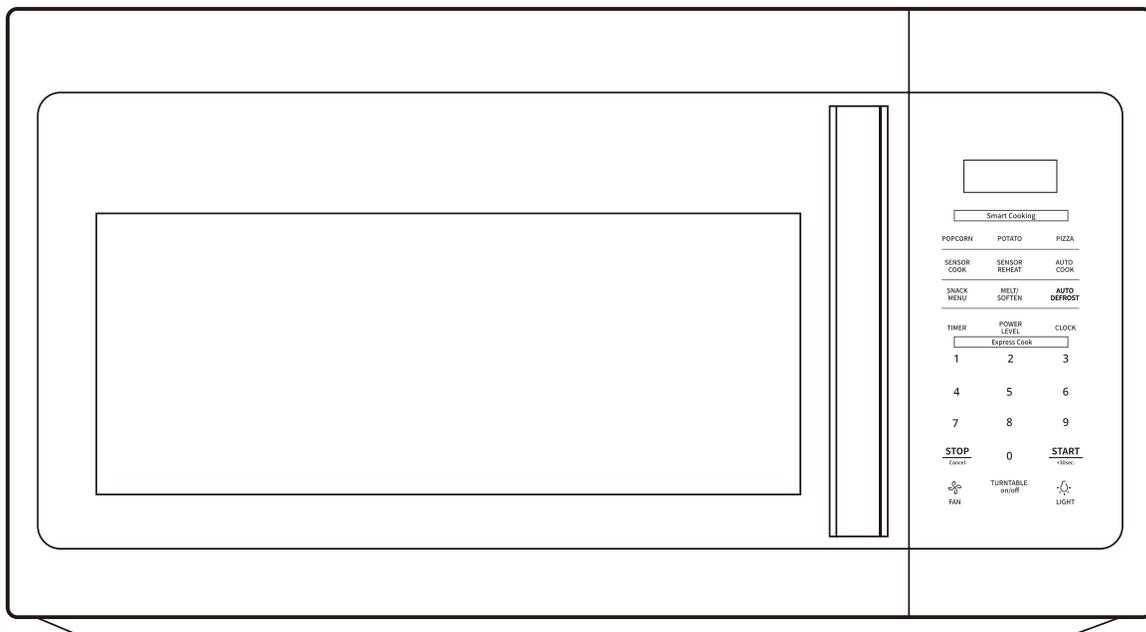




Model # MCO170SST
MCO170SB
MCO170SW

USE AND CARE GUIDE

MICROWAVE OVEN



THANK YOU

Table of Contents

Safety Information 3

 Precautions To Avoid Possible Exposure to Excessive
 Microwave Energy 3

 Specifications 3

 Important Safety Instructions 3

 Grounding Instructions 4

 Radio Interference 5

 Utensils 5

 Materials You Can Use in Microwave Oven 6

 Materials to Be Avoided in Microwave Oven 6

Pre-Operation 7

 Part Names 7

Control Panel 8

Operation 9

Troubleshooting 19

Limited Warranty 20

Safety Information

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. 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.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allows soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - (1) DOOR (bent)
 - (2) HINGES AND LATCHES (broken or loosened)
 - (3) DOOR SEALS AND SEALING SURFACES
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Specifications

Model	MC0170SST
Rated Voltage	120VAC,60Hz
Microwave Input	1500W
Microwave Output	1000W

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" found on page 3.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 4.
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 the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. **HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE.** Use caution when removing hot items.
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 location.
12. Do not immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surface.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergent applied with a sponge or soft cloth.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - 1). Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - 2). Remove wire twist-ties from paper or plastic bag before placing bag in oven.
 - 3). If material inside of the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - 4). Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

Safety Information (continued)

17. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.
THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUID SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
To reduce the risk of injury to persons:
 - 1) Do not overheat the liquid.
 - 2) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - 3) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - 4) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - 5) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
18. Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/ toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
20. Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.
21. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
22. Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
23. Clean Ventilation Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
24. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
25. Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lyebased oven cleaners, may damage the filter.
26. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY (NOT FOR COMMERCIAL USE)

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug.

The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.



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

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



DANGER - Electric Shock Hazard

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death.
Do not disassemble this appliance.

WARNING - Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Safety Information (continued)

RADIO INTERFERENCE

1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - 1) Clean door and sealing surface of the oven
 - 2) Reorient the receiving antenna of radio or television.
 - 3) Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
 - 4) Move the microwave oven away from the receiver.
 - 5) Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.
3. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful 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 following measures:
 - 1) Reorient or relocate the receiving antenna.
 - 2) Increase the separation between the equipment and receiver.
 - 3) Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
 - 4) Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device complies with part 18 of the FCC Rules.

UTENSILS

CAUTION - Personal Injury Hazard

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

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven."

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving.

If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

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

Safety Information (continued)

MATERIALS YOU CAN USE IN MICROWAVE OVEN

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

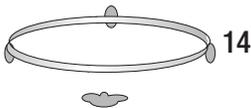
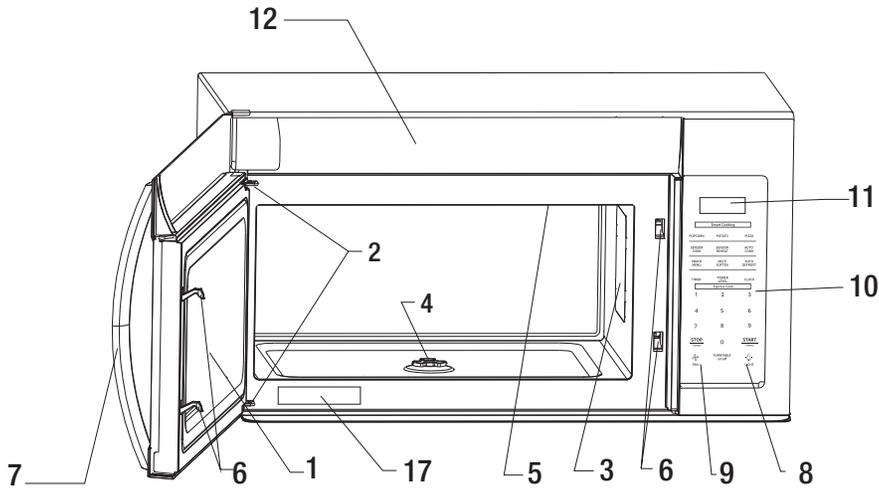
MATERIALS TO BE AVOIDED IN MICROWAVE OVEN

