

F I S H E R & P A Y K E L

OVER THE RANGE MICROWAVE OVEN

MOH30SS1

USER GUIDE

CONTENTS

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy	4
Important safety instructions	5
Grounding instructions	7
Specifications	9
Installation	10
First use	13
Control panel	15
To set power level	17
Setting the clock	18
Delay start	19
Defrosting	20
Cooking options	21
Sensor cooking	27
Functions	29
Care and cleaning	32
Before you call for service	36
Troubleshooting	38
Cooking guide	40
Parts & accessories	48
Limited warranty	49

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 closes properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "Precautions To Avoid Possible Exposure To Excessive Microwave Energy" on page 4.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "Grounding Instructions" on page 7.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars are able to explode and should not be heated in this oven.
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 type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. If children are using this appliance they **MUST** be supervised.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel.
Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water — for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
12. Do not immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surfaces.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. Clean surfaces with mild, non-abrasive detergents using a sponge or soft cloth.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a) Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- c) If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - d) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
17. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. 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 A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
- To reduce the risk of injury to persons:
- a) Do not overheat the liquid.
 - b) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - c) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - d) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - e) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
18. Do not use this microwave oven to heat corrosive chemicals (for example, sulfides and chlorides). Vapors from such corrosive chemicals may interact with the contact and springs of the safety interlock switches thereby rendering them inoperable.
19. Never heat oil or fat for deep frying as you cannot control the temperature and doing so may lead to overheating and fire.
20. Do not operate the oven without the glass tray in place. Be sure it is properly sitting on the rotating base.
21. Use care when cleaning the vent hood filters. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners may damage the filters.
22. Clean the ventilating hood frequently. Do not allow grease to accumulate on the hood or the filters.
23. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment up to 30 inches wide.
24. Do not use this oven for commercial purposes. It is designed for household use only.
25. When flaming foods under the hood, turn the fan on. Keep the area under the hood properly ventilated at all times. Turn off cooking equipment if you see flames or a fire occurs.

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

WARNING:

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

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

- 1) A 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance, or
- 2) Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

WARNING:

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT

WARNING:

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception.

It has been type-tested and found to comply with limits for an ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

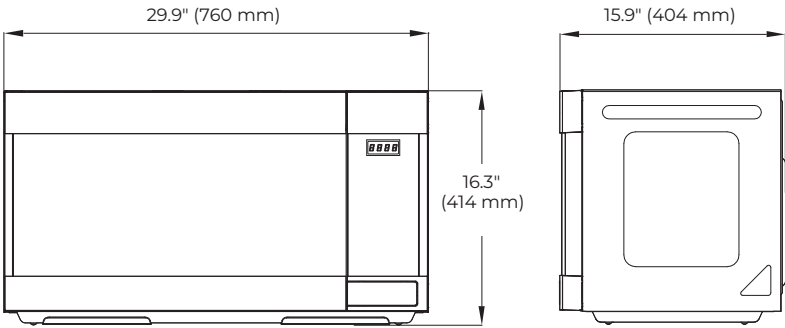
If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the followings.

- Reorient the receiving antenna of radio or television.
- Relocate the Microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

THE MANUFACTURER is not responsible for any radio or TV interference caused by UNAUTHORIZED MODIFICATION to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

SPECIFICATIONS

Power Supply	120V AC, 13.5 AMPS, 60Hz single phase with grounding	
Microwave	Input Power	1500 W
	Energy Output	950 W
	Frequency	2,450 MHz
Outside Dimensions (W x H x D)		29.9" x 16.3" x 15.9" / 760 mm x 414 mm x 404 mm
Cavity Dimensions (W x H x D)		20.6" x 10.0" x 14.9" / 523 mm x 254 mm x 378 mm
Cavity Volume		1.8 cu. ft (50.97 l)
Net Weight		Approx. 50.3 lbs (22.8 kg)
Timer		99 min. 99 sec.
Power Selections		10 levels



INSTALLATION

1 Examine the oven after unpacking

Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly.

2 Checking the parts

Carefully unpack your microwave oven, and make sure you've received all the parts shown below.

If your microwave oven is damaged, or if you do not have all the parts contact your dealer or Fisher & Paykel Customer Care.

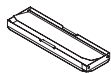
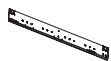
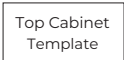
IMAGE	PART & DESCRIPTION	QTY.
	Hardware Kit (Screws)	1
	Metal Rack	1
	Damper (Exhaust Adapter)	1
	Mounting Plate	1
	Top Cabinet Template	1
	Rear Wall Template	1

IMAGE	PART & DESCRIPTION	QTY.
	Installation Guide	1
	User Guide	1
	Guide Roller Ring	1
	Grease Filters	2
	Grease Filter Holders	2
	Glass Turn Table	1

3 Location

- The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company. Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product or injury.
- Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty location or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
- Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.
- Do not mount over a sink.
- Do not stand on top of the microwave or place objects (such as laundry, oven covers, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance. This may result in electric shock, fire, problems with the product or injury.

INSTALLATION

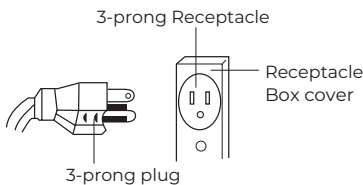
4 Power supply

- Check your local power source.

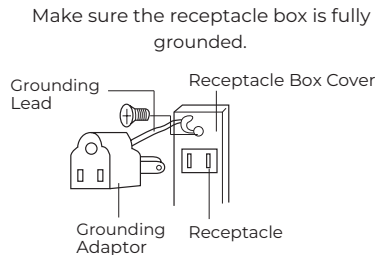
This microwave oven requires a current of approximately 13.5 amperes, 120Volts, 60Hz and a grounded outlet.

- A short power-supply cord is provided to reduce the risks of the user becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 - If a long cord or extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the oven.
 - The extension cord must be a grounding type 3-wire cord.
 - The longer cord should be arranged so that it will not drape the table top or counter where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- Check power cord and outlet.
 - Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.
 - Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
 - Plug the power cord into a properly grounded 3-pronged outlet. Your oven should be the only appliance connected to this circuit.
 - Sharing a wall socket with other appliances, using a power strip, or extending the power cord may result in electric shock or fire.
 - Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.
 - Ensure that the voltage, frequency and current provided match the product's specifications.

WHEN USING 3-PRONGED PLUG



WHEN USING GROUNDING ADAPTOR



THE CANADIAN ELECTRICAL CODE DOES NOT ALLOW THE USE OF A GROUNDING ADAPTOR.

5 Critical usage WARNINGS

If the microwave appliance is flooded, please contact your nearest service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.

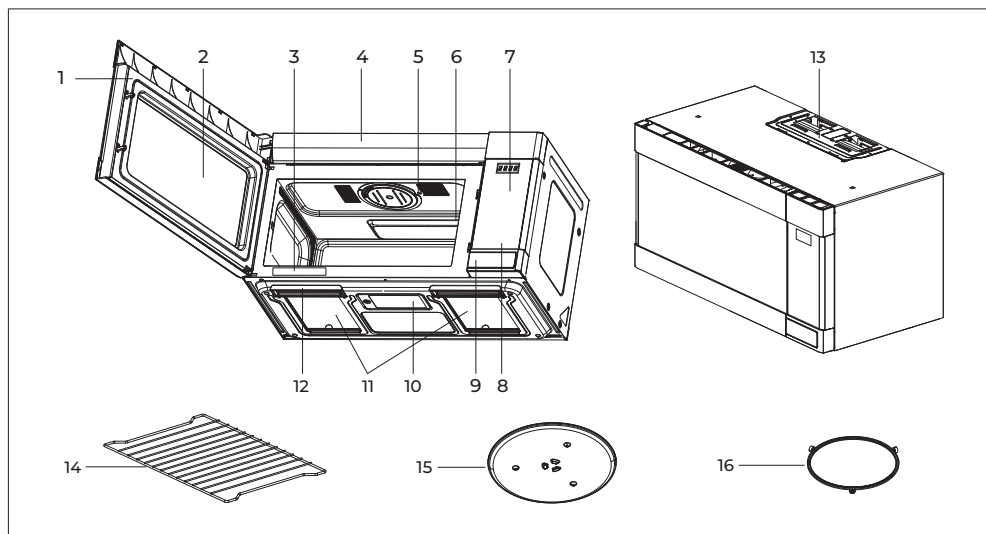
Read and follow the specific "Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy".

If the microwave generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug it immediately and contact your nearest service center.

INSTALLATION

- In the event of a gas leak (propane gas, LP gas, etc.), ventilate the room immediately. Do not touch the microwave, power cord, or plug.
- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.
Take care that the door or any of the other parts do not come into contact with your body while cooking or just after cooking.
- In the event of a grease fire on the surface units below the oven, smother the flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Never leave surface units beneath your oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spills that may ignite and spread if the vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware. Use high heat on surface units only when necessary.
- If materials inside the oven should 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. If the door is opened, the fire may spread.
- Always observe safety precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own. There is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact Fisher & Paykel Customer Care or your Fisher & Paykel trained and supported service technician.

FIRST USE



1 DOOR LATCHES

2 WINDOW with METAL SHIELD - Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in oven.

3 MODEL NUMBER PLATE - Located on the front wall of the microwave oven.

4 CHARCOAL FILTER (behind Vent Grille)

5 OVEN LIGHT

6 WAVEGUIDE COVER - Protects the microwave outlet from splashes of cooking foods.

7 TOUCH CONTROL PANEL and DIGITAL DISPLAY - For detailed information on each feature, see Features Diagram section.

8 HOOD CONTROLS

Vent Fan - Press Turbo, High, Low or Off.

Light - Press On or Off

9 DOOR BUTTON - To open the door push the door open button.

10 COOKTOP LIGHT

11 GREASE FILTERS

12 HANDLE FILTERS - Use to insert Grease Filters.

13 VENTILATION MOTOR - Your microwave oven is designed for adaptation to the following three types of ventilation.

(Recirculation ventilation system, Vertical ventilation system, Horizontal ventilation system)

See Installation Guide to select the type of ventilation required for your installation.

14 METAL RACK - Use for extra space when cooking with more than one container at the same time.

15 TURNTABLE / GLASS TRAY - Composed of glass tray and roller guide. The roller guide is placed first in the bottom of the microwave and supports the glass tray. Both parts must be in place when using the microwave oven.

16 Guide Roller Ring

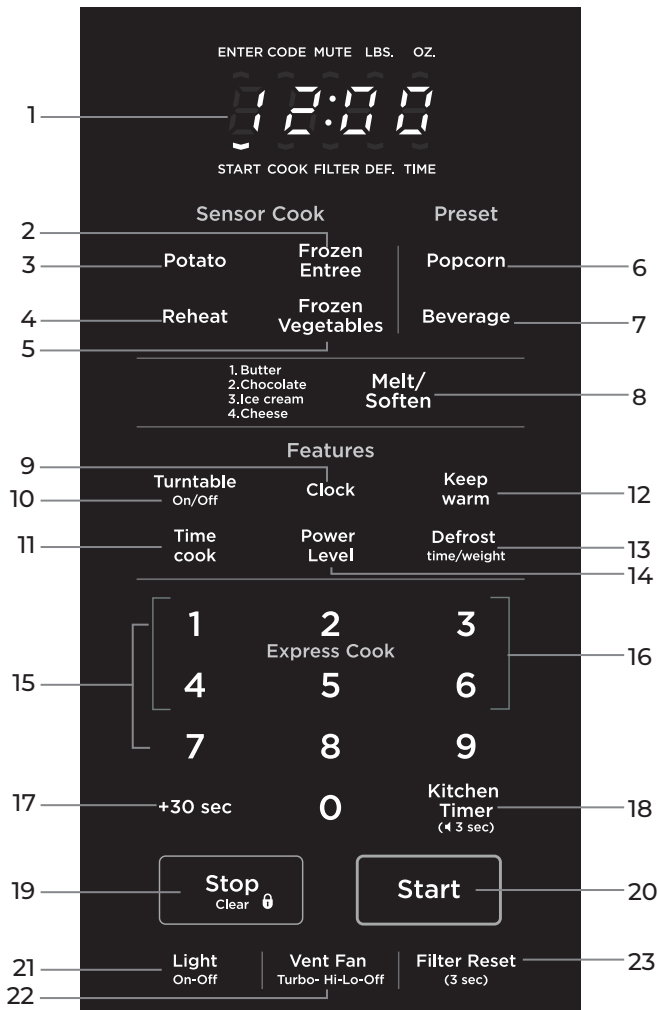
FIRST USE

This section includes useful information about oven operation.

- 1 Plug power supply cord into a standard 3-pronged 15 Amps 120V AC 60Hz power outlet.
- 2 After placing the food in a suitable container, open the oven door and put it on the glass tray. The glass tray and roller guide must always be in place during cooking.
- 3 Firmly close the door.
- 4 The oven light is on when the microwave oven is operating.
- 5 The oven door can be opened at any time during operation by pushing the door open button of control panel. The oven will automatically stop.
- 6 Each time a pad is pressed, a BEEP will sound to acknowledge the press.
- 7 The oven automatically cooks on full power unless set to a lower power level.
- 8 The display will show “ : 0 ” when the oven CLOCK is not set.
- 9 Clock returns to the present time when the cooking time ends.
- 10 When the STOP/CLEAR pad is pressed during the oven operation, the oven stops cooking and all information is retained. To erase all information (except the present time), press the STOP/CLEAR pad once more. If the oven door is opened during the oven operation, all information is retained.
- 11 If the START pad is pressed and the oven does not operate, check the area between the door and door seal for obstructions and make sure the door is closed securely. The oven will not start cooking until the door is completely closed or the program has been reset. Make sure the oven is properly installed and plugged into the electrical outlet.

CONTROL PANEL

The Touch Control Panel allows you to set the oven controls with the press of a finger. It's designed to be easy to use and understand.



- Each time a pad is pressed, a BEEP will sound.
- When STOP/CLEAR pad is pressed during oven operation, the oven will stop, however, all programmed information is retained. To clear all information, press the STOP/CLEAR pad again.

For sensor functions, the microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.

CONTROL PANEL

- 1 **DISPLAY** - Displays time of day, time or power level being used, cooking mode and instructions.
- 2 **FROZEN ENTREE** - Press this pad to cook Frozen Entree.
- 3 **POTATO** - Press this pad to cook Potato. The microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.
- 4 **REHEAT** - Press this pad to reheat food. The microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.
- 5 **FROZEN VEGETABLES** - Press this pad to cook Frozen vegetables. The microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.
- 6 **POPCORN** - Press this pad to cook prepackaged microwave popcorn weight 3.5/3.0/1.75 ounces (100/85/50 g).
- 7 **BEVERAGE** - Press this pad to reheat a beverage.
- 8 **MELT/SOFTEN** - Press this pad to melt or soften butter, chocolate, ice cream and cheese.
- 9 **CLOCK** - Press this pad to enter time of day.
Also press and hold this pad for 3 seconds to set power save mode. For detailed information on this feature, see Functions section, page 30.
- 10 **TURNTABLE On-Off** - Press this pad to turn turntable on or off.
- 11 **TIME COOK** - Press this pad to set the microwave cooking time.
Power Level 10 (High) is automatic but lower heat levels may be programmed.
- 12 **KEEP WARM** - Press this pad and safely keep food warm for up to 30 minutes.
- 13 **DEFROST** - Press this pad to set defrosting time or defrosting weight.
- 14 **POWER LEVEL** - Press this pad if you want to change from automatic Power Level 10 (High) for cooking.
- 15 **NUMBER PADS** - Press these pads to enter cooking time, defrosting time or weight, time of day, power level.
- 16 **EXPRESS COOK** - Press these pads to set 1-6 minutes preset cooking time at 100% power level.
- 17 **+30 SEC** - Press this pad for 30 seconds instant "ON" cooking time or to add 30 seconds of cooking time as the timer is counting down.
- 18 **KITCHEN TIMER** - Press this pad to use as a minute timer, delay cooking, hold setting after cooking.
Also press and hold this pad for 3 seconds to set sound on/off. For detailed information on this feature, see Functions section, page 30.
- 19 **STOP/CLEAR** - When pressed once, it pauses the oven operation. When pressed twice, it resets the oven and erases all settings (except time of day).
Also press and hold this pad for 3 seconds to set child safety lock function. For detailed information on this feature, see Functions section, page 31.
- 20 **START** - After all selections are made, press this pad to start the oven or timer.
- 21 **LIGHT** - Press this pad to turn on or off the cooktop light.
- 22 **VENT FAN** - Press this pad to turn the fan on turbo, high, low or off.
- 23 **FILTER RESET** - Press and hold this pad for 3 seconds to reset time after replacing the filter. Charcoal filters must be replaced every 6 months.

TO SET POWER LEVEL

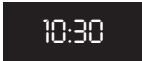
The power level is set by pressing the POWER LEVEL pad and number pad. If you wish to use a different power level, press the POWER LEVEL pad before pressing START pad. Enter the power level desired by pressing the appropriate number pad. The chart shows the display, the power level and the percentage of power.

PRESS POWER PAD AND NUMBER	POWER LEVEL (DISPLAY)	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER
POWER LEVEL + 1 + 0	PL10	100%
POWER LEVEL + 9	PL-9	90%
POWER LEVEL + 8	PL-8	80%
POWER LEVEL + 7	PL-7	70%
POWER LEVEL + 6	PL-6	60%
POWER LEVEL + 5	PL-5	50%
POWER LEVEL + 4	PL-4	40%
POWER LEVEL + 3	PL-3	30%
POWER LEVEL + 2	PL-2	20%
POWER LEVEL + 1	PL-1	10%
POWER LEVEL + 0	PL-0	0%

Note: If “PL-0” is selected, the oven will work with the fan but no power. You can use this level to remove odors.

SETTING THE CLOCK

When the oven is first plugged in, the display will show “: 0” and a tone will sound. If the AC power ever goes off, the display show “: 0” when the power comes back on.

-  Press the CLOCK pad. This is a 12 hour clock system. The ENTER, TIME indicators blink and “12H” is displayed.
-  Press the CLOCK pad once more. This is a 24 hour clock system.
Note: This oven has multiple clock systems. If you want 12 hour clock system, omit this step.
-  Enter the correct time of day by pressing the number pads in sequence.
Press the CLOCK pad.
-  The display stops blinking, and the colon starts blinking. If you selected 12 hour clock system, this digital clock allows you to set from 1:00 to 12:59. If you selected 24 hour clock system, this digital clock allows you to set from 0:00 to 23:59.

Note:

If you attempt to enter an incorrect time, the time will not be set and an error signal tone will sound. Press the CLOCK pad and re-enter the time.

If you want to set power save mode, press and hold CLOCK pad for 3 seconds. For detailed information on this feature, see Functions section, page 30.

KITCHEN TIMER MODE

Timer operates as a minute timer without microwave energy.

-  Press KITCHEN TIMER pad.
The ENTER, TIME indicators blink and “: 0” is displayed.
-  Press the amount of time you want to count down.
-  Press START pad.

When you press the START pad, the TIME indicator starts blinking and the display counts down the time remaining in KITCHEN TIMER mode. When KITCHEN TIMER mode ends, you will hear 3 beeps.

Note: If you want to turn sound on or off, press and hold KITCHEN TIMER pad for 3 seconds. For detailed information on this feature, see Functions section, page 30.

DELAY START

HOW TO USE TO DELAY THE START OF COOKING

- 1  Press KITCHEN TIMER pad.
The ENTER, TIME indicators blink and “ : 0” is displayed.
- 2  Press the amount of time you want to delay.
- 1  Press TIME COOK pad to program the desired cooking time for food to be cooked.
- 4  Press START pad.

When you press START pad, the TIME indicator starts blinking and the display counts down the time remaining in KITCHEN TIMER mode. When KITCHEN TIMER mode ends, the oven will beep. The TIME indicator goes off and COOK indicator starts blinking. The display counts down the time remaining in MICROWAVE mode. When MICROWAVE cook ends, you will hear 3 beeps.

HOW TO USE TO SET A HOLDING TIME

- 1  Press TIME COOK pad to program the desired cooking time for food to be cooked.
- 2  Press KITCHEN TIMER pad.
- 3  Press the amount of time you want the oven to hold.
Note: Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)
- 4  Press START pad.

When you press the START pad, the COOK indicator starts blinking and the display counts down the time remaining in MICROWAVE mode. When the MICROWAVE cook ends, the oven will beep. The COOK indicator goes off and TIME indicator starts blinking. The display counts down the time remaining in KITCHEN TIMER mode. When the KITCHEN TIMER mode ends, you will hear 3 beeps.

DEFROSTING

TIME DEFROSTING

When TIME DEFROST is selected, the automatic cycle divides the defrosting time into periods of alternating defrost and stand times by cycling on and off.

-  Press DEFROST pad once.
The DEF indicator lights and ENTER, TIME indicators blink, “: 0” is displayed.
-  Press number pads for the desired defrosting time.
Note: Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)
-  Press START pad.

When you press START pad, the DEF indicator starts blinking to show the oven is in the TIME DEFROST mode. The display counts down the time to show you how much defrosting time is left in the TIME DEFROST mode. The oven beeps during the defrosting cycle to signal that the food needs to be turned or rearranged. When the defrosting time ends, you will hear 3 beeps.

WEIGHT DEFROSTING

WEIGHT DEFROST lets you easily defrost food by eliminating guesswork in determining defrosting time.

