EN	**INSTALLATION MANUAL** **USER AND MAINTENANCE MANUAL** OVER THE RANGE MICROWAVE OVEN	5
FR	**MANUEL D'INSTALLATION** **MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN** FOUR À MICRO-ONDES A HOTTE INTEGREE	40

FROM THE DESK OF OUR PRESIDENT

Dear new owner of a Bertazzoni appliance,

I want to thank you for choosing one of our beautiful products for your home.

My family started manufacturing kitchen appliances in Italy in 1882, building a reputation for quality of engineering and passion for good food.

Today, our products stand out because of their unique blend of authentic Italian design and superior appliance technology. It is our mission to make products that function perfectly and bring joy to their owners.

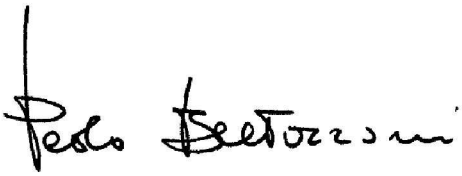
By making beautiful products we respond to our customers' flair for good design. By making them versatile and easy-to-use, cooking with Bertazzoni becomes a real pleasure.

This manual will help you learn to use and care for your Bertazzoni appliance in the safest and most effective way, so that it can give you the highest satisfaction for years to come.

Enjoy!

Paolo Bertazzoni

President



Owner’s Manual
Over The Range Microwave Oven
Household Use Only

KOTR30XV

ATTACHED INSTALLATION INSTRUCTION
PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS PRODUCT,
AND SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE USE.

CONTENTS

Safety Information

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 7-8
Utensils 9
Radio Interference 10
Grounding Instructions 10-11
Installation Instructions 12
Food Preparation 13-14
Cookware guide 15
Oven Components Diagram 16
Control Panel 17

Operation

Using the Microwave for the First Time 18
Setting the Clock 18
Setting the Child Safety Lock 18
Setting Light 19
Setting Turntable On/Off 19
Setting Fan 19
Cooking 20
Setting the Timer 20
Potato 21
Popcorn 21
Beverage 21
Sensor Menu 22-23
Melt 24
Auto Defrost 25
Placement of the Roller Ring 26
For best cooking Results 1-Level cooking 27
Food Characteristics 27-28

Maintenance

Care and Cleaning of Your Microwave Oven 29-32
Before Requesting Service 33
Specifications 34
Warranty 35

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages. This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER", "WARNING" or "CAUTION". These words mean:

DANGER	You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.
WARNING	You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.
CAUTION	You can be exposed to a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open, since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) **DO NOT** place any object between the oven front face and the door, or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door 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.

Your microwave oven is a cooking appliance and you should use as much care as you use with a stove or any other cooking appliance. When using this electric appliance, 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 this appliance.
2. Read and follow the specific "***PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY,***" above.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See "***GROUNDING INSTRUCTIONS***" found on page 6.
4. As with any cooking appliance, **DO NOT** leave oven unattended while in use.
5. Install or locate this appliance only in accordance with the installation instructions found on page 5.
6. **DO NOT** cover or block any openings on this appliance.
7. **DO NOT** store this appliance outdoors. **DO NOT** use this product near water (for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool or similar locations).
8. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. **DO NOT** use corrosive chemicals, vapors or non-food products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and may result in radiation leaks.
9. When cleaning surfaces of the door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

10. **DO NOT** allow children to use this appliance, unless closely supervised by an adult. **DO NOT** assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.
11. **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.
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 a table or counter.
15. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
16. Some products such as whole eggs, with or without shell, narrow neck bottles and sealed containers (for example, closed glass jars) may explode and should not be heated in this oven.
17. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
    (a) **DO NOT** overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    (b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
    (c) **If material inside the oven ignites, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
    (d) **DO NOT** use the cavity for storage purposes. **DO NOT** leave **paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.**
18. **Superheated Liquids:** Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without showing evidence (or signs) of boiling. Visible bubbling is not always present when the container is removed from the microwave oven. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury to persons:
    (a) **STIR THE LIQUID BOTH BEFORE AND HALFWAY THROUGH HEATING.**
    (b) **DO NOT heat water and oil, or fats together. The film of oil will trap steam, and may cause a violent eruption.**
    (c) **DO NOT** use straight-sided containers with narrow necks.
    (d) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
19. **DO NOT** cook directly on the turntable. It can crack, and cause injury or damage to the oven.
20. This appliance is suitable for use above both gas and electric cooking equipment 91.4 cm (36 inches) or less wide. To reduce the risk of fire and electric shock, install at least 34.6 cm (1 35/8 inches), above a cooktop, measured to the bottom of the oven.
21. Clean Ventilating hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
22. Use care when cleaning the Grease filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter. Clean in hot detergent solution every month.
23. Never flame foods under the oven, with the vent fan operating, because it may spread the flames.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠WARNING

Safety Precautions

TO AVOID THE RISK OF SHOCK:

DO NOT remove outer panel from oven. Repairs must be done only by a qualified service person.



TO REDUCE THE RISK OF EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY:

DO NOT tamper with, or make any adjustments or repairs to Door, Control Panel Frame, Safety Interlock Switches, or any other part of the oven. Microwave leakage may result.

TO AVOID THE RISK OF FIRE:



1. **DO NOT** operate the microwave oven empty or use metal containers. When using the microwave oven without water or food, microwave energy cannot be absorbed and will continuously reflect throughout the cavity. This will cause arcing and damage the oven cavity, door or other components, which can lead to a fire hazard.
2. **DO NOT** store flammable materials next to, on top of, or in the oven.

3. **DO NOT** dry clothes, newspapers or other materials in the oven, or use newspaper or paper bags for cooking.
4. **DO NOT** hit or strike Control Panel. Damage to controls may occur.
5. **DO NOT** use recycled paper products unless the paper product is labeled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain



Glass Tray

1. **DO NOT** operate the oven without the Roller Ring and the Glass Tray in place.
2. **DO NOT** operate the oven without the Glass Tray fully engaged on the drive hub. Improper cooking or damage to the oven could result. Verify that the Glass Tray is properly engaged and rotating by observing its rotation when you press **Start**.

impurities, which may cause sparking.

TO AVOID THE RISK OF SCALDING:

POT HOLDERS should always be used when removing items from the oven. Heat is transferred from the HOT food to the cooking container and from the container to the Glass Tray. The Glass Tray can also be very HOT after removing the cooking container from the oven.



Note: The Glass Tray can turn in either direction.

3. Use only the Glass Tray specifically designed for this oven. **DO NOT** substitute any other Glass Tray.
4. If the Glass Tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
5. **DO NOT** cook directly on the Glass Tray. Always place food in a microwave safe dish, or on a rack set in a microwave safe dish.
6. If food or utensil on the Glass Tray touches oven walls, causing the tray to stop moving, the tray will automatically rotate in the opposite direction.

Roller Ring

1. The Roller Ring and oven floor should be cleaned frequently to prevent excessive noise.
2. Always replace the Roller Ring and the Glass Tray in their proper positions.
3. The Roller Ring must always be used for cooking along with the Glass Tray.

For proper use of your oven, read remaining safety cautions and operating instructions.

UTENSILS

⚠ CAUTION

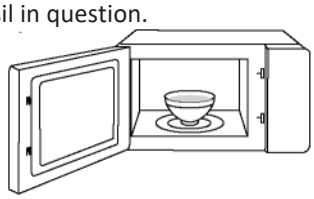
Personal Injury Hazard:

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

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:

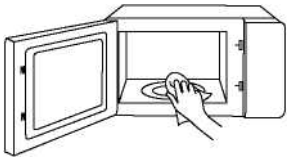
1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.



2. Cook on maximum power for 1 min.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. **DO NOT** exceed 1 min cooking time.

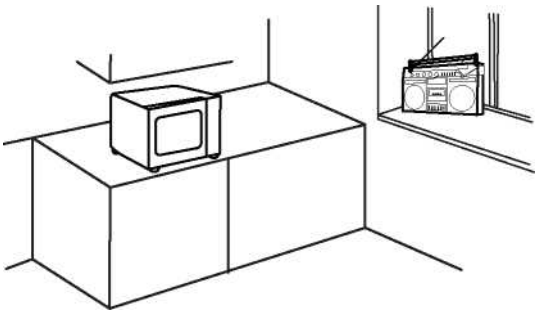
⚠ CAUTION

KEEP THE CAVITY CLEAN



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:
   (a) Clean door and sealing surface of the oven.
   (b) Reorient the receiving antenna of radio or television.
   (c) Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
   (d) Move the microwave oven away from the receiver.
   (e) Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.



GROUNDING INSTRUCTIONS

⚠ 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.

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 not recommended.

3. If a long cord or extension cord is used:
   (a) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   (b) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
   (c) 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.

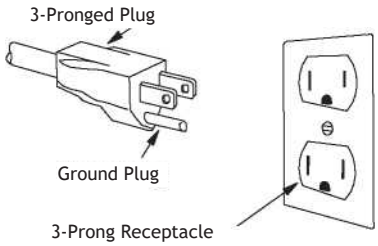
Grounding Instructions

WARNING: IMPROPER USE OF THE GROUNDING PLUG CAN RESULT IN A RISK OF ELECTRIC SHOCK.

Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

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.

- **Plug into properly installed and grounded three-prong outlet.**
- **DO NOT** remove ground prong.
- **DO NOT** use an adapter.

Wiring Requirements

- The oven must be operated on a DEDICATED CIRCUIT. No other appliance should share the circuit with the microwave oven. If it does, the branch circuit fuse may blow or the circuit breaker may trip.
- The oven must be plugged into at least a 20 A, 120 V, 60 Hz GROUNDED OUTLET. Where a standard two-prong outlet is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the consumer to have it replaced with a properly grounded three- prong outlet.
- The VOLTAGE used must be the same as specified on this microwave oven (120 V, 60 Hz).
- Using a higher voltage is dangerous and may result in a fire or oven damage. Using a lower voltage will cause slow cooking. Midea is NOT responsible for any damages resulting from the use of the oven with any voltage other than specified.

TV / RADIO/WIRELESS EQUIPMENT INTERFERENCE

This product has been tested and found to comply with the limits or Microwave Oven, pursuant to Part 18 of the FCC Rules. This product can radiate radio frequency energy, which could cause interference to such products as radio, TV, baby monitor, cordless phone, Bluetooth, wireless router, etc., which can be confirmed by turning this product off and on. If present, the user is encouraged to try to correct by taking one or more of the following countermeasures:

(1) Increase the spacing distance between the microwave oven and other product receiving the interference.
(2) If possible, use a properly installed receiver antenna and/or reorient the receiving antenna of the other product receiving the interference.
(3) Plug the microwave oven into a different outlet from the other product receiving the interference.
(4) Clean door and sealing surfaces of the oven. (See Care and Cleaning of Your Microwave Oven)

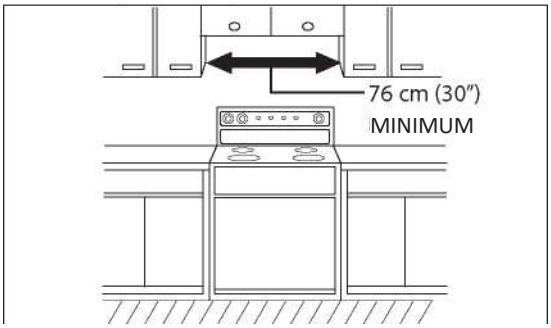
Installation Instructions

Examine Your Oven

Unpack oven, remove all packing material and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. Notify dealer immediately if oven is damaged. **DO NOT** install if oven is damaged.

Placement of Oven

1. This oven must be installed in at least a 76 cm (30”) inch opening, it is suitable for use above gas or electric cooking equipment 91.4 cm (36 inches) or less wide.



2. Be sure to install this oven only in accordance with the additional installation instructions provided.
3. It is recommended that the product be mounted to a flush wall of 5 x 10 cm (2” x 4”) stud and 1cm (3/8”) minimum thickness drywall or plaster/lath construction. For further information, please consult the additional installation instructions provided.
4. Make sure the kitchen cabinet height is as high as the specification described in the installation instructions.
5. This oven was manufactured for household use only.

The Hood

1. The vent fan in your oven will operate automatically under certain cooktop operating conditions. This is normal. Caution is required to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in operation.
2. Never leave surface units unattended at high heat setting. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized utensils and use high heat settings only when necessary.
3. In the event of a grease fire, smother flaming pan on surface unit by covering pan completely with well-fitting lid, cookie sheet or flat tray.
4. Keep hood and grease filters clean, according to instructions on page 25, to maintain adequate venting and avoid grease fires.
5. To protect the automatic fan feature, always keep the filter clean (see page 25). Should the fan require repair, do not operate microwave oven until it has been repaired.
6. Charcoal filter should be replaced periodically. It may be purchased from a local dealer.

Indoor Venting

If the air exhaust must be recirculated by this unit inside the kitchen, a charcoal filter must be used. A charcoal filter has been installed for your convenience. However, we recommend that this filter be changed as soon as possible with the replacement charcoal filter kit that can be purchased from your local dealer.

Food Preparation

Follow these Safety Precautions when cooking in your oven.

IMPORTANT

Proper cooking depends upon the power, the time setting and quantity of food. If you use a smaller portion than recommended but cook at the time for the recommended portion, fire could result.

