

# Use & Care Manual



## Built-in Microwave Hood VMOH330SS

# SERVICE INFORMATION

If service is required:

1. Call your authorized service agency.
2. Have the following information readily available:
  - a. Model number
  - b. Serial number
  - c. Date purchased
  - d. Name of dealer from whom purchased
3. Clearly describe the problem that you are having.

If you are unable to obtain the name of an authorized service agency, or if you continue to have service problem, contact Viking Range, LLC at (888) 845-4641 or write to:

VIKING RANGE, LLC  
PREFERRED SERVICE  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA

Record the information indicated below. You will need it if service is ever required. The model and serial number for your oven are located on the left side of the oven cavity on an identification label.

Model Number \_\_\_\_\_ Serial Number \_\_\_\_\_

Date of Purchase \_\_\_\_\_ Date Installed \_\_\_\_\_

Dealer's Name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

---

If service requires installation of parts, use only authorized parts to ensure protection under the warranty.

PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

# TABLE OF CONTENTS

<b>3 PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY</b>	<b>20 CARE AND CLEANING</b>
<b>4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b>	20 MICROWAVE OVEN INTERIOR
<b>5 FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT</b>	20 OVEN BOTTOM
<b>6 GROUNDING INSTRUCTIONS</b>	20 GLASS TRAY/TURNTABLE
<b>6 INSTALLATION GUIDE</b>	20 METAL RACK
<b>8 SPECIFICATIONS</b>	21 ROLLER GUIDE
<b>9 FEATURES DIAGRAM</b>	21 OVEN EXTERIOR
<b>12 OPERATION PROCEDURE</b>	21 LIGHT COMPARTMENT
12 TO SET POWER LEVEL	21 CONTROL PANEL
<b>13 CONTROLS</b>	21 WAVEGUIDE COVER
13 SETTING THE CLOCK	21 THE EXHAUST FEATURE
13 KITCHEN TIMER MODE	21 REUSABLE GREASE FILTERS
14 TIME DEFROSTING	21 TO REMOVE GREASE FILTER
14 WEIGHT DEFROSTING	21 TO CLEAN GREASE FILTER
14 MELT/SOFTEN	21 TO REPLACE GREASE FILTER
14 KEEP WARM	22 LIGHT REPLACEMENT
14 TIME COOK	23 INSTALL / REPLACE CHARCOAL FILTER
15 COOKING IN TWO STAGES	<b>24 BEFORE YOU CALL</b>
16 +30 SEC	<b>25 QUESTIONS AND ANSWERS</b>
16 EXPRESS COOK	<b>26 COOKING INSTRUCTIONS</b>
16 ONE TOUCH COOK (PRESET)	26 UTENSIL GUIDE
17 SENSOR OPERATIONS	27 USE YOUR MICROWAVE OVEN SAFELY
17 SENSOR COOK	27 ARCING
18 TURNTABLE ON-OFF	27 MICROWAVING PRINCIPLES
18 VENT FAN	28 HOW MICROWAVES COOK FOOD
18 COOKTOP LIGHT	29 COOKING TECHNIQUES
19 MUTE	30 DEFROSTING GUIDE
19 FILTER RESET	31 COOKING
19 TO SET POWER SAVE MODE	32 REHEATING
19 CHILD SAFETY LOCK	33 VEGETABLE
19 TO STOP THE OVEN WHILE THE OVEN IS OPERATING	34 RECIPES
19 METAL RACK	<b>37 MICROWAVE OVEN WARRANTY</b>

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this microwave 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 microwave oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the microwave oven if it is damaged. It is particularly important that the microwave oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) The microwave 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 3.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" on page 6.
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. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
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 Servicer 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. When cleaning surfaces of door and oven that come together upon closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
16. To reduce the risk of fire in the microwave oven cavity:
  - a. Do not overcook food. Carefully attend to appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the microwave oven to facilitate cooking.
  - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in microwave oven.
  - c. **If materials inside the microwave oven should ignite, keep microwave oven door closed, turn microwave 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. Use a wide-mouthed container.
  - d. After heating, allow the container to stand in the microwave oven at least for 20 seconds 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# 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.

# 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 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.

**WARNING:**

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

# INSTALLATION GUIDE

IMAGE	PART & DESCRIPTION	QTY.
	Mounting Plate	1
	Top Cabinet Template	1
	Rear Wall Template	1
	Installation Manual	1
	Use and Care Manual	1
	Guide Roller Ring	1
	Grease Filters	2
	Grease Filter Holders	2
	Glass Turntable	1




## INSTALLATION GUIDE

### 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. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.

### 2. Check the parts

Carefully unpack your microwave oven, and make sure you've received all the parts shown below. If your microwave oven was damaged during shipping, or if you do not have all the parts, contact Viking Range, LLC.

IMAGE	PART & DESCRIPTION	QTY.
	Hardware Kit (Screws)	1
	Metal Rack	1
	Damper (Exhaust Adapter)	1

### 3. Location

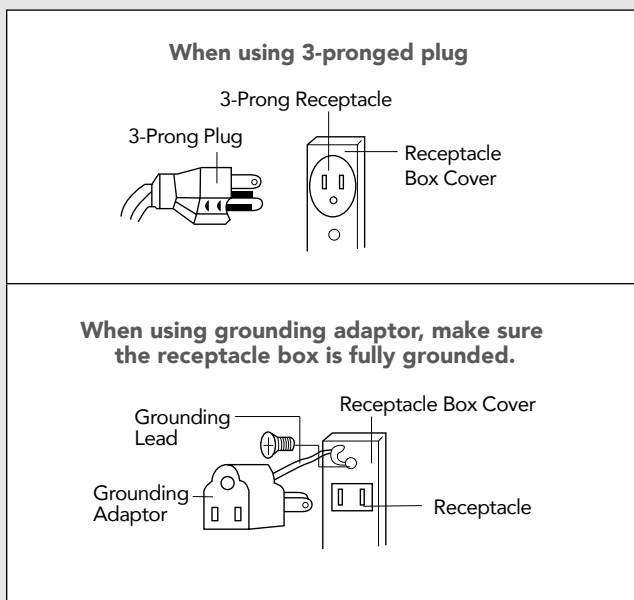
- The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company. Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.
- Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty 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.

### 4. Power Supply

- Check your local power source. This microwave oven requires a current of approximately 15 amperes, 120Volts, 60Hz and a grounded outlet.

# INSTALLATION GUIDE

- a. A short power-supply cord is provided to reduce the risks of the user becoming entangled in or tripping over a longer cord.
  - b. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
  - c. 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.



THE CANADIAN ELECTRICAL CODE DOES NOT ALLOW THE USE OF THE 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" found on page 3.

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

- 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.

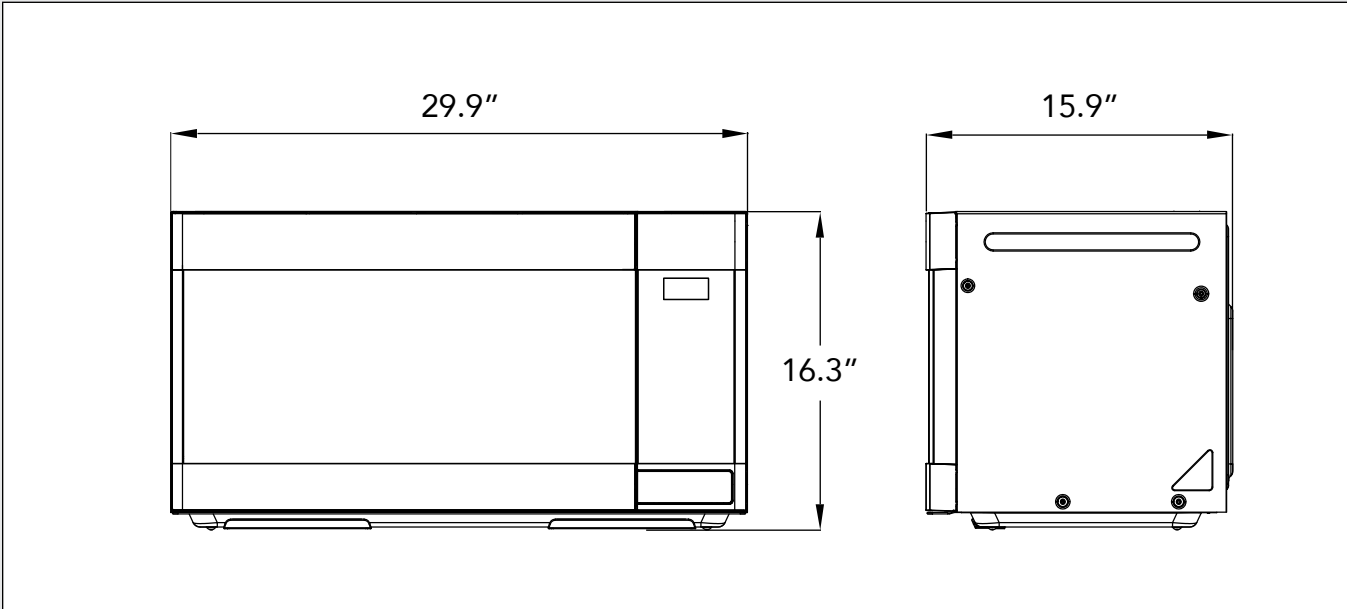
If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.

- 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 an authorized service center near you.

# SPECIFICATIONS

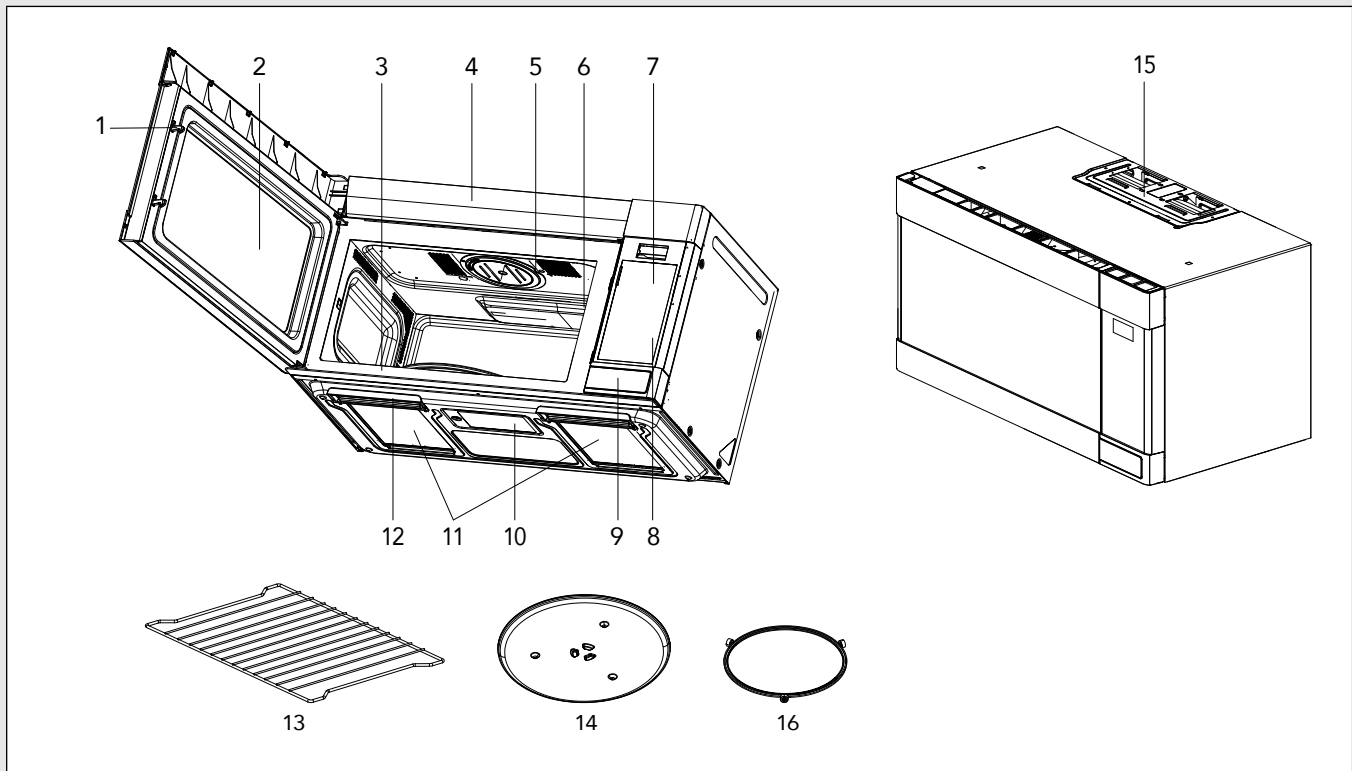
POWER SUPPLY		120V AC, 60Hz SINGLE PHASE WITH GROUNDING
MICROWAVE	INPUT POWER	1500 W
	ENERGY OUTPUT	950 W
	FREQUENCY	2450 MHz
OUTSIDE DIMENSIONS (W x H x D)		29.9" x 16.3" x 15.9"
CAVITY DIMENSIONS (W x H x D)		20.6" x 10" x 14.9"
CAVITY VOLUME		1.8 CU. FT.
NET WEIGHT		APPROX. 50.3 LBS
TIMER		99 MIN. 99 SEC.
POWER SELECTIONS		10 LEVELS

\* Specifications are subject to change without notice.





# FEATURES DIAGRAM



**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, pages 10, 11.

**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. METAL RACK**

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

**14. 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.

**15. VENTILATION MOTOR**

Your microwave oven is designed for adaptation to the following three types of ventilation.

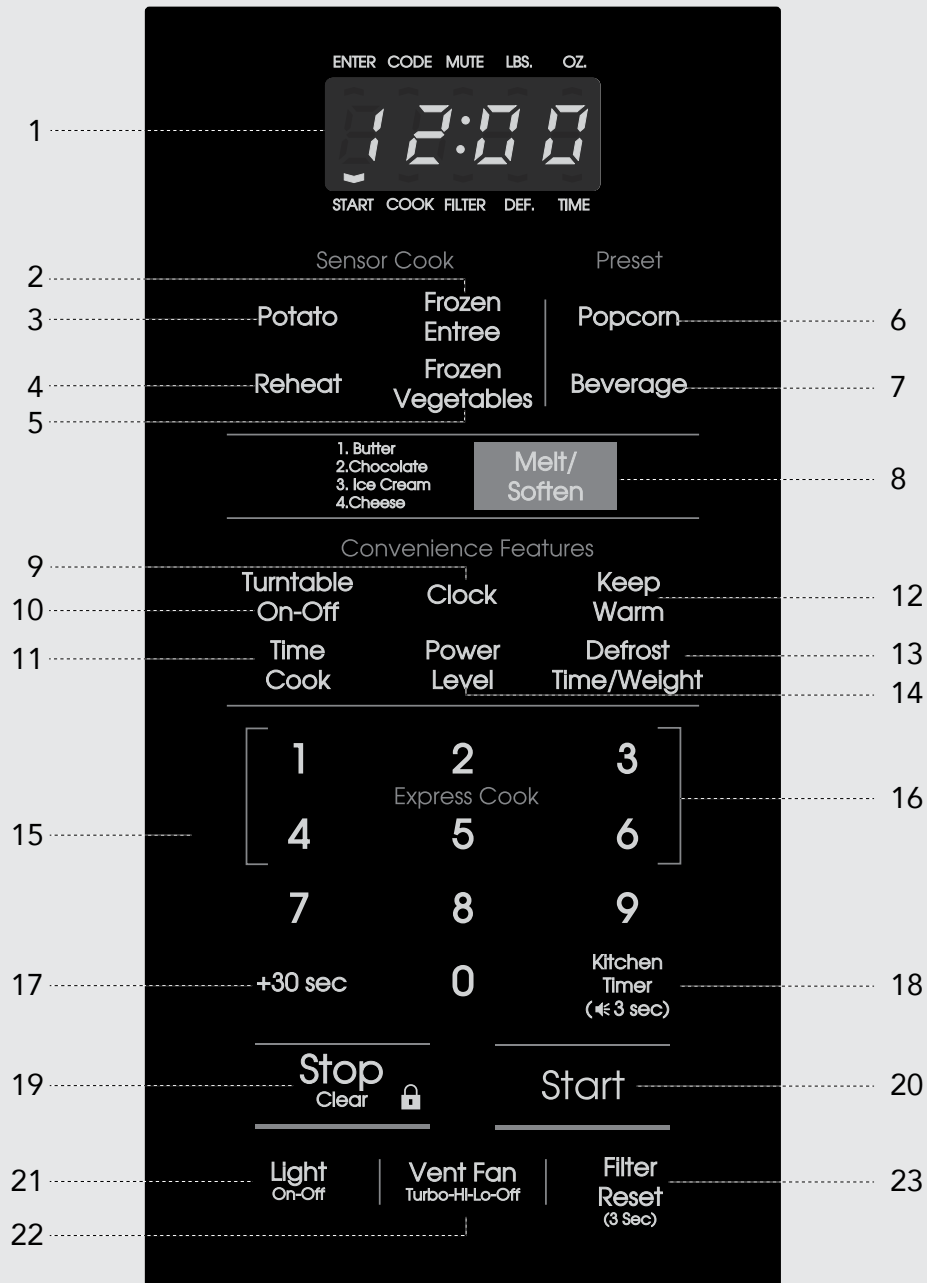
(Recirculation ventilation system, Vertical ventilation system, Horizontal ventilation system)

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

**16. GUIDE ROLLER RING**

# FEATURES DIAGRAM

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.

# FEATURES DIAGRAM

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 Entrees. The microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.
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.
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 Controls section, page 19.

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 Controls section, page 19.

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 Controls section, page 19.

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.

# OPERATION PROCEDURE

This section includes useful information about oven operation.

1. Plug power supply cord into a standard 3-pronged 15 Amp 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. Close the door. Make sure that it is firmly closed.
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 the 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. Time clock returns to the present time when the cooking time ends.
10. When the STOP/CLEAR pad is pressed during 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 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.

## 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 LEVEL 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.

# CONTROLS

## 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.

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



### NOTE:

1. 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.
2. If you want to set power save mode, press and hold the CLOCK pad for 3 seconds. For detailed information on this feature, see Controls section, page 19.

## KITCHEN TIMER MODE




Timer operates as a minute timer. Timer operates without microwave energy.

### HOW TO USE AS A MINUTE TIMER




	1. Press KITCHEN TIMER pad.
	2. Press the amount of time you want to count down.
	3. Press START pad.
The ENTER, TIME indicators blink and " : 0" is displayed. The display will show what you pressed.	
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 Controls section, page 19.

## HOW TO USE TO DELAY THE START OF COOKING

	1. Press KITCHEN TIMER pad.
	2. Press the amount of time you want to delay.
	3. Press TIME COOK pad to program the desired cooking time for food to be cooked.
	4. Press START pad.
The ENTER, TIME indicators blink and " : 0" is displayed. The display will show what you pressed.	
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, 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.
	4. Press START pad.
The ENTER, TIME indicators blink and " : 0" is displayed. The display will show what you pressed.	
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.	

**NOTE:** Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)

# CONTROLS

## 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.

<b>Defrost Time/Weight</b>	1. Press DEFROST pad once.
	2. Press number pads for the desired defrosting time.
<b>Start</b>	3. Press START pad.
The DEF indicator lights and ENTER, TIME indicators blink, " : 0" is displayed. The display will show what you pressed.	
When you press the 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.	

**NOTE:** Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)

## WEIGHT DEFROSTING

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

Follow the steps below for easy defrosting.

<b>Defrost Time/Weight</b>	1. Press DEFROST pad twice.
	2. Press number pads for the desired defrosting weight.
<b>Start</b>	3. Press START pad.
The DEF indicator lights and ENTER, LBS indicators blink, "0.0" is displayed. The display will show what you pressed.	
The defrosting time is automatically determined by the weight selected.	
When you press the 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.	

**NOTE:** Your oven can be programmed for 0.2 to 6.0 lbs.

## MELT/SOFTEN

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

See the chart for specific settings to use.

<b>Melt/Soften</b>	1. Press MELT/SOFTEN pad once for butter, twice for chocolate, three times for ice cream, four times for cheese.
<b>Start</b>	2. Press START pad.
The display will show what you pressed.	

### MELT/SOFTEN ITEM CHART

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

## KEEP WARM

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

<b>Keep Warm</b>	1. Press KEEP WARM pad.
<b>Start</b>	2. Press START pad.
When pressing KEEP WARM pad, the display shows "30:00".	
When the cooking time ends, you will hear 3 beeps.	

## TIME COOK

<b>Time Cook</b>	1. Press TIME COOK pad.
	2. Press number pads for the cooking time.
<b>Power Level</b>	3. Press POWER LEVEL pad.
	4. Press number pads for power level (0~10).
<b>Start</b>	5. Press START pad.

# CONTROLS

The COOK indicator lights and ENTER, TIME indicators blink., " : 0" is displayed.

The display will show what you pressed.

The display will show PL10 for 100% power.

The display will show PL-0 ~ PL10.

If you skip steps 3 and 4, 100% power is automatic.

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:**

- Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)
- 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.
	2. Press number pads for the desired defrosting time.
	3. Press TIME COOK pad.
	4. Press number pads for the cooking time.
	5. Press POWER LEVEL pad.
	6. Press number pads for power level (0~10).
	7. Press START pad.

The DEF indicator lights and ENTER, TIME indicators blink, " : 0" is displayed.

The display will show what you pressed.

The COOK indicator lights and ENTER, TIME indicators blink., " : 0" is displayed.

The display will show what you pressed.

The display will show PL10 for 100% power.

The display will show PL-0 ~ PL10.

If you skip steps 5 and 6, 100% power is automatic.





When you press the 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.

**NOTE:** Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)

### COOKING + COOKING

	1. Press TIME COOK pad.
	2. Press number pads for the cooking time.
	3. Press TIME COOK pad.
	4. Press number pads for the cooking time.
	5. Press POWER LEVEL pad.
	6. Press number pads for power level (0~10).
	7. Press START pad.

COOK indicator lights and ENTER, TIME indicators blink. " : 0" is displayed.

The display will show what you pressed.

The COOK indicator lights and ENTER, TIME indicators blink., " : 0" is displayed.

The display will show what you pressed.

The display will show PL10 for 100% power.

The display will show PL-0 ~ PL10.

If you skip steps 5 and 6, 100% power is automatic.

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

**NOTE:** Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)



# CONTROLS

## +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.

<b>+30 sec</b>	Press the +30 SEC pad.
When you press the +30 SEC pad, ":30" is displayed and the oven starts reheating.	

**NOTE:** +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.

## 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 what you pressed.	
After 1.5 seconds, the display is changed into cooking time and the oven starts cooking.	

## ONE TOUCH COOK (PRESET)

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

To increase quantity, press the chosen pad until the number in the display is the same as desired quantity to cook.

<b>Popcorn</b>	1. Press POPCORN pad once for 3.5 oz bag, twice for 3.0 oz bag or three times for 1.75 oz bag.
<b>Start</b>	2. Press START pad.
When you press POPCORN pad once, " 3.5 " is displayed.	

**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.

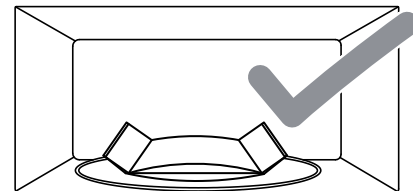
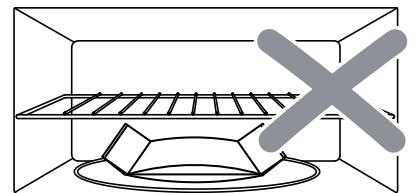
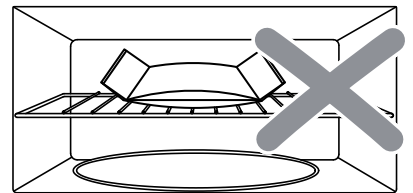
**CAUTION:** If prepackaged popcorn is of a different weight than the recommended weight, do not use the popcorn pad. Follow the manufacturer's instruction.

**CAUTION:**

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.



<b>Beverage</b>	1. Press BEVERAGE pad once for 1 cup, twice for 2 cups or three times for 3 cups.
<b>Start</b>	2. Press START pad.
When you press BEVERAGE pad once, " 1 " is displayed.	

**BEVERAGE:** 7 oz/cup (mug)

- 1 cup (7 oz total volume): Press BEVERAGE once.
- 2 cups (14 oz total volume): Press BEVERAGE twice.
- 3 cups (20 oz total volume): Press BEVERAGE three times.



# CONTROLS

## SENSOR OPERATIONS

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 this will mislead the sensor, usually causing the food to overcook.
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 work 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 COOK

Sensor is 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.

<b>Potato</b>	1. Press POTATO pad.
<b>Start</b>	2. Press START pad.
When you press POTATO pad, "SCPO" is displayed. When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.	

<b>Frozen Entree</b>	1. Press FROZEN ENTREE pad.
<b>Start</b>	2. Press START pad.
When you press FROZEN ENTREE pad, "SCFE" is displayed. When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.	

<b>Frozen Vegetables</b>	1. Press FROZEN VEGETABLES pad.
<b>Start</b>	2. Press START pad.
When you press FROZEN VEGETABLES pad, "SCFV" is displayed. When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.	

<b>Reheat</b>	1. Press REHEAT pad.
<b>Start</b>	2. Press START pad.
When you press REHEAT pad, "SrH" is displayed. When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.	

# CONTROLS

## SENSOR COOK CHART

PRESS PAD	DISPLAY	WEIGHT	COMMENTS
Potato	SCPO	8 - 24 oz	Before cooking, pierce potato skin with fork 5-6 times. Place potatoes on the turntable.
Frozen Entree	SCFE	8 - 32 oz	Follow the directions that are specific for the microwave oven that are printed on the packaging.
Frozen Vegetables	SCFV	6 - 16 oz	2-4 tbsp water per serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
Reheat	SrH	4 - 36 oz	For casseroles, add 2-3 tbsp water, cover with lid or vented plastic wrap. <ul style="list-style-type: none"> <li>The food type to avoid: beverage, frozen pizza or frozen food, raw food, biscuits and cake.</li> </ul>

### NOTE:

Do not use the SENSOR COOK twice in succession on the same food portion.


This may result in severely over-cooked or burnt food.

If additional time is needed after previous cooking, use one of the +30 SEC pad or TIME COOK pad.

- Use proper container and cover for best sensor cooking result.
- Always use microwave-safe containers and cover them with lid or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers—they can be prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven.

## TURNTABLE ON-OFF

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


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

### NOTE:

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


	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.	

### NOTE:

- Turbo and High fan speed cannot be used together with microwave cooking.
- 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.
- 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.

	Press LIGHT pad once to turn the light on or twice to turn the light off.
The options are displayed for 2 seconds.	

**NOTE:** If there is no user input for 10 hours, cooktop light and vent fan will turn off automatically to save energy.

# CONTROLS

## MUTE

	<p>Audible signals are available to guide you when setting and using your oven.</p> <p>To mute, press KITCHEN TIMER pad for 3 seconds. The MUTE indicator lights. To turn sound on, press KITCHEN TIMER pad for 3 seconds. A beep sounds and the MUTE indicator will be turned off.</p>
--	---

## FILTER RESET

	<p>If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced approximately every 6 months. The charcoal filter cannot be cleaned.</p> <p>The FILTER RESET pad will light up when is time to replace the charcoal filter.</p> <p>Press and hold FILTER RESET pad for 3 seconds after replacing the filter. See page 23.</p>
--	---

## TO SET POWER SAVE MODE

	<p>1. Press the STOP/CLEAR pad. " :0" or clock appears in the display.</p>
	<p>2. Press and hold the CLOCK pad for 3 seconds.</p> <p>The display will turn off and a beep sounds.</p> <p>To operate the oven in power save mode, press any key.</p> <p>Then " :0" or clock will be shown and the operation of all function keys will be same as in the normal mode.</p> <p>But if there is no operation within 10 seconds in clear mode, all the contents of display will disappear.</p>
	<p>3. To cancel power save mode simply repeat setting procedure when the display is on.</p> <p>The power save mode will be canceled and a beep sounds.</p> <p>The oven is again available for normal use.</p>

## CHILD SAFETY LOCK

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

### NOTE:

1. While 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

	<p>1. Press the STOP/CLEAR pad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• You can restart the oven by pressing the START pad.</li> <li>• Press the STOP/CLEAR pad once more to erase all instructions.</li> <li>• You must enter in new instructions.</li> </ul>
	<p>2. Open the door.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• You can restart the oven by closing the door and pressing the START pad.</li> </ul>

**NOTE:** Oven stops operating when door is opened.

## 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.

# CONTROLS

## 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

1. Soups
2. Casseroles
3. Dinner Plates

# 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

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

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. When cleaning interior surfaces and surfaces of door and oven that come together when the door is closed, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with 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.

## NOTE:

- 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.

# CARE AND CLEANING

## 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.

## CONTROL PANEL

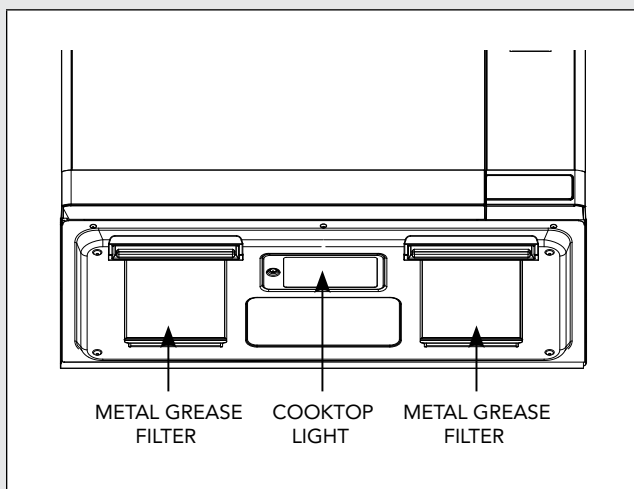
Wipe with a damp cloth. Dry. Do not spray cleaners directly on panel. Spray cleaners on cloth and then wipe.

## WAVEGUIDE COVER

The waveguide cover is located on the right side wall of the oven cavity. It is made from mica so it requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good oven performance. Carefully wipe with a damp cloth any food splatters 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.



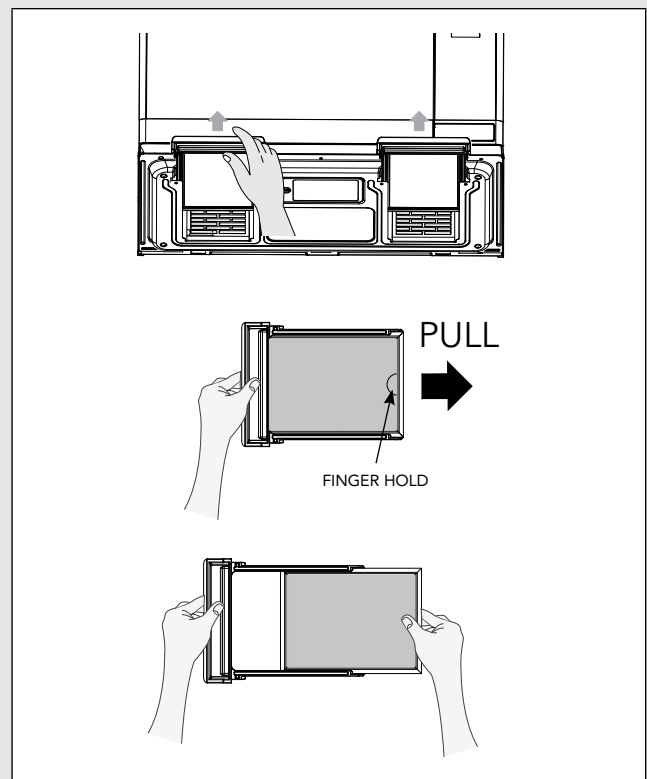
## REUSABLE GREASE FILTERS

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.

