

## Microwave Oven

### Owner's Manual



#### Safety Information .....

**2**

Welcome .....	2
Grounding .....	4
Excessive Energy Warning .....	5
Features and Benefits, Specifications .....	6



#### Operating Your Microwave Oven....

**8**

Setting Up Your Microwave Oven .....	8
Parts and Accessories .....	8
Turntable Installation .....	8
Control Panel .....	9
Operation .....	10



#### One-Touch Buttons.....

**14**

Popcorn .....	14
Baked Potato .....	14
Pizza .....	14
Beverage .....	14
Frozen Dinner .....	15
Reheat .....	15



#### Maintenance and Care.....

**15**

Care and Cleaning .....	15
Troubleshooting .....	16
Warranty .....	17
Technical Support .....	17

# Welcome!

Congratulations, you have acquired a high-quality Hamilton Beach® Microwave Oven. This unit is packed with many extra features that you will find convenient to use. Six different one-touch cooking buttons provide for convenient meal preparation and tasty snacks. It will provide you with many years of trouble-free use if you follow the safety precautions and operating instructions provided in this easy-to-use manual. Please take the time to read it, and save these instructions for future use. Please also remember to record the model, series code, and serial number. They are on a label on the back of the unit. Save your receipt by stapling it to this manual for convenient access.

Model number: 87510

Serial number \_\_\_\_\_

Series code \_\_\_\_\_

Date of purchase \_\_\_\_\_

## !! IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS !!

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

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

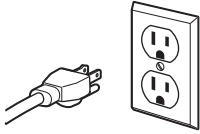
1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 5.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 4.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. 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 service support at 1.800.267.2826 for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on this appliance.
11. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water. For example, do not use 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 between the door and the oven that come together upon closing, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - 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, can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
18. This appliance is intended for household use only.

**!! SAVE THESE INSTRUCTIONS !!**

# Important Grounding Instructions

**Three-pronged  
(grounding) plug**



**Properly polarized and  
grounded outlet**

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

**WARNING! Improper use of grounding can result in a risk of electric shock.**

1. 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.
2. 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 electrical rating of the extension cord shall be equal to or greater than the rating of the appliance.

# Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

- 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 break or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the oven frame and the door. Do not allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- Do not operate the oven if it is damaged. It is very important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
  1. Door (bent or dents)
  2. Hinges and latches (broken or loosened)
  3. Door seals and sealing surfaces
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## Features and Benefits

- 0.9-Cu.-Ft. (25.5-dm<sup>3</sup>) Oven Cavity
- 10 Power Levels
- Six Quick-Cook One-Touch Settings
- Electronic Digital Display With Clock (LED)
- Turntable
- Time Cook
- Time and Weight Defrost
- Remind Signal
- Kitchen Timer

## Specifications

Model .....	87510
Power Source .....	120V ~ 60Hz
Power Consumption .....	1350 W
Maximum Output.....	900 W
Oven Capacity .....	0.9 cu. ft. (25.5 dm <sup>3</sup> )
Turntable Diameter.....	10.6 inches (26.9 cm)
External Dimensions .....	19.02 x 14.06 x 11.06 inches (48.3 x 35.7 x 28.1 cm)
Net Weight.....	30.0 lbs (13.6 kg)

## How to Test for a Microwave-Safe Dish

To determine if a dish is microwave-safe, place the dish in the microwave oven along with a glass measuring cup filled with one cup of water. Microwave for one minute on high and then carefully feel the dish. If it is warm, it is not microwave-safe.

## Arcing

This is the microwave oven term for sparks in the oven. It can be caused by:

- Metal or foil touching the side of the microwave oven.
- Uprturned edges of foil not wrapped around the food.
- Metals in the microwave oven such as twist ties, meat pins, or metal-rimmed dishes.
- Recycled paper towels in the microwave oven that contain small flecks of metal.

## Materials for use in microwave oven

To avoid arcing and other hazards, follow these instructions for the use of safe materials in the microwave oven.

Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (0.5 cm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates/cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Boiling bags and tightly closed plastic bags should be slit, pierced, or vented as directed by package. Due to various manufacturers, you may receive varying performance results when using a bacon tray.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only.
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

## Materials to avoid in microwave oven

- Metal pans and bakeware
- Food storage bags
- Nonmicrowave-safe plastics (e.g., margarine tubs)
- Recycled paper products
- Dishes with metallic trim
- Metal twist ties
- Nonheat-resistant glass
- Brown paper bags

# Setting Up Your Microwave Oven

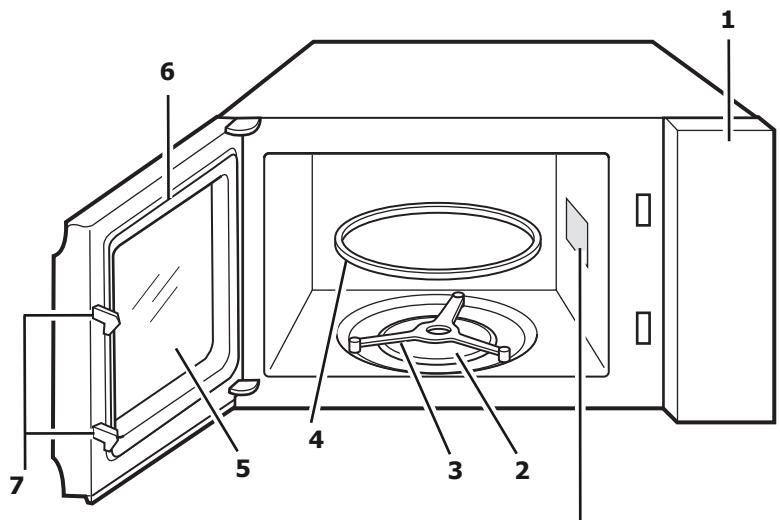
## Installation:

1. Remove all packing materials and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.
2. Select a level surface that provides enough open space for ventilation. Allow for 3 inches (7.6 cm) of open space next to the sides and back of the microwave oven. Allow for 12 inches (30.4 cm) of open space above the microwave oven. Do not place any items on top of microwave oven and do not remove the legs from the bottom of the microwave oven.
3. Place the microwave oven as far away as possible from radios and televisions. Microwave oven may cause interference to these appliances.
4. Plug the microwave oven into a standard household outlet. Check the rating label of the microwave oven to ensure the voltage and frequency are compatible with the outlet.
5. Do not install microwave oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. Heat can damage the microwave oven and void the warranty.

## Names of Oven Parts and Accessories

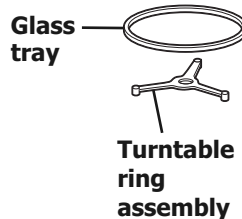
Remove the oven and all materials from the carton. Your oven comes with the following accessories:

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. Control panel           | 6. Door assembly   |
| 2. Turntable shaft         | 7. Safety interlock system   |
| 3. Turntable ring assembly | Accessories: Glass tray,<br>Turntable ring assembly,<br>Instruction manual |
| 4. Glass tray              |  |
| 5. Observation window      |  |



**WARNING! FIRE AND SHOCK HAZARDS:** Do not remove the mica board located on the right inside of the cooking compartment. Unplug the microwave oven immediately and contact service support at 1.800.267.2826 if the mica board becomes damaged or is missing.