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

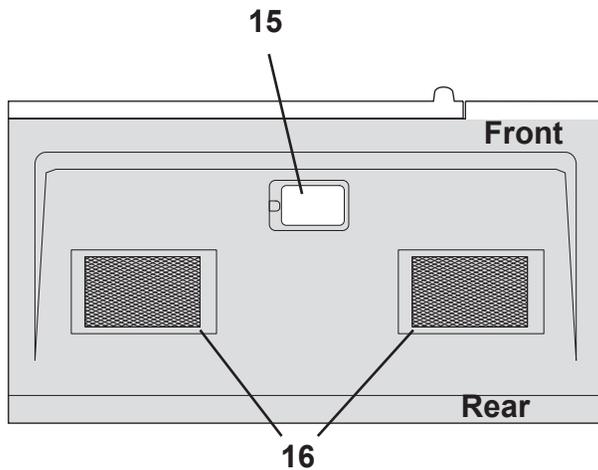
Pre-Assembly

PART NAMES

FRONT VIEW

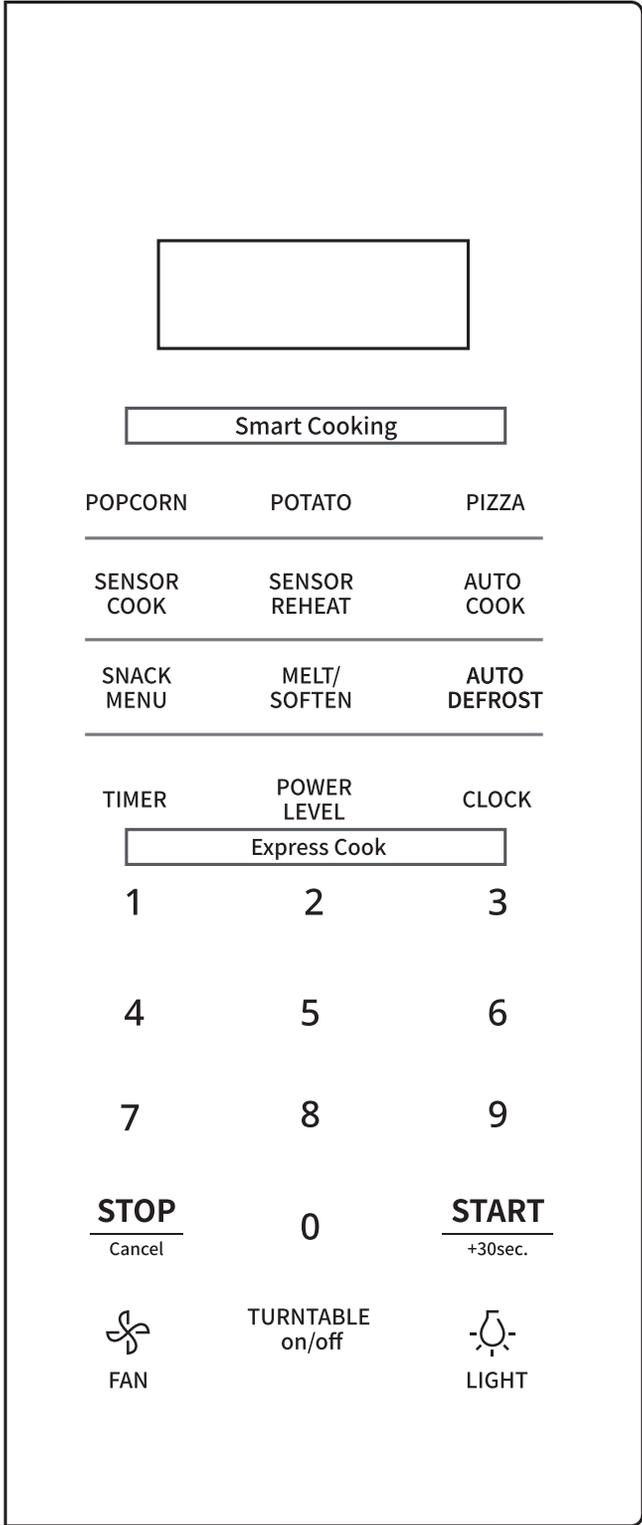


BOTTOM VIEW



- 1 Microwave oven door with see-through window
- 2 Door hinges
- 3 Waveguide cover:
DO NOT REMOVE.
- 4 Turntable motor shaft
- 5 Microwave oven light
It will light when microwave oven is operating or door is open.
- 6 Safety door latches
The microwave oven will not operate unless the door is securely closed.
- 7 Handle
- 8 Light on/off pad
- 9 Vent hi/lo/off pad
Press the vent hi/lo/off pad once for high speed, twice for low speed and three times to turn off the fan.
- 10 Auto-Touch control panel
- 11 Time display: Digital display, 99minutes, 99 seconds
- 12 Ventilation openings
- 13 Removable turntable
The turntable will rotate clockwise or counterclockwise.
Only remove for cleaning.
- 14 Removable turntable support
First, carefully place the turntable support in the motor shaft in the center of the microwave oven floor. Place the support ring on the microwave oven floor. Then, place the turntable on the turntable support securely.
- 15 Light cover
- 16 Grease filters
- 17 Rating label

Control Panel



Operation

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

1 SETTING THE CLOCK

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

TOUCH	DISPLAY SHOWS:
1. CLOCK	12:00
2. (1) (0) (5) (9)	10:59 <small>PRESS START</small>
3. <u>START</u> or CLOCK <small>+30sec.</small>	10:59

NOTE: If you begin to enter in an incorrect time (e.g. 2:89) the 8 is an invalid digit and cannot be entered. Enter the correct time.

2 MICROWAVE COOKING

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

- Suppose you want to cook for 5 minutes, 30 seconds at 20% power.

TOUCH	DISPLAY SHOWS:
1. (5) (3) (0)	5:30 <small>PRESS START</small>
2. POWER LEVEL X 1	P-HI <small>PRESS START</small>
3. POWER LEVEL X 8 OR (2)	P-20 <small>PRESS START</small>
4. <u>START</u> <small>+30sec.</small>	<small>COOK</small> 5:30

3 SETTING KITCHEN TIMER

Your microwave oven can be used as a kitchen timer. You can set up to 99 minutes, 99 seconds. The kitchen timer can be used while the microwave oven is running.

- Suppose you want to set for three minutes.

TOUCH	DISPLAY SHOWS:
1. TIMER	<small>TIMER</small> : 0
2. (3) (0) (0)	<small>TIMER</small> 3:00
3. TIMER	<small>TIMER</small> 3:00 Time counting down

NOTE: The timer can be reset during the cooking or pause state.

4 POWER CHART

PRESS	POWER LEVEL	DISPLAY
POWER LEVEL x 1 or 10	100%	P-HI
POWER LEVEL x 2 or 9	90%	P-90
POWER LEVEL x 3 or 8	80%	P-80
POWER LEVEL x 4 or 7	70%	P-70
POWER LEVEL x 5 or 6	60%	P-60
POWER LEVEL x 6 or 5	50%	P-50
POWER LEVEL x 7 or 4	40%	P-40
POWER LEVEL x 8 or 3	30%	P-30
POWER LEVEL x 9 or 2	20%	P-20
POWER LEVEL x 10 or 1	10%	P-10
POWER LEVEL x 11 or 0	0%	P-0

Operation (continued)

5 POPCORN

Press "POPCORN" and LED displays 3.3 oz.
You can press "POPCORN" again to select 3.0 oz.

Suppose you want to cook 3.0 oz. popcorn.

TOUCH		DISPLAY SHOWS:
1.	POPCORN X 1	3.3 <small>PRESS START</small> oz
2.	POPCORN X 1 OR (2)	3.0 <small>PRESS START</small> oz
3.	<u>START</u> +30sec.	Time counting down

Press popcorn pad	Amount	Number key
X1	3.3 oz	1
X2	3.0 oz	2

7 POTATO

TOUCH		DISPLAY SHOWS:
1.	POTATO X 1	<small>SENSOR</small> POT <small>PRESS START</small>
2.	<u>START</u> +30sec.	<small>SENSOR</small> POT <small>COOK</small>

6 PIZZA

TOUCH		DISPLAY SHOWS:
1.	PIZZA X 1	<small>SENSOR</small> P-SL <small>PRESS START</small>
2.	<u>START</u> +30sec.	<small>SENSOR</small> P-SL <small>COOK</small>

NOTE: If the temperature arrived in the threshold value, the screen will display the surplus cook time.

Operation (continued)

8 SENSOR COOK

There are 4 options (Bacon, Frozen Dinner, Rice, Frozen Breakfast) under the sensor cook.

Bacon

Suppose you want to cook 2 slices of bacon.

TOUCH	DISPLAY SHOWS:
1. SENSOR COOK X 1	SENSOR Sc - 1 PRESS START
2. START +30sec.	SENSOR 1 PRESS START
3. 2	SENSOR 2 PRESS START
4. START +30sec.	Time counting down

Frozen Dinner & Rice & Frozen Breakfast

TOUCH	DISPLAY SHOWS:
1. SENSOR COOK X2 or SENSOR COOK X3 or SENSOR COOK X4	SENSOR Sc - 2 PRESS START or SENSOR Sc - 3 PRESS START or SENSOR Sc - 4 PRESS START
2. START +30sec.	SENSOR Sc - 2 COOK or SENSOR Sc - 3 COOK or SENSOR Sc - 4 COOK

NOTE: If the temperature arrived in the threshold value, the screen will display the surplus cook time.

Press sensor cook	Food	Amount (number key)
X1	Sc-1 Bacon	1 - 3 slice(1-3)
X2	Sc-2 Frozen Dinner	10-20 oz (range)
X3	Sc-3 Rice	1 - 2 cups(range)
X4	Sc-4 Frozen Breakfast	8 - 12 oz (range)

9 MELT/SOFTEN

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

Suppose you want to melt 4oz of Chocolate.

TOUCH	DISPLAY SHOWS:
1. MELT/SOFTEN X 2	PRESS START So - 2
2. START +30sec.	PRESS START 2 oz
3. 2	PRESS START 4 oz
4. START +30sec.	Time counting down

Press Melt Soften pad	Food	Amount (number key)
X1	So-1 Melt Butter	1/2 stick(1/2)
X2	So-2 Melt Chocolate	2/4/8 oz(1-3)
X3	So-3 Soften Ice Cream	Pint/1.5 quart(1/2)
X4	So-4 Soften Cream Cheese	3/8 oz(1/2)

Operation (continued)

10 SENSOR REHEAT

There are 5 options (Beverage, Dinner Plate, Soup/Sauce, Casserole /Lasagna, Roll/Muffin) under the sensor reheat.)

Beverage & Soup / Sauce

Suppose you want to reheat 2 cups of beverage.

TOUCH		DISPLAY SHOWS:
1.	SENSOR REHEAT X 1	SENSOR Sr - 1 PRESS START
2.	START +30sec.	SENSOR 1 CUP PRESS START
3.	2	SENSOR 2 CUP PRESS START
4.	START +30sec.	Time counting down

Dinner Plate & Casserole/Lasagna & Roll/Muffin

Suppose you want to reheat dinner plate.

TOUCH		DISPLAY SHOWS:
1.	SENSOR REHEAT X 2	SENSOR Sr - 2 PRESS START
2.	START +30sec.	SENSOR Sr - 2 COOK

Press sensor reheat	Food	Amount (number key)
X1	Sr-1 Beverage	1-3 cups(1-3)
X2	Sr-2 Dinner Plate	1-2 plates(range)
X3	Sr-3 Soup / Sauce	1-2 cups(1/2)
X4	Sr-4 Casserole/Lasagna	10.5 oz(range)
X5	Sr-5 Roll / Muffin	1-3 slices(range)

11 AUTO COOK

There are 5 options (Scrambled Eggs, Hot Cereal, Frozen Pizza, Fudge Brownies, Stuffed Mushrooms) under the auto cook.

Suppose you want to cook 2 scrambled eggs.