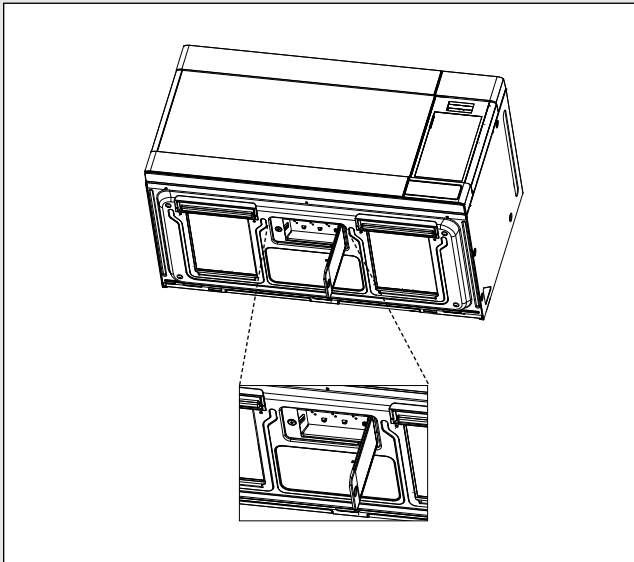
# CARE AND CLEANING

## LIGHT REPLACEMENT

### COOKTOP LIGHT

When replacing the cooktop light, make sure that you are wearing gloves to avoid injury from the heat of the lamp.

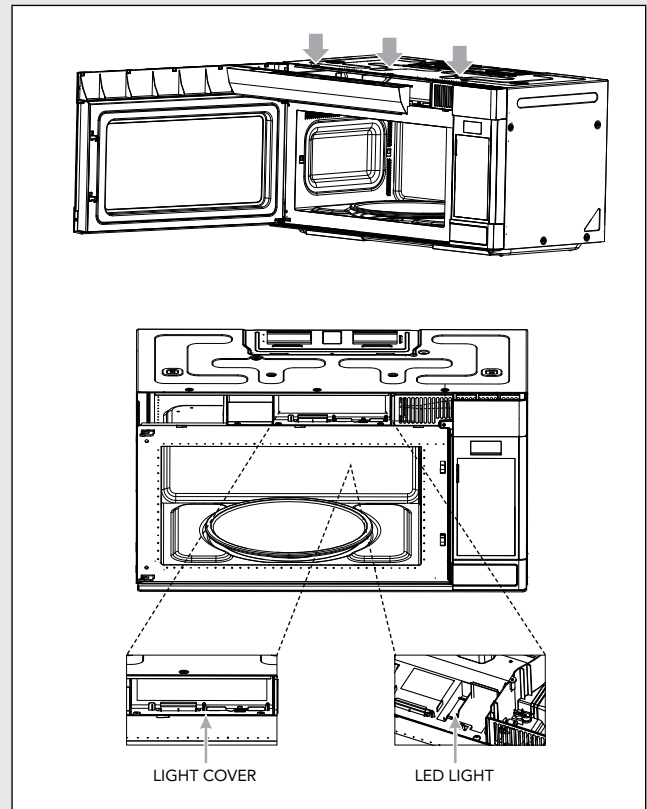
1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Remove the screw from the light cover and lower the cover until it stops.
3. Remove the screw on center of the LED Light secured to the cover and pull out terminal.
4. Replace with 1.0-watt LED light available from your authorized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



### OVEN LIGHT

When replacing the oven light, make sure that you are wearing gloves to avoid injury from the heat of the lamp.

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 available from your authorized dealer.
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.



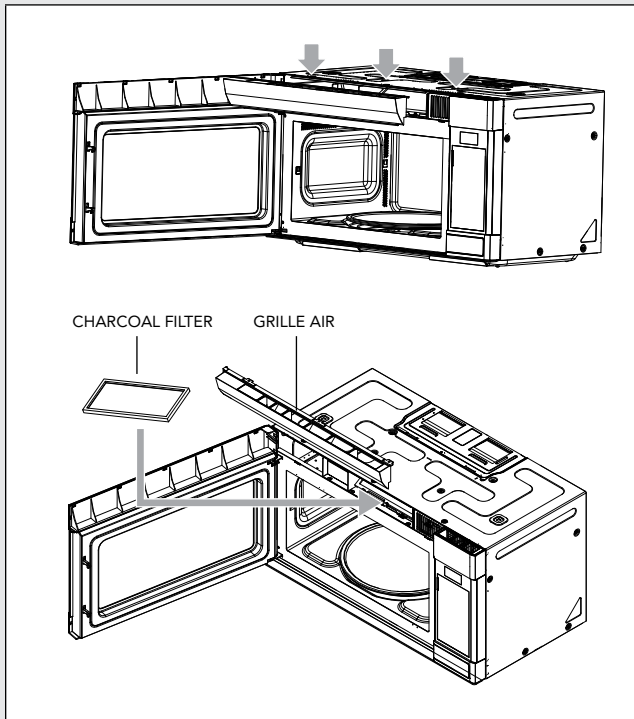
# CARE AND CLEANING

## INSTALL / REPLACE CHARCOAL FILTER

### CHARCOAL FILTER

If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced if it is used for approximately 6 months. You can purchase Charcoal Filter from Viking Range, LLC.

1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Remove the grille air mounting 3 screws and open the door.
3. Slide the grille air to the left, then pull it straight out.
4. Push the charcoal filter backward and remove it.
5. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the 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

**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 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 22 or call a qualified servicer.

## **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 Lockout 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:**

- Be sure the Power Level is programmed properly.
- Check instructions on food density, etc.
- 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.
- Be sure food is evenly shaped.
- Be sure food is completely defrosted before cooking.
- Check placement of aluminum strips used to prevent overcooking.

## **IF FOOD IS UNDERCOOKED:**

- Check recipe to be sure 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.
- Be sure food was completely defrosted before cooking.

## **IF FOOD IS OVERCOOKED:**

- Check recipe to be sure 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:**

- Be sure microwave-safe dishes were used.
- Be sure wire twist-ties were not used.
- Be sure oven was not operated when empty.

## **IF THE DISPLAY SHOWS A TIME COUNTING DOWN BUT THE OVEN IS NOT COOKING:**

- Check that door is firmly closed.



# QUESTIONS AND ANSWERS

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

A : Running the oven empty for a short time will not damage the oven. However, it is not recommended.

**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 time 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.

**Q : Will the microwave oven be damaged if it operates while empty?**

A : Yes. Never run it empty.

**Q : Why do eggs sometimes pop?**

A : When baking or poaching eggs, the yolk may pop due to steam buildup 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 accustomed to a microwave oven.

Variations in the size, shape, 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 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. Dishes used in your oven must fit on the turntable.

**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 INSTRUCTIONS

## UTENSIL GUIDE

Only use utensils 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 utensil. If the utensil is marked microwave-safe, you do not need to worry. The following table lists various utensils and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

UTENSIL	SAFE	COMMENTS
<b>Aluminum foil</b>	▲	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.
<b>Crisp plate</b>	●	Do not preheat for more than 8 minutes.
<b>China and earthenware</b>	●	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
<b>Disposable polyester cardboard dishes</b>	●	Some frozen foods are packaged in these dishes.
<b>Fast-food packaging</b>		
• Polystyrene cup containers	●	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
<b>Glassware</b>		
• Oven-to-table ware	●	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	●	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	●	Must remove the lid. Suitable for warming only.
<b>Metal</b>		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist-ties	✗	May cause arcing or fire.
<b>Paper</b>		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	●	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
<b>Plastic</b>		
• Containers	●	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolor at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	●	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	▲	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
<b>Wax or grease-proof paper</b>	●	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

- Recommended use
- ▲ Limited Use
- ✗ Not Recommended

# COOKING INSTRUCTIONS

## USE YOUR MICROWAVE OVEN SAFELY

### GENERAL USE

- Do not attempt to defeat or tamper with safety interlocks.
- Do not place any object between the oven front frame and the door or allow residue to build up on sealing surfaces. Wipe with a mild detergent, rinse and dry. Never use abrasive powders or pads.
- Do not subject the oven door to strain or weight such as a child hanging on an open door. This could cause the oven to fall forward resulting in injury to you and damage to the oven.
- Do not operate the oven if door seals or sealing surfaces are damaged; or if door is bent; or if hinges are loose or broken.
- Do not operate the oven empty. This will damage the oven.
- Do not attempt to dry clothes, newspapers or other materials in the oven. They may catch on fire.
- Do not use recycled paper products as they may contain impurities which may cause sparks or fires.
- Do not hit or strike the control panel with hard objects. This can damage the oven.

### 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.
- Do not heat eggs in the shell. Pressure may build up and eggs can explode.  
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.

- Do not leave the oven unattended while popping corn.

Do not pop corn in a paper bag unless it is the commercially prepared Microwave Popcorn product. The kernels can overheat and ignite a brown paper bag.

Do not exceed the Microwave Popcorn manufacturer's suggested popping time.

Longer popping does not yield more popcorn but it can result in scorch, burn or fire. Remember, the popcorn bag and tray can be too hot to handle. Remove with caution and use pot holders.

## 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.

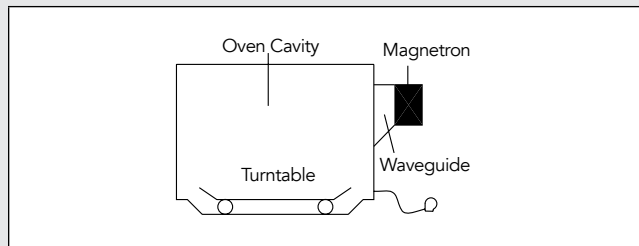
## MICROWAVING PRINCIPLES

Microwave energy has been used in this country to cook and reheat food since early experiments with RADAR in World War II. Microwaves are present in the atmosphere all the time, both naturally and from manmade sources. Manmade sources include radar, radio, television, telecommunication links and car phones.

# COOKING INSTRUCTIONS

## HOW MICROWAVES COOK FOOD

In a microwave oven, electricity is converted into microwave by the MAGNETRON.

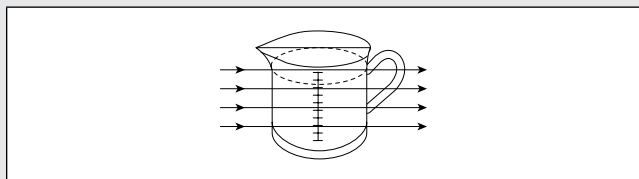


### REFLECTION

The microwaves bounce off the metal walls and the metal door screen.

### TRANSMISSION

Then they pass through the cooking containers to be absorbed by the water molecules in the food, all foods contain water to a more or lesser extent.



### ABSORPTION

The microwaves cause the water molecules to vibrate which causes FRICTION, i.e., HEAT. This heat then cooks the food. Microwaves are also attracted to fat and sugar particles, and foods high in these will cook more quickly. Microwaves can only penetrate to a depth of 1½-2 inches (4-5cm) and as heat spreads through the food by conduction, just as in a traditional oven, the food cooks from the outside inward.

## CONVERSION CHARTS

WEIGHT MEASUREMENTS	
15 g	1/2 oz
25 g	1 oz
50 g	2 oz
100 g	4 oz
175 g	6 oz
225 g	8 oz
450 g	1 lb

VOLUME MEASUREMENTS	
30 ml	1 fl oz
100 ml	3 fl oz
150 ml	5 fl oz (1/4 pt)
300 ml	10 fl oz (1/2 pt)
600 ml	20 fl oz (1 pt)

SPOON MEASUREMENTS	
1.25 ml	1/4 tsp
2.5 ml	1/2 tsp
5 ml	1 tsp
15 ml	1 tbsp

FLUID MEASUREMENTS		
1 c	8 fl oz	240 ml
1 pt	16 fl oz (UK 20 fl oz)	480 ml (UK 560 ml)
1 q	32 fl oz (UK 40 fl oz)	960 ml (UK 1120 ml)
1 g	128 fl oz (UK 160 fl oz)	3840 ml (UK 4500 ml)

# COOKING INSTRUCTIONS

## 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 aluminum 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 and pasta, can dry out during storage so cooking times may differ.

### 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 buildup 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 toward 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 and soups. Do not cover cakes, sauces, jacket potatoes or pastry items.

# COOKING INSTRUCTIONS

## 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 1/3 of the defrost time has elapsed, check the food. You may wish to turn over, break apart, rearrange or remove thawed portions of the food.
- During defrost, the oven will prompt you to turn the food 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
- **Turn over:** Roast, ribs, whole poultry, turkey breasts, hot dogs, sausages, steaks or chops.
- **Rearrange:** Break apart or separate steaks, chops, hamburger patties, ground meat, chicken or seafood pieces and chunks of meat such as stew beef.
- **Shield:** Use small strips of aluminum foil to protect thin areas or edges of unevenly shaped foods such as chicken wings. To prevent arcing, do not allow foil to come within 1-inch of oven walls or door.
- **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 (1350 g).

## DEFROSTING CHART (BY TIME DEFROST)

ITEM	WEIGHT	DEFROSTING TIME	STANDING TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>BEEF</b>				
Minced Beef	1 lb / 450 g	8 - 10 min.	15 - 20 min.	Break apart and remove thawed portions with fork.
Stew Meat	1 1/2 lb / 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.
<b>PORK</b>				
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 turn over once.
Minced Pork	1 lb / 450 g	7 - 8 min.	15 - 20 min.	Break apart and remove thawed portions with fork.
<b>POULTRY</b>				
Whole Chicken	2 1/2 lb / 1125 g	22 - 24 min.	45 - 90 min.	Break side down. Turn over after half the time. Shield as needed.
Chicken Breasts	1 lb / 450 g	8 - 10 min.	15 - 30 min.	Separate and rearrange once.
Fryer Chicken (cut up)	2 lb / 900 g	17 - 19 min.	25 - 30 min.	Separate and rearrange once.
Chicken Thighs	1 1/2 lb / 675 g	12 - 14 min.	15 - 30 min.	Separate and rearrange once.
<b>FISH &amp; SEAFOOD</b>				
Whole Fish	1 lb / 450 g	6 - 8 min.	15 - 20 min.	Turn over after half the time. Shield as needed.
Fish Fillets	1 1/2 lb / 675 g	8 - 10 min.	15 - 20 min.	Turn over after half the time. Shield as needed.
Shrimp	1/2 lb / 225 g	2 - 3 min.	15 - 20 min.	Turn over after half the time. Shield as needed.

# COOKING INSTRUCTIONS

## COOKING

### COOKING CHART

ITEM	POWER LEVEL	COOKING TIME PER LB/450G	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>MEAT</b>			
Beef Joint - Rare	PL-8	6 - 8 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chilled meat and poultry should be removed from the refrigerator at least 30 minutes before cooking.</li> <li>- Always let the meat and poultry stand, covered, after cooking.</li> </ul>
- 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.	
<b>POULTRY</b>			
Whole Chicken	PL10	4 - 9 min.	
Portions of Chicken	PL-8	5 - 7 min.	
Breast (boned)	PL-8	6 - 8 min.	
<b>FISH &amp; SEAFOOD</b>			
Fish Fillets	PL10	3 - 5 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brush a little oil or melted butter over the fish, or add 1-2 tbsp (15-30 ml) lemon juice, wine, stock, milk or water.</li> <li>- Always let the fish stand, covered, after cooking.</li> </ul>
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. Allow for difference in individual tastes and preferences.

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 INSTRUCTIONS

## REHEATING

- Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
- When heating pre-packaged ready-cooked foods, always follow the package 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 package. It's worth putting a note on them so that other members of the household will remember too.
- 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 shelves).
- All foods should be reheated using full microwave power.

## REHEATING CHART

ITEM	AMOUNT	REHEATING TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS
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	20 - 30 sec.	Stir or shake well and pour into a sterilized bottle. Before serving, shake well and check the temperature carefully.
	225 ml / 8 fl oz	40 - 50 sec.	
Sandwich Roll or Bun	1 roll	20 - 30 sec.	Wrap in paper towel and place on glass microwaveable rack. Note: 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 c	1 1/2 - 3 min.	Cook covered, in microwaveable casserole. Stir once halfway through cooking.
	4 c	5 - 7 min.	
Mashed Potatoes	1 c	2 - 3 min.	Cook covered, in microwaveable casserole. Stir once halfway through cooking.
	4 c	6 - 8 min.	
Baked Beans	1 c	2 - 3 min.	Cook covered, in microwaveable casserole. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or Pasta in Sauce	1 c	2 - 3 min.	Cook covered, in microwaveable casserole. Stir once halfway through cooking.
	4 c	6 - 9 min.	



# COOKING INSTRUCTIONS

## VEGETABLE

Use a suitable glass Pyrex® bowl with lid. Add 2-3 tbsp (30-45 ml) cold water for every 1/2 lb (250 g) unless another water quantity is recommended - see chart. Cook covered for the minimum time - see chart.

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 more quickly they will cook.

All vegetables should be cooked using full microwave power.

### COOKING CHART FOR FRESH VEGETABLES

VEGETABLES	WEIGHT	TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS
Broccoli	1/2 lb / 250 g	3 - 5 min.	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the center.
	1 lb / 500 g	6 - 8 min.	
Brussels Sprouts	1/2 lb / 250 g	3 - 5 min.	Add 4-5 tbsp (60-75 ml) water.
Carrots	1/2 lb / 250 g	3 - 5 min.	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	1/2 lb / 250 g	3 - 5 min.	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
	1 lb / 500 g	6 - 8 min.	
Courgettes (zucchini)	1/2 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)	1/2 lb / 250 g	3 - 4 min.	Cut aubergine into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice.
Leeks	1/2 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.
	1/2 lb / 250 g	3 - 4 min.	
Onions	1/2 lb / 250 g	2 - 3 min.	Cut onions into slices or halves. Add only 1 tbsp (15 ml) water.
Pepper	1/2 lb / 250 g	2 - 4 min.	Cut pepper into small slices.
Potatoes	1/2 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	1/2 lb / 250 g	4 - 6 min.	Cut turnip cabbage into small cubes.

### COOKING CHART FOR FROZEN VEGETABLES

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

# COOKING INSTRUCTIONS

## RECIPES

### TOMATO & ORANGE SOUP

- 1 oz (25 g) butter
- 1 medium onion, chopped
- 1 large carrot & 1 large potato, chopped
- 1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> lb (800 g) canned, chopped tomatoes  
juice and grated rind of 1 small orange
- 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> pt (900 ml) hot vegetable stock
- salt and pepper to taste

1. Melt the butter in a large bowl on PL10 for 30 seconds.
2. Add the onion, carrot and potato and cook on PL10 for 4 minutes. Stir halfway through cooking.
3. Add the tomatoes, orange juice, orange rind and stock. Mix thoroughly. Season with salt and pepper to taste. Cover the bowl and cook on PL10 for 15 minutes. Stir 2-3 times during cooking, until the vegetables are tender.
4. Blend and serve immediately.

### FRENCH ONION SOUP

- 1 large onion, sliced
- 1 tbsp (15 ml) corn oil
- 2 oz (50 g) plain flour
- 2 pt (1.2 liters) hot meat or vegetable stock
- salt and pepper to taste
- 2 tbsp (30 ml) parsley, chopped
- 4 thick slices French bread
- 2 oz (50 g) cheese, grated

1. Place the onion and oil in a bowl, mix well and cook on PL10 for 1 minute.
2. Stir in the flour to make a paste and gradually add stock. Season and add the parsley.
3. Cover the bowl and cook on PL-7 for 16 minutes.
4. Pour the soup into serving bowls, submerge bread and sprinkle generously with cheese.
5. Cook on PL-7 for 2 minutes, until the cheese has melted.

### STIR FRIED VEGETABLES

- 1 tbsp (15 ml) sunflower oil
- 2 tbsp (30 ml) soy sauce
- 1 tbsp (15 ml) sherry
- 1 in (2.5 cm) ginger root, peeled and  
finely grated
- 2 medium carrots, cut into fine strips
- 4 oz (100 g) button mushrooms, chopped
- 2 oz (50 g) bean sprouts
- 4 oz (100 g) mange-tout
- 1 red pepper, seeded and thinly sliced
- 4 spring onions, chopped
- 4 oz (100 g) canned water chestnuts, sliced
- 1/4 head of Chinese leaves, thinly slice

1. Place the oil, soy sauce, sherry, ginger, garlic and carrots in a large bowl, mix thoroughly.
2. Cover and cook on PL10 for 3-5 minutes, stirring once.
3. Add the button mushrooms, bean sprouts, mange-tout, red pepper, spring onions, water chestnuts and Chinese leaves. Mix thoroughly.
4. Cook on PL10 for 5-6 minutes, until the vegetables are tender. Stir 2-3 times during cooking.

*Stir fried vegetables are ideally served with meat or fish.*

# COOKING INSTRUCTIONS

## RECIPES

### HONEYED CHICKEN

- 4 boneless chicken breasts
- 2 tbsp (30 ml) clear honey
- 1 tbsp (15 ml) whole grain mustard
- 1/2 tsp (2.5 ml) dried tarragon
- 1 tbsp (15 ml) tomato puree
- 1/4 pt (150 ml) chicken stock

1. Place the chicken breasts in a casserole dish.
2. Mix all remaining ingredients together and pour over the chicken. Salt and pepper to taste.
3. Cook on PL10 for 13-14 minutes. Rearrange and coat the chicken with the sauce twice during cooking.

### BLUE CHEESE & CHIVE JACKETS

- 2 baking potatoes, approx. 9 oz (250 g) each
- 2 oz (50 g) butter
- 4 oz (100 g) blue cheese, chopped
- 1 tbsp (15 ml) fresh chives, chopped
- 2 oz (50g) mushrooms, sliced
- salt and pepper to taste

1. Prick each potato in several places. Cook on PL10 for 7-9 minutes. Halve and scoop the flesh into a bowl, add the butter, cheese, chives, mushrooms, salt and pepper, mix thoroughly.
2. Pile mixture into the potato skins and place in a flan dish.
3. Cook on PL-5 for 10 minutes.

### WHITE SAUCE

- 1 oz (25 g) butter
- 1 oz (25 g) plain flour
- 1/2 pt (300 ml) milk
- salt and pepper to taste

1. Place the butter in a bowl and cook on PL10 for 30 seconds, until melted.
2. Stir in the flour and whisk in the milk. Cook on PL10 for 3-4 minutes, stirring every 2 minutes until thick and smooth. Season with salt and pepper to taste.

### STRAWBERRY JAM

- 1 1/2 lb (675 g) strawberries, hulled
- 3 tbsp (45 ml) lemon juice
- 1 1/2 lb (675 g) caster sugar

1. Place strawberries and lemon juice in a very large bowl, heat on PL10 for 4 minutes, or until the fruit has softened. Add sugar, mix well, uncovered.
  2. Cook on PL-7 for 20-25 minutes, until setting point\* is reached, stir every 4-5 minutes.
  3. Pour into hot, clean jars. Cover, seal and label.
- \* *Setting Point: To determine setting point, place 1 tsp (5 ml) jam onto chilled saucer. Allow to stand for 1 minute. Move surface of jam gently with your finger, if the surface wrinkles setting point has been reached.*

# COOKING INSTRUCTIONS

## RECIPES

### PLAIN MICROWAVE CAKE

- 4 oz (100 g) margarine
- 4 oz (100 g) sugar
- 1 egg
- 4 oz (100 g) self rising flour, sifted
- 2-3 tbsp (30-45 ml) milk

1. Line the base of 8" (20.4 cm) cake dish with grease-proof paper.
2. Cream the margarine and sugar together until light and fluffy. Beat in the eggs and fold in the sifted flour alternately with the milk.
3. Pour into prepared container. Cook on PL10 for 4-5 minutes, until a skewer comes out cleanly.
4. Leave the cake to stand for 5 minutes before turning out.

### OMELETTE

- 1/2 oz (15 g) butter
- 4 eggs
- 6 tbsp (90 ml) milk
- salt and pepper

1. Whisk together eggs and milk.
2. Place butter in 10" (26 cm) flan dish. Cook on PL10 for 30 seconds, until melted. Coat the dish with the melted butter.
3. Pour omelette mixture into flan dish. Cook on PL10 for 2 minutes. Whisk mixture and cook again on PL10 for 1 minute.

### SCRAMBLED EGG

- 1/2 oz (15 g) butter
- 2 eggs
- 2 tbsp (30 ml) milk
- salt and pepper

1. Melt the butter in a bowl on PL10 for 30 seconds.
2. Add the eggs, milk and seasoning and mix well.
3. Cook on PL10 for 3 minutes, stirring every 30 seconds.

### SAVORY MINCE

- 1 small onion, diced
- 1 clove garlic, crushed
- 1 tsp (5 ml) oil
- 7 oz (200 g) can chopped tomatoes
- 1 tbsp (15 ml) tomato puree
- 1 tsp (5 ml) mixed herbs
- 8 oz (225 g) minced beef
- salt and pepper

1. Place onion, garlic and oil in casserole, and cook on PL10 for 2 minutes or until soft.
2. Place all other ingredients in casserole. Stir well.
3. Cover and cook on PL10 for 5 minutes then PL-5 for 8-13 minutes or until the meat is cooked.

# MICROWAVE OVEN WARRANTY

## ONE YEAR FULL WARRANTY

All Microwave Ovens and all of their component parts, except as detailed below\*†, are warranted to be free from defective materials or workmanship in normal residential use for a period of one (1) year from the date of original retail purchase. Viking Range, LLC, warrantor, agrees to repair or replace, at its option, any part which fails or is found to be defective during the warranty period.

**\*FULL NINETY (90) DAY COSMETIC WARRANTY:** Product is warranted to be free from cosmetic defects in materials or workmanship (such as scratches on stainless steel, paint/porcelain blemishes, etc.) for a period of ninety (90) days from the date of original retail purchase or closing date for new construction, whichever period is longer. Any defects must be reported to the selling dealer within ninety (90) days from date of original retail purchase. Viking Range, LLC uses high quality processes and materials available to produce all color finishes. However, slight color variation may be noticed because of the inherent differences in painted parts and porcelain parts as well as differences in kitchen lighting, product locations, and other factors. Therefore, this warranty does not apply to color variation attributable to such factors.

**†FULL NINETY (90) DAY WARRANTY IN "RESIDENTIAL PLUS" APPLICATIONS:** This full warranty applies to applications where use of the product extends beyond normal residential use, but the warranty period for products used in such applications is ninety (90) days. Examples of applications covered by this warranty are bed and breakfasts, fire stations, private clubs, churches, yachts, etc. Under this "Residential Plus" warranty, the product, its components and accessories are warranted to be free from defective material or workmanship for a period of ninety (90) days from the date of original retail purchase. This warranty excludes use of the product in all commercial locations such as restaurants, food service locations and institutional food service locations.

## FIVE YEAR LIMITED WARRANTY

If the magnetron tube fails due to defective materials or workmanship in normal household use during the second through fifth year from the date of original retail purchase it will be repaired or replaced, free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor.

## TERM AND CONDITIONS

This warranty extends to the original purchaser of the product warranted hereunder and to each transferee owner of the product during the term of the warranty and applies to products purchased and located in the United States and Canada. Products must be purchased in the country where service is requested. If the product or one of its component parts contains a defect or malfunction during the full warranty period after a reasonable number of attempts by the warrantor to remedy the defect or malfunction, the owner is entitled to either a refund or replacement of the product or its component part or parts. Replacement of a component part includes its free installation, except as specified under the limited warranty. Under the terms of this warranty, service must be performed by a factory authorized Viking Range, LLC service agent or representative. Service will be provided during normal business hours, and labor performed at overtime or premium rates shall not be covered by this warranty.

Owner shall be responsible for proper installation, providing reasonable and necessary maintenance, providing proof of purchase upon request, and making the appliance reasonably accessible for service. The return of the Owner Registration Card is not a condition of warranty coverage. You should, however, return the Owner Registration Card so that Viking Range, LLC can contact you should any question of safety arise which could affect you.

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

**WHAT IS NOT COVERED BY THIS WARRANTY:** This warranty shall not apply to damage resulting from abuse, failure to provide reasonable and necessary maintenance, accident, delivery, negligence, natural disaster, loss of electrical power to the product for any reason, alteration, outdoor use, improper installation, improper operation, or repair or service of the product by anyone other than an authorized Viking Range, LLC service agency or representative. This warranty does not apply to commercial usage.

## LIMITATION OF REMEDIES AND DURATION OF IMPLIED WARRANTY

**OWNER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY FOR A CLAIM OF ANY KIND WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE THE REMEDIES SET FORTH ABOVE. VIKING RANGE, LLC IS NOT RESPONSIBLE FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGE, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO FOOD OR MEDICINE LOSS, DUE TO PRODUCT FAILURE, WHETHER ARISING OUT OF BREACH OF WARRANTY, BREACH OF CONTRACT OR OTHERWISE.** Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusions may not apply to you. **ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE APPLICABLE TO THIS PRODUCT ARE LIMITED IN DURATION TO THE PERIOD OF COVERAGE OF THE APPLICABLE EXPRESS WRITTEN LIMITED WARRANTIES SET FORTH ABOVE.** Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

## WARRANTY SERVICE

To obtain warranty service, contact an authorized Viking Range, LLC service agent, or Viking Range, LLC, 111 Front Street, Greenwood, Mississippi 38930, (888) 845-4641. Provide model and serial number and date of original purchase or closing date for a new construction. For the name of your nearest authorized Viking Range, LLC service agency, call Viking Range, LLC.

**IMPORTANT:** Retain proof of original purchase to establish warranty period.

Viking Range, LLC  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA (888) 845-4641

---

Specifications subject to change without notice  
For more product information, call 1-888-845-4641  
or visit our web site at [vikingrange.com](http://vikingrange.com)

Viking Range, LLC  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi 38930 USA  
(662) 455-1200

For product information  
call 1-888-845-4641  
or visit our web site at [vikingrange.com](http://vikingrange.com)

# Manual de Uso y Cuidado



Microondas con campana integrada  
VMOH330SS

# INFORMACIÓN DE SERVICIO

Si se necesita servicio:

1. Llame a su agencia de servicio autorizada.
2. Debe tener disponible la siguiente información:
  - a. Número de modelo
  - b. Número de serie
  - c. Fecha de compra
  - d. Nombre del distribuidor al que le realizó la compra
3. Describa claramente el problema que tiene.

Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada o si continúa teniendo un problema de servicio, comuníquese con Viking Range, LLC (888) 845-4641 o escriba a:

VIKING RANGE, LLC  
PREFERRED SERVICE  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA

Coloque la información que se indica a continuación. Será necesaria si alguna vez requiere del servicio. El número de modelo y de serie de su horno microondas se encuentra en la etiqueta de identificación al lado izquierdo de la cavidad del horno microondas.

Número de modelo \_\_\_\_\_ Fecha de compra \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_ Fecha de instalación \_\_\_\_\_

Nombre del distribuidor \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

Si el servicio requiere de instalación de partes, use sólo las partes autorizadas para garantizar la protección bajo la garantía.

CONSERVE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA

## PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS

- (a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación puede provocar una exposición perjudicial a la energía del microondas. No altere o manipule indebidamente los interbloques de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni deje que se acumule restos de limpiadores o suciedad en las superficies de sellado.
- (c) No opere el microondas si tiene daños. Es muy importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no hayan daños en: (1) puerta (doblada), (2) bisagras y pestillos (dañados o sueltos), (3) sellos de la puerta y superficies de sellado.
- (d) El horno sólo debe ser ajustado o reparado por el personal de servicio calificado apropiado.