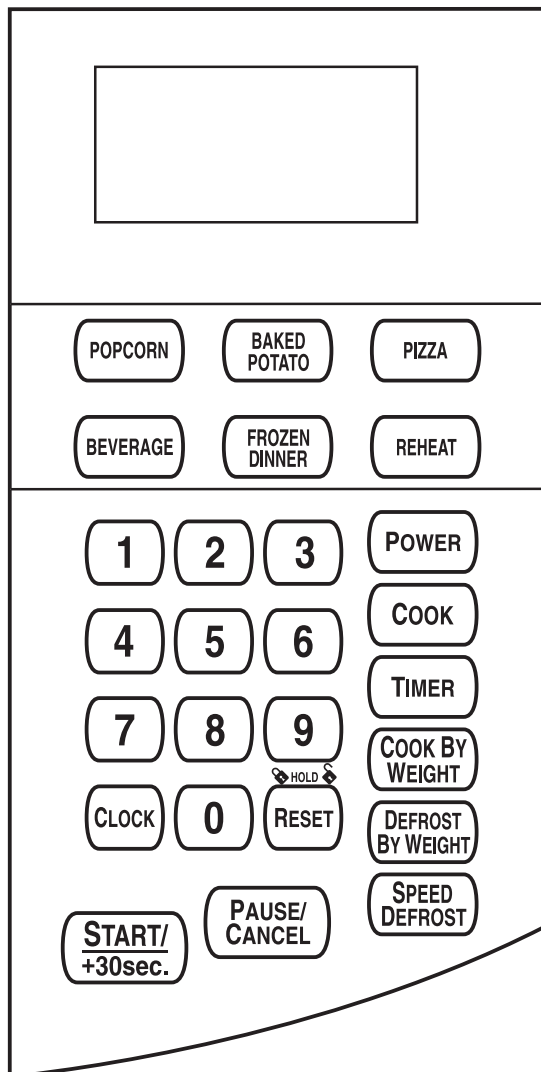
## Turntable Installation



1. Never place the glass upside down. The glass tray should never be restricted.
2. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
3. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
4. The glass tray rotates either clockwise or counterclockwise; this is normal.
5. If the glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, or to order a replacement turntable, contact service support: 1.800.267.2826.



# Control Panel Operation



## Display

Cooking time, power, indicators, and present time are displayed.

## Quick Cook Buttons

Instant settings to cook popular foods.

## Number Pads (0–9)

Touch to set times or weights.

## Clock

Sets the current time of day.

## Reset

Clears all previous settings. Hold down to set child lock.

## Power

Use to set power level. To check power level during time cooking, touch Power pad.

## Cook

Use for multi-stage cooking. Enables cooking at multiple power and time settings automatically.

## Timer

Timer functions independently, even while a cooking program is in process.

## Cook By Weight

Programmed cooking based on the weight of the foods to be cooked.

## Defrost By Weight

Programmed defrosting based on the weight of the foods to be defrosted.

## Speed Defrost

Quick defrost function that alternates defrost and stand times to quickly and effectively defrost foods.

## Start/ +30sec.

Touch to start, to set cooking time or for adding on time while food is already cooking. To set the time for cooking, press START/+30sec. repeatedly to increase the time to your desired cooking time. Press during cooking to increase the cooking time by 30 seconds. The maximum amount of time that can be added is 99 minutes and 99 seconds.

## Pause/Cancel

Press to cancel setting or reset the oven before setting a cooking program. Press once to temporarily stop cooking or twice to cancel cooking altogether.

## 1. Setting the Clock

- 1) Touch Clock pad.
- 2) Use the number pads to enter the correct time.
- 3) Touch Clock pad again.

### **NOTE:**

This is a 12-hour cycle clock. When the oven is first plugged in or when power resumes after a power interruption, the display will show "ENTER CLOCK TIME." If you prefer to not have the clock displayed, touch Reset.

## 2. Setting the Oven Timer

- 1) Touch Timer.
- 2) Enter the amount of time by touching the number pads.
- 3) Touch Start/+30sec.

### **NOTES:**

- The maximum time you can enter is 99 minutes and 99 seconds.
- Time countdown can be seen in display for 3 seconds before clock or cooking time is returned to display.
- Touch Timer and then touch Reset to cancel Timer during timing process.

## 3. Setting a Cooking Program

### **A. One-Stage Cooking**

- 1) Use the number pads to set cooking time. You can set a cooking time from 1 second to 99 minutes and 99 seconds.
- 2) If you want to set a power level other than 100% power, touch Power and then use the number pads to enter the power level. You can set the power level from 1 to 9.
- 3) Touch Start/+30sec. to start cooking. Use single digits to set a cooking power level.

Number pad	Cooking Power
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%

### **B. Two-Stage Cooking**

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures.

- 1) SET STAGE 1: Follow steps 1 and 2 in "One-Stage Cooking." DO NOT touch Start/+30sec.
- 2) SET STAGE 2: Touch Cook; then enter proper cooking time and (lower) power level.  
(Most 2-stage recipes use lower power for second stage.)
- 3) Touch Start/+30sec.

#### **NOTES:**

- After Stage 1 time has elapsed, one signal sounds, signaling the beginning of Stage 2.
- After total time has elapsed, 4 signals sound and "END" appears in display. Touch Reset or open oven door to clear "END" before starting another cooking function.

## **4. Speed Defrost**

- 1) Touch Speed Defrost.
- 2) Enter desired defrosting time by touching correct number pads.
- 3) Touch Start/+30sec.

#### **NOTES:**

- After time has elapsed, four signals sound and icon "END" appears in display. Touch Reset pad or open the door to clear icon "END" before starting another cooking function.
- After setting Speed Defrost, oven can be programmed to automatically switch to one- or two-stage cooking.
- For Speed Defrost and One-Stage Cooking, follow steps above. Before touching Start/+30sec., touch Cook, enter time and power level, and then touch Start/+30sec.
- For Speed Defrost and Two-Stage Cooking, follow steps above. Before touching Start/+30sec., touch Cook and enter two-stage cooking programs.

## 5. Cook by Weight

- 1) Touch Cook by Weight.
- 2) Enter the one digit code by touching the correct number pad.
- 3) Enter weight.
- 4) Touch Start/+30sec.

Cook by Weight Code Description:

CODE	TYPE	MAX WEIGHT
1	Beef	5 lb. 16 oz.
2	Mutton	5 lb. 16 oz.
3	Pork	5 lb. 4 oz.

### NOTES:

- Meat must be defrosted and at refrigerated temperature.
- Weight must be in pounds and ounces.
- Ounce weights less than 10 must be preceded by a 0. If label gives weight in kilograms only, change the fraction of a kilogram to ounces using the following chart.

### Converting Fractions of a Kilogram to Ounces

Fractions of kg	Ounces
Less than 0.01	0
0.01 to 0.04	1
0.05 to 0.07	2
0.08 to 0.10	3
0.10 to 0.12	4
0.13 to 0.15	5
0.16 to 0.18	6
0.19 to 0.21	7
0.22 to 0.24	8
0.25 to 0.27	9
0.28 to 0.29	10
0.30 to 0.32	11
0.33 to 0.35	12
0.36 to 0.38	13
0.39 to 0.41	14
0.42 to 0.44	15
0.45 to 0.46	1 pound
0.47 to 0.49	1 lb. 1 oz.