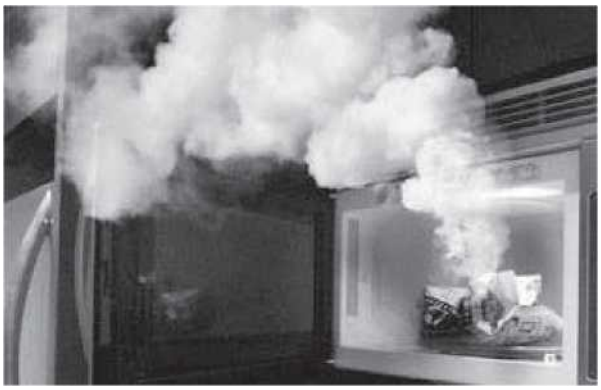
1) HOME CANNING / STERILIZING / DRYING FOODS / SMALL QUANTITIES OF FOODS

- **DO NOT** use your oven for home canning. Your oven cannot maintain the food at the proper canning temperature. The food may be contaminated and then spoil.
- **DO NOT** use the microwave oven to sterilize objects (baby bottles, etc.). It is difficult to keep the oven at the high temperature needed for sterilization.
- **DO NOT** dry meats, herbs, fruits or vegetables in your oven. Small quantities of food or foods with low moisture content can dry out, scorch or catch on fire if overheated.

2) POPCORN

Popcorn may be popped in a microwave oven corn popper. Microwave popcorn that pops in its own package is also available. Follow popcorn manufacturers' directions and use a brand suitable for the cooking power of your microwave oven.

CAUTION: When using pre-packaged microwave popcorn, you can follow recommended package instructions or use the Popcorn pad (refer to page 15). Otherwise, the popcorn may not pop adequately or may ignite and cause a fire. Never leave the oven unattended when popping popcorn. Allow the popcorn bag to cool before opening, and always open the bag facing away from your face and body to prevent steam burns.



3) DEEP FAT FRYING

- **DO NOT** deep fat fry in your microwave oven. Cooking oils may burst into flames and may cause damage to the oven and may result in burns. Microwave utensils may not withstand the temperature of the hot oil, and can shatter or melt.

4) FOODS WITH NONPOROUS SKINS

- **DO NOT COOK / REHEAT WHOLE EGGS, WITH OR WITHOUT THE SHELL.**





Steam buildup in whole eggs may cause them to explode, and possibly damage the oven or cause injury. Reheating SLICED hard-boiled eggs and cooking SCRAMBLED eggs is safe.



Potatoes, apples, whole squash and sausages are examples of foods with nonporous skins. These types of foods must be pierced before microwave cooking to prevent them from exploding.

CAUTION: ***Cooking dry or old potatoes can cause fire.***

5) GLASS TRAY / COOKING CONTAINERS / FOIL

- Cooking containers get hot during microwaving. Heat is transferred from the HOT food to the container and the Glass Tray. Use pot holders when removing containers from the oven or when removing lids or plastic wrap covers from cooking containers, to avoid burns.
- The Glass Tray will get hot during cooking. It should be allowed to cool before handling or before paper products, such as paper plates or microwave popcorn bags, are placed in the oven for microwave cooking.
- When using foil in the oven, allow at least 1-inch (2.5 cm) of space between foil and interior oven walls or door.
- Dishes with metallic trim should not be used, as arcing may occur.

Food Preparation (continued)

6) **PAPER TOWELS / CLOTHS**

• **DO NOT** use paper towels or cloths that contain a synthetic fiber woven into them. The synthetic fiber may cause the towel to ignite. Use paper toweling under supervision.

7) **BROWNING DISHES / OVEN COOKING BAGS**

• Browning dishes or grills are designed for microwave cooking only. Always follow instructions provided by the manufacturer. **DO NOT** preheat browning dish more than six minutes.

• If an oven cooking bag is used for microwave cooking, prepare according to package directions. **DO NOT** use a wire twist-tie to close bag. Instead use plastic ties, cotton string or a strip cut from the open end of the bag.



8) THERMOMETERS

• **DO NOT** use a conventional meat thermometer in your oven. Arcing may occur. Microwave safe thermometers are available for both meat and candy.



9) BABY FORMULA / BABY FOOD

• **DO NOT** heat baby formula or baby food in the microwave oven. The glass jar or surface of the food may appear warm while the interior can be so hot as to burn the infant's mouth and esophagus.



10) REHEATING PASTRY PRODUCTS

• When reheating pastry products, check temperatures of any fillings before eating. Some foods have fillings, which heat faster and can be extremely hot, while the surface remains warm to the touch (for example, jelly donuts).

11) GENERAL OVEN USAGE GUIDELINES

• **DO NOT** use the oven for any purpose other than the preparation of food.

Cookware Guide

This section answers the question, "Can I use in the Microwave?"

Aluminum Foil
It is not recommended to use. Arcing can occur if foil is too close to oven wall or door and cause damage to your oven.

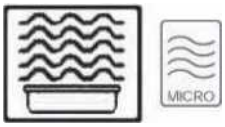


Browning Dish
Yes. Only use browning dishes that are designed for microwave cooking. Check browning dish information for instructions/heating chart. Do not preheat for more than six minutes.

Brown Paper Bags
No. They may cause a fire in the oven.



Microwave Safe
Yes. If labeled Microwave Safe, check manufacturers' directions for use in microwave heating. Some dinnerware may state on the back of the dish, "Oven-Microwave Safe".



Dinnerware
If unlabeled, use **CONTAINER TEST** below.

Disposable Polyester Paperboard Dishes
Yes. Some frozen foods are packaged in these dishes. Also can be purchased in some grocery stores.



Fast Food Cartons with Metal Handle
No. Metal handle may cause arcing.



Frozen Dinner Trays
If made for the microwave, then yes. If it contains metal, then no.



Glass Jars
No. Most glass jars are not heat resistant.



Heat Resistant Oven Glassware/ Ceramic
Yes, but only ones for microwave cooking and browning. (See **CONTAINER TEST** below.)



Metal Bakeware
No. Metal can cause arcing and damage to your oven.



Metal Twist-Ties
No. May cause arcing which could cause a fire in the oven.



Oven Cooking Bag
Yes. Follow manufacturers' directions. Close bag with the nylon tie provided, a strip cut from the end of the bag, or a piece of cotton string. Do not close with metal twist-tie. Make six 1/2-inch slits near the closure.

Paper Plates/Cups
Yes. Use to warm cooked foods, and to cook foods that require short cooking time, such as hot dogs. **Do not microwave paper cups; they may overheat and ignite.**



Towels & Napkins
Yes, only paper napkins/towels. Use to warm rolls and sandwiches, only if labeled safe for microwave use. Do NOT use recycled paper towels.



Parchment Paper
Yes. Use as a cover to prevent splattering.

Plastic Cookware
Yes, with caution. Should be labeled, "Suitable for Microwave Heating."



Check Microwave Safe manufacturers' directions for recommended uses. Some microwave safe plastic containers are not suitable for cooking foods with high fat or sugar content. The heat from hot food may cause warping.

Plastic, Melamine
No. This material absorbs microwave energy. Dishes get HOT!

Plastic Foam Cups
Yes, with caution. Plastic foam will melt if foods reach a high temperature. Use short term only to reheat foods to a low serving temperature. **Do not microwave paper cups; they may overheat and ignite.**



Plastic Wrap
Yes. Use to cover food during cooking to retain moisture and prevent splattering. Should be labeled "Suitable for Microwave Heating". Check package directions.



Straw, Wicker, Wood
Yes, short term only. Use only for short term reheating and to bring food to a low serving temperature. Wood may dry out, split or crack.



Thermometers
Only microwave safe thermometers can be used, NOT conventional thermometers.



Wax Paper
Yes. Use as a cover to prevent splattering and to retain moisture.

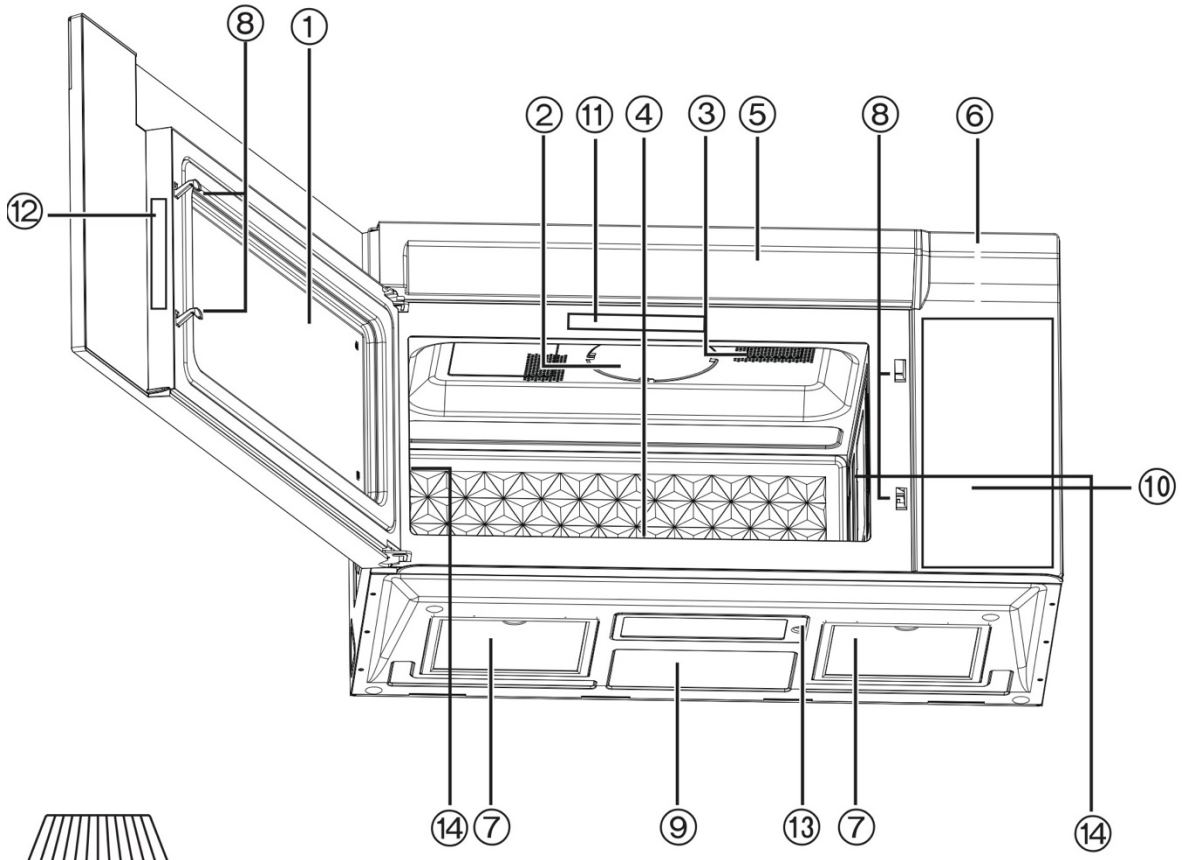


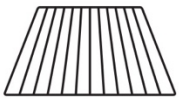
CONTAINER TEST

TO TEST A CONTAINER FOR SAFE MICROWAVE OVEN USE: Fill a microwave safe cup with cool water and place it in the microwave oven along side the empty container to be tested; **heat one (1) minute a: PL-HI (HIGH)**. If the container is microwave oven safe (transparent to microwave energy), the empty container should remain comfortably cool and the water should be hot. If the container is hot, it has absorbed some microwave energy and should NOT be used. This test cannot be used for plastic containers.



Oven Components Diagram





Shelf
Do not place SHELF permanently in the oven cavity. Use SHELF for 2-level cooking only.



Glass Tray

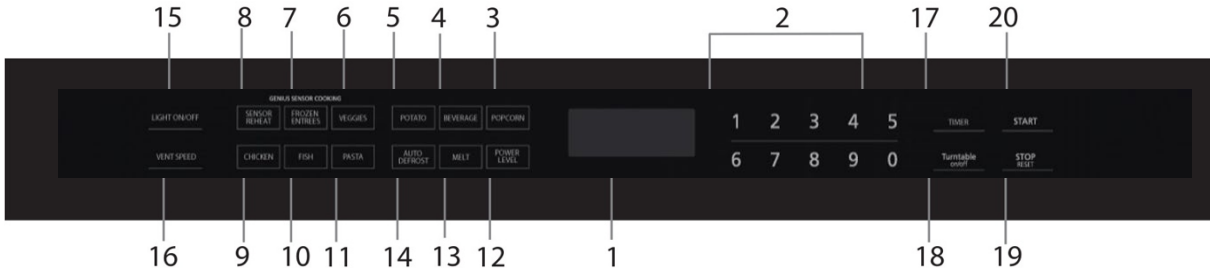


Roller Ring

1 See-through Oven Window
2 Waveguide Cover (do not remove)
3 Oven Light
4 Glass Tray (Turntable)
5 Oven Air vent (Vent Grille is removable and can be cleaned, see page 25)
6 Panel
7 Grease Filter (Grease filter is removable and can be cleaned, see page 25)
8 Door Safety Lock System
9 Warning Label
10 Cooking Guide Label
11 Rating Label
12 CSA Label
13 Cook-top Light
14 Shelf Supports

NOTE:
The illustration is for reference only.