# TABLA DE CONTENIDO

<b>2 PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS</b>	<b>22 CUIDADO Y LIMPIEZA</b>
<b>4 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES</b>	22 INTERIOR DEL HORNO DE MICROONDAS
<b>5 DECLARACIÓN DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES ACERCA DE INTERFERENCIA DE RADIO FRECUENCIA</b>	22 PARTE INFERIOR DEL HORNO
<b>6 INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA</b>	22 BANDEJA DE CRISTAL/PLATO GIRATORIO
<b>6 GUÍA DE INSTALACIÓN</b>	22 REJILLA DE METAL
<b>8 ESPECIFICACIONES</b>	22 GUIA DE RODILLOS
<b>9 DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS</b>	22 PARTE EXTERNA DEL HORNO
<b>12 PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN</b>	22 COMPARTIMIENTO DE LUZ
12 PARA FIJAR EL NIVEL DE POTENCIA	22 PANEL DE CONTROL
<b>13 CONTROLES</b>	22 CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS
13 CONFIGURACIÓN DEL RELOJ	22 LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN
13 MODO KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE COCINA)	23 FILTROS DE GRASA REUTILIZABLES
14 TIEMPO DE DESCONGELACIÓN	23 CÓMO QUITAR EL FILTRO METÁLICO DE GRASA
14 DESCONGELACIÓN SEGÚN EL PESO	23 CÓMO LIMPIAR EL FILTRO METÁLICO DE GRASA
14 MELT/SOFTEN (FUNDIR/ABLANDAR)	23 CÓMO REINSTALAR EL FILTRO METÁLICO DE GRASA
15 KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)	23 REEMPLAZO DE LA LUZ
15 TIME COOK (TIEMPO DE COCCIÓN)	24 INSTALACIÓN / REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN
15 COCINAR EN DOS ETAPAS	<b>25 ANTES DE QUE USTED LLAME</b>
16 +30 SEC (+30 SEGUNDOS)	<b>26 PREGUNTAS Y RESPUESTAS</b>
16 EXPRESS COOK (COCCIÓN RÁPIDA)	<b>27 INSTRUCCIONES PARA COCINAR</b>
16 COCINAR CON UN TOQUE (PREDETERMINADO)	27 GUÍA DE UTENSILIOS
17 OPERACIONES CON SENSOR	28 USE SU HORNO DE MICROONDAS DE MANERA SEGURA
18 COCCIÓN MEDIANTE SENSOR	28 ARCO ELÉCTRICO
19 TURNTABLE ON-OFF (PLATO GIRATORIO ACTIVO - INACTIVO)	28 PRINCIPIOS DE LAS MICROONDAS
19 VENT FAN (VENTILADOR)	29 CÓMO LAS MICROONDAS COCINAN ALIMENTOS
19 LUZ SOBRE LA ESTUFA	29 TÉCNICAS DE COCCIÓN
19 MUTE (MUDO)	30 GUIA DE DESCONGELACION
19 FILTER RESET (REINICIO DEL FILTRO)	31 COCCIÓN
20 PARA CONFIGURAR EL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA	32 RECALENTAMIENTO
20 BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS	33 VERDURAS
20 PARA PARAR EL HORNO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO	34 RECETAS
20 REJILLA DE METAL	<b>38 GARANTÍA DEL HORNO MICROONDAS</b>

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos, deben tomarse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

**ADVERTENCIA** - Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o exposición a excesiva energía del microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Lea y siga la sección específica "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DEL MICROONDAS" en la página 2.
3. Este aparato se debe conectar a tierra. Conéctelo únicamente a un tomacorriente con una adecuada conexión a tierra. Vea las "INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA" en la página 6.
4. Instale o coloque este aparato sólo de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados – por ejemplo, frascos de vidrio cerrados – pueden explotar y no se deben calentar en este horno.
6. Use este equipo sólo para el uso previsto como se describe en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshidratar los alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Como cualquier electrodoméstico, se necesita una supervisión adecuada cuando lo usen los niños.
8. No haga funcionar este equipo si el cable de energía o el enchufe están dañados, si no funciona apropiadamente o si tiene daños o se ha caído.
9. Este equipo debe recibir servicio sólo del personal de servicio calificado. Comuníquese con el servicio autorizado más próximo para una evaluación, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna abertura del equipo.
11. No guarde ni use este equipo en exteriores. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
12. No sumerja el cable de energía o enchufe en el agua.
13. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
14. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o cubierta de cocina.
15. Cuando limpie las superficies de sellado del horno que se juntan al cerrar la puerta, use solo jabón o detergente suave no abrasivo aplicado con una esponja o paño suave.
16. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:
  - a. No cocine demasiado los alimentos. Esté atento cuando se coloquen papeles, plástico o cualquier material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.
  - b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas en el horno.
  - c. **Si los materiales en el horno empiezan a arder, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de energía o desconecte la energía en la caja de fusibles o en el centro de carga.**
  - d. NO deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el interior cuando no lo use.
17. Los líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que pueda notarse que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre habrá burbujas o vapor de ebullición visibles al retirar el recipiente del horno de microondas. **ESTO PUEDE CAUSAR UN DERRAME IMPREVISTO DE LÍQUIDOS DEMASIADO CALIENTES AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de lesiones a personas:

  - a. No sobrecaliente el líquido.
  - b. Revuelva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
  - c. No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
  - d. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un corto tiempo antes de retirar el recipiente.
  - e. Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
18. No use este horno de microondas para calentar productos químicos corrosivos (por ejemplo, sulfuros y cloruros). Los vapores de dichos productos químicos corrosivos pueden reaccionar con los contactos y los resortes de los interruptores de bloqueo de seguridad, lo que los hace inoperables.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

19. Nunca caliente aceite o grasa para freír, ya que no puede controlar la temperatura, y al hacerlo se podría sobrecalentar e incendiarse.
20. No haga funcionar el horno sin estar la bandeja de cristal en su lugar. Asegúrese de que esté correctamente colocada sobre la base giratoria.
21. Tenga cuidado al limpiar los filtros de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos como los limpiadores con lejía, pueden dañar los filtros.
22. Limpie la campana de ventilación con frecuencia. No permita que se acumule grasa en la campana o en los filtros.
23. Este equipo es adecuado para usarlo encima de una cocina a gas o eléctrica de 30 pulgadas (76 cm) de ancho o menos.
24. No utilice este horno para fines comerciales. Está diseñado para uso doméstico únicamente.
25. Cuando esté cocinando alimentos debajo de la campana, encienda el extractor. Mantenga el área debajo de la campana adecuadamente ventilada en todo momento. Apague el equipo de cocinar si ve llamas o si ocurre un incendio.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## DECLARACIÓN DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES ACERCA DE INTERFERENCIA DE RADIO FRECUENCIA

### **ADVERTENCIA:**

Este equipo genera y usa energía de frecuencia ISM y de no ser instalado y usado apropiadamente, es decir siguiendo las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia en la recepción de radio y televisión.

Este equipo ha sido probado y se ha demostrado que cumple con los límites del equipo ISM conforme a la parte 18 del Reglamento de la FCC, que está diseñado para proporcionar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial.

Sin embargo, no hay garantía de que no ocurrirá interferencia en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia en la recepción de radio y televisión, lo que se puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia realizando una o más de las acciones siguientes:

- Reoriente la antena de recepción del radio o televisión.
- Reubique el horno de microondas con respecto al receptor.
- Ubique el horno de microondas a distancia del receptor.
- Conecte el horno de microondas en un tomacorriente distinto de manera que el horno de microondas y el receptor tengan circuitos independientes.

EL FABRICANTE no es responsable de cualquier interferencia con la radio o televisión causada por MODIFICACIONES NO AUTORIZADAS a este horno de microondas . El usuario es responsable de corregir dicha interferencia.

# INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato se debe conectar a tierra. En caso de que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico cuenta con un cable que tiene un alambre de tierra y un enchufe con toma a tierra. El enchufe debe enchufarse en un tomacorriente instalado y conectado a tierra apropiadamente

## ADVERTENCIA:

El uso inapropiado de la conexión a tierra puede causar una descarga eléctrica.

Consulte a un electricista o técnico calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se comprenden por completo, o si existen dudas sobre si el aparato está conectado a tierra correctamente, y si es necesario usar un cable de extensión, use solo un cable de extensión de 3 hilos que tenga un enchufe con conexión a tierra de 3 clavijas y un tomacorriente de 3 ranuras que acepte el enchufe del aparato. La capacidad indicada del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal eléctrica del aparato.

## ADVERTENCIA:

No corte ni quite la tercera clavija (tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

# GUÍA DE INSTALACIÓN

## 1. Examine el horno después de desempacar

Desempaque el horno, retire todo el material de embalaje y examine el horno en busca de daños tales como abolladuras en el interior o exterior del horno, pestillos rotos de la puerta, grietas en la puerta o una puerta que no esté alineada correctamente. Si encuentra algún daño, no opere el horno y comuníquese con su distribuidor inmediatamente.

## 2. Verificación de las piezas

Desempaque cuidadosamente su horno de microondas y asegúrese de haber recibido todas las piezas que se muestran a continuación. Si su horno de microondas se dañó durante el envío, o si no tiene todas las piezas, comuníquese con el Centro de atención telefónica de Viking Range, LLC.

IMAGEN	PIEZA Y DESCRIPCIÓN	CANT.
	Kit de herrajes (tornillos)	1
	Rejilla de metal	1
	Regulador de flujo (adaptador para la extracción)	1
	Placa de montaje	1
	Plantilla del gabinete superior	1
	Plantilla de la pared trasera	1
	Manual de instalación	1
	Manual de Uso y Cuidado	1
	Anillo de rodillos guía	1
	Filtro de grasa	2
	Soportes del filtro de grasa	2
	Plato giratorio de cristal	1

# GUÍA DE INSTALACIÓN

## 3. Ubicación

- La instalación de este equipo debe ser realizada por un técnico calificado o una compañía de servicio.

Si no instala el horno un técnico calificado, se pueden producir descargas eléctricas, incendios, explosiones, problemas con el producto o lesiones.

- No instale este equipo en un lugar húmedo, aceitoso o polvoriento, o en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).
- Enchufe firmemente la clavija de alimentación en el tomacorriente de pared. No utilice un enchufe de alimentación dañado, un cable de alimentación dañado o un tomacorriente de pared suelto.
- No se debe montar sobre un fregadero.
- No se pare encima del microondas ni coloque objetos (como ropa, cobertores de horno, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el equipo.

Esto puede provocar descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones.

## 4. Fuente de alimentación

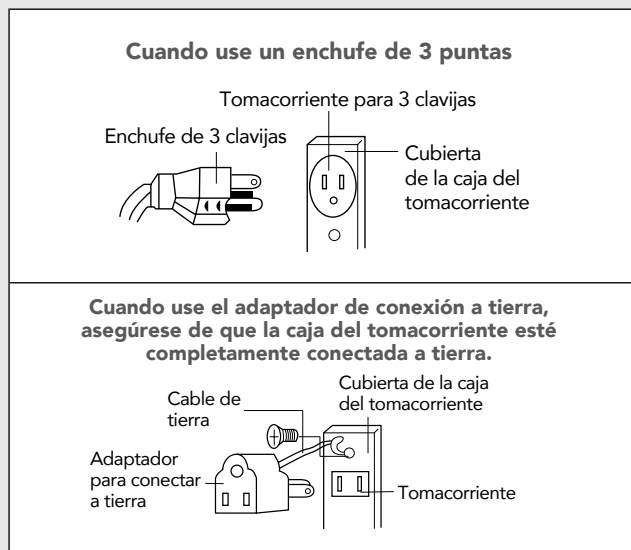
- Compruebe su fuente de alimentación local.

Este horno de microondas requiere una corriente de aproximadamente 15 amperios, 120 voltios, 60 Hz y un tomacorriente conectado a tierra.

- a. Se incluye un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
  - b. Hay disponibles juegos de cables o cables de extensión más largos que se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos.
  - c. Si se usa un cable largo o una extensión:
    - La capacidad indicada del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal eléctrica del aparato.
    - El cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
    - El cable más largo debe estar dispuesto de modo que no cuelgue de la mesa o la cubierta de cocina donde los niños puedan tirar de él o tropezarse con él sin querer.
- Compruebe el cable de alimentación y el tomacorriente.
    - Retire todas las sustancias extrañas como el polvo o el agua de los terminales del enchufe de alimentación y los puntos de contacto con un paño seco con regularidad.
    - Desenchufe el cable de alimentación y límpielo con un paño seco.
    - Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de 3 clavijas debidamente conectado a tierra. Su

horno debe ser el único aparato conectado a este circuito.

- Compartir un tomacorriente de pared con otros aparatos, utilizar una barra de contactos o extender el cable de alimentación puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un transformador eléctrico. Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente suministrados coincidan con las especificaciones del producto.



EL CÓDIGO ELÉCTRICO DE CANADÁ NO PERMITE EL USO DE ADAPTADORES DE CONEXIÓN A TIERRA.

## 5. ADVERTENCIAS de uso crítico

Si el aparato de microondas se sumerge en un líquido, comuníquese con el centro de servicio más cercano. De no hacerlo, puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

Lea y siga la sección específica "Precauciones para evitar la posible exposición a excesiva energía del microondas" en la página 2.

Si el microondas genera un ruido extraño, un olor a quemado o emite humo, desenchúfelo inmediatamente y comuníquese con el centro de servicio más cercano.

- En caso de una fuga de gas (gas propano, gas LP, etc.), ventile la habitación inmediatamente. • No toque el microondas, el cable de alimentación ni el enchufe.
- No utilice un ventilador.
- Una chispa puede provocar una explosión o un incendio.

Tenga cuidado de que la puerta o cualquiera de las otras partes no entren en contacto con su cuerpo mientras cocina o inmediatamente después de cocinar.

# GUÍA DE INSTALACIÓN

- En caso de que se produzca un incendio de grasa en las unidades de superficie debajo del horno, apague el sartén en llamas cubriéndolo completamente con una tapa, una bandeja para hornear galletas o una bandeja plana.

Nunca deje las unidades de superficie debajo de su horno desatendidas configuradas a altas temperaturas. Los derrames al hervir causan humo y derrames de grasa que pueden encenderse y propagarse si el ventilador está funcionando. Para minimizar el funcionamiento automático del ventilador, use utensilios de cocina del tamaño adecuado. Use calor alto en las unidades de superficie solo cuando sea necesario.

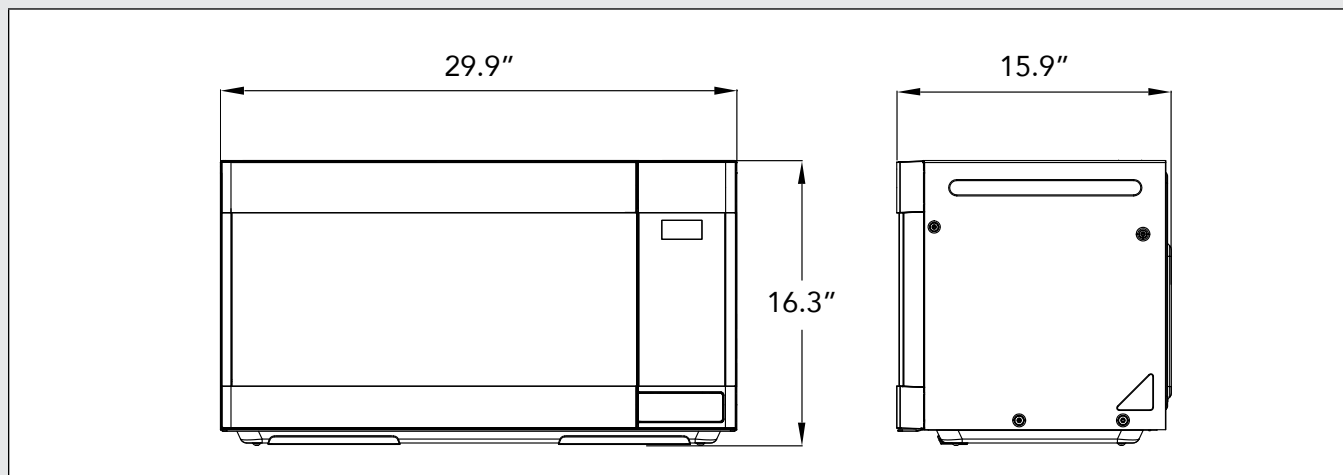
Si los materiales dentro del horno de microondas empiezan a arder, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o desconecte la energía en la caja de fusibles o en el centro de carga. Si se abre la puerta, el fuego puede extenderse.

- Tenga siempre en cuenta las precauciones de seguridad cuando utilice su horno. Nunca intente reparar el horno por su cuenta. Hay voltaje peligroso en el interior. Si es necesario reparar el horno, comuníquese con un centro de servicio autorizado cerca de usted.

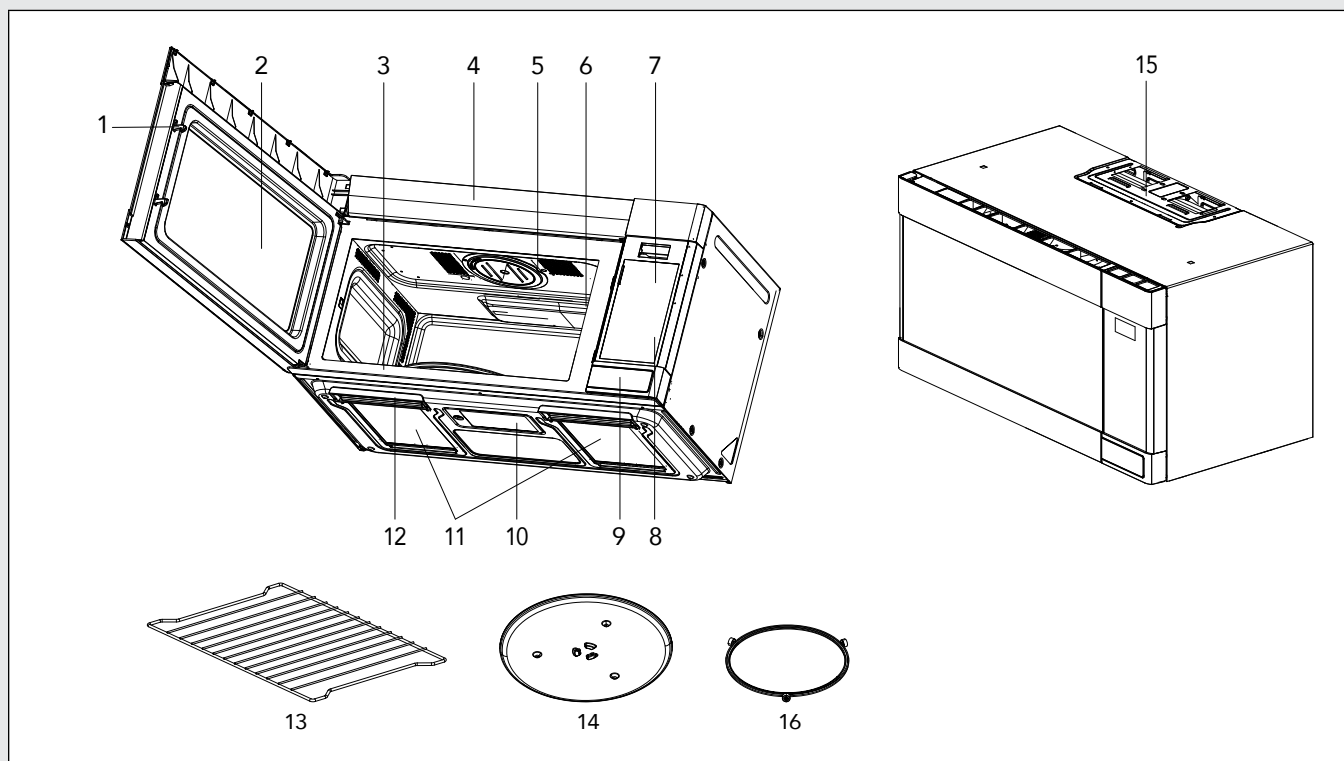
## ESPECIFICACIONES

FUENTE DE ALIMENTACIÓN		120V CA, 60HZ MONOFÁSICO CON CONEXIÓN A TIERRA
MICROONDAS	POTENCIA DE ENTRADA	1,500 W
	SALIDA DE ENERGÍA	950 W
	FRECUENCIA	2,450 MHZ
DIMENSIONES EXTERIORES (Ancho x Alto x Prof.)		29.9 x 16.3 x 15.9 PULG.
DIMENSIONES DE INTERIORES (Ancho x Alto x Prof.)		20.6 x 10.0 x 14.9 PULG.
VOLUMEN DEL INTERIOR		1.8 PIES <sup>3</sup>
PESO NETO		APROXIMADAMENTE 50.3 LB
TIMER (TEMPORIZADOR)		99 MIN. 99 SEG.
SELECCIONES DE POTENCIA		10 NIVELES

\* Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso.



# DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS



## 1. PESTILLOS DE PUERTA

## 2. VENTANA con PROTECTOR DE METAL

La pantalla permite ver la cocción mientras mantiene las microondas confinadas en el horno.

## 3. PLACA DE NÚMERO DE MODELO

Ubicada en la pared frontal del horno de microondas.

## 4. FILTRO DE CARBÓN

Detrás de la rejilla de ventilación.

## 5. LUZ DEL HORNO

## 6. CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS

Protege la salida de microondas provenientes de salpicaduras de alimentos en cocción.

## 7. PANEL DE CONTROL TÁCTIL y PANTALLA DIGITAL

Para obtener información detallada sobre cada función, consulte la sección Diagrama de funciones, páginas 10 y 11.

## 8. CONTROLES DE LA CAMPANA

**Extractor** - Presione Turbo, Alto, Bajo o Apagado.

**Luz** - Presione para Encender o Apagado.

## 9. BOTÓN DE LA PUERTA

Para abrir la puerta, presione el botón de apertura de la puerta.

## 10. LUZ SOBRE LA ESTUFA

## 11. FILTROS DE GRASA

## 12. MANIJA DE LOS FILTROS

Se utilizan para insertar los Filtros de grasa.

## 13. REJILLA DE METAL

Úselo para tener espacio adicional cuando cocine con más de un recipiente al mismo tiempo.

## 14. PLATO GIRATORIO / BANDEJA DE CRISTAL

Consta de una bandeja de cristal y una guía de rodillos. La guía de rodillos se coloca primero en la parte inferior del microondas y soporta la bandeja de cristal. Ambas piezas deben estar en su lugar cuando se usa el horno de microondas.

## 15. MOTOR DE VENTILACIÓN

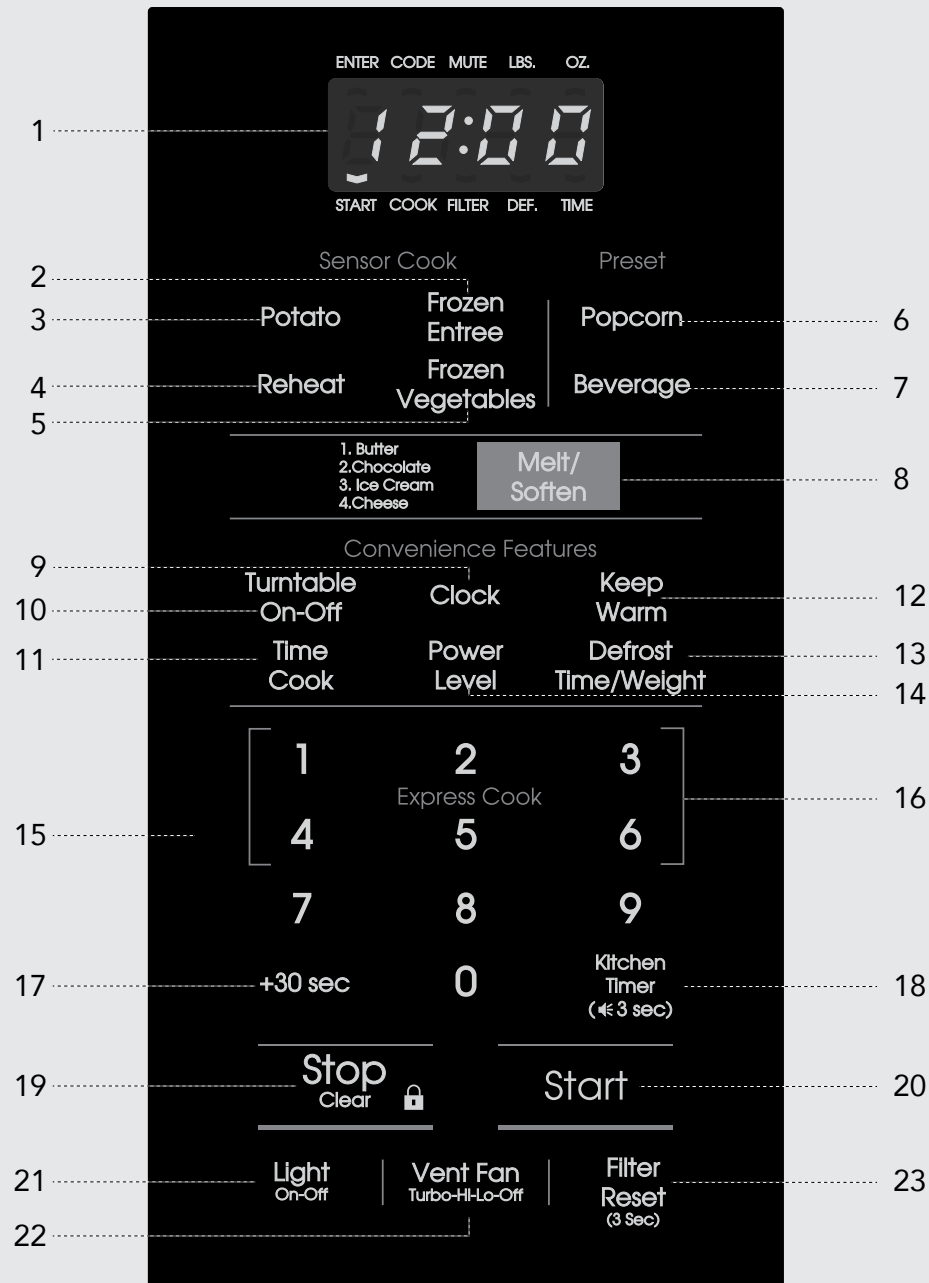
Su horno de microondas está diseñado para adaptarse a los siguientes tres tipos de ventilación.

(Sistema de ventilación mediante recirculación, sistema de ventilación vertical, sistema de ventilación horizontal). Consulte el manual de instalación para seleccionar el tipo de ventilación requerido para su instalación.

## 16. ANILLO DE RODILLOS GUÍA

# DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS

El Panel de control táctil le permite configurar los controles del horno con solo presionar un dedo. Está diseñado para ser fácil de usar y entender.



- Cada vez que se presiona un interruptor táctil, suena un pitido.
- Cuando se oprime el interruptor táctil **STOP/CLEAR** durante el funcionamiento del horno, el horno se detendrá, sin embargo, se conserva toda la información programada. Para borrar toda la información, vuelva a presionar el interruptor táctil **STOP/CLEAR**.



# DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS

1. PANTALLA - Muestra la hora del día, la hora o el nivel de potencia que se está utilizando, el modo de cocción y las instrucciones.
2. FROZEN ENTREE (Plato fuerte congelado) - Presione este interruptor táctil para cocinar platos fuertes congelados. El sensor del horno de microondas ajustará automáticamente el tiempo de cocción al tipo y cantidad de alimento.
3. POTATO (Papa) - Presione este interruptor táctil para cocinar papas. El sensor del horno de microondas ajustará automáticamente el tiempo de cocción al tipo y cantidad de alimento.
4. REHEAT (Recalentar) - Presione este interruptor táctil para recalentar la comida. El sensor del horno de microondas ajustará automáticamente el tiempo de cocción al tipo y cantidad de alimento.
5. FROZEN VEGETABLES (Verduras congeladas) - Presione este interruptor táctil para cocinar el plato congelado. El sensor del horno de microondas ajustará automáticamente el tiempo de cocción al tipo y cantidad de alimento.
6. POPCORN (Palomitas de maíz) - Presione este botón para cocinar un peso de palomitas de maíz para microondas preempaquetado de 3.5/3.0/1.75 onzas (99/85/49 g).
7. BEVERAGE (Bebidas) - Presione este interruptor táctil para recalentar una bebida.
8. MELT/SOFTEN (Fundir/ablandar) - Presione este interruptor táctil para fundir o ablandar mantequilla, chocolate, helado y queso.
9. CLOCK (Reloj) - Presione este interruptor táctil para ingresar la hora del día.

También mantenga presionado este interruptor táctil durante 3 segundos para configurar el modo de ahorro de energía. Para obtener información detallada sobre esta función, consulte la sección Controles, página 20.
10. TURNTABLE On-Off (Plato Giratorio encendido/apagado) - Presione este interruptor táctil para encender o apagar el plato giratorio.
11. TIME COOK (Tiempo de cocción) - Presione este interruptor táctil para configurar el tiempo de cocción del microondas.
  - El nivel de potencia 10 (alto) es automático, pero se pueden programar niveles de calor más bajos.
12. KEEP WARM (Mantener caliente) - Presione este interruptor táctil para mantener los alimentos calientes hasta por 30 minutos.
13. DEFROST (Descongelar) - Presione este interruptor táctil para configurar el tiempo de descongelación o el peso de descongelación.
14. POWER LEVEL (Nivel de potencia) - Presione este interruptor táctil si desea cambiar del nivel de potencia automático 10 (alto) para cocinar.
15. NUMBER PADS (Interruptores táctiles con números) - Presione estos interruptores táctiles para ingresar el tiempo de cocción, el tiempo de descongelación o el peso, la hora del día, el nivel de potencia.
16. EXPRESS COOK (Cocción rápida): presione estos interruptores táctiles para programar 1-6 minutos de tiempo de cocción predefinido a un nivel de potencia del 100%.
17. +30 SEC (+ 30 segundos) - Presione este interruptor para encender durante 30 segundos en forma instantánea o para agregar 30 segundos de tiempo de cocción mientras el temporizador está en cuenta regresiva.
18. KITCHEN TIME (Temporizador de cocina) - Presione este botón para usar como un temporizador en minutos, retrasar la cocción, mantener la configuración después de cocinar.

También mantenga presionado este interruptor táctil durante 3 segundos para configurar el sonido encendido/apagado. Para obtener información detallada sobre esta función, consulte la sección Controles, página 19.
19. STOP/CLEAR (Parar/borrar) - Cuando se presiona una vez, se detiene la operación del horno. Cuando se presiona dos veces, reinicia el horno y borra todos los ajustes (excepto la hora del día).

También mantenga presionado este interruptor táctil durante 3 segundos para configurar la función de bloqueo de seguridad para niños. Para obtener información detallada sobre esta función, consulte la sección Controles, página 20.
20. START (Iniciar): después de realizar todas las selecciones, presione este botón para encender el horno o el temporizador.
21. LIGHT (Luz): presione este botón para encender o apagar la luz sobre la estufa.
22. VENT FAN (Ventilador): presione este interruptor táctil para encender el ventilador en las opciones: turbo, alto, bajo o apagar.
23. FILTER RESET (Restablecimiento del filtro): mantenga presionado este interruptor táctil durante 3 segundos para restablecer el tiempo después de reemplazar el filtro. Los filtros de carbón deben reemplazarse cada 6 meses.

# PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN

Esta sección incluye información útil sobre el funcionamiento del horno.

1. Enchufe el cable de la fuente de alimentación en un tomacorriente estándar de 3 clavijas, 15 amperios, 120 VCA, 60 Hz.
2. Después de colocar los alimentos en un recipiente adecuado, abra la puerta del horno y coloque el recipiente en la bandeja de cristal. La bandeja de cristal y la guía de rodillos deben estar siempre en su lugar durante la cocción.
3. Cierre la puerta. Asegúrese de que esté firmemente cerrada.
4. La luz del horno está encendida cuando el horno de microondas está funcionando.
5. La puerta del horno se puede abrir en cualquier momento durante el funcionamiento presionando el botón de apertura de la puerta del panel de control. El horno se detendrá automáticamente.
6. Cada vez que se presiona un interruptor táctil, suena un pitido.
7. El horno cocina automáticamente a máxima potencia a menos que se ajuste a un nivel de potencia inferior.
8. La pantalla mostrará " : 0 " cuando el reloj del horno no esté ajustado.
9. El reloj vuelve a la hora actual cuando termina el tiempo de cocción.
10. Cuando se oprime el interruptor táctil STOP/CLEAR (Parar/borrar) durante el funcionamiento del horno, el horno se detendrá, sin embargo, se conserva toda la información programada. Para borrar toda la información (excepto la hora actual), presione el interruptor táctil STOP/CLEAR (Parar/borrar) una vez más. Si la puerta del horno se abre durante la operación del horno toda la información se conserva.
11. Si se presiona el interruptor táctil START (Iniciar) y el horno no funciona, revise el área entre la puerta y el sello de la puerta en busca de obstrucciones y asegúrese de que la puerta esté firmemente cerrada. El horno no comenzará a cocinar hasta que la puerta esté completamente cerrada o el programa se haya reconfigurado.

Asegúrese de que el horno esté correctamente instalado y enchufado al tomacorriente.

## PARA FIJAR EL NIVEL DE POTENCIA

- El nivel de potencia se establece presionando el interruptor táctil Power Level (Nivel de potencia) y el interruptor táctil numérico. Si desea utilizar un nivel de potencia diferente, presione el interruptor táctil POWER LEVEL (Nivel de potencia) antes de presionar START (Iniciar). Ingrese el nivel de potencia deseado presionando el interruptor táctil numérico apropiado. La tabla muestra la pantalla, el nivel de potencia y el porcentaje de potencia.


PRESIONE EL POWER LEVEL TÁCTIL Y EL NÚMERO	NIVEL DE POTENCIA (PANTALLA)	PORCENTAJE APROXIMADO DE POTENCIA
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%

**NOTA:** Si se selecciona "PL-0", el horno funcionará con el ventilador pero sin calentar. Puede utilizar este nivel para eliminar olores.