TOUCH		DISPLAY SHOWS:
1.	AUTO COOK X 1	PRESS START Ac - 1
2.	START +30sec.	PRESS START 1
3.	2	PRESS START 2
4.	START +30sec.	Time counting down

Press auto cook	Food	Amount (number key)
X1	Ac-1 Scrambled Eggs	1-6 eggs(1-6)
X2	Ac-2 Hot Cereal	1-3 servings(1-3)
X3	Ac-3 Frozen Pizza	12 oz(range)
X4	Ac-4 Fudge Brownies	/
X5	Ac-5 Stuffed Mushrooms	/

NOTE: For the menus "Ac-3, Ac-4, Ac-5", please skip the step 2 and the step3.

Operation (continued)

12 SNACK MENU

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

- Suppose you want to reheat 3 pieces hot dogs.

TOUCH	DISPLAY SHOWS:
1. SNACK MENU X 3	<small>PRESS START</small> Sn-3
2. <u>START</u> +30sec.	<small>PRESS START</small> 1
3. (3)	<small>PRESS START</small> 3
4. <u>START</u> +30sec.	Time counting down

Press snack menu	Food	Amount (number key)
X1	Sn-1 Fresh Vegetable	2 cups(range)
X2	Sn-2 Frozen Vegetable	10 oz(range)
X3	Sn-3 Hot Dogs	1-6 pieces(1-6)
X4	Sn-4 Meal in a cup	2.39 oz(range)
X5	Sn-5 Frozen Kids Meal	8.8 oz(range)

NOTE: For the menus "Sn-1, Sn-2, Sn-4, Sn-5", please skip the step 2 and the step3.

13 USING AUTO DEFROST

The auto defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods.

The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.

WEIGHT DEFROST

- Suppose you want to defrost 1.2 lb meat.

TOUCH	DISPLAY SHOWS:
1. AUTO DEFROST X 1	DEFR. 0.0 lb
2. (1) (2)	<small>PRESS START</small> DEFR. 1.2 lb
3. <u>START</u> +30sec.	Time counting down

TIME DEFROST

TOUCH	DISPLAY SHOWS:
1. AUTO DEFROST X 2	DEFR. 0:00
2. (1) (2) (3)	<small>PRESS START</small> DEFR. 1:23
3. <u>START</u> +30sec.	Time counting down

NOTE: The buzzer will sound to remind you to turn the food over during defrosting. If no operation, the oven will continue working.

Operation (continued)

OPERATING TIPS

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

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

KEY PRESS	Category	WEIGHTS YOU CAN SET (tenths of a pound)
AUTO DEFROST X1	Meat	0.1 to 6.0 lbs
AUTO DEFROST X1	Poultry	0.1 to 6.0 lbs

WEIGHT CONVERSION TABLE

You are probably used to measuring food in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example, 4 ounces equals 1/4 pound). However, in order to enter food weight in Auto Defrost, you must specify pounds and tenths of a pound.

If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following table to convert the weight to decimals.

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

NOTE: If between two decimal weights, choose the lower weight for the best defrosting results.

Operation (continued)

AUTO DEFROST TABLE

NOTE: Meat of irregular shape and large, fatty cuts of meat should have the narrow or fatty areas shielded with foil at the beginning of the defrost sequence.

Meat Settings

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

Operation (continued)

Poultry Settings

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

DEFROSTING TIPS

When using Auto Defrost, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).

Before taring, make sure to remove any and all metal twist-ties that often come with frozen food bags, and replace them with strings or elastic bands.

Open containers, such as cartons, before placing in the oven.

Always slit or pierce plastic pouches or packaging.

If food is foil wrapped, remove foil and place food in a suitable container.

Slit the skin of skinned food, such as sausage.

Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.

Always underestimate defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.

The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.

The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.

As food begins to defrost, separate the pieces. Separated pieces defrost more easily.

Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.

For better results, let food stand after defrosting.

Turn over food during defrosting or standing time.

Break apart and remove food as required.

Operation (continued)

14 SPEEDY COOKING

Press the number keys “1-9” or “START/+30sec.” to start cooking with corresponding time for 100% power level directly.

For the number keys “1-9”

For example, cooking with 6 minutes for 100% power level.

TOUCH		DISPLAY SHOWS:
1.	⑥	<small>PRESS START</small> : 6
2.	Waiting for 2 seconds	<small>COOK</small> 6:00

The oven should be opened and closed in 5 minutes before the speed cooking, otherwise, operating as below.

TOUCH		DISPLAY SHOWS:
1.	⑥	<small>PRESS START</small> : 6
2.	Waiting for 2 seconds	Food
3.	Open and chose the door	<small>PRESS START</small> 6:00
4.	START +30sec.	Time counting down (Close the door)

For **START**
+30sec.

TOUCH		DISPLAY SHOWS:
	START +30sec.	<small>COOK</small> :30

NOTE: Each press on the same key can increase 30 seconds and the maximum time value is “99:99”.

15 VENT FAN

The key controls the 2-speed vent fan. If the vent fan is OFF, the first touch of the Vent key will turn the fan on HIGH, second touch LOW and third touch OFF.

TOUCH		DISPLAY SHOWS:
1.	 X 1 FAN	Hi
2.	 X 2 FAN	Lo
3.	 X 3 FAN	OFF

Operation (continued)

16 ECO FUNCTION

To enter ECO mode:

In standby mode, press “ STOP/CANCEL ”, the buzzer will sound, Then the clock display will turn off.

To cancel ECO mode:

In ECO mode, open the oven door or press any key.

17 LIGHT

The pad controls the cooktop light. If the light is off the first touch of the light pad will turn the light on, second touch will turn the light off.

TOUCH		DISPLAY SHOWS:
1.	 LIGHT	ON
2.	 LIGHT	OFF

18 TURNTABLE ON/OFF

In turntable-on mode

TOUCH		DISPLAY SHOWS:
1.	TURNTABLE on/off X 1	OFF
2.	TURNTABLE on/off X 2	ON

19 INQUIRING FUNCTION

- (1) If the clock or timer has been set, the corresponding time will display for 2 seconds by pressing “CLOCK” or “TIMER” in the cooking state.
- (2) In the microwave cooking state press “ POWER LEVEL ” to inquire the power level. It will display for 2 seconds.

Troubleshooting

MAINTENANCE

Check your problem by using the chart below and try the solutions for each problem.

If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest authorized service center.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Oven will not start	Electrical cord for oven is not plugged in. Door is open. Wrong operation is set.	Plug into the outlet. Close the door and try again. Check instructions.
Arcing or sparking	Materials to be avoided in microwave oven were used. The oven is operated when empty. Spilled food remains in the cavity.	Use microwave-safe cookware only. Do not operate with oven empty. Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods	Materials to be avoided in microwave oven were used. Food is not defrosted completely. Cooking time, power level is not suitable. Food is not turned or stirred.	Use microwave-safe cookware only. Completely defrost food. Use correct cooking time, power level. Turn or stir food.
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	Materials to be avoided in microwave oven were used. Food is not defrosted completely. Oven ventilation ports are restricted. Cooking time, power level is not suitable.	Use microwave-safe cookware only. Completely defrost food. Check to see that oven ventilation ports are not restricted. Use correct cooking time, power level.
Improper defrosting	Materials to be avoided in microwave oven were used. Cooking time, power level is not suitable. Food is not turned or stirred.	Use microwave-safe cookware only. Use correct cooking time, power level. Turn or stir food.



Limited Warranty

MC Appliance Corporation warrants each new Countertop Microwave Oven to be free from defects in material and workmanship, and agrees to remedy any such defect or to furnish a new part(s), at the company's option, for any part(s) of the unit that have failed during the warranty period. Parts and labor expenses are covered on this unit for a period of one year from the date of purchase. A copy of the dated sales receipt or invoice is required to receive warranty service by an authorized service agent.

In addition, MC Appliance Corporation warrants the magnetron (parts only) to be free from defects in material and workmanship for a period of eight years. The consumer is responsible for all labor and transportation expenses related to the diagnosis and replacement of the magnetron after the initial one-year warranty expires. In the event the unit requires replacement or refund under the terms of this warranty, the consumer is responsible for all transportation expenses to return the unit to our factory prior to receiving a replacement unit or refund. A copy of the dated sales receipt/invoice is required to receive warranty service, replacement or refund.

This warranty covers appliances in use within the continental United States, Alaska, Hawaii, Canada and Puerto Rico. This warranty does not cover the following:

- Damages due to shipping damage or improper installation.
- Damages due to misuse or abuse.
- Content losses due to failure of the unit.
- Inside components such as turntable, roller guide, light bulbs, etc.
- Repairs performed by unauthorized service agents.
- Service calls that do not involve defects in material and workmanship such as instructions on proper use of the product or improper installation.
- Replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
- Failure of this product if used for other purposes than its intended purpose.
- Disposal costs for any failed unit not returned to our factory.
- Any delivery/installation costs incurred as the result of a unit that fails to perform as specified.
- Expenses for travel and transportation for product service if your appliance is located in a remote area where service by an authorized service technician is not available.
- The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
- Refunds for non repairable products are limited to the price paid for the unit per the sales receipt.

Limitations of Remedies and Exclusions:

Product repair in accordance with the terms herein, is your sole and exclusive remedy under this limited warranty. Any and all implied warranties including merchantability and fitness for a particular purpose are hereby limited to one year or the shortest period allowed by law. MC Appliance Corporation is not liable for incidental or consequential damages and no representative or person is authorized to assume for us any other liability in connection with the sale of this product. Under no circumstances is the consumer permitted to return this unit to the factory without the prior written consent of MC Appliance Corporation.