Follow the steps below for easy defrosting.

-  Press DEFROST pad twice.
The DEF indicator lights and ENTER, LBS indicators blink, “0: 0” is displayed.
-  Press number pads for the desired defrosting WEIGHT.
Note: Your oven can be programmed for 0.2 to 6.0 lbs.
-  Press START pad.

The defrosting time is automatically determined by the weight selected.

When you press START pad, the DEF indicator starts blinking and the defrosting time counts down in the display window. The oven beeps during the defrosting cycle to signal that the food needs to be turned or rearranged. When the defrosting time ends, you will hear 3 beeps.

COOKING OPTIONS

MELT/SOFTEN

The MELT/SOFTEN feature can be used to melt or soften butter, chocolate, ice cream and cheese.

-  Press MELT/SOFTEN pad once for butter, twice for chocolate, three times for ice cream, four times for cheese.
-  Press START pad.

See the chart for specific settings to use.

MELT/SOFTEN CHART

PRESS PAD	DISPLAY	SOFTEN ITEM	WEIGHT
Once	S--1	Butter	1/2 cup
Twice	S--2	Chocolate	8 oz.
3 times	S--3	Ice Cream	1/2 gallon
4 times	S--4	Cheese	1 plate

KEEP WARM

KEEP WARM feature maintains food at a warm temperature for 30 minutes.

-  Press KEEP WARM pad.
When pressing KEEP WARM pad, the display shows "30:00".
-  Press START pad. When the warming time ends, you will hear 3 beeps.

TIME COOK

-  Press TIME COOK pad.
The COOK indicator lights and ENTER, TIME indicators blink., " : 0" is displayed.
-  Press number pads for the cooking time.
-  Press POWER LEVEL pad.
The display will show PL10 for 100% power.

COOKING OPTIONS

- 4  Press number pads for power level (0~10).
The display will show PL-0 ~ PL10.
- 5  Press START pad. If you skip steps 3 and 4 the power will automatically be 100%.
Note: Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)

When you press START pad, the COOK indicator starts blinking to show the oven is cooking.

The display counts down the time to show how much cooking time is left. When the cooking time ends, you will hear 3 beeps.

Note: Using lower power levels increases the cooking time which is recommended for foods such as cheese, milk and slow cooking of meats.

COOKING IN TWO STAGES

This feature lets you program two sequential operations such as defrosting and cooking or cooking using two different power levels. It automatically changes power settings and cooking time.

Defrosting + Cooking

- 1  Press Defrost pad once.
The DEF indicator lights and ENTER, TIME indicators blink, " : 0" is displayed.
- 2  Press number pads for the defrosting time you want.
- 3  Press TIME COOK pad.
The COOK indicator lights and ENTER, TIME indicators blink, " : 0" is displayed.
- 4  Press number pads for the cooking time.
- 5  Press POWER LEVEL pad.
The display will show PL10 for 100% power.
- 6  Press number pads for power level (0~10).
The display will show PL-0 ~ PL10.
- 7  Press START pad. If you skip steps 5 and 6 the power will automatically be 100%.
Note: Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)

COOKING OPTIONS

When you press START pad, the DEF and COOK indicators come on to confirm the power levels selected. The DEF indicator starts blinking to show you that the oven is in TIME DEFROST mode.

The display counts down the time remaining in TIME DEFROST mode. When the oven beeps, turn over, break apart and/or redistribute the food. At the end of TIME DEFROST mode, the oven will beep and start MICROWAVE cook.

The DEF indicator goes off and the COOK indicator starts blinking. The display counts down the time remaining in MICROWAVE mode. When MICROWAVE cook ends, you will hear 3 beeps.

Cooking + Cooking

- | | | |
|---|---|---|
| 1 |  | Press TIME COOK pad.
The COOK indicator lights and ENTER, TIME indicators blink., " : 0" is displayed. |
| 2 |  | Press number pads for the cooking time. |
| 3 |  | Press TIME COOK pad.
The COOK indicator lights and ENTER, TIME indicators blink., " : 0" is displayed. |
| 4 |  | Press number pads for the cooking time. |
| 5 |  | Press POWER LEVEL pad.
The display will show PL10 for 100% power. |
| 6 |  | Press number pads for power level (0~10).
The display will show PL-0 ~ PL10. |
| 7 |  | Press START pad. If you skip steps 5 and 6 the power will automatically be 100%.
Note: Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99) |

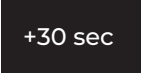
When you press START pad, the COOK indicator starts blinking to show the oven is in cook for stage 1. At the end of stage 1, the oven will beep and start stage 2. The display counts down the time remaining in stage 2 mode. When stage 2 ends, you will hear 3 beeps.

COOKING OPTIONS

+30 SEC

+30 SEC allows you to reheat for 30 seconds at 100% (full power) by simply pressing the +30 SEC pad. By repeatedly pressing the +30 SEC pad, you can also extend reheating time to 99 minutes 99 seconds by 30 second increments.

+30 SEC cannot be used while the sensor is detecting the vapor emitted from the food during sensor cooking such as Potato, Frozen Entree, Frozen Vegetables or Sensor Reheat.



+30 sec

Press the +30 SEC pad.

When you press the +30 SEC pad, “.30” is displayed and the oven starts reheating.

EXPRESS COOK

Express Cook is a quick way to set cooking time from 1-6 minutes at 100% (full power).



Press one of the Express Cook pads (from 1-6) for 1-6 minutes of cooking at 100% (full power).

The display will show your selection for 1.5 seconds, once cooking starts it will show the cooking time.

ONE TOUCH COOK (PRESET)

One touch cooking allows you to cook or reheat many of your favorite foods by pressing just one pad.

POPCORN



Press POPCORN pad once for 3.5 oz bag, twice for 3.0 oz bag or three times for 1.75 oz bag.

When you press POPCORN pad once, “ 3.5 ” is displayed.



Press START pad.

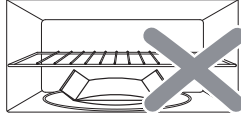
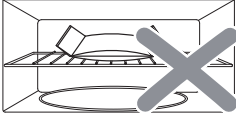
Note:

- 1 Use prepackaged room-temperature microwave popcorn.
- 2 Place bag in oven according to manufacturer's directions.
- 3 Pop only one bag at a time.
- 4 After popping, open bag carefully: popcorn and steam are extremely hot.
- 5 Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.
- 6 Do not leave oven unattended while popping popcorn.

COOKING OPTIONS

Caution:

- 1 If prepackaged popcorn is of a different weight than the recommended weight, do not use the popcorn pad. Follow the manufacturer's instruction.
- 2 DO NOT leave the microwave oven unattended while popping corn. When popping commercially packaged popcorn, remove the rack from the oven. Do not place the bag of microwave popcorn on the rack or under the rack.



BEVERAGE

1

Beverage

Press BEVERAGE pad once for 1 cup, twice for 2 cups or three times for 3 cups.

When you press BEVERAGE pad once, "1" is displayed.

2

Start

Press START pad.

- 1 cup = 7 oz total volume
- 2 cups = 14 oz total volume
- 3 cups = 30 oz total volume

COOKING OPTIONS

METAL RACK

The metal rack gives you extra space when cooking in more than one container at the same time. The rack allows several foods to be cooked or reheated at one time. However, for the best cooking and reheating, use TURNTABLE ON function and cook with SENSOR COOK modes without the rack. When the rack is used, set time and power level manually. The oven is again available for normal use.

To avoid risk of property damage:

- 1 Do not use rack to pop popcorn.
- 2 Rack must be on the four plastic supports when used.
- 3 Use the rack only when cooking food on rack position.
- 4 Do not cook with rack on floor of the oven.

To use metal rack:

- 1 Place rack securely on the four plastic supports. Rack MUST NOT touch metal walls or back of microwave oven. Allow plenty of space around and between the dishes. Pay close attention to the cooking and reheating progress.
- 2 Place equal amounts of food both ABOVE AND BELOW rack. Amount of food must be approximately the same to balance out cooking energy.
- 3 Reposition the foods and reverse them from the rack to turntable and stir them at least once during any cooking or reheating time. After cooking or reheating, stir if possible. Using a lower power level will assist in better cooking and reheating uniformity.

IMPORTANT!

To avoid oven damage, DO NOT store or use the metal rack in this oven unless more than one item is being cooked or a recipe calls for it.

Recommended Usage

- Soups
- Casseroles
- Dinner Plates

SENSOR COOKING

SENSOR OPERATIONS

Sensor is a semi-conductor device that detects the vapor emitted from the food as it heats. The sensor adjusts the cooking time and power level for various food and quantities and you don't need to enter the weight or quantity of the food.

The Sensor Cook categories are designed to detect the increasing humidity released by the food during the cooking process. The microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.

Using Sensor Settings

- 1 After the oven is plugged in, wait 2 minutes before using Sensor Cook.
- 2 Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the oven are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
- 3 The oven works with foods at normal storage temperature.
- 4 More or less food than the quantity listed in the chart should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.
- 5 Do not open the oven door or press STOP/CLEAR pad until cooking time appears on the display window. The measurement of vapor will be interrupted. If this occurs, an error message "Er01" will appear. To continue cooking, press the STOP/CLEAR pad and cook manually.

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

- 6 Always use microwave-safe containers and cover them with loose fitting lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers, they will prevent steam from escaping and lead to overcooked food.
- 7 Check food for temperature or doneness after cooking. **If food is not completely cooked, enter additional cooking time manually** . Do not use one of the Sensor Cook categories twice in succession on the same food portion. This may result in severely overcooked or burnt food.

Covering Foods

Some foods cook best when covered. Use the cover recommended in the Sensor Cook Chart for these foods.

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

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

SENSOR COOKING

How to use sensor cooking

1	Potato	Press POTATO pad. When you press POTATO pad, "SCPO" is displayed.
2	Start	Press START pad. When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.
1	Frozen Entree	Press FROZEN ENTREE pad. When you press FROZEN ENTREE pad, "SCFE" is displayed.
2	Start	Press START pad. When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.
1	Frozen Vegetables	Press FROZEN VEGETABLES pad. When you press FROZEN VEGETABLES pad, "SCFU" is displayed.
2	Start	Press START pad. When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.
1	Reheat	Press REHEAT pad. When you press REHEAT pad, "SrH" is displayed.
2	Start	Press START pad. When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.

SENSOR COOK CHART

PRESS PAD	DISPLAY	WEIGHT	COMMENTS
Potato	SCPO	8 - 24 oz (225 - 680 g)	Before cooking, pierce potato skin with fork 5-6 times. Place potatoes on the turntable.
Frozen Entree	SCFE	8 - 32 oz (225 - 900 g)	Follow the directions on the food's packaging that is specific to microwave.
Frozen Vegetables	SCFU	6 - 16 oz (170 - 450 g)	2-4 tbsp water per serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
Reheat	SrH	4 - 36 oz (115 - 1020 g)	For casseroles, add 2-3tbsp water, cover with lid or vented plastic wrap. Do not use this function to reheat beverage, frozen pizza or frozen food, raw food, biscuits, cake.

FUNCTIONS

TURNTABLE ON/OFF

For best cooking result, the turntable should be on. However the turntable can be turned off so that it does not rotate when extra large dishes are used.

Turntable On/Off

Press the TURNTABLE ON/OFF pad.
The options are displayed for 2 seconds.

- 1 This option is not available in sensor cook, one touch cook, defrost and melt/soften modes.
- 2 Sometimes the turntable can become too hot to touch. Be careful touching the turntable during and after cooking.
- 3 Do not run the oven empty.

VENT FAN

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking. You can control the 3-speed fan by pressing the VENT FAN pad.

Vent Fan Turbo-Hi-Lo-Off

Press VENT FAN pad once for turbo fan speed, twice for high fan speed, three times for low fan speed or four times to turn the fan off.
The options are displayed for 2 seconds.

- 1 Turbo and High fan speed cannot be used together with microwave cooking.
- 2 An automatic fan feature protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on for low speed if it senses too much heat. If you have turned the fan on you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool.
- 3 If there is no user input for 10 hours, cooktop light and vent fan will turn off automatically to save energy.

COOKTOP LIGHT

You can control the light by pressing the LIGHT pad.

Light On/Off

Press LIGHT pad once to turn the light on or twice to turn the light off.
The options are displayed for 2 seconds.
If there is no user input for 10 hours, cooktop light and vent fan will turn off automatically to save energy.

FUNCTIONS

MUTE

**Kitchen
Timer**
(4 3 sec)

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

To mute, press KITCHEN TIMER pad for 3 seconds. The MUTE indicator lights. To sound on, press KITCHEN TIMER pad for 3 seconds. A beep sounds and the MUTE indicator will turn off.

FILTER RESET

Filter Reset
(3 sec)

If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced approximately every 6 months. The charcoal filter can not be cleaned.

The FILTER indicator will light up when is time to replace the charcoal filter.

Press FILTER RESET pad for 3 seconds after replacing the filter. See To replace grease filter page 33.

TO SET POWER SAVE MODE

1

Stop
Clear 

Press the STOP/CLEAR pad.

“:0” or clock appears in the display.

2

Clock

Press the CLOCK pad for 3 seconds. The display will turn off and a beep sounds.

To operate the oven in power save mode, press any key. Then “:0” or clock will be shown and the operation of all function key will be same as in the normal mode. But if there is no operation within 10 seconds in clear mode, all the contents of display will disappear.

To cancel power save mode simply repeat setting procedure. When the display is on. The power save mode will be canceled and a beep sounds. The oven is again available for normal use.

FUNCTIONS

CHILD SAFETY LOCK



Child safety lock feature may lock the control panel to prevent the oven from being accidentally started or used by children. To lock, press and hold STOP/CLEAR pad for 3 seconds.

A beep sounds and "Loc" will be displayed for 3 seconds. To unlock, press and hold STOP/CLEAR pad for 3 seconds. A beep sounds.

- 1 When the Child Lock is active, only the STOP/CLEAR pad works to unlock it.
- 2 Microwave oven cannot be used while Child Lock is activated.

TO STOP THE OVEN WHILE THE OVEN IS OPERATING

1



Press the STOP/CLEAR pad.

- You can restart the oven by pressing the START pad.
- Press the STOP/CLEAR pad once more to erase all instructions.
- You must enter in new instructions.

2

Open the door.

- You can restart the oven by closing the door and pressing the START pad.

Note: Oven stops operating when door is opened.

CARE AND CLEANING

WARNING:

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

MICROWAVE OVEN INTERIOR

The oven interior should be cleaned after each use with a damp cloth to keep it free from grease and soil buildup. Stubborn soils can be removed with a plastic scrub pad. Clean surfaces with mild, non-abrasive detergents using a sponge or soft cloth.

Odors can be eliminated from the inside of the oven by boiling a solution of one cup of water and several tablespoons of lemon juice in the oven for 5-7 minutes. This also helps loosen any dried soil in the oven. Wipe off excess moisture after use.

- Do not spray or pour liquid cleansers directly onto a surface. Spray or pour cleanser onto a cloth or sponge and then clean.
- Do not use abrasive cleaners, oven cleaners, abrasive cleaning pads or steel wool, as they can scratch or dull oven surfaces.
- Do not remove or insert knife around the stirrer cover to clean, it may damage the cover or affect the cooking performance of your oven.

OVEN BOTTOM

Wash oven bottom with hot sudsy water, rinse and dry. Do not use excessive amounts of water when cleaning the oven, especially around the turntable. Do not allow water or cleaning agents to seep into turntable gears located underneath.

GLASS TRAY/TURNTABLE

Allow to cool before removing and cleaning. Wash in soapy water or dishwasher.

METAL RACK

Wash the metal rack with a mild soap and a soft or nylon scrub brush. Dry completely. Do not use abrasive scrubbers or cleaners to clean rack.

ROLLER GUIDE

Clean frequently to prevent excessive noise. Wash in soapy water or dishwasher.

OVEN EXTERIOR

Wipe the outside of your oven with a soapy cloth, rinse and dry. Do not use abrasive cleaners. They may scratch the surface.

LIGHT COMPARTMENT

Clean off the grease and dust on the light compartment cover on the bottom side of the microwave oven often with warm water and detergent.

CARE AND CLEANING

CONTROL PANEL

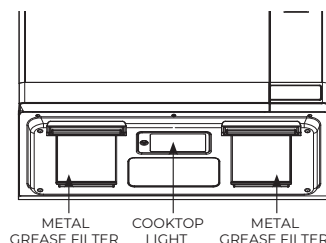
Wipe with a damp cloth. Dry. Do not spray cleaners directly on panel. Spray cleaners on cloth and then wipe.

WAVEGUIDE COVER

The waveguide cover is located on the right side wall of 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.

THE EXHAUST FEATURE

The exhaust hood feature on your microwave oven is equipped with two metal filters which collect grease. When the fan is being operated, air is drawn up through the filters and is then discharged through the venting to the outside or through the charcoal filters if not vented to the outside.



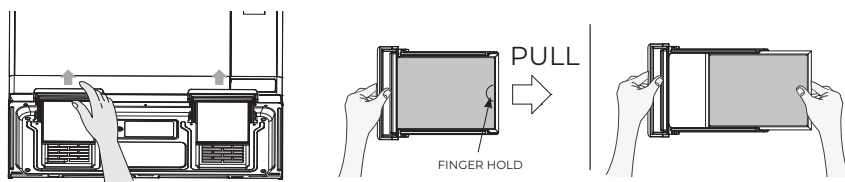
REUSABLE GREASE FILTERS

The reusable grease filters should be cleaned at least once a month. Never operate the microwave without the filters in place. In situations where flaming might occur on surfaces below the hood, filters will stop the entry of flames into the unit.

To remove grease filter

To remove the grease filter holder, pull the tab toward the front of the oven. Repeat for the other grease filter holder.

To remove the grease filter from the holder, pull using the "finger hold" to assist as shown in below image.



To clean grease filter

To clean grease filters, soak and then agitate filter in solution of hot water and detergent. Do not use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt. Rinse, shake and remove moisture before replacing.

To replace grease filter

To replace the grease filter, slide the grease filter into the grease filter holder. Insert the grease filter holder into the designated area of the bottom of the oven. Repeat for the other grease filter.

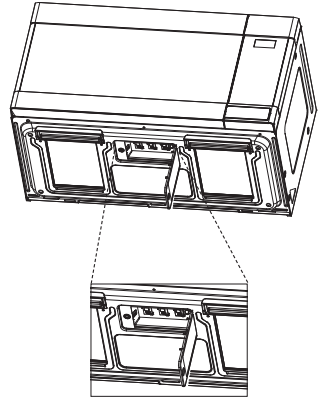
CARE AND CLEANING

LIGHT REPLACEMENT

Cooktop Light

To prevent injury, wear gloves when replacing the cooktop light.

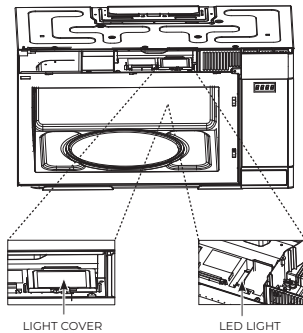
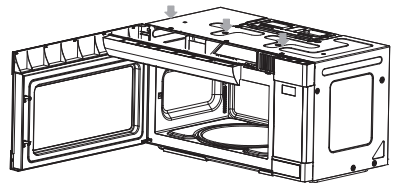
- 1 Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
- 2 Remove the screw from the light cover and lower the cover until it stops.
- 3 Remove the screw on center of the LED Light secured to the cover and pull out the terminal.
- 4 Replace with 1.0 watt LED light.
- 5 Replace the light cover and mounting screw.
- 6 Turn the power back on at the main power supply.



Oven Light

To prevent injury, wear gloves when replacing the oven light.

- 1 Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
- 2 Remove the vent grille mounting 3 screws and open the door.
- 3 Slide the grille air to the left, then pull it straight out.
- 4 Remove the charcoal filter, if present.
- 5 Pull the hook a little and remove light cover.
- 6 Push the right hook holding the oven light to the right side and remove the LED light.
- 7 Replace with 0.4-watt LED light.
- 8 Replace the light cover.
- 9 Replace the grille air and 3 screws and close the door.
- 10 Plug the oven in or turn on the power at the main power supply.



Note: For replacement parts contact Fisher & Paykel Customer Care or your Fisher & Paykel trained and supported service technician.

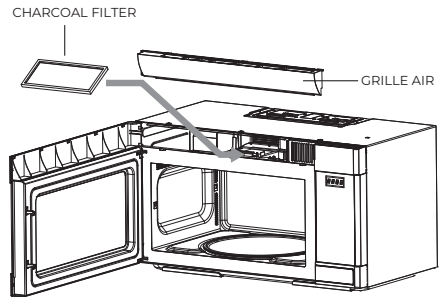
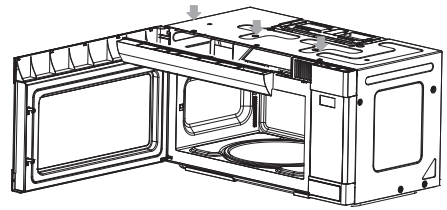
CARE AND CLEANING

INSTALL/REPLACE CHARCOAL FILTER

Charcoal Filter

If your oven is vented inside, the charcoal filter should be replaced every 6 months.

- 1 Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
- 2 Remove the grille air mounting screws (3) and open the door.
- 3 Slide the grille air to the left, then pull it straight out.
- 4 Push the charcoal filter backwards and remove it.
- 5 Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at an angle.
- 6 Replace the grille air and 3 screws and close the door.
- 7 Plug the oven in or turn on the power at the main power supply.



BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

Check the following to be sure a service call is necessary:

If nothing on the oven operates:

- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check if oven is properly connected to electric circuit in the house.
- Check that controls are set properly.
- Check that the cooking time is set.

If the oven interior light does not work:

- The LED light may be loose or defective. See page 34 or call a qualified technician.

If oven will not cook:

- Check that control panel was programmed correctly.
- Check that door is firmly closed.
- Check that START pad was pressed.
- Auto Start may have been set.
- The Control Lock may have been set.
- Check the area between the door and seal for obstructions.

If oven takes longer than normal to cook or cooks too rapidly:

- Ensure the POWER LEVEL is programmed properly.
- Review Cooking Techniques on pages 41-42 regarding different variables that affect the speed at which foods cook.
- Verify that voltage to the microwave oven is not low.

If the time-of-day clock does not always keep correct time:

- Check that the power cord is fully inserted into the outlet receptacle.
- Check that the oven is properly grounded.
- Try plugging the oven into an outlet on a separate electrical circuit.

If oven floor or glass tray are hot:

- This is normal. The floor is absorbing heat from the food.

If the interior of oven collects moisture:

- This is normal. Food gives off moisture when cooking and the steam collects on the door and the oven surface. Wipe off excess moisture from oven after each use.

If food cooks unevenly:

- Refer to your recipe for proper cooking procedures.
- Ensure food is evenly shaped.
- Ensure food is completely defrosted before cooking.
- Check placement of aluminum strips used to prevent overcooking.

If food is undercooked:

- Check recipe to ensure all directions (amount, time, and power levels) were correctly followed.
- Check household voltage.
- Try plugging the oven into an outlet on a separate electrical circuit.
- Ensure food was completely defrosted before cooking.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

If food is overcooked:

- Check recipe to ensure all directions (amount, time, and power levels) were correctly followed.
- The initial temperature of food may have been higher than normal.

If arcing (sparks) occur:

- Ensure microwave-safe dishes were used.
- Do not use wire twist-ties.
- Do not operate the oven when empty.

If the display shows a time counting down but the oven is not cooking:

- Check that door is firmly closed.

TROUBLESHOOTING

Q: I accidentally ran my microwave oven without any food in it. Is it damaged?

A: ALWAYS ENSURE FOOD IS PLACED IN THE MICROWAVE CAVITY BEFORE OPERATING. Accidentally running the oven for a few seconds without food should not cause damage. However, it is not recommended to operate the microwave without food to absorb the microwaves inside of the oven cavity. This will damage the unit, potentially causing overheating and possible risk of fire. Running the microwave while empty can also shorten the lifespan of the appliance.

Q: Can the oven be used with the glass tray or roller guide removed?

A: No. Both the glass tray and roller guide must always be used in the oven before cooking.

Q: Can I open the door when the oven is operating?

A: The door can be opened anytime during the cooking operation. Then microwave energy will be instantly switched off and the time setting will maintain until the door is closed.

Q: What does “Er01” message mean?

A: “Er01” means SENSOR ERROR and will appear if you open the oven door or press STOP/CLEAR pad while cooking times is displayed. To continue cooking, press the STOP/CLEAR pad and cook manually.

Q: Why do I have moisture in my microwave oven after cooking?

A: The moisture on the side of your microwave oven is normal. It is caused by steam from cooking food hitting the cool oven surface. Wipe off excess moisture from oven after each use. (See sections Using Sensor Settings page 27 and Before You Call For Service page 36.)

Q: Why do eggs sometimes pop?

A: When baking or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build-up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk with a toothpick before cooking. Never cook eggs without piercing their shells.

Q: Why is this standing time recommended after the cooking operation has been completed?

A: Standing time is very important. With microwave cooking, the heat is in the food, not in the oven. Many foods build up enough internal heat to allow the cooking process to continue, even after the food is removed from the oven. Standing time for joints of meat, large vegetables and cakes is to allow the inside to cook completely, without overcooking the outside.

Q: What does “standing time” mean?

A: “Standing time” means that food should be removed from the oven and covered for additional time to allow it to finish cooking. This frees the oven for other cooking.

Q: Why does my oven not always cook as fast as the microwave cooking guide says?

A: Check your cooking guide again, to make sure you’ve followed directions exactly; and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, to help prevent over-cooking. The most common problem in getting used to a microwave oven.

Variations in the size, shape and weights and dimensions could require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to check whether the food has been properly cooked just as you would do with a conventional

TROUBLESHOOTING

cooker.

Q : Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?

A : No. The metal screen bounces back the energy to the oven cavity. The holes are made to allow light to pass through. They do not let microwave energy pass through.

Q : Can I operate my microwave oven without the turntable or turn the turntable over to hold a large dish?

A : No. If you remove or turn over the turntable, you will get poor cooking results. It must be properly placed inside of the microwave cavity when operating (see First Use page 13).

The turntable function may be turned off if using a larger dish which would not properly rotate (see sections First Use pages 13 and Turntable On-Off page 29).

Q : Is it normal for the turntable to turn in either direction?

A : Yes. The turntable rotates clockwise or counterclockwise, depending on the rotation of the motor when the cooking cycle begins.

Q : Can I pop popcorn in my microwave oven? How do I get the best results?

A : Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacture's guidelines. Do not use regular paper bags. Use the "listening test" by stopping the oven as soon as the popping slows to a "pop" every 1 or 2 seconds. Do not repop unpopped kernels. Do not pop popcorn in glass cookware.

COOKING GUIDE

COOKWARE GUIDE

Only use cookware that are suitable for use in microwave ovens.

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry. The following table lists various cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

COOKWARE	SAFE	COMMENTS
Aluminium foil	Limited	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crisp Plate	Safe	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	Safe	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	Safe	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	Safe	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	Not safe	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	Not safe	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	Safe	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	Safe	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	Safe	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		May cause arcing or fire.
• Dishes	Not safe	
• Freezer bag twist-ties	Not safe	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	Safe	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	Not safe	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	Safe	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use melamine plastic.
• Cling film	Safe	Can be used to retain moisture. Should not touch the food.
• Freezer bags	Limited	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	Safe	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

COOKING GUIDE

USE YOUR MICROWAVE OVEN SAFELY

Food

- Never use your microwave oven for home canning. The oven is not designed for proper home canning. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.
- Always use the minimum recipe cooking time. It is better to undercook rather than overcook foods.
- Undercooked foods can be returned to the oven for more cooking. If food is overcooked, nothing can be done.
- Heat small quantities of food or foods with low moisture carefully. These can quickly dry out, burn or catch on fire.
- Potatoes, apples, egg yolks and sausages are examples of food with non-porous skins. These must be pierced before cooking to prevent bursting.
- Do not attempt to deep fat fry in your microwave oven.
- Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out, stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Arcing

If you see arcing, open the door and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven.

Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.
- Dirt or grease on waveguide cover.

COOKING TECHNIQUES

Standing Time

Dense foods e.g., meat, jacket potatoes and cakes, require standing time (inside or outside of the oven) after cooking, to allow heat to finish conducting to cook the center completely. Wrap meat joints and jacket potatoes in aluminium foil while standing. Meat joints need approx. 10-15 minutes, jacket potatoes 5 minutes. Other foods such as plated meals, vegetables, fish etc require 2-5 minutes standing. After defrosting food, standing time should also be allowed. If food is not cooked after standing time, return to the oven and cook for additional time.

Moisture Content

Many fresh foods e.g., vegetables and fruit, vary in their moisture content throughout the season, particularly jacket potatoes. For this reason cooking times may have to be adjusted. Dry ingredients e.g., rice, pasta, can dry out during storage so cooking times may differ.

COOKING GUIDE

Density

Porous airy foods heat more quickly than dense heavy foods.

Cling Film

Cling film helps keep the food moist and the trapped steam assists in speeding up cooking times. Pierce before cooking to allow excess steam to escape. Always take care when removing cling film from a dish as the build-up of steam will be very hot.

Shape

Even shapes cook evenly. Food cooks better by microwave when in a round container rather than square.

Spacing

Foods cook more quickly and evenly if spaced apart. NEVER pile foods on top of each other.

Starting Temperature

The colder the food, the longer it takes to heat up. Food from a fridge takes longer to reheat than food at room temperature.

Liquids

All liquids must be stirred before and during heating. Water especially must be stirred before and during heating, to avoid eruption. Do not heat liquids that have previously been boiled. DO NOT OVERHEAT.

Turning & Stirring

Some foods require stirring during cooking. Meat and poultry should be turned after half the cooking time.

Arranging

Individual foods e.g. chicken portions or chops, should be placed on a dish so that the thicker parts are towards the outside.

Quantity

Small quantities cook faster than large quantities, also small meals will reheat more quickly than large portions.

Piercing

The skin or membrane on some foods will cause steam to build up during cooking. These foods must be pierced or a strip of skin should be peeled off before cooking to allow the steam to escape. Eggs, potatoes, apples, sausages etc, will all need to be pierced before cooking. DO NOT ATTEMPT TO BOIL EGGS IN THEIR SHELLS.

Covering

Cover foods with microwave cling film or a lid. Cover fish, vegetables, casseroles, soups. Do not cover cakes, sauces, jacket potatoes or pastry items.

COOKING GUIDE

DEFROSTING GUIDE

- Do not defrost covered meat. Covering might allow cooking to take place. Always remove outer wrap and tray. Use only containers that are microwave-safe.
- Begin defrosting whole poultry breast-side-down. Begin defrosting roasts fat-side-down.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular shapes defrost more quickly than a deep block.
- After a third of the defrost time has elapsed, check the food. You may wish to turn the food over, break apart, rearrange or remove thawed portions of the food.
- During defrost, the oven will prompt you to turn the over. At this point, open oven door and check the food. Follow the techniques listed below for optimum defrost results. Then, close oven door, press the START pad to complete defrosting.
- When defrosted, food should be cool, but softened in all areas. If still slightly icy, return to microwave oven very briefly, or let stand a few minutes. After defrosting, allow food to stand 5-60 minutes if there are any icy areas. Poultry and fish may be placed under running cool water until defrosted.
- Remove: To prevent cooking, thawed portions should be removed from the oven at this point. This may shorten defrost time for food weighing less than 3 lbs.(1350g).

DEFROSTING CHART (by Time Defrost)

ITEM & WEIGHT	DEFROSTING TIME	STANDING TIME	SPECIAL TECHNIQUES
BEEF			
• Minced beef 1 lb / 450 g	8 - 10 min.	15 - 20 min.	Break apart and remove thawed portions with a fork.
• Stew Meat 1½ lbs / 675 g	12 - 14 min.	25 - 30 min.	Separate and rearrange once.
• Patties 4 (4 oz / 110 g)	6 - 8 min.	15 - 20 min.	Turn over after half the time.
PORK			
• Spareribs 1 lb / 450 g	6 - 8 min.	25 - 30 min.	Separate and rearrange once.
• Chops 4 (5 oz / 125 g)	6 - 8 min.	25 - 30 min.	Separate and rearrange once.
• Minced pork 1 lb / 450g	7 - 8 min.	15 - 20 min.	Break apart and remove thawed portions with a fork.
POULTRY			
• Whole Chicken 2½ lbs / 1125 g	22 - 24 min.	45 - 90 min.	Breast side down. Turn over after half the time.
• Chicken Breasts 1 lbs / 450 g	8 - 10 min.	15 - 30 min.	Separate and rearrange once.
• Fryer Chicken (cut up) 2 lbs / 900 g	17 - 19 min.	25 - 30 min.	Separate and rearrange once.
• Chicken Thighs 1½ lbs / 675 g	12 - 14 min.	15 - 30 min.	Separate and rearrange once.

COOKING GUIDE

ITEM & WEIGHT	DEFROSTING TIME	STANDING TIME	SPECIAL TECHNIQUES
FISH & SEAFOOD			
• Whole Fish 1 lb / 450 g	6 - 8 min.	15 - 20 min.	Turn over after half the time.
• Fish Fillets 1½ lbs / 675 g	8 - 10 min.	15 - 20 min.	Turn over after half the time.
• Shrimp ½ lb / 225 g	2 - 3 min.	15 - 20 min.	Turn over after half the time.

COOKING CHART

ITEM	POWER LEVEL	COOKING TIME PER LB/450 G	SPECIAL INSTRUCTIONS
MEAT			- Chilled meat should be removed from the refrigerator at least 30 minutes before cooking. - Always let the meat stand, covered after cooking.
Beef joint			
- Rare	PL-8	6 - 8 min.	
- Medium	PL-8	7 - 10 min.	
- Well done	PL-8	9 - 11 min.	
Pork joint	PL10	9 - 12 min.	
Bacon joint	PL10	5 - 7 min.	
POULTRY			- Chilled poultry should be removed from the refrigerator at least 30 minutes before cooking. - Always let the poultry stand, covered after cooking.
Whole chicken	PL10	4 - 9 min.	
Portions chicken	PL-8	5 - 7 min.	
Breast (boned)	PL-8	6 - 8 min.	
FISH			- Brush a little oil or melted butter over the fish, or add 15~30 ml (1-2 tbsp) lemon juice, wine, stock, milk or water. - Always let the fish stand, covered, after cooking.
Fish fillets	PL10	3 - 5 min.	
Whole mackerel, cleaned and prepared	PL10	3 - 5 min.	
Whole trout, cleaned and prepared	PL10	4 - 6 min.	
Salmon steaks	PL10	4 - 6 min.	

Note: The above times should be regarded only as a guide.

The times may vary due to the shape, cut, and composition of the food. Frozen meat, poultry and fish must be thoroughly thawed before cooking.

COOKING GUIDE

REHEAT CHART

- Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
- When heating pre-packaged ready-cooked foods, always follow the pack instructions carefully.
- If you freeze foods which were bought from the fresh or chilled counters, remember that they should be thoroughly thawed before following the heating instructions on the packed.
- Remember to remove metal ties and transfer food from foil containers before reheating.
- Chilled (refrigerated) food takes longer to reheat than food at room temperature (such as just-cooled food or food from the store cupboard).
- All foods should be reheated using full microwave power.

ITEM	AMOUNT	COOKING TIME	SPECIAL INSTRUCTION
Baby food	4.5 oz	20 sec.	Empty into a small serving bowl. Stir well once or twice during heating. Before serving, check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml / 4 fl.oz 225 ml / 8 fl.oz	20 - 30 sec. 40 - 50 sec.	Stir or shake well and pour into a sterilized bottle. Before serving, shake well and check the temperature carefully.
Sandwich roll or bun	1 roll	20 - 30 sec.	Wrap in paper towel and place on glass microwaveable rack. Do not use recycled paper towels.
Lasagna	1 serving (10 1/2 oz / 300 g)	4 - 6 min.	Place lasagna on microwaveable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole	1 cup 4 cups	1 1/2 - 3 min. 5 - 7 min.	Cook covered, in microwaveable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Mashed potatoes	1 cup 4 cups	2 - 3 min. 6 - 8 min.	Cook covered, in microwaveable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Baked beans	1 cup	2 - 3 min.	Cook covered, in microwaveable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce	1 cup 4 cups	2 - 3 min. 6 - 9 min.	Cook covered, in microwaveable casserole dish. Stir once halfway through cooking.

COOKING GUIDE

VEGETABLE CHART

Use a suitable glass pyrex® bowl with lid. Add 2 - 3 tsp. (30-45 ml) cold water for every ½ lb (250 g) unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table.

Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All vegetables should be cooked using full microwave power.

Fresh Vegetable Chart

ITEM	WEIGHT	COOKING TIME	SPECIAL INSTRUCTION
Broccoli	½ lb / 250 g	3 - 5 min.	Prepare even sized florets.
	1 lb / 500 g	6 - 8 min.	Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	½ lb / 250 g	3 - 5 min.	Add 4 - 5 tbsp (60 - 75 ml) water.
Carrots	½ lb / 250 g	3 - 5 min.	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	½ lb / 250 g	3 - 5 min.	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves.
	1 lb / 500 g	6 - 8 min.	Arrange stems to the center.
Courgettes	½ lb / 250 g	3 - 4 min.	Cut courgettes into slices. Add 2 tbsp (30 ml) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Aubergine (eggplant)	½ lb / 250 g	3 - 4 min.	Cut aubergine into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	½ lb / 250 g	3 - 4 min.	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	0.3 lb / 125 g	2 - 3 min.	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
	½ lb / 250 g	3 - 4 min.	
Onions	½ lb / 250 g	2 - 3 min.	Cut onions into slices or halves. Add only 1 tbsp (15 ml) water.
Pepper	½ lb / 250 g	2 - 4 min.	Cut pepper into small slices.
Potatoes	½ lb / 250 g	4 - 5 min.	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
	1 lb / 500 g	6 - 8 min.	
Turnip cabbage	½ lb / 250 g	4 - 6 min.	Cut turnip cabbage into small cubes.

COOKING GUIDE

Frozen Vegetable Chart

ITEM	WEIGHT	COOKING TIME	SPECIAL INSTRUCTION
Spinach	0.3 lb / 125 g	2 - 3 min.	Add 1 tbsp (15 ml) cold water.
Broccoli	1/2 lb / 250 g	4 - 5 min.	Add 2 tbsp (30 ml) cold water.
Peas	1/2 lb / 250 g	4 - 5 min.	Add 1 tbsp (15 ml) cold water.
Green beans	1/2 lb / 250 g	4 - 5 1/2 min.	Add 2 tbsp (30 ml) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	1/2 lb / 250 g	4 - 5 min.	Add 1 tbsp (15 ml) cold water.
Mixed vegetables (Chinese style)	1/2 lb / 250 g	4 - 6 min.	Add 1 tbsp (15 ml) cold water.

PARTS & ACCESSORIES

For replacement parts contact Fisher & Paykel Customer Care.

ITEM	REFERENCE NUMBER
Charcoal filters	792987
Aluminium filters	792988
Oven lights	792989
Cooktop lights	792990

LIMITED WARRANTY

When you purchase any new Fisher & Paykel product for personal or consumer use you automatically receive a two year limited warranty covering parts and labor for servicing within the 48 mainland United States, Hawaii, Washington DC and Canada. In Alaska the limited warranty is the same except that you must pay to ship the product to the service shop or the service technician's travel to your home. Products for use in Canada must be purchased through the Canadian distribution channel to ensure regulatory compliance.

If the product is installed in a motor vehicle, boat or similar mobile facility, you receive the same two year limited warranty, but you must bring the vehicle, boat or mobile facility containing the product to the service shop at your expense or pay the service technician's travel to the location of the product.

Fisher & Paykel Refrigeration product only:

You receive an additional three year limited warranty (for a total of five years) covering parts and labor for sealed refrigeration system (compressor, evaporator, condenser, filter dryer, and connecting tubing) within the 48 mainland United States, Hawaii, Washington D.C. and Canada. In Alaska the limited warranty for the sealed refrigeration system is the same except that you must pay to ship the product to the service shop or the service technician's travel to your home.

Fisher & Paykel undertakes to:

Repair without cost to the owner either for material or labor any part of the product, the serial number of which appears on the product, which is found to be defective. In Alaska, you must pay to ship the product to the service shop or for the service technician's travel to your home. If the product is installed in a motor vehicle, boat or similar mobile facility, you must bring it to the service shop at your expense or pay for the service technician's travel to the location of the product. If we are unable to repair a defective part of the product after a reasonable number of attempts, at our option we may replace the part or the product, or we may provide you a full refund of the purchase price of the product (not including installation or other charges).

This warranty extends to the original purchaser and any succeeding owner of the product for products purchased for ordinary single-family home use.

All service under this limited warranty shall be provided by Fisher & Paykel or its Authorized Service Agent during normal business hours.

How long does this limited warranty last?

Our liability under this limited warranty expires TWO YEARS from the date of purchase of the product by the first consumer.

Our liability under any implied warranties, including the implied warranty of merchantability (an unwritten warranty that the product is fit for ordinary use) also expires TWO YEARS (or such longer period as required by applicable law) from the date of purchase of the product by the first consumer. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so this limit on implied warranties may not apply to you.

LIMITED WARRANTY

This warranty does not cover:

- A Service calls that are not related to any defect in the product. The cost of a service call will be charged if the problem is not found to be a defect of the product. For example:
 - 1. Correct faulty installation of the product.
 - 2. Instruct you how to use the product.
 - 3. Replace house fuses, reset circuit breakers, correct house wiring or plumbing, or replace light bulbs.
 - 4. Correct fault(s) caused by the user.
 - 5. Change the set-up of the product.
 - 6. Unauthorized modifications of the product.
 - 7. Noise or vibration that is considered normal, for example, drain/fan sounds, regeneration noises or user warning beeps.
 - 8. Correcting damage caused by pests, for example, rats, cockroaches etc.
- B Defects caused by factors other than:
 - 1. Normal domestic use or
 - 2. Use in accordance with the product's user guide.
- C Defects to the product caused by accident, neglect, misuse, fire, flood or Act of God.
- D The cost of repairs carried out by non-authorized repairers or the cost of correcting such unauthorized repairs.
- E Travel fees and associated charges incurred when the product is installed in a location with limited or restricted access. (eg airplane flights, ferry charges, isolated geographic areas).
- F Normal recommended maintenance as set forth in the product's user guide.

If you have an installation problem contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting and other connection facilities.

We are not responsible for consequential or incidental damages (the cost of repairing or replacing other property damaged if the product is defective or any of your expenses caused if the product is defective). Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

You may be required to provide reasonable proof of the date of purchase of the product before the product will be serviced under this limited warranty.