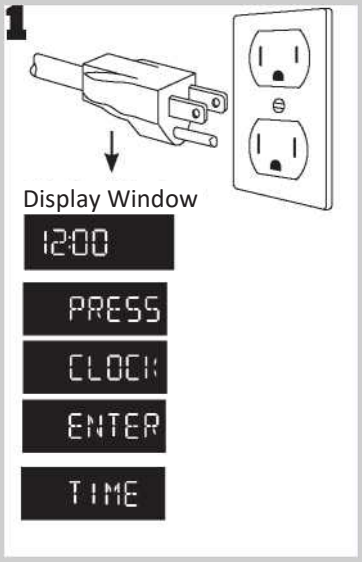
Control Panel



1. Display Window
2. Number Pads
3. Popcorn Pad
4. Beverage Pad
5. Potato Pad
6. Veggies Pad
7. Frozen Entrees Pad
8. Sensor Reheat Pad
9. Chicken Pad
10. Fish Pad
11. Pasta Pad
12. Power Level Pad
13. Melt Pad
14. Auto Defrost Pad
15. Light On/Off Pad
16. Vent Speed
17. Timer
18. Turn Table On/Off Pad
19. Stop/Reset Pad
    Before cooking: one tap clears all your instructions. **During cooking:** one press temporarily stops the cooking process. Another press cancels all your instructions, and time of day or colon appears in the display window.
20. Start pad
    After cooking program setting, one press allows oven to begin functioning. If door is opened or **Stop/Reset** pad is pressed once during oven operation, **Start** pad must be pressed again to restart oven.

Operation

Using the Microwave for the First Time



Plug into a properly grounded electrical outlet. "12:00 PRESS CLOCK ENTER TIME " message scrolls across display window.

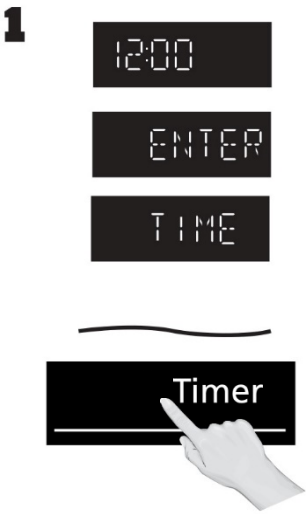


The oven automatically defaults to the imperial measure system (oz/lb). Press Start to cycle between the weight system, Metric(g/kg) or Imperial (oz/lb)

NOTES:

These choices can be selected only when you plug-in the oven.

Setting the Clock



Press **Clock/Timer** once, then **press number** pad to input the current time.



Press **Start** once to confirm.

Current time is displayed.

If no operation in 5 minutes, the setting will be cancelled.

Setting the Child Safety Lock



When the time of day appears in the display, press **Start** three times; Current time will appear in the display.



Press **Stop/Reset** three times; Current time will display and Child Lock will be cancelled.

NOTES:

1. This feature prevents the electronic operation of the oven until cancelled. It does not lock the door.
2. You can set Child Lock feature when the display shows a colon or time of day. Setting Light

Operation (continued)

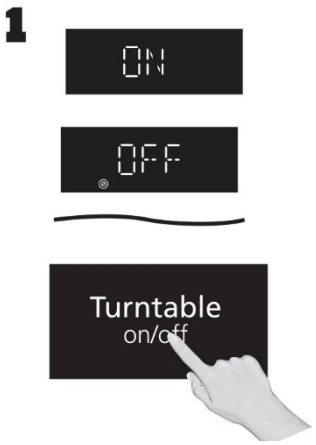
Setting Light



This feature allows you to control the brightness of Cooktop Light.

Press **Light** pad once to turn on the light. Twice to turn off the light.

Setting Turntable On/Off



For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes.

Press **Turntable On/Off** pad to turn the turntable on or off. When you turn it off, on or off. will appear in the display window.

NOTES:

1. When "Turntable Off" is selected, it will automatically return to "On" again after the heating cycle is completed. Do not operate the oven "Turntable Off" when cooking foods.
2. Sometimes the glass tray can become too hot to touch. Be careful when touching the glass tray during and after cooking.
3. When a large dish or more than one dish is used for cooking, the turntable can be turned off. For best results, rotate each dish or interchange multiple dishes, and stir foods occasionally during cooking. For foods that cannot be stirred, (e.g.lasagna) the center of foods should be cut with a knife, to ensure it is well heated through.

Setting Fan



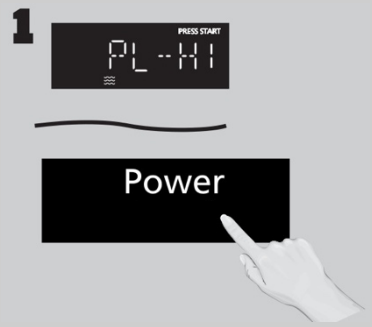
The Fan (Vent Fan) removes steam and other vapors from the cooking surface below the microwave oven. **Press Vent** Fan pad once for **Turbo** fan speed, twice for **High** fan speed, 3 times for **Med**. fan speed, and 4 times for Low fan speed, 5 times for fan speed off.

NOTES:

1. The High fan speed will run for one second even though the Low fan setting is selected. This is absolutely normal.
2. If the temperature from the range or cooktop below the oven gets too hot, the vent fan will automatically turn on to protect the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven. When this occurs, the Vent pad will not turn the fan off.

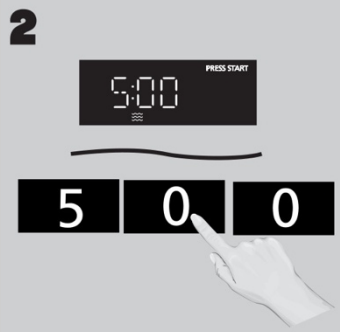
Operation (continued)

Cooking



Press **Power Level** until the desired power level appears in the display. PL--HI is the highest and PL--0 is the lowest.

Press	Power Level
once	PL--HI (HIGH)
twice	PL--90
3 times	PL--80
4 times	PL--70
5 times	PL--60
6 times	PL--50
7 times	PL--40
8 times	PL--30
9 times	PL--20
10 times	PL--10
11 times	PL--0



Set Cooking Time using the **Number** pads. The max. time is 99 minutes, 99 seconds.



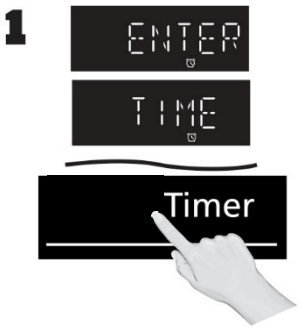
Press **Start**; the cooking will start and the time will count down in the display. At the end of cooking, three beeps will sound. Potato

DO NOT OVERCOOK: This oven requires less time to cook than older units. Overcooking will cause food to dry out and may cause a fire. A microwave oven's cooking power tells you the amount of microwave power available for cooking.

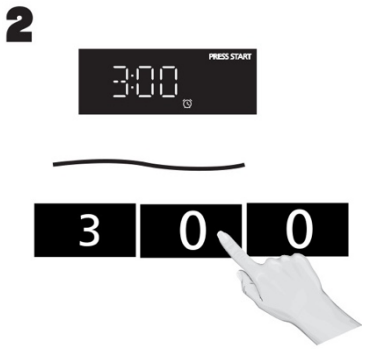
Stage Cooking:

For more than one stage of cooking, repeat steps 1 and 2 for each stage of cooking before pressing **Start**. The maximum number of stages for cooking is three. When operating, two beeps will sound between each stage. Three beeps will sound at the end of the entire sequence.

Setting the Timer



This feature allows you to program the oven as a kitchen timer. Press **Clock/Timer** twice.



Set desired amount of time using **Number** pads (up to 99 minutes, 99 seconds).



Press **Start**. The timer will count down without cooking and three beeps when done.

Notes:

1. END is displayed when timer finished.
2. During setting, press STOP/RESET to exit timer setting

Operation (continued)

Potato

This feature allows you to cook potatoes without setting weight and time. The oven simplifies programming.

1



Press **Potato** once for 1 potato.

Twice for 2 potatoes.

Three times for 3 potatoes.

Four times for 4 potatoes.

2



Press **Start**. Cooking time appears in the display window and begins to count down.

NOTES:

1. END is displayed when cooking finished and beeps three times.

Popcorn

This feature allows you to pop popcorn without setting weight and time. The oven simplifies programming.

1



Press **Popcorn** once for 3.5 Oz.

Twice for 3.0 Oz.

Three times for 1.75 Oz.

2



Press **Start**. Cooking time appears in the display window and begins to count down.

NOTES:

1. Pop one bag at a time.
2. Place bag in oven according to manufacturers' directions.
3. Start with popcorn at room temperature.
4. Allow popped corn to sit unopened for a few minutes.
5. Open bag carefully to prevent burns, because steam will escape.
6. Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.
7. If popcorn is of a different weight than listed, follow instructions on popcorn package.
8. **Never leave the oven unattended.**
9. **Overcooking can burn popcorn or cause fire.**

Beverage

This feature allows you to reheat beverage without setting weight and time. The oven simplifies programming.

1



Press Beverage once for 1 cup.

Twice for 2 cups.

Three times for 3 cups.

2



Press **Start**. Cooking time appears in the display window and begins to count down.

NOTES:

1. END is displayed when cooking finished and beeps three times.

Operation (continued)

Sensor Menu-Veggies

1



Press **Veggies once for fresh vegetables**. Twice for frozen vegetables.

2



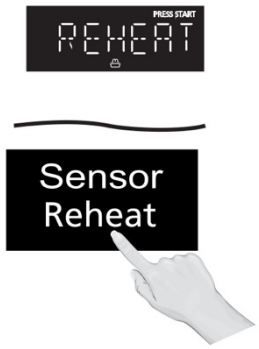
Press **Start**. Fresh veggies or Frozen veggies appears in the display window.

NOTES:

1. END is displayed when cooking finished and beeps three times.

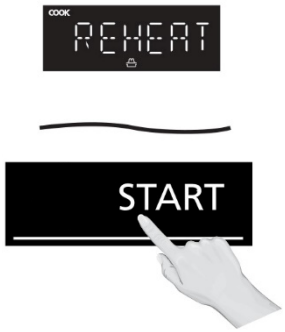
Sensor Menu-Sensor Reheat

1



Press **Sensor Reheat** to choose reheat menu.

2



Press **Start**. Reheat appears in the display window.

NOTES:

1. END is displayed when cooking finished and beeps three times.

DO NOT USE SENSOR REHEAT:

1. To reheat bread and pastry products. Use manual power and time for these foods.
2. For raw or uncooked foods.
3. If oven cavity is warm.
4. For beverages.
5. For frozen foods.

Sensor Menu-Chicken

1



Press **Chicken once**.

2



Press **Start**. Chicken appears in the display window.

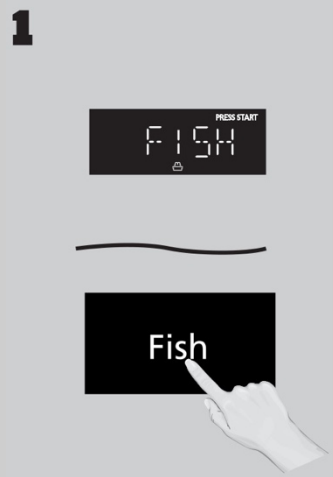
NOTES:

1. END is displayed when cooking finished and beeps three times.

Operation (continued)

Sensor Menu-Fish

1



Press **Fish once**.

2



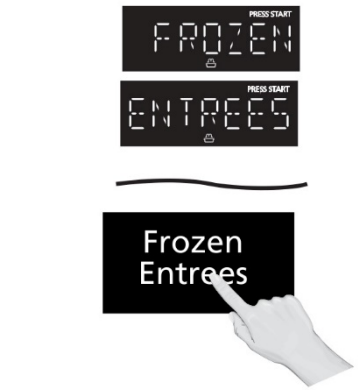
Press **Start**. Fish appears in the display window.

NOTES:

1. END is displayed when cooking finished and beeps three times.

Sensor Menu-Frozen Entree

1



Press **Frozen Entree once**.

2



Press **Start**. Frozen entree appears in the display window.

NOTES:

1. END is displayed when cooking finished and beeps three times.

Sensor Menu-Pasta

1



Press **Pasta once**.

2



Press **Start**. Pasta appears in the display window.

NOTES:

1. END is displayed when cooking finished and beeps three times.

Operation (continued)

Melt

The oven uses low power to melt and soften items.

1. **Butter**
2. **Chocolate**
3. **Cheese**

1



Press **Melt** once for butter; twice for chocolate; three times for cheese.



2

Press **Start** to set the weight.



Enter the desired weight by pressing number pads 1 or 2.

3



Press **Start** to start cooking.

MELT	TABLE	
CATEGORY	AMOUNT	DIRECTION
BUTTER	3.5/7.0 Oz **(100/200g)**	Unwrap and place in microwavable container. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting.
CHOCOLATE	7.0/10 Oz **(200/300g)**	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Unwrap squares and place in microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting.
CHEESE	1.75/3.5 Oz **(50/100g)**	Unwrap and place in microwavable container. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in recipe.

Operation (continued)

Auto Defrost

1. **MEAT**
2. **POULTRY**
3. **FISH**

1



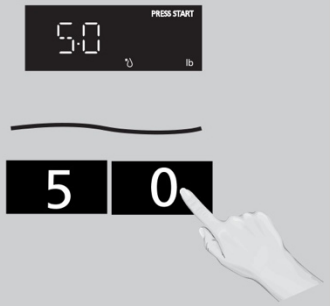
Press **Auto Defrost** once for meat; twice for poultry; three times for fish.

2



Press **Start** to set the weight.

3



Enter the desired weight by pressing number pads. The weight is 0.1-6.0 Lbs.

4



Press **Start** to start defrosting. Cooking time counts down.

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.

For added convenience, the Auto Defrost includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange the food in order to get the best defrost results.

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.

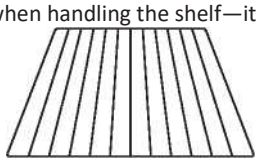
If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following table to convert the weight to decimals.