Fractions of kg	Ounces
0.50 to 0.52	1 lb. 2 oz.
0.53 to 0.55	1 lb. 3 oz.
0.56 to 0.58	1 lb. 4 oz.
0.59 to 0.61	1 lb. 5 oz.
0.62 to 0.64	1 lb. 6 oz.
0.65 to 0.66	1 lb. 7 oz.
0.67 to 0.69	1 lb. 8 oz.
0.70 to 0.72	1 lb. 9 oz.
0.73 to 0.75	1 lb. 10 oz.
0.76 to 0.78	1 lb. 11 oz.
0.79 to 0.80	1 lb. 12 oz.
0.81 to 0.83	1 lb. 13 oz.
0.84 to 0.86	1 lb. 14 oz.
0.87 to 0.89	1 lb. 15 oz.
0.90 to 0.92	2 pounds
0.93 to 0.94	2 lb. 1 oz.
0.95 to 0.97	2 lb. 2 oz.
0.98 to 1.00	2 lb. 3 oz.

- During cooking, the system will pause automatically and sound to remind users to turn meat over. Touch Start/+30sec. to resume cooking.
- After total cooking time, four signals sound and "END" appears in display. Touch Reset or open oven door to clear "END" before starting another cooking function.

## 6. Defrost by Weight

- 1) Touch Defrost by Weight pad.
- 2) Enter weight.
- 3) Touch Start/+30sec. pad.

### NOTES:

- Weight must be in pounds and ounces. Ounce weights less than 10 must be preceded by a 0. If label gives weight in kilograms only, change the fraction of a kilogram to ounces using the chart given on page 12.
- During defrosting you need to turn food over for uniform defrosting effect; then touch Start/+30sec. pad to resume defrosting.
- After total defrosting time, four signals sound and "END" appears in display. Touch Reset or open oven door to clear "END" before starting another cooking function.

## 7. Setting Child Lock

The safety lock prevents unsupervised operation by children.

To set: Press and hold Reset for 3 seconds. Lock is indicated on the display.

To cancel: Press and hold Reset for 3 seconds. Lock indication disappears.

## 8. Quick-Cook Settings

The Quick-Cook settings allow you to cook or reheat food automatically without entering power level or time.

For smaller portions, simply touch the applicable pad and Start/+30sec.

For larger portions, press the pad twice.

Frozen Dinner, Baked Potato, and Beverage allow you to cook multiple amounts of the same food. Touch pad once and "ENTER AMT" appears in the display. Enter the number of servings and touch Start/+30sec.

## 9. Popcorn

- 1) Touch Popcorn.

Popcorn automatically sets the cooking time for a 3.5-oz. bag of microwave popcorn.

- 2) Touch Start/+30sec.

### **NOTE:**

To change the preset Popcorn time: Touch Popcorn twice. "ENTER TIME" appears in display. Touch number pads to enter minutes and seconds. Touch Start/+30sec. This new cooking time will remain whenever you use the Popcorn setting until you reset it.

## 10. Baked Potato

### **For potatoes (4 to 6 oz. per entry):**

- 1) Touch Baked Potato once.
- 2) Enter number of potatoes by touching number pads 1 to 4.
- 3) Touch Start/+30sec.

### **For large potatoes (8 to 10 oz. per entry):**

- 1) Touch Baked Potato twice.
- 2) Enter number of potatoes by touching number pads 1 to 4.
- 3) Touch Start/+30sec.

## 11. Pizza

### **Reheating a slice of pizza:**

- 1) Touch Pizza once.
- 2) Touch Start/+30sec.

### **Heating a whole frozen pizza:**

- 1) Touch Pizza twice.
- 2) Touch Start/+30sec.

## 12. Beverage

### **For cups (5 to 7 oz. per cup):**

- 1) Touch Beverage once.
- 2) Enter number of cups by touching number pads 1 to 4.
- 3) Touch Start/+30sec.

### **For larger coffee mugs (9 to 11 oz. per mug):**

- 1) Touch Beverage twice.
- 2) Enter number of mugs by touching number pads 1 to 4.
- 3) Touch Start/+30sec.

## 13. Frozen Dinner

**For one or two small (7 to 9 oz. per dinner) frozen dinners:**

- 1) Touch Frozen Dinner once.
- 2) For 1 entree, touch the number pad "1." For 2 entrees, touch the number pad "2."
- 3) Touch Start/+30sec. pad.

**For one large (10 to 12 oz. per dinner) frozen dinner:**

- 1) Touch Frozen Dinner twice.
- 2) For 1 entree, touch the number pad "1." For 2 entrees, touch the number pad "2."
- 3) Touch Start/+30sec. pad.

## 14. Reheat

- 1) Touch Reheat pad.
- 2) Touch Start/+30sec.

**NOTE:** This setting lets you reheat a dinner plate of chilled leftovers with good results.

## Care and Cleaning

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and liquid stains that stick to the oven walls can hinder the operation of the microwave oven.
- Clean up spilled liquids immediately with a damp towel and mild soap. Avoid abrasive cleaners.
- To loosen food particles and stains, heat up two cups of water with lemon juice at high power for 4 minutes, or until boiling. Let stand in the microwave oven for 3 minutes before cleaning.
- Remove the glass turntable from the microwave oven while cleaning. Do not put the turntable directly in water immediately after cooking or it may break. Wash the turntable in warm, soapy water or in the dishwasher.
- The outside of the microwave oven can be cleaned with a damp towel and mild soap. Do not let water seep into any openings or damage may occur to the microwave oven.

# Troubleshooting

Problem	Possible Causes	What To Do
1. Dim oven light	1. In low power cooking, oven light may become dim	1. This is normal.
2. Steam accumulating on door or hot air coming out of vents during cooking	2. Food releases steam during cooking	2. This is normal.
3. Oven is started accidentally with no food in it	3. Microwave oven is started accidentally with no food in it	3. No damage will occur if the microwave oven runs for less than 20 seconds.
4. Interference with TV reception	4. Microwave oven operation may affect radio and TV reception	4. This is normal.
5. Microwave oven will not start	5a. Power cord not plugged in tightly 5b. A fuse is blown or circuit breaker trips 5c. Problem with electrical outlet	5a. Unplug, wait 10 seconds, then plug in again. 5b. Replace fuse or reset circuit breaker. 5c. Consult a professional electrician.
6. Glass turntable makes noise during operation	6. The microwave oven cavity is dirty	6. Clean the microwave oven and turntable rest with warm water and microwave-safe cleaning products.
7. Popcorn is overcooked or undercooked with "Popcorn" one-touch button	7. Incorrect power level selected for size of popcorn bag	7. Refer to page 14 for "Popcorn" setting instructions. Always follow manufacturer's instructions for popcorn if the cooking time for the preset setting differs from the manufacturer's recommended time. Never leave popcorn cooking unattended.



# Limited Warranty

This warranty applies to products purchased in Canada.

This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

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

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use.

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

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.267.2826 or visit [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca). For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.





## GARANTIE RESTREINTE

Cette garantie s'applique aux produits achetés au Canada.

C'est la seule garantie expressée pour ce produit; elle est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti libre de toute défectuosité de matériel et de main d'œuvre pour une période d'un an à compter de la date originale d'achat. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou de toute composante s'avérant défectueuse, à notre gré; toutefois, vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'une composante dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou une composante n'est plus offert, nous remplacerons ce produit ou cette composante par un produit ou une composante similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure normale, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou aux dommages du produit résultant d'un accident, d'une modification et d'une utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie ne s'applique pas si le produit est utilisé à des fins autres qu'une utilisation domestique familiale. Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de la garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les restrictions sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne retournez pas cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Veuillez appeler le numéro sans frais 1.800.267.2826 ou visitez le site [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca). Pour accélérer le service, repérez les numéros de modèle, de type, et de série sur votre appareil.