LIMITED WARRANTY

Commercial use

If you are using the product in a commercial setting (any use other than a single family dwelling), we agree to repair or replace, without cost to you for parts only, any defective parts. Our liability for these repairs expires ONE YEAR from the date of original purchase.

At our option we may replace the part or the product, or we may provide you a full refund of the purchase price of the product (not including installation or other charges). All service under this limited warranty shall be provided by Fisher & Paykel or its Authorized Service Agent during normal business hours.

No other warranties

This limited warranty is the complete and exclusive agreement between you and Fisher & Paykel regarding any defect in the product. None of our employees (or our Authorized Service Agents) are authorized to make any addition or modification to this limited warranty.

Warrantor: Fisher & Paykel Appliances, Inc.

If you need further help concerning this limited warranty, please contact us:

Call us toll-free: 1.888.936.7872

Email us: usa.customercare@fisherpaykel.com

Write to us: Fisher & Paykel Appliances Inc.
695 Town Center Drive, Suite 180
Costa Mesa, CA 92626-1902
USA

This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

F I S H E R & P A Y K E L

FOUR À MICRO-ONDES MONTÉ AU DESSUS D'UNE CUISINIÈRE

MOH30SS1

MODE D'EMPLOI

TABLA DE CONTENIDO

Précautions pour éviter le risque d'une exposition aux micro-ondes	4
Instructions de sécurité importantes	5
Instructions de mise à la terre	8
=Caractéristiques techniques	10
Guide d'installation	11
Première utilisation	14
Panneau de contrôle	16
Pour régler le niveau de puissance	19
Réglage de l'horloge	20
Départ différé	21
Décongélation	22
Options de cuisson	23
Cuisson par capteur	29
Les fonctions	32
Entretien et nettoyage	35
Avant d'appeler le service	39
Dépannage	41
Guide de cuisson	43
Pièces et accessoires	51
Garantie limitée	52

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- (a) Ne pas essayer de faire fonctionner ce four lorsque que la porte est ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important que le système de fermeture de sûreté ne soit pas désamorcé ou modifié.
- (b) Ne placer aucun objet entre le cadre et la porte du four et ne pas laisser de saleté ou de traces de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défauts : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.
- (d) Le four ne doit être réglé ou réparé que par du personnel d'entretien qualifié.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent être respectées, dont les suivantes :

AVERTISSEMENT - Afin de réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou de surexposition à l'énergie des micro-ondes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez spécifiquement les Précautions pour éviter une possible surexposition à l'énergie des micro-ondes en page 4.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir les Instructions de mise à la terre en page 8.
4. Installez ou placez cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies seulement.
5. Certains produits, comme les oeufs entiers et les contenants scellés, par exemple des bocaux en verre fermés, peuvent exploser et ne devraient pas être chauffés dans ce four.
6. Utilisez ce four uniquement pour les usages décrits dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ni vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour réchauffer, cuire ou sécher la nourriture. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
7. Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est employé par des enfants.
8. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il a été échappé.
9. Cet appareil devrait être entretenu par un technicien qualifié uniquement. Contactez le service d'entretien autorisé les plus près pour l'examiner, le réparer ou le régler.
10. Ne couvrez ou ni ne bloquez aucune ouverture de cet appareil.
11. Ne conservez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'une source d'eau, comme l'évier de la cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits semblables.
12. Ne plongez jamais le cordon ou la fiche dans l'eau.
13. Gardez le cordon éloigné des surfaces chauffantes.
14. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
15. Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four qui entrent en contact lorsque la porte est fermée, n'utilisez que du savon doux et non abrasif, appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.
16. Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :
 - a) Ne faites pas trop cuire la nourriture. Portez une attention particulière à l'appareil si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles dans le four pour faciliter la cuisson.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- b) Retirez des sacs de papier ou de plastique les attaches contenant un fil métallique avant de mettre le sac dans le four.
 - c) Si des matières s'enflamment à l'intérieur du four, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au panneau de disjoncteurs ou de fusibles.
 - d) N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles pour la cuisson ou de nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
17. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans en avoir l'air, à cause de la tension superficielle du liquide. Une ébullition ou des bulles ne sont pas toujours visibles lorsque l'on retire le contenant du four à micro-ondes. DE CE FAIT, LE LIQUIDE POURRAIT ÊTRE TRÈS CHAUD ET SE METTRE À BOUILLIR SOUDAINEMENT LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE Y EST INSÉRÉ.
- Pour réduire les risques de blessures :
- a) Ne surchauffez pas les liquides.
 - b) Remuez le liquide avant de le réchauffer et au milieu du processus de réchauffement.
 - c) N'utilisez pas de contenants aux parois droites avec des goulots étroits.
 - d) Après le processus de chauffage, laissez le contenant dans le four à micro-ondes quelques instants avant de l'en retirer.
 - e) Faites très attention lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.
18. N'utilisez pas ce four à micro-ondes pour chauffer des produits chimiques corrosifs (ex. : les sulfides et les chlorures). Les vapeurs des produits chimiques corrosifs comme ceux-ci peuvent interagir avec les contacts et les ressorts des interrupteurs de verrouillage, les rendant inopérants.
19. Ne chauffez jamais de l'huile ou de la graisse pour faire frire de la nourriture, car vous ne pouvez pas en contrôler la température et ceci entraînerait un risque de surchauffe et d'incendie.
20. N'utilisez pas le four sans le plateau de verre. Assurez-vous qu'il repose correctement sur la base tournante.
21. Faites attention lorsque vous nettoyez les filtres du ventilateur de la hotte. Les produits nettoyants corrosifs, comme les produits nettoyants à base de soude pour les cuisinières électriques, peuvent endommager les filtres.
22. Nettoyez la hotte de ventilation fréquemment. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou dans les filtres.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 23. Convient à une utilisation au-dessus des cuisinières électriques et au gaz jusqu'à 30 pouces de largeur.
- 24. N'utilisez pas ce four à des fins commerciales. Il est conçu pour une utilisation domestique seulement.
- 25. Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, activez le ventilateur. Gardez la zone sous la hotte adéquatement ventilée en tout temps. Éteignez l'équipement de cuisson si vous voyez des flammes ou si un incendie survient.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans l'éventualité d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil de sortie pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon avec fil de mise à la terre et une fiche pour mise à la terre. Cette fiche doit être branchée dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT :

L'utilisation inappropriée de la mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises ou s'il existe un doute quant à la mise à la terre correcte de l'appareil, et

- 1) À 3 broches et une prise à 3 fentes qui acceptera la fiche sur l'appareil. La puissance nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil, ou
- 2) n'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise près d'un appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT :

Sous aucune circonstance, ne coupez ni ne retirez la troisième broche (de mise à la terre) du cordon d'alimentation.

ÉNONCÉ DE LA COMMISSION FÉDÉRALE DES COMMUNICATIONS SUR L'INTERFÉRENCE AVEC LES FRÉQUENCES RADIO

AVERTISSEMENT :

Cet équipement produit et utilise de l'énergie des bandes de fréquences ISM (industrielles, scientifiques et médicales); s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire rigoureusement selon les instructions du fabricant, il est susceptible de causer de l'interférence à la réception des ondes radio et de télévision.

Suite à des tests, il a été déterminé qu'il se conforme aux limites prescrites aux équipements ISM conformément à la section 18 des règles de la CFC, qui sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'est pas garanti qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière.

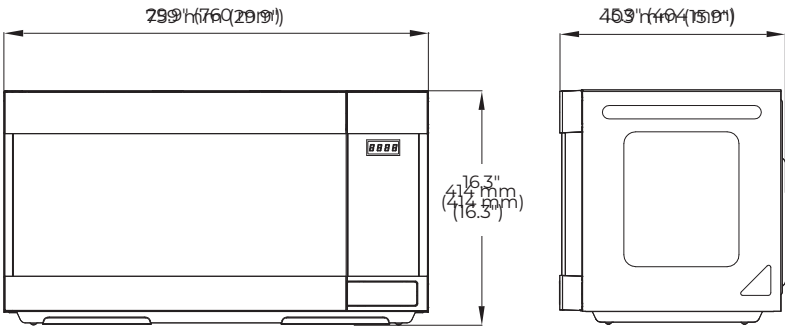
Si cet appareil cause de l'interférence à la réception des ondes radio ou de télévision, ce qui peut se vérifier en allumant et en éteignant l'appareil, nous encourageons l'utilisateur à tenter de corriger les interférences par l'une ou plusieurs des méthodes suivantes

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Déplacer le four à micro-ondes par rapport à l'appareil récepteur.
- Placer le four à micro-ondes plus loin de l'appareil récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes dans une prise différente pour que le four à micro-ondes et l'appareil récepteur soient sur des circuits différents.

LE FABRICANT n'est pas responsable des interférences aux ondes radio ou de télévision causées par une MODIFICATION NON AUTORISÉE de ce four à micro-ondes. C'est la responsabilité de l'utilisateur de corriger cette interférence.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation électrique		120 V CA, 13,5 AMPS, 60 Hz, monophasée avec mise à la terre
Micro-ondes	Puissance d'entrée	1 500 W
	Énergie produite	950 W
	Fréquence	2 450 MHz
Dimensions extérieures (LA x H x P)		760 mm x 414 mm x 404 mm / 29,9 po x 16,3 po x 15,9 po
Dimensions de l'enceinte (LA x H x P)		523 mm x 254 mm x 378 mm / 20,6 po x 10,0 po x 14,9 po
Volume de l'enceinte du four		1,8 pi³ (50,97 l)
Poids net		Env. 22,8 kg (50,3 lb)
Minuterie		99 min. 99 sec.
Sélections de puissance		10 niveaux



GUIDE D'INSTALLATION

1 Examinez le four après l'avoir déballé

Déballiez le four, retirez tout le matériel d'emballage et examinez le four à la recherche de dommages, comme des bosses à l'extérieur ou à l'intérieur du four, des loquets de porte brisés, des fissures dans la porte ou un mauvais alignement de la porte.

2 Vérification des pièces

Déballiez soigneusement votre four à micro-ondes et assurez-vous d'avoir reçu toutes les pièces indiquées cidessous.

Si votre four à micro-ondes est endommagé ou si vous n'avez pas toutes les pièces, contactez votre revendeur ou le service client Fisher & Paykel.

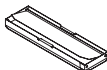
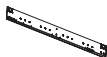
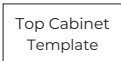
IMAGE	PIÈCE ET DESCRIPTION	QTÉ
	Trousse de quincaillerie (vis)	1
	Grille métallique	1
	Clapet (adaptateur d'échappement)	1
	Plaque de montage	1
	Gabarit de l'armoire supérieure	1
	Gabarit mural	1

IMAGE	PIÈCE ET DESCRIPTION	QTÉ
	Manuel d'installation	1
	Manuel d'utilisation	1
	Anneau-guide à roulettes	1
	Filtres à graisse	2
	Supports de filtre à graisse	2
	Plaque tournante en verre	1

3 Emplacement

- L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou une compagnie d'entretien technique qualifiée. L'installation du four par une personne autre qu'un technicien qualifié pourrait entraîner des risques d'électrocution, d'incendie, d'explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux, ou dans un endroit exposé directement au soleil ou à l'eau (pluie).
- Branchez fermement la fiche du cordon électrique dans la prise murale. N'utilisez jamais une fiche ou un cordon électriques endommagés, ou une prise murale qui n'est pas solide.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- Ne grimpez pas sur le four à micro-ondes et ne placez pas d'objets (comme de la

GUIDE D'INSTALLATION

lessive, un couvre-four, des chandelles ou cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets en métal, etc.) sur l'appareil. Ceci pourrait entraîner des risques d'électrocution, d'incendie, de problèmes avec le produit et de blessures.

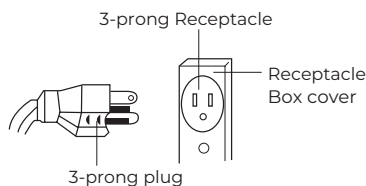
4 Alimentation électrique

- Vérifiez votre alimentation électrique locale.

Ce four à micro-ondes requiert un courant d'environ 13,5 ampères, 120 volts, 60 Hz et une prise de courant mise à la terre.

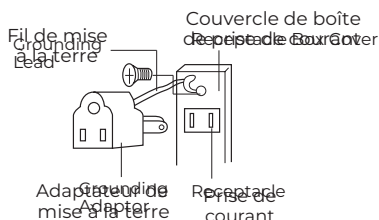
- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques qu'un utilisateur s'y empêtre ou trébuche.
- b) Des cordons plus longs et des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés s'ils sont employés avec discernement.
- c) Si vous utilisez un cordon plus long ou une rallonge :
 - La capacité électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être égale ou supérieure aux caractéristiques électriques du four.
 - La rallonge doit être un cordon à trois fils avec mise à la terre.
 - Le cordon plus long doit être placé de façon à ce qu'il ne pende pas d'une table ou du comptoir, ce qui causerait un risque de s'accrocher et trébucher, ou permettrait à des enfants de tirer dessus.
- Vérifiez le cordon d'alimentation et la prise de courant.
- a) Retirez régulièrement, à l'aide d'un chiffon sec, toutes les matières étrangères, comme la poussière et l'eau, sur les broches du cordon d'alimentation et les points de contact.
- b) Débranchez la fiche et nettoyez-la avec un chiffon sec.
- c) Branchez la fiche dans une prise murale à trois orifices mise à la terre. Votre four devrait être le seul appareil branché sur ce circuit.
- d) Partager une prise murale avec d'autres appareils, utiliser une bande à prises multiples ou rallonger le cordon d'alimentation pourrait entraîner des risques d'électrocution ou d'incendie.
- e) N'utilisez pas de transformateur électrique. Ceci pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- f) Assurez-vous que la tension, la fréquence et l'intensité fournies correspondent aux caractéristiques techniques du produit.

LORS DE L'UTILISATION D'UNE FICHE À TROIS BROCHES



SI VOUS UTILISEZ UN ADAPTATEUR DE MISE À LA TERRE

Assurez-vous que la boîte de la prise de courant est correctement mise à la terre.



LE CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ NE PERMET PAS L'UTILISATION D'UN ADAPTATEUR DE MISE À LA TERRE.

5 AVERTISSEMENTS très importants concernant l'utilisation

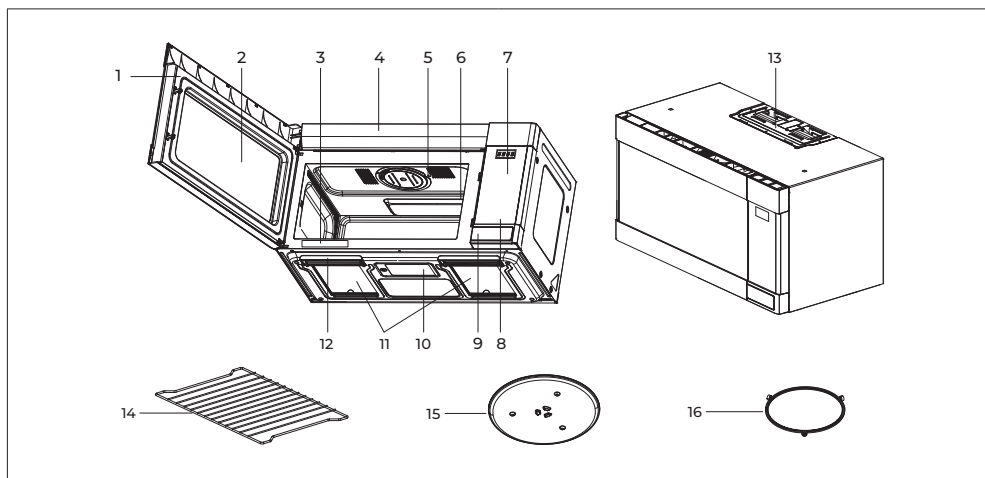
Si le four à micro-ondes est inondé, veuillez communiquer le centre de réparation le plus près. Négliger de le faire pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Lisez et respectez spécifiquement les « Précautions pour éviter une possible surexposition à l'énergie des microondes » en page 4.

Si le four à micro-ondes produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez-le immédiatement et contactez le centre de service le plus près.

- Dans l'éventualité d'une fuite de gaz (propane, gaz de pétrole liquéfié, etc.), ventilez la pièce immédiatement. Ne touchez pas au four à micro-ondes, au cordon d'alimentation ou à la fiche.
- N'utilisez pas de ventilateur pour aérer.
- Une étincelle pourrait causer une explosion ou un incendie. Assurez-vous que la porte ou n'importe quelles autres pièces n'entrent pas en contact avec votre corps pendant le fonctionnement du four ou juste après.
- Dans l'éventualité d'un feu de friture sur la surface de cuisson sous le four à micro-ondes, étouffez le chaudron enflammé en le recouvrant complètement avec un couvercle, une plaque à biscuits ou un plateau plat.
- Ne laissez pas la surface de cuisson sans supervision lorsqu'elle fonctionne et est réglée à une chaleur élevée. Les débordements par bouillonnement entraînent de la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer et prendre de l'expansion si le ventilateur de la hotte est en fonction. Pour minimiser l'activation automatique de la hotte, utilisez des chaudrons et poêles de tailles adéquates. Ne cuisinez à température élevée que lorsque nécessaire.
- Si des matières s'enflamment à l'intérieur du four, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au panneau de disjoncteurs ou de fusibles. Ouvrir la porte du four pourrait permettre aux flammes de s'étendre.
- Respectez en tout temps les précautions de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même. Il y a une tension électrique dangereuse à l'intérieur. Si le four doit être réparé, communiquez avec service à la clientèle de Fisher & Paykel ou votre technicien de service formé et pris en charge par Fisher & Paykel.

PREMIÈRE UTILISATION



1 LOQUETS DE PORTE

2 FENÊTRE avec TREILLIS MÉTALLIQUE

- Le treillis métallique permet de voir la cuisson tout en empêchant les micro-ondes de s'échapper.

3 PLAQUE DU NUMÉRO DE MODÈLE

- Située sur la façade du four.

4 FILTRE AU CHARBON (derrière la grille de ventilation)

5 LUMIÈRE DU FOUR

6 COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

- Protège l'émetteur de micro-ondes contre les éclaboussures de nourriture.

7 PANNEAU DE COMMANDE TACTILE et AFFICHAGE NUMÉRIQUE - Pour des renseignements détaillés sur chacune des caractéristiques, consulter la section Illustration des caractéristiques.

8 MANDES DE LA HOTTE

Ventilateur - Appuyer pour vitesses Turbo, Haute, Basse ou Hors-fonction.

Lampe - Appuyer pour allumer ou éteindre.

9 BOUTON DE LA PORTE - Appuyer sur ce bouton pour ouvrir la porte.

10 LAMPE DE LA HOTTE

11 FILTRES À GRAISSE

12 POIGNÉE POUR FILTRE - Pour l'accès aux filtres à graisse.

13 MOTEUR DE VENTILATION - Votre micro-ondes à hotte intégrée est conçu pour s'adapter à trois types de ventilation. (Système de recirculation d'air, ventilation verticale, ventilation horizontale). Consulter le Manuel d'installation pour choisir le type de ventilation requis par votre installation.

14 GRILLE MÉTALLIQUE - À utiliser pour créer de l'espace et chauffer plus d'un plat à la fois.

15 PLAQUE TOURNANTE / PLATEAU DE VERRE - Composée du plateau de verre et de l'anneau-guide à roulettes. L'anneau-guide est d'abord placé dans la partie inférieure du four et soutient le plateau de verre. Les deux pièces doivent être présentes lors de l'utilisation du four à micro-ondes.

16 ANNEAU-GUIDE À ROULETTES

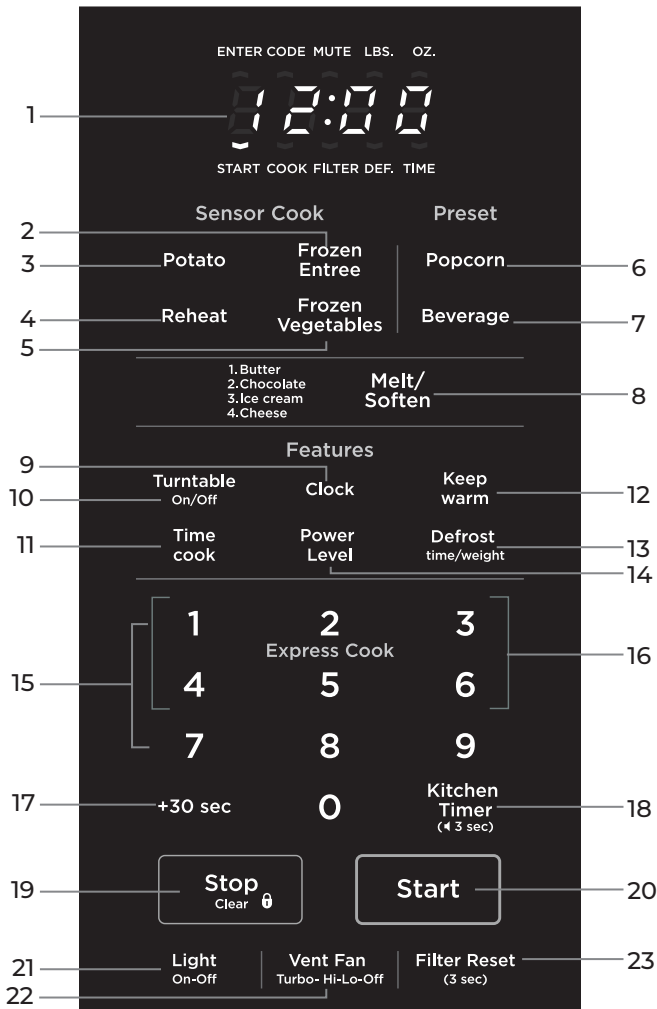
PREMIÈRE UTILISATION

Cette section comprend des renseignements utiles sur l'utilisation du four.

