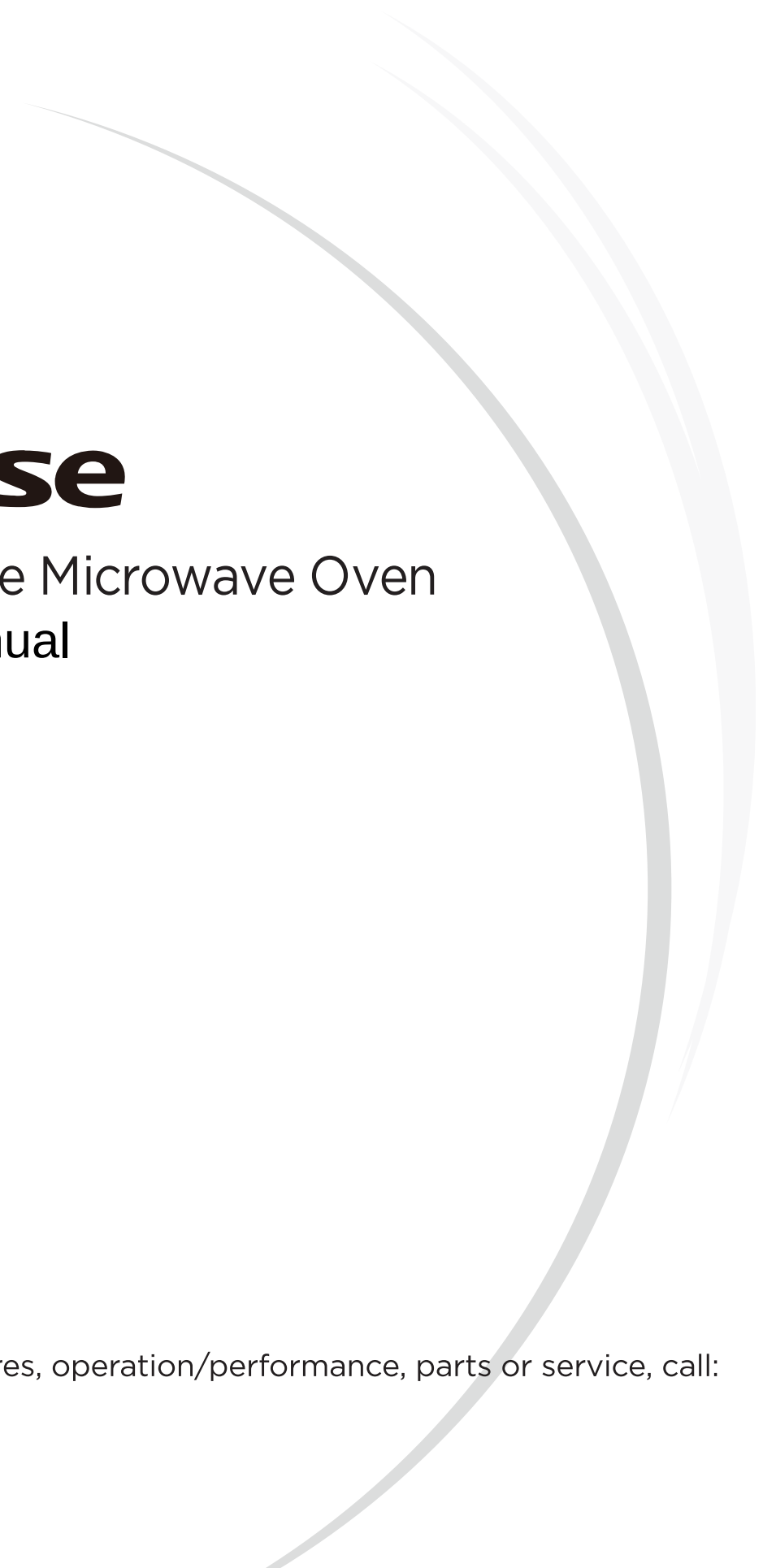




Hisense

Over the Range Microwave Oven Instruction Manual

Model:
HMVZ173SS

For questions about features, operation/performance, parts or service, call:
1-855-344-7367

Table of Contents

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	2
SPECIFICATIONS	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
GROUNDING INSTRUCTIONS	5
RADIO INTERFERENCE	6
UTENSILS	6
PART NAMES.....	8
CONTROL PANEL	9
MANUAL COOKING	10
ONE TOUCH COOK	14
MAINTENANCE	18

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy.
It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allows soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - (1) DOOR (bent)
 - (2) HINGES AND LATCHES (broken or loosened)
 - (3) DOOR SEALS AND SEALING SURFACES
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

SPECIFICATIONS

Model:	HMVZ173SS
Rated Voltage:	120VAC, 60Hz
Rated Input Power(Microwave):	1500W
Rated Output Power(Microwave):	1000W

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

WARNING

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

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 5.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed glass jars - are able to explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
12. Do not immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surface.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergent applied with a sponge or soft cloth.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - 1). Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - 2). Remove wire twist-ties from paper or plastic bag before placing bag in oven.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

WARNING

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

DANGER

Electric Shock Hazard

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

WARNING

Electric Shock Hazard

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

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

RADIO INTERFERENCE

1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - 1) Clean door and sealing surface of the oven
 - 2) Reorient the receiving antenna of radio or television.
 - 3) Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
 - 4) Move the microwave oven away from the receiver.
 - 5) Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

This device complies with part 18 of the FCC Rules.

UTENSILS

CAUTION - Personal Injury Hazard

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

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

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

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

Materials you can use in microwave oven

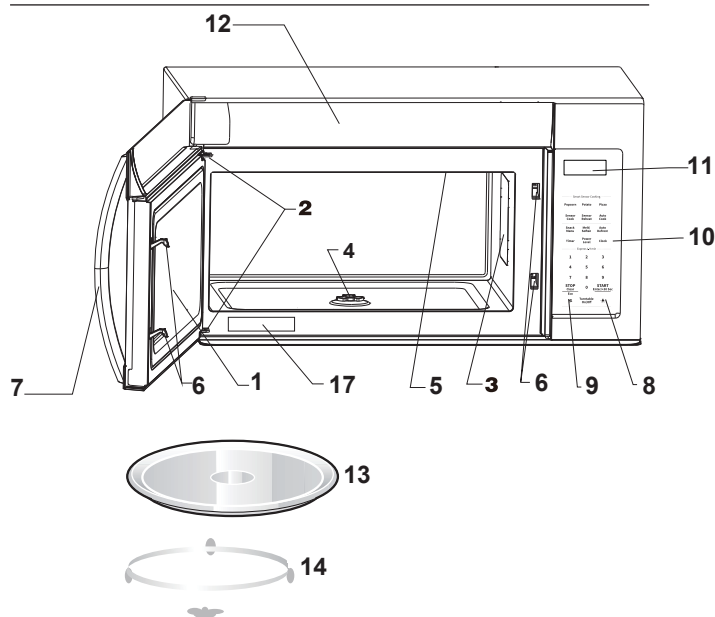
Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer* instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.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