# CONTROLES

## CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

Cuando el horno se enchufa por primera vez, la pantalla mostrará ": 0" y sonará un tono. Si alguna vez se apaga la alimentación de CA, la pantalla muestra ": 0" cuando se restablezca la energía.

	1. Presione el interruptor táctil CLOCK (Reloj). Este es un reloj de 12 horas.
	2. Presione el interruptor táctil CLOCK una vez más. Este es un reloj de 24 horas.
	3. Ingrese la hora correcta del día presionando los números en secuencia.
	4. Presione el interruptor táctil CLOCK (Reloj).
Los indicadores ENTER, TIME parpadean y se muestra "12H".	
<b>NOTA:</b> Este horno tiene múltiples sistemas de reloj. Si desea un sistema de reloj de 12 horas, omita este paso. La pantalla deja de parpadear, y los dos puntos comienzan a parpadear. Si seleccionó el sistema de reloj de 12 horas, este reloj digital le permite configurar desde 1:00 hasta 12:59. Si seleccionó el sistema de reloj de 24 horas, este reloj digital le permite configurar desde 0:00 hasta 23:59.	


### NOTA:


1. Si intenta ingresar una hora incorrecta, no se establecerá la hora y sonará un tono de señal de error. Presione el interruptor táctil CLOCK y vuelva a ingresar la hora.
2. Si desea establecer el modo de ahorro de energía, mantenga presionado el botón CLOCK durante 3 segundos. Para obtener información detallada sobre esta función, consulte la sección Controles, página 20.

## MODO KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE COCINA)

El temporizador funciona como un temporizador de minutos. El temporizador funciona sin energía del microondas.




### CÓMO UTILIZAR COMO UN TEMPORIZADOR DE MINUTOS

	1. Presione el interruptor táctil KITCHEN TIMER.
	2. Presione la cantidad de tiempo que desea contar en forma regresiva.



	3. Presione el interruptor táctil START.
Los indicadores ENTER, TIME parpadean y se muestra ": 0". La pantalla mostrará lo que presionó.	
El indicador TIME comienza a parpadear y la pantalla cuenta en forma regresiva el tiempo restante en el modo KITCHEN TIMER. Cuando finalice el modo KITCHEN TIMER, escuchará 3 pitidos.	

**NOTA:** Si desea activar o desactivar el sonido, mantenga presionado el botón KITCHEN TIMER durante 3 segundos. Para obtener información detallada sobre esta función, consulte la sección Controles, página 19.

### CÓMO USAR PARA RETARDAR EL INICIO DE LA COCCIÓN

	1. Presione el interruptor táctil KITCHEN TIMER.
	2. Presione la cantidad de tiempo que desea retardar.
	3. Presione el interruptor táctil TIME COOK para programar el tiempo de cocción deseado para cocinar los alimentos.
	4. Presione el interruptor táctil START.
Los indicadores ENTER, TIME parpadean y se muestra ": 0". La pantalla mostrará lo que presionó.	
Cuando presione el interruptor táctil START, el indicador TIME comienza a parpadear y la pantalla cuenta en forma regresiva el tiempo restante en el modo KITCHEN TIMER. Cuando finalice el modo KITCHEN TIMER, el horno emitirá un pitido. El indicador TIME se apaga y el indicador COOK comienza a parpadear. La pantalla cuenta en forma regresiva el tiempo restante en el modo MICROWAVE. Cuando finalice el modo MICROWAVE, escuchará 3 pitidos.	

### CÓMO UTILIZAR PARA ESTABLECER UN TIEMPO DE RETENCIÓN

	1. Presione el interruptor táctil TIME COOK para programar el tiempo de cocción deseado para cocinar los alimentos.
	2. Presione el interruptor táctil KITCHEN TIMER.
	3. Presione la cantidad de tiempo que desea retener.

# CONTROLES

<b>Start</b>	4. Presione el interruptor táctil START.
Los indicadores ENTER, TIME parpadean y se muestra " : 0". La pantalla mostrará lo que presionó.	
El indicador COOK comienza a parpadear y la pantalla cuenta en forma regresiva el tiempo restante en el modo MICROWAVE. Cuando finalice el modo MICROWAVE, el horno emitirá un pitido. El indicador COOK se apaga y el indicador TIME comienza a parpadear. La pantalla cuenta en forma regresiva el tiempo restante en el modo KITCHEN TIMER. Cuando finalice el modo KITCHEN TIMER, escuchará 3 pitidos.	

**NOTA:** Su horno se puede programar para 99 minutos 99 segundos. (99:99)

## TIEMPO DE DESCONGELACIÓN

Cuando se selecciona TIME DEFROSTING, el ciclo automático divide el tiempo de descongelación en periodos alternos de descongelamiento y tiempo de reposo activando y desactivando el ciclo.

<b>Defrost Time/Weight</b>	1. Presione el interruptor táctil DEFROST una vez.
	2. Presione los botones numéricos para el tiempo de descongelación deseado.
<b>Start</b>	3. Presione el interruptor táctil START.
El indicador DEF se enciende y los indicadores ENTER y TIME parpadean y se muestra " : 0". La pantalla mostrará lo que presionó.	
Cuando presiona el interruptor táctil START, el indicador DEF comienza a parpadear para mostrar que el horno está en el modo TIME DEFROST. La pantalla cuenta el tiempo en forma regresiva para mostrarle cuánto tiempo de descongelación queda en el modo TIME DEFROST. El horno emite un pitido durante el ciclo de descongelación para indicar que los alimentos deben girarse o reorganizarse. Cuando finalice el tiempo de descongelamiento, escuchará 3 pitidos.	

**NOTA:** Su horno se puede programar para 99 minutos 99 segundos. (99:99)

## DESCONGELACIÓN SEGÚN EL PESO

WEIGHT DEFROST le permite descongelar fácilmente los alimentos al eliminar las conjeturas al determinar el tiempo de descongelación. Siga los pasos a continuación para descongelar fácilmente.

<b>Defrost Time/Weight</b>	1. Presione el interruptor táctil DEFROST dos veces.
	2. Presione los botones numéricos para el peso de descongelación deseado.
<b>Start</b>	3. Presione el interruptor táctil START.
El indicador DEF se enciende y los indicadores ENTER y LBS parpadean y se muestra "0.0". La pantalla mostrará lo que presionó.	
El tiempo de descongelación se determina automáticamente por el peso seleccionado.	
Cuando presiona el interruptor táctil START, el indicador de DEF comienza a parpadear y el tiempo de descongelación cuenta en forma regresiva en la ventana de visualización. El horno emite un pitido durante el ciclo de descongelación para indicar que los alimentos deben girarse o reorganizarse. Cuando finalice el tiempo de descongelamiento, escuchará 3 pitidos.	

**NOTA:** Su horno se puede programar para 0.2 hasta 6.0 lb.

## MELT/SOFTEN (FUNDIR/ABLANDAR)

La función de MELT/SOFTEN (Fundir/Ablandar) se puede usar para fundir o ablandar mantequilla, chocolate, helado y queso. Vea la tabla para configuraciones específicas para usar.

<b>Melt/Soften</b>	1. Presione el interruptor táctil MELT/SOFTEN (Fundir/ablandar) una vez para mantequilla, dos veces para chocolate, tres veces para helado, cuatro veces para queso.
<b>Start</b>	2. Presione el interruptor táctil START.
La pantalla mostrará lo que presionó.	



### TABLA DE ALIMENTOS PARA MELT/SOFTEN

PRESIONE EL INTERRUPTOR TÁCTIL	PANTALLA	ALIMENTO A ABLANDAR	PESO
Una vez	S--1	Mantequilla	1/2 taza
Dos veces	S--2	Chocolate	8 onzas
Tres veces	S--3	Helado	1/2 galón
Cuatro veces	S--4	Queso	1 plato




# CONTROLES

## KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

La función KEEP WARM (Mantener caliente) mantiene los alimentos a una temperatura cálida durante 30 minutos.

	1. Presione el interruptor táctil KEEP WARM.
	2. Presione el interruptor táctil START.
Al presionar KEEP WARM, la pantalla muestra "30:00".	
Cuando finalice el tiempo de cocción, escuchará 3 pitidos.	

## TIME COOK (TIEMPO DE COCCIÓN)

	1. Presione el interruptor táctil TIME COOK.
	2. Presione los interruptores táctiles numéricos para el tiempo de cocción.
	3. Presione el interruptor táctil POWER LEVEL.
	4. Presione los interruptores táctiles numéricos para el nivel de potencia (0~10).
	5. Presione el interruptor táctil START.
El indicador COOK se enciende y los indicadores ENTER y TIME parpadean y se muestra ": 0". La pantalla mostrará lo que presionó. La pantalla mostrará PL10 para 100% de potencia. La pantalla mostrará PL-0 ~ PL10. Si usted se salta los pasos 3 y 4, el 100% de potencia es automático.	
Cuando presiona el interruptor táctil START, el indicador COOK comienza a parpadear para mostrar que el horno está cocinando. La pantalla cuenta el tiempo en forma regresiva para mostrar cuánto tiempo de cocción queda. Cuando finalice el tiempo de cocción, escuchará 3 pitidos.	





### NOTA:

- Su horno se puede programar para 99 minutos 99 segundos. (99:99)
- Usar los niveles de potencia más bajos aumenta el tiempo de cocción, lo que es recomendable para alimentos como queso, leche y la cocción lenta y prolongada de carnes.

## COCINAR EN DOS ETAPAS

Esta función le permite programar dos operaciones en secuencia, como descongelar y cocinar o cocinar utilizando dos niveles de potencia diferentes. Cambia automáticamente los ajustes de potencia y el tiempo de cocción.

### DESCONGELAR + COCINAR

	1. Presione el interruptor táctil Defrost una vez.
	2. Presione los interruptores táctiles numéricos para el tiempo de descongelamiento deseado.
	3. Presione el interruptor táctil TIME COOK.
	4. Presione los interruptores táctiles numéricos para el tiempo de cocción.
	5. Presione el interruptor táctil POWER LEVEL (Nivel de potencia).
	6. Presione los interruptores táctiles numéricos para el nivel de potencia (0~10).
	7. Presione el interruptor táctil START.
El indicador DEF se enciende y los indicadores ENTER y TIME parpadean y se muestra ": 0". La pantalla mostrará lo que presionó. El indicador COOK se enciende y los indicadores ENTER y TIME parpadean y se muestra ": 0". La pantalla mostrará lo que presionó. La pantalla mostrará PL10 para 100% de potencia. La pantalla mostrará PL-0 ~ PL10. Si usted se salta los pasos 5 y 6, el 100% de potencia es automático.	
Cuando presiona el interruptor táctil START, los indicadores DEF y COOK se encienden para confirmar los niveles de potencia seleccionados. El indicador DEF comienza a parpadear para mostrar que el horno está en el modo TIME DEFROST (Descongelar por tiempo). La pantalla cuenta en forma regresiva el tiempo restante en el modo TIME DEFROST. Cuando el horno emita un pitido, déle la vuelta, separe o redistribuya los alimentos. Al final del modo TIME DEFROST, el horno emitirá un pitido y comenzará la cocción en modo MICROWAVE (Microondas). El indicador DEF se apaga y el indicador COOK comienza a parpadear. La pantalla cuenta en forma regresiva el tiempo restante en el modo MICROWAVE. Cuando finalice el modo MICROWAVE, escuchará 3 pitidos.	

**NOTA:** Su horno se puede programar para 99 minutos 99 segundos. (99:99)

# CONTROLES

## COCINAR + COCINAR

<b>Time Cook</b>	1. Presione el interruptor táctil TIME COOK. 2. Presione los interruptores táctiles numéricos para el tiempo de cocción.
<b>Time Cook</b>	3. Presione el interruptor táctil TIME COOK. 4. Presione los interruptores táctiles numéricos para el tiempo de cocción.
<b>Power Level</b>	5. Presione el interruptor táctil POWER LEVEL. 6. Presione los interruptores táctiles numéricos para el nivel de potencia (0~10).
<b>Start</b>	7. Presione el interruptor táctil START.

El indicador COOK se enciende y los indicadores ENTER y TIME parpadean. Se muestra ": 0".

La pantalla mostrará lo que presionó.

El indicador COOK se enciende y los indicadores ENTER y TIME parpadean y se muestra ": 0".

La pantalla mostrará lo que presionó.

La pantalla mostrará PL10 para 100% de potencia.

La pantalla mostrará PL-0 ~ PL10.

Si usted se salta los pasos 5 y 6, el 100% de potencia es automático.

Cuando presiona el interruptor táctil START, el indicador COOK comienza a parpadear para mostrar que el horno está cocinando en la etapa 1.

Al final de la etapa 1, el horno emitirá un pitido y comenzará la etapa 2. La pantalla cuenta en forma regresiva el tiempo restante en la etapa 2. Cuando finalice la etapa 2, escuchará 3 pitidos.

**NOTA:** Su horno se puede programar para 99 minutos 99 segundos. (99:99)

## +30 SEC (+30 SEGUNDOS)

+30 SEC le permite recalentar durante 30 segundos al 100% (potencia total) simplemente presionando el interruptor táctil +30 SEC. Al presionar repetidamente el botón de +30 SEC, también puede extender el tiempo de recalentamiento hasta 99 minutos, 99 segundos, en incrementos de 30 segundos.


<b>+30 sec</b>	Presione el interruptor táctil +30 SEC.
Cuando usted presiona el interruptor táctil +30 SEC, se muestra ":30" y el horno comienza a recalentar.	

## NOTA:

No se puede usar +30 SEC mientras el sensor está detectando el vapor emitido por alimentos durante la cocción mediante sensor, como: Potato, Frozen Entree, Frozen Vegetables o Sensor Reheat.

## EXPRESS COOK (COCCIÓN RÁPIDA)

EXPRESS COOK es una forma rápida de configurar el tiempo de cocción de 1 a 6 minutos al 100% (máxima potencia).

	Presione una de los interruptores táctiles EXPRESS COOK (de 1 a 6) para 1-6 minutos de cocción al 100% (máxima potencia).
La pantalla mostrará lo que presionó.	
Después de 1.5 segundos, la pantalla cambia al tiempo de cocción y el horno comienza a cocinar.	

## COCINAR CON UN TOQUE (PREDETERMINADO)

Cocinar con un toque le permite cocinar o calentar muchos de sus alimentos favoritos con presionar sólo un botón.

Para aumentar la cantidad, presione el interruptor táctil que desee hasta que el número en la pantalla indique la cantidad deseada para la cocción.

<b>Popcorn</b>	1. Presione el botón POPCORN (Palomitas de maíz) una vez para la bolsa de 3.5 oz (99 g), dos veces para la bolsa de 3.0 oz (85 g) o tres veces para la bolsa de 1.75 oz (49 g).
<b>Start</b>	2. Presione el interruptor táctil START.
Cuando presiona el botón POPCORN una vez, se muestra "3.5".	

## NOTA:

1. Utilice palomitas de maíz para microondas preempacadas a temperatura ambiente.
2. Coloque la bolsa en el horno de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
3. Prepare sólo un paquete a la vez.
4. Después de preparar las palomitas, abra la bolsa con cuidado: las palomitas de maíz y el vapor están extremadamente calientes.



# CONTROLES

- No vuelva a calentar los granos que no se abrieron ni reutilice la bolsa.
- No deje el horno desatendido mientras saca palomitas de maíz.

**PRECAUCIÓN:** Si las palomitas de maíz preempaquetadas tienen un peso diferente al peso recomendado, no use el interruptor táctil de palomitas de maíz. Siga las instrucciones del fabricante.

**PRECAUCIÓN:**

No deje el horno de microondas desatendido mientras prepara palomitas de maíz.

Cuando prepare palomitas de maíz empaquetadas comercialmente, retire la rejilla del horno. No coloque la bolsa de palomitas de maíz para microondas en la rejilla o debajo de la rejilla.

<b>Beverage</b>	1. Presione el interruptor táctil BEVERAGE (Bebidas) una vez para 1 taza, dos veces para 2 tazas o tres veces para 3 tazas.
<b>Start</b>	2. Presione el interruptor táctil START.
Cuando presiona el botón BEVERAGE una vez, se muestra "1".	

- \* **BEVERAGE:** Taza de 7 oz (207 mL)
- 1 taza (7 oz (207 mL) de volumen total): Presione BEVERAGE una vez.
  - 2 tazas (14 oz (414 mL) de volumen total): Presione BEVERAGE dos veces.
  - 3 tazas (20 oz (414 mL) de volumen total): Presione BEVERAGE tres veces.

## OPERACIONES CON SENSOR

Las categorías de Cocción con sensor están diseñadas para detectar el aumento de humedad liberada por los alimentos durante el proceso de cocción. El sensor del horno de microondas ajustará automáticamente el tiempo de cocción al tipo y cantidad de alimento.

### USO DE LOS AJUSTES DEL SENSOR

- Después de conectar el horno, espere 2 minutos antes de usar Cocción con sensor.
- Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno estén secos. Elimine cualquier rastro de humedad con un paño seco o toalla de papel.
- El horno funciona con alimentos a una temperatura de almacenamiento normal.
- Si la cantidad de alimentos es mayor o menor a la que indica la tabla, se deberá cocinar siguiendo las pautas de cualquier libro de cocina para microondas.
- No abra la puerta del horno ni presione el interruptor táctil STOP/CLEAR hasta que aparezca el tiempo de cocción en la pantalla. La medición del vapor será interrumpida. Si esto sucede, en la pantalla aparecerá un mensaje de error "Er01". Para continuar la cocción, presione el interruptor táctil STOP/CLEAR y cocine manualmente.

Cuando el sensor detecte el vapor de los alimentos, aparecerá en la pantalla el tiempo de cocción restante.

Puede abrir la puerta cuando aparezca en la pantalla el tiempo restante de cocción. En este momento, puede revolver o sazonar los alimentos, como desee.

- Siempre use recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas sueltas o con envolturas de plástico ventiladas. Nunca utilice cubiertas de plástico herméticas. Evitarán que escape el vapor y esto inducirá a error al sensor, generalmente causando que los alimentos se cocinen en exceso.
- Revise la temperatura o la cocción de los alimentos después de cocinar manualmente. Si la cocción de los alimentos no está completa, ingrese manualmente un tiempo de cocción adicional. No use una de las categorías de cocción con sensor dos veces seguidas en la misma porción de alimento. Esto puede resultar en alimentos demasiado recocidos o quemados.

### CUBRIR LOS ALIMENTOS

La cocción de ciertos alimentos es mejor cuando están cubiertos. Use la envoltura recomendada en la Tabla de cocción con sensor para estos alimentos.

- Tapa de cacerola.
- Película plástica: Use la película plástica recomendada para cocción en microondas. Envuelva los platos de forma suelta; deje un espacio de casi 1/2 pulgada

# CONTROLES

(12 mm) sin cubrir para permitir la salida de vapor. La película plástica no debe tocar los alimentos.

3. **Papel encerado:** Cubra el plato completamente; doble el exceso de la envoltura debajo del plato para fijarla. Si el plato es más ancho que el papel, traslape dos pedazos de papel por lo menos una pulgada (2.54 cm) para cubrir.

Tenga cuidado al retirar cualquier envoltura de permitir la salida de vapor lejos de usted.

## COCCIÓN MEDIANTE SENSOR

El sensor es un dispositivo con semiconductor que detecta el vapor emitido por los alimentos a medida que estos se calientan. El sensor ajusta el tiempo de cocción y el nivel de potencia para diversos alimentos y cantidades, y no es necesario que ingrese el peso o la cantidad del alimento.

<b>Potato</b>	1. Presione el interruptor táctil POTATO.
<b>Start</b>	2. Presione el interruptor táctil START.
<p>Cuando presiona el botón POTATO una vez, se muestra "SCPO".</p> <p>Cuando el sensor detecte el vapor de los alimentos, aparecerá en la pantalla el tiempo de cocción restante.</p>	

<b>Frozen Entree</b>	1. Presione el interruptor táctil FROZEN ENTREE.
<b>Start</b>	2. Presione el interruptor táctil START.
<p>Cuando presiona el botón FROZEN ENTREE una vez, se muestra "SCFE".</p> <p>Cuando el sensor detecte el vapor de los alimentos, aparecerá en la pantalla el tiempo de cocción restante.</p>	

<b>Frozen Vegetables</b>	1. Presione el interruptor táctil FROZEN VEGETABLES.
<b>Start</b>	2. Presione el interruptor táctil START.
<p>Cuando presiona el botón FROZEN VEGETABLES una vez, se muestra "SCFV".</p> <p>Cuando el sensor detecte el vapor de los alimentos, aparecerá en la pantalla el tiempo de cocción restante.</p>	

<b>Reheat</b>	1. Presione el interruptor táctil REHEAT.
<b>Start</b>	2. Presione el interruptor táctil START.
<p>Cuando presiona el botón REHEAT una vez, se muestra "SrH".</p> <p>Cuando el sensor detecte el vapor de los alimentos, aparecerá en la pantalla el tiempo de cocción restante.</p>	

## TABLA DE COCCIÓN MEDIANTE SENSOR

PRESIONE EL INTERRUPTOR TÁCTIL	PANTALLA	PESO	COMENTARIOS
Potato	SCPO	8 -24 oz (226 - 680 g)	Antes de cocinar, perfore la piel de la papa con un tenedor 5-6 veces. Coloque las papas en el plato giratorio.
Frozen Entree	SCFE	8 -32 oz (226 - 907 g)	Siga las instrucciones específicas para cocinar en horno de microondas impresas en el embalaje.
Frozen Vegetables	SCFV	6 -16 oz (170 - 453 g)	2-4 cucharadas de agua por porción. Cubra con una tapa o película plástica ventilada.
Reheat	SrH	4 -36 oz (113 - 1020 g)	Para guisos, agregue 2-3 cucharadas de agua, cubra con una tapa o con una envoltura de plástico ventilada. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de alimento que se deben evitar: Bebidas, Pizza congelada o Alimentos congelados, Alimentos Crudos, Galletas, Pastel.</li> </ul>

### NOTA:

No use Cocción mediante sensor dos veces seguidas en la misma porción de alimento. Esto puede resultar en alimentos demasiado recocidos o quemados. Si se necesita tiempo adicional después de la cocción anterior, use uno de los interruptores táctiles "+ 30 sec" o "TIME COOK".

- Use el recipiente y la tapa adecuados para obtener el mejor resultado de cocción mediante sensor.


- Siempre use recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas sueltas o con envolturas de plástico ventiladas. Nunca use recipientes de plástico con sellado hermético - pueden evitar que el vapor se escape y causar que la comida se cocine demasiado.
- Asegúrese de que el exterior de los recipientes de cocción y el interior del horno microondas estén secos antes de colocar alimentos en el horno.



# CONTROLES

## TURNTABLE ON-OFF (PLATO GIRATORIO ACTIVO - INACTIVO)

Para obtener los mejores resultados de cocción, el plato giratorio debe estar activo. Sin embargo, el plato giratorio se puede desactivar para que no gire cuando se utilicen platos extra grandes.


	Interruptor táctil TURNTABLE ON-OFF.
Las opciones se muestran durante 2 segundos.	

### NOTA:

1. Esta opción no está disponible en los modos de cocción mediante sensor, cocción con un solo toque, descongelamiento y fundir/ablandar.
2. A veces el plato giratorio puede calentarse demasiado para tocarlo. Tenga cuidado al tocar el plato giratorio durante y después de cocinar.
3. No haga funcionar el horno cuando esté vacío.

## VENT FAN (VENTILADOR)

El ventilador elimina el vapor de agua y otros vapores de la superficie de cocción. Usted puede controlar el ventilador de 3 velocidades presionando el interruptor táctil VENT FAN.


	Presione el interruptor táctil VENT FAN una vez para la velocidad turbo del ventilador, dos veces para la velocidad alta del ventilador, tres veces para la velocidad baja del ventilador o cuatro veces para apagar el ventilador.
Las opciones se muestran durante 2 segundos.	

### NOTA:

1. Las velocidades del ventilador "Turbo" y "Alta" no pueden usarse junto con la cocción en microondas.
2. Una función automática del ventilador protege al microondas del calor excesivo que se eleva desde la estufa debajo de él. Se enciende automáticamente a baja velocidad si detecta demasiado calor. Si ha encendido usted el ventilador puede encontrar que no se puede apagar. El ventilador se apagará automáticamente cuando las partes internas estén frías.
3. Si no hay una entrada del usuario durante 10 horas, la luz de la estufa y el ventilador se apagará automáticamente para ahorrar energía.


## LUZ SOBRE LA ESTUFA

Usted puede controlar la luz presionando el interruptor táctil LIGHT.


	Presione el interruptor táctil LIGHT una vez para encender la luz o dos veces para apagar la luz.
Las opciones se muestran durante 2 segundos.	

**NOTA:** Si no hay una entrada del usuario durante 10 horas, la luz de la estufa y el ventilador se apagará automáticamente para ahorrar energía.

## MUTE (MUDO)



	Hay señales audibles disponibles para guiarlo al configurar y utilizar su horno. Para silenciar, presione el interruptor táctil KITCHEN TIMER durante 3 segundos. El indicador MUTE (Mudo) se enciende. Para activar el sonido, oprima el interruptor táctil KITCHEN TIMER durante 3 segundos. Suena un pitido y el indicador MUTE se apagará.
---	--

## FILTER RESET (REINICIO DEL FILTRO)

	Si su horno se ventila hacia el interior, el filtro de carbón debe reemplazarse aproximadamente cada 6 meses. El filtro de carbón no se puede limpiar. <b>REPLACE with (Reemplazar)</b> - El interruptor táctil de reinicio del filtro se encenderá cuando sea el momento de reemplazar el filtro de carbón. Mantenga presionado el botón FILTER RESET (Reinicio del filtro) durante 3 segundos después de reemplazar el filtro. Vea la página 24.
---	--

# CONTROLES

## PARA CONFIGURAR EL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

	<p>1. Presione el interruptor táctil STOP/CLEAR. La pantalla muestra ":0" o CLOCK"</p>
	<p>2. Mantenga presionado el interruptor táctil CLOCK durante 3 segundos. La pantalla se apagará y sonará un pitido. Para operar el horno en modo de ahorro de energía, presione cualquier tecla. A continuación se mostrará ": 0" o el reloj, y la operación de todas las teclas de función será la misma que en el modo normal. Pero si no se realiza ninguna operación dentro de los 10 segundos siguientes en modo claro, desaparecerá todo el contenido de la pantalla.</p>
	<p>3. Para cancelar el modo de ahorro de energía, simplemente repita el procedimiento de configuración. Cuando la pantalla está encendida. El modo de ahorro de energía se cancelará y suena un pitido. El horno vuelve a estar disponible para uso normal.</p>


## BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

	<p>La función de bloqueo de seguridad para niños puede bloquear el panel de control para evitar que los niños enciendan o utilicen accidentalmente el horno. Para bloquear, mantenga presionado el interruptor táctil STOP/CLEAR (Parar/Borrar) durante 3 segundos. Suena un pitido y se mostrará "Loc" durante 3 segundos. Para desbloquear mantenga presionado el interruptor táctil CLOCK durante 3 segundos. Suena un pitido.</p>
---	---

### NOTA:

1. Mientras el bloqueo para niños esté activo, solo el interruptor táctil STOP/ CLEAR (Parar/Borrar) funciona para desbloquearlo.
2. El horno de microondas no se puede usar mientras el bloqueo para niños esté activado.

## PARA PARAR EL HORNO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO

	<p>1. Presione el interruptor táctil STOP/CLEAR.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usted puede volver a poner en marcha el horno presionando el interruptor táctil START (Iniciar).</li> <li>• Presione el botón STOP/CLEAR una vez más para borrar todas las instrucciones.</li> <li>• Debe usted ingresar nuevas instrucciones.</li> </ul>
	<p>2. Abra la puerta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usted puede volver a poner en marcha el horno cerrando la puerta y presionando el interruptor táctil START.</li> </ul>

**NOTA:** El horno deja de funcionar cuando se abre la puerta.

## REJILLA DE METAL

La rejilla de metal le permite espacio adicional cuando cocine con más de un recipiente al mismo tiempo.

La rejilla permite cocinar o recalentar varios alimentos a la vez.

Sin embargo, para la mejor cocción y recalentamiento, use la función TURNTABLE ON y cocine con los modos de SENSOR COOK sin la rejilla. Cuando se use la rejilla, configure el tiempo y el nivel de potencia manualmente.

El horno vuelve a estar disponible para uso normal.

### PARA EVITAR EL RIESGO DE DAÑOS A LA PROPIEDAD:

1. No use la parrilla para preparar palomitas de maíz.
2. La rejilla debe estar sobre los cuatro soportes de plástico cuando se use.
3. Use la rejilla solo cuando cocine alimentos colocados en la posición de la rejilla.
4. No cocine con la rejilla en el piso del horno.

### PARA USAR LA REJILLA METÁLICA:

1. Coloque la rejilla firmemente sobre los cuatro soportes de plástico.

La rejilla NO DEBE tocar las paredes metálicas o la parte posterior del horno de microondas.

Deje suficiente espacio alrededor y entre los platos. Preste especial atención al progreso de la cocción/recalentamiento.

# CONTROLES

2. Coloque iguales cantidades de alimentos tanto arriba como debajo de la rejilla.

La cantidad de alimentos debe ser aproximadamente igual para equilibrar la energía de cocción.

3. Coloque los alimentos y cámbielos de posición de la rejilla a la parte inferior del horno por lo menos una vez durante la cocción o recalentamiento.

Después de la cocción o recalentamiento, revuelva si es posible. Usar un nivel de potencia bajo le ayudará a obtener una mejor uniformidad de cocción/recalentamiento.

## **IIIMPORTANTE:**

Para evitar daños en el horno, NO almacene ni use la rejilla metálica en este horno a menos que se esté cocinando más de un platillo o cuando una receta lo requiera.

## **USO RECOMENDADO**

1. Sopas
2. Guisados
3. Platos para la cena

# CUIDADO Y LIMPIEZA

## **ADVERTENCIA:**

El horno se debe limpiar con regularidad y eliminar cualquier depósito de alimentos.

Si no mantiene limpio el horno, se podría deteriorar la superficie, lo que podría afectar negativamente la vida útil del aparato y posiblemente provocar una situación peligrosa.

## **INTERIOR DEL HORNO DE MICROONDAS**

**Desconecte el cable de alimentación antes de la limpieza o deje abierta la puerta para desactivar el horno durante la limpieza.**

El interior del horno debe limpiarse después de cada uso con un paño húmedo para mantenerlo libre de grasa y acumulación de suciedad. Las costras rebeldes se pueden eliminar con un estropajo de plástico. Cuando limpie las superficies interiores y de la puerta que se juntan al cerrar la puerta, use solo jabón o detergente suave no abrasivo aplicado con una esponja o paño suave.

Se pueden eliminar los olores del interior del horno al hervir una solución de una taza de agua y varias cucharadas de jugo de limón en el horno durante 5-7 minutos. Esto también ayuda a aflojar cualquier costra seca en el horno. Limpie el exceso de humedad después del uso.

### **NOTA:**

- No rocíe ni vierta limpiadores líquidos directamente sobre una superficie. Rocíe o vierta el limpiador en un paño o esponja y luego limpie.
- No use limpiadores abrasivos, limpiadores de horno, esponjas abrasivas o lana de acero, ya que pueden rayar u opacar las superficies del horno.
- No quite ni inserte una cuchilla alrededor de la tapa del agitador para limpiarla, ya que podría dañar la tapa o afectar el rendimiento de cocción de su horno.

## **PARTE INFERIOR DEL HORNO**

Lave la parte inferior del horno con agua jabonosa caliente, enjuague y seque. No use cantidades excesivas de agua cuando limpie el horno, especialmente alrededor del plato giratorio. No permita que el agua o los agentes de limpieza se filtren a los engranajes del plato giratorio ubicados debajo del mismo.

## **BANDEJA DE CRISTAL/ PLATO GIRATORIO**

Deje enfriar antes de retirar y limpiar. Lave en agua jabonosa o lavavajillas.

## **REJILLA DE METAL**

Lave la rejilla metálica con un jabón suave y un cepillo para fregar suave o de nylon.

Seque completamente.

No utilice estropajos o limpiadores abrasivos para limpiar la rejilla.

## **GUIA DE RODILLOS**

Limpie con frecuencia para evitar ruidos excesivos. Lave en agua jabonosa o lavavajillas.

## **PARTE EXTERNA DEL HORNO**

Limpie el exterior de su horno con un paño jabonoso, enjuague y seque. No utilice limpiadores abrasivos. Pueden rayar la superficie.