- 1 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard à trois orifices avec un courant alternatif de 120 V, 15 A et 60 Hz.
- 2 Après avoir placé la nourriture dans un contenant adéquat, ouvrez la porte du four et placez le contenant sur le plateau de verre. Le plateau de verre et l'anneau guide doivent toujours être en place pendant la cuisson.
- 3 Fermez la porte. Assurez-vous qu'elle est solidement fermée.
- 4 La lumière du four est allumée pendant que le microondes est en fonction.
- 5 La porte du four peut être ouverte en tout temps pendant le fonctionnement en appuyant simplement sur le bouton d'ouverture de la porte. Le four s'arrêtera automatiquement.
- 6 Chaque fois que l'on appuie sur une touche, un signal sonore (Bip) est émis afin de confirmer la pression.
- 7 Le four est activé automatiquement à la puissance maximale, à moins qu'il soit réglé à une puissance inférieure.
- 8 L'écran affiche « : 0 » lorsque l'horloge du four n'est pas réglée.
- 9 L'horloge affiche à nouveau l'heure actuelle lorsque le temps de cuisson se termine.
- 10 Lorsque l'on appuie sur la touche STOP/CLEAR pendant que le four est en fonction, la cuisson s'interrompt et toutes les informations programmées sont conservées. Pour effacer toutes les informations (sauf l'heure actuelle), appuyez à nouveau sur la touche STOP/CLEAR. Si la porte du four est ouverte pendant son fonctionnement, toutes les informations sont conservées.
- 11 Si vous appuyez sur la touche START et que le four ne s'active pas, vérifiez la surface de contact entre le joint de la porte et le four à la recherche d'une obstruction et assurez-vous que la porte se ferme solidement. Le four n'entrera pas en fonction avant que la porte soit entièrement fermée ou que le programme soit réinitialisé.
Assurez-vous que le four est installé correctement et bien branché à la prise de courant.

PANNEAU DE CONTRÔLE

Le Panneau de commande tactile vous permet d'utiliser les commandes du four d'une simple pression du doigt. Il est conçu pour être facile à utiliser et à comprendre.



- Chaque fois que l'on appuie sur une touche, un signal sonore (BIP) est émis.
- Lorsque l'on appuie sur la touche STOP/CLEAR pendant que le four est en fonction, le four arrête; cependant, toute l'information programmée est conservée. Pour supprimer cette information, appuyez sur STOP/CLEAR à nouveau.

Pour les fonctions du capteur, le capteur du four à micro-ondes ajustera automatiquement le temps de cuisson en fonction du type et de la quantité d'aliments.

PANNEAU DE CONTRÔLE

- 1 **ÉCRAN D’AFFICHAGE** - Affiche l’heure, le temps ou le niveau de puissance utilisé, le mode de cuisson et les instructions.
- 2 **FROZEN ENTREE** (repas congelé) - Appuyez sur cette touche pour réchauffer un repas congelé. Le capteur du four à micro-ondes règle automatiquement le temps de cuisson selon le type et la quantité d’aliments.
- 3 **POTATO** (pommes de terre) - Appuyez sur cette touche pour cuire des pommes de terre. Le capteur du four à micro-ondes règle automatiquement le temps de cuisson selon le type et la quantité d’aliments.
- 4 **REHEAT** (réchauffer) - Appuyez sur cette touche pour réchauffer des aliments. Le capteur du four à microondes règle automatiquement le temps de cuisson selon le type et la quantité d’aliments.
- 5 **FROZEN VEGETABLES** (légumes congelés) - Appuyez sur cette touche pour cuire des légumes congelés. Le capteur du four à micro-ondes règle automatiquement le temps de cuisson selon le type et la quantité d’aliments.
- 6 **POPCORN** (maïs soufflé) - Appuyez sur cette touche pour faire éclater des grains de maïs préemballés pour four à micro-ondes (100, 85 ou 50 g - 3.5, 3.0, 1.75 onces).
- 7 **BEVERAGE** (boisson) - Appuyez sur cette touche pour réchauffer une boisson.
- 8 **MELT/SOFTEN** (fondre/ramollir) - Appuyez sur cette touche pour faire fondre ou ramollir du beurre, du chocolat, de la crème glacée ou du fromage.
- 9 **CLOCK** (horloge) - Appuyez sur cette touche pour régler l’heure.
Tenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour activer le mode d’économie d’énergie. Pour des renseignements détaillés sur cette fonction, voir la section Les fonctions, page 33.
- 10 **TURNTABLE On-Off** (plaque tournante) - Appuyez sur cette touche pour activer ou désactiver la plaque tournante.
- 11 **TIME COOK** (temps de cuisson) - Appuyez sur cette touche pour régler le temps de cuisson par microondes.
Le niveau de puissance 10 (Élevé) est automatique, mais des niveaux d’intensité plus bas peuvent être programmés.
- 12 **KEEP WARM** (conserver chaud) - Appuyez sur cette touche pour garder chaude la nourriture de façon sécuritaire pendant 30 minutes.
- 13 **DEFROST** (décongélation) - Appuyez sur cette touche pour régler le temps de décongélation ou le poids à décongeler.
- 14 **POWER LEVEL** (niveau de puissance) - Appuyez sur cette touche si vous souhaitez sélectionner un niveau de puissance autre que le niveau 10 (Élevé) automatique.
- 15 **TOUCHES DE CHIFFRES** - Utilisez ces touches pour entrer le temps de cuisson, le temps ou le poids de décongélation, l’heure ou le niveau de puissance.
- 16 **EXPRESS COOK** (cuisson express) - Appuyez sur ces touches pour utiliser les temps de cuisson pré-réglés de 1 à 6 minutes au niveau de puissance de 100 %.
- 17 **+30 SEC** - Appuyez sur cette touche pour lancer instantanément un « temps de cuisson » 30 secondes ou pour ajouter 30 secondes au temps de cuisson en cours.
- 18 **KITCHEN TIMER** (minuterie) - Appuyez sur cette touche pour utiliser la minuterie, retarder la cuisson et ou le temps de repos après la cuisson.
De plus, tenez enfoncé pendant 3 secondes pour activer ou désactiver le son. Pour des renseignements détaillés sur cette fonction, voir la section Les fonctions, page 33.

PANNEAU DE CONTRÔLE

- 19 STOP/CLEAR** (arrêt/effacer) - Lorsqu'enfoncée une fois, cette touche interrompt le fonctionnement du four. Lorsqu'enfoncée une deuxième fois, le four est réinitialisé et tous les réglages sont effacés (sauf l'heure).
De plus, tenez cette touche enfoncée pendant 3 secondes pour activer la fonction de verrouillage sécuritaire pour les enfants. Pour des renseignements détaillés sur cette fonction, voir la section Les fonctions, page 34.
- 20 START** (démarrer) - Lorsque tous les choix sont effectués, appuyez sur cette touche pour activer le four ou la minuterie.
- 21 LIGHT** (lampe) - Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe de la hotte.
- 22 VENT FAN** (ventilateur) - Appuyez sur cette touche pour activer le ventilateur aux vitesses turbo, rapide ou basse, ou pour l'arrêter.
- 23 FILTER RESET** (réinitialisation du filtre) - Tenez cette touche enfoncée 3 secondes pour réinitialiser le temps pour le filtre après son remplacement. Les filtres au charbon doivent être remplacés tous les six mois.

POUR RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE

Le niveau de puissance se règle en appuyant sur la touche POWER LEVEL et sur un chiffre. Si vous souhaitez utiliser un niveau de puissance différent, appuyez sur la touche POWER LEVEL avant d'appuyer sur START. Entrez le niveau de puissance désiré en appuyant sur la touche de chiffre appropriée. Le tableau suivant montre les touches à utiliser, le message affiché et le pourcentage de puissance.

TOUCHE POWER LEVEL + CHIFFRE	NIVEAU PUISSANCE (AFFICHÉ)	% DE PUISSANCE APPROXIMATIF
POWER LEVEL + 1 + 0	PL10	100%
POWER LEVEL + 9	PL-9	90%
POWER LEVEL + 8	PL-8	80%
POWER LEVEL + 7	PL-7	70%
POWER LEVEL + 6	PL-6	60%
POWER LEVEL + 5	PL-5	50%
POWER LEVEL + 4	PL-4	40%
POWER LEVEL + 3	PL-3	30%
POWER LEVEL + 2	PL-2	20%
POWER LEVEL + 1	PL-1	10%
POWER LEVEL + 0	PL-0	0%

REMARQUE : Si « PL-0 » est choisi, le four fonctionnera avec le ventilateur, mais sans puissance. Vous pouvez vous servir de ce niveau pour chasser les odeurs.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque l'on branche le four, l'affichage initial indique « : 0 » et un signal sonore est émis. Si l'alimentation électrique est coupée, l'affichage indiquera « : 0 » lorsque le courant sera rétabli.

- 1  Appuyez sur la touche CLOCK. L'horloge adopte un système d'affichage à 12 heures.
- 2  Appuyez sur la touche CLOCK à nouveau. L'horloge adopte un système d'affiche à 24 heures.
Remarque : Ce four possède plusieurs systèmes d'horloge. Si vous voulez un système d'horloge de 12 heures, omettez cette étape.
- 3  Réglez l'heure actuelle en appuyant sur les chiffres en séquence.
Appuyez sur la touche CLOCK.
- 4  L'affichage cesse de clignoter et les deux-points commencent à clignoter. Si vous avez choisi le système à 12 heures, cette horloge numérique accepte les heures de 1:00 à 12:59. Si vous avez choisi le système à 24 heures, cette horloge numérique accepte les heures de 0:00 à 23:59.

Si vous tentez d'inscrire une heure incorrecte, l'horloge ne sera pas réglée et un signal d'erreur sera émis. Appuyez sur la touche CLOCK et entrez l'heure à nouveau.

Si vous voulez activer le mode d'économie d'énergie, maintenez la touche CLOCK enfoncée pendant trois secondes. Pour des renseignements détaillés sur cette fonction, voir la section Les fonctions, page 33.

MODE DE MINUTERIE POUR CUISINER

La minuterie fonctionne comme une minuterie sans énergie micro-ondes.

- 1  Appuyez sur la touche KITCHEN TIMER.
Les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » s'affiche. L'écran affiche votre choix.
- 2  Inscrivez la période de temps requise.
- 3  Appuyez sur la touche START.

Lorsque vous appuyez sur la touche START, le témoin TIME commence à clignoter et l'écran indique le temps qui s'écoule en mode de minuterie. Lorsque le temps programmé à la minuterie est écoulé, un signal sonore triple est émis.

Remarque : Pour activer ou désactiver le son, maintenez la touche KITCHEN TIMER enfoncée pendant trois secondes. Pour des renseignements détaillés sur cette fonction, voir la section Les fonctions, page 33.

DÉPART DIFFÉRÉ

COMMENT UTILISER LA MINUTERIE POUR RETARDER LE MODE CUISSON

- 1  Appuyez sur la touche KITCHEN TIMER.
Les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » s'affiche. « : 0 » est affiché. L'écran affiche votre choix.
- 2  Inscrivez la durée (temps) souhaitée pour le délai.
- 1  Appuyez sur la touche TIME COOK pour programmer le temps de cuisson souhaité.
- 4  Appuyez sur la touche START.

Lorsque vous appuyez sur la touche START, le témoin TIME commence à clignoter et l'écran affiche le temps restant en mode Minuterie. Lorsque le mode Minuterie prend fin, le four produit un signal sonore. Le témoin TIME s'éteint et le témoin COOK commence à clignoter. L'écran affiche le temps qui s'écoule en mode de Temps de cuisson. Lorsque le mode Temps de cuisson se termine, un signal sonore (trois bips) est émis.

COMMENT RÉGLER UN TEMPS DE REPOS (APRÈS CUISSON)

- 1  Appuyez sur la touche TIME COOK pour programmer le temps de cuisson souhaité.
- 2  Appuyez sur la touche KITCHEN TIMER.
- 3  Inscrivez la durée (temps) désirée pour la période de repos.
Remarque : Votre four peut être programmé pour jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. (99:99).
- 4  Appuyez sur la touche START.

Les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché. L'écran affiche les chiffres sur lesquels vous appuyez. Lorsque vous appuyez sur la touche START, le témoin TIME commence à clignoter et l'écran affiche le temps restant en mode Minuterie. Lorsque le mode Minuterie prend fin, le four produit un signal sonore. Le témoin TIME s'éteint et le témoin COOK commence à clignoter. L'écran affiche le temps qui s'écoule en mode de Temps de cuisson. Lorsque le mode Temps de cuisson se termine, un signal sonore (trois bips) est émis.

DÉCONGÉLATION

DÉCONGÉLATION MINUTÉE

Lorsque la Décongélation minutée (TIME DEFROST) est choisie, le cycle automatique divise le temps de décongélation en périodes de décongélation et de repos en activant et en désactivant l'émission de micro-ondes.

-  Appuyez une fois sur la touche DEFROST.
Le témoin DEF s'allume, les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché. « : 0 » est affiché.
-  Appuyez sur les chiffres pour entrer le temps de décongélation souhaité.
Remarque : Votre four peut être programmé pour jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. (99:99).
-  Appuyez sur la touche START.

Lorsque vous appuyez sur START, le témoin DEF commence à clignoter pour indiquer que le four est en mode de Décongélation minutée (Time Defrost). L'écran affiche le temps qui s'écoule pour indiquer combien de temps il reste en mode de Décongélation minutée. Le four produit des signaux sonores pendant le cycle de décongélation pour indiquer que la nourriture doit être tournée ou réarrangée. Lorsque le mode de décongélation se termine, un signal sonore triple est émis.

DÉCONGÉLATION SELON LE POIDS

Le mode Décongélation selon le poids (Weight Defrost) permet de dégeler facilement la nourriture sans avoir à deviner le temps de décongélation requis. Suivez les étapes suivantes pour une décongélation facile.

-  Appuyez deux fois sur la touche DEFROST.
Le témoin DEF s'allume, les témoins ENTER et LBS clignotent et « 0.0 » est affiché.
-  Appuyez sur les chiffres pour entrer le temps de décongélation souhaité.
Remarque : Votre four peut être programmé de 0,2 à 6,0 lb.
-  Appuyez sur la touche START.

Le temps de décongélation est automatiquement déterminé selon le poids inscrit.

Lorsque vous appuyez sur START, le témoin DEF commence à clignoter et le temps de décongélation est affiché et s'écoule à l'écran. Le four produit des signaux sonores pendant le cycle de décongélation pour indiquer que la nourriture doit être tournée ou réarrangée.

Lorsque le mode de décongélation se termine, un signal sonore triple est émis.

OPTIONS DE CUISSON

MELT/SOFTEN (FONDRE ET RAMOLLIR)

La fonction MELT/SOFTEN (Fondre/Ramollir) peut être utilisée pour faire fondre ou ramollir le beurre, le chocolat, la crème glacée et les fromages.

-  Appuyez sur la touche MELT/SOFTEN une fois pour le beurre, deux fois pour le chocolat, trois fois pour la crème glacée et quatre fois pour le fromage.
-  Appuyez sur START.

Consultez le tableau pour les réglages à utiliser.

TABLEAU DES MELT/SOFTEN

PRESSIONS SUR LA TOUCHE	AFFICHAGE	ALIMENT	POIDS
Une	S--1	Beurre	1/2 tasse
Deux	S--2	Chocolat	227 g (8 oz)
Trois	S--3	Crème glacée	1,9 L (1/2 gallon)
Quatre	S--4	Fromage	1 assiette

KEEP WARM (CONSERVER CHAUD)

La fonction KEEP WARM garde la nourriture chaude pendant 30 minutes.

-  Appuyez sur la touche KEEP WARM.
Lorsque vous appuyez sur la touche KEEP WARM, l'écran affiche «30:00».
-  Appuyez sur la touche START. Lorsque le temps d'activation se termine, un signal sonore triple est émis.

TIME COOK (TEMPS DE CUISSON)

-  Appuyez sur la touche TIME COOK.
Le témoin COOK s'allume, les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché.
-  Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le temps de cuisson.
-  Appuyez sur la touche POWER LEVEL.
L'affichage indique PL10 pour le niveau de puissance de 100 %.

OPTIONS DE CUISSON

4

PL-5

Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le niveau de puissance (0 à 10).

L'écran affiche de PL-0 à PL10.

5

Start

Appuyez sur la touche START. Si vous sautez les étapes 3 et 4, le niveau 100 % de puissance est automatique.

Remarque : Votre four peut être programmé pour jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. (99:99).

Lorsque vous appuyez sur START, le témoin COOK commence à clignoter pour indiquer que la fonction de cuisson est activée. L'écran affiche le temps de cuisson restant qui s'écoule. Lorsque le temps d'activation se termine, un signal sonore triple est émis.

Remarque : L'utilisation de niveaux de puissance inférieurs augmente le temps de cuisson recommandé pour les aliments tels que le fromage, le lait et la cuisson lente des viandes.

CUIRE EN DEUX ÉTAPES

Cette fonction vous permet de programmer une séquence de deux opérations, comme décongeler et cuire ou cuire à deux niveaux de puissance différents. Elle change automatiquement les paramètres de puissance et le temps de cuisson.

Décongeler + cuire

1

Defrost
time/weight

Appuyez une fois sur la touche DEFROST.

Le témoin DEF s'allume, les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché.

2

5.00

Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le temps de décongélation.

3

Time
cook

Appuyez sur la touche TIME COOK.

Le témoin COOK s'allume, les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché.

4

5.00

Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le temps de cuisson.

5

Power
Level

Appuyez sur la touche POWER LEVEL.

L'affichage indique PL10 pour le niveau de puissance de 100 %.

6

PL-1

Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le niveau de puissance (0 à 10).

L'écran affiche de PL-0 à PL10.

7

Appuyez sur la touche START. Si vous sautez les étapes 5 et 6, le niveau 100 % de puissance est automatique.

Remarque : Votre four peut être programmé pour jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. (99:99).

OPTIONS DE CUISSON

Lorsque vous appuyez sur la touche START, les témoins DEF et COOK s'allument pour confirmer les niveaux de puissance choisis. Le témoin DEF commence à clignoter pour indiquer que le four est en mode de Décongélation minutée (Time Defrost).

L'écran affiche le temps qui s'écoule en mode Décongélation minutée. Lorsque le four produit un signal sonore, tournez, séparez ou redistribuez la nourriture. À la fin du mode de Décongélation minutée, le four produit un signal sonore et commence le mode Cuisson (Time Cook).

Le témoin DEF s'éteint et le témoin COOK commence à clignoter. L'écran affiche le temps qui s'écoule en mode de Temps de cuisson. Lorsque le mode Temps de cuisson se termine, un signal sonore (trois bips) est émis.

Cuisson + cuisson

- 1  Appuyez sur la touche TIME COOK.
Le témoin COOK s'allume, les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché.
- 2  Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le temps de cuisson.
- 3  Appuyez sur la touche TIME COOK.
Le témoin COOK s'allume, les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché.
- 4  Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le temps de cuisson.
- 5  Appuyez sur la touche POWER LEVEL.
L'affichage indique PL10 pour le niveau de puissance de 100 %.
- 6  Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le niveau de puissance (0 à 10).
L'écran affiche de PL-0 à PL10.
- 7  Appuyez sur la touche START. Si vous sautez les étapes 5 et 6, le niveau 100 % de puissance est automatique.
Remarque : Votre four peut être programmé pour jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. (99:99).

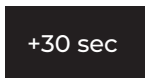
Lorsque vous appuyez sur la touche START, le témoin COOK commence à clignoter pour indiquer que le four est dans la première étape de cuisson. À la fin de la première étape, le four produit un signal sonore et commence l'étape 2. L'écran affiche le temps de la deuxième étape qui s'écoule. Lorsque la deuxième étape se termine, un signal sonore (trois bips) est émis.

OPTIONS DE CUISSON

+30 SEC

La touche « +30 SEC » vous permet de réchauffer pendant 30 secondes à 100 % (puissance maximale) en appuyant simplement sur la touche « +30 SEC ». En appuyant plusieurs fois sur la touche « +30 SEC », vous pouvez prolonger le temps de cuisson par bonds de 30 secondes jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

La touche « +30 SEC » ne peut pas être utilisée lorsque le capteur détecte de la vapeur dégagée par la nourriture pendant une cuisson par capteur, comme les modes Patates (Potato), Repas congelé (Frozen Entree), Légumes congelés (Frozen Vegetables) et Réchauffer par capteur (Sensor Reheat).



+30 sec

Appuyez sur la touche +30 sec.

Lorsque vous appuyez sur la touche +30 sec, l'écran affiche « :30 » et le four commence la cuisson.

EXPRESS COOK (CUISSON EXPRESS)

Le mode EXPRESS COOK est un moyen facile de choisir un temps de cuisson de 1 à 6 minutes à 100 % (pleine puissance).