Materials to be avoided in microwave oven

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

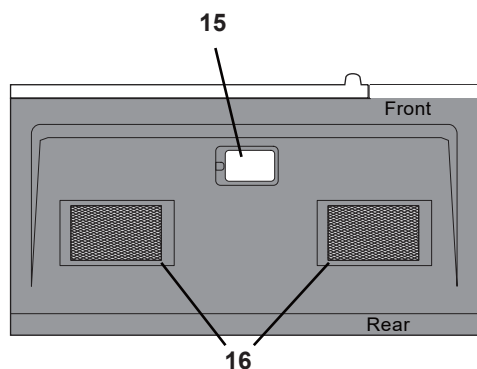
PART NAMES

FRONT VIEW

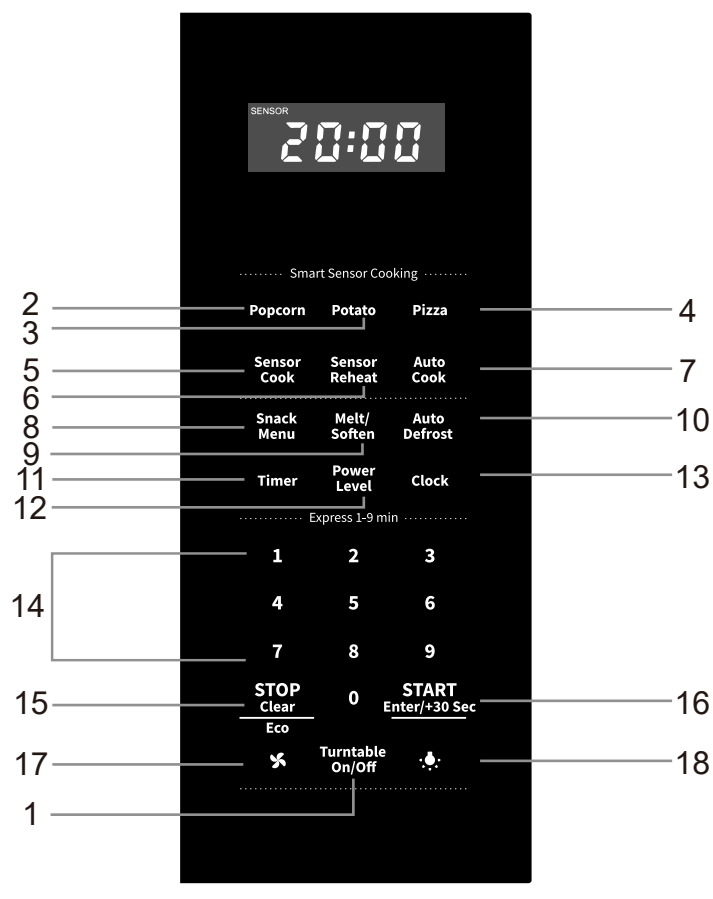


- 1 Microwave oven door with see-through window
- 2 Door hinges
- 3 Waveguide cover:
DO NOT REMOVE.
- 4 Turntable motor shaft
- 5 Microwave oven light
It will light when microwave oven is operating or door is open.
- 6 Safety door latches
The microwave oven will not operate unless the door is securely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

BOTTOM VIEW



CONTROL PANEL



Number next to the control panel key illustration indicates pages on which there are feature descriptions and usage information.

Icon displayed when choosing the combination cooking.

- (1) **TURNTABLE (On/Off)**
- (2) **POPCORN**
- (3) **POTATO**
- (4) **PIZZA**
- (5) **SENSOR COOK**
- (6) **SENSOR REHEAT**
- (7) **AUTO COOK**
- (8) **SNACK MENU**
- (9) **MELT/SOFTEN**
- (10) **AUTO DEFROST**
- (11) **TIMER**
- (12) **POWER LEVEL**
- (13) **CLOCK**
- (14) **Numeric pads (0 thru 9)**
- (15) **STOP/CLEAR/ECO**
- (16) **START ENTER/+30SEC.**
- (17) **Vent (High/Low/Off) ~ Use**
to turn the exhaust fan off, or to
adjust fan speed.
- (18) **Cooktop Light (On/Off)**

If the light is OFF, the first touch of the light pad will turn the light ON, second touch will turn the light OFF.

Note:For detailed information,please go to relative page listed above.

MANUAL COOKING

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

Setting the Clock

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

Touch:	Display Shows:
1. Clock	00:00
2. (1) (0) (5) (9)	10:59 PRESS START
3. START Enter/+30Sec or Clock	10:59

NOTE

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

Setting Kitchen Timer

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

- Suppose you want to set for three minutes.

Touch:	Display Shows:
1. Timer	TIMER : 0
2. (3) (0) (0)	TIMER 3:00
3. Timer	TIMER 3:00 Time counting down

NOTE

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

POWER CHART

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

Time cook

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

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

Touch:	Display Shows:
1. (5) (3) (0)	5:30 PRESS START
2. POWER LEVEL	P-HI PRESS START
3. Power Level x8 or (2)	P-20 PRESS START
4. START Enter/+30Sec	COOK 5:30

Popcorn

Press "Popcorn" key and LED displays 3.3 oz. and the "SEE MENU LABEL" icon. You can press "popcorn" key again to select 3.0 oz.

- Suppose you want to cook 3.0 oz. popcorn.

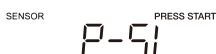
Touch:	Display Shows:
--------	----------------

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Popcorn |  |
| 3. Popcorn X1 or ② |  |
| 2. START
Enter/+30Sec | Time counting down |

Press popcorn pad	Amount
X1	3.3 oz.
X2	3.0 oz.

Pizza

Touch:	Display Shows:
--------	----------------

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Pizza |  |
| 2. START
Enter/+30Sec |  |

NOTE

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

Potato

Touch:	Display Shows:
--------	----------------

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Potato |  |
| 2. START
Enter/+30Sec |  |

Sensor Cook

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

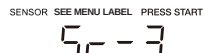
Bacon

Touch:	Display Shows:
--------	----------------

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Sensor Cook |  |
| 2. START
Enter/+30Sec |  |
| 3. ② |  |
| 4. START
Enter/+30Sec | Time counting down |

Frozen Dinner&Rice&Frozen Breakfast

Touch:	Display Shows:
--------	----------------

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Sensor Cook X3 |  |
| 2. START
Enter/+30Sec |  |

NOTE

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

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

Melt/Soften

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

- Suppose you want to melt 4oz of Melt Chocolate.

Touch:	Display Shows:
1. Melt/ Soften X2	SEE MENU LABEL 50 - 2
2. START Enter/+30Sec	PRESS START 2 oz
3. (2)	PRESS START 4 oz
4. START Enter/+30Sec	Time counting down

Press	Melt Soften pad	Food	Amount
	X1	Melt Butter	1/2 stick
	X2	Melt Chocolate	2/4/8 oz
	X3	Soften Ice Cream	Pint/1.5Quart
	X4	Soften Cream Cheese	3/8 oz

Sensor Reheat

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

Beverage & Soup / Sauce

Touch:	Display Shows:
1. Sensor Reheat X1	SENSOR SEE MENU LABEL PRESS START 5r - 1
2. START Enter/+30Sec	SENSOR PRESS START 1 CUP
3. (2)	SENSOR PRESS START 2 CUP
4. START Enter/+30Sec	Time counting down

Dinner Plate & Casserole/Lasagna & Roll / Muffin

Touch:	Display Shows:
1. Sensor Reheat X2	SENSOR SEE MENU LABEL PRESS START 5r - 2
2. START Enter/+30Sec	SENSOR COOK 5r - 2

Press	senor reheat	Food	Amount
	X1	Beverage	1-3 cups
	X2	Dinner Plate	1-2 Plates
	X3	Soup / Sauce	1-2cups
	X4	Casserole/Lasagna	10.5Oz
	X5	Roll / Muffin	1-3 slices



NOTE

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

Auto cook

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

Touch:	Display Shows:
1. Auto cook X1	SEE MENU LABEL PRESS START Ac -1
2. START Enter/+30Sec	PRESS START 1
3. ②	PRESS START 2
4. START Enter/+30Sec	Time counting down

Press auto cook	Food	Amount
X1	Scrambled Eggs	1-6 Eggs
X2	Hot Cereal	1-3 Servings
X3	Frozen Pizza	12Oz
X4	Fudge Brownies	-
X5	Stuffed Mushrooms	-

Snack Menu

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

- Suppose you want to reheat hot dogs.