# Dépannage

## Problème

1. Lumière intérieure du four affaiblie

2. La vapeur s'accumule sur la porte ou de l'air chaud s'échappe des orifices de ventilation pendant la cuisson

3. Le four à micro-ondes est mis en fonctionnement par erreur, sans qu'il y ait de la nourriture à l'intérieur

4. Brouillage de la réception du téléviseur

5. Le four à micro-ondes ne fonctionne pas

6. Le plateau rotatif de vitre fait du bruit en cours de fonctionnement

7. Le maïs soufflé est trop cuit ou pas assez cuit lors de l'utilisation du bouton Maïs Soufflé

## Causes possibles

1. Lors de la cuisson à faible intensité, il se peut que la lumière intérieure du four s'affaiblisse

2. Les aliments dégagent de la vapeur en cours de cuisson

3. Le four à micro-ondes est mis en fonction-nement par erreur, sans qu'il y ait de la nourriture à l'intérieur

4. Le fonctionnement d'un four à micro-ondes risque d'affecter la réception du radio ou du téléviseur

5a. Le cordon d'alimenta-tion n'est pas inséré assez profondément dans la prise

5b. Un fusible a brûlé ou un disjoncteur saute

5c. Un problème avec la prise de courant

6. La cavité du four à micro-ondes est sale

7. Vous avez sélectionné un niveau d'intensité incorrect par rapport à la dimension du sac de maïs soufflé

## Quoi faire

1. Ceci est tout à fait normal.

2. Ceci est tout à fait normal.

3. Il ne se produire aucun dom-mage si le four fonctionne pour moins de 20 secondes.

4. Ceci est tout à fait normal.

5a. Débranchez le tout, attendez 10 secondes, et branchez à nouveau.

5b. Remplacez le fusible ou réen-clenchez le disjoncteur.

5c. Consultez un électricien professionnel.

6. Nettoyez le four à micro-ondes et le plateau rotatif de vitre avec de l'eau chaude et des produits de nettoyage appro-priés pour le four à micro-ondes.

7. Consultez les instructions de réglage pour le maïs soufflé en page 14. Suivez en tout temps les instructions du fabricant pour la cuisson du maïs soufflé si vous constatez que le temps diffère du temps recommandé par le fabricant. Ne laissez ja-mais le maïs soufflé en mode cuisson sans surveillance.

- Assurez-vous que l'intérieur du four à micro-ondes demeure toujours propre. Les particules d'aliments et les taches de liquides peuvent adhérer aux murs du four et nuire au bon fonctionnement du four à micro-ondes.
- Nettoyez tout liquide renversé immédiatement à l'aide d'un chiffon humide et d'un savon doux. Évitez tout nettoyeur abrasif.
- Pour déloger toute particule d'aliment ou les taches, faites chauffer deux tasses d'eau contenant du jus de citron à température élevée pendant 4 minutes ou jusqu'au point d'ébullition. Laissez reposer la tasse d'eau au four pendant 3 minutes avant de nettoyer le four à micro-ondes.
- Retirez la plateau rotatif de vitre du four à micro-ondes pendant le nettoyage. N'immergez pas le plateau rotatif dans l'eau immédiatement après la cuisson; il risque de briser. Lavez le plateau rotatif dans l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Vous pouvez nettoyer l'extérieur du four à micro-ondes à l'aide d'un chiffon humide et d'un savon doux. Ne laissez pas l'eau s'infiltrer dans les crevasses ou les ouvertures car vous risquez d'endommager le four à micro-ondes.

## Soin et nettoyage

**NOTE :** Ce réglage vous permet de réchauffer une assiette à diner de restes refroidis d'un repas antérieur et obtenir de bons résultats.

### 14. Réchauffage

- 1) Appuyez sur le bouton Réchauffage.
  - 2) Appuyez sur le bouton Début/+30sec.
- Pour un repas congelé substantiel (de 10 à 12 oz (de 283 à 340 gr) par repas) :**
- 1) Appuyez deux fois sur le bouton Repas Congelé.
  - 2) Pour une entrée, appuyez sur le 1 du mini-clavier numérique. Pour deux entrées, appuyez sur le 2 du mini-clavier numérique.
  - 3) Appuyez sur le bouton Début/+30sec.
- Pour un ou deux petits repas congelés (de 7 à 9 oz (de 198 à 255 gr) par repas) :**
- 1) Appuyez une fois sur le bouton Repas Congelé.
  - 2) Pour une entrée, appuyez sur le 1 du mini-clavier numérique. Pour deux entrées, appuyez sur le 2 du mini-clavier numérique.
  - 3) Appuyez sur le bouton Début/+30sec.

### 13. Repas congelé

## 9. Maïs soufflé

- 1) Appuyez sur Maïs Soufflé.
- 1) Maïs Soufflé règle automatiquement la durée de cuisson d'un sac de 3,5 oz (99,2 gr) de maïs soufflé au micro-ondes.
- 2) Appuyez sur le bouton Début/+30sec.

### NOTE :

Pour modifier le temps de cuisson pré-établi Maïs soufflé : Appuyez 2 fois sur le bouton Maïs soufflé. L'expression ENTER TIME (inscrive temps) s'affichera. Appuyez sur le mini-clavier numérique pour inscrire les minutes et les secondes de cuisson. Appuyez sur Début/+30sec. Cette nouvelle durée de cuisson demeurera inscrite en tout temps lorsque vous utilisez le réglage Maïs soufflé, jusqu'à ce que vous le régliez à nouveau.

## 10. Pomme de terre cuite

- Les pommes de terre (de 4 à 6 oz (de 113 à 170 gr) par inscription) :**
- 1) Appuyez une fois sur le bouton Pomme de Terre Cuite.
  - 2) Inscrivez le nombre de pommes de terre en appuyant sur les chiffres de 1 à 4 sur le mini-clavier numérique.
  - 3) Appuyez sur Début/+30sec.
- Pour des pommes de terre plus grosses (de 8 à 10 oz (de 226 à 283 gr) par inscription) :**
- 1) Appuyez deux fois sur le bouton Pomme de Terre Cuite.
  - 2) Inscrivez le nombre de pommes de terre en appuyant sur les chiffres de 1 à 4 sur le mini-clavier numérique.
  - 3) Appuyez sur Début/+30sec.

## 11. Pizza

- Réchauffer une tranche de pizza :**
- 1) Appuyez une fois sur le bouton Pizza.
  - 2) Appuyez sur le bouton Début/+30sec.
- Chauder une pizza entière congelée :**
- 1) Appuyez deux fois sur le bouton Pizza.
  - 2) Appuyez sur le bouton Début/+30sec.

## 12. Brevage

- Pour tout breuvage en tasse (de 5 à 7 oz (de 148 à 207 ml) par tasse) :**
- 1) Appuyez une fois sur le bouton Brevage.
  - 2) Inscrivez le nombre de tasses en appuyant sur les chiffres de 1 à 4 sur le mini-clavier numérique.
  - 3) Appuyez sur Début/+30sec.
- Pour les tasses à café plus grosses (de 9 à 11 oz (de 266 à 325 ml) par tasse) :**
- 1) Appuyez deux fois sur le bouton Brevage.
  - 2) Inscrivez le nombre de tasses de café en appuyant sur les chiffres de 1 à 4 sur le mini-clavier numérique.
  - 3) Appuyez sur Début/+30sec.