Some states prohibit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on implied warranties. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Model	Parts & Labor	Magnetron (Parts Only)	Type of Service
MCO170SST/SB/SW	One Year	Eight Years	Carry In

For Service or Assistance please call **888-775-0202** or visit us on the web at **www.mcappliance.com** to request warranty service or order parts.

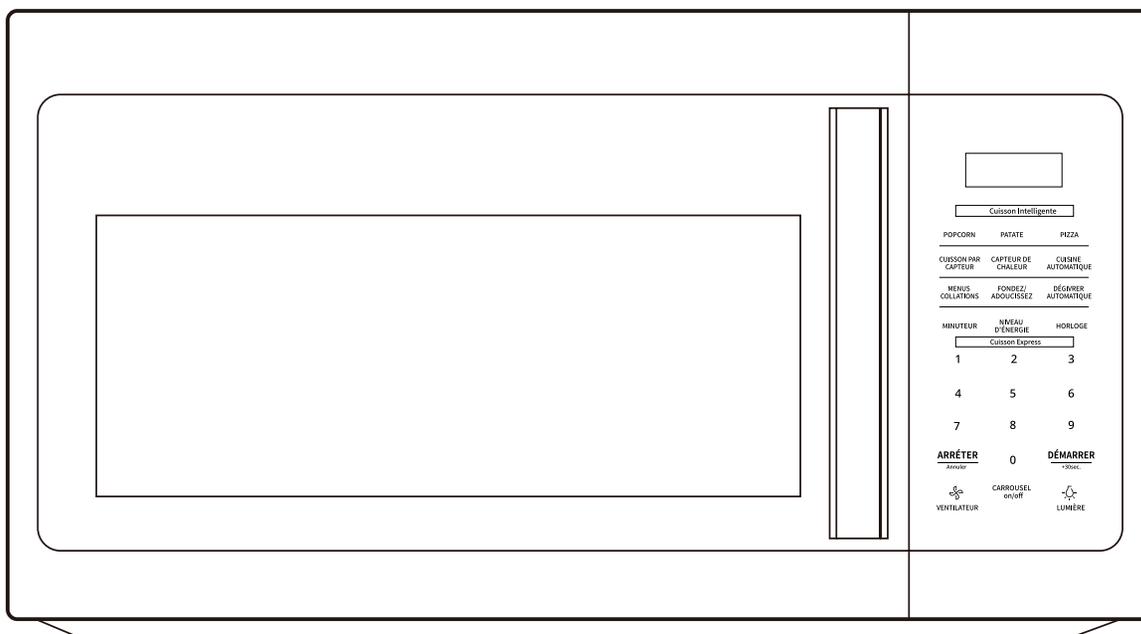




Modèle n° MCO170SST
MCO170SB
MCO170SW

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

FOUR À MICRO-ONDES À HOTTE INTÉGRÉE



MERCI

Table des matières

Informations de sécurité	3	Noms Des Pièces	7
Précautions À Prendre Pour Éviter Une Exposition À Une		Vue De Face	7
Énergie Micro-onde Excessive	3	Panneau De Commande	8
Spécifications	3	Cuisson Manuelle	9
Instructions Importantes De Sécurité	3	Dépannage	19
Instructions De Mise À La Terre	4	Garantie limitée	20
Interférences Radio	5		
Ustensiles	5		
Matières Allant Au Four À Micro-ondes	6		
Matières À Éviter	6		

Informations de sécurité

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE

1. Ne tentez pas d'utiliser ce four avec la porte ouverte pour éviter toute exposition dangereuse à l'énergie micro-onde.
Il est important de ne pas neutraliser ni altérer les verrouillages de sécurité.
2. Ne placez pas d'objet entre l'avant du four et la porte, et ne laissez pas de salissures ni de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
3. N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - (1) PORTE (pliée)
 - (2) CHARNIÈRES ET VERROUS (cassés ou desserrés)
 - (3) GARNITURES ET SURFACE D'ÉTANCHÉITÉ
4. Le four doit être réglé ou réparé uniquement par du personnel d'entretien qualifié.

Spécifications

MODÈLE	MCO170SST
Tension nominale	120VAC,60Hz
Puissance d'entrée nominale (micro-ondes)	1500W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes)	1000W

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des instructions de sécurité de base doivent être respectées, incluant les suivantes :
AVERTISSEMENT - Pour réduire le risque de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition à une énergie micro-onde excessive :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez la section : « PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE » à la page 3.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Il doit être branché uniquement sur une prise correctement mise à la terre. Consultez la section « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » à la page 4.
4. Installez ou placez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
5. Certains produits tels que les oeufs entiers et les récipients scellés (par exemple, les bocaux en verre fermés) peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
6. Utilisez cet appareil uniquement aux fins prévues décrites dans le manuel. N'utilisez pas de vapeurs ni de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
7. Comme pour tout appareil, une supervision particulière est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants.
8. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagée, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi des dommages ou une chute.
9. L'entretien de l'appareil doit être assuré uniquement par du personnel d'entretien qualifié. Contactez le centre de service autorisé le plus proche pour tout examen, réparation ou réglage.
10. Ne couvrez ni ne bloquez les ouvertures de l'appareil.
11. Ne stockez pas l'appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près d'une source d'eau, par exemple, à proximité d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans un lieu similaire.
12. N'immergez pas le cordon ni la fiche dans de l'eau.
13. Éloignez le cordon des surfaces chauffées.
14. Ne laissez pas le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir.
15. Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four qui se rejoignent lors de la fermeture de la porte, utilisez un savon doux non abrasif ou un détergent appliqué à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.

Informations de sécurité (suite)

16. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - 1). Ne faites pas trop cuire les aliments. Occupez-vous soigneusement de l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placées à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - 2). Retirez les liens métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer ces derniers dans le four.
 - 3). Si la matière à l'intérieur du four s'enflamme, n'ouvrez pas la porte, éteignez le four, débranchez le cordon d'alimentation et coupez l'alimentation au niveau du panneau de fusibles ou du tableau à disjoncteurs.
 - 4). N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, ni d'ustensiles de cuisine, ni d'aliments dans la cavité lorsque le four n'est pas utilisé.
17. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans en donner l'impression. Lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes, un bouillonnement ou des bulles ne sont pas toujours visibles. **LE LIQUIDE TRÈS CHAUD POURRAIT DÉBORDER LORS DE L'AGITATION DU RÉCIPIENT OU DE L'INSERTION D'UN USTENSILE DANS LE LIQUIDE.**
Pour réduire le risque de blessure :
 - 1). Ne surchauffez pas le liquide.
 - 2). Mélangez le liquide avant la cuisson et à mi-cuisson.
 - 3). N'utilisez pas de récipients à parois droites et à col étroit.
 - 4). Après la cuisson, laissez reposer le récipient dans le four à micro-ondes pendant une courte durée avant de le retirer.
 - 5). Faites extrêmement attention lors de l'insertion d'une cuillère ou d'un autre ustensile dans le récipient.
18. Les aliments et les ustensiles métalliques trop grands ne doivent pas être introduits dans un four à micro-ondes/grille-pain, car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou d'électrocution.
19. Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent brûler les tampons et toucher les pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique.
20. N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode grille-pain.
21. Ne rangez pas des objets autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
22. Ne couvrez pas les grilles et toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela provoque une surchauffe du four.
23. Nettoyez fréquemment les hottes aspirantes : ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
24. Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, allumez le ventilateur.
25. Faites preuve de prudence lors du nettoyage du filtre des hottes aspirantes. Les produits de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyeurs pour fours à base de soude, peuvent endommager le filtre.
26. L'appareil peut être utilisé au-dessus d'un appareil de cuisson au gaz ou électrique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT (PAS POUR USAGE COMMERCIAL)

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution, car le courant électrique peut alors s'échapper par le biais du fil de terre. Cet appareil est équipé d'un cordon présentant un fil de terre avec une fiche de terre. La fiche doit être branchée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre.



AVERTISSEMENT - Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. En cas de mauvaise compréhension des instructions de mise à la terre ou de doutes quant à la mise à la terre correcte de l'appareil, consultez un électricien qualifié ou un technicien de maintenance.

Si l'utilisation d'une rallonge s'avère nécessaire, utilisez une rallonge à 3 fils dotée d'une fiche mise à la terre à 3 broches et d'une prise à 3 fentes qui acceptera la fiche de l'appareil. La puissance de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.



DANGER - Risque d'électrocution

Le fait de toucher certains des composants internes peut causer des blessures graves voire fatales.
Ne démontez pas cet appa

Informations de sécurité (suite)

AVERTISSEMENT - Risque d'électrocution

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut provoquer une électrocution. Ne branchez pas l'appareil sur une prise de courant tant qu'il n'a pas été correctement installé et mis à la terre.

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'empêchement ou de trébuchage d'un long cordon d'alimentation.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés s'ils le sont avec soin.
3. En cas d'utilisation d'un cordon long ou d'une rallonge :
 - 1) La puissance électrique du cordon ou de la rallonge doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil.
 - 2) La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec fil de terre.
 - 3) Le cordon plus long doit être agencé de sorte qu'il ne dépasse pas du comptoir ou de la table. Les enfants pourraient en effet tirer dessus ou quelqu'un pourrait accidentellement trébucher dessus.