Touch:	Display Shows:
1. Snack Menu X3	SEE MENU LABEL PRESS START Sn -3
2. START Enter/+30Sec	PRESS START 1
3. ①	PRESS START 1
4. START Enter/+30Sec	Time counting down

Press snack menu pad	Food	Amount
X1	Fresh Vegetable	2CUPS
X2	Frozen Vegetable	10Oz
X3	Hot Dogs	1-6pieces
X4	Meal in a cup	2.39Oz
X5	Frozen Kids Meal	8.8Oz

AUTO DEFROST

Using Auto Defrost

The auto defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.

Weight Defrost

Touch:	Display Shows:
1. Auto Defrost X1	SEE MENU LABEL DEFR. 0.0
2. (1) (2)	PRESS START DEFR. 1.2 lb
3. START Enter/+30Sec	Time counting down

Time Defrost

Touch:	Display Shows:
1. Auto Defrost X2	SEE MENU LABEL DEFR. 0:00
2. (1) (2) (3)	PRESS START DEFR. 1:23
3. START Enter/+30Sec	Time counting down

NOTES

When half of the time has elapsed, the buzzer will sound to remind of turning over the food.

Operating Tips

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

Weight conversion table

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

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

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

NOTES

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

Auto Defrost Table

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

Meat Settings

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

Auto Defrost Table

Poultry Settings

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

Defrosting Tips

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

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

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

Always slit or pierce plastic pouches or packaging.

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

Slit the skin of skinned food, such as sausage.

Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.

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

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

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

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

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

For better results, let food stand after defrosting.

Turn over food during defrosting or standing time. Break apart and remove food as required.

Speed Cooking

Press number pads “1-9” to start cooking with corresponding time for 100% power level directly. For example, cooking with 6 minutes for 100% power level.

Touch:	Display Shows:
--------	----------------

1.  PRESS START
: 6

2. After 2 sec.

COOK 6:00

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

Touch:	Display Shows:
--------	----------------

1.  PRESS START
: 6

2. After 2 sec.

Food

3. open the door

PRESS START
6:00

4. START
Enter/+30Sec

Time counting down
(Close the door)

Vent Fan

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

- Suppose you want to set the vent fan speed to LOW from the OFF position.

Touch:	Display Shows:
--------	----------------

1.  x1 H

2.  x2 Lo

3.  x3 OFF

Eco Function

To enter ECO mode:

In waiting state, press “Stop/Clear/Eco”, the buzzer will sound, Then the screen will turn off.

To cancel ECO mode:

In ECO mode, open the oven door or press stop/clear/Eco.

Light

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

- Suppose you want to set the light for ON from the OFF position.

Touch:	Display Shows:
--------	----------------

1.  ON

2.  OFF

Turntable ON/OFF

In turntable-on mode

Touch:	Display Shows:
--------	----------------

1. TURNTABLE x1
on-off OFF

2. TURNTABLE x2
on-off ON

Inquiring Function

(1) If the clock or timer has been set, the corresponding time will display for 2 seconds by pressing “Clock” or “Timer” in the cooking state.

(2) In the microwave cooking state press “Power Level” to inquire the power level. It will display for 2 seconds.

Troubleshooting

Check your problem by using the chart below and try the solutions for each problem. If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest authorized service center.

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

Copyright Statement

© 2019 Hisense Company Ltd. All Rights Reserved.

All material in this User Manual is the property of Hisense Company Ltd. and its subsidiaries, and is protected under US, CANADA, MEXICO and International copyright and/or other intellectual property laws. Reproduction or transmission of the materials, in whole or in part, in any manner, electronic, print, or otherwise, without the prior written consent of Hisense Company Ltd. is a violation of Hisense Company Ltd. rights under the aforementioned laws.

No part of this publication may be stored, reproduced, transmitted or distributed, in whole or in part, in any manner, electronic or otherwise, whether or not for a charge or other or no consideration, without the prior written permission of Hisense Company Ltd.

Requests for permission to store, reproduce, transmit or distribute materials may be made to one of the following addresses:

USA: Hisense USA Corporation
7310 McGinnis Ferry Road
Suwanee, GA 30024

CANADA: Hisense Canada,
2550 Meadowvale Blvd, Mississauga,
Ontario L5N 8C2

MEXICO: Hisense Mexico S. de R.L. de C.V.
Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra No 301
Torre Norte Piso 2, Col. Ampliación Granada
Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11520

Hisense, and any and all other Hisense product names, logo's, slogans or marks are registered trademarks of Hisense Company Ltd. and its subsidiaries. All other trademarks are the property of their respective holders.

©2019. All rights reserved. Hisense and the Hisense logo are registered trademarks of Hisense. Other brand and product names are registered trademarks of their respective owners.

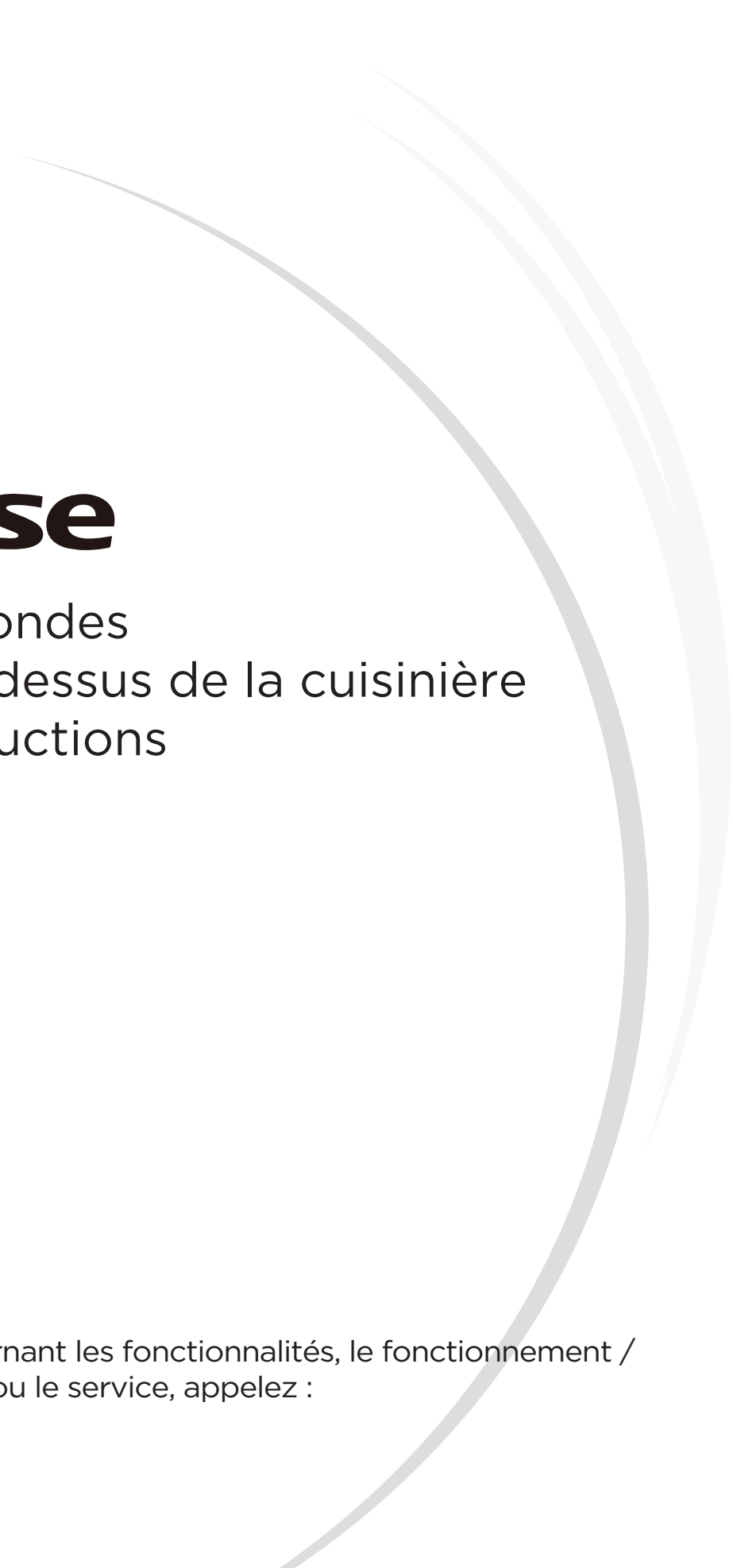
Disclaimer:

Images throughout this document are for illustrative purposes only and may differ from the Actual product.

