dans un four traditionnel, certains aliments comme les rôtis ou les gâteaux doivent reposer pour finir de cuire ou se raffermir. Ce temps de repos est particulièrement important après la cuisson au four à micro-ondes. Notez qu'un gâteau cuit au four à micro-ondes ne doit pas refroidir sur une grille.</p>
Aération	<p>Après avoir couvert un récipient avec une pellicule plastique, vous pouvez laisser une ouverture en soulevant un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper.</p>

# Entretien et nettoyage

## Conseils pratiques

De temps à autre, essuyez l'intérieur du four avec un linge imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate de soude pour plus de fraîcheur.

**Assurez-vous que les commandes sont en position d'arrêt avant de nettoyer les pièces de ce four.**

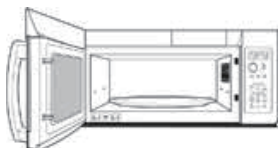


## Nettoyage de l'intérieur du four

### Parois verticales, sole, hublot interne, pièces en métal ou en plastique de la porte

Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées avec un chiffon humide. Pour éliminer les taches grasses, utilisez un chiffon imbibé d'eau savonneuse, puis rincez avec un chiffon humide. N'utilisez jamais un produit de nettoyage abrasif ou un ustensile pointu sur les parois du four.

N'utilisez jamais de nettoyant commercial pour four sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.



### Plateau tournant et support amovibles

Pour éviter de casser le plateau tournant, ne le trempez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez-le avec soin dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Le plateau tournant et son support peuvent casser si vous les faites tomber. N'oubliez pas qu'il ne faut pas utiliser ce four en mode micro-ondes si le plateau tournant et son support ne sont pas en place.



## Nettoyage de l'extérieur

N'utilisez pas de produits contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool pour nettoyer le four à micro-ondes. L'ammoniaque ou l'alcool peuvent endommager l'apparence de votre four à micro-ondes. Si vous utilisez un nettoyant ménager courant, appliquez-le d'abord sur un chiffon propre, puis essuyez la surface sale.

### Boîtier

Nettoyez les surfaces externes avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse.

Rincez et séchez. Essuyez le hublot avec un chiffon humide.

### Tableau de commande

Nettoyez avec un chiffon humide. Séchez bien. N'utilisez pas de produit de nettoyage à pulvériser, de grandes quantités d'eau savonneuse, de produit abrasif ni d'objet acéré sur le tableau de commande – ils peuvent l'endommager. Certains essuie-tout peuvent également le rayer.

### Panneau de porte

Avant de nettoyer le panneau de porte avant, assurez-vous de savoir de quel type de panneau il s'agit. Reportez-vous au numéro de modèle à huit chiffres. « S » indique de l'acier inoxydable, « L » du CleanSteel et « B », « W » ou « C » des plastiques colorés.

### Acier inoxydable (certains modèles)

L'acier inoxydable peut être nettoyé avec du Stainless Steel Magic ou un produit semblable, à l'aide d'un chiffon doux et propre. Appliquez le nettoyant pour acier inoxydable avec soin pour éviter d'en mettre sur les pièces en plastique à proximité. N'utilisez pas de cire pour électroménager, de produit à polir, d'agent de blanchiment ou de produits contenant du chlore sur les revêtements en acier inoxydable.

### Panneaux en plastique coloré

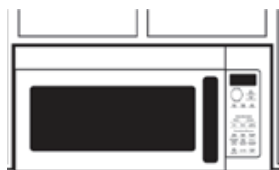
Utilisez un chiffon propre, doux et légèrement humide, puis essuyez bien.

### Joint de la porte

Il est important de veiller à la parfaite propreté des surfaces de contact entre le four et la porte. N'utilisez qu'un détergent doux, non abrasif, appliqué avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincez bien.

### Dessous

Enlevez régulièrement la graisse et la poussière du dessous du four. Utilisez une solution de détergent et d'eau tiède.



Pour faire une demande de garantie, ne retournez pas ce produit au magasin. Veuillez envoyer un courriel électronique à [support@curtiscs.com](mailto:support@curtiscs.com) ou appeler le 1-800-968-9853.

### **1 ans de garantie**

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de un (1) ans à compter de la date d'achat d'origine. Pendant cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou composant jugé défectueux, à notre choix; Cependant, vous êtes responsable de tous les coûts associés au retour du produit. Si le produit ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Avant l'envoi d'un produit de remplacement, le produit doit être rendu inutilisable ou nous être renvoyé.

Cette garantie **ne couvre pas** le verre, les filtres, l'usure normale, une utilisation non conforme aux instructions imprimées, ni les dommages matériels résultant d'un accident, d'une altération, d'une utilisation abusive ou abusive. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial ou au destinataire du cadeau. Conservez le reçu de vente original, car une preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation de garantie. Cette garantie est annulée si le produit est utilisé pour un usage autre que domestique ou s'il est soumis à une tension ou une forme d'onde autre que celle indiquée sur l'étiquette (par exemple, 120V ~ 60Hz).

Nous excluons toute réclamation pour des dommages spéciaux, accessoires et consécutifs causés par une violation de la garantie explicite ou implicite. Toute responsabilité est limitée au montant du prix d'achat. **Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est refusée sauf dans la mesure où la loi l'interdit, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez avoir d'autres droits légaux qui varient selon votre lieu de résidence. Certains états ou provinces n'autorisant pas les limitations de garanties implicites ou de dommages spéciaux, accessoires ou indirects, les limitations ci-dessus peuvent ne pas vous concerner.

Pour un service plus rapide, trouver le modèle, le type et les numéros de série sur votre appareil.