	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

Operation (continued)

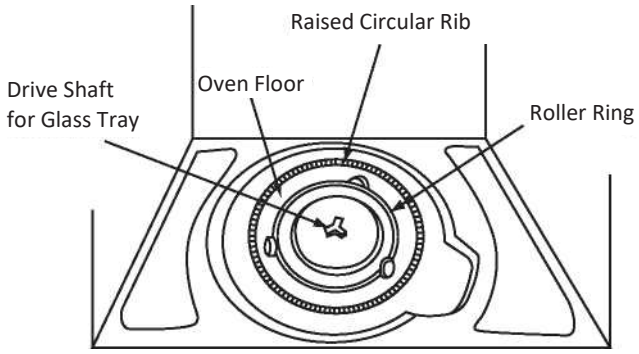
How to Use the Shelf When Microwaving

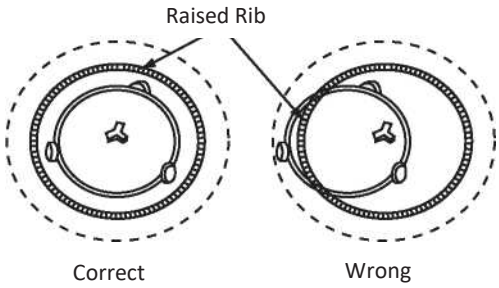
1. The shelf must be positioned on Shelf Supports securely to prevent damage to the oven from arcing.
2. **DO NOT** use a microwave browning dish on the shelf. The shelf and dish could overheat.
3. **DO NOT** use the oven with the shelf on the microwave floor. This could damage the microwave.
4. Use pot holders when handling the shelf—it may be hot.



Placement of the Roller Ring

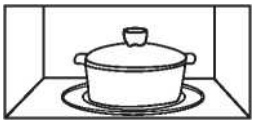
Before using the microwave oven, be sure the Roller Ring is properly installed. Incorrect installation can result in improper cooking, damage to the oven or spillage of food. The Roller Ring must be located on the surface between the raised rib and raised floor.





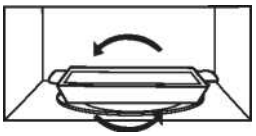
For best cooking Results 1 -Level cooking

Food microwaves best when placed onto the turntable, with turntable on (rotating).

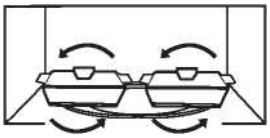


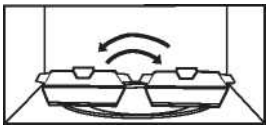
(Turntable On) For best results

When a large dish or more than one dish is used for cooking, the turntable can be turned off. For best results, rotate each dish or interchange multiple dishes, and stir foods occasionally during cooking. For foods that cannot be stirred, (e.g.lasagna) the center of foods should be cut with a knife, to ensure it is well heated through.

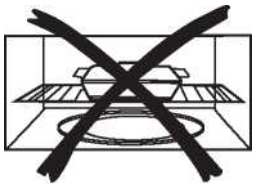


(Turntable Off) Rotate each dish halfway through cooking



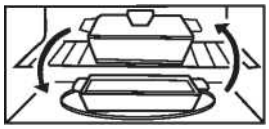


(Turntable Off) Interchange dish halfway through cooking



For best cooking results, remove the shelf unless you are reheating on more than one level.

Uneven results



Interchange dishes halfway through cooking

DO NOT use the shelf or operate Turntable Off when cooking foods on Popcorn I Inverter Turbo Defrost / Keep Warm / Sensor Reheat/Sensor Cook.

Food Characteristics

Food Characteristics

Bone and Fat



Both bone and fat affect cooking. Bones may cause irregular cooking. Meat next to the tips of bones may overcook while meat positioned under a large bone, such as a ham bone, may be undercooked. Large amounts of fat absorb microwave energy and the meat next to these areas may overcook.

Density



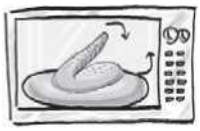
Porous, airy foods such as breads, cakes or rolls take less time to cook than heavy, dense foods such as potatoes and roasts. When reheating donuts or other foods with different centers be very careful. Certain foods have centers made with sugar, water, or fat and these centers attract microwaves (for example, jelly donuts). When a jelly donut is heated, the jelly can become extremely hot while the exterior remains warm to the touch. This could result in a burn if the food is not allowed to cool properly in the center.

Quantity



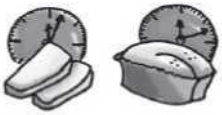
Two potatoes take longer to cook than one potato. As the quantity of the food decreases so does the cooking time. Overcooking will cause the moisture content in the food to decrease and a fire could result. Never leave microwave unattended while in use.

Shape



Uniform sizes heat more evenly. The thin end of a drumstick will cook more quickly than the meaty end. To compensate for irregular shapes, place thin parts toward the center of the dish and thick pieces toward the edge.

Size



Thin pieces cook more quickly than thick pieces.

Starting Temperature



Foods that are at room temperature take less time to cook than if they are chilled, refrigerated or frozen.

Cooking Techniques

Piercing

Foods with skins or membranes must be pierced, scored or have a strip of skin peeled before cooking to allow steam to escape. Pierce clams, oysters, chicken livers, whole potatoes and whole vegetables. Whole apples or new potatoes should have a 1-inch strip of skin peeled before cooking. Score sausages and frankfurters. Do not Cook/Reheat whole eggs, with or without the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to explode, and possibly damage the oven or cause injury. Reheating SLICED hard-boiled eggs and cooking SCRAMBLED eggs is safe.

Browning

Foods will not have the same brown appearance as conventionally cooked foods or those foods which are cooked utilizing a browning feature. Meats and poultry may be coated with browning sauce, Worcestershire sauce, barbecue sauce or shake-on browning sauce. To use, combine browning sauce with melted butter or margarine and brush on before cooking. For quick breads or muffins, brown sugar can be used in the recipe in place of granulated sugar, or the surface can be sprinkled with dark spices before baking.

Spacing

Individual foods, such as baked potatoes, cupcakes and appetizers, will cook more evenly if placed in the oven equal distances apart. When possible, arrange foods in a circular pattern.

Covering

As with conventional cooking, moisture evaporates during microwave cooking. Casserole lids or plastic wrap are used for a tighter seal. When using plastic wrap, vent the plastic wrap by folding back part of the plastic wrap from the edge of the dish to allow steam to escape. Loosen or remove plastic wrap as recipe directs for stand time. When removing plastic wrap covers, as well as any glass lids, be careful to remove them away from you to avoid steam burns. Various degrees of moisture retention are also obtained by using wax paper or paper towels.

Cooking Time

Cooking times will vary because of food shape variations, starting temperature, and regional preferences. Always cook food for the minimum cooking time given in a recipe and check for doneness. If the food is undercooked, continue cooking. It is easier to add time to an undercooked product. Once the food is overcooked, nothing can be done.

Food Characteristics (continued)

Stirring

Stirring is usually necessary during microwave cooking. Always bring the cooked outside edges toward the center and the less cooked center portions toward the outside of the dish.

Rearranging

Rearrange small items such as chicken pieces, shrimp, hamburger patties or pork chops. Rearrange pieces from the edge to the center and pieces from the center to the edge of the dish.

Turning

It is not possible to stir some foods to distribute the heat evenly. At times, microwave energy will concentrate in one area of the food. To help ensure even cooking, these foods need to be turned. Turn over large foods, such as roasts or turkeys, halfway through cooking.

Standing Time

Most foods will continue to cook by conduction after the microwave oven is turned off. After cooking meat, the internal temperature will rise 5 °F to 15° F (3 °C to 8 °C), if allowed to stand, tented with foil, for 10 to 15 minutes. Casseroles and vegetables need a shorter amount of standing time, but this standing time is necessary to allow foods to complete cooking to the center without overcooking on the edges.

Test for Doneness

The same tests for doneness used in conventional cooking may be used for microwave cooking. Meat is done when fork-tender or splits at fibers. Chicken is done when juices are clear yellow and drumstick moves freely. Fish is done when it flakes and is opaque. Cake is done when a toothpick or cake tester is inserted and comes out clean.

Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.

Cook all food to these minimum internal temperatures as measured with a food thermometer before removing food from oven. For reasons of personal preference, you may choose to cook food at higher temperatures.

Product	Minimum Internal Temperature & Rest Time
Beef, Pork, Veal & Lamb Steaks, chops, roasts	145 °F (63 °C) and allow to rest for at least 3 minutes
Ground meats	160 °F (71 °C)
Ham, fresh or smoked (uncooked)	145 °F (63 °C) and allow to rest for at least 3 min.
Fully Cooked Ham (to reheat)	Reheat cooked hams packaged in USDA-inspected plants to 140 °F (60 °C); all others to 165 °F (74 °C).
All Poultry (breasts, whole bird, legs, thighs, and wings, ground poultry, and stuffing)	165 °F (74 °C)
Eggs	160 °F (71 °C)
Fish & Shellfish	145 °F (63 °C)
Leftovers	165 °F (74 °C)
Casseroles	165 °F (74 °C)

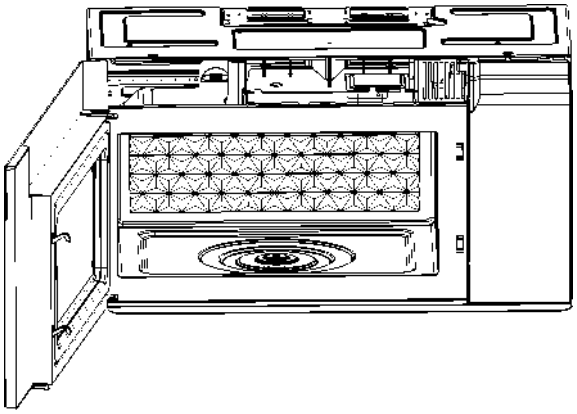
Care and Cleaning of Your Microwave Oven



Helpful Hints

An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

Be sure the power is off before cleaning any part of this microwave oven.

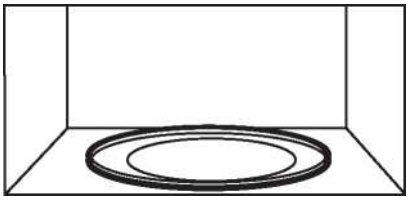


How to Clean the Inside

Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

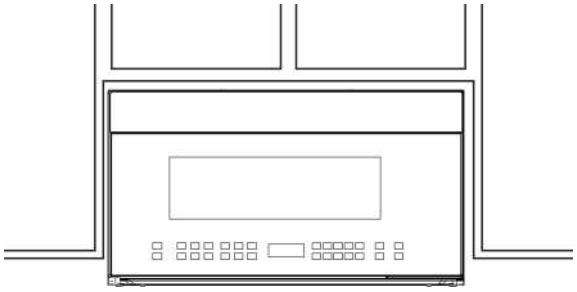
Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.

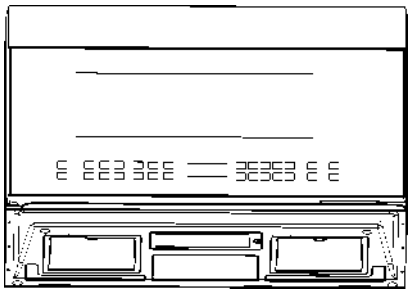


Removable Turntable and Turntable Roller Ring

To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and roller ring can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and roller ring seated and in place.

Care and Cleaning of Your Microwave Oven





How to Clean the Outside

We recommend against the use of spray cleaners and using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the microwave oven. *If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.*

Case

Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

Door Panel

Before cleaning the front door panel, make sure you know what type of panel you have. Refer to the eighth digit of the model number. “S” is stainless steel “B”, “W” or “C” are plastic colors.

Stainless Steel (on some models)

The stainless steel panel can be cleaned with Stainless Steel Magic or a similar product using a clean, soft cloth. Apply stainless cleaner carefully to avoid the surrounding plastic parts. Do not use appliance wax, polish, bleach or products containing chlorine on Stainless Steel finishes.

Plastic Color Panels

Use a clean, soft, lightly dampened cloth, then dry thoroughly.

Door Seal

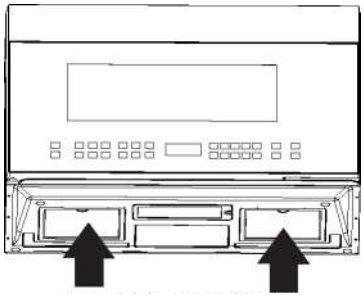
It’s important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Bottom

Clean off the grease and dust on the bottom often. Use a solution of warm water and detergent.

Care and Cleaning of Your Microwave Oven

About the exhaust feature



Reusable vent filters (on all model)

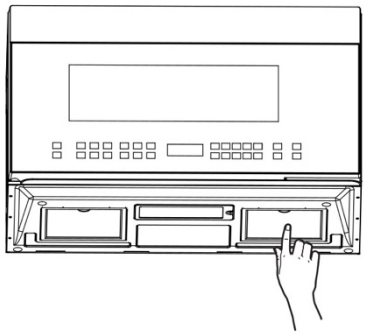
Vent Fan

The vent fan has two metal reusable vent filters. Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.

Grease Filters

The metal filters trap grease released by foods on the cooktop. They also prevent flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the oven.
For this reason, the filters must always be in place when the hood is used. The vent filters should be cleaned once a month, or as needed.

Care and Cleaning of Your Microwave Oven



Removing and Cleaning the Filters

To remove, slide them to the rear using the tabs. Pull down and out.