Quebec Residents:

For information on spare parts availability, repair services, and maintenance, care & repair, scan the QR code or www.hisense-canada.com/en/hisense-support-hub/





Hisense

Four à micro-ondes
À installer au-dessus de la cuisinière
Manuel d'instructions

Modèle:
HMVZ173SS

Pour toute question concernant les fonctionnalités, le fonctionnement / la performance, les pièces ou le service, appelez :

1-855-344-7367

Table des matières

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	2
SPÉCIFICATIONS	2
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	3
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	5
INTERFÉRENCE RADIO	6
USTENSILES	6
NOMS DES PIÈCES	9
PANNEAU DE CONTRÔLE	10
CUISSON MANUELLE	11
CUISSON À UNE TOUCHE	15
ENTRETIEN	20

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

- (a) Ne tentez pas de faire fonctionner ce four porte ouverte car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie micro-ondes.
Il est important de ne pas contourner ni altérer les dispositifs de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte, et ne laissez pas de saleté ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage aux :
 - (1) PORTE (déformée)
 - (2) CHARNIÈRES ET VERROUS (cassés ou desserrés)
 - (3) JOINTS DE PORTE ET SURFACES D'ÉTANCHÉITÉ
- (d) Le four ne doit être ajusté ou réparé que par un personnel de service qualifié.

SPÉCIFICATIONS

Modèle:	HMVZ173SS
Tension nominale:	120VAC, 60Hz
Puissance d'entrée nominale (Micro-ondes):	1500 W
Puissance de sortie nominale (Micro-ondes):	1000 W

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être suivies, notamment les suivantes:



AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures corporelles ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive:

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les précautions spécifiques : "PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE" figurant à la page 2.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher uniquement sur une prise correctement mise à la terre. Voir "INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE" figurant à la page 5.
4. Installer ou placer cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
5. Certains produits tels que les oeufs entiers et les contenants scellés - par exemple, les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
6. Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage prévu tel que décrit dans le manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou de vapeurs dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
7. LE CONTENU CHAUD PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES. NE PAS LAISSER LES ENFANTS UTILISER LE MICRO-ONDES. Faites attention lorsque vous retirez des objets chauds.
8. N'utilisez pas cet appareil s'il a un cordon ou une fiche endommagée, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou tombé.
9. Cet appareil doit être réparé uniquement par un personnel de service qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
10. Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
11. Ne stockez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau – par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans un endroit similaire.
12. Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
13. Gardez le cordon éloigné des surfaces chauffées.
14. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir.
15. Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui se touchent à la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons doux et non abrasifs, ou un détergent appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.
16. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - 1). Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.

- 2). Retirez les attaches torsadées en fil métallique des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
 - 3). Si le matériau à l'intérieur du four s'enflamme, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation, ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur.
 - 4). N'utilisez pas la cavité pour le stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
17. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans paraître bouillir. Des bulles visibles ou l'ébullition lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes ne sont pas toujours présentes.
CELA POURRAIT ENTRAÎNER UN DÉBORDEMENT SOUDAIN DE LIQUIDE TRÈS CHAUD LORSQUE LE RÉCIPIENT EST DÉRANGÉ OU QU'UN USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE.
Pour réduire le risque de blessure aux personnes :
- 1) Ne pas surchauffer le liquide.
 - 2) Remuez le liquide avant et à mi-cuisson.
 - 3) N'utilisez pas de récipients à parois droites avec un col étroit.
 - 4) Après le chauffage, laissez le récipient reposer dans le four à micro-ondes un court instant avant de le retirer.
 - 5) Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
18. Les aliments ou ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes / four grille-pain car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.
19. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher des parties électriques, ce qui présente un risque de choc électrique.
20. N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil est utilisé en mode grille-pain.
21. Ne stockez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
22. Ne couvrez pas les grilles ni aucune autre partie du four avec du papier aluminium. Cela provoquera une surchauffe du four.
23. Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation - la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
24. Lors de la cuisson flambée sous la hotte, allumez le ventilateur.
25. Faites attention lors du nettoyage du filtre de la hotte de ventilation. Les agents nettoyants corrosifs, tels que les nettoyants pour four à base de soude caustique, peuvent endommager le filtre.
26. Convient pour une utilisation au-dessus d'équipements de cuisson à gaz et électriques.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon comportant un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre.

La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT

Une utilisation incorrecte de la mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien qualifié ou un technicien si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises, ou en cas de doute quant à la mise à la terre correcte de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'utilisez qu'une rallonge à 3 fils munie d'une fiche à 3 lames avec mise à la terre, et d'une prise à 3 fentes acceptant la fiche de l'appareil. La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.

DANGER

Risque de choc électrique

Le contact avec certains composants internes peut provoquer des blessures graves ou la mort.

Ne pas démonter cet appareil.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un choc électrique. Ne pas brancher sur une prise avant que l'appareil soit correctement installé et mis à la terre.

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement liés à un cordon plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si leur utilisation est faite avec précaution.
3. Si un cordon long ou une rallonge est utilisé :
 - 1) La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
 - 2) Le cordon d'alimentation doit être un cordon de type 3 avec mise à la terre.
 - 3) Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le plan de travail ou la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer un trébuchement involontaire.

INTERFÉRENCES RADIO

1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, télévision ou équipement similaire.
2. En cas d'interférences, celles-ci peuvent être réduites ou éliminées en prenant les mesures suivantes :
 - 1) Nettoyer la porte et la surface d'étanchéité du four
 - 2) Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
 - 3) Repositionner le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
 - 4) Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
 - 5) Brancher le four à micro-ondes sur une prise différente afin que le four et le récepteur soient sur des circuits dérivés différents.

Cet appareil est conforme à la partie 18 des règles de la FCC.

USTENSILES

ATTENTION - Risque de blessure personnelle

Les ustensiles fermés hermétiquement peuvent exploser. Les contenants fermés doivent être ouverts et le plastique.

Les sachets doivent être percés avant la cuisson.

Voir les instructions sur « Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes ou à éviter dans le four à micro-ondes ».

Il peut y avoir certains ustensiles non métalliques qui ne sont pas sûrs à utiliser pour la cuisson au micro-ondes.

En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test de l'ustensile:

1. Remplissez un récipient compatible micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250ml) ainsi que l'ustensile en question.
2. Faites cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez soigneusement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.
4. Ne dépassez pas 1 minute de temps de cuisson.

Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes

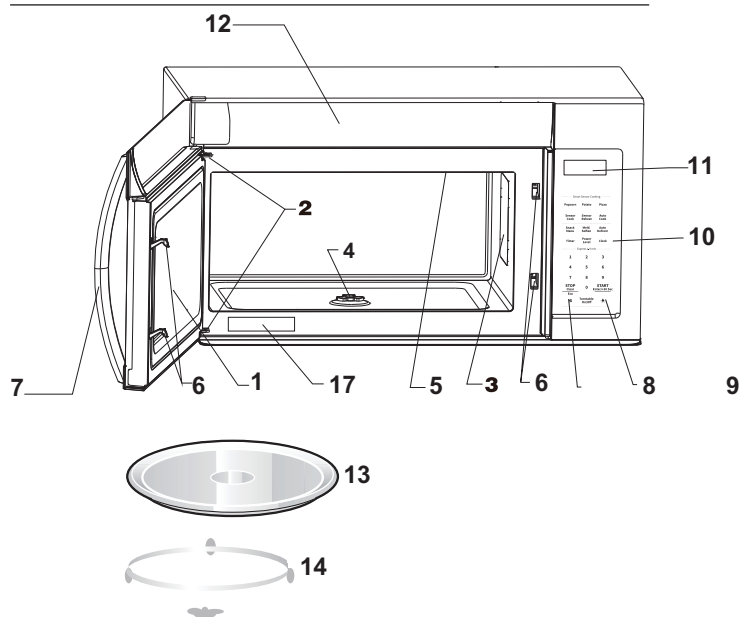
Ustensiles	Remarques
Plat à brunir	Suivre les instructions du fabricant *. Le fond du plat à gratiner doit être à au moins 3/16 pouce (5 mm) au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut provoquer la casse du plateau tournant.
Vaisselle	Uniquement compatible micro-ondes. Suivre les instructions du fabricant. Ne pas utiliser de plats fissurés ou ébréchés.
Bocaux en verre	Toujours retirer le couvercle. Utiliser uniquement pour chauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient juste tièdes. La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent se casser.
Articles en verre	Verre de four résistant à la chaleur uniquement. S'assurer qu'il n'y a pas de bordure métallique. N'utilisez pas de plats fissurés ou ébréchés.
Sacs de cuisson pour four	Suivre les instructions du fabricant *. Ne pas fermer avec un lien métallique. Faites des entailles pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes en papier et gobelets	Utilisez uniquement pour une cuisson / réchauffage de courte durée. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Essuie-tout	Utilisez pour couvrir les aliments lors du réchauffage et pour absorber la graisse. Utilisez sous surveillance pour une cuisson de courte durée uniquement.
Papier sulfurisé	Utilisez comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou comme emballage pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Uniquement compatible micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant*. Doit être étiqueté « Microwave Safe ». Certains contenants en plastique ramollissent lorsque les aliments à l'intérieur chauffent. Les « sacs d'ébullition » et les sacs plastiques bien fermés doivent être entaillés, percés ou ventilés comme indiqué sur l'emballage.
Film plastique	Uniquement compatible micro-ondes. Utilisez pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de retenir l'humidité. Ne laissez pas le film plastique toucher les aliments.
Thermomètres	Uniquement compatibles avec le micro-ondes (thermomètres pour viande et bonbons).
Papier ciré	Utilisez comme couvercle pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes

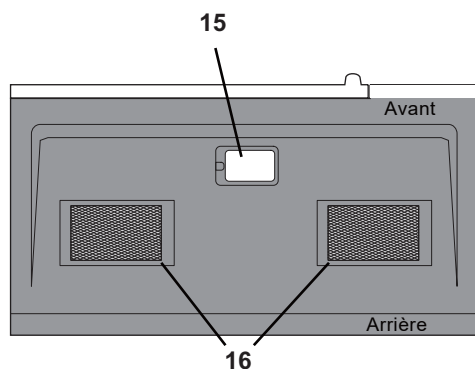
Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat compatible micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat compatible micro-ondes.
Ustensiles en métal ou avec garniture métallique	Le métal protège les aliments de l'énergie micro-ondes. La garniture métallique peut provoquer des arcs électriques.
Ficelles métalliques torsadées	Peut provoquer des arcs électriques et causer un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peut causer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois se dessèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.

NOMS DES PIÈCES

VUE DE FACE

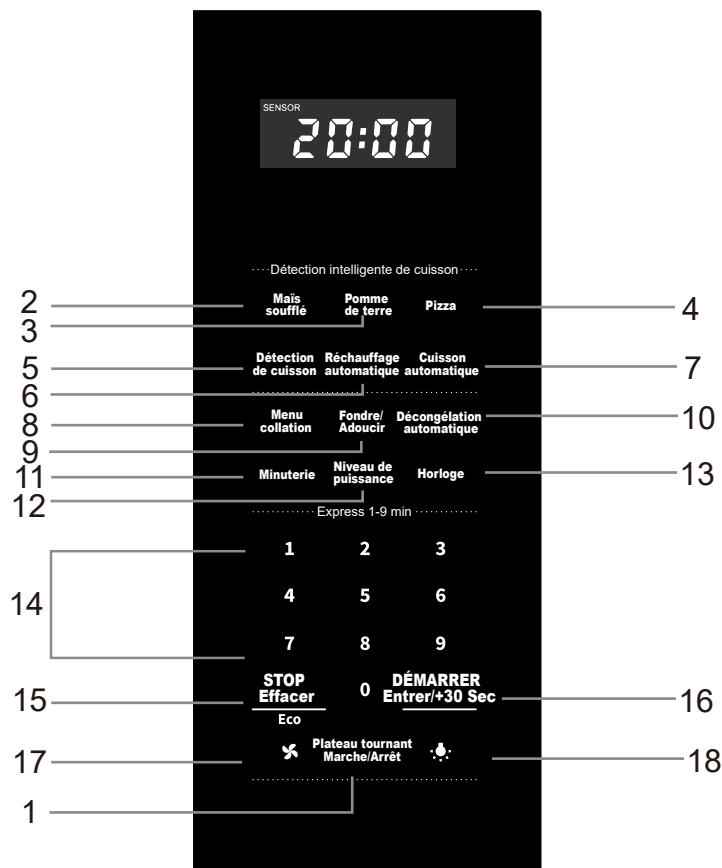


VUE INFÉRIEURE



- 1 Porte du four à micro-ondes avec fenêtre transparente
- 2 Charnières de porte
- 3 Couvercle du guide d'ondes:
NE PAS RETIRER.
- 4 Arbre du moteur du plateau tournant
- 5 Lumière du four à micro-ondes
Elle s'allume lorsque le four à micro-ondes fonctionne ou que la porte est ouverte.
- 6 C'est Le four à micro-ondes ne fonctionnera pas si la porte n'est pas correctement fermée.
- 7 Poignée
- 8 Touche lumière marche / arrêt
- 9 Touche ventilation haute / basse / arrêt
Appuyez une fois sur la touche ventilation haute / basse / arrêt pour la vitesse élevée, deux fois pour la vitesse basse et trois fois pour éteindre le ventilateur.
- 10 Panneau de commande à commande tactile automatique
- 11 Affichage de l'heure : Affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes
- 12 Orifices de ventilation
- 13 Plateau tournant amovible
Le plateau tournant tournera dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Ne retirer que pour le nettoyage
- 14 Support de plateau tournant amovible
Premièrement, placez soigneusement le support du plateau tournant sur l'arbre moteur au centre du fond du four à micro-ondes. Placez l'anneau de support sur le fond du four à micro-ondes. Ensuite, placez solidement le plateau tournant sur le support du plateau tournant.
- 15 Couvercle de la lampe
- 16 Filtres à graisse
- 17 Étiquette

PANNEAU DE CONTRÔLE



Le numéro à côté de l'illustration de la touche du panneau de commande indique les pages où se trouvent les descriptions des fonctionnalités et les informations d'utilisation.

Icône affichée lors du choix de la cuisson combinée.