INTERFÉRENCES RADIO

1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec les radios, les téléviseurs ou d'autres équipements similaires.
2. En cas d'interférences, celles-ci peuvent être réduites ou éliminées en prenant les mesures suivantes :
 - 1) Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
 - 2) Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
 - 3) Remplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
 - 4) Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
 - 5) Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de sorte que ce dernier et le récepteur s'allument.
3. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie en radio fréquence et, s'il n'est pas installé ni utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences préjudiciables aux communications radio. Cependant, il n'est pas garanti que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause une interférence préjudiciable à la réception des postes de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, il est conseillé à l'utilisateur d'essayer de corriger l'interférence en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes :
 - 1) Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
 - 2) Augmentez la distance entre l'équipement et l'appareil de réception.
 - 3) Branchez l'équipement dans une prise dont le circuit n'est pas le même que celui sur lequel l'appareil de réception est branché.
 - 4) Consultez le fournisseur ou un technicien spécialisé en radio et en téléviseurs pour obtenir de l'assistance.

Cet appareil est conforme à la partie 18 de la réglementation de la FCC.

USTENSILES

ATTENTION - Risque de blessure.

Les ustensiles hermétiquement fermés risquent d'exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.

Consultez les instructions des sections « Matières allant au four à micro-ondes » et « Matières à éviter ».

Certains ustensiles non métalliques ne peuvent pas être utilisés en toute sécurité dans le four à micro-ondes. En cas de doute, il est possible de tester les ustensiles en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test des ustensiles :

1. Versez un verre d'eau froide (250 ml) dans un récipient allant au four à micro-ondes et placez-y l'ustensile en question.
2. Allumez le four à la puissance maximale pendant une minute.
3. Touchez l'ustensile en faisant bien attention. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas dans le four à micro-ondes.
4. Ne dépassez pas un temps de cuisson d'une minute.

Informations de sécurité (suite)

MATIÈRES ALLANT AU FOUR À MICRO-ONDES

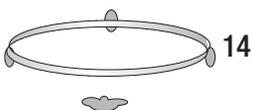
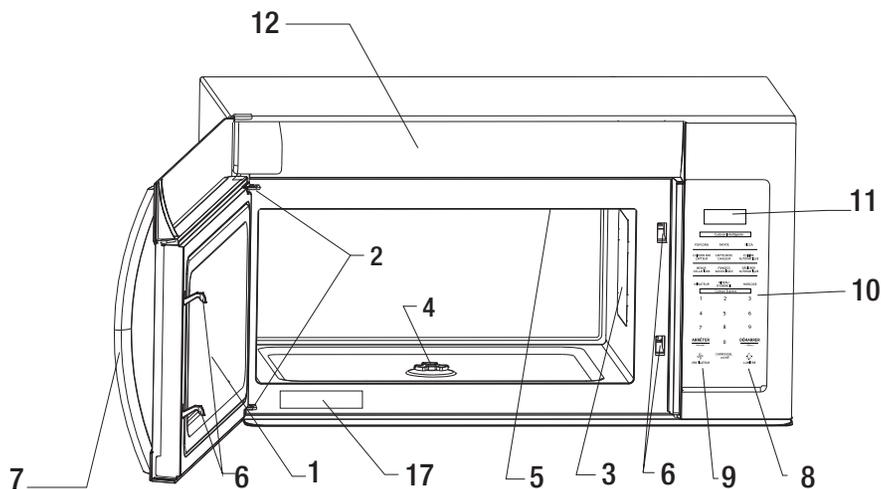
Ustensiles	Remarques
Plat brunisseur	Suivez les instructions du fabricant*. Le fond du plat brunisseur doit se trouver au moins 5 mm (3/16 p au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut provoquer la rupture du plateau tournant.
Vaisselle	Uniquement si elle va au four à micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Bocaux en verre	Retirez toujours le couvercle. Utilisez uniquement ces récipients pour chauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient tièdes. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se briser.
Verrerie	Uniquement si elle résiste à la chaleur et peut aller au four. Assurez-vous qu'elle ne présente pas de décors métalliques. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Sacs de cuisson au four	Suivez les instructions du fabricant*. Ne fermez pas les sacs avec un lien métallique. Réalisez des entailles pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelet en carton	Uniquement pour les cuissons rapides ou pour réchauffer les aliments. Ne les laissez pas dans le four sans surveillance.
Essuie-tout	Pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber la graisse. À utiliser sous surveillance pour des cuissons rapides uniquement.
Papier sulfurisé	Pour couvrir les plats et éviter les éclaboussures ou pour emballer les aliments pour une cuisson à la vapeur.
Récipient en plastique	Uniquement s'il va au four à micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant*. Le récipient doit porter le symbole indiquant qu'il va au four à micro-ondes. Certains récipients en plastique ramollissent lorsque leur contenu chauffe. Les sacs de cuisson et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être entaillés, percés ou ouverts selon les instructions figurant sur l'emballage.
Film plastique	Uniquement s'il va au four à micro-ondes. Utilisez le film pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de retenir l'humidité. Le film ne doit pas entrer en contact avec les aliments.
Thermomètres	Uniquement s'ils vont au four à micro-ondes (thermomètres à viande et à bonbons).
Papier ciré	Utilisez du papier ciré pour couvrir les aliments afin d'éviter les éclaboussures et de retenir l'humidité.

MATIÈRES À ÉVITER

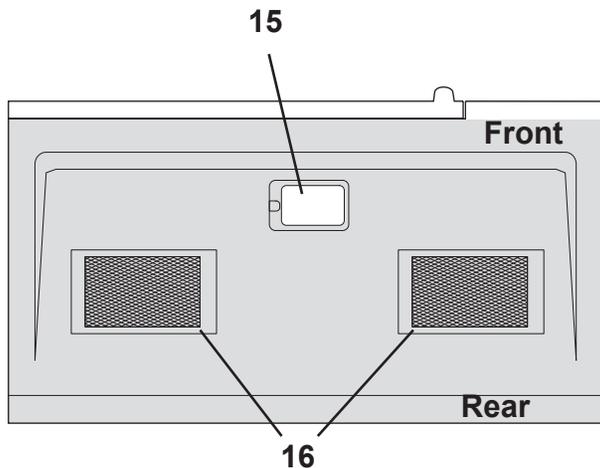
Ustensiles	Remarques
Plats en aluminium	Ils peuvent entraîner la formation d'arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant au four à micro-ondes.
Emballages alimentaires en carton à poignée métallique	Ils peuvent entraîner la formation d'arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant au four à micro-ondes.
Ustensiles métalliques ou présentant des décors métalliques	Le métal protège les aliments de l'énergie micro-onde. Les décors métalliques peuvent entraîner la formation d'arcs électriques.
Liens métalliques	Ils peuvent entraîner la formation d'arcs électriques et pourraient provoquer un incendie dans le four.
Sacs en papier	Ils peuvent provoquer un incendie dans le four.
Mousse en plastique	La mousse en plastique peut fondre ou contaminer le liquide se trouvant à l'intérieur si elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois se dessèche s'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.