Appuyez sur l'un des boutons Express Cook (1 à 6) pour une cuisson de 1 à 6 minutes à 100 % (pleine puissance).

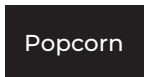
Après 1,5 seconde, l'écran affiche le temps de cuisson et le four commence la cuisson.

CUISSON UNE TOUCHE - PRÉPROGRAMMÉ (PRESET)

La Cuisson une touche vous permet de cuire ou de réchauffer plusieurs de vos mets préférés en appuyant sur une seule touche.

POPCORN

1



Popcorn

Appuyez sur POPCORN une fois pour un sac de 100 g (3,5 oz), deux fois pour un sac de 85 g (3,0 oz) et trois fois pour un sac de 50 g (1,75 oz).

2



Start

Appuyez sur la touche START.

Remarque :

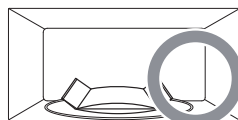
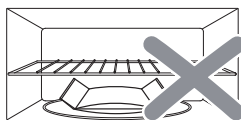
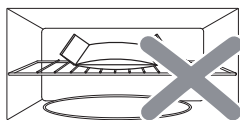
- 1 N'utilisez que des grains de maïs préemballés pour four à micro-ondes à la température ambiante.
- 2 Placez le sac dans le four conformément aux directives du fabricant.
- 3 Ne faire éclater qu'un sac de grains à la fois.
- 4 Une fois l'opération terminée, ouvrez le sac avec précautions : le maïs soufflé et la vapeur sont extrêmement chauds.

OPTIONS DE CUISSON

- 5 Ne faites pas chauffer les grains non éclatés une 2e fois et ne réutilisez pas le sac.
- 6 Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous faites éclater des grains de maïs.

Mise en garde :

- 1 Si l'emballage de maïs soufflé ne correspond pas aux poids proposés, n'utilisez pas la touche POPCORN. Suivez les directives du fabricant.
- 2 Ne laissez PAS le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites éclater des grains de maïs. Lorsque vous faites éclater des grains de maïs préemballés, retirez la grille du four. Ne placez pas le sac à maïs soufflé sur la grille ou sous celle-ci.



BEVERAGE

1

Beverage

Appuyez sur BEVERAGE une fois pour une tasse de boisson, deux fois pour deux tasses et trois fois pour trois tasses.

Lorsque vous appuyez sur BEVERAGE une fois, « 1 » est affiché.

2

Start

Appuyez sur la touche START.

- 1 tasse (volume total de 237 mL)
- 2 tasses (volume total de 473 mL)
- 3 tasses (volume total de 710 mL)

OPTIONS DE CUISSON

GRILLE MÉTALLIQUE

La grille métallique crée un espace supplémentaire permettant d'utiliser plus d'un contenant à la fois. La grille permet de faire cuire ou chauffer plusieurs plats ou aliments en même temps.

Cependant, pour cuire ou réchauffer de façon optimale, il est préférable d'utiliser la fonction de PLAQUE TOURNANTE et les modes de CUISSON AVEC CAPTEUR sans grille. Lorsque vous utilisez la grille, réglez le temps et le niveau de puissance manuellement.

Le four est disponible pour un usage normal.

Pour éviter d'endommager vos biens :

- 1 N'utilisez pas la grille lorsque vous préparez du maïs soufflé.
- 2 Lorsqu'utilisée, la grille doit être placée sur les quatre supports en plastique.
- 3 Utilisez la grille uniquement lorsque vous voulez cuire ou chauffez des aliments sur celle-ci.
- 4 N'utilisez jamais la

Pour utiliser la grille métallique :

- 1 Mettez la grille bien en place sur les quatre supports en plastique.
La grille NE doit PAS toucher aux parois métalliques ou l'arrière du four à micro-ondes. Laissez amplement d'espace autour des plats et entre ceux-ci. Portez une attention particulière au processus de cuisson ou de réchauffement.
- 2 Placez des quantités équivalentes d'aliments AUDESSUS ET EN DESSOUS de la grille.
La quantité d'aliments doit être environ la même pour équilibrer l'énergie de cuisson.
- 3 Déplacez la nourriture de la grille à la plaque tournante et vice versa et mélangez-la au moins une fois pendant la cuisson ou le réchauffement.
Après la cuisson ou le réchauffement, mélangez si possible. L'utilisation d'un niveau de puissance inférieur contribuera à une meilleure uniformité de cuisson et de réchauffage.

IMPORTANT!

Pour éviter d'endommager le four, NE conservez PAS la grille métallique dans ce four, sauf lorsque vous devez l'utiliser pour faire cuire ou chauffer plus d'un plat, ou qu'une recette le demande.

Utilisation recommandée

- Soupes
- Ragoûts
- Assiettes de repas

CUISSON PAR CAPTEUR

OPÉRATIONS AVEC CAPTEUR

Le capteur est un dispositif à semi-conducteur qui détecte la vapeur émise par les aliments qui sont chauffés. Le capteur règle le temps et la puissance de la cuisson pour divers aliments et différentes quantités; vous n'avez pas à indiquer le poids ou la quantité de nourriture.

Les catégories « Cuisson avec capteur » (Sensor Cook) sont conçues pour détecter l'humidité croissante dégagée par les aliments pendant la cuisson. Le capteur du four à micro-ondes règle automatiquement le temps de cuisson selon le type et la quantité d'aliments.

Utilisation des réglages avec capteur

- 1 Après avoir branché le four, attendez deux minutes avant d'utiliser la cuisson avec capteur.
- 2 Assurez-vous que l'extérieur du contenant utilisé pour la cuisson soit sec, tout comme l'intérieur du four. Essuyez toute présence d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
- 3 Le four est prévu pour fonctionner avec les aliments à leur température normale de rangement.
- 4 Une quantité d'aliments moindre ou supérieure à celle indiquée dans le tableau peut être cuite en respectant les directives d'un livre de recettes pour four à microondes.
- 5 N'ouvrez pas la porte du four et n'appuyez pas sur la touche STOP/CLEAR avant que le temps de cuisson apparaisse sur l'écran d'affichage. Les mesures de la vapeur seraient alors interrompues. Dans une telle situation, le message d'erreur « Er01 » s'affichera. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche STOP/ CLEAR et programmez la cuisson manuellement.
Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant et qui s'écoule apparaît. La porte peut être ouverte lorsque le temps de cuisson restant apparaît sur l'écran. Vous pouvez alors mélanger ou assaisonner la nourriture, au besoin.
- 6 Utilisez toujours des contenants ou de la vaisselle pouvant aller au four à micro-ondes et recouvrez-les avec un couvercle non hermétique ou avec une pellicule en plastique percée. N'utilisez jamais de contenants en plastique hermétiques. Ceux-ci empêchent la vapeur de s'échapper, ce qui trompe le capteur et mène habituellement à une cuisson excessive des aliments.
- 7 Vérifiez que la nourriture est chaude ou cuite adéquatement à la fin de l'opération de cuisson. Si la nourriture n'est pas complètement cuite, ajoutez du temps de cuisson manuellement. N'utilisez pas l'une des catégories de cuisson avec capteur deux fois de suite pour la même portion de nourriture. Ceci pourrait avoir pour résultat des aliments beaucoup trop cuits ou brûlés.

Recouvrir les aliments

Certains aliments chauffent ou cuisent mieux quand ils sont couverts. Utilisez la méthode de recouvrement recommandée dans le Tableau de cuisson avec capteur.

- 1 Couvercle de casserole.
- 2 Pellicule de plastique : Utilisez une pellicule de plastique recommandée pour la cuisson à microondes. Recouvrez le plat sans tenter de le sceller; laissez environ 1,5 cm non recouvert pour permettre à la vapeur de s'échapper. La pellicule ne devrait pas toucher aux aliments.

CUISSON PAR CAPTEUR

- 3 Papier ciré : Recouvrez le plat complètement et repliez le papier en excès sous le plat pour le maintenir en place. Si le plat est plus large que le papier, faites chevaucher deux feuilles sur une distance d'au moins 2,5 cm pour recouvrir le plat.

Retirez le recouvrement avec précaution, en faisant en sorte que la vapeur ne s'échappe pas dans votre direction.

COMMENT UTILISER LA CUISSON PAR CAPTEUR

1	Potato	Appuyez sur la touche POTATO. Lorsque vous appuyez sur POTATO, « SCPO » s'affiche.
2	Start	Appuyez sur la touche START. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant et qui s'écoule apparaît.
1	Frozen Entree	Appuyez sur la touche FROZEN ENTREE. Lorsque vous appuyez sur FROZEN ENTREE, « SCFE » s'affiche.
2	Start	Appuyez sur la touche START. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant et qui s'écoule apparaît.
1	Frozen Vegetables	Appuyez sur la touche FROZEN VEGETABLES. Lorsque vous appuyez sur FROZEN VEGETABLES, « SCFU » s'affiche.
2	Start	Appuyez sur la touche START. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant et qui s'écoule apparaît.
1	Reheat	Appuyez sur la touche REHEAT. Lorsque vous appuyez sur REHEAT, « SrH » s'affiche.
2	Start	Appuyez sur la touche START. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant et qui s'écoule apparaît.

CUISSON PAR CAPTEUR

TABLEAU DE CUISSON AVEC CAPTEUR

RESSIONS SUR LA TOUCHE	AFFICHAGE	POIDS	COMMENTAIRES
Potato	SCPO	225 à 680 g (8 à 24 oz)	Avant la cuisson, percer 5 à 6 fois les patates avec une fourchette. Placer les patates sur la plaque tournante.
Frozen Entree	SCFE	225 à 900 g (8 à 32 oz)	Suivre les directives pour fours à micro-ondes imprimées sur l'emballage.
Frozen Vegetables	SCFU	170 à 450 g (6 à 16 oz)	2 à 4 cuillerées à table d'eau par portion. Recouvrir avec un couvercle ou une pellicule percée.
Reheat	SrH	115 à 1020 g (4 à 36 oz)	Pour un ragoût, ajouter 2 à 3 cuillerées à table d'eau et recouvrir avec un couvercle ou une pellicule percée. Aliments à éviter : boissons, pizzas congelées, repas congelés, aliments crus, biscuits, gâteaux.

LES FONCTIONS

TURNTABLE ON/OFF (ACTIVER ET DÉSACTIVER LA PLAQUE TOURNANTE)

Pour une cuisson plus efficace, la plaque tournante devrait être activée. Cependant, la plaque tournante peut être désactivée pour éviter qu'elle tourne lorsque des plats très grands sont utilisés.

Turntable
On/Off

Appuyez sur la touche TURNTABLE ON-OFF.
Les options sont affichées pendant deux secondes.

- 1 Cette option n'est pas disponible dans les modes Cuisson avec capteur, Cuisson une touche, Décongélation ou Fondre/ramollir.
- 2 Parfois, la plaque tournante devient trop chaude pour y toucher. Faites attention de pas toucher à la plaque tournante pendant et après la cuisson.
- 3 3. N'activez pas le four lorsqu'il est vide.

VENT FAN (VENTILATEUR D'AÉRATION)

Le ventilateur d'aération chasse les vapeurs d'eau et de cuisson produites sur la surface de cuisson de la cuisinière. Vous pouvez contrôler les trois vitesses du ventilateur en appuyant sur la touche VENT FAN.

Vent Fan
Turbo-Hi-Lo-Off

Appuyez sur VENT FAN une fois pour la vitesse Turbo, deux fois pour la vitesse Élevée, trois fois pour vitesse Basse ou quatre fois pour arrêter le ventilateur.

Les options sont affichées pendant deux secondes.

- 1 Les vitesses Turbo et Élevée ne peuvent pas être utilisées pendant que vous utilisez le four à microondes.
- 2 Une fonction de ventilation automatique protège le micro-ondes à hotte intégrée contre une chaleur excessive provenant de la surface de cuisson sous lui. Cette fonction active automatiquement le ventilateur à basse vitesse si une chaleur trop élevée est détectée. Si vous avez activé le ventilateur, il se pourrait que vous ne puissiez pas l'arrêter. Le ventilateur s'arrêtera automatiquement lorsque les pièces intérieures auront refroidi.
- 3 S'il n'y a aucune intervention d'un utilisateur pendant 10 heures, la lampe de la hotte et le ventilateur s'éteignent automatiquement pour épargner de l'énergie.

LES FONCTIONS

LAMPE DE LA HOTTE

Vous pouvez contrôler la lampe en appuyant sur la touche LIGHT.

Light
On/Off

Appuyez sur la touche LIGHT une fois pour allumer la lampe ou deux fois pour l'éteindre.

Les options sont affichées pendant deux secondes.

S'il n'y a aucune intervention d'un utilisateur pendant 10 heures, la lampe de la hotte et le ventilateur s'éteignent automatiquement pour épargner de l'énergie.

MODE SILENCIEUX

Kitchen
Timer
(⏏ 3 sec)

Les signaux sonores sont fournis pour vous guider pendant le réglage et l'utilisation du four.

Pour passer un mode silencieux, tenez la touche KITCHEN TIMER enfoncée pendant trois secondes. Le témoin MUTE s'allume. Pour réactiver les sons, tenez la touche KITCHEN TIMER enfoncée pendant trois secondes. Un signal sonore est émis et le témoin MUTE s'éteint.

FILTER RESET (RÉINITIALISATION DU TEMPS DU FILTRE)

Filter Reset
(3 sec)

Si votre four est ventilé vers l'intérieur de la maison, le filtre au charbon devrait être remplacé aux six mois environ. Le filtre au charbon ne peut pas être nettoyé.

L'indicateur FILTER s'allumera lorsqu'il sera temps de remplacer le filtre à charbon.

Maintenez la touche FILTER RESET enfoncée pendant trois secondes après le remplacement du filtre. Voir le page 36.

POUR ACTIVER LE MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

1

Stop
Clear

Appuyez sur la touche STOP/CLEAR.

« : 0 » ou l'horloge apparaît à l'écran.

Maintenez la touche CLOCK enfoncée pendant trois secondes.

L'affichage s'éteint et un signal sonore est émis.

2

Clock

Pour utiliser le four en mode d'économie d'énergie, appuyez sur n'importe quelle touche.

« : 0 » ou l'horloge apparaît à l'écran et le fonctionnement de toutes les touches est alors identique à celui mode normal.

Si aucune opération n'est effectuée pendant dix secondes, tout le contenu de l'affichage s'éteint.

LES FONCTIONS

Pour annuler le mode d'économie d'énergie, répétez simplement la procédure pendant que l'affichage est actif. Le mode d'économie d'énergie est annulé et un signal sonore est émis.

Le four est disponible pour un usage normal.

VERROUILLAGE SÉCURITAIRE POUR LES ENFANTS



La fonction de verrouillage sécuritaire pour les enfants verrouille le panneau de commande pour empêcher que le four soit activé accidentellement ou utilisé par des enfants. Pour verrouiller, maintenez la touche STOP/CLEAR enfoncée pendant trois secondes.

Un signal sonore est émis et « Loc » est affiché pendant trois secondes.

Pour déverrouiller, maintenez la touche STOP/CLEAR enfoncée durant trois secondes. Un signal sonore est émis.

- 1 Lorsque le verrouillage sécuritaire est activé, il ne peut être désactivé qu'avec la touche STOP/CLEAR.
- 2 Le four à micro-ondes ne peut pas être utilisé lorsque le verrouillage sécuritaire pour les enfants est activé.

POUR ARRÊTER LE FOUR LORSQU'IL EST EN MARCHÉ

1



Appuyez sur la touche STOP/CLEAR.

- Vous pouvez réactiver le four en appuyant sur la touche START.
- Appuyez sur STOP/CLEAR à nouveau pour effacer toutes les instructions.
- Vous devez entrer de nouvelles instructions.

2

Ouvrez la porte.

- Vous pouvez réactiver le four en fermant la porte et en appuyant sur la touche START.

Remarque : Le four cesse de fonctionner lorsque la porte est ouverte.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT :

Le four devrait être nettoyé régulièrement et les dépôts d'aliments retirés.

Le défaut de maintenir le four propre pourrait mener à une détérioration de sa surface, ce qui aurait un effet négatif sur la durée de vie de l'appareil et possiblement engendrer une situation dangereuse.

INTÉRIEUR DU FOUR À MICRO-ONDES

L'intérieur du four devrait être nettoyé après chaque utilisation au moyen d'un chiffon humide pour éviter l'accumulation de graisse et de saletés. Les saletés tenaces peuvent être retirées avec un tampon à récurer en plastique. Lorsque vous nettoyez les surfaces intérieures et celles de la porte et du four qui entrent en contact lorsque la porte est fermée, n'utilisez qu'un savon doux et non abrasif, appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.

Vous pouvez éliminer les odeurs du four en faisant bouillir une solution d'une tasse d'eau et de plusieurs cuillerées à table de jus de citron dans le four pendant 5 à 7 minutes. Ce processus aide aussi à déloger les saletés qui ont séché. Essayez l'excès d'humidité par la suite.

Remarque :

- Ne pulvérisez et ne versez pas de produits nettoyants liquides directement sur l'une des surfaces. Pulvérisez ou versez le produit sur un chiffon ou une éponge servant à nettoyer le four.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de produits nettoyants pour cuisinières, de tampons abrasifs ou de laine d'acier; ceux-ci peuvent égratigner ou ternir les surfaces du four.
- Ne retirez pas le couvercle du mécanisme de la plaque tournante et n'insérez pas la lame d'un couteau; vous pourriez endommager le couvercle ou affecter la performance de cuisson du four.

BAS DU FOUR

Nettoyez le bas du four avec de l'eau chaude et savonneuse; rincez et asséchez. N'utilisez pas une quantité d'eau excessive lorsque vous nettoyez le four, surtout autour de la plaque tournante. Ne laissez pas de l'eau ou des produits nettoyants s'infiltrer dans les engrenages de la plaque tournante, situés sous celle-ci.

PLATEAU DE VERRE / PLAQUE TOURNANTE

Laissez le plateau refroidir avant de le retirer et le nettoyer. Lavez-le dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.

GRILLE MÉTALLIQUE

Nettoyez la grille métallique avec un savon doux et avec une brosse à récurer douce ou en nylon. Séchez complètement. N'utilisez pas de brosse ou de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer la grille.

Nettoyez fréquemment pour éviter la production de bruits excessifs. Lavez-le dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

EXTÉRIEUR DU FOUR

Essuyez l'extérieur du four avec un chiffon savonneux; rincez et séchez. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs. Ils pourraient égratigner la surface.

COMPARTIMENT DE LA LAMPE

Nettoyez souvent la graisse et la poussière sur le couvercle de la lampe dessous le four à micro-ondes avec de l'eau chaude et un détergent.

PANNEAU DE COMMANDE

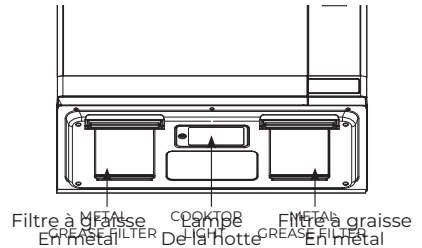
Essuyez avec un chiffon humide. Séchez. Ne pulvérisez pas de produits nettoyants directement sur le panneau. Pulvérisez le produit sur un chiffon, puis essuyez.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur la paroi droite du four. Il est fabriqué en mica et nécessite un entretien particulier. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer le rendement optimal du four. Essuyez avec précautions à l'aide d'un chiffon humide les éclaboussures de la surface du couvercle immédiatement après qu'elles se soient produites. Les accumulations d'éclaboussures pourraient surchauffer et créer de la fumée ou possiblement s'enflammer. **NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.**

LE SYSTÈME DE VENTILATION

Le système de hotte avec ventilation de votre microondes à hotte intégrée est muni de deux filtres en métal qui recueillent la graisse. Lorsque le ventilateur est en fonction, l'air est aspiré à travers les filtres, puis évacué à travers les tuyaux jusqu'à l'extérieur, ou vers les filtres au charbon si l'air n'est pas évacué vers l'extérieur.



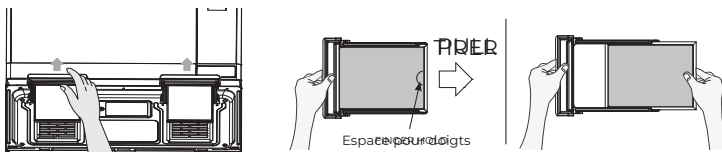
FILTRES À GRAISSE RÉUTILISABLES

Les filtres à graisse réutilisables devraient être nettoyés au moins une fois par mois. N'utilisez jamais le micro-ondes à hotte intégrée sans les filtres en place. Si des flammes venaient à être produites en dessous de la hotte, les filtres empêcheraient les flammes de s'introduire dans l'appareil.

Pour retirer les filtres à graisse

Pour retirer le support de filtre à graisse, tirez la languette vers l'avant du four. Répétez pour le second support de filtre à graisse.

Pour retirer le filtre à graisse du support, tirez en utilisant l'« espace pour doigts » illustré ci-dessous.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyer les filtres à graisse

Pour nettoyer les filtres à graisse, faites tremper et agitez-les dans une solution d'eau chaude et de savon. N'utilisez pas d'ammoniac ni de produits contenant de l'ammoniac; ceux-ci assombrissent le métal. Vous pouvez les brosser doucement pour déloger les saletés incrustées. Rincez, agitez et asséchez avant de les remettre en place.