- (1) **PLATEAU TOURNANT (Marche / Arrêt)**
- (2) **MAÏS SOUFFLÉ**
- (3) **POMME DE TERRE**
- (4) **PIZZA**
- (5) **DÉTECTION DE CUISSON**
- (6) **RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE**
- (7) **CUISSON AUTOMATIQUE**
- (8) **MENU COLLATION**
- (9) **FONDRE/ADOUCIR**
- (10) **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**
- (11) **MINUTERIE**
- (12) **NIVEAU DE PUISSANCE**
- (13) **HORLOGE**
- (14) **PAVÉS NUMÉRIQUES (0 à 9)**
- (15) **STOP/EFFACER/ ECO**
- (16) **DÉMARRER/ENTRER/+30 SEC**
- (17) **Ventilation (Haut / Bas / Arrêt) ~**
Utilisez pour éteindre le ventilateur d'extraction ou pour régler la vitesse du ventilateur.
- (18) **Si la lumière est ÉTEINTE, la première pression sur la touche lumière allumera la lumière, la deuxième pression l'éteindra.**

Remarque : Pour des informations détaillées, veuillez consulter la page correspondante indiquée ci-dessus.

CUISSON MANUELLE

- Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de lire et de comprendre complètement ce Guide d'utilisation et d'entretien.
- L'horloge peut être désactivée lorsque le micro-ondes est branché pour la première fois et que la touche ARRÊT est sélectionnée. Pour réactiver l'horloge, suivez les instructions de l'horloge.

Réglage de l'horloge

- Supposons que vous vouliez entrer l'heure correcte 10:59.

Touchez: L'affichage indique:

1. Clock 00:00
2. (1) (0) (5) (9) 10:59 PRESS START
3. START or Clock 10:59 Enter/+30Sec

REMARQUE

- Si vous commencez à entrer une heure incorrecte (par ex. 2:89), le 8 est un chiffre invalide et ne peut pas être saisi. Entrez l'heure correcte.

Temps de cuisson

Votre four à micro-ondes à installer au-dessus de la cuisinière peut être programmé pour 99 minutes 99 secondes (99:99). Toujours entrer les secondes après les minutes, même si elles sont toutes deux à zéro.

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

Touchez: L'affichage indique:

1. (5) (3) (0) 5:30 PRESS START
2. POWER LEVEL P-HI PRESS START
3. Power Level X8 or (2) P-20 PRESS START
4. START 5:30 Enter/+30Sec COOK

Réglage du minuteur de cuisine

Votre four à micro-ondes peut être utilisé comme minuteur de cuisine. Vous pouvez régler jusqu'à 99 minutes, 99 secondes. Le minuteur de cuisine peut être utilisé pendant que le four à micro-ondes fonctionne.

- Supposons que vous vouliez régler trois minutes.

Touchez: L'affichage indique:

1. Timer TIMER : 0
2. (3) (0) (0) TIMER 3:00
3. Timer TIMER 3:00
Compte à rebours

REMARQUE

Le minuteur peut être réinitialisé pendant la cuisson ou en pause.

TABLEAU DE PUISSANCE

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

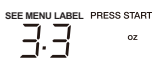
Popcorn

Appuyez sur la touche "Popcorn" et le voyant LED affiche 3,3 oz. et l'icône "SEE MENU LABEL".

Vous pouvez appuyer de nouveau sur la touche "popcorn" pour sélectionner 3,0 oz.

- Supposons que vous souhaitez cuire 3,0 oz de popcorn.

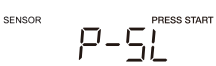
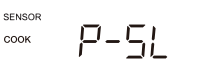
Touchez: L'affichage indique:

- Popcorn 
- START Enter/+30Sec  Compte à rebours

Appuyez sur la touche popcorn	Quantité
X1	3.3 oz.
X2	3.0 oz.

Pizza

Touchez: L'affichage indique:

- Pizza 
- START Enter/+30Sec 

REMARQUE

Si la température atteint la valeur seuil, l'écran affichera le temps de cuisson excédentaire.

Pomme de terre

Touchez: L'affichage indique:

- Potato 
- START Enter/+30Sec 

Cuisson par capteur

Il y a 4 options (Bacon, Dîner surgelé, Riz, Petiddéjeuner surgelé) sous la cuisson par capteur.

Bacon

Touchez: L'affichage indique:

- Sensor Cook 
- START Enter/+30Sec 
- 
- START Enter/+30Sec  Compte à rebours

Dîner surgelé & Riz & Petit déjeuner surgelé

Touchez: L'affichage indique:

- Sensor Cook X3 
- START Enter/+30Sec 

REMARQUE

Si la température atteint la valeur seuil, l'écran affichera le temps de cuisson excédentaire.

Appuyez sur cuisson sensorielle	Nourriture	Quantité
X1	Bacon	1 - 3 tranches (optionnel)
X2	Dîner surgelé	10-20 oz. (plage)
X3	Riz	1-2 tasses (plage)
X4	Petit déjeuner surgelé	8-12 oz. (plage)

Faire fondre / Ramollir

Le four utilise une faible puissance pour faire fondre et ramollir les aliments.

Voir le tableau suivant.

- Supposons que vous souhaitez faire fondre 4 oz de chocolat à faire fondre.

Touchez:	L'affichage indique:
1. Melt/ Soften X2	50 - 2 SEE MENU LABEL
2. START Enter/+30Sec	2 PRESS START
3. ②	4 PRESS START
4. START Enter/+30Sec	Compte à rebours

Appuyez sur la touche Fondre Ramollir	Aliment	Quantité
X1	Faire fondre le beurre	1/2 bâton
X2	Faire fondre le chocolat	2/4/8 oz
X3	Ramollir la crème glacée	Pinte / 1,5 litre
X4	Ramollir le fromage à la crème	3/8 oz

Réchauffage par capteur

Il y a 5 options (Boisson, Assiette de dîner, Soupe / Sauce, Casserole / Lasagne, Petit pain / Muffin) sous le réchauffage par capteur.

Boisson & Soupe / Sauce

Touchez:	L'affichage indique:
1. Sensor Reheat X1	5r - 1 SENSOR SEE MENU LABEL PRESS START
2. START Enter/+30Sec	1 CUP SENSOR PRESS START
3. ②	2 CUP SENSOR PRESS START
4. START Enter/+30Sec	Compte à rebours

Assiette de dîner & Casserole / Lasagne & Petit pain / Muffin

Touchez:	L'affichage indique:
1. Sensor Reheat X2	5r - 2 SENSOR SEE MENU LABEL PRESS START
2. START Enter/+30Sec	5r - 2 SENSOR COOK

Appuyez sur réchauffage par capteur	Nourriture	Quantité
X1	Boisson	1-3 tasses
X2	Assiette de dîner	1-2 Assiettes
X3	Soupe / Sauce	1-2 tasses
X4	Casserole / Lasagne	10.5 Oz
X5	Petit pain / Muffin	1-3 tranches



REMARQUE

Si la température atteint la valeur seuil, l'écran affichera le temps de cuisson excédentaire.

Cuisson automatique

Il y a 5 options (OEufs brouillés, Céréales chaudes, Pizza surgelée, Brownies au fudge, Champignons farcis) sous la cuisson automatique.

Touchez:	L'affichage indique:
1. Auto cook X1	SEE MENU LABEL PRESS START AC -1
2. START Enter/+30Sec	PRESS START 1
3. 2	PRESS START 2
4. START Enter/+30Sec	Compte à rebours

Appuyez sur cuisson automatique	Nourriture	Quantité
X1	Eufs brouillés	1-6 oeufs
X2	Céréales chaudes	1-3 portions
X3	Pizza surgelée	12 Oz
X4	Brownies au fudge	-
X5	Champignons farcis	-

Menu Snack

Il y a 5 options (Boisson, Assiette de dîner, Soupe / Sauce, Casserole / Lasagne, Petit pain / Muffin) sous le réchauffage par capteur.