## **COMPARTIMIENTO DE LUZ**

Limpie la grasa y el polvo de la tapa del compartimiento de la luz en la parte inferior del horno de microondas a menudo con agua tibia y detergente.

## **PANEL DE CONTROL**

Limpie con un paño húmedo. Seque. No rocíe limpiadores directamente sobre el panel. Rocíe los limpiadores en un paño y luego limpie.

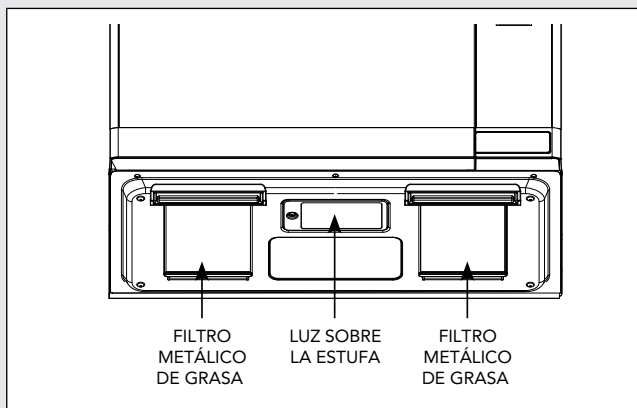
## **CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS**

La cubierta de la guía de ondas se encuentra en la pared derecha del interior del horno. Está hecha de mica por lo que requiere cuidado especial. Conserve limpia la cubierta de la guía de onda para asegurar un buen rendimiento del horno. Limpie cuidadosamente con un paño humedecido cualquier salpicadura de alimento de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que haya ocurrido. Las salpicaduras acumuladas pueden provocar sobrecalentamiento y ocasionar humo o posiblemente incendiarse. **NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDA.**

## **LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN**

La función de campana extractora de su microondas con campana integrada está equipada con dos filtros metálicos que recolectan grasa. Cuando se hace funcionar el ventilador, el aire se extrae a través de los filtros y luego se descarga a través de la ventilación hacia el exterior o a través de los filtros de carbón si no se ventila hacia el exterior.

# CUIDADO Y LIMPIEZA



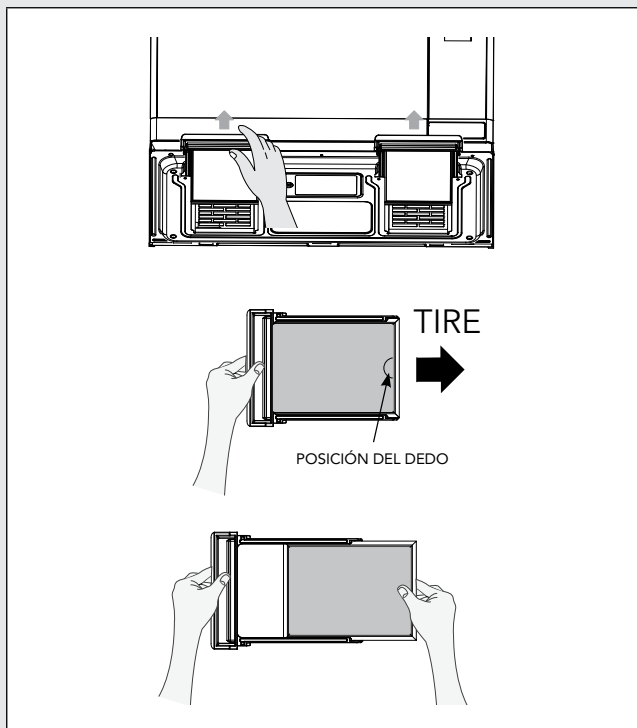
## FILTROS DE GRASA REUTILIZABLES

Los filtros de grasa reutilizables se deberán limpiar por lo menos una vez al mes. Nunca opere el ventilador o el microondas con campana integrada sin estar colocados los filtros. En situaciones en las que se pueden producir llamas en las superficies debajo de la campana, los filtros detendrán la entrada de llamas en la unidad.

## CÓMO QUITAR EL FILTRO METÁLICO DE GRASA

Para quitar el soporte del filtro de grasa, tire de la lengüeta hacia la parte frontal del horno. Repita la operación para el otro soporte de filtro.

Para quitar el filtro de grasa del soporte, tire de la "posición del dedo" para ayudar como se muestra en la siguiente imagen.



## CÓMO LIMPIAR EL FILTRO METÁLICO DE GRASA

Para limpiar los filtros de grasa, remoje y luego agite el filtro en una solución de agua caliente y detergente. No use amoníaco o productos de amoníaco porque oscurecerán el metal. Se puede cepillar ligeramente para eliminar la suciedad incrustada. Enjuague, agite y seque la humedad antes de reinstalar.

## CÓMO REINSTALAR EL FILTRO METÁLICO DE GRASA

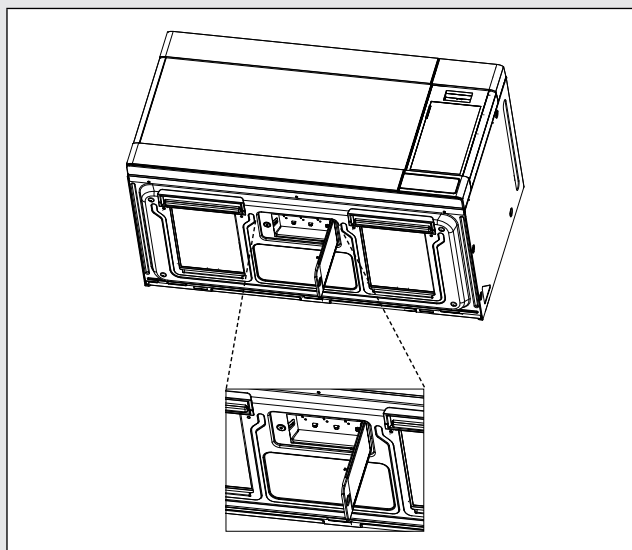
Para reinstalar el filtro de grasa, deslice el filtro de grasa en el soporte del filtro de grasa. Inserte el soporte del filtro de grasa en el área designada de la parte inferior del horno. Repita la operación para el otro filtro de grasa.

## REEMPLAZO DE LA LUZ

### LUZ SOBRE LA ESTUFA

Al reemplazar la luz de la estufa, asegúrese de estar usando guantes para evitar lesiones por el calor de la lámpara.

1. Desenchufe el horno o desconecte la alimentación en la fuente de alimentación principal.
2. Retire el tornillo de la cubierta de la luz y baje la cubierta hasta que se detenga.
3. Retire el tornillo en el centro de la luz LED fija a la cubierta y extraiga el terminal.
4. Reemplace con una luz LED de 1.0 vatios disponible con su distribuidor autorizado y fíjela con un tornillo.
5. Vuelva a colocar la cubierta de la luz y el tornillo de montaje.
6. Vuelva a encender la alimentación en la fuente de alimentación principal.

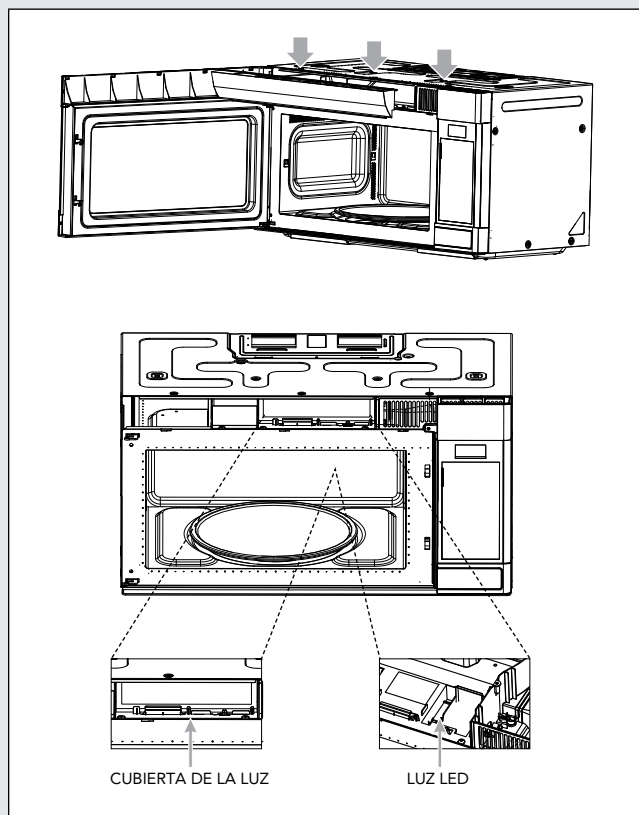


# CUIDADO Y LIMPIEZA

## LUZ DEL HORNO

Al reemplazar la luz de la estufa, asegúrese de usar guantes para evitar lesiones por el calor de la lámpara.

1. Desenchufe el horno o desconecte la alimentación en la fuente de alimentación principal.
2. Retire los 3 tornillos de montaje de la rejilla de ventilación y abra la puerta.
3. Deslice la rejilla de aire hacia la izquierda, luego sáquela directamente hacia afuera.
4. Retire el filtro de carbón, si está presente
5. Tire del gancho un poco y retire la cubierta de la luz.
6. Empuje el gancho derecho que sujeta la luz del horno hacia el lado derecho y retire la luz LED.
7. Reemplace con una luz LED de 0.4 vatios disponible con su distribuidor autorizado.
8. Vuelva a colocar la cubierta de la luz.
9. Vuelva a instalar los 3 tornillos de montaje de la rejilla de aire y cierre la puerta.
10. Enchufe el horno o desconecte la alimentación en la fuente de alimentación principal.

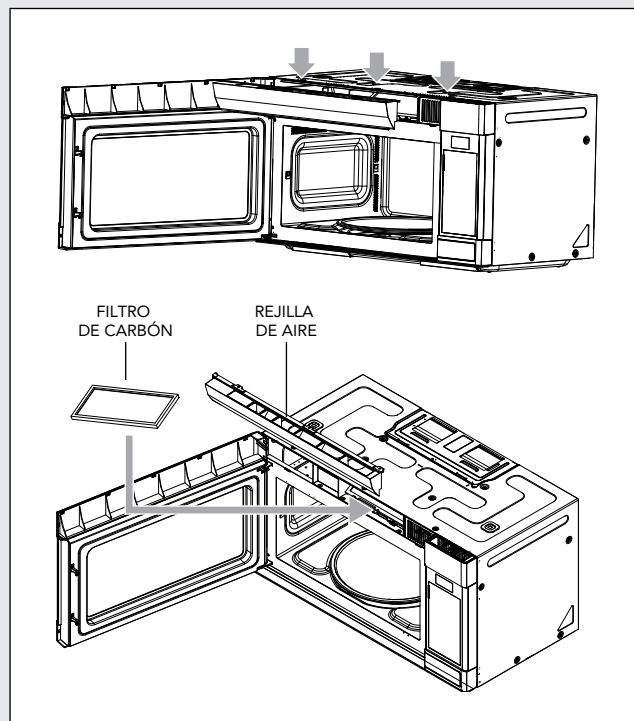


## INSTALACIÓN/REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

### FILTRO DE CARBÓN

Si su horno se ventila hacia el interior, el filtro de carbón debe reemplazarse si se usa durante aproximadamente 6 meses. Puede comprar el filtro de carbón llamando al Viking Range, LLC.

1. Desenchufe el horno o desconecte la alimentación en la fuente de alimentación principal.
2. Retire los 3 tornillos de montaje de la rejilla de aire y abra la puerta.
3. Deslice la rejilla de aire hacia la izquierda, luego sáquela directamente hacia afuera.
4. Empuje el filtro de carbón hacia atrás y retírelo.
5. Deslice un nuevo filtro de carbón en su lugar. El filtro debe apoyarse en el ángulo.
6. Vuelva a instalar los 3 tornillos de montaje de la rejilla de aire y cierre la puerta.
7. Enchufe el horno o desconecte la alimentación en la fuente de alimentación principal.



# ANTES DE QUE USTED LLAME

**Verifique lo siguiente para asegurarse de que la llamada de servicio es necesaria:**

## **SI NADA EN EL HORNO FUNCIONA:**

- Verifique si hay un fusible quemado o un interruptor disparado en el centro de carga.
- Verifique si el horno está correctamente conectado al circuito eléctrico de la casa.
- Verifique que los controles estén configurados correctamente.
- Verifique que el tiempo de cocción esté configurado.

## **LA LUZ DEL INTERIOR DEL HORNO MICROONDAS NO FUNCIONA:**

- La luz LED puede estar floja o defectuosa. Consulte la página 23 o llame a un técnico calificado.

## **SI EL HORNO NO COCINA:**

- Verifique que el panel de control se haya programado correctamente.
- Verifique que la puerta esté firmemente cerrada.
- Verifique que se presionó el interruptor táctil START.
- Puede estar configurado el inicio automático.
- El control de bloqueo puede estar activado
- Verifique el área entre la puerta y el sello para detectar obstrucciones.

## **SI EL HORNO TARDA MÁS DE LO NORMAL EN COCINAR O COCINA DEMASIADO RÁPIDO:**

- Asegúrese de que el nivel de potencia esté programado correctamente.
- Verifique las instrucciones sobre la densidad de los alimentos, etc.
- Verifique que el voltaje suministrado al horno de microondas no sea bajo.

## **SI EL RELOJ DE LA HORA DEL DÍA NO SIEMPRE MANTIENE LA HORA CORRECTA:**

- Verifique que el cable de alimentación esté completamente insertado en el tomacorriente.
- Verifique que el horno esté correctamente conectado a tierra.
- Intente enchufar el horno en un tomacorriente en otro circuito eléctrico.

## **SI EL PISO DEL HORNO O LA BANDEJA DE CRISTAL ESTÁN CALIENTES:**

- Esto es normal. El suelo absorbe el calor de los alimentos.

## **SI EL INTERIOR DEL HORNO ACUMULA HUMEDAD:**

- Esto es normal. Los alimentos emiten humedad al cocinarse y el vapor se acumula en la puerta y en la superficie del horno. Limpie el exceso de humedad después de cada uso.

## **SI LA COMIDA SE COCINA DE MANERA NO UNIFORME:**

- Consulte su receta para conocer los procedimientos de cocción adecuados.
- Asegúrese de que los alimentos tengan una forma uniforme.
- Asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de cocinarlos.
- Verifique la colocación de las tiras de aluminio utilizadas para evitar el exceso de cocción.

## **SI LOS ALIMENTOS NO ESTÁN BIEN COCIDOS:**

- Verifique la receta para asegurarse de que todas las instrucciones (cantidad, tiempo y niveles de potencia) se siguieron correctamente.
- Verifique el voltaje de la casa.
- Intente enchufar el horno en un tomacorriente en otro circuito eléctrico.
- Asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de cocinarlos.

## **SI LOS ALIMENTOS ESTÁN COCIDOS EN EXCESO:**

- Verifique la receta para asegurarse de que todas las instrucciones (cantidad, tiempo y niveles de potencia) se siguieron correctamente.
- La temperatura inicial de los alimentos puede haber sido más alta de lo normal.

## **SI SE PRODUCE ARQUEO (CHISPAS):**

- Asegúrese de que se hayan utilizado platos aptos para microondas.
- Asegúrese de que no se hayan utilizado ataduras de alambre.
- Asegúrese de que el horno no haya funcionado estando vacío.

## **SI LA PANTALLA MUESTRA UNA CUENTA REGRESIVA PERO EL HORNO NO ESTÁ COCINANDO:**

- Verifique que la puerta esté firmemente cerrada.



# PREGUNTAS Y RESPUESTAS

**P : Accidentalmente operé mi horno de microondas sin ningún alimento. ¿Está dañado?**

R : Hacer funcionar el horno vacío por un tiempo corto no daña el horno. Sin embargo, no se recomienda.

**P : ¿Se puede usar el horno con la bandeja de cristal o la guía de rodillos quitada?**

R : No. Tanto la bandeja de cristal como la guía de rodillos deben estar siempre en su lugar antes de cocinar.

**P : ¿Puedo abrir la puerta cuando el horno está funcionando?**

R : La puerta se puede abrir en cualquier momento durante la cocción. En ese caso, la energía al microondas se apagará instantáneamente y el ajuste de tiempo se mantendrá hasta que la puerta se cierre.

**P : ¿Qué significa el mensaje "Er01"?**

R : "Er01" significa ERROR DE SENSOR y aparecerá si abre la puerta del horno o si presiona el interruptor táctil STOP/CLEAR (Parar/Borrar) mientras se muestra el tiempo de cocción. Para continuar la cocción, presione el interruptor táctil STOP/CLEAR y cocine manualmente.

**P : ¿Por qué tengo humedad en mi horno de microondas después de cocinar?**

R : La humedad en las paredes interiores de su horno de microondas es normal. Es causada por el vapor de la cocción de alimentos que hacen contacto con la superficie fresca del horno.

**P : ¿Se dañará el horno de microondas si funciona mientras está vacío?**

R : Sí. Nunca lo opere vacío.

**P : ¿Por qué los huevos a veces revientan?**

R : Al hornear o hervir huevos, la yema puede estallar debido a la acumulación de vapor dentro de la membrana de la yema. Para evitar esto, simplemente perfore la yema con un palillo antes de cocinar. Nunca cocine huevos sin perforar los cascarones.

**P : ¿Por qué se recomienda este tiempo de reposo después de que se haya completado la operación de cocción?**

R : El tiempo de reposo es muy importante.

Al cocinar en microondas, el calor está en los alimentos, no en el horno. Muchos alimentos acumulan suficiente calor interno para permitir que el proceso de cocción continúe, incluso después de que se retiren del horno. El tiempo de reposo para trozos grandes de carne, verduras grandes y pasteles permite que el interior se cocine completamente, sin sobrecocer el exterior.

**P : ¿Qué significa "tiempo de reposo"?**

R : "Tiempo de reposo" significa que los alimentos deben retirarse del horno y cubrirse durante un tiempo adicional para permitir que terminen de cocinarse. Esto libera el horno para otra cocción.

**P : ¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como dice la guía de cocción en microondas?**

R : Revise su guía de cocina nuevamente, para asegurarse de haber seguido exactamente las instrucciones; y para ver qué puede causar variaciones en el tiempo de cocción. Los tiempos de la guía de cocción y los ajustes de calor son sugerencias para ayudar a evitar el exceso de cocción... el problema más común al acostumbrarse a un horno de microondas .

Las variaciones en el tamaño, la forma, los pesos y las dimensiones pueden requerir un tiempo de cocción más prolongado. Use su propio criterio junto con las sugerencias de la guía de cocina para verificar si los alimentos se han cocinado correctamente como lo haría al cocinar en forma convencional.

**P : ¿La energía de microondas pasa a través de la pantalla de visualización en la puerta?**

R : No. La pantalla de metal devuelve la energía al interior del horno. Los orificios están hechos para permitir que la luz pase a través. No dejan pasar la energía del microondas.

**P : ¿Puedo operar mi horno de microondas sin el plato giratorio o poner el plato giratorio al revés para sostener un plato grande?**

R : No. Si retira o gira el plato giratorio, obtendrá resultados de cocción deficientes. Los platos utilizados en su horno deben caber en el plato giratorio.

**P : ¿Es normal que el plato giratorio gire en cualquier dirección?**

R : Sí. El plato giratorio gira hacia la derecha o hacia la izquierda, dependiendo de la rotación del motor cuando comienza el ciclo de cocción.

**P : ¿Puedo preparar palomitas de maíz en mi horno de microondas ? ¿Cómo obtengo los mejores resultados?**

R : Sí. Prepare palomitas de maíz empacadas para microondas siguiendo las directrices del fabricante. No utilice bolsas de papel normales. Use la "prueba de audición" apagando el horno tan pronto como el estallido disminuya a un "pop" cada 1 o 2 segundos. No intente volver a preparar los granos que no se abrieron. No prepare palomitas de maíz en utensilios de vidrio.



# INSTRUCCIONES PARA COCINAR

## GUÍA DE UTENSILIOS

Utilice únicamente utensilios adecuados para su uso en hornos de microondas.

Para cocinar los alimentos en el horno de microondas, las microondas deben poder penetrar en los alimentos, sin ser reflejados o absorbidos por el plato utilizado. Por lo tanto, se debe tener cuidado al elegir el utensilio. Si el utensilio está marcado como apto para microondas, no debe preocuparse. La siguiente tabla enumera diversos utensilios e indica si deben usarse en un horno de microondas y de qué manera.

UTENSILIO	SEGURO	COMENTARIOS
<b>Papel aluminio</b>	▲	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para proteger ciertas áreas contra el exceso de cocción. Se puede producir un arco eléctrico si la película está demasiado cerca de la pared del horno o si se usa demasiada película.
<b>Plato crujiente</b>	●	No precaliente durante más de 8 minutos.
<b>Vajilla de porcelana y de barro</b>	●	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana de ceniza de hueso suelen ser adecuadas, a menos que estén decoradas con un adorno metálico.
<b>Platos de cartón de poliéster desechables.</b>	●	Algunos alimentos congelados se envasan en estos platos.
<b>Envases de comida rápida</b>		
• Recipientes de vasos de poliestireno.	●	Se pueden utilizar para calentar alimentos. El sobrecalentamiento puede derretir el poliestireno.
• Bolsas de papel o periódico	✗	Puede incendiarse.
• Papel reciclado o adornos metálicos.	✗	Puede causar arco eléctrico.
<b>Cristalería</b>		
• Vajilla del horno a la mesa	●	Se puede utilizar, a menos que esté decorado con un adorno de metal.
• Cristalería fina	●	Se pueden utilizar para calentar alimentos o líquidos. El vidrio delicado puede romperse o agrietarse si se calienta en forma repentina.
• Jarras de vidrio	●	Debe quitarse la tapa. Apto solo para calentar.
<b>Metal</b>		
• Platos	✗	Puede causar arcos eléctricos o incendios.
• Ataduras de alambre en las bolsas para congelar	✗	Puede causar arcos eléctricos o incendios.
<b>Papel</b>		
• Platos, vasos, servilletas y papel de cocina.	●	Para tiempos de cocción cortos y calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede causar arco eléctrico.
<b>Plástico</b>		
• Recipientes	●	Particularmente si es termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. No utilice plástico de melamina.
• Envoltura de plástico	●	Se pueden utilizar para conservar la humedad. No debe tocar la comida. Tenga cuidado al retirar la película, ya que escapará vapor caliente.
• Bolsas para congelar	▲	Solo si se puede hervir o es apto para horno. No debe ser hermético. Perfore con un tenedor, si es necesario.
<b>Papel encerado o a prueba de grasa</b>	●	Se pueden utilizar para conservar la humedad y evitar salpicaduras.

● Uso recomendado

▲ Uso limitado

✗ No recomendado

# INSTRUCCIONES PARA COCINAR

## USE SU HORNO DE MICROONDAS DE MANERA SEGURA

### USO GENERAL

- No altere o manipule indebidamente los interbloques de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni deje que se acumulen residuos de limpiadores o suciedad en las superficies del cierre. Limpie con un detergente suave, enjuague y seque. Nunca utilice polvos o estropajos abrasivos.
- No someta la puerta del horno a esfuerzos o peso, como un niño colgado de una puerta abierta.  
Esto podría causar que el horno se caiga hacia adelante y provocar lesiones a usted y daños al horno.
- No opere el horno si los empaques de las puertas o las superficies de sellado están dañadas, o si la puerta está doblada; o si las bisagras están sueltas o quebradas.
- No opere el horno cuando esté vacío. Esto dañará el horno.
- No intente secar ropa, periódicos u otros materiales en el horno. Pueden incendiarse.
- No utilice productos de papel reciclado ya que pueden contener impurezas que pueden provocar chispas o incendios.
- No golpee el panel de control con objetos duros. Esto puede dañar el horno.

### ALIMENTOS

- Nunca use su horno de microondas para hacer enlatados caseros. El horno no está diseñado para hacer enlatados caseros en forma adecuada. Los alimentos enlatados incorrectamente pueden deteriorarse y ser peligrosos de consumir.
- Use siempre el tiempo mínimo de cocción de la receta. Es mejor cocer insuficientemente en lugar de cocer en exceso los alimentos.
- Los alimentos cocidos insuficientemente se pueden regresar al horno para una cocción adicional. Si la comida está cocida en exceso, nada se puede hacer.
- Caliente con cuidado cantidades pequeñas de alimentos con poca humedad. Estos pueden secarse rápidamente, quemarse o incendiarse.
- No caliente huevos con cascarón. Puede acumularse la presión y los huevos pueden explotar.  
Las papas, manzanas, yemas de huevo y salchichas son ejemplos de alimentos con pieles no porosas.  
Deben perforarse antes de cocinar para evitar que estallen.

- No intente freír en su horno de microondas.
- Deje siempre un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para permitir que la temperatura se equilibre, agite durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE agite después del calentamiento. Para evitar la ebullición eruptiva y posibles quemaduras, debe colocar una cuchara o un palillo de vidrio en las bebidas y remover antes, durante y después del calentamiento.
- No deje el horno desatendido mientras prepara palomitas de maíz. No prepare palomitas de maíz en una bolsa de papel a menos que sea el producto palomitas para microondas preparado comercialmente. Los granos pueden sobrecalentarse y encender una bolsa de papel. No exceda el tiempo sugerido por los fabricantes de palomitas para microondas.

Un tiempo de preparación más largo no produce más palomitas de maíz, pero puede causar quemaduras, quemarse o incendiarse. Recuerde, la bolsa y la bandeja de palomitas de maíz pueden estar demasiado calientes para manipularse. Retire con precaución y use agarraderas para objetos calientes.

## ARCO ELÉCTRICO

Si ve usted arcos eléctricos, abra la puerta y corrija el problema.

Arco eléctrico es el término de microondas para chispas en el horno.

El arco es causado por:

- Metal o papel de aluminio que toca los lados del horno.
- Papel de aluminio no moldeado a los alimentos (los bordes vueltos hacia arriba actúan como antenas).
- Metal, como las ataduras de alambre, alfileres para aves o platos con bordes dorados, en el microondas.
- Toallas de papel reciclado que contienen pequeñas partículas de metal cuando se usan en el microondas.
- Suciedad o grasa en la cubierta de la guía de ondas.

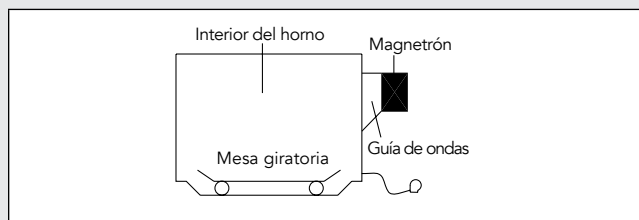
## PRINCIPIOS DE LAS MICROONDAS

La energía de microondas se ha utilizado en este país para cocinar y recalentar alimentos desde los primeros experimentos con RADAR en la Segunda Guerra Mundial. Las microondas están presentes en la atmósfera todo el tiempo, tanto de forma natural como de origen humano. Las fuentes artificiales incluyen radar, radio, televisión, enlaces de telecomunicaciones y teléfonos para autos.

# INSTRUCCIONES PARA COCINAR

## CÓMO LAS MICROONDAS COCINAN ALIMENTOS

En un horno de microondas, el MAGNETRÓN convierte la electricidad en microondas.

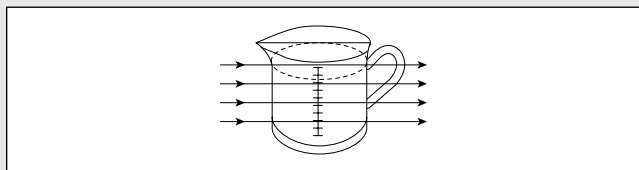


### REFLEXIÓN

Las microondas rebotan en las paredes de metal y en la pantalla de la puerta de metal.

### TRANSMISIÓN

A continuación pasan a través de los recipientes de cocción para ser absorbidos por las moléculas de agua en los alimentos, todos los alimentos contienen agua en mayor o menor medida.



### ABSORCIÓN

Las microondas hacen que las moléculas de agua vibren, lo que causa FRICCIÓN, es decir, CALOR. Entonces este calor cocina los alimentos. Las microondas también son atraídas por las partículas de grasa y azúcar, y los alimentos ricos en éstas se cocinan más rápidamente. Las microondas solo pueden penetrar a una profundidad de 1½ a 2 pulgadas (4-5 cm) y, a medida que el calor se propaga a través de los alimentos por conducción, al igual que en un horno tradicional, los alimentos se cocinan desde el exterior hacia el interior.

### TABLAS DE CONVERSIÓN

MEDIDAS DE PESO	
15 g	1/2 oz
25 g	1 oz
50 g	2 oz
100 g	4 oz
175 g	6 oz
225 g	8 oz
450 g	1 lb

MEDIDAS DE VOLUMEN	
30 ml	1 fl oz
100 ml	3 fl oz
150 ml	5 fl oz (1/4 pt)
300 ml	10 fl oz (1/2 pt)
600 ml	20 fl oz (1 pt)

MEDIDAS DE CUCHARA	
1.25 ml	1/4 tsp
2.5 ml	1/2 tsp
5 ml	1 tsp
15 ml	1 tbsp

MEDIDAS DE FLUIDOS		
1 taza	8 fl oz	240 ml
1 pinta	16 fl oz (RU 20 fl oz)	480 ml (RU 560 ml)
1 cuarto	32 fl oz (RU 40 fl oz)	960 ml (RU 1120 ml)
1 galón	128 fl oz (RU 160 fl oz)	3840 ml (RU 4500 ml)

## TÉCNICAS DE COCCIÓN

### TIEMPO DE REPOSO

Los alimentos densos, como la carne, las papas y los pasteles, requieren un tiempo de reposo (dentro o fuera del horno) después de la cocción, para permitir que el calor termine de cocinar el centro por completo. Envuelva los trozos grandes de carne y las papas en papel de aluminio. Las articulaciones de carne necesitan aprox. 10-15 minutos, las papas en su cáscara 5 minutos. Otros alimentos, como los kits de comidas, verduras, pescado, etc., requieren de 2 a 5 minutos de reposo. Después de descongelar alimentos, también debe permitirse un tiempo de reposo. Si los alimentos no están bien cocinados después del tiempo de reposo, regréselos al horno y cocínelos por un tiempo adicional.

### CONTENIDO DE HUMEDAD

Muchos alimentos frescos, como las verduras y las frutas, varían en su contenido de humedad a lo largo de la temporada, especialmente las papas en su cáscara. Por esta razón, los tiempos de cocción deben ajustarse. Los ingredientes secos, como el arroz o la pasta, pueden secarse durante el almacenamiento, por lo que los tiempos de cocción pueden variar.

### DENSIDAD

Los alimentos porosos se calientan más rápidamente que los alimentos densos y pesados.

# INSTRUCCIONES PARA COCINAR

## ENVOLTURA DE PLÁSTICO

La envoltura de plástico ayuda a mantener la comida húmeda y el vapor atrapado ayuda a acelerar los tiempos de cocción. Perfore antes de cocinar para permitir que escape el exceso de vapor. Siempre tenga cuidado cuando retire la envoltura de plástico de un plato, ya que la acumulación de vapor estará muy caliente.

## FORMA

Las formas uniformes se cocinan uniformemente. La comida se cocina mejor en el microondas cuando está en un recipiente redondo en vez de en uno cuadrado.

## ESPACIADO

Los alimentos se cocinan más rápida y uniformemente si están separados. NUNCA apile alimentos uno encima del otro.

## TEMPERATURA INICIAL

Cuanto más fría esté la comida, más tiempo tardará en calentarse. Los alimentos recién sacados del refrigerador tardan más en recalentarse que los alimentos a temperatura ambiente.

## LÍQUIDOS

Todos los líquidos deben agitarse antes y durante el calentamiento. El agua debe ser especialmente agitada antes y durante el calentamiento, para evitar que haga erupción. No caliente líquidos que hayan sido previamente hervidos. NO CALIENTE EN EXCESO.

## MENEAR Y AGITAR

Algunos alimentos requieren agitación durante la cocción. La carne y las aves deben voltearse después de la mitad del tiempo de cocción.

## ARREGLO

Los alimentos individuales, por ejemplo, porciones de pollo o chuletas, se deben colocar en un plato para que las partes más gruesas queden hacia el exterior.

## CANTIDAD

Las cantidades pequeñas se cocinan más rápido que las grandes, también las comidas pequeñas se recalentarán más rápidamente que las porciones grandes.