Remettre Les Filtres À Graisse En Place

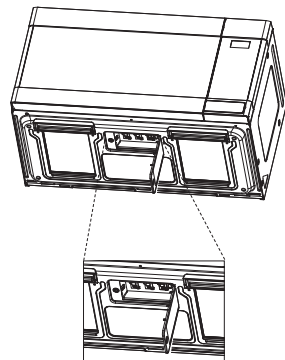
Pour remettre un filtre à graisse en place, glissez-le dans le support de filtre à graisse. Insérez le support dans la zone désignée sous le four. Répétez pour le second filtre à graisse.

REEMPLACEMENT DES AMPOULES DE LUMIÈRE

Lampe de la hotte

Lorsque vous remplacez l'ampoule de la lampe de la hotte, portez des gants pour éviter que la chaleur de l'ampoule ne vous blesse.

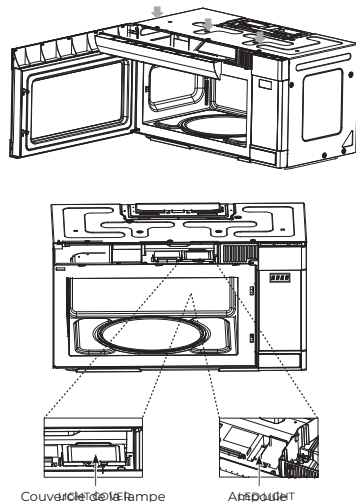
- 1 Débranchez le four à micro-ondes ou coupez le courant directement au panneau de distribution électrique.
- 2 Retirez la vis du couvercle de la lampe et abaissez le couvercle jusqu'à son arrêt.
- 3 Retirez la vis au centre de la lampe à DEL fixant celle-ci au couvercle et sortez la lampe.
- 4 Remplacer l'ampoule à DEL par une ampoule identique de 1,0 watt disponible chez votre vendeur autorisé et fixer avec la vis.
- 5 Remettez le couvercle en place, puis la vis.
- 6 Rebranchez l'appareil ou rétablissez le courant au panneau de distribution.



Lampe du four

Lorsque vous remplacez la lampe du four, assurez-vous de porter des gants pour éviter que la chaleur de la lampe ne vous blesse.

- 1 Débranchez le four à micro-ondes ou coupez le courant directement au panneau de distribution électrique.
- 2 Retirez les 3 vis de montage de la grille d'aération et ouvrez la porte.
- 3 Glissez la grille d'aération vers la gauche, puis tirez pour l'enlever.
- 4 Retirez le filtre au charbon, si présent.
- 5 Tirez légèrement sur le crochet et retirez le couvercle de la lampe.
- 6 Poussez le crochet droit retenant la lampe du four vers la droite et retirez l'ampoule à DEL.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- 7 Remplacer avec une ampoule à DEL de 0,4 watt disponible chez votre vendeur autorisé.
- 8 Remettez le couvercle de la lampe en place.
- 9 Remplacez la grille d'aération et les 3 vis de montage et fermez la porte.
- 10 Rebranchez le four à micro-ondes ou rétablissez le courant au panneau de distribution.

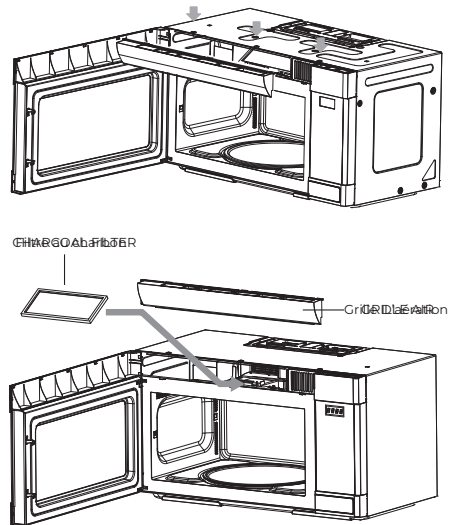
Remarque : Consultez un revendeur agréé Fisher & Paykel pour acheter des pièces de rechange.

INSTALLER / REMPLACER LE FILTRE AU CHARBON

Filtre au charbon

Si votre four n'est pas ventilé vers l'extérieur, le filtre au charbon devrait être remplacé tous les six mois environ.

- 1 Débranchez le four à micro-ondes ou coupez le courant directement au panneau de distribution électrique.
- 2 Retirez les 3 vis de montage de la grille d'aération et ouvrez la porte.
- 3 Glissez la grille d'aération vers la gauche, puis tirez pour l'enlever.
- 4 Poussez le filtre au charbon vers l'arrière et retirez-le.
- 5 Glissez en place un filtre au charbon neuf. Le filtre devrait reposer avec un angle d'inclinaison.
- 6 Remplacez la grille d'aération et les 3 vis de montage et fermez la porte.
- 7 Rebranchez le four à micro-ondes ou rétablissez le courant au panneau de distribution.



AVANT D'APPELER LE SERVICE

Vérifiez les points suivants pour vous assurer qu'un appel d'entretien est nécessaire :

Si aucune partie du four ne fonctionne :

- Vérifiez si un fusible sauté ou un disjoncteur ouvert a coupé le courant.
- Vérifiez si le four est branché correctement au circuit électrique de la maison.
- Vérifiez que les commandes sont réglées correctement.
- Vérifiez que le temps de cuisson est réglé.

Si la lampe à l'intérieur du four ne fonctionne pas :

- La lampe à DEL est peut-être desserrée ou défectueuse. Voir la page 37 ou appeler un technicien qualifié.

Si le four ne réchauffe pas les aliments :

- Vérifiez si le panneau de commande a été programmé correctement.
- Vérifiez que la porte se ferme solidement.
- Vérifiez que vous avez appuyé sur la touche START.
- Un démarrage automatique a peut-être été programmé.
- Le Verrouillage sécuritaire pour les enfants a peut-être été activé.
- Vérifiez l'espace entre la porte et le joint d'étanchéité à la recherche d'une obstruction.

Si le four prend plus de temps qu'à l'habitude pour chauffer/cuire la nourriture ou le fait trop rapidement :

- Assurez-vous que le niveau de puissance est programmé correctement.
- Consultez les techniques de cuisson aux pages 45 - 46 concernant les différentes variables qui affectent la vitesse de cuisson des aliments.
- Vérifiez que la tension fournie au four à micro-ondes n'est pas trop basse.

Si l'horloge ne maintient pas l'heure correctement :

- Vérifiez que la fiche du cordon d'alimentation est insérée complètement dans la prise.
- Vérifiez que le four est mis à la terre correctement.
- Essayez de brancher le four dans une prise d'un circuit électrique différent.

Si le bas du four ou le plateau en verre sont chauds :

- Il s'agit d'une situation normale. La base du four absorbe la chaleur dégagée par les aliments.

Si l'intérieur du four devient humide :

- Il s'agit d'une situation normale. Les aliments dégagent de l'humidité pendant le processus de cuisson et la vapeur s'accumule sur la porte et sur les surfaces du four. Essayez l'excès d'humidité après chaque utilisation.

Si la nourriture ne cuit pas de façon uniforme :

- Consultez la recette et suivez la procédure de cuisson correctement.
- Assurez-vous que les aliments sont distribués uniformément.
- Assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de les cuire.
- Vérifiez la disposition des bandes d'aluminium utilisées pour éviter une cuisson excessive.

AVANT D'APPELER LE SERVICE

Si la nourriture n'est pas assez cuite :

- Vérifiez la recette et assurez-vous de suivre correctement toutes les directives (quantité, temps et niveau de puissance).
- Vérifiez la tension électrique fournie par la prise de courant.
- Essayez de brancher le four dans une prise d'un circuit électrique différent.
- Assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de les cuire.

Si la nourriture est trop cuite :

- Vérifiez la recette et assurez-vous de suivre correctement toutes les directives (quantité, temps et niveau de puissance).
- La température initiale des aliments était peut-être plus élevée qu'à la normale.

Si des étincelles se produisent :

- Assurez-vous d'utiliser seulement des plats convenant aux fours à micro-ondes.
- Vérifiez l'absence d'attaches contenant un fil métallique.
- Assurez-vous de ne pas activer le four lorsqu'il est vide.

Si l'écran affiche une période de temps qui s'écoule, mais que le four ne cuit/chauffe pas :

- Vérifiez que la porte se ferme solidement.

DÉPANNAGE

Q : J'ai accidentellement activé mon four à microondes sans aucun aliment à l'intérieur. Est-il endommagé?

R : TOUJOURS S'ASSURER QUE LES ALIMENTS SONT PLACÉS DANS LA CAVITÉ MICRO-ONDES AVANT D'UTILISER. Faire fonctionner accidentellement le four pendant quelques secondes sans nourriture ne devrait pas causer de dommages. Cependant, il n'est pas recommandé de faire fonctionner le micro-ondes sans nourriture pour absorber les micro-ondes à l'intérieur de la cavité du four. Cela endommagerait l'appareil, ce qui pourrait entraîner une surchauffe et un risque possible d'incendie. Faire fonctionner le four à micro-ondes vide peut également raccourcir la durée de vie de l'appareil.

Q : Peut-on utiliser le four sans la plaque de verre et l'anneau-guide?

R : Non. Le plateau de verre et l'anneau-guide doivent toujours être en place avant d'activer la cuisson.

Q : Puis-je ouvrir la porte pendant que le four est en marche?

R : La porte peut être ouverte à n'importe quel moment pendant l'opération de cuisson/ chauffage. L'émission de micro-ondes sera instantanément interrompue et le réglage du temps sera maintenu jusqu'à ce que la porte soit refermée.

Q : Que signifie le message « Er01 »?

R : « Er01 » signifie ERREUR DE CAPTEUR et il apparaît si vous ouvrez la porte ou appuyez sur la touche STOP/CLEAR avant que le temps de cuisson soit affiché. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche STOP/CLEAR et programmez la cuisson manuellement.

Q : Pourquoi y a-t-il de l'humidité dans le four à microondes après une utilisation?

R : L'humidité sur les parois du four à micro-ondes est normale. Elle est causée par la vapeur qui s'échappe durant la cuisson/ le chauffage des aliments et qui entre en contact avec les surfaces froides du four.

Q : Le four à micro-ondes sera-t-il endommagé s'il est activé pendant qu'il est vide?

R : Oui. Ne le faites jamais fonctionner lorsqu'il est vide.

Q : Pourquoi mes oeufs éclatent-ils parfois?

R : Lors de la cuisson d'oeufs ou d'oeufs pochés, le jaune est susceptible d'éclater en raison de la vapeur qui s'accumule à l'intérieur de la membrane. Pour prévenir ceci, il suffit de percer le jaune avec un cure-dents avant de le faire cuire. Ne faites jamais cuire des oeufs sans en percer la coquille.

Q : À quoi sert le temps de repos recommandé après l'opération de cuisson?

R : Le temps de repos est très important. Avec la cuisson par micro-ondes, la chaleur est générée dans les aliments et non dans le four. Plusieurs aliments génèrent suffisamment de chaleur interne pour permettre au processus de cuisson de se poursuivre, même après que l'aliment ait été sorti du four. Le temps de repos pour les morceaux de viande, les gros légumes et les gâteaux sert à permettre à l'intérieur de cuire complètement, sans endommager l'extérieur.

DÉPANNAGE

Q : Que signifie « temps de repos » ?

R : « Temps de repos » signifie que la nourriture doit être retirée du four et recouverte pour une période de temps supplémentaire pour lui permettre de terminer sa cuisson. Ceci libère le four pour d'autres besoins de cuisson.

Q : Comment se fait-il que parfois, mon four ne cuise pas aussi rapidement que l'indique le guide de cuisson ?

R : Vérifiez à nouveau votre guide de cuisson pour vous assurer que vous avez suivi les instructions avec précision et pour voir ce qui pourrait causer des variations dans le temps de cuisson. Les temps et les réglages de chaleur du guide de cuisson sont des suggestions qui ont pour but d'aider à éviter la cuisson excessive le problème le plus commun pour ceux qui tentent de s'habituer à un four à microondes.

Des variations dans la quantité, la forme, le poids et les dimensions pourraient nécessiter un temps de cuisson plus long. Utilisez votre propre jugement ainsi que les suggestions du guide de cuisson afin de vérifier si les aliments ont été cuits adéquatement, comme vous le feriez avec un four conventionnel.

Q : Est-ce que l'énergie des micro-ondes traverse le treillis (écran) de la porte du four ?

R : Non. L'énergie frappe le treillis métallique et est redirigée vers l'intérieur du four. Les trous permettent à la lumière de passer au travers. Par contre, ils ne laissent pas les micro-ondes les traverser.

Q : Puis-je faire fonctionner mon four à micro-ondes sans plaque tournante ou retourner la plaque tournante pour soutenir un grand plat ?

R : Non. Si vous enlevez ou retournez la plaque tournante, vous obtiendrez de piètres résultats de cuisson. Les plats utilisés dans votre four doivent pouvoir tenir sur la plaque tournante.

Q : Est-ce normal que la plaque tournante tourne dans les deux directions ?

R : Oui. La plaque tournante tourne en sens horaire ou antihoraire, selon la rotation du moteur au moment où le cycle de cuisson commence.

Q : Puis-je faire éclater des grains de maïs (préparer du popcorn) dans le four à micro-ondes ? Comment obtenir les meilleurs résultats ?

R : Oui. Utilisez les préparations en sachet pour microondes et suivez les directives sur le paquet. N'utilisez pas des sacs de papier ordinaire. Utilisez la « méthode à l'oreille », qui consiste à arrêter la cuisson dès que les bruits d'éclatement ralentissent à un éclatement à toutes les 1 ou 2 secondes. Ne tentez pas de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté. Ne faites pas éclater des grains de maïs dans des plats en verre.

GUIDE DE CUISSON

GUIDE POUR LES USTENSILES

N'utilisez que de la vaisselle et des contenants pouvant aller au four à micro-ondes.

Pour faire cuire des aliments au four à micro-ondes, les micro-ondes doivent pouvoir pénétrer les aliments, sans être réfléchies ou absorbées par la vaisselle utilisée. Il faut donc choisir la vaisselle avec soin. Si un plat est identifié « convient aux micro-ondes », vous n'avez pas à vous inquiéter. Le tableau qui suit dresse la liste des différents ustensiles et accessoires et indique s'ils peuvent ou non être utilisés dans un four à micro-ondes.

COOKWARE	SÉCURITAIRE	COMMENTAIRES
Pellicule d'aluminium	Limitée	Peut être utilisé en petites quantités pour protéger des zones contre la cuisson excessive. Des jaillissements d'étincelles pourraient se produire si la pellicule d'aluminium est trop près de la paroi du four ou si une trop grande quantité est utilisée.
Récipient à technologie « Crisp Plate »	Sûre	Ne pas préchauffer pendant plus de 8 minutes.
Porcelaine et grès	Sûre	La porcelaine, la poterie, la terre cuite glacée et la porcelaine anglaise tendre conviennent habituellement, si elles ne sont pas décorées avec une bordure métallique.
Assiettes en carton polyester jetables	Sûre	Certains repas congelés sont préparés dans ces types de plats.
Vaisselle en verre		
• Plats du four à la table	Sûre	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments. Une chaleur excessive pourrait faire fondre le polystyrène.
• Sacs de papier ou papier journal	Pas sécurisé	Pourraient s'enflammer.
• Papier recyclé ou bandelettes de métal	Pas sécurisé	Pourraient causer un jaillissement d'étincelles.
Vaisselle en verre		
• Plats du four à la table	Sûre	Peuvent être utilisés, si ne sont pas décorés d'une bordure en métal.
• Vaisselle fine	Sûre	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments ou les liquides. Le verre délicat peut se briser ou fissurer s'il est chauffé soudainement.
• Pots en verre	Sûre	Le couvercle doit être enlevé. Convenable uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Assiettes	Pas sécurisé	Peuvent causer un jaillissement d'étincelles ou un incendie.
• Attaches avec fil métallique	Pas sécurisé	
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout	Sûre	Pour de courtes périodes de cuisson et de réchauffement. Aussi pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	Pas sécurisé	Pourraient causer un jaillissement d'étincelles.

GUIDE DE CUISSON

COOKWARE	SÉCURITAIRE	COMMENTAIRES
Plastique		
• Contenant	Sûre	Particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres types de plastiques peuvent se déformer ou se décolorer aux températures élevées. Ne pas utiliser de mélamine.
• Pellicule cellophane	Sûre	Peut être utilisé pour retenir l'humidité. Ne devrait pas toucher la nourriture.
• Sacs de congélation	Limitée	Uniquement si résistants à l'ébullition ou convenant aux fours à microondes. Ne devraient pas être fermés hermétiquement. Percer avec une fourchette si nécessaire.
Papier ciré ou sulfurisé	Sûre	Peut être utilisée pour retenir l'humidité et prévenir les éclaboussures.

UTILISEZ VOTRE FOUR À MICRO-ONDES EN TOUTE SÉCURITÉ

Aliments

- N'utilisez jamais votre four à micro-ondes pour la mise en conserve domestique. Le four n'est pas conçu pour une mise en conserve domestique appropriée. Les aliments mal conservés peuvent se gâter et être dangereux à consommer.
- Utilisez toujours le temps de cuisson minimum de la recette. Il est préférable de ne pas suffisamment cuire plutôt que de trop cuire les aliments.
- Les aliments insuffisamment cuits peuvent être remis au four pour plus de cuisson. Si la nourriture est trop cuite, rien ne peut être fait.
- Chauffez soigneusement de petites quantités d'aliments ou d'aliments peu humides. Ceux-ci peuvent rapidement sécher, brûler ou prendre feu.
- Ne chauffez pas d'œufs dans la coquille. La pression peut s'accumuler et les œufs peuvent exploser. Les pommes de terre, les pommes, les jaunes d'œufs et les saucisses sont des exemples d'aliments à peau non poreuse. Ceux-ci doivent être percés avant la cuisson pour éviter l'éclatement.
- N'essayez pas de faire frire de la graisse dans votre four à micro-ondes.
- Laissez toujours un temps de repos d'au moins 20 secondes après l'arrêt du four pour permettre à la température de se stabiliser, remuez pendant le chauffage, si nécessaire, et TOUJOURS remuez après le chauffage. Pour éviter l'ébullition éruptive et l'ébouillantage possible, vous devez mettre une cuillère ou un bâton de verre dans les boissons et remuer avant, pendant et après le chauffage.

Jaillissements d'étincelles

Si vous voyez des étincelles, ouvrez la porte et corrigez le problème.

Scientifiquement parlant, on parle de formation d'arcs électriques.

Les étincelles sont causées par :

- Le métal ou une pellicule d'aluminium qui touche une paroi du four.
- Une pellicule d'aluminium qui n'est pas moulée sur la nourriture (les rebords tournés vers le haut agissent comme des antennes).

GUIDE DE CUISSON

- Le métal, comme celui des attaches avec fil métallique, les agrafes à volaille ou la vaisselle avec bordure dorée, dans le four à micro-ondes.
- Les papiers recyclés contenant de minuscules pièces métalliques utilisés dans le four à micro-ondes.
- La saleté ou la graisse sur le couvercle du guide d'ondes.

TECHNIQUES DE CUISSON

Stemps de repos

Les aliments denses, par exemple la viande, les pommes de terre en robe des champs, ont besoin d'un temps de repos (à l'intérieur ou à l'extérieur du four) après la cuisson, pour permettre à la chaleur de répandre et de cuire le centre complètement. Enveloppez les morceaux de viande et les pommes de terre en robe des champs dans une pellicule d'aluminium pendant cette période. Les morceaux de viande ont besoin d'environ 10 à 15 minutes, les pommes de terre, 5 minutes. D'autres aliments, comme les repas en assiette, les légumes, le poisson, etc., nécessitent un temps de repos de 2 à 5 minutes. Après la décongélation d'aliments, un temps de repos devrait aussi être alloué. Si la nourriture n'est pas cuite après le temps de repos, retourner au four pour un temps de cuisson supplémentaire.

Contenu en humidité

Plusieurs aliments frais, comme les légumes et les fruits, ont un taux d'humidité variable selon la saison, particulièrement les pommes de terre. Pour cette raison, les temps de cuisson pourraient devoir être ajustés. Les ingrédients secs, p. ex. le riz et les pâtes, peuvent s'assécher pendant leur entreposage, ce qui peut faire varier les temps de cuisson.

Densité

Des aliments poreux et légers chauffent plus rapidement que les aliments denses et lourds.

Pellicule cellophane

Une pellicule cellophane aide à conserver l'humidité des aliments et la vapeur piégée aide à accélérer le temps de cuisson. Percez la pellicule avant de la mettre au four pour permettre à l'excès de vapeur de s'échapper. Soyez toujours prudent(e) en retirant la pellicule cellophane d'une assiette, puisque la vapeur accumulée est très chaude.

Forme

Les formes uniformes cuisent uniformément. Les aliments cuisent mieux au four à micro-ondes dans un contenant rond que dans un contenant carré.

Espacement

Les aliments cuisent plus rapidement et uniformément lorsqu'ils sont séparés. N'empilez JAMAIS les aliments l'un par-dessus l'autre.

Température de départ

Plus les aliments sont froids, plus ils prendront de temps à chauffer. Le même aliment sortant du frigo prendra plus de temps à réchauffer que celui à la température de la pièce.

GUIDE DE CUISSON

Liquides

Tous les liquides doivent être brassés avant et pendant le processus de chauffage. L'eau, plus particulièrement, doit être brassée avant et pendant le processus de chauffage, pour éviter une éruption. Ne chauffez pas des liquides qui ont déjà bouilli. NE SURCHAUFFEZ PAS.