NOMS DES PIÈCES

VUE DE FACE

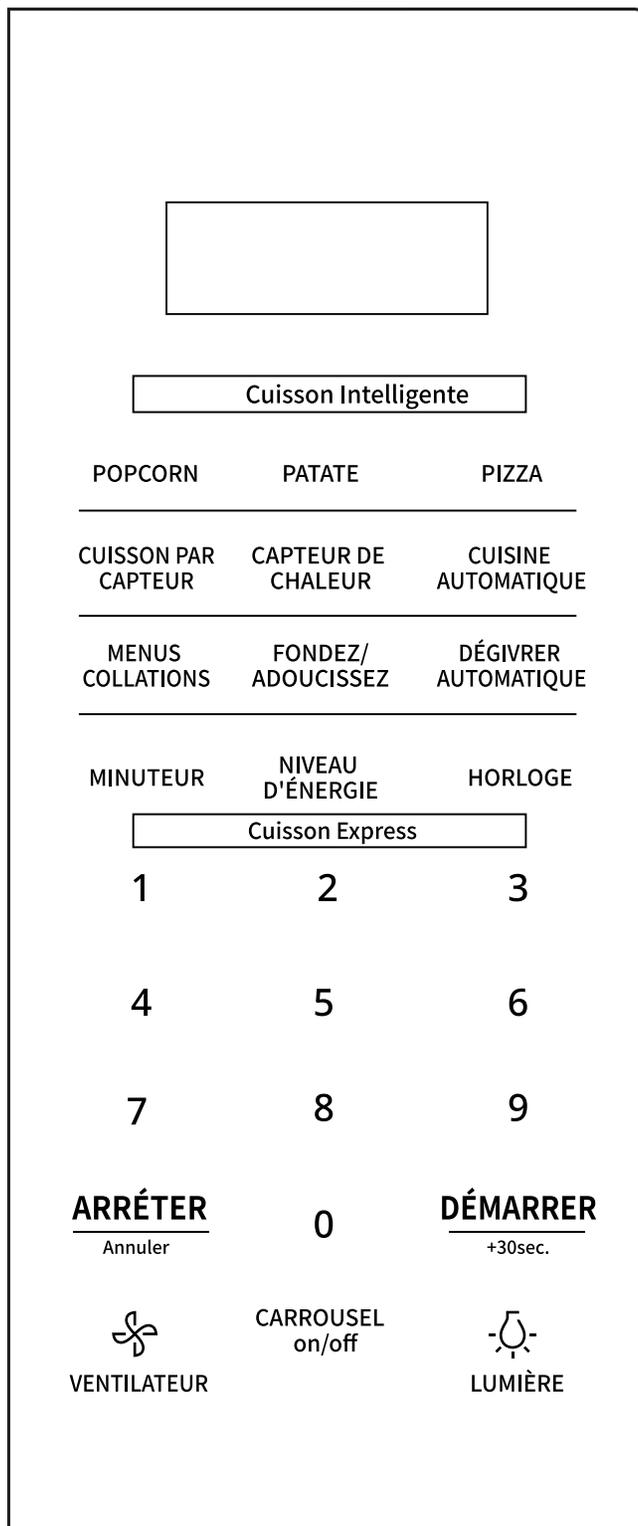


VUE DE DESSOUS



- 1 Porte du four à micro-ondes avec fenêtre transparente
- 2 Charnières de porte
- 3 Couvercle du guide d'ondes :
NE PAS ENLEVER.
- 4 Arbre moteur du plateau tournant
- 5 Lumière du four à micro-ondes
Il s'allume lorsque le four à micro-ondes fonctionne ou que la porte est ouverte.
- 6 Verrous de sécurité de porte
Le four à micro-ondes ne fonctionne que si la porte est bien fermée.
- 7 Poignée
- 8 Bouton de lumière marche/arrêt
- 9 VENTILATEUR
Appuyez sur la touche {VENTILATEUR} une fois pour vitesse élevée, deux fois pour vitesse faible et trois fois pour arrêter le ventilateur.
- 10 Panneau de commande tactile
- 11 Affichage de l'heure : Affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes
- 12 Ouvertures de ventilation
- 13 Plateau tournant amovible
Le plateau tournant tourne à la fois dans le sens horaire et antihoraire. Retirer uniquement pour le nettoyage.
- 14 Support du plateau tournant amovible
Placez soigneusement le support du plateau tournant dans l'arbre du moteur situé au centre de la cavité du four à micro-ondes.
Placez l'anneau de support au fond du four à micro-ondes. Ensuite, placez fermement le plateau tournant sur son support.
- 15 Couvercle de lumière
- 16 Filtre à graisse
- 17 Plaque signalétique

PANNEAU DE COMMANDE



CUISSON MANUELLE

- Avant de faire fonctionner votre nouveau four, lisez et comprenez entièrement ces INSTRUCTIONS.
- L'horloge peut être désactivée lorsque le four à micro-ondes est branché pour la première fois et que la touche **ARRÊTER** Annuler est appuyée.
Pour réactiver l'horloge, suivez les instructions données par l'horloge.

1 RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

Touchez:		L'écran affiche:
1.	HORLOGE	12:00
2.	(1) (0) (5) (9)	10:59 <small>PRESS START</small>
3.	DÉMARRER <small>+30sec.</small> ou HORLOGE	10:59

REMARQUE: Si vous commencez à saisir une heure incorrecte (par exemple, 2:89) le 8 est un chiffre non valide et ne peut pas être saisi. Entrez l'heure correcte.

3 RÉGLAGE DU MINUTEUR

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes à l'aide d'un minuteur. Vous pouvez définir jusqu'à 99 minutes, 99 secondes. Le minuteur de cuisine peut être utilisé pendant que le four à micro-ondes est en marche.

- Supposons que vous souhaitiez régler trois minutes.

Touchez:		L'écran affiche:
1.	MINUTEUR	<small>TIMER</small> : 0
2.	(3) (0) (0)	<small>TIMER</small> 3:00
3.	MINUTEUR	<small>TIMER</small> 3:00 Compte à rebours

REMARQUE: La minuterie peut être réinitialisée pendant l'état de cuisson ou de pau

2 CUISSON AU MICRO-ONDES

Votre four à micro-ondes à grande portée peut être programmé pour 99 minutes 99 secondes (99:99).

Entrez toujours les secondes après les minutes, même si elles sont toutes les deux nulles.

- Supposons que vous souhaitez cuire pendant 5 minutes, 30 secondes à 20 % de puissance

Touchez:		L'écran affiche:
1.	(5) (3) (0)	5:30 <small>PRESS START</small>
2.	NIVEAU D'ÉNERGIE X 1	P-HI <small>PRESS START</small>
3.	NIVEAU D'ÉNERGIE X 8 ou (2)	P-20 <small>PRESS START</small>
4.	DÉMARRER <small>+30sec.</small>	<small>COOK</small> 5:30

4 TABLEAU DES NIVEAU D'ÉNERGIE

APPUYER SUR	NIVEAU D'ÉNERGIE	AFFICHAGE
NIVEAU D'ÉNERGIE x 1 ou 10	100%	P-HI
NIVEAU D'ÉNERGIE x 2 ou 9	90%	P-90
NIVEAU D'ÉNERGIE x 3 ou 8	80%	P-80
NIVEAU D'ÉNERGIE x 4 ou 7	70%	P-70
NIVEAU D'ÉNERGIE x 5 ou 6	60%	P-60
NIVEAU D'ÉNERGIE x 6 ou 5	50%	P-50
NIVEAU D'ÉNERGIE x 7 ou 4	40%	P-40
NIVEAU D'ÉNERGIE x 8 ou 3	30%	P-30
NIVEAU D'ÉNERGIE x 9 ou 2	20%	P-20
NIVEAU D'ÉNERGIE x 10 ou 1	10%	P-10
NIVEAU D'ÉNERGIE x 11 ou 0	0%	P-0

CUISSON MANUELLE (suite)

5 POPCORN

Appuyez sur « POPCORN » et l'écran LED affiche 3.3 oz.
Vous pouvez appuyer à nouveau sur « POPCORN » pour sélectionner 3.0 oz.

Supposons que vous souhaitiez préparer 3.0 oz. de popcorn.

Touchez:		L'écran affiche:
1.	POPCORN X 1	3.3 <small>PRESS START</small> oz
2.	POPCORN X 1 OU ②	3.0 <small>PRESS START</small> oz
3.	<u>DÉMARRER</u> <small>+30sec.</small>	Compte à rebours

Appuyez sur la touche popcorn	Volume	Touche numérique
X1	3.3 oz	1
X2	3.0 oz	2

7 PATATE

Touchez:		L'écran affiche:
1.	PATATE X 1	<small>SENSOR</small> P0t <small>PRESS START</small>
2.	<u>DÉMARRER</u> <small>+30sec.</small>	<small>SENSOR</small> P0t <small>COOK</small>

6 PIZZA

Touchez:		L'écran affiche:
1.	PIZZA X 1	<small>SENSOR</small> P-5L <small>PRESS START</small>
2.	<u>DÉMARRER</u> <small>+30sec.</small>	<small>SENSOR</small> P-5L <small>COOK</small>

REMARQUE: Si la température est arrivée à la valeur seuil, l'écran affichera le temps de cuisson excédentaire.

CUISSON MANUELLE (suite)

8 CUISSON PAR CAPTEUR

Il y a 4 options (Bacon, Frozen Dinner, Rice, Frozen Breakfast (Bacon, Dîner surgelé, Riz, Petit-déjeuner surgelé)) sous la cuisson par capteur.

Bacon

Supposons que vous souhaitiez faire cuire 2 tranches de bacon.

Touchez:		L'écran affiche:	
1.	CUISSON PAR CAPTEUR X 1	SENSOR Sc - 1	PRESS START
2.	<u>DÉMARRER</u> +30sec.	SENSOR 1	PRESS START
3.	②	SENSOR 2	PRESS START
4.	<u>DÉMARRER</u> +30sec.	Compte à rebours	

Dîner surgelés, riz, petit-déjeuner surgelé

Touchez:		L'écran affiche:	
1.	CUISSON PAR CAPTEUR X2 ou CUISSON PAR CAPTEUR X3 ou CUISSON PAR CAPTEUR X4	SENSOR Sc - 2 or Sc - 3 or Sc - 4	PRESS START
	2.	SENSOR COOK Sc - 2 or SENSOR COOK Sc - 3 or SENSOR COOK Sc - 4	PRESS START

REMARQUE: Si la température est arrivée à la valeur seuil, l'écran affichera le temps de cuisson excédentaire.

Appuyez sur la touche CUISSON PAR CAPTEUR	Aliment	Montant (clé numérique)
X1	Sc-1 Bacon	1 - 3 tranches (1-3)
X2	Sc-2 Dîner surgelé	10 - 20 oz (gamme)
X3	Sc-3 Riz	1 - 2 tasses (gamme)
X4	Sc-4 Petit-déjeuner surgelé	8 - 12 oz (gamme)

9 FONDEZ/ ADOUCISSEZ

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

Supposons que vous voulez faire fondre 4oz de chocolat.