To clean the vent filters, soak them and then swish around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let dry before replacing.

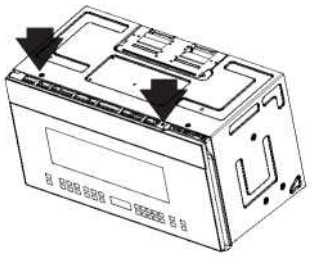
To replace, slide the filters into the frame slots on the back of each opening. Press up and to the front to lock into place.

Charcoal Filter

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced.

If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on usage).



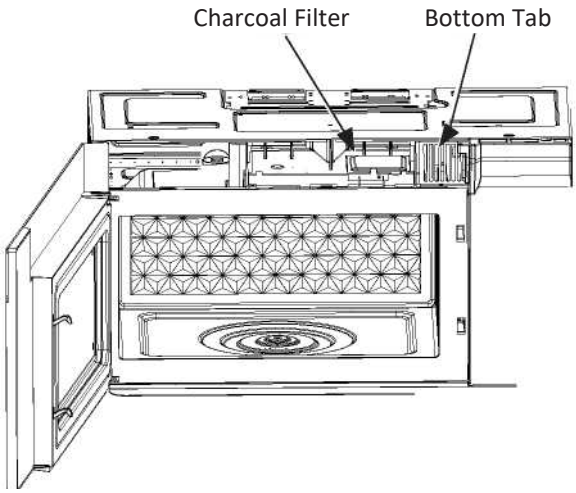
Remove 2 grille screws to remove the grille.

To Remove the Charcoal Filter

To remove the charcoal filter, first disconnect power at the main fuse or circuit breaker, or pull the plug. Remove the top grille by removing only the two screws that hold it in place, as shown.

You may need to open the cabinet doors to remove the screws.

Press back on the top of the filter with both hands until the filter lays down almost horizontal. Lift the filter at the bottom until it comes free of the tabs. Slide the filter down and out.



Before Requesting Service

See below before calling for service, as most problems can easily be remedied by following these simple solutions:

Problem	**Solution**
The oven causes TV interference.	Some radio, TV, Wi-Fi, cordless telephone, baby monitor, blue tooth or other wireless equipment interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.
Steam accumulates on oven door and warm air comes from the oven vents.	During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the oven by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as the oven door. This is normal. After use, the oven should be wiped dry (see page 23).
Oven will not turn on.	The oven is not plugged in securely or needs to be reset; remove plug from outlet, wait ten seconds and re-insert. Main circuit breaker or main fuse is tripped; reset main circuit breaker or replace main fuse. There is a problem with the outlet; plug another appliance into the outlet to check if it is working.
Oven will not start cooking.	The door is not completely closed; close the oven door securely. **Start** was not pressed after programming; press **Start**. Another program is already entered into the oven; press **Stop/Reset** to cancel the previous program and enter new program. The program is not correct; program again according to the Operating Instructions. **Stop/Reset** has been pressed accidentally; program oven again.
The Glass Tray wobbles.	The Glass Tray is not positioned properly on the Roller Ring or there is food under the Roller Ring; take out Glass Tray and Roller Ring. Wipe with a damp cloth and reset Roller Ring and Glass Tray properly.
When the oven is operating, there is noise coming from the Glass Tray.	The Roller Ring and oven bottom are dirty; clean these parts according to **Care and Cleaning of Your Microwave Oven** (see page 23).
The word “LOCK” appears in the display.	The CHILD SAFETY LOCK was activated by pressing **Start** three times; Deactivate CHILD SAFETY LOCK by pressing **Stop/Reset** three times.
The word “DEMO MODE” appears on the Display Window.	Demo mode was selected “On”. Deactivate mode by pressing **Power Level** Pad once **Start** Pad 4 times and **Stop/Reset** Pad 4 times.
The oven stops cooking and “SERVICE” appears in the display.	The oven’s power supply has failed; please contact an authorized Service Center (see next page).

Specifications

Power Source	120 V~, 60 Hz
Power Consumption	1,550 W
Cooking Power*	1,000 W
Outside Dimensions (W x H x D)	29 7/8" x 16 7/16" x 15 11/16" (759mm x 471.1mm x 398.8 mm)
Oven Cavity Dimensions (W x H x D)	504 x350 x 231mm
Charcoal Filter	
Operating Frequency	2,450 MHz
Ventilation Power	Turbo (300 CFM)
Net Weight	Approx. 24.95Kg - 55Lb

Specifications subject to change without notice.

* IEC Test procedure is applied for measuring output wattage.

** This is the classification of ISM(Industrial ,Scientific and Medical) equipment described in the International Standard CISPR11 and 14-2.

*** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.
In compliance with standards set by :

FCC - Federal Communication Commission Authorized.

DHHS - Complies with Department of Health and Human Services (DHHS) rule , CFR , Title 21, Chapter I, Subchapter J.

c UL - This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc. for use in USA or Canada.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY STATEMENT

WHAT THIS LIMITED WARRANTY COVERS

The Warranty coverage provided by Bertazzoni SpA (“Bertazzoni”) in this statement applies exclusively to the original Bertazzoni appliance (“Product”) sold to the consumer (“Purchaser”) by an authorized Bertazzoni dealer/distributor/retailer, purchased and installed in the United States, District of Columbia, or Canada, and which has always remained within the country of original purchase (United States, District of Columbia, or Canada).

The warranty coverage is activated on the date of original retail purchase of the Product and has a duration of two (2) years.

Warranty coverage is non-transferable.

In the event parts are replaced or the entire product is replaced, the replacement Product (or parts) shall assume the remaining original Warranty activated with the original retail purchase document. This Warranty shall not be extended with respect to such replacement.

Bertazzoni SpA will repair or replace any component/part which fails or proves defective due to materials and/or workmanship within 2 years from the date of original retail purchase and under conditions of normal residential, non-commercial use. Repair or replacement shall be free of charge, including labor at standard rates and shipping expenses. Purchaser is responsible for making the Product reasonably accessible for servicing. Repair service must be performed by a Bertazzoni Authorized Service company during normal working hours. Labor performed at overtime or premium rates shall not be covered by the Warranty.

IMPORTANT

Retain proof of original purchase to establish the warranty period.

Bertazzoni’s liability on any claim of any kind, with respect to the goods and/or services provided, shall in no event exceed the value of the goods or service or part thereof which gives origin to the claim.

30-Day Cosmetic warranty

Inspection of the product must be made by the Purchaser at time of delivery. Bertazzoni warrants that the Product is free from manufacturing defects in materials and workmanship for a period of thirty (30) days from the date of original retail purchase of the Product.

This coverage includes:

- Paint blemishes
- Chips
- Macroscopic finish defects.

Cosmetic warranty does NOT cover:

- issues resulting from incorrect transport, handling and/or installation (i. e: dents, broken, bent or deformed structures or components, broken glass components)
- slight color variations in painted/enameled components
- differences caused by natural or artificial lighting, location or other similar factors
- stains/corrosion/discoloration caused by external substances and/or environmental factors
- **labor costs, display, floor, B-stock, out-of-box, “as is” appliances and demo units**.

GLASS PROTECTION POLICY

This warranty covers range oven door glass breakage for the following duration:

EXTERNAL & MIDDLE GLASSES: 90 days after original purchase date.

INNER GLASS: 180 days after original purchase date.

HOW TO OBTAIN SERVICING

To receive warranty servicing, the Purchaser must contact Bertazzoni Service for determining the problem and correct service procedures.

Model number, serial number and date of original retail purchase will be requested.

IMPORTANT

Retain proof of original purchase to establish the warranty period.

If located in the USA

866 905 0010

https://us.bertazzoni.com/more/support

If located in CANADA

866 561 7265

https://ca.bertazzoni.com/more/support

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY STATEMENT

WARRANTY EXCLUSIONS – WHAT IS NOT COVERED

- Use of the Product in any non-residential, commercial application.
- Use of the Product for anything other than its intended purpose.
- Repair service provided by a party other than a Bertazzoni authorized service agency.
- Damage or repair service to correct servicing provided by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
- Installation not in accordance with local/state/city/county fire codes, electrical codes, gas codes, plumbing codes, building codes, regulations, or laws.
- Defects or damage due to improper storage of the Product.
- Defects or damage or missing parts on products sold out of the original factory packaging or from displays.
- Service calls or repairs to correct the incorrect installation of the product and/or related accessories.
- Replacement of parts/service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring and/or gas line to properly use the Product.
- Replacement of parts/service calls to provide instructions and training on the use the Product.
- Replacement of parts/service calls to correct issues due to product usage in a manner other than what is normal and customary for residential use.
- Replacement of parts/service calls due to wear and tear such as gaskets, knobs, pan supports, shelving, cutlery baskets, buttons, touch displays, scratched or broken ceramic glass tops.
- Replacement of parts/service calls for lack of/improper maintenance such as but not limited to: residue build up, stains, scratches, discoloration, corrosion.
- Replacement of glass components and light bulbs if claim arises after 30 days from original retail purchase date.
- Defects and damages arising from accidents, alteration, misuse, abuse, improper installation.
- Defects and damages arising from transport, logistics and handling of the Product. Inspection of the Product must be made at the time of delivery. Any issues from handling, transport or logistics must be notified to the vending dealer/delivery company after receipt and inspection.
- Defects and damage arising from external forces beyond the control of Bertazzoni SpA, including, but not limited to: wind, rain, sand, fires, floods, mudslides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, power surges, lightning, structural failures surrounding the appliance and other acts of God.
- Products with altered/damaged/tampered serial number.
- Water line connection must be done by a trained and licensed professional. Issues due to incorrect water line connections such as, but not limited to, leakage and water damage to flooring and/or cabinetry, are not considered a Product issue and are not covered under manufacturer warranty.

In no case shall Bertazzoni be held liable or responsible for damage to surrounding property, including furniture, cabinetry, flooring, panels and other structures surrounding the Product.

Bertazzoni is not liable nor responsible for the Product if located in a remote area or an area where certified trained technicians are not reasonably available. The Purchaser must bear any transportation and delivery costs of the Product to the nearest authorized Service center or for the additional displacement rates of a certified trained technician.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY STATEMENT

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MARKETABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTEE GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON BERTAZZONI. BERTAZZONI SHALL NOT BE HELD LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, TIME AWAY FROM WORK, MEALS, LOSS OF FOOD OR BEVERAGES, TRAVELING OR HOTEL EXPENSES, EXPENSES TO RENT OR PURCHASE APPLIANCES, REMODELING/CONSTRUCTION EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BERTAZZONI, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF BERTAZZONI HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST BERTAZZONI BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY BERTAZZONI AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, THE PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY BERTAZZONI NOT CAUSED DIRECTLY BY THE NEGLIGENCE OF BERTAZZONI. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NON-TRANSFERABLE AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Bertazzoni does not assume any responsibility for incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

Any questions about this Limited Warranty may be directed to Bertazzoni Customer Care.

If located in the USA

866 905 0010

https://us.bertazzoni.com/more/support

If located in CANADA

866 561 7265

https://ca.bertazzoni.com/more/support

DU BUREAU DE NOTRE PRÉSIDENT

Cher nouveau propriétaire d'un appareil Bertazzoni,

Je tiens à vous remercier d'avoir choisi l'un de nos beaux produits pour votre maison.

Ma famille a commencé à fabriquer des appareils électroménagers en Italie en 1882, bâtissant une réputation de qualité d'ingénierie et de passion pour la bonne cuisine.

Aujourd'hui, nos produits se distinguent par leur mélange unique de design italien authentique et de technologie d'électroménager supérieure. Notre mission est de fabriquer des produits qui fonctionnent parfaitement et qui apportent de la joie à leurs propriétaires.

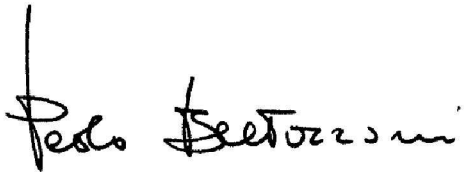
En fabriquant de beaux produits, nous répondons au goût de nos clients pour un joli design. En les rendant polyvalents et faciles à utiliser, cuisiner avec Bertazzoni devient un réel plaisir.

Ce manuel vous aidera à apprendre à utiliser et à entretenir votre appareil Bertazzoni de la manière la plus sûre et la plus efficace, afin qu'il puisse vous donner la plus grande satisfaction pour les années à venir.

Profitez !

Paolo Bertazzoni

Président



Manuel de l’utilisateur
Four à micro-ondes à hotte intégrée
Destiné à un usage domestique uniquement

KOTR30XV

INSTRUCTIONS D’INSTALLATION JOINTES
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D’UTILISER CE PRODUIT ET CONSERVER LE PRÉSENT MANUEL POUR TOUTE UTILISATION FUTURE.

SOMMAIRE

Informations de sécurité
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 42-44
Ustensiles 44
Interférence radio 45
Instructions pour la mise à la terre 45-46
Instructions d'installation 47
Préparation des aliments 48-49
Guide d'utilisation des ustensiles de cuisson 50
Schéma des composants du four 51
Panneau de commande 52
Fonctionnement du four
Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois 53
Réglage de l'horloge 53
Réglage du verrouillage de sécurité enfants 53
Réglage de l'éclairage 54
Activation/Désactivation du plateau tournant 54
Réglage du ventilateur 54
Cuisson 55
Réglage du minuteur 55
Pomme de terre 56
Popcorn 56
Boisson 56
Menu de cuisson par capteur 57-58
Faire fondre des aliments 59
Décongélation automatique 60
Installation de l'anneau de roulement 61
Pour obtenir des résultats de cuisson parfaits 61
Caractéristiques des aliments 62-63
Entretien
Entretien et nettoyage du four à micro-ondes 64-67
Avant de faire appel au service de dépannage 68
Spécifications 69
Garantie 70

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Votre sécurité et celle des autres personnes sont très importantes.