Retourner et mélanger

Certains aliments doivent être mélangés pendant la cuisson. La viande et la volaille devraient être retournées à mi-chemin du temps de cuisson.

Disposition

Les aliments individuels, comme les portions de poulet ou les côtelettes, devraient être placés dans une assiette de manière à ce que les parties les plus épaisses soient placées vers l'extérieur.

Quantité

Les petites quantités cuisent plus rapidement que les grandes quantités. Aussi, les petits repas se réchaufferont plus rapidement que les grosses portions.

Perçage

La peau ou la membrane de certains aliments provoqueront une accumulation de vapeur pendant la cuisson. Ces aliments doivent être percés ou une bande de peau devrait être retirée avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Les oeufs, les patates, les pommes, les saucisses, etc., doivent être percés avant la cuisson. NE TENTEZ PAS DE FAIRE BOUILLIR DES OEUFS DANS LEUR COQUILLE.

Recouvrir

Recouvrez les aliments avec une pellicule ou un couvercle convenant au four à micro-ondes. Recouvrez le poisson, les légumes, les ragoûts et les soupes. Ne couvrez pas les gâteaux, sauces, pommes de terre en robe des champs, ni les pâtisseries.

GUIDE DE DÉCONGÉLATION

- Ne décongelez pas de la viande emballée. L'emballage pourrait entraîner un processus de cuisson. Retirez toujours la barquette et la pellicule de plastique. N'utilisez que des contenants convenant aux fours à micro-ondes.
- Commencez à décongeler une volaille entière avec la poitrine vers le bas. Commencez à décongeler des rôtis le côté gras vers le bas.
- La forme de l'emballage altère le temps de décongélation. Des formes rectangulaires minces décongèlent plus rapidement qu'un bloc épais.
- Vérifiez l'aliment après qu'un tiers (1/3) du temps de décongélation se soit écoulé. Vous pourriez vouloir les retourner, les séparer, les réarranger ou retirer des parties décongelées.
- Pendant la décongélation, le four pourrait vous indiquer de retourner la nourriture. À ce moment, ouvrez la porte du four et vérifiez vos aliments. Utilisez les techniques décrites ci-dessous pour des résultats de décongélation optimaux.

Puis fermez la porte du four, appuyez sur la touche START pour terminer la décongélation.

GUIDE DE CUISSON

- Lorsque décongelés, les aliments devraient être frais ou froids, mais ramollis dans toutes ses parties. Si encore un peu glacé, retourner brièvement au four à microondes ou laisser reposer quelques minutes. Après la décongélation, laisser les aliments reposer de 5 à 60 minutes s'il y a des parties encore glacées.
- Retirer : pour éviter la cuisson, les portions décongelées devraient être retirées du four. Ceci pourrait raccourcir le temps de décongélation pour les aliments de moins de 3 lb (1350 g).

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION (AVEC TIME DEFROST)

ARTICLE & POIDS	DEFROSTING TIME	STANDING TIME	SPECIAL TECHNIQUES
BOEUF			
• Boeuf haché 1 lb / 450 g	8 - 10 min.	15 - 20 min.	Séparer et retirer les portions décongelées avec une fourchette.
• Viande à ragoût 1,5 lbs / 675 g	12 - 14 min.	25 - 30 min.	Séparer et réarranger.
• Galettes 4 (4 oz / 110 g)	6 - 8 min.	15 - 20 min.	Retourner à la moitié du temps.
PORC			
• Côtes levées 1 lb / 450 g	6 - 8 min.	25 - 30 min.	Séparer et réarranger une fois.
• Côtelettes 4 (5 oz / 125 g)	6 - 8 min.	25 - 30 min.	Séparer et réarranger une fois.
• Porc haché 1 lb / 450g	7 - 8 min.	15 - 20 min.	Séparer et retirer les portions décongelées avec une fourchette.
VOLAILLE			
• Poulet entier 2,5 lbs / 1125 g	22 - 24 min.	45 - 90 min.	Poitrine vers le bas. Retourner à la moitié du temps. Protéger des parties au besoin.
• Poitrines de poulet 1 lbs / 450 g	8 - 10 min.	15 - 30 min.	Séparer et réarranger une fois.
• Poulet frit (découpé) 2 lb / 900 g	17 - 19 min.	25 - 30 min.	Séparer et réarranger une fois.
• Cuisses de poulet 1,5 lbs / 675 g	12 - 14 min.	15 - 30 min.	Séparer et réarranger une fois.
POISSON ET FRUITS DE MER			
• Poisson entier 1 lb / 450 g	6 - 8 min.	15 - 20 min.	Retourner à la moitié du temps.
• Filets de poisson 1,5 lbs / 675g	8 - 10 min.	15 - 20 min.	Retourner à la moitié du temps.
• Crevettes 0,5 lb / 225 g	2 - 3 min.	15 - 20 min.	Retourner à la moitié du temps.

GUIDE DE CUISSON

TABLEAU DE CUISSON

ARTICLE	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPS DE CUISSON PAR LB / 450 G	INSTRUCTIONS SPÉCIALES VIANDE
VIANDE			- La viande réfrigérée doit être retirée du réfrigérateur au moins 30 minutes avant la cuisson. - Laissez toujours la viande reposer, couverte après la cuisson.
- Pièce de boeuf - Saignant - C. moyenne - Bien cuit	- PL-8 - PL-8 - PL-8	6 - 8 min. 7 - 10 min. 9 - 11 min.	
- Pièce de porc - Pièce de lard	- PL10 - PL10	9 - 12 min. 5 - 7 min.	
VOLAILLE			- La volaille réfrigérée doit être retirée du réfrigérateur au moins 30 minutes avant la cuisson. - Laissez toujours la volaille reposer, couverte après la cuisson.
- Poulet entier - Portions de poulet - Poitrine (désossée)	- PL10 - PL-8 - PL-8	4 - 9 min. 5 - 7 min. 6 - 8 min.	
POISSON			- Badigeonner le poisson d'un peu d'huile ou de beurre fondu, ou ajouter 15 à 30 ml (1 à 2 c. à table) de jus de citron, vin, bouillon, lait ou eau. - Toujours laisser le poisson reposer recouvert après la cuisson.
- Filets de poisson - Maquereau entier, nettoyé et préparé - Truite entière, nettoyée et préparée - Darnes de saumon	- PL10 - PL10 - PL10 - PL10	3 - 5 min. 3 - 5 min. 4 - 6 min. 4 - 6 min.	

Remarque : Les temps inscrits ci-dessus doivent être considérés comme un guide uniquement. Vous pouvez les modifier en fonction des goûts et préférences. Les temps peuvent varier selon la forme, la coupe et la composition des aliments. Les viandes, volailles et poissons congelés doivent être complètement décongelés avant de les cuire.

TABLEAU POUR RÉCHAUFFER

- La nourriture pour bébés doit particulièrement être vérifiée soigneusement avant d'être servie pour éviter les brûlures.
- Lors du réchauffement d'aliments emballés précuits, suivez toujours attentivement les instructions sur l'emballage.
- Si vous faites congeler des aliments achetés frais ou réfrigérés, n'oubliez pas qu'ils devraient être entièrement décongelés avant de suivre les instructions de chauffage sur le paquet.
- N'oubliez pas d'enlever les attaches avec fil métallique et de transférer les aliments des contenants en aluminium avant de la réchauffer.
- Les aliments réfrigérés sont plus longs à réchauffer que ceux à la température de la pièce (comme les aliments à peine froids ou rangés dans une armoire).
- Tous les aliments devraient être réchauffés à la pleine puissance du micro-ondes.

GUIDE DE CUISSON

ARTICLE	QUANTITÉ	TEMPS DE RÉCHAUFFEMENT	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Aliments pour bébés	4,5 oz	20 sec.	Vider dans un petit bol de service. Bien brasser une ou deux fois durant le réchauffement. Avant de servir, vérifier soigneusement la température.
Lait pour bébés	100 ml / 4 fl oz 225 ml / 8 fl oz	20 - 30 sec. 40 - 50 sec.	Bien mélanger ou brasser et verser dans une bouteille stérilisée. Avant de servir, bien brasser et vérifier avec soin la température.
Rouleau ou pain sandwich	1 rouleau	20 - 30 sec.	Envelopper dans une serviette de papier et placer sur un plateau de verre allant au micro-ondes. Remarque : N'utilisez pas des serviettes de papier ordinaire.
Lasagne	1 portion (10,5 oz / 300 g)	4 - 6 min.	Placer la lasagne sur une plaque allant au micro-ondes. Recouvrir avec une pellicule plastique percée.
Ragoût	1 tasse 4 tasses	1½ - 3 min. 5 - 7 min.	Cuire recouvert, dans une casserole convenant aux micro-ondes. Mélanger une fois à mi-chemin du temps de cuisson.
Patates en purée	1 tasse 4 tasses	2 - 3 min. 6 - 8 min.	Cuire recouvert, dans une casserole convenant aux micro-ondes. Mélanger une fois à mi-chemin du temps de cuisson.
Fèves au lard	1 tasse	2 - 3 min.	Cuire recouvert, dans une casserole convenant aux micro-ondes. Mélanger une fois à mi-chemin du temps de cuisson.
Ravioli ou pâtes en sauce	1 tasse 4 tasses	2 - 3 min. 6 - 9 min.	Cuire recouvert, dans une casserole convenant aux micro-ondes. Mélanger une fois à mi-chemin du temps de cuisson.

TABLEAU POUR LES LÉGUMES

Utilisez un bol en pyrex adéquat avec couvercle. Ajoutez de 30 à 45 ml (2 à 3 c. à table) pour chaque part de 250 g, à moins qu'une quantité d'eau différente soit recommandée - voir le tableau. Cuire couvert pour la durée minimale - voir le tableau.

Poursuivre la cuisson pour arriver au résultat recherché. Mélanger une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajouter le sel, les herbes et le beurre après la cuisson. Couvrir pendant un temps de repos de 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de grosseurs égales. Plus ils sont coupés petits, plus rapidement ils vont cuire. Tous les légumes devraient être cuits à la pleine puissance du micro-ondes.

Tableau pour les légumes

LÉGUMES	POIDS	TEMPS	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Brocoli	0,5 lb / 250 g 1 lb / 500 g	3 - 5 min. 6 - 8 min.	Préparer en bouquets de tailles similaires. Disposer les tiges vers le centre.

GUIDE DE CUISSON

LÉGUMES	POIDS	TEMPS	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Choux de Bruxelles	0,5 lb / 250 g	3 - 5 min.	Ajouter 60 à 76 ml (4 - 5 c. à table) d'eau).
Carottes	0,5 lb / 250 g	3 - 5 min.	Couper les carottes en tranches de taille égale.
Choux-fleurs	0,5 lb / 250 g 1 lb / 500 g	3 - 5 min. 6 - 8 min.	Préparer en bouquets de tailles similaires. Couper les gros bouquets en moitiés. Disposer les tiges vers le centre.
Courgettes	0,5 lb / 250 g	3 - 4 min.	Couper les courgettes en tranches. Ajouter 30 ml (2 c à table) d'eau ou une noix de beurre. Cuire jusqu'à tendre.
Aubergine	0,5 lb / 250 g	3 - 4 min.	Couper l'aubergine en tranches minces et asperger avec 1 c. à table de jus de citron.
Poireaux	0,5 lb / 250 g	3 - 4 min.	Couper les poireaux en tranches épaisses.
Champignons	0,3 lb / 125 g 0,5 lb / 250 g	2 - 3 min. 3 - 4 min.	Préparer des champignons petits ou tranchés. N'ajoutez pas d'eau. Asperger avec du jus de citron. Saler et poivrer. Égoutter avant de servir.
Oignons	0,5 lb / 250 g	2 - 3 min.	Couper les oignons en tranches ou en moitiés. N'ajouter que 15 ml (1 c. à table) d'eau.
Poivrons	0,5 lb / 250 g	2 - 4 min.	Couper les poivrons en tranches minces.
Pommes de terre	0,5 lb / 250 g 1 lb / 500 g	4 - 5 min. 6 - 8 min.	Évaluer les patates pelées et coupez-les en moitiés ou quarts de dimensions équivalentes.
Navet	0,5 lb / 250 g	4 - 6 min.	Couper les navets en petits cubes.

Guide de cuisson pour légumes congelés

LÉGUMES	POIDS	TEMPS	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Épinards	0,3 lb / 125 g	2 - 3 min.	Ajouter 15 ml (1 c. à table) d'eau froide.
Brocoli	0,5 lb / 250 g	4 - 5 min.	Ajouter 30 ml (2 c. à table) d'eau froide.
Pois verts	0,5 lb / 250 g	4 - 5 min.	Ajouter 15 ml (1 c. à table) d'eau froide.
Fèves vertes	0,5 lb / 250 g	4 - 5 1/2 min.	Ajouter 30 ml (2 c. à table) d'eau froide.
Légumes mélangés (carottes/pois/maïs)	0,5 lb / 250 g	4 - 5 min.	Ajouter 15 ml (1 c. à table) d'eau froide.
Légumes mélangés (style chinois)	0,5 lb / 250 g	4 - 6 min.	Ajouter 15 ml (1 c. à table) d'eau froide.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

Pour les pièces de rechange, contactez le service client Fisher & Paykel.

ARTICLE	NUMÉRO DE RÉFÉRENCE
Filtres à charbon	792987
Filtres en aluminium	792988
Éclairage du four	792989
Lampes de table de cuisson	792990

GARANTIE LIMITÉE

Lorsque vous achetez un nouvel appareil électroménager Fisher & Paykel pour une utilisation ménagère, vous recevez automatiquement une garantie limitée deux ans couvrant les pièces de rechange et la main d'œuvre pour le service dans les 48 états du continent américain, Hawaï, Washington D.C. et au Canada. Eu égard à l'Alaska, la garantie limitée est identique sauf que vous devez prendre en charge les frais d'expédition du produit jusqu'au service clientèle ou prendre en charge les frais de déplacement du technicien de maintenance jusqu'à votre domicile. Les produits destinés à être utilisés au Canada doivent être achetés par l'intermédiaire de la chaîne de distribution canadienne pour garantir la conformité avec la réglementation en vigueur.

Si le produit est installé dans un véhicule automobile, sur un bateau ou sur une unité mobile similaire, vous bénéficiez de la même garantie limitée deux ans, mais il relève de votre responsabilité d'amener le véhicule, bateau ou l'unité mobile dans laquelle est installé le produit au service après-vente à vos frais ou de prendre en charge les frais de déplacement du technicien de maintenance jusqu'au lieu où se trouve le produit.

Produit Fisher & Paykel Réfrigération uniquement:

Vous recevez une garantie limitée supplémentaire de trois ans (pour un total de cinq ans) couvrant pièces et main d'œuvre pour le système de réfrigération scellé (compresseur, évaporateur, condenseur, filtre sèche-linge, et le tube de connexion) dans les 48 continentale des États-Unis, Hawaii, Washington D.C. et au Canada. En Alaska, la garantie limitée pour le système de réfrigération scellé est le même, sauf que vous devez payer pour expédier le produit au centre de service ou le service Le Voyage de technicien à votre domicile.

Fisher & Paykel s'engage à :

Réparer sans frais encourus pour le propriétaire en termes de main d'œuvre ou de matériau une quelconque partie du produit, dont le numéro de série se trouve sur le produit, s'avérant défectueuse. Eu égard à l'Alaska, vous devez prendre en charge les frais d'expédition du produit jusqu'au service clientèle ou prendre en charge les frais de déplacement du technicien de maintenance jusqu'à votre domicile. Si le produit est installé dans un véhicule automobile, sur un bateau ou sur une unité mobile similaire, il relève de votre responsabilité d'amener le véhicule, bateau ou l'unité mobile dans laquelle est installé le produit au service après-vente à vos frais ou de prendre en charge les frais de déplacement du technicien de maintenance jusqu'au lieu où se trouve le produit. Si nous ne pouvons pas réparer une pièce défectueuse du produit après un nombre raisonnable de tentatives, nous procéderons au remplacement de la pièce ou du produit ou nous vous proposerons de vous rembourser intégralement le prix d'achat du produit (frais d'installation et autres frais étant exclus), selon notre choix.

Cette garantie s'étend à l'acheteur original et à tout propriétaire successeur du produit pour les produits achetés pour toute utilisation ménagère par une seule famille.

Le service en vertu de cette garantie limitée devra être assuré par Fisher & Paykel ou par son agent agréé pendant les heures normales de bureau.

GARANTIE LIMITÉE

Durée de cette garantie limitée?

Notre responsabilité en vertu de cette garantie limitée expire DEUX ANS après la date d'achat du produit par le premier consommateur.

Notre responsabilité en vertu de toutes garanties implicites, y compris la garantie implicite de qualité marchande (une garantie implicite selon laquelle le produit est adapté à toute utilisation ordinaire) expire également DEUX ANS (ou durée supérieure comme requis par la loi en vigueur) à compter de la date d'achat du produit par le premier consommateur. Certains états n'autorisent pas les limitations sur la durée de la garantie implicite, il est donc possible que les limitations sur les garanties implicites ne vous concernent pas.

Cette garantie ne couvre pas les points suivants :

- A Les déplacements d'un technicien de maintenance jusqu'à votre domicile pour tout problème non lié à un défaut dans le produit. Les frais du déplacement vous seront facturés si le problème s'avère ne pas être un défaut du produit. Par exemple :
 - 1. Rectifier une mauvaise installation du produit.
 - 2. Vous expliquer comment utiliser le produit.
 - 3. Remplacer les fusibles de la maison ou procéder au réglage des disjoncteurs, refaire le câblage ou la plomberie de la maison ou remplacer les ampoules.
 - 4. Rectifier les défaillances provoquées par l'utilisateur.
 - 5. Rectifier le réglage du produit.
 - 6. Modifications non autorisées du produit.
 - 7. Bruit ou vibrations considérés comme normaux, par exemple, bruits de tuyauterie/ventilateur, bruits de régénération ou sonneries d'avertissement destinées à l'utilisateur.
 - 8. Réparations des dommages provoqués par des animaux nuisibles comme les rats ou les cafards, etc.
- B Défauts causés par des facteurs autres que :
 - 1. L'utilisation ménagère normale ou
 - 2. L'utilisation en conformité avec le manuel d'utilisation du produit.
- C Les défaillances du produit causées par accident, la négligence, une mauvaise utilisation, l'incendie, l'inondation ou une catastrophe naturelle.
- D Les frais des réparations effectuées par des réparateurs non agréés ou les frais associés à la correction de telles réparations non autorisées.
- E Les frais de déplacement et frais associés encourus lorsque le produit est installé dans un endroit disposant d'un accès limité ou restreint (p. ex. : frais d'avions, frais de ferry et zones géographiques isolées).
- F La maintenance recommandée normale comme énoncée dans le manuel d'utilisation du produit.

En cas de problème avec l'installation, prenez contact avec votre revendeur ou installateur.

Les raccordements électriques et d'évacuation et autres raccordements relèvent de votre responsabilité. Nous ne sommes pas responsable des dommages indirects (les frais des réparations ou les frais de remplacement d'autres propriétés endommagées si le produit est défectueux ou vos dépenses encourues si le produit est défectueux). Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, il est donc possible que la limitation ou l'exclusion ci-dessus ne s'applique pas à votre situation.

Il est possible qu'il vous soit demandé de fournir une preuve valable de la date d'achat du produit avant que le produit puisse être accepté par le service clientèle en vertu de cette garantie limitée.

GARANTIE LIMITÉE

Utilisation commerciale

Si vous utilisez le produit dans un environnement commercial (toute autre utilisation que l'utilisation par une unité familiale simple), nous nous engageons à réparer ou remplacer, sans frais de pièces uniquement, les pièces défectueuses. Notre responsabilité eu égard à ces réparations expire UN AN à compter de la date d'achat originale.

Selon notre choix, nous procéderons au remplacement de la pièce ou du produit ou nous vous proposerons de vous rembourser intégralement le prix d'achat du produit (frais d'installation et autres frais étant exclus). Le service en vertu de cette garantie limitée devra être assuré par Fisher & Paykel ou par son agent agréé pendant les heures normales de bureau.

Aucune autre garantie

Cette garantie limitée constitue l'intégralité de l'accord exclusif passé entre l'acheteur et Fisher & Paykel eu égard à toute défaillance du produit. Aucun de nos employés (ou de nos agents agréés) n'est autorisé à procéder à un quelconque ajout ou à une quelconque modification de cette garantie limitée.

Garant : Fisher & Paykel Appliances, Inc.

Si vous avez besoin d'assistance eu égard à cette garantie limitée, veuillez nous contacter:

Par téléphone
(appel gratuit): 1.888.936.7872

Par courriel: usa.customercare@fisherpaykel.com

Par courrier: Fisher & Paykel Appliances Inc.
695 Town Center Drive, Suite 180
Costa Mesa, CA 92626-1902
USA

Cette garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques et il est également possible que vous bénéficiiez d'autres droits pouvant varier d'un état à un autre.

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2019. Tous droits réservés.

Les spécifications des produits dans cette brochure s'appliquent aux produits et modèles spécifiques décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration continue des produits, ces spécifications peuvent changer à tout moment. Vous devez donc vérifier auprès de votre revendeur pour vous assurer que cette brochure décrit correctement le produit actuellement disponible.

TINSEB593MRRO

July 2, 2020