- Supposons que vous souhaitez réchauffer des hot-dogs.

Touchez:	L'affichage indique:
1. Snack Menu X3	SEE MENU LABEL PRESS START Sn -3
2. START Enter/+30Sec	PRESS START 1
3. 1	PRESS START 1
4. START Enter/+30Sec	Compte à rebours

Appuyez sur la touche menu snack	Nourriture	Quantité
X1	Légumes frais	2 TASSES
X2	Céréales chaudes	10 Oz
X3	Hot-dogs	1-6 pièces
X4	Repas en tasse	2.39 Oz
X5	Repas enfant congelé	8.8 Oz

CUISSON À UNE TOUCHE

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Utilisation de la décongélation automatique

La fonction de décongélation automatique vous offre la meilleure méthode pour décongeler les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indiquera la séquence de décongélation recommandée pour l'aliment que vous décongelez.

Décongélation par poids

Touchez: L'affichage indique:

1. Auto Defrost X1

SEE MENU LABEL
DEFR. 0.0

2. (1) (2)

DEFR. 1.2
PRESS START

3. START
Enter/+30Sec

Compte à rebours

Décongélation par temps

Touchez: L'affichage indique:

1. Auto Defrost X2

SEE MENU LABEL
DEFR. 0:00

2. (1) (2) (3)

DEFR. 1:23
PRESS START

3. START
Enter/+30Sec

Compte à rebours

Conseils d'utilisation

- Pour de meilleurs résultats, retirez le poisson, les crustacés, la viande et la volaille de leur emballage papier ou plastique fermé d'origine (emballage). Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et le jus près des aliments, ce qui peut faire cuire la surface extérieure des.
- Pour de meilleurs résultats, roulez votre viande hachée en boule avant de la congeler. Pendant le cycle de DÉCONGÉLATION, le micro-ondes signalera quand il est temps de retourner la viande. Grattez tout excès de givre sur la viande et continuez la décongélation.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille de rôtissage pour micro-ondes afin de recueillir les jus.

Table de conversion des poids

Vous avez probablement l'habitude de mesurer les aliments en livres et en onces, qui sont des fractions de livre (par exemple, 4 onces équivalent à 1/4 de livre). Cependant, pour entrer le poids des aliments dans la fonction Décongélation automatique, vous devez spécifier les livres et les dixièmes de Si le poids indiqué sur l'emballage des aliments est en fractions de livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

Poids équivalent	
OUNCES	POIDS DÉCIMAL
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 Un quart de livre
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 Une demi-livre
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 Trois quarts de livre
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 Une livre



REMARQUE

Lorsque la moitié du temps est écoulée, le buzzer retentira pour rappeler de retourner les aliments.



REMARQUE

Si le poids se situe entre deux valeurs décimales, choisissez le poids inférieur pour de meilleurs résultats de décongélation.

Tableau de décongélation automatique

NOTE: La viande de forme irrégulière et les gros morceaux gras doivent avoir les zones étroites ou grasses protégées avec du papier d'aluminium au début de la séquence de décongélation.

Réglages de la viande

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SIGNAL SONORE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
BOEUF			
Boeuf haché, En vrac	VIANDE	Retirer les parties décongelées avec une fourchette. Retourner. Remettez le reste au four.	Ne pas décongeler moins de 1/4 lb. Congelez en forme de boule.
Boeuf haché, Galettes	VIANDE	Séparer et réarranger.	Ne pas décongeler moins de 2 oz. de galettes. Appuyez sur le centre lors de la congélation.
Steak rond	VIANDE	Retourner. Couvrir les zones chaudes avec feuille d'aluminium.	Placez dans un plat compatible micro-ondes.
Filet mignon Steak	VIANDE	Retournez. Couvrez les zones chaudes avec feuille d'aluminium.	Placez dans un plat compatible micro-ondes.
Boeuf à ragoût	VIANDE	Retirer les parties décongelées avec une fourchette. Séparez le reste.	Placez dans un plat compatible micro-ondes.
Rôti de pot-au-feu, Rôti d'épaule	VIANDE	Remettez le reste au four.	Placez dans un plat compatible micro-ondes.
Rôti de côtes	VIANDE	Retournez. Couvrez les zones chaudes avec feuille d'aluminium.	Placez dans un plat compatible micro-ondes.
Rôti de rumsteck roulé	VIANDE	Retourner. Couvrir les zones chaudes avec feuille d'aluminium.	Placez dans un plat compatible micro-ondes.
Rôti			
AGNEAU			
Morceaux pour Ragoût	VIANDE	Retourner. Couvrir les zones chaudes avec feuille d'aluminium.	Placez dans un plat compatible micro-ondes.
Côtelettes (2,5 cm d'épaisseur)	VIANDE	Retirer les parties décongelées avec une fourchette. Remettez le reste au four.	Placez dans un plat compatible micro-ondes.
PORC			
Côtelettes (1,25 cm d'épaisseur)	VIANDE	Séparer et réarranger.	Placez dans un plat compatible micro-ondes.
Hot-dogs	VIANDE	Séparer et réarranger.	Placez dans un plat compatible micro-ondes.
Travers de porc Style campagnard	VIANDE	Retourner. Couvrir les zones chaudes avec feuille d'aluminium.	Placez dans un plat compatible micro-ondes.
Travers			
Saucisse, Saucisse en morceaux	VIANDE	Séparer et réarranger.	Placez dans un plat compatible micro-ondes.

Tableau de décongélation automatique

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SIGNAL SONORE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
En vrac	VIANDE	Retirer les parties décongelées avec une fourchette. Retourner. Remettez le reste au four.	Placez dans un plat compatible micro-ondes.
Rôti de longe, Désossé	VIANDE	Retourner. Couvrir les zones chaudes avec feuille d'aluminium.	Placez dans un plat compatible micro-ondes.

Réglages volaille

ALIMENT	RÉGLAGE	AU SIGNAL SONORE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
POULET Entier (jusqu'à 2,7 kg)	VOLAILLE	Retourner côté poitrine vers le bas. Couvrir les zones chaudes avec de la feuille d'aluminium.	Placer le poulet côté poitrine vers le haut dans un plat compatible micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant dans de l'eau froide. Retirer les abats lorsque le poulet est partiellement décongelé.
Découpé		Séparer les morceaux et réarranger. Retourner. Couvrir les zones chaudes avec feuille d'aluminium.	Placez dans un plat compatible micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant dans de l'eau froide.
Poulardes CORNOU- AILLES entières	VOLAILLE	Retourner. Couvrir les zones chaudes avec feuille d'aluminium.	Placez dans un plat compatible micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant dans de l'eau froide.
POITRINE DE DINDON (jusqu'à 6 lbs)	VOLAILLE	Retourner. Couvrir les zones chaudes avec feuille d'aluminium.	Placez dans un plat compatible micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant dans de l'eau froide.

Conseils de décongélation

Lors de l'utilisation de la Décongélation automatique, le poids à entrer est le poids net en livres et dixièmes de livres (le poids de la nourriture moins celui du contenant).

Avant de commencer, assurez-vous de retirer tous les liens métalliques torsadés qui accompagnent souvent les sacs d'aliments surgelés, et remplacez-les par des ficelles ou des élastiques.

Ouvrez les contenants, tels que les cartons, avant de les placer dans le four.

Incisez ou percez toujours les sachets ou emballages en plastique.

Si l'aliment est enveloppé dans du papier aluminium, retirez-le et placez l'aliment dans un récipient approprié.