Nous avons inséré dans le présent manuel des messages de sécurité importants qui figurent également sur l'appareil. Lisez toujours tous les messages de sécurité et respectez-les.
Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous alerter des dangers potentiels pour vous-même et pour autrui, susceptibles de causer des blessures ou d'entraîner la mort.
Tous les messages de sécurité sont énoncés après le symbole d'alerte de sécurité et du mot « DANGER », « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ». Ces mots signifient :

⚠ DANGER	Danger de mort ou risque de blessures graves en cas de non-respect immédiat de ces instructions.
⚠ AVERTISSEMENT	Danger de mort ou risque de blessures graves en cas de non-respect de ces instructions.
⚠ MISE EN GARDE	Vous pouvez être exposé à une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

Tous les messages de sécurité vous informent sur les dangers potentiels, sur les précautions à prendre pour réduire les risques de blessures et sur les conséquences en cas de non-respect des instructions.

PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

(a) **NE PAS** tenter de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas forcer ni d'altérer les verrouillages de sécurité.
(b) **NE** placer **aucun** objet entre la face avant du four et la porte et veiller à éliminer toutes les salissures ou résidus de produit nettoyant sur les surfaces d'étanchéité.
(c) **NE PAS** utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait pas de dommages aux éléments suivants :
(1) porte (pliée),
(2) Charnières et loquets (cassés ou desserrés),
(3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.
(d) Le four doit être réglé ou réparé uniquement par un technicien d'entretien dûment qualifié.

Nous vous remercions d'avoir acheté un four à micro-ondes Midea

Ce four à micro-ondes est un appareil de cuisson et il convient de lui accorder autant de soin qu'à une cuisinière ou à tout autre appareil de cuisson. Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, il convient d'observer les précautions de sécurité de base, à savoir :

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures corporelles ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les recommandations fournies au chapitre "***PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES,***" ci-dessus.
3. Cet appareil doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement à une prise correctement reliée à la terre. Voir le chapitre « ***INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA TERRE*** » à la page 6.
4. Comme pour tout appareil de cuisson, **NE PAS** laisser le four sans surveillance pendant l'utilisation.
5. Installer cet appareil en se conformant scrupuleusement aux instructions d'installation figurant à la page 5.
6. **NE PAS** couvrir ou obstruer les ouvertures présentes sur l'appareil.
7. **NE PAS** ranger l'appareil à l'extérieur. **NE PAS** utiliser ce produit près de l'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou d'un endroit similaire).
8. Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le manuel. **NE PAS** utiliser de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs, ni de produits non alimentaires dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer et cuire des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pendant le chauffage ou le nettoyage endommagera l'appareil et peut entraîner des fuites de rayonnement.
9. Pour le nettoyage des surfaces de la porte et du four entrant en contact lors de la fermeture de la porte, utiliser uniquement des détergents doux et non abrasifs, ou appliquer le détergent à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

10. **NE PAS** permettre aux enfants d'utiliser cet appareil, à moins d'être étroitement surveillé par un adulte. **NE PAS** supposer que parce qu'un enfant maîtrise une compétence culinaire, il peut tout cuisiner.
11. **NE PAS** utiliser cet appareil si le cordon ou la fiche sont abîmés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé
12. **NE PAS** immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
13. Tenir le cordon éloigné des surfaces chauffées.
14. **Éviter** de laisser pendre le cordon par-dessus le bord de la table ou du plan de travail.
15. L'entretien de cet appareil est du ressort exclusif d'un technicien qualifié. Contacter le revendeur agréé le plus proche pour vérifier réparer ou régler l'appareil.
16. Certains produits tels que les œufs, entiers ou non, les bouteilles à col étroit et les récipients scellés - par exemple, les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
17. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
    (a) **Éviter** de laisser cuire les aliments trop longtemps. Surveiller l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
    (b) Retirer les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de le placer dans le four.
    (c) **Si du matériel à l'intérieur du four s'enflamme, garder la porte du four fermée, éteindre le four et débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau de disjoncteur.**
    (d) **NE PAS** utiliser la cavité du four à des fins de stockage **NE PAS** laisser dans le four des matériaux en papier, ustensiles de cuisine ou aliments lorsque le four n'est pas utilisé.
18. **Liquides surchauffés :** Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans qu'une ébullition soit visible. Les bulles indiquant que le liquide est en ébullition peuvent ne pas apparaître lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes. L'ÉBULLITION SOUDAINE D'UN LIQUIDE TRÈS CHAUD POURRAIT SE PRODUIRE LORSQUE LE RÉCIPIENT EST SECOUÉ OU QU'UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.. Pour réduire le risque de blessures corporelles :
    (a) **REMUER LE LIQUIDE AVANT DE LE CHAUFFER ET À LA MOITIÉ DU TEMPS DE CHAUFFAGE.**
    (b) **NE PAS chauffer simultanément de l'eau et de l'huile ou des graisses. Le film d'huile emprisonnera la vapeur et pourrait provoquer une éruption violente.**
    (c) **NE PAS** utiliser de récipients à bord droit et col étroit.
    (d) Après chauffage, laisser le récipient reposer dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de le retirer de l'appareil.
19. **NE PAS** cuire des aliments directement sur le plateau tournant. Celui-ci pourrait de craqueler, provoquer des blessures ou endommager le four.
20. Ce four peut être utilisé au-dessus des équipements de cuisson au gaz ou électriques de 91,4 cm (36 pouces) ou moins de largeur. Pour réduire les risques d'incendie et de choc électrique, installer l'appareil à une distance d'au moins 34,6 cm (1 35/8 po) de la surface de la table de cuisson, mesurée jusqu'à la base du four.
21. Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
22. Nettoyer le filtre à graisse en étant particulièrement prudent. Les agents de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyants pour four à base de soude, peuvent endommager le filtre. Nettoyer à l'aide d'une solution d'eau chaude et de détergent chaque mois.
23. Ne jamais faire flamber des aliments sous le four avec le ventilateur d'aération activé, car cela pourrait propager les flammes.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS !

⚠AVERTISSEMENT

Précautions de sécurité

POUR PRÉVENIR LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE :

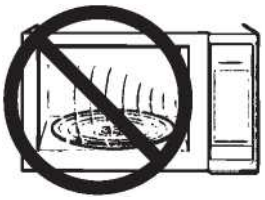
NE PAS déposer le panneau extérieur du four. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.



POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'EXPOSITION À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES :

NE PAS altérer ou effectuer des réglages ou des réparations au niveau de la porte, du cadre du bandeau de commande, des interrupteurs de verrouillage de sécurité ou de toute autre partie du four. Il peut en résulter une fuite de micro-ondes

POUR PRÉVENIR LE RISQUE D'INCENDIE :



1. **NE PAS** utiliser le four à micro-ondes à vide et NE PAS utiliser de récipients en métal. Lors de l'utilisation du four à micro-ondes sans eau ni nourriture, l'énergie des micro-ondes ne peut pas être absorbée et se réfléchit de manière continue dans toute la cavité. Cela provoquera des arcs électriques et endommagera la cavité du four, la porte ou d'autres composants, ce qui peut entraîner un risque d'incendie
2. **NE PAS** entreposer de matières inflammables à côté, sur le dessus ou dans le four.



3. **NE PAS** sécher des vêtements, des journaux ou d'autres matériaux dans le four, ni utiliser de papier journal ou de sacs en papier pour cuisiner.
4. **NE PAS** heurter ou cogner le bandeau de commande. Cela pourrait endommager les commandes.
5. **NE PAS** utiliser de produits en papier recyclé à moins que le produit en papier ne soit étiqueté sans danger pour une utilisation au micro-ondes. Les produits en papier recyclé peuvent contenir des impuretés, ce qui peut causer des étincelles.

Plateau en verre

1. **NE PAS** faire fonctionner le four sans l'anneau de roulement et sans le plateau en verre.
2. **NE PAS** faire fonctionner le four si le plateau en verre n'est pas complètement engagé sur le moyeu d'entraînement. Il pourrait en résulter une cuisson incorrecte ou un endommagement du four. Vérifier que le plateau en verre est correctement engagé et tourne en observant sa rotation lorsqu'on appuie sur **Start** (démarrer). **Remarque :** Le plateau en verre peut tourner dans les deux sens.

POUR ÉVITER LE RISQUE D'ÉBOUILLANTAGE

Toujours se munir de gants de cuisine lors du retrait des aliments du four. La chaleur est transférée de l'aliment CHAUD au récipient de cuisson et du récipient au plateau en verre. Le plateau en verre peut également être très CHAUD après avoir retiré le récipient de cuisson du four.



3. Utiliser uniquement le plateau en verre spécialement conçu pour ce four.
   NE JAMAIS le remplacer par un plateau en verre d'un autre type.
4. Si le plateau en verre est chaud, le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de l'immerger dans l'eau.
5. **NE PAS** cuire des aliments directement sur le plateau en verre. Placer toujours les aliments dans un plat allant au micro-ondes ou sur une grille dans un plat allant au micro-ondes.
6. Si des aliments ou des ustensiles présents sur le plateau en verre entrent en contact avec les parois du four, entravant le mouvement du plateau, celui-ci tournera automatiquement dans la direction opposée.

Anneau de roulement

1. L'anneau de roulement et la sole du four doivent être nettoyés fréquemment pour éviter toute émission de bruit excessive.
2. Replacer toujours l'anneau de roulement et le plateau de verre dans leurs positions correctes.
3. Pour la cuisson, l'anneau de roulement doit toujours être utilisé conjointement au plateau en verre.

Pour une utilisation appropriée de votre four, lire attentivement les autres précautions de sécurité et instructions d'utilisation.

USTENSILES

⚠ MISE EN GARDE

Risque de blessures corporelles :

Des ustensiles hermétiques pourraient exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.

Il peut y avoir des ustensiles non métalliques qu'il vaut mieux ne pas utiliser dans un four à micro-ondes. En cas de doute, il est possible de tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Pour tester l'ustensile :

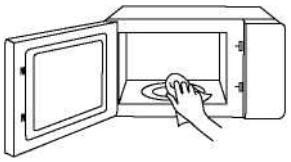
1. Remplir un récipient allant au micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) avec l'ustensile en question.



2. Cuire à la puissance maximale pendant 1 minute.
3. Toucher délicatement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson au micro-ondes.
4. **NE PAS** dépasser 1 minute de cuisson.

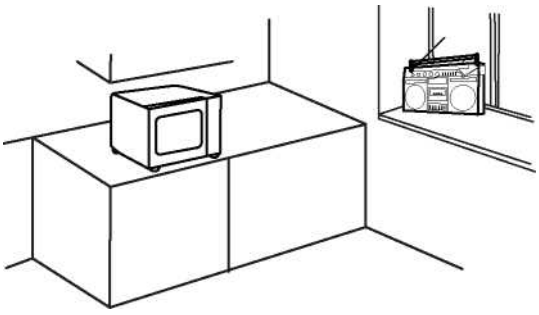
⚠ MISE EN GARDE

MAINTENIR LA CAVITÉ EN PARFAIT ÉTAT DE PROPRETÉ



INTERFÉRENCE RADIO

1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences à votre radio, téléviseur ou équipement similaire.
2. Lorsqu'il y a interférence, celle-ci peut être réduite ou éliminée en prenant les mesures suivantes :
   (a) Nettoyer la porte et la surface d'étanchéité du four.
   (b) Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
   (c) Déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
   (d) Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
   (e) Brancher le four à micro-ondes dans une autre prise afin que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits de dérivation différents.



INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA TERRE

⚠ AVERTISSEMENT

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consulter un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises ou s'il existe un doute quant à savoir si l'appareil est correctement mis à la terre. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge à 3 fils munie d'une fiche de mise à la terre à 3 lames, et une prise à 3 emplacements qui accepte la fiche sur l'appareil. La valeur nominale indiquée de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.

⚠ DANGER

Risque de choc électrique :
Toucher certains composants internes peut causer 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.

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
2. Il est déconseillé d'utiliser des cordons plus longs ou des rallonges.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé :
   (a) La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
   (b) La rallonge doit être un cordon de type mise à la terre à 3 fils.
   (c) Le cordon le plus long doit être disposé sur le plan de travail de manière à éviter que des enfants tirent dessus ou trébuchent involontairement sur celui-ci.

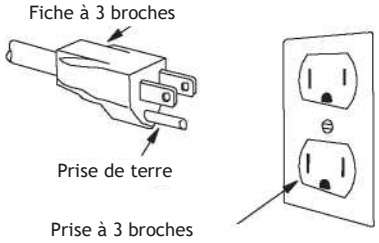
Instructions pour la mise à la terre

AVERTISSEMENT : UNE MAUVAISE UTILISATION DE LA PRISE DE TERRE PEUT ENTRAÎNER UN RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.

Consulter un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises ou s'il existe un doute quant à savoir si l'appareil est correctement mis à la terre.

Instructions pour la mise à la terre

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant une déviation du courant électrique vers le sol. Cet appareil est équipé d'un cordon doté d'un fil de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre.



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

- **Brancher la fiche dans une prise à trois broches correctement installée et mise à la terre.**
- **NE PAS** enlever la broche de terre.
- **NE PAS** utiliser d'adaptateur.