Les réglages de cuisson rapide vous permettent de cuire ou de réchauffer automatiquement les aliments sans inscrire un temps de cuisson ou un niveau de puissance. Pour de plus petites portions, il suffit d'appuyer sur le bouton approprié et ensuite sur le bouton Début/+30sec. Pour des portions plus grandes, appuyez 2 fois sur le bouton. Les indications Repas Congelé, Pomme de Terre Cuite et Brevage vous permettent de cuire plusieurs quantités d'un même aliment. Appuyez sur le bouton une fois; l'expression ENTER AMT (inscrire quantité) s'affichera. Inscrivez la quantité de portions et appuyez sur Début/+30sec.

## 8. Réglage de cuisson rapide

Le verrouillage de sécurité protégé contre une utilisation sans surveillance de l'appareil par des enfants. Réglage : Appuyez sur Rein et tenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes. Le verrouillage apparaît sur l'afficheur. Annulation : Appuyez sur Rein et tenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes. L'affichage de verrouillage disparaît.

## 7. Réglage du système de verrouillage protégé-enfants

Le poids doit être inscrit en livres et en onces. Tout poids de moins de 10 onces doit être précédé d'un 0. Si l'étiquette indique le poids uniquement en kilogrammes, donnez à la fraction d'un kilogramme une mesure en onces à l'aide du tableau en page 12. Pendant la décongélation, vous devez retourner la viande pour une décongélation uniforme de l'aliment; ensuite, touchez au bouton Début/+30sec pour revenir au processus de décongélation. Lorsque le temps de décongélation entier est écoulé, 4 signaux sonores se font entendre et le mot END (fin) apparaît sur l'afficheur. Appuyez sur Rein ou ouvrez la porte du four pour éliminer le mot END (fin) de l'afficheur avant de passer à une autre fonction de cuisson.

### NOTES :

- 1) Appuyez sur le bouton Dégel par Poids.
- 2) Inscrivez le poids.
- 3) Appuyez sur le bouton Début/+30sec.

## 6. Dégel par poids

Pendant la cuisson, le système fera une pause automatique et émettra un bip sonore pour indiquer le temps venu de retourner la pièce de viande. Appuyez sur Début/+30sec pour redémarrer la cuisson. Lorsque le temps de cuisson entier est écoulé, 4 signaux sonores se font entendre et le mot END (fin) apparaît sur l'afficheur. Appuyez sur REIN ou ouvrez la porte du four pour éliminer le mot END (fin) de l'afficheur avant de passer à une autre fonction de cuisson.



Onces	Fractions de kg
1 livre 2 oz.	0,50 to 0,52
1 livre 3 oz.	0,53 to 0,55
1 livre 4 oz.	0,56 to 0,58
1 livre 5 oz.	0,59 to 0,61
1 livre 6 oz.	0,62 to 0,64
1 livre 7 oz.	0,65 to 0,66
1 livre 8 oz.	0,67 to 0,69
1 livre 9 oz.	0,70 to 0,72
1 livre 10 oz.	0,73 to 0,75
1 livre 11 oz.	0,76 to 0,78
1 livre 12 oz.	0,79 to 0,80
1 livre 13 oz.	0,81 to 0,83
1 livre 14 oz.	0,84 to 0,86
1 livre 15 oz.	0,87 to 0,89
2 livres	0,90 to 0,92
2 livres 1 oz.	0,93 to 0,94
2 livres 2 oz.	0,95 to 0,97
2 livres 3 oz.	0,98 to 1,00

Onces	Fractions de kg
0	Moins que 0,01
1	0,01 to 0,04
2	0,05 to 0,07
3	0,08 to 0,10
4	0,10 to 0,12
5	0,13 to 0,15
6	0,16 to 0,18
7	0,19 to 0,21
8	0,22 to 0,24
9	0,25 to 0,27
10	0,28 to 0,29
11	0,30 to 0,32
12	0,33 to 0,35
13	0,36 to 0,38
14	0,39 to 0,41
15	0,42 to 0,44
1 livre	0,45 to 0,46
1 livre 1 oz.	0,47 to 0,49

### Conversion de fractions de kg en onces

- La viande doit être dégelée et à température frigorifiée.
- Le poids doit être inscrit en livres et en onces.
- Tout poids de moins de 10 onces doit être précédé d'un 0. Si l'étiquette indique le poids uniquement en kilogrammes, donnez à la fraction d'un kilogramme une mesure en onces à l'aide du tableau suivant.

### NOTES :

CODE	TYPE	POIDS MAXIMUM
1	Bœuf	5 lb. 16 oz.
2	Agneau	5 lb. 16 oz.
3	Porc	5 lb. 4 oz.

Description des codes de la cuisson par poids :

- 1) Appuyez sur Cuisson par Poids.
- 2) Inscrivez un code à un chiffre en appuyant sur le mini-clavier numérique approprié.
- 3) Inscrivez le poids.
- 4) Appuyez sur Début/+30sec.

## 5. Cuisson par poids

- Lorsque le temps est écoulé, quatre signaux se font entendre et l'icône END (fin) apparaît sur l'afficheur. Appuyez sur Rein ou ouvrez la porte du four pour éliminer le mot END (fin) de l'afficheur avant de passer à une autre fonction de cuisson.
- Après avoir appuyé sur Rapid Dégel, le four peut être programmé pour passer automatiquement d'une cuisson à une étape à une cuisson à deux étapes.
- Pour procéder au Rapid Dégel et à la cuisson à une étape, suivez les démarches ci-dessus. Avant d'appuyer sur Début/+30sec, appuyez sur Cuisson, inscrivez la durée de cuisson et le niveau de puissance; appuyez ensuite sur Début/+30sec.
- Suivez les démarches ci-dessus pour le Rapid Dégel et la cuisson à deux étapes. Avant d'appuyer sur Début/+30sec, appuyez sur Cuisson et inscrivez la durée de cuisson les programmes de cuisson à deux étapes.

#### NOTES :

- 1) Appuyez sur Rapid Dégel.
- 2) Inscrivez le temps de dégel désiré en appuyant sur les chiffres appropriés au mini-clavier numérique.
- 3) Appuyez sur Début/+30sec.

## 4. Rapid Dégel

- Lorsque le temps de l'étape 1 est écoulé, un signal sonore se fait entendre, indiquant le début de l'étape 2.
- Lorsque le temps de cuisson entier est écoulé, 4 signaux sonores se font entendre et le mot END (fin) apparaît sur l'afficheur. Appuyez sur Rein ou ouvrez la porte du four pour éliminer le mot END (fin) de l'afficheur avant de passer à une autre fonction de cuisson.

#### NOTES :

- 3) Appuyez sur Début/+30sec.
  - 2) RÉGLEZ L'ÉTAPE 2 : Appuyez sur Cuisson; inscrivez ensuite la durée de cuisson appropriée et le niveau (le plus faible) de puissance. (La plupart des recettes à deux étapes nécessitent un niveau de puissance plus faible pour la seconde étape.)
  - 1) RÉGLEZ L'ÉTAPE 1 : Suivez les mêmes étapes 1 et 2 de la cuisson à une étape simple. N'APPUYEZ pas sur Début/+30sec.
- Certaines recettes exigent diverses étapes de cuisson à des températures variées.