## PERFORACIÓN

La piel o la membrana de algunos alimentos hará que se acumule vapor durante la cocción. Estos alimentos deben perforarse o se debe pelar una tira de piel antes de cocinar para permitir que el vapor se escape. Los huevos, papas, manzanas, salchichas, etc., deberán perforarse antes de cocinarlos. NO INTENTE HERVIR HUEVOS EN SUS CASCARONES.

## CUBRIR

Cubra los alimentos con una envoltura de plástico para microondas o con una tapa. Cubra el pescado, verduras, guisos, sopas. No cubra los pasteles, salsas, papas en su cáscara o artículos de repostería.

## GUIA DE DESCONGELACION

- No descongele la carne cubierta. Cubrirla podría permitir su cocción. Siempre retire la envoltura exterior y la bandeja. Use solo recipientes que sean aptos para microondas.
- Comience a descongelar las aves enteras con el lado de la pechuga hacia abajo. Inicie el descongelamiento de los asados colocando el lado con grasa hacia abajo.
- La forma del paquete altera el tiempo de descongelación. Las formas rectangulares poco profundas se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.
- Después de que haya transcurrido 1/3 del tiempo de descongelación, revise los alimentos. Usted podría desear voltear, separar, reorganizar o retirar las porciones descongeladas de comida.
- Durante el descongelamiento, el horno le pedirá que voltee los alimentos. En este punto, abra la puerta del horno y revise la comida. Siga las técnicas enumeradas a continuación para obtener resultados óptimos de descongelamiento.

Luego, cierre la puerta del horno, presione la tecla START para completar la descongelación.

- Cuando se descongelan, los alimentos deben estar frescos, pero ablandados en todas las áreas. Si todavía están un poco helados, regréselos al horno de microondas brevemente, o deje reposar unos minutos. Después de descongelar, deje reposar los alimentos durante 5 a 60 minutos si hay áreas heladas.

Las aves y el pescado se pueden colocar bajo agua corriente hasta descongelarse.

- Voltear: Asado, costillas, aves enteras, pechugas de pavo, hot dogs, salchichas, bistecs o chuletas.

Rearreglar: Separe o separe los bistecs, las chuletas, las hamburguesas, las carnes picadas, los trozos de pollo o marisco, trozos de carne como estofado de res.

# INSTRUCCIONES PARA COCINAR

- Escudar: Use tiras pequeñas de papel de aluminio para proteger áreas delgadas o bordes de alimentos de formas desiguales como las alitas de pollo. Para evitar la formación de arco, no permita que la lámina quede a menos de 1 pulgad de distancia de las paredes o la puerta del horno.
- Retire: Para evitar la cocción, las porciones descongeladas deben retirarse del horno en este punto. Esto puede acortar el tiempo de descongelación para alimentos que pesen menos de 3 libras (1350 g).

**TABLA DE DESCONGELACIÓN (POR TIME DEFROST)**

ARTÍCULO	PESO	TIEMPO DE DESCONGELACIÓN	TIEMPO DE REPOSO	TÉCNICAS ESPECIALES
<b>CARNE DE RES</b>				
Carne picada de res	1 lb / 450 g	8 - 10 min.	15 - 20 min.	Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor.
Estofado de carne	1 1/2 lb / 675 g	12 - 14 min.	25 - 30 min.	Separe y reorganice una vez.
Hamburguesas	4 (4 oz / 110 g)	6 - 8 min.	15 - 20 min.	Voltee después de la mitad del tiempo.
<b>CERDO</b>				
Costillas de cerdo	1 lb / 450 g	6 - 8 min.	25 - 30 min.	Separe y reorganice una vez.
Chuletas	4 (5 oz / 125 g)	6 - 8 min.	25 - 30 min.	Separe y voltee una vez.
Carne picada de cerdo	1 lb / 450 g	7 - 8 min.	15 - 20 min.	Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor.
<b>CARNE DE AVE</b>				
Pollo entero	2 1/2 lb / 1125 g	22 - 24 min.	45 - 90 min.	Lado de la pechuga hacia abajo. Voltee después de la mitad del tiempo. Proteja según sea necesario.
Pechugas de pollo	1 lb / 450 g	8 - 10 min.	15 - 30 min.	Separe y reorganice una vez.
Pollo (en piezas)	2 lb / 900 g	17 - 19 min.	25 - 30 min.	Separe y reorganice una vez.
Muslos de pollo	1 1/2 lb / 675 g	12 - 14 min.	15 - 30 min.	Separe y reorganice una vez.
<b>PESCADO Y MARISCOS</b>				
Pescado entero	1 lb / 450 g	6 - 8 min.	15 - 20 min.	Voltee después de la mitad del tiempo. Proteja según sea necesario.
Filetes de pescado	1 1/2 lb / 675 g	8 - 10 min.	15 - 20 min.	Voltee después de la mitad del tiempo. Proteja según sea necesario.
Camarones	1/2 lb / 225 g	2 - 3 min.	15 - 20 min.	Voltee después de la mitad del tiempo. Proteja según sea necesario.

# INSTRUCCIONES PARA COCINAR

## COCCIÓN

### TABLA DE COCCIÓN

ARTÍCULO	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN POR LB / 450 G	INSTRUCCIONES ESPECIALES
<b>CARNE</b>			
Carne de res en trozos grandes	PL-8	6 - 8 min.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Las carnes y aves frías deben retirarse del refrigerador al menos 30 minutos antes de cocinar.</li><li>- Deje siempre reposar la carne y las aves, cubiertas después de cocinarlas.</li></ul>
- Poco cocido			
- Medio	PL-8	7 - 10 min.	
- Bien cocido	PL-8	9 - 11 min.	
Carne de cerdo en trozos grandes	PL10	9 - 12 min.	
Tocino en trozos	PL10	5 - 7 min.	
<b>CARNE DE AVE</b>			
Pollo entero	PL10	4 - 9 min.	
Porciones de pollo	PL-8	5 - 7 min.	
Pechuga (deshuesada)	PL-8	6 - 8 min.	
<b>PESCADO Y MARISCOS</b>			
Filetes de pescado	PL10	3 - 5 min.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aplique con cepillo un poco de aceite o mantequilla derretida sobre el pescado, o agregue 15 ~ 30 ml (1-2 cucharadas) de jugo de limón, vino, caldo, leche o agua.</li><li>- Deje siempre reposar el pescado, tapado, después de cocinar.</li></ul>
Macarela entera limpia y preparada	PL10	3 - 5 min.	
Trucha entera limpia y preparada	PL10	4 - 6 min.	
Filetes de salmón	PL10	4 - 6 min.	

**NOTA:** Los tiempos indicados arriba deben considerarse solo como una guía. Varíe según los gustos y preferencias individuales.

Los tiempos pueden variar debido a la forma, el corte y la composición del alimento. Las carnes, aves y pescado congelados deben descongelarse completamente antes de cocinarlos.

# INSTRUCCIONES PARA COCINAR

## RECALENTAMIENTO

- Los alimentos para bebés deben ser revisados cuidadosamente antes de servirlos para prevenir quemaduras.
- Cuando caliente alimentos preenvasados ya cocinados, siga siempre las instrucciones del paquete.
- Si congela alimentos comprados frescos o refrigerados, recuerde que deben descongelarse completamente antes de seguir las instrucciones de calentamiento indicadas en el envase. Conviene poner una nota en ellos para que otros miembros de la familia también lo recuerden.
- Recuerde retirar los amarres metálicos y transferir los alimentos de los recipientes de papel de aluminio antes de recalentarlos.
- Los alimentos fríos (refrigerados) tardan más en recalentarse que los alimentos a temperatura ambiente (como los alimentos recién enfriados o recién surtidos de la tienda).
- Todos los alimentos se deben recalentar utilizando la potencia máxima de microondas.

### TABLA DE RECALENTAMIENTO

ARTÍCULO	CANTIDAD	TIEMPO DE RECALENTAMIENTO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Comida para bebé	4.5 oz	20 sec.	Revuelva o agite bien y vierta en un biberón esterilizado. Antes de servir, agite bien y revise la temperatura cuidadosamente.
Leche para bebé	100 ml / 4 fl oz	20 - 30 sec.	Revuelva o agite bien y vierta en un biberón esterilizado. Antes de servir, agite bien y revise la temperatura cuidadosamente.
	225 ml / 8 fl oz	40 - 50 sec.	
Pan para sándwich o bollo	1 pieza	20 - 30 sec.	Envuélvalo en una toalla de papel y colóquelo sobre una rejilla de vidrio para microondas. Nota: No utilice bolsas de papel recicladas.
Lasaña	1 porción 10 1/2 oz / 300 g	4 - 6 min.	Coloque la lasaña en un plato apto para microondas. Cubra con plástico y ventile.
Guisados	1 taza	1 1/2 - 3 min.	Cocine tapado, en cazuela para microondas. Revuelva una vez a la mitad de la cocción.
	4 tazas	5 - 7 min.	
Puré de papa	1 taza	2 - 3 min.	Cocine tapado, en cazuela para microondas. Revuelva una vez a la mitad de la cocción.
	4 tazas	6 - 8 min.	
Frijoles cocidos	1 taza	2 - 3 min.	Cocine tapado, en cazuela para microondas. Revuelva una vez a la mitad de la cocción.
Ravioli o pasta en salsa	1 taza	2 - 3 min.	Cocine tapado, en cazuela para microondas. Revuelva una vez a la mitad de la cocción.
	4 tazas	6 - 9 min.	

# INSTRUCCIONES PARA COCINAR

## VERDURAS

Use un recipiente de vidrio pyrex adecuado con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua; consulte la tabla. Cocine tapado por el tiempo mínimo - vea la tabla.

Continúe cocinando hasta obtener el resultado que prefiera. Revuelva una vez durante y una vez después de cocinar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubrir durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

**Consejo:** corte las verduras frescas en trozos del mismo tamaño. Cuanto más pequeños se corten, más rápido cocinarán. Todas las verduras se deben cocinar utilizando la potencia máxima de microondas.

### GUÍA DE COCCIÓN PARA VERDURAS FRESCAS.

VERDURAS	PESO	TIEMPO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Brócoli	1/2 lb / 250 g	3 - 5 min.	Prepare ramitos de tamaño uniforme. Arregle los tallos al centro.
	1 lb / 500 g	6 - 8 min.	
Coles de Bruselas	1/2 lb / 250 g	3 - 5 min.	Agregue 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua.
Zanahorias	1/2 lb / 250 g	3 - 5 min.	Corte las zanahorias en rebanadas de tamaño uniforme.
Coliflor	1/2 lb / 250 g	3 - 5 min.	Prepare ramitos de tamaño uniforme. Corte los ramitos grandes en mitades. Arregle los tallos al centro.
	Calabacitas	6 - 8 min.	
Calabacitas	1/2 lb / 250 g	3 - 4 min.	Corte las calabacitas en rebanadas. Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua o una pequeña porción de mantequilla. Cocine hasta que estén tiernos.
Berenjena	1/2 lb / 250 g	3 - 4 min.	Corte la berenjena en rebanadas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de jugo de limón.
Cebollines	1/2 lb / 250 g	3 - 4 min.	Corte los cebollines en rebanadas gruesas.
Champiñones	0.3 lb / 125 g	2 - 3 min.	Prepare champiñones pequeños enteros o en rebanadas. No agregue agua adicional. Rocíe con jugo de limón. Condimente con sal y pimienta. Escorra antes de servir.
	cebolla	3 - 4 min.	
Cebolla	1/2 lb / 250 g	2 - 3 min.	Corte las cebollas en rebanadas o mitades. Agregue solo 15 ml (1 cucharada) de agua.
Pimiento	1/2 lb / 250 g	2 - 4 min.	Corte el pimiento en rebanadas pequeñas.
Papas	1/2 lb / 250 g	4 - 5 min.	Pese las papas peladas y córtelas en mitades o cuartas partes de tamaño similar.
	1 lb / 500 g	6 - 8 min.	
Nabos	1/2 lb / 250 g	4 - 6 min.	Corte los nabos en cubos pequeños.

### GUÍA DE COCCIÓN PARA VERDURAS CONGELADAS.

VERDURAS	PESO	TIEMPO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Espinaca	0.3 lb / 125 g	2 - 3 min.	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Brócoli	1/2 lb / 250 g	4 - 5 min.	Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua fría.
Chícharos	1/2 lb / 250 g	4 - 5 min.	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Ejotes	1/2 lb / 250 g	4 - 5 1/2 min.	Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua fría.
Verduras mixtas (zanahorias/chícharos/elote)	1/2 lb / 250 g	4 - 5 min.	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Verduras mixtas (estilo chino)	1/2 lb / 250 g	4 - 6 min.	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.



# INSTRUCCIONES PARA COCINAR

## RECETAS

### SOPA DE TOMATE Y NARANJA

- 1 onza (25 g) de mantequilla
- 1 cebolla mediana, picada
- 1 zanahoria grande y 1 papa grande, picadas
- 13/4 lb (800 g) tomate picado jugo y cáscara rallada de 1 naranja pequeña
- 11/2 pintas (900ml) caldo de verduras caliente sal y pimienta al gusto

1. Derrita la mantequilla en un recipiente grande en PL10 durante 30 segundos.
2. Agregue la cebolla, la zanahoria y la papa y cocine en PL10 durante 4 minutos. Revuelva a la mitad de la cocción.
3. Agregue los tomates, el jugo de naranja, la cáscara de naranja y el caldo.  
Mezcle bien. Sazone con sal y pimienta al gusto. Cubra el recipiente y cocine en PL10 durante 15 minutos. Revuelva 2-3 veces durante la cocción, hasta que las verduras estén tiernas.
4. Mezcle y sirva inmediatamente.

### SOPA FRANCESA DE CEBOLLA

- 1 cebolla grande, rebanada
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de maíz
- 2 onzas (50 g) de harina simple
- 2 pintas (1.2 litros) de caldo de carne o de verduras caliente sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas (30 ml) perejil picado
- 4 rebanadas gruesas de pan francés
- 2 oz (50 g) queso rallado

1. Coloque la cebolla y el aceite en un tazón, mezcle bien y cocine en PL10 durante 1 minuto.
2. Agregue la harina meneando para hacer una pasta y gradualmente agregue el caldo. Sazone y añada el perejil.
3. Cubra el tazón y cocine en PL-7 durante 16 minutos.
4. Vierta la sopa en tazones para servir, sumerja el pan y espolvoree generosamente con queso.
5. Cocine en PL-7 durante 2 minutos, hasta que el queso se haya fundido.

### VERDURAS FRITAS

- 1 cucharada (15 ml) de aceite de girasol
- 2 cucharadas (30 ml) de salsa de soya
- 1 cucharada (15 ml) de jerez
- 1 pulgada (2.5 cm) de jengibre de raíz, pelado y finamente rallado
- 2 zanahorias medianas, cortadas en tiras finas
- 4 onzas (100 g) champiñones de botón, picados
- 2 onzas (50 g) germinado de frijol
- 4 onzas (100 g) de ejotes
- 1 pimiento rojo, sin semillas y en rebanadas finas
- 4 cebollines picados
- 4 onzas (100 g) de castañas de agua enlatadas, rebanadas
- 1/4 cabeza de hojas chinas, finamente rebanadas

1. Coloque el aceite, la salsa de soya, el jerez, el jengibre, ajo y las zanahorias en un recipiente grande, mezcle bien.
2. Tape y cocine en PL10 durante 3-5 minutos, revolviendo una vez.
3. Agregue los champiñones de botón, germinado de frijol, ejotes, pimiento rojo, cebolleta, castañas de agua y hojas chinas. Mezcle bien.
4. Cocine en PL10 durante 5-6 minutos, hasta que el las verduras estén suaves. Revuelva 2-3 veces durante la cocción.

*Las verduras fritas son ideales para servir con carne o pescado*

# INSTRUCCIONES PARA COCINAR

## RECETAS

### POLLO DULCE

- 4 pechugas de pollo deshuesadas
- 2 cucharadas (30 ml) de miel clara
- 1 cucharada (15 ml) de mostaza integral
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de estragón seco
- 1 cucharada (15 ml) Puré de tomate
- 1/4 pinta (150 ml) de caldo de pollo

1. Coloque las pechugas de pollo en una cazuela.
2. Mezcle todos los ingredientes restantes y vierta sobre el pollo. Sal y pimienta al gusto.
3. Cocine en PL10 durante 13-14 minutos. Rearregle y cubra el pollo con la salsa dos veces durante la cocción.

### CHAQUETAS DE QUESO AZUL Y CEBOLLINES

- 2 papas para hornear (aproximadamente 9 oz (250 g) cada una)
- 2 onzas (50 g) de mantequilla
- 4 onzas (100 g) de queso azul picado
- 1 cucharada (15 ml) de cebollines frescos picados
- 2 onzas (50 g) de champiñones rebanados sal y pimienta al gusto

1. Perfore cada papa en varios lugares. Cocine en PL10 durante 7-9 minutos. Corte por la mitad y recoja la pulpa en un tazón, agregue la mantequilla, el queso, los cebollines, los champiñones, la sal y la pimienta, mezcle bien.
2. Coloque la mezcla en la piel de la papa y colóquela en un plato de flan.
3. Cocine en PL-5 durante 10 minutos.

### SALSA BLANCA

- 1 onza (25 g) de mantequilla
- 1 onza (25 g) de harina común
- 1/2 pinta (300 ml) de leche sal y pimienta al gusto

1. Coloque la mantequilla en un tazón y cocine en PL10 durante 30 segundos, hasta que se derrita.
2. Agregue la harina revolviendo, agregue la leche batiendo la mezcla. Cocine en PL10 durante 3-4 minutos, revolviendo cada 2 minutos hasta que esté espesa y suave. Sazone con sal y pimienta al gusto.

### MERMELADA DE FRESA

- 1 1/2 lb (675 g) de fresas peladas
- 3 cucharadas (45 ml) de jugo de limón
- 1 1/2 lb (675 g) de azúcar glas

1. Coloque las fresas y el jugo de limón en un tazón muy grande, caliente en PL10 durante 4 minutos, o hasta que la fruta se haya ablandado. Añada el azúcar, mezcle bien sin cubrir.
2. Cocine en PL-7 durante 20-25 minutos, hasta que se alcance el punto de ajuste\*, revuelva cada 4-5 minutos.
3. Vierta en frascos calientes y limpios. Tape, selle y etiquete.

\* *Punto de ajuste: Para determinar el punto de ajuste, coloque 1 cucharadita (5 ml) de mermelada en un plato refrigerado. Deje reposar durante 1 minuto. Mueva la superficie de las mermelada suavemente con el dedo, si la superficie se arruga, se ha alcanzado el punto de ajuste.*

# INSTRUCCIONES PARA COCINAR

## RECETAS

### CAKE SIMPLE EN MICROONDAS

- 4 onzas (100 g) de margarina
- 4 onzas (100 g) de azúcar
- 1 huevo
- 4 onzas (100 g) de harina leudante, cernida
- 2-3 cucharadas (30-45 ml) de leche

1. Forre la base de un molde para pasteles de 8" (20.4 cm) con papel a prueba de grasa.
2. Bata la margarina y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa. Agregue los huevos batiendo y añada la harina tamizada alternativamente con la leche.
3. Vierta en un recipiente preparado. Cocine en PL10 durante 4-5 minutos, hasta que un palillo salga limpio.
4. Dejar reposar el pastel durante 5 minutos antes de voltearlo.

### OMELETTE

- 1/2 oz (15 g) de mantequilla
- 4 huevos
- 6 cucharadas (90 ml) de leche
- sal y pimienta

1. Bata juntos los huevos y la leche.
2. Coloque la mantequilla en un plato de flan de 10" (26 cm). Cocine en PL10 durante 30 segundos, hasta que se derrita. Cubra el plato con la mantequilla derretida.
3. Vierta la mezcla de la omelette en el plato de flan. Cocine en PL10 durante 2 minutos. Bata la mezcla y cocinar nuevamente en PL10 durante 1 minuto.

### HUEVOS REVUELTOS

- 1/2 oz (15 g) de mantequilla
- 2 huevos
- 2 cucharadas (30 ml) de leche
- sal y pimienta

1. Derrita la mantequilla en un recipiente en PL10 durante 30 segundos.
2. Añada los huevos y la leche, sazone y mezcle bien.
3. Cocine en PL10 durante 3 minutos, revolviendo cada 30 segundos.

### CARNE PICADA SABROSA

- 1 cebolla pequeña, cortada en cubitos
- 1 diente de ajo, molido
- 1 cucharadita (5 ml) de aceite
- 7 onzas (200 g) de tomates picados
- 1 cucharada (15 ml) de puré de tomate
- 1 cucharadita (5 ml) de hierbas mixtas
- 8 onzas (225 g) de carne picada
- sal y pimienta

1. Coloque la cebolla, el ajo y el aceite en la cazuela y cocine en PL10 durante 2 minutos o hasta que la mezcla esté suave.
2. Coloque todos los demás ingredientes en la cazuela. Revuelva bien.
3. Tape y cocine en PL10 durante 5 minutos y luego en PL-5 durante 8-13 minutos o hasta que la carne esté cocida.

# GARANTÍA DEL HORNO MICROONDAS

## UNO AÑO DE GARANTÍA TOTAL

Todos los hornos de microondas y todos sus componentes, excepto como se detalla más adelante\* †, tienen la garantía de no tener defectos de materiales ni de mano de obra en uso residencial normal por un período de uno (1) año desde la fecha de la compra original al por menor. Viking Range, LLC, garante, acepta reparar o reemplazar, a su elección, cualquier componente que falle o que resulte defectuoso durante el período de garantía.

**\*NOVENTA (90) DÍAS DE GARANTÍA ESTÉTICA TOTAL:** Se garantiza que el producto no tendrá defectos estéticos en materiales o mano de obra (tales como arañazos en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, etc.) por un período de noventa (90) días desde la fecha de la compra original al por menor o de la fecha de cierre para una construcción nueva, el período que fuera mayor. Cualquier defecto debe ser informado al distribuidor dentro de noventa (90) días desde la fecha de la compra original al por menor. Viking Range, LLC usa procesos y materiales de alta calidad para producir todos los acabados de color. Sin embargo, puede ser posible que se observe una ligera variación de color debido a diferencias inherentes en los componentes pintados y en componentes de porcelana así como por diferencias en la iluminación de la cocina, ubicaciones del producto y otros factores. Por lo tanto, esta garantía no se aplica a la variación de color atribuible a dichos factores.

**†NOVENTA (90) DÍAS DE GARANTÍA TOTAL EN APLICACIONES "RESIDENCIAL PLUS":** Esta garantía total se aplica a aplicaciones donde el uso del producto se extiende más allá del uso residencial normal, aunque el período de garantía para productos usados en dichas aplicaciones es noventa (90) días. Ejemplos de aplicaciones cubiertas por esta garantía son alojamientos que brindan alojamiento y desayuno, estaciones de bomberos, clubes privados, iglesias, yates, etc. Bajo esta garantía "Residencial Plus", el producto, sus componentes y accesorios están garantizados estar libres de defectos en materiales o mano de obra por un período de noventa (90) días desde la fecha de la compra original al por menor. Esta garantía excluye el uso del producto en ubicaciones comerciales tales como restaurantes, ubicaciones de servicios alimenticios y ubicaciones de servicios alimenticios institucionales.

## CINCO AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

Si el tubo de magnetrón falla debido a materiales o mano de obra defectuosos en uso doméstico normal durante el período entre el cuarto y el quinto año desde la fecha de la compra original al por menor, será reparado o reemplazado sin cargo por el componente mismo, pero el propietario pagará todos los otros costos, incluyendo la mano de obra.

## TÉRMINOS Y CONDICIONES

Esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado aquí estipulado y a cada propietario adquirente del producto durante el período de la garantía y se aplica a productos comprados y ubicados en Estados Unidos y Canadá. Los productos deben ser comprados en el país donde se solicite el servicio. Si el producto o una de sus partes componentes tiene un defecto o falla durante el período de garantía total después de un número razonable de intentos realizados por el garante para resolver el defecto o la falla, el propietario tiene derecho a un reembolso o reemplazo del producto o de sus partes componentes. El reemplazo de un componente incluye su instalación gratuita, excepto por lo especificado según la garantía limitada. Según los términos de esta garantía, el servicio debe ser realizado por un agente o representante de servicio de Viking Range, LLC autorizado por la fábrica. El servicio será proporcionado durante horas útiles normales y la mano de obra realizada a tasas de sobretiempo o con bonificación no será cubierta por esta garantía.

El propietario será responsable de la adecuada instalación, proporcionará un mantenimiento razonable y necesario, proporcionará una prueba de su compra si se le requiere y hará que el aparato sea razonablemente accesible para servicio. La devolución de la Tarjeta de registro del propietario no es una condición de cobertura de la garantía. Sin embargo, usted debe devolver la Tarjeta de registro del propietario de modo que Viking Range, LLC pueda ponerse en contacto con usted si surgiera algún aspecto de seguridad que pudiera afectarle.

Esta garantía le da derechos legales específicos, aunque usted también puede tener otros derechos que pueden variar dependiendo de la jurisdicción.

**QUÉ NO ESTÁ CUBIERTO POR ESTA GARANTÍA:** Esta garantía no se aplicará a daños que resulten a causa de maltrato, falta de proporcionar un mantenimiento razonable y necesario, accidente, entrega, negligencia, desastre natural, pérdida de alimentación eléctrica al producto por cualquier razón, modificación, uso en exteriores, instalación incorrecta, operación inadecuada, o reparación o servicio del producto por cualquier persona que no sea un representante o agencia de servicio autorizados por Viking Range, LLC. Esta garantía no se aplica a la utilización comercial.

## LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD Y DURACIÓN DE LA GARANTÍA

**IMPLÍCITA EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL PROPIETARIO PARA UN RECLAMO DE CUALQUIER CLASE CON RESPECTO DE ESTE PRODUCTO SERÁ LAS SOLUCIONES ESTABLECIDAS ANTERIORMENTE. VIKING RANGE, LLC NO ES RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES O FORTUITOS, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A PÉRDIDAS DE ALIMENTOS O MEDICINAS, DEBIDO A FALLA DEL PRODUCTO, YA SEA QUE SURJAN PRODUCTO DEL INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA, INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO O DE CUALQUIER OTRA MANERA.** Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o resultantes, de modo que la limitación o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted. **CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR APLICABLE A ESTE PRODUCTO ESTÁ LIMITADA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE COBERTURA DE LAS GARANTÍAS LIMITADAS ESCRITAS EXPRESAS APLICABLES ESTABLECIDAS ANTERIORMENTE.** Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, así que la limitación anterior puede no aplicarse a usted.

## SERVICIO DE GARANTÍA

Para obtener el servicio de garantía, contacte con un agente de servicio autorizado de Viking Range, LLC, o con Viking Range, LLC, 111 Front Street, Greenwood, Mississippi 38930, (888) 845-4641. Proporcione el modelo y el número de serie y la fecha de la compra original o la fecha de cierre para una construcción nueva. Si desea saber cuál es la agencia de servicio autorizada de Viking Range, LLC más cercana a usted, llame a Viking Range, LLC.

**IMPORTANTE:** Conserve prueba de su compra original para establecer el período de garantía.

Viking Range, LLC  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA (888) 845-4641

Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.  
Para más información del producto, llame al 1-888-845-4641  
o visite nuestro sitio Web en [vikingrange.com](http://vikingrange.com)

Viking Range, LLC  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi 38930 USA  
(662) 455-1200

Para información del producto  
llame al 1-888-845-4641  
o visite nuestro sitio Web  
en [vikingrange.com](http://vikingrange.com)



# Manuel d'utilisation et d'entretien



Micro-ondes à hotte intégrée  
VMOH330SS

# INFORMATIONS DE DÉPANNAGE

Si du dépannage est requis :

1. Appeler votre une société de dépannage agréée.
2. Préparer les informations suivantes à l'avance :
  - a. Numéro de modèle
  - b. Numéro de série
  - c. Date d'achat
  - d. Nom du revendeur où a eu lieu l'achat
3. Décrire clairement le problème rencontré.

En cas d'impossibilité d'obtention du nom d'une société de dépannage, ou si les ennuis continuent, contacter directement Viking Range, LLC au (888) 845-4641 ou écrire à :

VIKING RANGE, LLC  
PREFERRED SERVICE  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA

Enregistrer les informations indiquées ci-dessous. Elles seront nécessaires si vous avez besoin d'un dépannage. Les numéros de modèle et de série de votre micro-ondes sont situés sur le côté gauche de sa cavité sur une étiquette signalétique.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_ Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_ Date d'installation \_\_\_\_\_

Nom du revendeur \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Si le dépannage demande l'installation de pièces, n'utiliser que des pièces autorisées pour conserver la protection de la garantie.

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL COMME RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE



# TABLE DES MATIÈRES

<b>3 PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE POSSIBLE SUREXPOSITION À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES</b>	<b>22 ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b>
<b>4 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b>	22 INTÉRIEUR DU FOUR À MICRO-ONDES
<b>5 ÉNONCÉ DE LA COMMISSION FÉDÉRALE DES COMMUNICATIONS SUR L'INTERFÉRENCE AVEC LES FRÉQUENCES RADIO</b>	22 BAS DU FOUR
<b>6 INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE</b>	22 PLATEAU DE VERRE / PLAQUE TOURNANTE
<b>6 GUIDE D'INSTALLATION</b>	22 GRILLE MÉTALLIQUE
<b>8 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	22 ANNEAU-GUIDE
<b>9 ILLUSTRATION DES CARACTÉRISTIQUES</b>	22 EXTÉRIEUR DU FOUR
<b>12 PROCÉDURES D'UTILISATION</b>	22 COMPARTIMENT DE LA LAMPE
12 POUR RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE	22 PANNEAU DE COMMANDE
<b>13 COMMANDES</b>	22 COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES
13 RÉGLAGE DE L'HORLOGE	22 LE SYSTÈME DE VENTILATION
13 MODE DE MINUTERIE POUR CUISINER	23 FILTRES À GRAISSE RÉUTILISABLES
14 DÉCONGÉLATION MINUTÉE	23 POUR RETIRER LES FILTRES À GRAISSE
14 DÉCONGÉLATION SELON LE POIDS	23 NETTOYER LES FILTRES À GRAISSE
14 MELT/SOFTEN (FONDRE ET RAMOLLIR)	23 REMETTRE LES FILTRES À GRAISSE EN PLACE
14 KEEP WARM (CONSERVER CHAUD)	23 REMPLACEMENT DES AMPOULES DE LUMIÈRE
14 TIME COOK (TEMPS DE CUISSON)	24 INSTALLER /REEMPLACER LE FILTRE AU CHARBON
15 CUIRE EN DEUX ÉTAPES	<b>25 AVANT D'APPELER</b>
16 +30 SEC	<b>26 QUESTIONS ET RÉPONSES</b>
16 EXPRESS COOK (CUISSON EXPRESS)	<b>27 INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON</b>
16 CUISSON UNE TOUCHE - PRÉPROGRAMMÉ	27 GUIDE POUR LES USTENSILES
17 OPÉRATIONS AVEC CAPTEUR	28 UTILISEZ VOTRE FOUR À MICRO-ONDES DE FAÇON SÉCURITAIRE
18 CUISSON AVEC CAPTEUR	29 JAILLISSEMENTS D'ÉTINCELLES
19 TURNTABLE ON-OFF (ACTIVER ET DÉSACTIVER LA PLAQUE TOURNANTE)	29 PRINCIPES DES MICRO-ONDES
19 VENT FAN (VENTILATEUR D'AÉRATION)	29 COMMENT LES MICRO-ONDES CUISENT LES ALIMENTS
19 LAMPE DE LA HOTTE	30 TECHNIQUES DE CUISSON
19 MODE SILENCIEUX	31 GUIDE DE DÉCONGÉLATION
19 FILTER RESET (RÉINITIALISATION DU TEMPS DU FILTRE)	32 CUISSON
20 POUR ACTIVER LE MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	33 RÉCHAUFFAGE
20 VERROUILLAGE SÉCURITAIRE POUR LES ENFANTS	34 LÉGUMES
20 POUR ARRÊTER LE FOUR LORSQU'IL EST EN MARCHÉ	35 RECETTES
20 GRILLE MÉTALLIQUE	<b>38 GARANTIE DU FOUR MICRO-ONDES</b>

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

- 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.
- 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.
- 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.
- 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 3.
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 6.
4. Installez ou placez cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies seulement.
5. Certains produits, comme les œufs 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 le 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.
  - 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.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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.
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

# 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.

# 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 technicien qualifié si vous ne comprenez pas en entier les instructions de mise à la terre ou si vous avez des doutes sur la mise à la terre adéquate de cet appareil. De plus, si vous devez utiliser une rallonge électrique, utilisez uniquement une rallonge à trois fils avec fiche mise à la terre à trois broches ainsi qu'une prise à trois orifices pouvant accepter la fiche de l'appareil. La capacité indiquée de la rallonge électrique doit être égale ou supérieure aux caractéristiques électriques de l'appareil.