Exigences en matière de câblage

- Le four doit fonctionner sur un CIRCUIT DÉDIÉ. Aucun autre appareil ne doit partager le circuit avec le four à micro-ondes. Si c'est le cas, le fusible du circuit de dérivation peut sauter ou le disjoncteur peut se déclencher.
- Le four doit être branché sur une PRISE MISE À LA TERRE d'au moins 20 A, 120 V, 60 Hz. En présence d'une prise standard à deux broches, il incombe obligatoirement au consommateur de la faire remplacer par une prise à trois broches correctement mise à la terre.
- La TENSION utilisée doit être la même que celle spécifiée sur ce four à micro-ondes (120 V, 60 Hz).
- L'utilisation d'une tension plus élevée est dangereuse et peut entraîner un incendie ou un endommagement du four. L'utilisation d'une tension plus faible entraînera une cuisson lente. Midea n'est PAS responsable des dommages résultant de l'utilisation du four avec une tension autre que celle spécifiée.

INTERFÉRENCE AVEC DES ÉQUIPEMENTS TV/RADIO/SANS FIL

Ce produit a été testé et jugé conforme aux limites du four à micro-ondes, conformément à la section 18 de la réglementation FCC. Ce produit peut émettre de l'énergie radio-fréquence, ce qui pourrait causer des interférences à des produits tels que radio, télévision, moniteur pour bébé, téléphone sans fil, Bluetooth, routeur sans fil, etc., ce qui peut être confirmé en éteignant et en rallumant ce produit. S'il est présent, l'utilisateur est invité à tenter de corriger en prenant une ou plusieurs des contre-mesures suivantes :

(1) Augmenter la distance d'espacement entre le four à micro-ondes et tout autre produit recevant l'interférence.
(2) Si possible, utiliser une antenne réceptrice correctement installée et/ou réorienter l'antenne de réception de l'autre produit qui reçoit l'interférence.
(3) Brancher le four à micro-ondes dans une prise différente de celle de l'autre produit qui reçoit l'interférence.
(4) Nettoyer la porte et les surfaces d'étanchéité du four. (Voir le chapitre Entretien et nettoyage du four à micro-ondes)

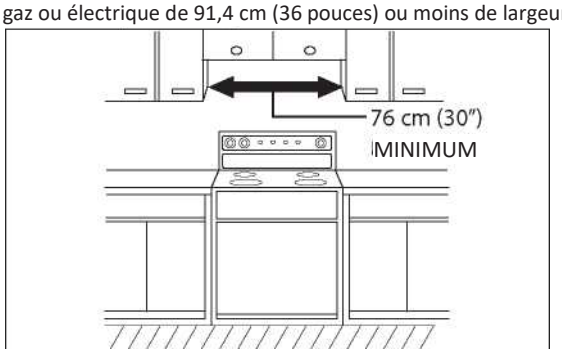
Instructions d'installation

Vérification du four

Déballer le four, retirer tout le matériel d'emballage et examiner le four pour déceler tout dommage éventuel tel que bosselures, loquets de porte cassés ou fissures dans la porte. Informer immédiatement le revendeur si le four est endommagé. **NE PAS** installer le four s'il est endommagé.

Installation du four

1. Ce four doit être installé dans une ouverture d'au moins 76 cm (30 pouces), et peut être utilisé au-dessus d'un équipement de cuisson au gaz ou électrique de 91,4 cm (36 pouces) ou moins de largeur.



2. Vérifier que le four est installé conformément aux instructions d'installation supplémentaires fournies.
3. Il est recommandé de monter le produit sur un pan de mur affleurant de 5 x 10 cm (2'' x 4'') et une cloison sèche ou de plâtre/latte de 1 cm (3/8'') d'épaisseur minimale. Pour plus d'informations, consulter les instructions d'installation supplémentaires fournies.
4. Vérifier que la hauteur de l'armoire de cuisine correspond à la spécification fournie dans les instructions d'installation.
5. Ce four a été fabriqué pour un usage domestique uniquement.

La hotte

1. Le ventilateur d'aération du four s'activera automatiquement dans certaines conditions de fonctionnement de la table de cuisson. Ceci est normal. Des précautions sont nécessaires pour prévenir le déclenchement et la propagation d'incendies de cuisson accidentels pendant que le ventilateur d'aération est en marche.
2. Ne jamais laisser les surfaces sous haute température sans surveillance. Les débordements par bouillonnement provoquent de la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer et se propager si le ventilateur d'évacuation fonctionne. Pour minimiser le fonctionnement automatique du ventilateur, se servir d'ustensiles de taille adéquate et utiliser des réglages de chaleur élevée uniquement lorsque cela est nécessaire.
3. En cas d'incendie de graisse, étouffer la poêle enflammée sur la surface en recouvrant complètement la poêle avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau plat.
4. Veiller à ce que les filtres de la hotte et les filtres à graisse soient toujours propres, conformément aux instructions de la page 25, afin de maintenir une ventilation adéquate et d'éviter les feux de graisse.
5. Pour protéger la fonction de ventilation automatique, veiller à ce que le filtre soit toujours propre (voir page 25). Si le ventilateur doit être réparé, ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes tant qu'il n'a pas été réparé.
6. Le filtre à charbon doit être remplacé périodiquement. Il peut être acheté auprès d'un revendeur local.

Ventilation intérieure

Si l'air d'échappement doit être recirculé par cet appareil à l'intérieur de la cuisine, un filtre à charbon doit être utilisé. Un filtre à charbon a été installé pour votre commodité. Cependant, nous vous recommandons de changer ce filtre dès que possible avec le kit de filtre à charbon de remplacement qui peut être acheté auprès de votre revendeur local.

Préparation des aliments

Observer ces précautions de sécurité lors de l'utilisation du four pour cuire des aliments.

REMARQUE IMPORTANTE

Une cuisson correcte dépend de la puissance, du réglage du temps de cuisson et de la quantité de nourriture. Si la portion à cuire est plus petite que la portion recommandée, réduire absolument la durée de cuisson sous peine de déclencher un incendie.

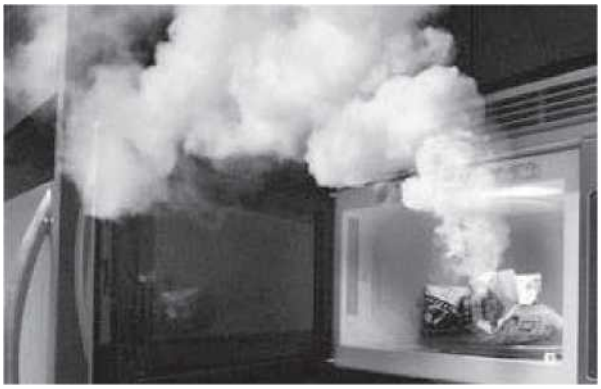
1) MISE EN CONSERVE À DOMICILE/STÉRILISATION/SÉCHAGE D'ALIMENTS/PETITES QUANTITÉS D'ALIMENTS

- **NE PAS** utiliser le four à micro-ondes pour mettre des aliments en conserve. Ce four n'est pas en mesure de maintenir les aliments à la bonne température de mise en conserve. Les aliments peuvent être contaminés puis se gâter.
- **NE PAS** utiliser le micro-ondes pour stériliser des objets (biberons, etc.). Il est difficile de maintenir le four à la température élevée nécessaire à la stérilisation.
- **NE PAS** sécher les viandes, les herbes, les fruits ou les légumes dans le micro-ondes. De petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu s'ils sont surchauffés.

2) POPCORN

Les grains de maïs peuvent être soufflés au micro-ondes dans un bol à poporn. Il existe également du maïs soufflé au micro-ondes qui éclate dans son propre emballage. Suivre les instructions des fabricants de popcorn et utiliser une marque adaptée à la puissance de cuisson du four à micro-ondes.

MISE EN GARDE : Lors de l'utilisation de maïs soufflé préemballé au micro-ondes, suivre les instructions recommandées sur l'emballage ou utiliser un bol à popcorn (voir page 15). Si tel n'est pas le cas, le maïs soufflé risque de ne pas éclater de manière appropriée ou de s'enflammer et de provoquer un incendie. Surveiller constamment le four pendant cette opération. Laisser le sac de maïs soufflé refroidir avant de l'ouvrir et toujours l'ouvrir dans le sens opposé au visage et au corps pour éviter tout risque de brûlures à la vapeur.



3) FRIRE DES ALIMENTS DANS UN BAIN D'HUILE

- **NE PAS** frire des aliments dans un bain d'huile à l'intérieur du micro-ondes. Les huiles de cuisson peuvent s'enflammer, endommager le four et entraîner des brûlures. Les ustensiles allant au micro-ondes peuvent ne pas résister à la température de l'huile chaude et peuvent se briser ou fondre.

4) ALIMENTS À PEAU NON POREUSE

- **NE PAS CUIRE/RÉCHAUFFER LES ŒUFS ENTIERS, AVEC OU SANS LA COQUILLE.**





L'accumulation de vapeur dans les œufs entiers peut les faire exploser et éventuellement endommager le four ou causer des blessures. Il est possible toutefois de réchauffer les œufs durs EN TRANCHES et de cuire des ŒUFS BROUILLES.

- **Les pommes de terre, les pommes, les courges** entières et les saucisses sont des exemples d'aliments à la peau non poreuse. Ces aliments doivent être percés avant la cuisson au micro-ondes pour éviter qu'ils n'explosent.



MISE EN GARDE : ***La cuisson de pommes de terre sèches ou vieilles peut provoquer un incendie.***

5) PLATEAU EN VERRE/RÉCIPIENTS DE CUISSON/PELLICULES PLASTIQUE

- Les récipients deviennent chauds pendant le processus de cuisson au micro-ondes. La chaleur est transférée de la nourriture CHAUDE au récipient et au plateau en verre. Utiliser des maniques pour retirer les récipients du four ou les couvercles ou pellicules de plastique recouvrant les récipients de cuisson, afin d'éviter les brûlures.
- Le plateau en verre chauffera pendant la cuisson. Laisser le plateau refroidir avant de le manipuler ou avant d'y placer des produits en papier, comme les assiettes en papier ou les sacs de maïs à souffler au micro-ondes, et de démarrer la cuisson de ces aliments.
- Lorsqu'on utilise du papier d'aluminium dans le four, prévoir un espace d'au moins 1 po (2,5 cm) entre le papier d'aluminium et les parois intérieures ou la porte du four.
- NE PAS utiliser de plats avec garniture métallique, car des arcs électriques peuvent se produire.

Préparation des aliments (suite)

6) SERVIETTES/ESSUIE-TOUT EN PAPIER

- **NE PAS** utiliser de serviettes ou d'essuie-tout en papier contenant une fibre synthétique. Ces matériaux risquent de prendre feu en raison de la présence de la fibre synthétique. En cas d'utilisation de serviettes en papier, surveiller constamment le four.

7) PLATS À BRUNIR/SACS DE CUISSON AU FOUR

- Les plats ou les grilles à brunir sont conçus exclusivement pour la cuisson au micro-ondes. Toujours suivre les instructions fournies par le fabricant. **NE PAS** préchauffer le plat à brunir plus de six minutes.
- Lors de l'utilisation d'un sac de cuisson au micro-ondes, se conformer aux instructions figurant sur l'emballage. **NE PAS** utiliser une attache torsadée métallique pour fermer le sac. Utiliser à la place une attache en plastique, une ficelle en coton ou une bande coupée à partir de l'extrémité ouverte du sac.



8) THERMOMÈTRES

- **NE PAS** utiliser un thermomètre traditionnel dans le four à micro-ondes. Des arcs électriques peuvent se produire. Des thermomètres pour four micro-ondes sont disponibles pour la viande et les confiseries.



9) LAIT POUR BÉBÉ/ALIMENTS POUR BÉBÉ

- **NE PAS** chauffer le lait ou des aliments pour bébé dans le four micro-ondes. Le récipient en verre ou la surface de la nourriture peut sembler chaud et l'intérieur être si chaud qu'il risque de brûler la bouche et l'œsophage du nourrisson



10) RÉCHAUFFAGE DES PRODUITS DE PÂTISSERIE

- Lors du réchauffage des produits de pâtisserie, vérifier la température des garnitures avant de les manger. Certains aliments contiennent des garnitures qui chauffent plus rapidement et peuvent être extrêmement chaudes, alors que la surface est juste chaude au toucher (par exemple, les beignets à la confiture).

11) CONSIGNE GÉNÉRALE D'UTILISATION DU FOUR

- **NE PAS** utiliser le four à d'autres fins que la préparation d'aliments.

Guide d'utilisation des ustensiles de cuisson

Cette section répond à la question « Puis-je utiliser ce matériau au micro-ondes? »

Papier aluminium
Il n'est pas recommandé de l'utiliser. Des arcs électriques peuvent se produire si le papier aluminium est trop près de la paroi ou de la porte du four, et endommager le four.



Bocaux en verre
Non. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur.



Vérifier si les instructions du fabricant précisent que le récipient peut être utilisé au micro-ondes. Certains récipients en plastique allant au micro-ondes ne conviennent pas à la cuisson d'aliments riches en matières grasses ou en sucre. La chaleur des aliments chauds peut provoquer une déformation du récipient.

Plat à brunir
Oui. Utiliser uniquement des plats à brunir conçus pour la cuisson au micro-ondes. Vérifier les instructions et les températures d'utilisation du plat à brunir. Ne pas préchauffer pendant plus de six minutes.