### B. Cuisson à deux étapes

Mini-clavier des chiffres	Puissance de cuisson
1	10%
2	20%
3	30%
4	40%
5	50%
6	60%
7	70%
8	80%
9	90%

## 1. Réglage de l'horloge

- 1) Appuyez sur le bouton Horloge.
- 2) Appuyez sur le mini-clavier numérique pour inscrire l'heure juste.
- 3) Appuyez sur le bouton de l'horloge une fois de plus.

### NOTE :

Cet horloge fonctionne sur un cycle de 12 heures. Lorsque vous branchez le four à micro-ondes pour la première fois ou lorsque l'alimentation reprend après une panne de courant, l'afficheur indiquera la mention « INSCRIRE L'HEURE. » Si vous ne voulez pas afficher l'horloge, appuyez sur Rein.

## 2. Réglage de la minuterie du four

- 1) Appuyez sur le bouton Minuterie.
- 2) Inscrivez le temps de cuisson désiré en appuyant sur le mini-clavier numérique.
- 3) Appuyez sur Début/+30sec.

### NOTES :

- Le temps maximal qu'on peut inscrire est 99 minutes et 99 secondes.
- Le décompte s'affiche pendant 3 secondes avant que le temps horaire ou le temps de cuisson ne réapparaisse sur l'afficheur.
- Appuyez sur le bouton Minuterie et appuyez ensuite sur le bouton Rein pour annuler la minuterie en cours de chronométrage.

## 3. Réglage d'un programme de cuisson

### A. Cuisson à une étape simple

- 1) Employez le mini-clavier numérique pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler un temps de cuisson pour une durée variant de 1 seconde jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.
- 2) Si vous désirez régler le niveau de puissance autrement qu'à 100%, appuyez sur la touche Puissance; employez ensuite. Vous pouvez régler le niveau de puissance de 1 à 9.
- 3) Appuyez sur Début/+30sec pour commencer le processus de cuisson. Employez une formule monochiffre pour régler un niveau de puissance de cuisson.

# Fonctionnement du panneau de commande

**Affichage**  
Le temps de cuisson, la puissance, les indicateurs et l'heure courante sont affichés.

**Boutons de cuisson rapide**  
Boutons de réglage rapide pour la cuisson d'aliments populaires.

**Mini-clavier numérique (de 0 à 9)**

Appuyez sur le mini-clavier numérique pour régler le temps ou le poids.

**Horloge**  
Employez l'horloge pour régler l'heure du jour.

**Réinitialiser**  
Cette fonction efface tout réglage antérieur. Maintenir enfoncé pour activer le verrou de sécurité.

**Puissance**  
Employez cette fonction pour régler le niveau de puissance. Pour vérifier le niveau de puissance pendant le temps de cuisson, appuyez sur le mini-clavier Puissance.

**Cuisson**  
Employez cette fonction pour la cuisson à multiples étapes. Cette fonction permet automatiquement la cuisson à plusieurs niveaux de puissance et à plusieurs réglages de temps.

**Minuterie**  
La minuterie fonctionne indépendamment, même pendant le temps de cuisson.

**Cuisson par poids**  
Cuisson programmée selon le poids de l'aliment à cuire.

**Dégel par poids**  
Dégel programmé selon le poids de l'aliment à dégel.

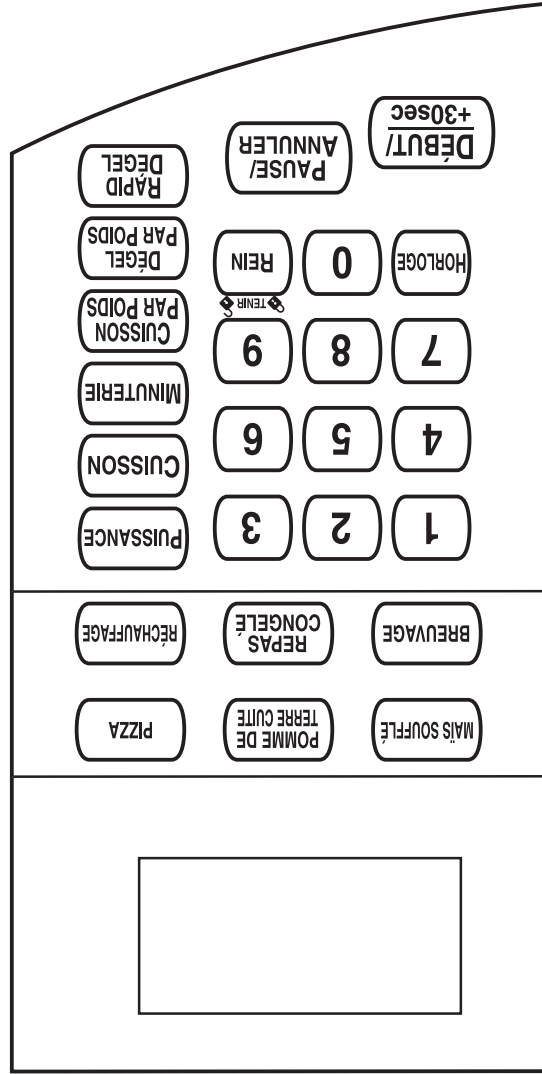
**Rapide dégel**  
Fonction de dégel rapide qui effectue une alternance entre le dégel et le temps de repos en vue de dégelier les aliments rapidement et efficacement.

**Bouton de mise en marche Start/+30 sec.**

Appuyez sur ce bouton pour mettre en marche, régler la minuterie de cuisson ou pour augmenter le temps de cuisson des aliments au cours du cycle de cuisson. Appuyez plusieurs fois sur le bouton START/+30 sec. pour augmenter le temps de cuisson à la durée désirée. Appuyez sur le bouton au cours du cycle de cuisson pour augmenter la durée de 30 secondes. La durée maximale à ajouter est de 99 minutes et 99 secondes.

**Bouton Pause/Cancel (pause et annulation)**

Appuyez ce bouton pour annuler ou réinitialiser le réglage du four avant de régler le programme de cuisson. Appuyez à nouveau pour interrompre momentanément la cuisson ou deux fois pour annuler tout réglage de cuisson.

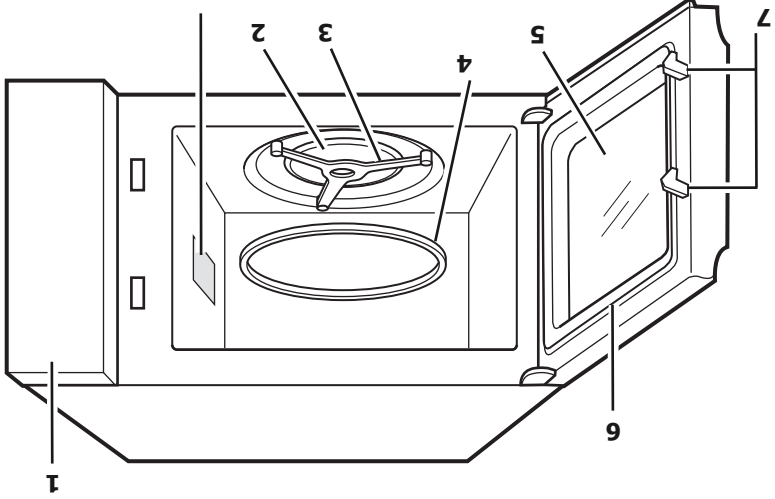


# Installation de votre four à micro-ondes

## Noms des pièces et des accessoires du four

Retirez le four et tout le matériel qui se trouve dans l'emballage de carton. Votre four à micro-ondes vous est fourni avec accessoires suivants :

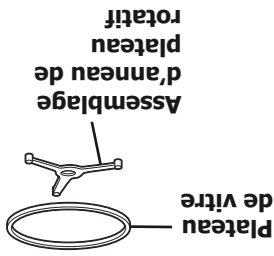
1. Panneau de commandes
  2. Arbre de plateau rotatif
  3. Assemblage d'anneau de plateau rotatif
  4. Plateau en verre
  5. Hublot d'observation
  6. Assemblage de porte
  7. Système de verrouillage de sécurité
- Accessoires : Plateau en verre, assemblage d'anneau de plateau rotatif, manuel d'instructions



**AVERTISSEMENT ! RISQUES D'INCENDIE ET DE CHOC :** Ne retirez pas le carton-mica situé sur la paroi intérieure droite du compartiment de cuisson. Débranchez immédiatement le four à micro-ondes et contactez le support de service au 1.800.267.2826 s'il advenait que le carton-mica soit endommagé ou qu'il soit absent.