## AVERTISSEMENT :

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

# GUIDE D'INSTALLATION

## 1. Examinez le four après l'avoir déballé


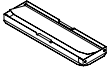
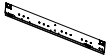








Déballer le four, retirez tout le matériel d'emballage et examinez le four à la recherche de dommages, comme des bosses à l'extérieur ou à l'intérieur du four, des loquets de porte brisés, des fissures dans la porte ou un mauvais alignement de la porte. Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas et avisez-en votre vendeur immédiatement.

## 2. Vérification des pièces

Déballer soigneusement votre four à micro-ondes et assurez-vous d'avoir reçu toutes les pièces indiquées ci-dessous. Si votre four à micro-ondes a été endommagé pendant l'expédition ou si vous n'avez pas toutes les pièces, contactez le centre de service à la clientèle de Viking Range, LLC.

IMAGE	PIÈCE ET DESCRIPTION	QTÉ
	Trousse de quincaillerie (vis)	1

# GUIDE D'INSTALLATION

IMAGE	PIÈCE ET DESCRIPTION	QTÉ
	Grille métallique	1
	Clapet (adaptateur d'échappement)	1
	Plaque de montage	1
	Gabarit de l'armoire supérieure	1
	Gabarit mural	1
	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, graisseux 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 lessive, un couvre-four,

# GUIDE D'INSTALLATION

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.

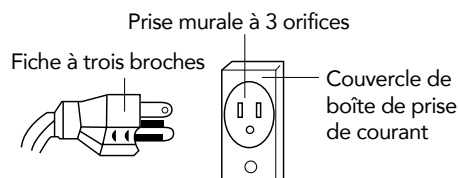
## 4. Alimentation électrique

- Vérifiez votre alimentation électrique locale.

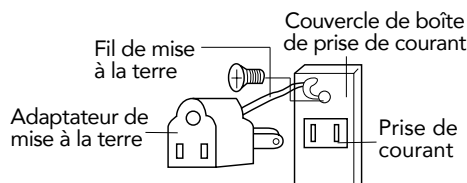
Ce four à micro-ondes requiert un courant d'environ 15 ampères, 120 volts, 60 Hz et une prise de courant mise à la terre.

- 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
    - 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.
    - Débranchez la fiche et nettoyez-la avec un chiffon sec.
    - 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.
    - 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.
    - N'utilisez pas de transformateur électrique. Ceci pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
    - 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 micro-ondes » en page 3.

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 gras peuvent s'enflammer et prendre de l'expansion si le ventilateur de la hotte est en fonction. Pour minimiser

# GUIDE D'INSTALLATION

l'activation automatique de la hotte, utilisez des chaudrons et poêles de tailles adéquates. Ne cuisinez à température élevée que lorsque nécessaire.

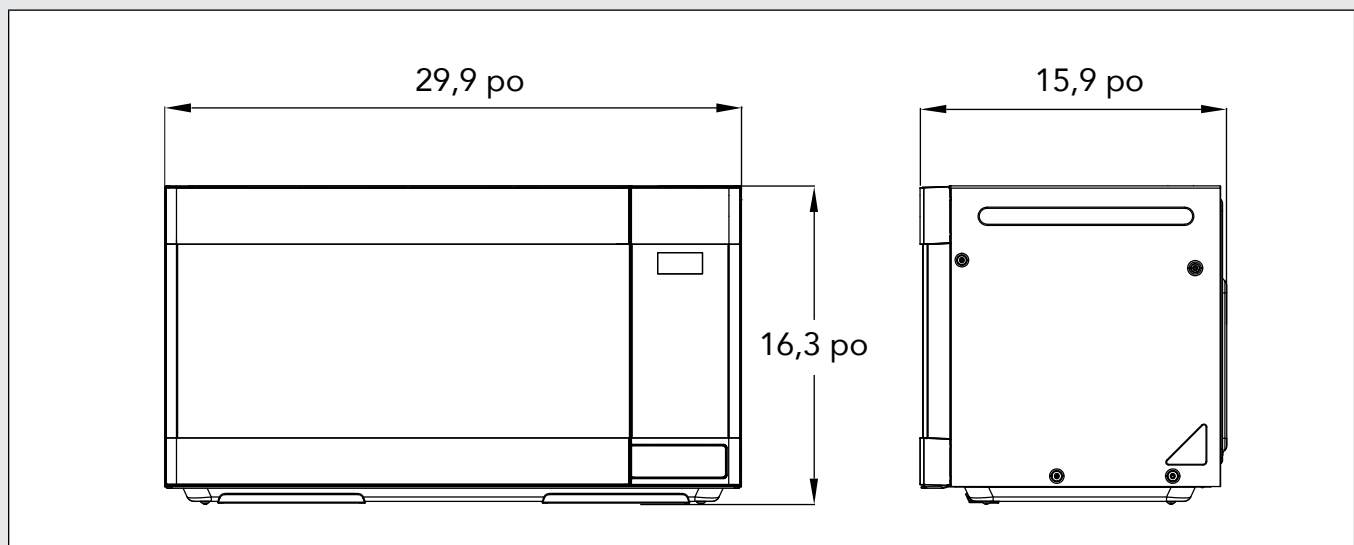
Si des matières s'enflamment à l'intérieur du four, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au panneau de disjoncteurs ou de fusibles. Ouvrir la porte du four pourrait permettre aux flammes de s'étendre.

- 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 un centre de réparation autorisé près de chez vous.

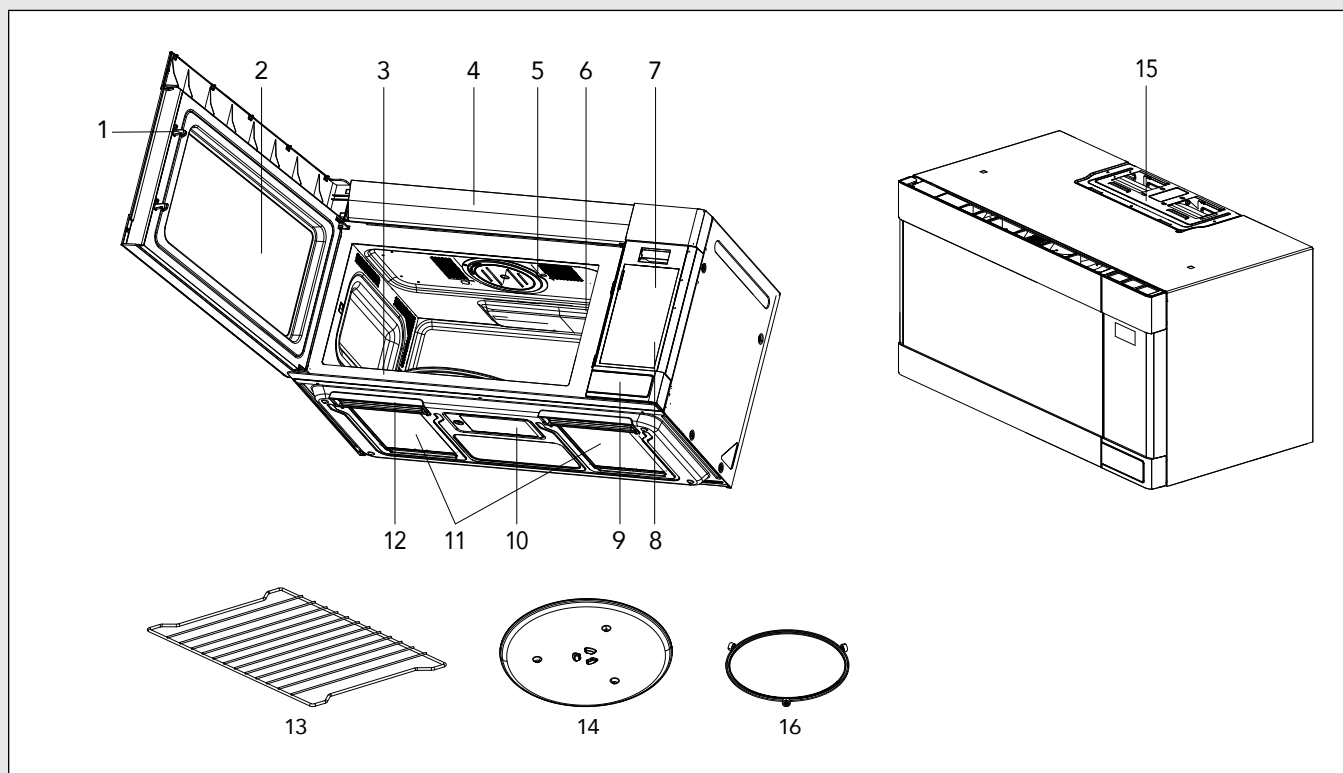
## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	120 V CA, 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)	29,9 x 16,3 x 15,9 po	
DIMENSIONS DE L'ENCEINTE (LA x H x P)	20,6 x 10,0 x 14,9 po	
VOLUME DE L'ENCEINTE DU FOUR	1,8 pi <sup>3</sup>	
POIDS NET	ENV. 50,3 LB (22,8 KG)	
MINUTERIE	99 MIN. 99 SEC.	
SÉLECTIONS DE PUISSANCE	10 NIVEAUX	

\* Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis.



# ILLUSTRATION DES CARACTÉRISTIQUES



**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, pages 10 et 11.

**8. COMMANDES 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. GRILLE MÉTALLIQUE**

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

**14. 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.

**15. MOTEUR DE VENTILATION**

Votre micro-ondes à hotte intégrée est conçu pour s'adapter à trois types de ventilation.

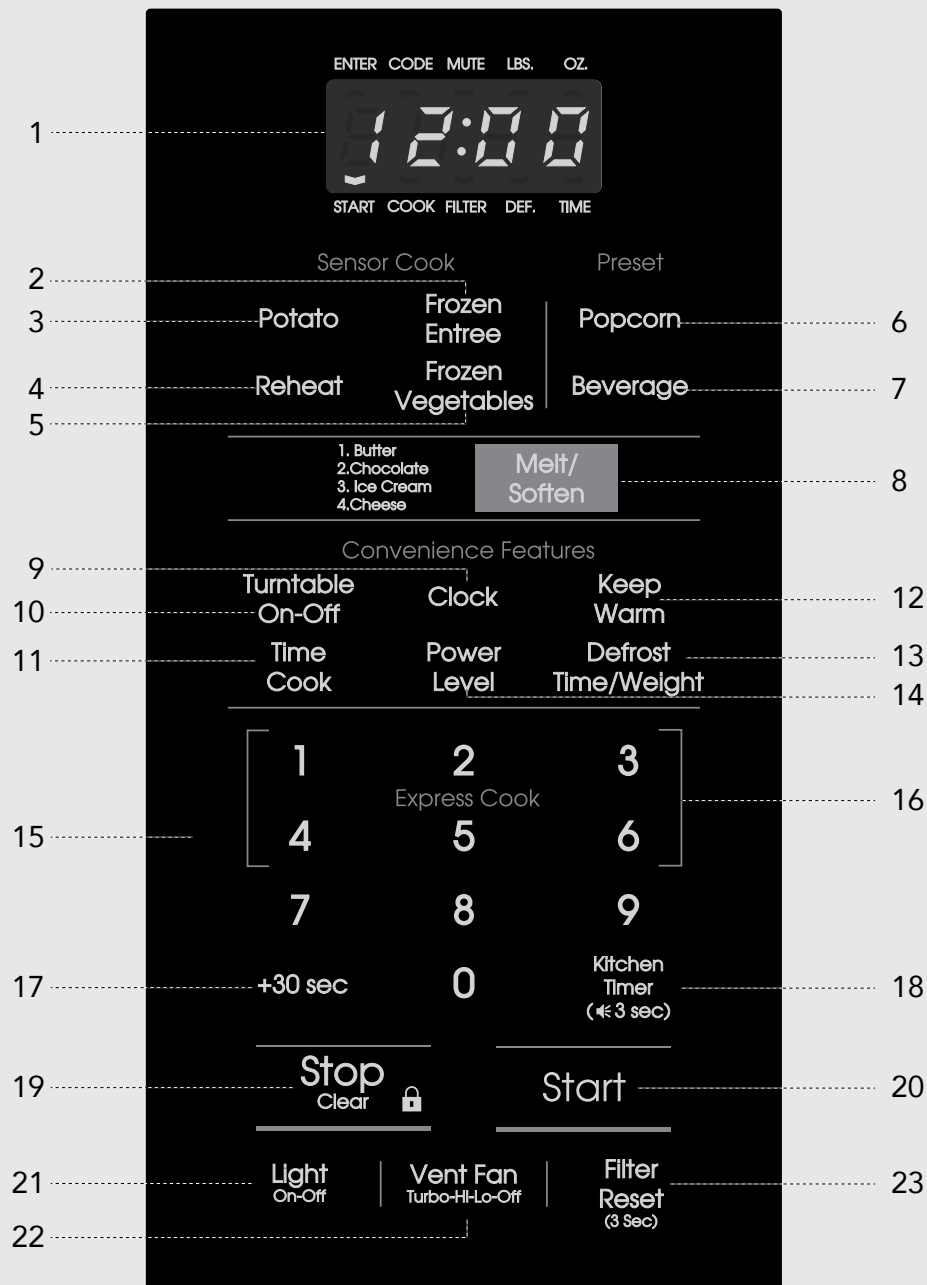
(Système de recirculation d'air, ventilation verticale, ventilation horizontale). Consulter le Manuel d'installation pour choisir le type de ventilation requis par votre installation.

**16. ANNEAU-GUIDE À ROULETTES**



# ILLUSTRATION DES CARACTÉRISTIQUES

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.



# ILLUSTRATION DES CARACTÉRISTIQUES

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 micro-ondes 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).
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 Commandes, page 20.

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 micro-ondes.
  - 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 enfoncée pendant 3 secondes pour activer ou désactiver le son. Pour des renseignements détaillés sur cette fonction, voir la section Commandes, page 19.

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 Commandes, page 20.

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.

# PROCÉDURE D'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 micro-ondes 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.

## 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.

# COMMANDES

## 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.
	3. Réglez l'heure actuelle en appuyant sur les chiffres en séquence.
	4. Appuyez sur la touche CLOCK.
Les témoins ENTER et TIME clignotent et « 12H » est affiché.	
<b>REMARQUE :</b> Ce four possède deux systèmes d'affichage de l'heure. Si vous préférez le système à 12 heures, sautez cette étape.	
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.	

### REMARQUE :



- 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 Commandes, page 20.

## MODE DE MINUTERIE POUR CUISINER

Le four offre une fonction de minuterie.

La minuterie fonctionne sans émettre de micro-ondes.

### COMMENT UTILISER EN TANT QUE MINUTERIE

	1. Appuyez sur la touche KITCHEN TIMER.
	2. Inscrivez la période de temps requise.
	3. Appuyez sur la touche START.

Les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » s'affiche. L'écran affiche votre choix.




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 Commandes, page 19.

### COMMENT UTILISER LA MINUTERIE POUR RETARDER LE MODE CUISSON

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

# COMMANDES

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.

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

## 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.

<b>Defrost Time/Weight</b>	1. Appuyez une fois sur la touche DEFROST.
	2. Appuyez sur les chiffres pour entrer le temps de décongélation souhaité.
<b>Start</b>	3. Appuyez sur la touche START.
Le témoin DEF s'allume, les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché. « : 0 » est affiché. L'écran affiche votre choix.	
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.	

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

## 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.

<b>Defrost Time/Weight</b>	1. Appuyez deux fois sur la touche DEFROST.
	2. Appuyez sur les chiffres pour entrer le poids de nourriture à décongeler.

<b>Start</b>	3. Appuyez sur la touche START.
Le témoin DEF s'allume, les témoins ENTER et LBS clignotent et « 0.0 » est affiché. L'écran affiche votre choix.	
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.	

**REMARQUE :** Votre four peut être programmé de 0,2 à 6,0 lb.

## 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. Consultez le tableau pour les réglages à utiliser.

<b>Melt/Soften</b>	1. 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.
<b>Start</b>	2. Appuyez sur START.
L'écran affiche votre choix.	

### 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	1/2 gallon (1,9 L)
Quatre	S--4	Fromage	1 assiette

## KEEP WARM (CONSERVER CHAUD)

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

<b>Keep Warm</b>	1. Appuyez sur la touche KEEP WARM.
------------------	-------------------------------------

# COMMANDES

<b>Start</b>	2. Appuyez sur la touche START.
Lorsque vous appuyez sur la touche KEEP WARM, l'écran affiche « 30:00 ».	
Lorsque le temps d'activation se termine, un signal sonore triple est émis.	

## TIME COOK (TEMPS DE CUISSON)

<b>Time Cook</b>	1. Appuyez sur la touche TIME COOK.
	2. Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le temps de cuisson.
<b>Power Level</b>	3. Appuyez sur la touche POWER LEVEL.
	4. Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le niveau de puissance (0 à 10).
<b>Start</b>	5. Appuyez sur la touche START.
Le témoin COOK s'allume, les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché.	
L'écran affiche votre choix.	
L'affichage indique PL10 pour le niveau de puissance de 100 %. L'écran affiche de PL-0 à PL10.	
Si vous sautez les étapes 3 et 4, le niveau 100 % de puissance est automatique.	
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 :

- Votre four peut être programmé pour jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. (99:99).
- L'utilisation des niveaux de puissance autres que 100 % augmente le temps de cuisson, ce qui est recommandé pour des aliments comme 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 ET CUIRE

<b>Defrost Time/Weight</b>	1. Appuyez une fois sur la touche DEFROST.
	2. Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le temps de décongélation.
<b>Time Cook</b>	3. Appuyez sur la touche TIME COOK.
	4. Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le temps de cuisson.
<b>Power Level</b>	5. Appuyez sur la touche POWER LEVEL.
	6. Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le niveau de puissance (0 à 10).
<b>Start</b>	7. Appuyez sur la touche START.
Le témoin DEF s'allume, les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché. « : 0 » est affiché.	
L'écran affiche votre choix.	
Le témoin COOK s'allume, les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché.	
L'écran affiche votre choix.	
L'affichage indique PL10 pour le niveau de puissance de 100 %.	
L'écran affiche de PL-0 à PL10.	
Si vous sautez les étapes 5 et 6, le niveau 100 % de puissance est automatique.	
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.	

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

# COMMANDES

## CUISSON + CUISSON

<b>Time Cook</b>	1. Appuyez sur la touche TIME COOK.
	2. Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le temps de cuisson.
<b>Time Cook</b>	3. Appuyez sur la touche TIME COOK.
	4. Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le temps de cuisson.
<b>Power Level</b>	5. Appuyez sur la touche POWER LEVEL.
	6. Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le niveau de puissance (0 à 10).
<b>Start</b>	7. Appuyez sur la touche START.

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

L'écran affiche votre choix.

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

L'écran affiche votre choix.

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

L'écran affiche de PL-0 à PL10.

Si vous sautez les étapes 5 et 6, le niveau 100 % de puissance est automatique.

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.

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

## +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.

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

**REMARQUE :** 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).

## 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).
L'écran affiche votre choix.	
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.

Pour augmenter la quantité, appuyez sur la touche choisie jusqu'à ce que le chiffre affiché corresponde à la quantité à cuire.

<b>Popcorn</b>	1. 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).
<b>Start</b>	2. Appuyez sur la touche START.
Lorsque vous appuyez sur la touche POPCORN une fois, « 3.5 » est affiché.	

### REMARQUE :

- N'utilisez que des grains de maïs préemballés pour four à micro-ondes à la température ambiante.
- Placez le sac dans le four conformément aux directives du fabricant.
- Ne faire éclater qu'un sac de grains à la fois.
- Une fois l'opération terminée, ouvrez le sac avec précautions : le maïs soufflé et la vapeur sont extrêmement chauds.
- Ne faites pas chauffer les grains non éclatés une 2e fois et ne réutilisez pas le sac.



# COMMANDES

6. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous faites éclater des grains de maïs.

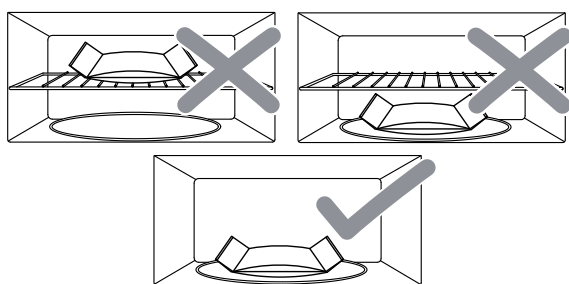
**MISE EN GARDE :** Si l'emballage de maïs soufflé ne correspond pas aux poids proposés, n'utilisez pas la touche POPCORN. Suivez les directives du fabricant.

## MISE EN GARDE :

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.



<b>Beverage</b>	1. Appuyez sur BEVERAGE une fois pour une tasse de boisson, deux fois pour deux tasses et trois fois pour trois tasses.
<b>Start</b>	2. Appuyez sur la touche START.
Lorsque vous appuyez sur BEVERAGE une fois, « 1 » est affiché.	

\* **BEVERAGE (BOISSON) :** 7 oz/tasse (p. ex. de café) (237 ml)

- 1 tasse (volume total de 237 mL) : appuyez sur BEVERAGE une fois.
- 2 tasses (volume total de 473 mL) : appuyez sur BEVERAGE deux fois.
- 3 tasses (volume total de 710 mL) : appuyez sur BEVERAGE trois fois.

## OPÉRATIONS AVEC CAPTEUR

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. Essayez 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 micro-ondes.

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 micro-ondes. 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.
3. Papier ciré : Recouvrez le plat complètement et repliez le papier en excès sous le plat pour le maintenir en

# COMMANDES

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.

## CUISSON 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.

<b>Potato</b>	1. Appuyez sur la touche POTATO.
<b>Start</b>	2. Appuyez sur la touche START.
Lorsque vous appuyez sur POTATO, « SCPO » s'affiche. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant et qui s'écoule apparaît.	
<b>Frozen Entree</b>	1. Appuyez sur la touche FROZEN ENTREE.
<b>Start</b>	2. Appuyez sur la touche START.

Lorsque vous appuyez sur FROZEN ENTREE, « SCFE » s'affiche.

Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant et qui s'écoule apparaît.

<b>Frozen Vegetables</b>	1. Appuyez sur la touche FROZEN VEGETABLES.
<b>Start</b>	2. Appuyez sur la touche START.

Lorsque vous appuyez sur FROZEN VEGETABLES, « SCFV » s'affiche.

Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant et qui s'écoule apparaît.

<b>Reheat</b>	1. Appuyez sur la touche REHEAT.
<b>Start</b>	2. Appuyez sur la touche START.

Lorsque vous appuyez sur REHEAT, « SrH » s'affiche.

Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant et qui s'écoule apparaît.

## TABLEAU DE CUISSON AVEC CAPTEUR

PRESSIONS SUR LA TOUCHE	AFFICHAGE	POIDS	COMMENTAIRES
Potato	SCPO	225 à 680 g	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	Suivre les directives pour fours à micro-ondes imprimées sur l'emballage.
Frozen Vegetables	SCFV	170 à 450 g	2 à 4 cuillerées à table d'eau par portion. Recouvrir avec un couvercle ou une pellicule percée.
Reheat	SrH	115 à 1020 g	Pour un ragoût, ajouter 2 à 3 cuillerées à table d'eau et recouvrir avec un couvercle ou une pellicule percée. <ul style="list-style-type: none"> <li>Aliments à éviter : boissons, pizzas congelées, repas congelés, aliments crus, biscuits, gâteaux.</li> </ul>

### REMARQUE :

N'utilisez pas la 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.

Si la portion doit être cuite ou chauffée davantage, utilisez la touche +30 sec ou ajoutez le temps manuellement.

• Utilisez des contenants et couvercles adéquats pour une cuisson par capteur plus efficace.


- Utilisez toujours des contenants ou de la vaisselle pouvant aller au four à micro-ondes et recouvrez-les avec un couvercle non hermétique ou une pellicule en plastique percée. N'utilisez jamais de contenants en plastique hermétiques. Ceux-ci empêchent la vapeur de s'échapper et provoquent une cuisson excessive des aliments.
- Assurez-vous que l'extérieur des contenants et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de mettre de la nourriture dans le four.



# COMMANDES

## 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.


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

### REMARQUE :

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. 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.


	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.	

### REMARQUE :

1. Les vitesses Turbo et Élevée ne peuvent pas être utilisées pendant que vous utilisez le four à micro-ondes.
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.


## LAMPE DE LA HOTTE

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


	Appuyez sur la touche LIGHT une fois pour allumer la lampe ou deux fois pour l'éteindre.
Les options sont affichées pendant deux secondes.	

**REMARQUE :** 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



	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)


	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.  La touche Filter Reset s'allume lorsqu'il est temps de remplacer le filtre au charbon. Maintenez la touche FILTER RESET enfoncée pendant trois secondes après le remplacement du filtre.  Voir le page 23.
---	--

# COMMANDES

## POUR ACTIVER LE MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

	1. Appuyez sur la touche STOP/CLEAR. « : 0 » ou l'horloge apparaît à l'écran.
	2. Maintenez la touche CLOCK enfoncée pendant trois secondes. L'affichage s'éteint et un signal sonore est émis. 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.
	3. 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.
---	--

### REMARQUE :

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. <ul style="list-style-type: none"><li>• Vous pouvez réactiver le four en appuyant sur la touche START.</li><li>• Appuyez sur STOP/CLEAR à nouveau pour effacer toutes les instructions.</li><li>• Vous devez entrer de nouvelles instructions.</li></ul>
	2. Ouvrez la porte. <ul style="list-style-type: none"><li>• Vous pouvez réactiver le four en fermant la porte et en appuyant sur la touche START.</li></ul>

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

## 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 chauffer des aliments sur celle-ci.
4. N'utilisez jamais la grille directement sur la paroi inférieure du four.

### 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.

# COMMANDES

2. Placez des quantités équivalentes d'aliments AU-DESSUS 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 plus bas aide à cuire et à réchauffer de façon plus uniforme.

## **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**

1. Soupes
2. Ragoûts
3. Assiettes de repas

# 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

**Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laissez la porte ouverte pour le désactiver.**

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.

## ANNEAU-GUIDE

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

## EXTÉRIEUR DU FOUR

Essayez 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

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

## COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

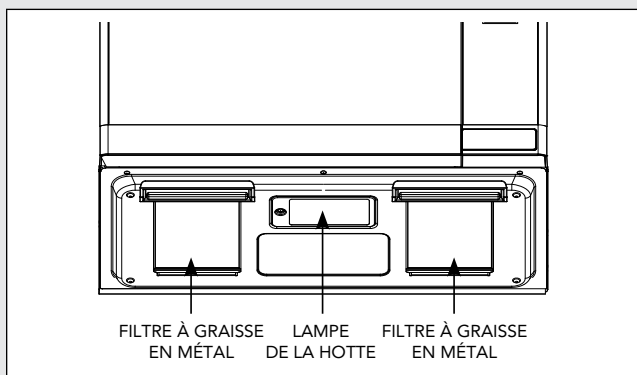
Le couvercle du guide d'ondes est situé sur la paroi droite du four. Il est fabriqué en mica et nécessite un entretien particulier. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer le rendement optimal du four. Essayez avec précautions à l'aide d'un chiffon humide les éclaboussures de la surface 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 micro-ondes 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

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

travers les tuyaux jusqu'à l'extérieur, ou vers les filtres au charbon si l'air n'est pas évacué vers l'extérieur.



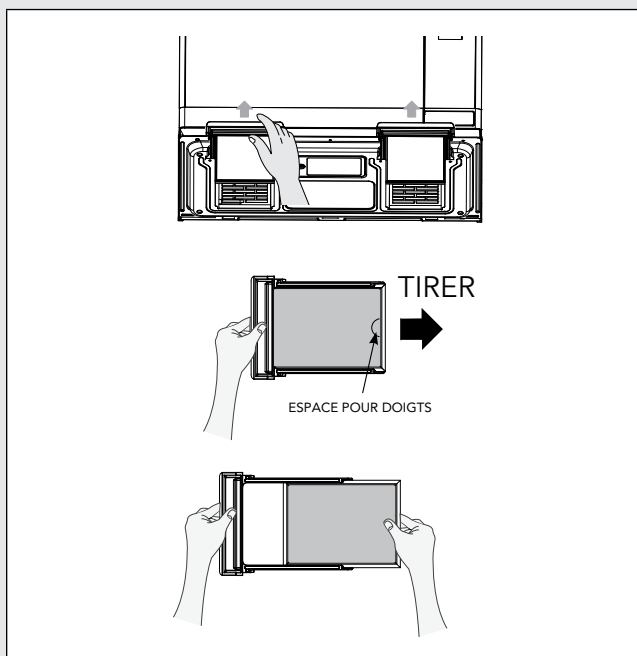
## FILTRES À GRAISSE RÉUTILISABLES

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.



## 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

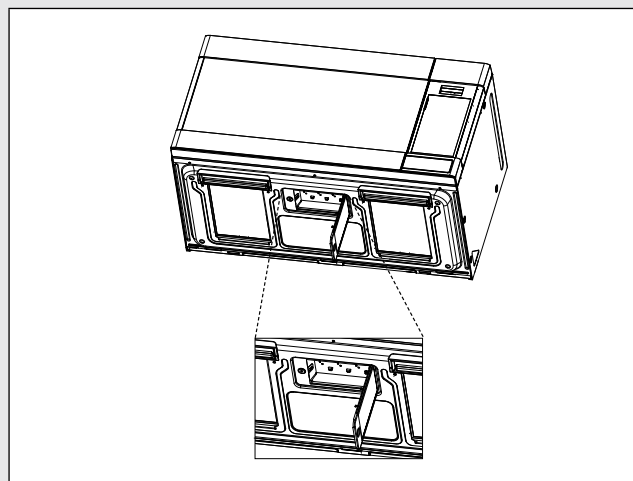
Pour remettre un filtre à graisse en place, glissez-le dans le support de filtre à graisse. Insérez le support dans la zone désignée sous le four. Répétez pour le second filtre à graisse.

## REPLACEMENT 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.

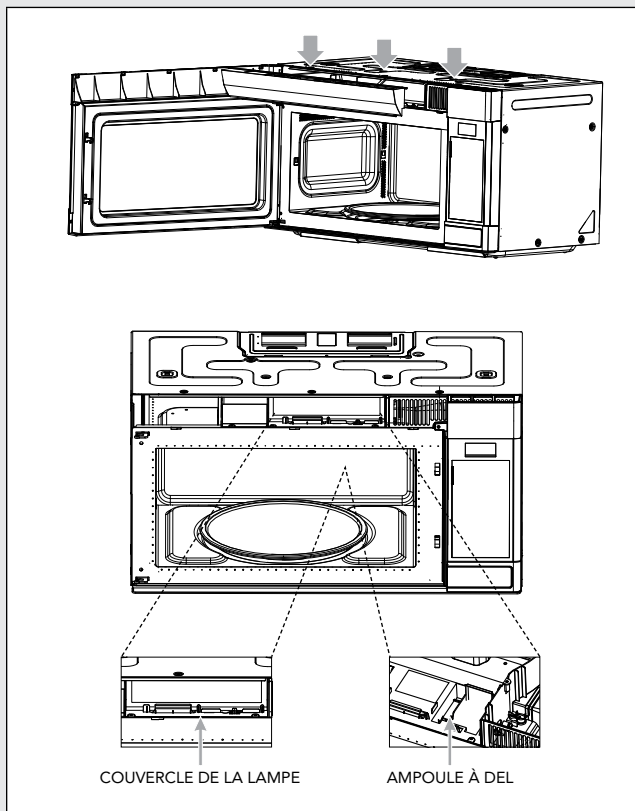


# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## 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.
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. Replacez 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.