Touchez:		L'écran affiche:	
1.	FONDEZ/ ADOUCISSEZ X 2	So - 2	PRESS START
2.	<u>DÉMARRER</u> +30sec.	2 oz	PRESS START
3.	②	4 oz	PRESS START
4.	<u>DÉMARRER</u> +30sec.	Compte à rebours	

Appuyez sur la touche FONDEZ/ ADOUCISSEZ	Aliment	Montant (clé numérique)
X1	So-1 Faire fondre du beurre	1/2 bâton (1/2)
X2	So-2 Faire fondre le chocolat	2/4/8 oz (1/3)
X3	So-3 Ramollir la crème glacée	Pinte/1,5 quart (1/2)
X4	So-4 Ramollir du fromage à la crème	3/8 oz (1/2)

CUISSON MANUELLE (suite)

10 CAPTEUR DE CHALEUR

Il y a 5 options : Boisson, Assiette de diner, Soupe/ Sauce, Casserole/Lasagne, Rouleau/Muffin) sous la réchauffe par capteur.)

Boisson, Soupe / Sauce

Supposons que vous souhaitiez réchauffer 2 tasses de boisson.

Touchez:		L'écran affiche:	
1.	CAPTEUR DE CHALEUR X 1	SENSOR PRESS START Sr - 1	
2.	DÉMARRER +30sec.	SENSOR PRESS START 1 CUP	
3.	②	SENSOR PRESS START 2 CUP	
4.	DÉMARRER +30sec.	Compte à rebours	

Assiette de diner, Casserole/Lasagne, Rouleau/Muffin

Supposons que vous souhaitez réchauffer assiettes de diner.

Touchez		L'écran affiche:	
1.	CAPTEUR DE CHALEUR X 2	SENSOR PRESS START Sr - 2	
2.	DÉMARRER +30sec.	SENSOR COOK Sr - 2	

Appuyez sur la touche CAPTEUR DE CHALEUR	Aliment	Montant (clé numérique)
X1	Sr-1 Boisson	1 - 3 tasses (1-3)
X2	Sr-2 Assiettes de diner	1-2 plats (gamme)
X3	Sr-3 Soupe / Sauce	1-2 tasses (1/2)
X4	Sr-4 Casserole / Lasagne	10.5 oz(gamme)
X5	Sr-5 Rouleau/Muffin	1-3 tranches (gamme)

11 CUISINE AUTOMATIQUE

Il y a 5 options (oeufs brouillés, céréales chaudes, pizza surgelée, brownies au caramel, champignons farcis) sous la cuisinière automatique.

Supposons que vous souhaitiez faire cuire 2 oeufs brouillés.

Touchez:		L'écran affiche:	
1.	CUISINE AUTOMATIQUE X 1	PRESS START Ac - 1	
2.	DÉMARRER +30sec.	PRESS START 1	
3.	②	PRESS START 2	
4.	DÉMARRER +30sec.	Compte à rebours	

Appuyez sur la touche CUISINE AUTOMATIQUE	Aliment	Montant (clé numérique)
X1	Ac-1 Eufs brouillés	1-6 oeufs (1-6)
X2	Ac-2 Céréales chaudes	1-3 portions (1-3)
X3	Ac-3 Pizza congelée	12 oz(gamme)
X4	Ac-4 Brownies au fudge	/
X5	Ac-5 Champignons farcis	/

REMARQUE: Pour les menus « Ac-3, Ac-4, Ac-5 », veuillez sauter l'étape 2 et l'étape 3.

CUISSON MANUELLE (suite)

12 MENUS COLLATIONS

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

- Supposons que vous souhaitez réchauffer 3 hotdogs.

Touchez:		L'écran affiche:
1.	MENUS COLLATIONS X 3	Sn-3 <small>PRESS START</small>
2.	<u>DÉMARRER</u> <small>+30sec.</small>	1 <small>PRESS START</small>
3.	③	3 <small>PRESS START</small>
4.	<u>DÉMARRER</u> <small>+30sec.</small>	Compte à rebours

Appuyez sur la touche MENUS COLLATIONS	Aliment	Montant (clé numérique)
X1	Sn-1 Légumes frais	2 tasses (gamme)
X2	Sn-2 Légumes congelés	10 oz (gamme)
X3	Sn-3 Hot-dogs	1-6 portions (1-6)
X4	Sn-4 Repas dans une tasse	2.39 oz (gamme)
X5	Sn-5 Repas congelé pour enfants	8.8 oz (gamme)

REMARQUE: Pour les menus « Sn-1, Sn-2, Sn-4, Sn-5 », veuillez sauter l'étape 2 et l'étape 3.

13 DÉGIVRER AUTOMATIQUE

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

DÉCONGÉLATION-POIDS

- Supposons que vous voulez décongeler 1.2 lb de viande.

Touchez:		L'écran affiche:
1.	DÉGIVRER AUTOMATIQUE X 1	DEFR. 0.0 lb
2.	① ②	DEFR. 1.2 lb <small>PRESS START</small>
3.	<u>DÉMARRER</u> <small>+30sec.</small>	Compte à rebours

DÉCONGÉLATION-TEMPS

Touchez:		L'écran affiche:
1.	DÉGIVRER AUTOMATIQUE X 2	DEFR. 0:00
2.	① ② ③	DEFR. 1:23 <small>PRESS START</small>
3.	<u>DÉMARRER</u> <small>+30sec.</small>	Compte à rebours

REMARQUE: L'avertisseur sonore retentira pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la décongélation. S'il n'y a pas d'opération, le four continue de fonctionner.

CUISSON MANUELLE (suite)

CONSEILS D'UTILISATION

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

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

APPUYER SUR LA TOUCHE	Catégorie	POIDS QUE VOUS POUVEZ FIXER (dixièmes de livre)
DÉGIVRER AUTOMATIQUE X1	Viande	0.1 à 6.0 lbs
DÉGIVRER AUTOMATIQUE X1	Volaille	0.1 à 6.0 lbs

TABLEAU DE CONVERSION DE POIDS

Vous êtes probablement habitué à mesurer les aliments en livres et en onces qui sont des fractions du livre (par exemple, 4 onces équivalent à 1/4 de livre).

Cependant, pour entrer le poids des aliments dans la décongélation automatique, vous devez spécifier les livres et les dixièmes de livre. Si le poids sur l'emballage alimentaire est en fractions de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

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

REMARQUE: Entre deux poids décimaux, choisissez le poids le plus faible pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation.

CUISSON MANUELLE (suite)

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

REMARQUE: Pour les viandes de forme irrégulière et les grosses coupes de viande grasses, vous devez protéger les zones étroites ou grasses avec du papier d'aluminium au début de la séquence de décongélation.

Paramètres de viande

ALIMENT	RÉGLAGE	AU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
BEUF Boeuf haché, en vrac	VIANDE	Retirez les portions décongelées à la fourchette. Retourner. Remettez le reste au four.	Ne décongelez pas moins de 114 g. Congelez en forme de boule.
Boeuf haché, en galettes	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Ne décongelez pas moins de 57 g de galettes. Appuyez au milieu lors de la congélation.
Steak rond	VIANDE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Steak de filet	VIANDE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Ragoût de boeuf	VIANDE	Retirez les portions décongelées à la fourchette. Reste séparé.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Rôti en pot, rôti de mandrin	VIANDE	Remettez le reste au four.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Rôti de côtes	VIANDE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Rôti de croupe roulé	VIANDE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Agneau en cubes pour ragoût	VIANDE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Côtelettes (1 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Retirez les portions décongelées à la fourchette. Remettez le reste au four.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Côtelettes de porc (1/2 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Hot-dogs	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Travers de porc à la paysanne	VIANDE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Saucisses, Liens	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Saucisse, en vrac	VIANDE	Retirez les portions décongelées à la fourchette. Retourner. Remettez le reste au four.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.
Rôti de longe, désossé	VIANDE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes.

CUISSON MANUELLE (suite)

Paramètres de volaille

ALIMENT	RÉGLAGE	AU BIP	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES
POULET entier (jusqu'à 2700 g) Découpe	VOLAILLE	Retournez le côté poitrine vers le bas. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium. Séparez les pièces et réorganisez. Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez le poulet côté poitrine vers le haut dans un plat allant au four à microondes. Terminez la décongélation en plongeant dans l'eau froide. Retirez les abats lorsque le poulet est partiellement décongelé. Placez dans un plat allant au four à micro-ondes. Terminez la décongélation en plongeant dans l'eau froide.
Poulets de Cornouailles entiers	VOLAILLE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes. Terminez la décongélation en plongeant dans l'eau froide.
POITRINE de dinde (jusqu'à 2700 g)	VOLAILLE	Retourner. Couvrez les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placez dans un plat allant au four à micro-ondes. Terminez la décongélation en plongeant dans l'eau froide.

CONSEILS DE DÉCONGÉLATION

Lors de l'utilisation de la décongélation automatique, le poids à entrer est le poids net en grammes et en dixièmes de grammes (le poids de l'aliment moins celui du plat).

Avant de décongeler, retirez toutes les attaches métalliques qui viennent souvent avec les sacs d'aliments congelés et de les remplacer par des ficelles ou des bandes élastiques.

Ouvrez les récipients, comme les cartons, avant de les placer dans le four.

Découpez ou percez toujours les sachets ou les emballages en plastique.

Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, retirez le papier et les placer dans un récipient approprié.

Coupez la peau des aliments non dépouillés, comme les saucisses.

Pliez les sachets en plastique de aliments pour assurer une décongélation uniforme.