## Installation du plateau rotatif

1. Ne déposez jamais le plateau de verre à l'envers. Le plateau de verre ne devrait jamais être restreint.
2. L'assemblage d'anneau de plateau rotatif et le plateau de verre doivent tous deux être utilisés en tout temps pendant la cuisson.
3. Tout aliment et récipient d'aliment doivent être déposés sur le plateau de verre pour la cuisson.
4. Le plateau de verre tourne dans le sens horaire ou antihoraire; cette opération est normale.
5. Si le plateau de verre ou l'assemblage d'anneau de plateau rotatif devait se fissurer ou casser ou s'il faut commander un plateau rotatif de remplacement, contacter le support de service : 1.800.267.2826.



1. Retirez tout le matériel d'emballage et les accessoires. Examinez le four à micro-ondes pour y déceler tout dommage tel que des bosselures ou une porte brisée. Ne procédez pas à l'installation si l'appareil est endommagé.
2. Choisissez une surface plane qui vous procure suffisamment d'espace pour assurer une bonne ventilation. Assurez-vous qu'il y ait au moins 3 po (7,6 cm) d'espace libre de chaque côté et à l'arrière du four à micro-ondes. Assurez-vous qu'il y ait au moins 12 po (30,4 cm) d'espace libre au-dessus du four à micro-ondes. De déposez aucun objet sur le dessus du four à micro-ondes; ne retirez pas les pattes de la base du four à micro-ondes.

3. Installez le four à micro-ondes le plus loin possible de tout radio ou téléviseur. Le four à micro-ondes pourra causer du brouillage sur ces appareils.
4. Branchez le four à micro-ondes dans une prise domestique régulière. Vérifiez l'étiquette de classification du four à micro-ondes pour vous assurer que le voltage et la fréquence sont compatibles à la prise de courant.
5. N'installez pas le four à micro-ondes au-dessus d'une surface de cuisson d'une cuisinière ou à proximité de tout appareil producteur de chaleur. La chaleur peut endommager le four à micro-ondes et annuler la garantie.

## Matériaux propices au four à micro-ondes

Pour éviter toute décharge électrostatique ou autres dangers, suivez les instructions quant à l'utilisation de matériaux propices au four à micro-ondes.

Plat brunisseur	Suivez les instructions du fabricant. La base du plat brunisseur doit s'élever à non moins de 3/16 po (0,5 cm) du plateau rotatif. Tout usage incorrect risque de briser le plateau rotatif.
Vaisselle	Transparence aux micro-ondes seulement. Suivez les instructions du fabricant. N'employez pas de vaisselle fissurée ou écaillée.
Verrerie	Employez uniquement de la verrerie thermorésistante. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune garniture de métal. N'employez pas de vaisselle fissurée ou écaillée.
Sacs brunisseurs	Suivez les instructions du fabricant. Ne refermez pas avec un lien torsadé. Pratiquez des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et tasses en papier	Utilisez uniquement pour la cuisson et le réchaud à court terme. Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance pendant la cuisson.
Papier essuie-tout	Utilisez pour couvrir les aliments pendant le réchaud et pour absorber le gras. Utilisez avec surveillance uniquement pour la cuisson à court terme.
Papier parchemin	Employez un couvercle pour protéger contre les éclaboussures ou comme enveloppe pour cuisson à la vapeur.
Objets en plastique	Transparence aux micro-ondes seulement. Suivez les instructions du fabricant. Les sacs de cuisson par ébullition et les sacs de plastique fermés hermétiquement doivent être fendus, percés ou éventés, tel qu'on l'indique sur l'emballage. L'usage du plateau de cuisson du bacon pourra produire des résultats selon chaque fabricant.
Pellicule transparente	Transparence aux micro-ondes seulement. Utilisez pour couvrir les aliments pendant la cuisson pour conserver la vapeur. Évitez que la pellicule plastique touche aux aliments.
Thermomètres	Transparence aux micro-ondes seulement.
Papier ciré	Utilisez comme couvercle pour protéger contre les éclaboussures et pour conserver la vapeur.
Matériaux non propices au four à micro-ondes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réipients et plats de cuisson en métal</li> <li>• Sacs d'entreposage des aliments</li> <li>• Plastique non transparent aux micro-ondes (par exemple, les contenants de margarine)</li> <li>• Produits de papier recyclé</li> <li>• Objets en verre qui ne résistent pas à la chaleur</li> <li>• Sacs de papier brun</li> <li>• Plats garnis d'un rebord de métal</li> <li>• Les liens torsadés en métal</li> </ul>

## Caractéristiques et avantages, cahier des charges

- Cavité du four mesurant 0,9 pi<sup>3</sup> (25,5 dm<sup>3</sup>)
- 10 niveaux de puissance
- Six réglages de cuisson rapide One-Touch
- Affichage électronique numérique avec horloge (LED)
- Plateau rotatif
- Minuterie
- Dégivrage au poids et par minuterie
- Signal de rappel
- Minuterie de cuisine

## Cahier des charges

Modèle .....	87510
Source d'énergie .....	120V ~ 60Hz
Consommation d'énergie .....	1 350 Watts
Puissance maximale .....	900 Watts
Capacité du four.....	0,9 pi <sup>3</sup> (25,5 dm <sup>3</sup> )
Diamètre du plateau rotatif .....	10,6 pouces (26,9 cm)
Dimensions extérieures .....	19,02 x 14,06 x 11,06 po (48,3 x 35,7 x 28,1 cm)
Poids net .....	30,0 lb. (13,6 kg)

## Essai de transparence de la vaisselle aux micro-ondes

Pour vérifier la transparence de la vaisselle aux micro-ondes, déposez l'objet dans le four à micro-ondes de même qu'une tasse à mesurer dans laquelle vous aurez versé une tasse d'eau. Actionnez le four pendant une minute à intensité maximale; touchez ensuite l'objet avec précaution. Si l'objet est chaud au toucher, c'est qu'il n'est pas transparent aux micro-ondes.

## Décharge électrostatique

Ce terme s'emploie pour identifier les étincelles qui émanent du four. Cette décharge peut être produite :

- Tout métal ou papier aluminium qui touche les parois du four à micro-ondes.
- Les rebords de papier aluminium qu'on a négligé de bien envelopper autour de l'aliment.
- Tout métal qui se trouve à l'intérieur du four à micro-ondes tel que les liens torsadés, les pinces à viande ou la vaisselle garnie d'un rebord de métal.
- Les essuie-tout fabriqués à partir de papier recyclé qui contiennent de petites particules de métal.