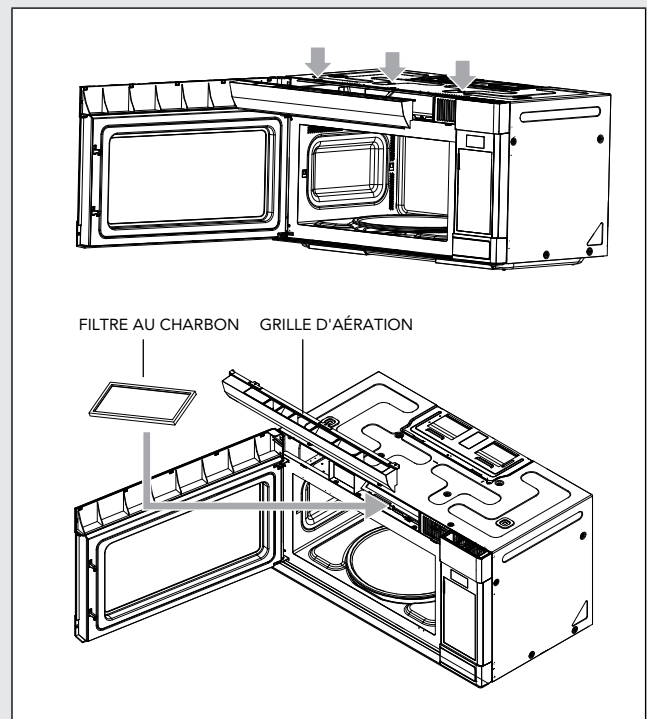
## INSTALLER /REEMPLACER LE FILTRE AU CHARBON

### 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.

Vous pouvez acheter le filtre au charbon en composant Viking Range, LLC.

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. Replacez 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

**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 28 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.
- Vérifiez les instructions sur la densité de la nourriture, etc.
- Vérifiez que la tension fournie au four à micro-ondes n'est pas trop basse.

## **SI L'HORLOGE NE MAINTIEN 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. Essuyez 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.

## **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.



# QUESTIONS ET RÉPONSES

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

R : Faire fonctionner le four vide pendant une courte période n'endommage pas le four. Cependant, ce n'est pas recommandé.

**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 micro-ondes 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 œufs éclatent-ils parfois?**

R : Lors de la cuisson d'œufs ou d'œufs 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 œufs 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.

**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 cuisine 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 micro-ondes.

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 micro-ondes 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.



# INSTRUCTIONS POUR LA 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.

USTENSILE OU ACCESSOIRE	SÉCURITAIRE	COMMENTAIRES
<b>Pellicule d'aluminium</b>	▲	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.
<b>Récipient à technologie « Crisp Plate »</b>	●	Ne pas préchauffer pendant plus de 8 minutes.
<b>Porcelaine et grès</b>	●	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.
<b>Assiettes en carton polyester jetables</b>	●	Certains repas congelés sont préparés dans ces types de plats.
<b>Emballage à « fast-food »</b>		
• Gobelets en polystyrène	●	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments. Une chaleur excessive pourrait faire fondre le polystyrène.
• Sacs de papier ou papier journal	✗	Pourraient s'enflammer.
• Papier recyclé ou bandelettes de métal	✗	Pourraient causer un jaillissement d'étincelles.
<b>Vaisselle en verre</b>		
• Plats du four à la table	●	Peuvent être utilisés, si ne sont pas décorés d'une bordure en métal.
• Vaisselle fine	●	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	●	Le couvercle doit être enlevé. Convenable uniquement pour réchauffer.
<b>Métal</b>		
• Assiettes	✗	Peuvent causer un jaillissement d'étincelles ou un incendie.
• Attaches avec fil métallique	✗	Peuvent causer un jaillissement d'étincelles ou un incendie.
<b>Papier</b>		
• Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout	●	Pour de courtes périodes de cuisson et de réchauffement. Aussi pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Pourraient causer un jaillissement d'étincelles.

● Utilisation recommandée

▲ Utilisation limitée

✗ Non recommandé

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

USTENSILE OU ACCESSOIRE	SÉCURITAIRE	COMMENTAIRES
<b>Plastique</b>		
• Contenant	●	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	●	Peut être utilisée pour retenir l'humidité. Ne devrait pas toucher aux aliments. Attention lorsque vous retirez la pellicule; de la vapeur brûlante pourrait s'échapper.
• Sacs de congélation	▲	Uniquement si résistants à l'ébullition ou convenant aux fours à micro-ondes. Ne devraient pas être fermés hermétiquement. Percer avec une fourchette si nécessaire.
<b>Papier ciré ou sulfurisé</b>	●	Peut être utilisée pour retenir l'humidité et prévenir les éclaboussures.

● Utilisation recommandée

▲ Utilisation limitée

✗ No recomendado

## UTILISEZ VOTRE FOUR À MICRO-ONDES DE FAÇON SÉCURITAIRE

### UTILISATION GÉNÉRALE

- Ne tentez pas de déjouer ou d'altérer les verrouillages de sécurité.

Ne placez aucun objet entre le cadre avant du four et la porte, et ne laissez pas des résidus s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité. Essuyez avec un savon doux, rincez et faites sécher. N'utilisez jamais de poudres ou de tampons abrasifs.

- Ne pas soumettre la porte du four à une pression ou à un poids, comme un enfant qui s'accroche à la porte ouverte.

Ceci pourrait faire tomber le four vers l'avant, causer des blessures ainsi qu'endommager le four.

- N'utilisez pas le four si les joints de la porte ou les surfaces d'étanchéité sont endommagés, ou si la porte est tordue, ou si les pentures sont lâches ou brisées.

- N'activez pas le four lorsqu'il est vide. Ceci risque d'endommager le four.

- Ne tentez pas de faire sécher des vêtements, des journaux ou d'autres matériaux dans le four. Ceux-ci pourraient s'enflammer.

N'utilisez pas des produits en papier recyclé, puisqu'ils pourraient contenir des impuretés susceptibles de causer des étincelles ou un incendie.

- Ne tapez ni ne frappez pas le panneau de commande avec des objets durs. Ceci risque d'endommager le four.

### ALIMENTS

- N'utilisez jamais votre four à micro-ondes pour faire des conserves maison. Le four n'est pas conçu pour faire des conserves adéquates. Des aliments mis en

conservation de manière inadéquate peuvent se gâcher et être dangereux si consommés.

- Utilisez toujours le temps de cuisson minimum pour la recette. Il est préférable de cuire insuffisamment que de trop cuire.

- Les aliments cuits insuffisamment peuvent être retournés au four pour une cuisson supplémentaire. S'ils sont trop cuits, cela ne se corrige pas.

- Chauffez avec précaution les petites quantités d'aliments ou les aliments contenant peu d'humidité. Ceux-ci peuvent sécher, brûler ou s'enflammer rapidement.

- Ne faites pas chauffer des œufs dans leur coquille. La pression risque de s'accumuler et faire exploser les œufs.

Les patates, les pommes, jaunes d'œuf et saucisses sont des exemples d'aliments avec des pellicules non poreuses.

Celles-ci doivent être percées avant la cuisson pour éviter les éclatements.

- Ne tentez pas de faire frire des aliments dans un bain d'huile ou de graisse fondue dans un four à micro-ondes.

- Laissez toujours un temps de repos d'au moins 20 secondes après l'extinction du four, pour permettre à la température de se répandre, si nécessaire, mélangez durant le processus de chauffage et mélangez TOUJOURS après le chauffage. Pour prévenir les bouillonnements avec éclaboussures et les risques de brûlures, vous devriez mettre une cuillère ou une tige de verre dans les breuvages et brasser avant, durant et après le chauffage.

- Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites éclater des grains de maïs. Ne faites pas du maïs soufflé dans un sac de papier, à moins qu'il s'agisse d'un produit pour maïs soufflé au micro-ondes commercial. Les grains de maïs peuvent surchauffer et

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

faire s'enflammer un sac de papier brun. Ne dépassez pas le temps de chauffage suggéré par le fabricant de sachets préparés de maïs à éclater.

Des temps plus longs ne donneront pas davantage de grains éclatés, mais cela pourrait faire brûler les grains déjà éclatés ou provoquer un incendie. N'oubliez pas, le sac de maïs éclaté et le plateau pourraient être trop chauds pour les manipuler. Retirer avec précaution et utiliser des mitaines pour le four.

## 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 :

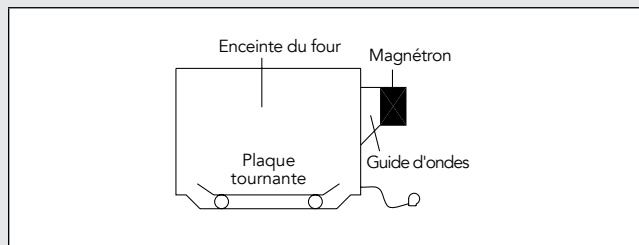
- Le métal ou une pellicule d'aluminium qui touche une paroi du four.
- Une pellicule d'aluminium qui n'est pas moulée sur la nourriture (les rebords tournés vers le haut agissent comme des antennes).
- Le métal, comme celui des attaches avec fil métallique, les agrafes à volaille ou la vaisselle avec 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.

## PRINCIPES DES MICRO-ONDES

L'énergie des micro-ondes est utilisée pour cuire et chauffer les aliments depuis les premières expériences avec les radars au cours de la Deuxième Guerre mondiale. Les micro-ondes sont présentes en tout temps dans l'atmosphère, à la fois de sources naturelles et humaines. Les sources humaines comprennent les radars, les ondes radio et de télévision, les liens de télécommunication et les téléphones cellulaires.

## COMMENT LES MICRO-ONDES CUISENT LES ALIMENTS

Dans un four à micro-ondes, l'électricité est convertie en micro-ondes par le MAGNÉTRON.

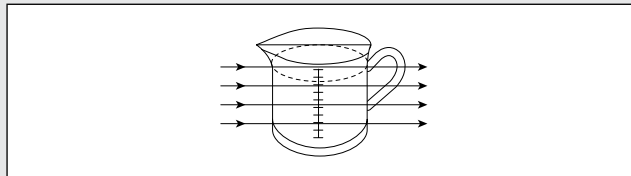


## RÉFLEXION

Les micro-ondes rebondissent sur les parois métalliques et le treillis métallique de la porte.

## TRANSMISSION

Elles traversent les contenants de cuisson et sont absorbées par les molécules d'eau dans les aliments; tous les aliments contiennent de l'eau en plus ou moins grande quantité.



## ABSORPTION

Les micro-ondes font vibrer les molécules d'eau, ce qui cause de la FRICTION, c'est-à-dire de la CHALEUR. C'est cette chaleur qui cuit les aliments. Les micro-ondes sont aussi attirées par les particules de graisse et de sucre, et les aliments qui en contiennent beaucoup cuisent plus rapidement. Les micro-ondes ne peuvent pénétrer qu'à une profondeur de 1,5 à 2 pouces (4 à 5 cm) et tout comme la chaleur se répand à travers les aliments par conduction, comme dans les fours traditionnels, les aliments cuisent de l'extérieur vers l'intérieur.

## TABLEAUX DE CONVERSION

MESURES DE POIDS	
15 g	1/2 oz
25 g	1 oz
50 g	2 oz
100 g	4 oz
175 g	6 oz
225 g	8 oz
450 g	1 lb

MESURES DE VOLUME	
30 ml	1 oz liq.
100 ml	3 oz liq.
150 ml	5 oz liq. (1/4 chop.)
300 ml	10 oz liq. (1/2 chop.)
600 ml	20 oz liq. (1 chop.)

CUILLERÉES	
1,25 ml	1/4 c. à thé
2,5 ml	1/2 c. à thé
5 ml	1 c. à thé
15 ml	1 c. à table

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

MESURES DE LIQUIDE		
1 tasse	8 oz liq.	240 ml
1 chopine	16 oz liq. (imp. = 20 oz liq.)	480 ml (imp. = 560 ml)
1 pinte	32 oz liq. (imp. = 40 oz liq.)	960 ml (imp. = 1120 ml)
1 gallon	128 oz liq. (imp. = 160 oz liq.)	3840 ml (imp. = 4500 ml)

## 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.

## 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 œufs, 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.

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

## 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.

- 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 micro-ondes 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.
- Les volailles et les poissons peuvent être placés sous de l'eau courante jusqu'à ce qu'ils soient décongelés.
- Retourner : rôtis, côtes levées, volailles entières, poitrines de dinde, saucisses à hot-dog, saucisses, steaks et côtelettes.
  - Réarranger : séparez les steaks, côtelettes, galettes pour hamburger, viande hachée, morceaux de poulet ou de fruits de mer, cubes de viande comme le boeuf à ragoût.
  - Protéger : utilisez des bandelettes de pellicule d'aluminium pour protéger des zones minces ou les rebords des aliments à forme irrégulière, comme les ailes de poulet. Pour prévenir le jaillissement d'étincelles, ne permettez pas à la pellicule d'aluminium d'approcher à moins d'un (1) pouce des parois ou de la porte du four.
  - 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	TEMPS DE DÉCONGÉLATION	TEMPS DE REPOS	TECHNIQUES SPÉCIALES
<b>BOEUF</b>				
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 lb / 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.
<b>PPORC</b>				
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 retourner une fois.
Porc haché	1 lb / 450 g	7 - 8 min.	15 - 20 min.	Séparer et retirer les portions décongelées avec une fourchette.
<b>VOLAILLE</b>				
Poulet entier	2,5 lb / 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 lb / 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 lb / 675 g	12 - 14 min.	15 - 30 min.	Séparer et réarranger une fois.

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

**TABLEAU DE DÉCONGÉLATION (AVEC TIME DEFROST)**

ARTICLE	POIDS	TEMPS DE DÉCONGÉLATION	TEMPS DE REPOS	TECHNIQUES SPÉCIALES
<b>POISSON ET FRUITS DE MER</b>				
Poisson entier	1 lb / 450 g	6 - 8 min.	15 - 20 min.	Retourner à la moitié du temps. Protéger des parties au besoin.
Filets de poisson	1,5 lb / 675 g	8 - 10 min.	15 - 20 min.	Retourner à la moitié du temps. Protéger des parties au besoin.
Crevettes	0,5 lb / 225 g	2 - 3 min.	15 - 20 min.	Retourner à la moitié du temps. Protéger des parties au besoin.

## CUISSON

**TABLEAU DE CUISSON**

ARTICLE	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPS DE CUISSON PAR LB / 450 G	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
<b>VIANDE</b>			
Pièce de bœuf - Saignant	PL-8	6 - 8 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La viande et la volaille réfrigérées devraient être sorties du réfrigérateur au moins 30 minutes avant la cuisson.</li> <li>- Toujours laisser la viande et la volaille reposer recouvertes après la cuisson.</li> </ul>
- C. moyenne	PL-8	7 - 10 min.	
- Bien cuit	PL-8	9 - 11 min.	
Pièce de porc	PL10	9 - 12 min.	
Pièce de lard	PL10	5 - 7 min.	
<b>VOLAILLE</b>			
Poulet entier	PL10	4 - 9 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Toujours laisser le poisson reposer recouvert après la cuisson.</li> </ul>
Portions de poulet	PL-8	5 - 7 min.	
Poitrine (désossée)	PL-8	6 - 8 min.	
<b>POISSON ET FRUITS DE MER</b>			
Filets de poisson	PL10	3 - 5 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Toujours laisser le poisson reposer recouvert après la cuisson.</li> </ul>
Maquereau entier, nettoyé et préparé	PL10	3 - 5 min.	
Truite entière, nettoyée et préparée	PL10	4 - 6 min.	
Darnes de saumon	PL10	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.

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

## RÉCHAUFFAGE

- 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. Cela vaut la peine de laisser une note sur ceux-ci pour que les autres membres de la maison s'en souviennent eux aussi.
- 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.

## TABLEAU POUR RÉCHAUFFER

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	20 - 30 sec.	Bien mélanger ou brasser et verser dans une bouteille stérilisée. Avant de servir, bien brasser et vérifier avec soin la température.
	225 ml / 8 fl oz	40 - 50 sec.	
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	1 1/2 - 3 min.	Cuire recouvert, dans une casserole convenant aux micro-ondes. Mélanger une fois à mi-chemin du temps de cuisson.
	4 tasses	5 - 7 min.	
Patates en purée	1 tasse	2 - 3 min.	Cuire recouvert, dans une casserole convenant aux micro-ondes. Mélanger une fois à mi-chemin du temps de cuisson.
	4 tasses	6 - 8 min.	
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	2 - 3 min.	Cuire recouvert, dans une casserole convenant aux micro-ondes. Mélanger une fois à mi-chemin du temps de cuisson.
	4 tasses	6 - 9 min.	



# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

## 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	COMMENTAIRES
Brocoli	0,5 lb / 250 g	3 - 5 min.	Préparer en bouquets de tailles similaires. Disposer les tiges vers le centre.
	1 lb / 500 g	6 - 8 min.	
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	3 - 5 min.	Préparer en bouquets de tailles similaires. Couper les gros bouquets en moitiés. Disposer les tiges vers le centre.
	1 lb / 500 g	6 - 8 min.	
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.
Aubergines	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	2 - 3 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.
	0,5 lb / 250 g	3 - 4 min.	
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	4 - 5 min.	Évaluer les patates pelées et coupez-les en moitiés ou quarts de dimensions équivalentes.
	1 lb / 500 g	6 - 8 min.	
Navet	0,5 lb / 250 g	4 - 6 min.	Couper les navets en petits cubes.

**GUIDE DE CUISSON POUR LÉGUMES CONGELÉS**

LÉGUMES	POIDS	TEMPS	COMMENTAIRES
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.



# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

## RECETTES

### SOUPE TOMATES ET ORANGE

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>1 oz (25 g) de beurre</li><li>1 oignon moyen, haché</li><li>1 grosse carotte et 1 grosse patate, coupées en petits morceaux</li><li>1,75 lb (800g) de tomates en dés (en boîte), jus et zeste d'une petite orange</li><li>1,5 chopine (900 ml) de bouillon de légumes chaud, sel et poivre au goût.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>1. Faire fondre le beurre dans un grand bol à PL10 pendant 30 secondes.</li><li>2. Ajouter l'oignon, la carotte et la patate et cuire à PL10 pendant 4 minutes. Mélanger à mi-chemin de la cuisson.</li><li>3. Ajouter les tomates, le jus et les zestes d'orange et le bouillon.<br/>Bien mélanger. Saler et poivrer au goût. Recouvrir le bol et cuire à PL10 pendant 15 minutes. Mélanger 2 à 3 fois durant la cuisson, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.</li><li>4. Mélanger et servir immédiatement.</li></ul> |
|---|--|

### SOUPE À L'OIGNON FRANÇAISE

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>1 gros oignon tranché</li><li>1 c. à table (15 ml) d'huile de maïs</li><li>2 oz (50 g) de farine tout usage</li><li>2 pintes (1,2 L) de bouillon de boeuf ou de légumes<br/>sel et poivre au goût</li><li>2 c. à table (30 ml) de persil, haché</li><li>4 tranches épaisses de pain français</li><li>2 oz (50 g) de fromage, râpé</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>1. Placer l'oignon et l'huile dans un bol, bien mélanger et cuire à PL10 pendant 1 minute.</li><li>2. Incorporer la farine pour faire une pâte et ajouter graduellement le bouillon. Assaisonner et ajouter le persil.</li><li>3. Couvrir le bol et faire cuire à PL-7 pendant 16 minutes.</li><li>4. Verser la soupe dans des plats de service, placer les tranches de pain sur le dessus et saupoudrer généreusement de fromage.</li><li>5. Cuire à PL-7 pendant 2 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.</li></ul> |
|---|---|

### LÉGUMES SAUTÉS

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>1 c. à table (15 ml) d'huile de tournesol</li><li>2 c. à table (30 ml) de sauce soya</li><li>1 c. à table (15 ml) de sherry</li><li>1 po (2,5 cm) de gingembre, pelé et finement râpé</li><li>2 carottes moyennes, coupées en fines lanières</li><li>4 oz (100 g) de champignons, découpés</li><li>2 oz (50 g) de fèves germées</li><li>4 oz (100 g) de pis mange-tout</li><li>1 poivron rouge, égrainé et en fines lanières</li><li>4 oignons nouveaux hachés fins</li><li>4 oz (100 g) de châtaignes d'eau, en tranches</li><li>1/4 de chou chinois, en tranches minces</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>1. Placer l'huile, la sauce soya, le cherry, le gingembre, l'ail et les carottes dans un grand bol; bien brasser.</li><li>2. Recouvrir et cuire à PL10 pendant 3 à 5 minutes, en brassant une fois.</li><li>3. Ajouter les champignons, les fèves germées, les pois mange-tout, poivron rouge, oignon, châtaignes d'eau et chou chinois. Bien mélanger.</li><li>4. Cuire à PL10 pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Brasser 2 à 3 fois pendant la cuisson.<br/><i>Les légumes sautés sont habituellement servis avec de la viande ou du poisson. Les légumes sautés sont habituellement servis avec de la viande ou du poisson.</i></li></ul> |
|---|---|

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

## RRECETTES

### POULET AU MIEL

- 4 poitrines de poulet désossées
- 2 c. à table (30 ml) de miel liquide
- 1 c. à table (15 ml) de moutarde à grains entiers
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) d'estragon séché
- 1 c. à table (15 ml) de purée de tomate
- 1/4 de chopine (150 ml) de bouillon de poulet

1. Placer les poitrines de poulet dans un plat à ragoût.
2. Mélanger tous les autres ingrédients et disposer ceux-ci sur le poulet. Saler et poivrer au goût.
3. Cuire à PL10 pendant 13 à 14 minutes. Réarranger et badigeonner le poulet avec la sauce deux fois durant la cuisson.

### POMMES DE TERRE AU FROMAGE BLEU ET À LA CIBOULETTE

- 2 pommes de terre à cuire au four (environ 9 oz [250 g] chacune)
- 2 oz (50 g) de beurre
- 4 oz (100 g) de fromage bleu, découpé en petits morceaux
- 1 c. à table (15 ml) de ciboulette hachée
- 2 oz (50 g) de champignons tranchés
- sel et poivre au goût

1. Percer les pommes de terre à plusieurs reprises. Cuire à PL10 pendant 7 à 9 minutes. Couper en moitiés; retirer la chair de la pomme de terre à la cuillère et la mettre dans un bol. Ajouter le beurre, le fromage, la ciboulette, les champignons, sel et poivre et bien mélanger.
2. Empiler le mélange dans les moitiés évidées des pommes de terre et placer dans un plat à tarte.
3. Cuire à PL-5 pendant 10 minutes.

### SAUCE BLANCHE

- 1 oz (25 g) de beurre
- 1 oz (25 g) de farine tout usage
- 1/2 chopine (300 ml) de lait
- sel et poivre au goût

1. Placer le beurre dans un bol et cuire à PL10 pendant 30 secondes, jusqu'à ce que fondu.
2. Incorporer la farine en brassant et ajouter le lait graduellement. Cuire à PL10 pendant 3 à 4 minutes, en brassant chaque 2 minutes jusqu'à une consistance épaisse et onctueuse. Saler et poivrer au goût.

### CONFITURE DE FRAISES

- 1,5 lb (675 g) de fraises, équeutées
- 3 c. à table (45 ml) de jus de citron
- 1,5 lb (675 g) de sucre en poudre

1. Placer les fraises et le jus de citron dans un très grand bol, chauffer à PL10 pendant 4 minutes, ou jusqu'à ce que les fruits soient ramollis. Ajouter le sucre, bien mélanger. Ne pas recouvrir.
2. Cuire à PL-7 pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le point de solidification\* soit atteint; brasser à toutes les 4 à 5 minutes.
3. Verser dans des bols chauds et propres. Mettre des couvercles, sceller et étiqueter.

\* *Point de solidification : pour déterminer le point de solidification, placez 1 c. à table (5 ml) de confiture dans une soucoupe froide. Laissez reposer 1 minute. Déplacez délicatement la surface de la confiture avec votre doigt. Si la surface se ride, le point de solidification a été atteint.*

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

## RECETTES

### GÂTEAU BLANC AU MICRO-ONDES

- 4 oz (100 g) de margarine
- 4 oz (100 g) de sucre
- 1 oeuf
- 4 oz (100 g) de farine autolevante, tamisée
- 2 à 3 c. à table (30 à 45 ml) lait

1. Couvrir la base d'un moule à gâteau de 8 po (20,4 cm) avec du papier ciré.
2. Crémier ensemble la margarine et le sucre jusqu'à ce que léger et duveteux. Battre l'oeuf dans le mélange et ajouter en alternance avec le lait.
3. Verser dans le moule préparé. Cuire à PL10 pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dents en ressorte propre.
4. Laisser le gâteau reposer pendant 5 minutes avant de la démouler.

### OMELETTE

- 0,5 oz (15 g) de beurre
- 4 oeufs
- 6 c. à table (90 ml) de lait
- sel et poivre

1. Battre ensemble les œufs et le lait.
2. Placer le beurre dans une assiette à tarte de 10 po (26 cm). Cuire à PL10 pendant 30 secondes, jusqu'à ce fondu. Enduire le moule avec le beurre fondu.
3. Verser la mixture dans l'assiette à tarte. Cuire à PL10 pendant 2 minutes. Brasser la mixture et cuire à nouveau à PL10 pendant 1 minute.

### OEUFS BROUILLÉS

- 0,5 oz (15 g) de beurre
- 2 oeufs
- 2 c. à table (30 ml) de lait
- sel et poivre

1. Faire fondre le beurre dans un bol à PL10 pendant 30 secondes.
2. Ajouter les oeufs, le lait, l'assaisonnement et bien mélanger.
3. Cuire à PL10 pendant 3 à 4 minutes, en brassant à toutes les 30 secondes.

### HACHIS SAVOUREUX

- 1 petit oignon, en dés
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile
- 7 oz (200 g) de tomates en dés (en boîte)
- 1 c. à table (15 ml) de purée de tomates
- 1 c. à thé (5 ml) d'herbes mélangées
- 8 oz (225 g) de boeuf haché
- sel et poivre

1. Placer l'oignon, l'ail et l'huile dans un plat et cuire à PL10 pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que ramolli.
2. Placer les autres ingrédients dans le plat. Bien mélanger.
3. Couvrir et cuire à PL10 pendant 5 minutes, puis à PL-5 pendant 8 à 13 minutes, ou jusqu'à ce que la viande soit cuite.

# GARANTIE DU FOUR MICRO-ONDES

## GARANTIE TOTALE D'UN AN

Tous les fours à microondes et leurs pièces composantes, sauf comme indiqué ci-dessous \* †, sont garantis être exempts de vices de matériel ou de fabrication pour une utilisation résidentielle normale pendant d'un (1) an à partir de la date d'achat initial. Viking Range, LLC, le garant, accepte de réparer ou de remplacer, à son choix, toute pièce qui tomberait en panne ou serait défectueuse pendant le délai de garantie.

**\*GARANTIE COSMÉTIQUE TOTALE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS :** Le produit est garanti être exempt de défauts cosmétiques de matière ou de fabrication (comme des griffures sur l'acier inoxydable, des défauts de peinture ou sur la porcelaine, etc.) pendant quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat initial ou de la date de clôture pour une nouvelle construction, le délai le plus long étant à retenir. Tout défaut doit être signalé au revendeur dans un délai de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat initial. Viking Range, LLC fait appel à des méthodes et des matières de haute qualité pour produire tous les finis colorés. Toutefois, une légère variation de couleur peut être visible, à cause des différences inhérentes dans les pièces peintes et en porcelaine, ainsi que des différences dans l'éclairage de cuisine, l'emplacement des produits et d'autres facteurs. Cette garantie ne s'applique donc pas à une variation de couleur attribuable à de tels facteurs.

**†GARANTIE TOTALE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS DANS LES APPLICATIONS « RÉSIDENIELLES PLUS » :** Cette garantie totale est valable pour les applications dans lesquelles l'utilisation du produit s'étend au-delà d'une utilisation résidentielle normale, mais la période de garantie des produits utilisés dans ces applications est de quatre-vingt-dix (90) jours. Des exemples d'applications couvertes par cette garantie sont les chambres d'hôtes, les casernes de pompiers, les clubs privés, les églises, les yachts, etc. Sous cette garantie « résidentielle plus », le produit, ses pièces et accessoires sont garantis être exempts de vices de matériel ou de fabrication pendant quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat initial. Cette garantie exclut l'utilisation de ce produit dans des sites commerciaux comme les restaurants, les services d'alimentation ou de restauration collective.

## GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Si le tube magnéton tombe en panne à cause d'un vice de matériel ou de fabrication lors d'un usage domestique normal pendant un délai allant de la deuxième à la cinquième année de la date d'achat initial, il sera réparé ou remplacé, sans frais pour la pièce, le propriétaire payant tous les autres frais, y compris la main-d'œuvre.

## MODALITÉS

Cette garantie est donnée à l'acheteur initial du produit garanti et à chaque propriétaire à qui le produit est transféré pendant la durée de la garantie, et s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Les produits doivent avoir été achetés dans le pays où le service est demandé. Si le produit ou l'une de ses pièces contient un vice ou tombe en panne pendant le délai de garantie totale après un nombre raisonnable de tentatives par le garant de réparer le défaut ou la panne, le propriétaire a droit à un remboursement ou au remplacement du produit, ou de ses pièces. Le remplacement d'une pièce comprend son installation gratuite, sauf si autrement spécifié dans la garantie limitée. Selon les modalités de cette garantie, le service doit être effectué par un agent de service agréé de Viking Range, LLC ou un de ses représentants. Le service sera fourni pendant les heures de travail normales, la main-d'œuvre effectuée à des taux majorés ou des taux de surtemps ne sera pas couverte par cette garantie.

Il incombe au propriétaire d'apporter une installation correcte, un entretien raisonnable et nécessaire, de fournir la preuve d'achat sur demande et de rendre l'appareil accessible pour les réparations. Le renvoi de la carte d'enregistrement de propriétaire n'est pas une condition à la couverture sous garantie. Il est bon toutefois de renvoyer la carte d'enregistrement de propriétaire pour que Viking Range, LLC puisse vous contacter s'il se présentait une question de sécurité qui pourrait vous toucher.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez aussi posséder d'autres droits qui varient d'une juridiction à l'autre.

**CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR CETTE GARANTIE :** Cette garantie ne couvre pas les dégâts découlant d'un emploi abusif, d'un manque d'entretien raisonnable et nécessaire, d'un accident, de livraison, de négligence, d'un désastre naturel, d'une perte d'électricité fournie au produit pour quelque raison que ce soit, d'une modification, de l'utilisation à l'extérieur, d'une utilisation inappropriée, ou de réparation ou service au produit par quiconque autre qu'un agent de service agréé de Viking Range, LLC ou d'un de ses représentants. Cette garantie ne s'applique pas à une utilisation commerciale.

## LA LIMITE DES RECOURS ET DE LA DURÉE DE LA GARANTIE IMPLICITE

**LE RECOURS EXCLUSIF POUR UNE QUELCONQUE RÉCLAMATION À L'ÉGARD DE CE PRODUIT SERA CELUI ÉTABLI CI-DESSUS. VIKING RANGE, LLC N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU ACCIDENTELS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LA PERTE D'ALIMENTS OU DE MÉDICAMENTS DUE À UNE PANNE DU PRODUIT, DÉCOULANT OU NON D'UNE RUPTURE DE GARANTIE, DE CONTRAT OU D'UNE AUTRE MANIÈRE.** Certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ou les restrictions des dommages accidentels ou consécutifs, ces limites peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. **TOUTES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN BUT PARTICULIER, APPLICABLE À CE PRODUIT SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE COUVERTURE DES GARANTIES LIMITÉES EXPRESSES ÉCRITES APPLICABLES ÉTABLIES CI-DESSUS.** Certains états ne permettent pas les restrictions de durée de garantie, cette limite peut donc ne pas s'appliquer à vous.

## SERVICE SOUS GARANTIE

Pour obtenir un service sous garantie, contactez un agent de service agréé de Viking Range, LLC ou Viking Range, LLC, 111 Front Street, Greenwood, Mississippi 38930, (888) 845-4641. Donnez le numéro de modèle et de série et la date d'achat initial ou la date de clôture pour une nouvelle construction. Pour obtenir le nom de l'agent de service agréé de Viking Range, LLC le plus proche, appelez Viking Range, LLC.

**IMPORTANT :** Conservez la preuve d'achat initial pour établir le délai de garantie.

Viking Range, LLC  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA (888) 845-4641

Spécifications susceptibles d'être modifiées sans préavis  
Pour plus d'informations, appelez 1-888-845-4641,  
ou branchez-vous sur le site Web à l'adresse [vikingrange.com](http://vikingrange.com)







Viking Range, LLC  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi 38930 USA  
(662) 455-1200

Pour plus d'informations produit  
appeler 1-888-845-4641  
ou visitez notre site Web  
à l'adresse [vikingrange.com](http://vikingrange.com)