Sous-estimez toujours le temps de décongélation.

Si les aliments sont encore congelés à l'intérieur, les remettre dans le four à micro-ondes pour plus de décongélation.

La durée de décongélation varie en fonction de la solidité de congélation des aliments.

La forme de l'emballage détermine la vitesse de décongélation des aliments. Les emballages peu profonds décongèlent plus rapidement que les blocs profonds.

Lorsque les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux. Les morceaux séparés décongèlent plus facilement. Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties des aliments tels que ailes de poulet, bouts de cuisses, queues de poisson ou zones qui commencent à chauffer.

Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le bas du four. Le papier d'aluminium peut endommager la doublure du four.

Pour de meilleurs résultats, laissez les aliments reposer après la décongélation.

Retournez les aliments pendant la décongélation ou le repos.

Séparez et retirez les aliments au besoin.

CUISSON MANUELLE (suite)

14 CUISSON RAPIDE

Appuyez sur les touches numériques « 1 à 9 » ou « DÉMARRER
+30sec. » pour commencer la cuisson avec le temps correspondant pour un niveau de puissance de 100 % directement.

Pour les touches numériques « 1 à 9 »

Par exemple, cuisson de 6 minutes avec une puissance de 100 %.

Touchez:		L'écran affiche:
1.	⑥	PRESS START : 6
2.	Attente de 2 secondes	COOK 6:00

Pour une cuisson rapide, ouvrez et fermez le four dans les 5 minutes qui la précèdent. Si vous ne pouvez pas le faire, suivez les instructions ci-dessous.

TOUCH		L'écran affiche:
1.	⑥	PRESS START : 6
2.	Attente de 2 secondes	Food
3.	Ouvrir et fermer la porte	PRESS START 6:00
4.	<u>DÉMARRER</u> +30sec.	Compte à rebours (Fermer la porte)

For DÉMARRER
+30sec.

Touchez:	DISPLAY SHOWS:
<u>DÉMARRER</u> +30sec.	COOK :30

REMARQUE: Chaque pression sur la même touche peut augmenter de 30 secondes et la valeur maximale du temps est « 99:99 ».

15 VENTILATEUR

La clé contrôle le ventilateur à 2 vitesses. Si le ventilateur est ÉTEINT, la première pression sur la commande de ventilation allume le ventilateur en mode ÉLEVÉ, la deuxième sur FAIBLE et la troisième sur ÉTEINT.

Touchez:		L'écran affiche:
1.	 X 1 VENTILATEUR	Hi
2.	 X 2 VENTILATEUR	Lo
3.	 X 3 VENTILATEUR	OFF

CUISSON MANUELLE (suite)

16 FONCTION ÉCO

Pour passer en mode ÉCO :

En mode veille, appuyez sur « **ARRÊTER**
Annuler », l'avertisseur sonore retentira, puis l'affichage de l'horloge s'éteindra.

Pour annuler le mode ÉCO :

En mode ECO, ouvrez la porte du four ou appuyez sur n'importe quelle touche.

17 LUMIÈRE

La touche contrôle l'éclairage de la table de cuisson.

Si la lumière est éteinte, la première pression sur la commande de lumière allume la lumière, la seconde pression l'éteint.

Touchez:		L'écran affiche:
1.	 LUMIÈRE	ON
2.	 LUMIÈRE	OFF

18 CARROUSEL on/off

En mode de mise en marche du plateau tournant

Touchez:		L'écran affiche:
1.	CARROUSEL on/off X 1	OFF
2.	CARROUSEL on/off X 2	ON

19 FONCTION DE REQUÊTE

(1) Si l'horloge ou le minuteur a été réglé, l'heure correspondante s'affiche pendant 2 secondes lorsque vous appuyez sur « MINUTEUR » ou « HORLOGE » en mode cuisson.

(2) En mode de cuisson au micro-ondes, appuyez sur « **NIVEAU D'ÉNERGIE** » pour consulter le niveau de puissance. Il s'affichera pendant 2 secondes.

Dépannage

ENTRETIEN

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

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION POSSIBLE
Le four ne démarre pas	Le cordon électrique n'est pas branché. La porte est ouverte. Mauvais réglage du four.	Branchez-le sur une prise. Fermez la porte et réessayez. Consultez les instructions.
Formation d'arcs électriques ou d'étincelles	Des matières à éviter ont été utilisées dans le four à micro-ondes. Le four fonctionne à vide. Présence d'aliments déversés dans la cavité.	Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine allant au four à micro-ondes. Ne faites pas fonctionner le four à vide. Nettoyez la cavité avec une serviette humide.
Cuisson non homogène des aliments	Des matières à éviter ont été utilisées dans le four à micro-ondes. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. Le temps de cuisson ou le niveau de puissance n'est pas approprié. Les aliments ne sont pas retournés ni mélangés.	Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine allant au four à micro-ondes. Décongelez complètement les aliments. Utilisez un temps de cuisson ou un niveau de puissance approprié. Retournez ou mélangez les aliments.
Aliments trop cuits	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance n'est pas approprié.	Utilisez un temps de cuisson ou un niveau de puissance approprié.
Aliments pas assez cuits	Des matières à éviter ont été utilisées dans le four à micro-ondes. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. Les orifices de ventilation du four sont bloqués. Le temps de cuisson ou le niveau de puissance n'est pas approprié.	Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine allant au four à micro-ondes. Décongelez complètement les aliments. Assurez-vous que les orifices de ventilation du four ne sont pas bloqués. Utilisez un temps de cuisson ou un niveau de puissance approprié.
Décongélation incorrecte	Des matières à éviter ont été utilisées dans le four à micro-ondes. Le temps de cuisson ou le niveau de puissance n'est pas approprié. Les aliments ne sont pas retournés ni mélangés.	Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine allant au four à micro-ondes. Utilisez un temps de cuisson ou un niveau de puissance approprié. Retournez ou mélangez les aliments.



Garantie limitée

MC Appliance Corporation garantie chaque que chaque four à micro-ondes neuf est exempt de tout défaut de fabrication, matériaux et façon et convient de remédier à tout défaut ou de fournir une(de) nouvelle(s) pièce(s), à la discrétion de la société, pour toute(s) pièce(s) de l'unité qui présenterait un défaut durant la période de garantie. Les pièces et les dépenses de main d'œuvre sont couvertes sur cette unité pour une période de un an à compter de la date d'achat. Une copie du reçu de vente daté ou de la facture est requise pour bénéficier du service de garantie auprès d'un agent de service autorisé.

De plus, MC Appliance Corporation garantit que the magnétron (pièces uniquement) est exempt de tout défaut, matériaux et façon, pour une période de huit ans. Le consommateur est responsable de toutes les dépenses de main d'œuvre et de transport liées au diagnostic et au remplacement du magnétron une fois expirés la garantie initiale de un an.

Cette garantie couvre les appareils utilisés dans la partie continentale des États-Unis, à Hawaï, à Canada et à Porto-Rico. Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:

- Les dommages dus à une avarie de transport maritime ou à une installation incorrecte
- Les dommages dus à une mauvaise utilisation ou une utilisation abusive
- Les pertes de contenu dues à une défaillance de l'unité
- Les réparations effectuées par des agents de service non autorisés
- Les appels de service qui n'impliquent pas de défauts de fabrication tels que des instructions sur l'utilisation appropriée du produit ou une mauvaise installation
- Le remplacement ou la réinitialisation de fusibles domestiques ou de disjoncteurs
- La défaillance de ce produit s'il est utilisé à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu
- Les dépenses de mise au rebut pour toute unité défaillante qui ne serait pas retournée à notre usine
- Les frais de livraison/d'installation supportés du fait qu'une unité échoue à fonctionner comme spécifié
- Les frais de voyage et de transport pour la réparation du produit si votre appareil est situé dans une zone distance dans laquelle la réparation par un technicien de service autorisé n'est pas disponible
- La dépose et la réinstallation de votre appareil s'il est installé dans un emplacement inaccessible ou s'il n'est pas installé en conformité avec les instructions d'installation publiées
- Les remboursement pour les produits non réparables sont limitées au prix payé pour l'unité selon le reçu de vente
- Cette garantie n'est pas transférable. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur original et ne s'étend pas à tout propriétaire subséquent(s)

Limitation des réparations et exclusions:

La réparation du produit, conformément aux termes de la présente, est votre unique et exclusive réparation dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris la commercialisation et l'adaptation à une utilisation particulière est ici limitée à un an ou à la période la plus courte allouée par la loi. MC Appliance Corporation n'assume aucune responsabilité pour les dommages incidents ou indirects et aucun représentant ou individu n'est autorisé à assumer pour nous une quelconque autre responsabilité liée à la vente de ce produit. En aucune circonstance, le consommateur n'est autorisé à retourner cette unité à l'usine sans le consentement écrit préalable de MC Appliance Corporation.

Certains États interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages incidents ou indirects, ni la limitation des garanties implicites. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir également d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Modèle	Pièces et main d'œuvre	Magnétron (Pièces uniquement)	Type de service
MCO170SST/SB/SW	Unan	Huit ans	À domicile

Pour le service ou l'assistance veuillez appeler **888-775-0202** où vous rendre à l'adresse web www.mcappliance.com afin de demander la garantie de service ou de commander des pièces détachées.