## Mesures de prudence pour éviter une exposition excessive au rayonnement des micro-ondes

- Ne tentez pas de faire fonctionner ce four à micro-ondes tandis que la porte est ouverte, car ce geste peut entraîner une exposition dommageable au rayonnement des micro-ondes. Évitez à tout prix de briser ou d'altérer le système de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre le cadre du four et la porte. Ne laissez aucune saleté ou résidu de produit de nettoyage s'accumuler sur les surfaces scellantes.
- Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four se referme correctement et qu'il n'y ait aucune dommage aux éléments suivants :
  1. La porte (tordue ou traces de coup)
  2. Les pentures et les verrous (brisés ou lâches)
  3. Les joints d'étanchéité de la porte et les surfaces d'étanchéité
- Seul un personnel de service adéquatement qualifié devrait se charger de la réparation ou de l'ajustement de cet appareil.



# Instructions importantes de mise à la terre

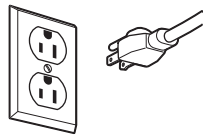
Cet appareil doit être mis à la terre. Advenant qu'il se produise un court-circuit, la mise à la terre diminue le risque de choc électrique en procurant un cordon de dégagement pour le courant électrique. Cet appareil est muni d'un cordon qui renferme un fil de mise à la terre ainsi qu'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une sortie installée et mise à la terre correctement.

## **AVERTISSEMENT ! Tout mésusage de la mise à la terre risque de causer un choc électrique.**

1. Consultez un électricien qualifié ou un préposé au service si vous ne comprenez pas précisément les instructions de mise à la terre ou s'il existe un doute quant à la mise à la terre appropriée de cet appareil.

2. Si vous jugez nécessaire d'utiliser un cordon de rallonge, n'utilisez qu'un cordon trifilaire muni d'une prise de mise à la terre à trois lames et une prise à trois encoches qui s'adapte à la prise de l'appareil. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil.

Sortie polarisée et mise à la terre correctement



Fiche trois broches (mise à la terre)

## ii SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS !!

18. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.
17. Tout liquide tel que l'eau, le café ou le thé risque de surchauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'il n'apparaisse bouillir. Il n'y a pas toujours apparence de formation de bulles ou de bouillonnement lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes. LE LIQUIDE TRÈS CHAUD RISQUE DE BOUILLIR EXCESSIVEMENT LORSQUE LE CONTENANT EST AGITÉ OU QU'UN USTENSILE Y EST PLONGÉ.
16. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
- Ne faites pas cuire les aliments à l'excès. Surveillez attentivement la cuisson lorsque le papier, le plastique ou toute matière combustible se trouve à l'intérieur du four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.
  - Retirez tout lien torsadé en acier qui referme les sacs en papier ou en plastique avant d'insérer ces sacs dans le four à micro-ondes.
  - Si les matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes s'enflamment, n'ouvrez pas la porte; éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation au tableau des fusibles ou au tableau disjoncteurs.
  - N'utilisez pas l'espace intérieur du four à micro-ondes comme espace de rangement. Ne laissez aucun produit de papier, d'ustensile de cuisson ou de nourriture dans l'espace intérieur du four lorsqu'il n'est pas utilisé.
15. Lors du nettoyage des espaces qui se touchent à la fermeture, soit entre la porte et le four lui-même, n'employez qu'un nettoyant ou un détergent doux, non abrasif que vous appliquerez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
14. Ne laissez pas pendre le cordon d'un bord de table ou d'un comptoir.
13. Éloignez le cordon des sources de chaleur.
12. N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
11. N'entreposez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau. Par exemple, ne l'utilisez pas à proximité du lavabo de cuisine, dans un sous-sol mouillé, près d'une piscine ou tout autre lieu semblable.
10. Ne recouvrez pas et n'obstruez pas les ouvertures de cet appareil.
9. Seul un personnel de service qualifié devrait se charger de l'entretien de cet appareil. Contactez le support de service au numéro sans frais 1.800.267.2826 pour tout examen, toute réparation ou tout ajustement.
8. Ne faites pas fonctionner cet appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou échappé.

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et suivez les MESURES DE PRUDENCE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AU RAYONNEMENT DES MICRO-ONDES à la page 5.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez cet appareil uniquement à une prise correctement mis à la terre. Consultez la section INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE MISE À LA TERRE à la page 4.
4. Installez ou déposez cet appareil uniquement dans un lieu tel qu'il est indiqué dans les instructions d'installations.
5. Certains produits, dont les œufs entiers et les contenant scellés tels que les bocaux de verre fermés, risquent d'exploser et ne devraient pas être réchauffés dans ce four.
6. Utilisez cet appareil uniquement aux fins d'utilisation décrites dans ce manuel. N'employez pas de produits chimiques corrosifs ou de vapeurs dans cet appareil. Cet appareil a été conçu spécifiquement pour réchauffer, cuire ou assécher les aliments. Il n'est pas conçu pour fins d'utilisation industrielle ou en laboratoire.
7. Comme il se doit avec tout appareil, assurez une surveillance étroite lorsqu'un enfant utilise cet appareil.

**AVERTISSEMENT ! Afin de réduire le risque de brûlures, de chocs, d'incendie, de blessures corporelles ou d'exposition excessive au rayonnement des micro-ondes :**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, assurez-vous de respecter des mesures de sécurité élémentaires, y compris les suivantes :

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES !!

Félicitations, vous avez fait l'acquisition d'un four à micro-ondes de haute qualité Hamilton Beach<sup>MD</sup>. Cet ensemble comprend plusieurs caractéristiques additionnelles pratiques. Les six boutons one-touch facilitent la préparation commode de repas et de goûters savoureux. Vous pourrez profiter de plusieurs années d'utilisation sans problèmes à la condition de respecter les consignes de sécurité et les instructions de fonctionnement offertes dans ce manuel facile à consulter. Veuillez prendre le temps de le lire; conservez ces instructions pour usage éventuel. Veuillez également vous rappeler de noter le modèle, le code et le numéro de série. Ces informations se trouvent sur l'étiquette apposée à l'arrière de l'appareil. Conservez votre reçu en le brochant à l'intérieur de ce manuel pour y avoir accès facilement.

Numéro de modèle : 87510

Code de série \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

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

**Bienvenue !**

# Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

## 2

### Information relative à la sécurité



Bienvenue . . . . . 2  
 Mise à la terre . . . . . 4  
 Mise en garde concernant un excès d'énergie . . . . . 5  
 Caractéristiques et avantages, cahier des charges . . . . . 6

## 8

### Fonctionnement de votre four à micro-ondes



Installation de votre four à micro-ondes . . . . . 8  
 Pièces et accessoires . . . . . 8  
 Installation du plateau rotatif . . . . . 8  
 Panneau de commandes . . . . . 9  
 Fonctionnement . . . . . 10

## 14

### Boutons One-Touch



Mais soufflé . . . . . 14  
 Pomme de terre cuite . . . . . 14  
 Pizza . . . . . 14  
 Breuvage . . . . . 14  
 Repas congelé . . . . . 15  
 Réchauffage . . . . . 15

## 15

### Entretien et soin



Soin et nettoyage . . . . . 15  
 Dépannage . . . . . 16  
 Garantie . . . . . 17  
 Support technique . . . . . 17