Incisez la peau des aliments sans peau, comme la saucisse.

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

Sous-estimez toujours le temps de décongélation.

Si l'aliment décongelé est encore glacé au centre, remettez-le dans le four à micro-ondes pour poursuivre la décongélation.

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

La forme de l'emballage influence la rapidité de la décongélation des aliments. Les emballages peu profonds décongèlent plus rapidement qu'un bloc profond.

Lorsque les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux.

Les morceaux séparés décongèlent plus facilement.

Utilisez de petits morceaux de feuille d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments telles que les ailes de poulet, les extrémités des pattes, les queues de poisson ou les zones qui commencent à chauffer. Assurez-vous que la feuille ne touche pas les parois, le dessus ou le fond du four. Le papier aluminium peut endommager la paroi du four.

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

Retournez les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos.

Détachez et retirez les aliments selon les besoins.

Cuisson rapide

Appuyez sur les touches numériques "1-9" pour démarrer la cuisson avec le temps correspondant au niveau de puissance 100 % directement. Par exemple, cuire pendant 6 minutes au niveau de puissance 100%.

Touchez:	L'affichage indique:
----------	----------------------

1. 	PRESS START : 6
--	-----------------------------------

2. After 2 sec.	COOK 6:00
-----------------	--------------------------

Le four doit être ouvert et fermé dans les 5 minutes avant la cuisson rapide, sinon, procéder comme ci-dessous.

Touchez:	L'affichage indique:
----------	----------------------

1. 	PRESS START : 6
--	-----------------------------------

2. Après 2 sec.	Food
-----------------	------

3. ouvrez la porte	PRESS START 6:00
--------------------	------------------------------------

4. START Enter/+30Sec	Compte à rebours (Fermez la porte)
---------------------------------	--

Ventilateur d'extraction

Le bouton contrôle le ventilateur d'extraction à 2 vitesses. Si le ventilateur d'extraction est ÉTEINT, la première pression sur la touche Ventilateur le mettra en MARCHE à HAUTE VITESSE, la deuxième pression à BASSE VITESSE et la troisième pression l'éteindra.

- Supposons que vous souhaitiez régler la vitesse du ventilateur d'extraction sur BASSE VITESSE depuis la position ÉTEINTE.

Touchez:	L'affichage indique:
----------	----------------------

1.  x1	H1
---	----

2.  x2	L0
---	----

3.  x3	OFF
---	-----

Fonction Éco

Pour entrer en mode ÉCO :

En état d'attente, appuyez sur « Stop / Effacer / Éco », le buzzer sonnera, Puis l'écran s'éteindra

Pour annuler le mode ÉCO :

En mode ÉCO, ouvrez la porte du four ou appuyez sur stop / effacer / Éco.

Lumière

Le bouton contrôle la lumière de la plaque de cuisson. Si la lumière est ÉTEINTE la première pression sur le bouton lumière allumera la lumière, la deuxième pression l'éteindra.

- Supposons que vous souhaitez allumer la lumière depuis la position ÉTEINTE.

Touchez:	L'affichage indique:
----------	----------------------

1. 	ON
---	----

2. 	OFF
--	-----

Plateau tournant ON / OFF

En mode plateau tournant activé

Touchez:	L'affichage indique:
----------	----------------------

1. TURNTABLE x1 on-off	OFF
---	-----

2. TURNTABLE x2 on-off	ON
---	----

Fonction de demande d'information

(1) Si l'horloge ou le minuteur a été réglé, le temps correspondant s'affichera pendant 2 secondes en appuyant sur « Clock » ou « Timer » en mode cuisson.

(2) En mode cuisson au micro-ondes, appuyez sur « Power Level » pour vérifier le niveau de puissance. Il s'affichera pendant 2 secondes.

Dépannage

Vérifiez votre problème en utilisant le tableau ci-dessous et essayez les solutions pour chaque problème. Si le four à micro-ondes ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le centre de service agréé le plus proche.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	REMÈDE POSSIBLE
Le four ne démarre pas	a. Le cordon électrique du four n'est pas branché. b. La porte est ouverte. c. Mauvaise opération sélectionnée.	a. Branchez dans la prise. b. Fermez la porte et essayez à nouveau. c. Vérifiez les instructions.
Arc électrique ou étincelles	a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. b. Le four est utilisé lorsqu'il est vide. c. Des restes d'aliments renversés dans la cavité.	a. Utilisez uniquement de la vaisselle compatible micro-ondes. b. Ne pas faire fonctionner le four à vide. c. Nettoyez la cavité avec un chiffon humide.
Aliments cuits de manière inégale	a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. b. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. c. Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas appropriés. d. La nourriture n'est pas retournée ou remuée.	a. Utilisez uniquement de la vaisselle compatible micro-ondes. b. Décongelez complètement les aliments. c. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects. d. Retournez ou remuez les aliments.
Aliments trop cuits	Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas appropriés.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects.
Aliments insuffisamment cuits	a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. b. Les aliments ne sont pas complètement décongelés. c. Les orifices de ventilation du four sont obstrués. d. Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas appropriés.	a. Utilisez uniquement de la vaisselle compatible micro-ondes. b. Décongelez complètement les aliments. c. Vérifiez que les orifices de ventilation du four ne sont pas obstrués. d. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects.
Décongélation incorrecte	a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés. b. Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne sont pas appropriés. c. La nourriture n'est pas retournée ou remuée.	a. Utilisez uniquement de la vaisselle compatible micro-ondes. b. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects. c. Tournez ou remuez les aliments.

Déclaration de copyright

© 2019 Hisense Company Ltd. Tous Droits Réservés.

Tout le matériel contenu dans ce Manuel de l'Utilisateur est la propriété de Hisense Company Ltd. et de ses filiales, et est protégé par les lois des ÉTATS-UNIS, du CANADA, du MEXIQUE et par les lois internationales sur les droits d'auteur et/ou d'autres lois sur la propriété intellectuelle. La reproduction ou la transmission du matériel, en totalité ou en partie, de quelque manière que ce soit, électronique, imprimée ou autre, sans l'autorisation écrite préalable de Hisense Company Ltd., viole les droits de Hisense Company Ltd. en vertu des lois susmentionnées.

Aucune partie de cette publication ne peut être stockée, reproduite, transmise ou distribuée, en totalité ou en partie, de quelque manière que ce soit, électronique ou autre, que ce soit à titre onéreux ou non, sans l'autorisation écrite préalable de Hisense Company Ltd. L'autorisation de stocker, de reproduire, de transmettre ou de distribuer le matériel peut être demandée à l'une des adresses suivantes :

ÉTATS-UNIS : Hisense USA Corporation
7310 McGinnis Ferry Road
Suwanee, GA 30024

CANADA : Hisense Canada,
2550 Meadowvale Blvd, Mississauga,
Ontario L5N 8C2

MEXIQUE : Hisense Mexico S. de R.L. de C.V.
Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra No 301
Torre Norte Piso 2, Col. Ampliación Granada
Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11520

Hisense et tous les autres noms de produits, logos, slogans ou marques de Hisense sont des marques déposées de Hisense Company Ltd et de ses filiales. Toutes les autres marques déposées sont la propriété de leurs détenteurs respectifs.

©2019. Tous droits réservés. Hisense et le logo Hisense sont des marques déposées de Hisense. Les autres marques et noms de produits sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs.

Clause de non-responsabilité :

Les images illustrées dans ce document sont fournies à titre d'illustration uniquement et peuvent être différentes du produit réel.

Résidents du Québec:

Pour des renseignements sur la disponibilité des pièces de rechange, les services de réparation et l'entretien ou la réparation, scannez le code QR ou visitez le site www.hisense-canada.com/fr/hisense-support-hub/



Hisense
life reimagined