Plats en verre/céramique de four résistants à la chaleur
Oui, mais uniquement les ustensiles conçus spécifiquement pour la cuisson et le brunissage au micro-ondes.
(Voir TEST SUR LE RÉCIPIENT ci-dessous.)



Plastique, Mélamine
Non. Ce matériau absorbe l'énergie des micro-ondes. Les plats deviennent CHAUDS !

Sacs en papier brun
Non. Ils peuvent provoquer un incendie dans le four.



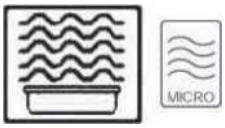
Moules en métal
Le métal peut causer des arcs électriques et endommager le four.



Gobelets en mousse plastique
Oui, avec prudence. La mousse plastique fondra si les aliments atteignent une température élevée. Utiliser pendant un court instant uniquement pour réchauffer les aliments à une température de service basse. **Ne pas mettre les gobelets en papier au micro-ondes, car ils risquent de surchauffer et de s'enflammer.**



Ustensile portant la mention « Microwave Safe »
Oui. S'il porte la mention Microwave Safe, vérifier les instructions fabricant pour le chauffage par micro-ondes. Certains articles de vaisselle peuvent indiquer au dos du plat « Four-Micro-ondes ».



Liens torsadés en métal
Non. Ils peuvent provoquer un arc électrique qui pourrait provoquer un incendie dans l'enceinte du four.



Pellicule plastique
Oui. Utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de retenir l'humidité et d'éviter les éclaboussures. La mention « Convient pour le chauffage par micro-ondes » doit figurer sur l'emballage. Vérifier le mode d'emploi figurant sur l'emballage.



Vaisselle
En l'absence de la mention « Microwave safe », faire le test sur le récipient comme indiqué ci-après.

Poches de cuisson au four
Oui. Suivre les instructions du fabricant. Fermer le sac avec le lien en nylon fourni, une bande coupée à l'extrémité du sac ou un morceau de ficelle en coton. Ne pas fermer avec une attache métallique. Pratiquer six fentes de 1/2 pouce près de la fermeture.

Vaisselle jetable en carton polyester
Oui. Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de récipient. Ce type de vaisselle peut être acheté dans certains supermarchés.



Assiettes/tasses en papier
Oui. Utiliser pour réchauffer des plats cuisinés et pour cuire des aliments qui nécessitent un temps de cuisson court, comme les hot-dogs. **Ne pas mettre les gobelets en papier au micro-ondes, car ils peuvent surchauffer et s'enflammer.**



Paille, Osier, Bois Oui, uniquement un court instant. Utiliser uniquement pour réchauffer un court instant et amener les aliments à une température de service basse. Le bois peut sécher, se fendre ou se fissurer.



Cartons de restauration rapide avec poignée en métal
Non. La poignée métallique peut provoquer des arcs électriques.



Essuie-tout et serviettes
Oui, essuie-tout et serviettes en papier uniquement. Utiliser pour réchauffer les petits pains et les sandwichs, uniquement s'il est précisé sur l'emballage que l'article peut être utilisé sans danger au micro-ondes. NE PAS utiliser de serviettes en papier recyclé.



Thermomètres
Utiliser uniquement un thermomètre spécifique pour micro-ondes, JAMAIS un thermomètre traditionnel.



Barquettes de plats cuisinés
Oui, si la mention « Microwave safe » figure sur l'emballage. Non, en présence de parties métalliques.



Papier sulfurisé
Oui. À utiliser pour couvrir, afin d'éviter les éclaboussures.

Papier paraffiné
Oui. À utiliser pour couvrir, afin d'éviter les éclaboussures ou pour retenir l'humidité.



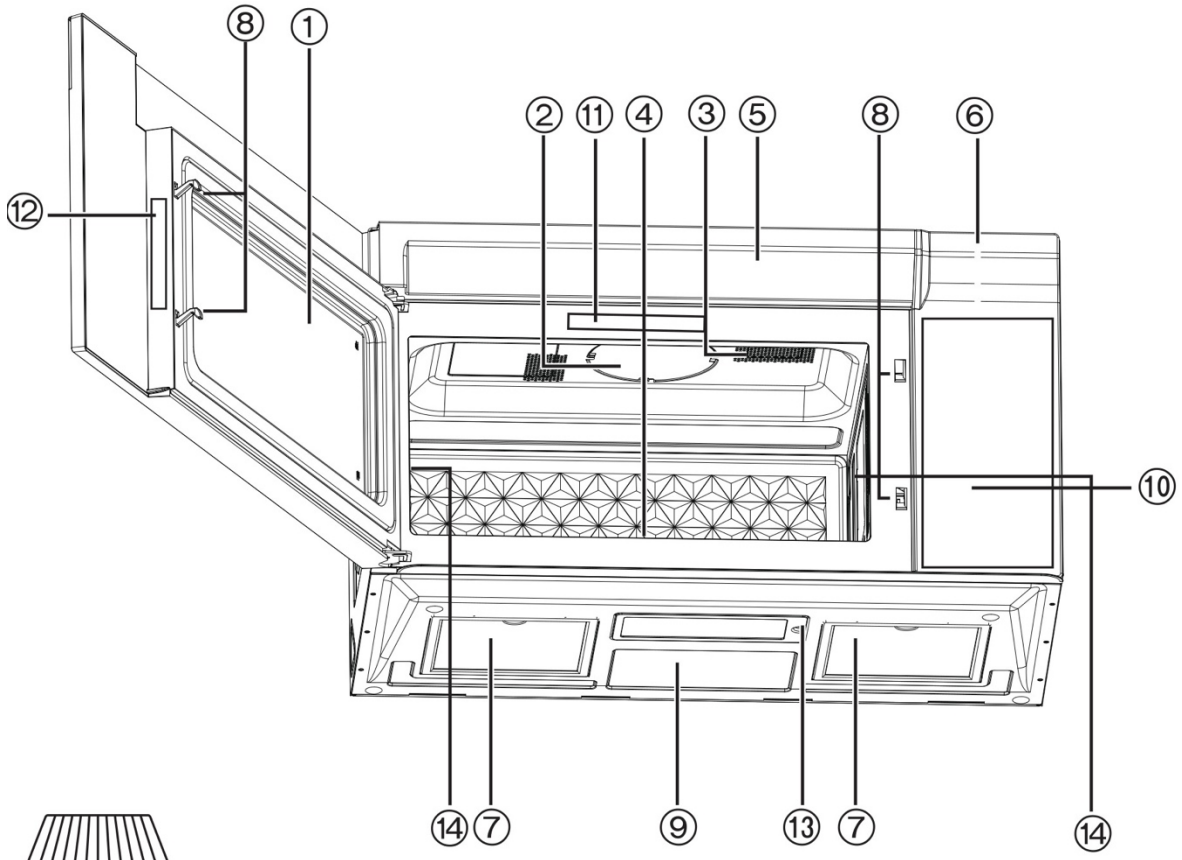
Ustensiles de cuisson en plastique
Oui, avec prudence. La mention « Microwave safe » doit figurer sur l'emballage.

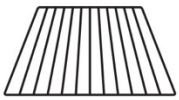


TEST SUR LE RÉCIPIENT
POUR SAVOIR SI UN RÉCIPIENT PEUT ÊTRE UTILISÉ DANS UN FOUR A MICRO-ONDES, PROCÉDER COMME SUIT : Remplir une tasse allant au micro-ondes avec de l'eau froide et la placer dans le four à côté du récipient vide à tester. **Chauffer pendant une (1) minute à** : **PL-HI (ÉLEVÉ).** Si le récipient peut être utilisé en toute sécurité au micro-ondes (transparent à l'énergie des micro-ondes), le récipient vide doit rester froid et l'eau doit être chaude. Si le récipient est chaud, cela signifie qu'il a absorbé de l'énergie des micro-ondes et ne doit PAS être utilisé. Ce test ne peut pas être utilisé pour les récipients en plastique.



Schéma des composants du four





Grille
Ne pas laisser la GRILLE de façon permanente dans l'enceinte du four. Utiliser la GRILLE uniquement pour cuire sur le 2e gradin.



Plateau en verre

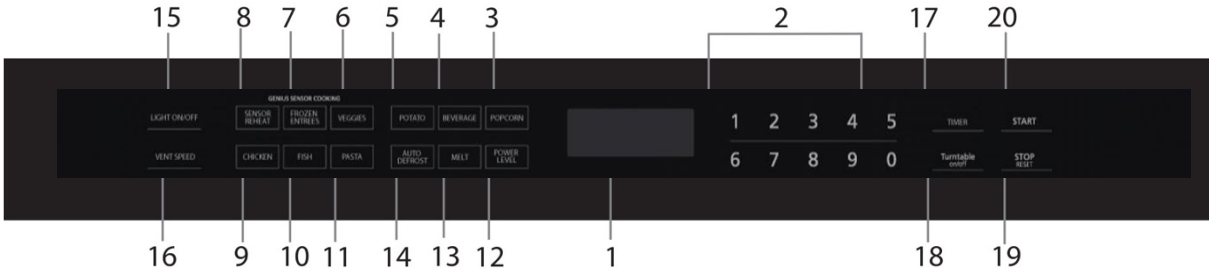


Anneau de roulement

1 Fenêtre d'observation
2 Couvercle de guide d'ondes (ne pas le retirer)
3 Lampe du four
4 Plateau en verre (tournant)
5 Orifice de ventilation du four (la grille de ventilation est amovible et peut être nettoyée, voir page 25)
6 Panneau de commande
7 Filtre à graisses (le filtre à graisses est amovible et peut être nettoyé, voir page 25)
8 Système de verrouillage de sécurité de la porte
9 Étiquette d'avertissement
10 Étiquette du guide de cuisson
11 Étiquette signalétique
12 Étiquette CSA
13 Éclairage du plan de cuisson
14 Supports de grille

REMARQUES :
L'illustration est fournie à titre purement indicatif.

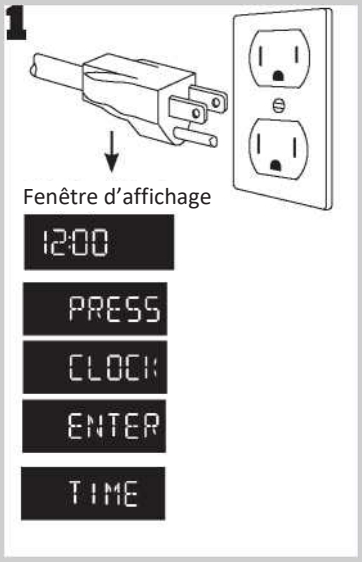
Panneau de commande



1. Fenêtre d'affichage
2. Pavé numérique
3. Touche Popcorn
4. Touche Boisson
5. Touche Pomme de terre
6. Touche Légumes
7. Touche Plats surgelés
8. Touche de Réchauffage par capteur
9. Touche Poulet
10. Touche Poisson
11. Touche Pâtes
12. Touche Niveau de puissance
13. Touche Faire fondre
14. Touche Dégivrage automatique
15. Touche Éclairage Marche/Arrêt
16. Vitesse de ventilation
17. Minuteur
18. Touche Plateau tournant Marche/Arrêt
19. Touche Arrêter/Réinitialiser
    Avant de procéder à la cuisson : une pression de la touche annule tous les réglages effectués. **Pendant la cuisson :** une pression de la touche arrête temporairement le processus de cuisson. Une autre pression de la touche annule tous les réglages effectués, et l'heure du jour ou deux points s'affichent à l'écran.
20. Touche Départ (START)
    Après avoir régler le programme de cuisson, une pression de la touche démarre le fonctionnement du four. Si la porte du four est ouverte ou si la touche **Stop/Reset** (Arrêter/Réinitialiser) est pressée une fois pendant le fonctionnement du four, il faut appuyer à nouveau sur la touche **Start** pour redémarrer le four.

Fonctionnement du four

Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois



Brancher l'appareil dans une prise correctement reliée à la terre. Le message « 12:00 PRESS CLOCK ENTER TIME » (12:00 saisir l'heure de l'horloge) défile sur l'écran.

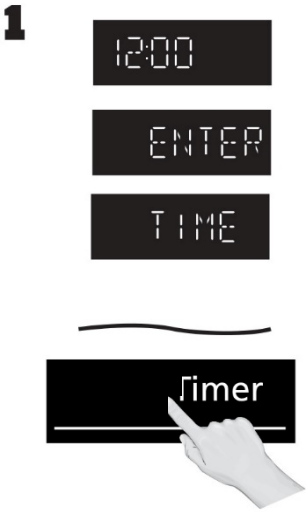


Le système de mesure impérial (oz/lb) s'affiche automatiquement par défaut. Appuyer sur Start pour visualiser tour à tour les différents systèmes de poids, métrique (g/kg) ou impérial (oz/lb).

REMARQUES :

Ces sélections peuvent être effectuées seulement après avoir branché le four.

Réglage de l'horloge



Appuyer une fois sur **Clock/Timer** (Horloge/Minuteur), puis **appuyer sur le pavé numérique** pour saisir l'heure actuelle.



Appuyer une fois sur **Start** pour confirmer.

L'heure actuelle s'affiche.

Si aucune opération n'est effectuée dans les 5 minutes qui suivent, le réglage est annulé.

Réglage du verrouillage de sécurité enfants



Dès que l'heure du jour s'affiche à l'écran, appuyez trois fois sur **Start.** L'heure du jour s'affiche à l'écran.



Appuyer trois fois sur **Stop/Reset** (Arrêter/Réinitialiser). L'heure du jour s'affiche et la fonction Verrouillage de sécurité enfants sera annulée.

REMARQUES :

1. Cette fonction empêche le fonctionnement électronique du four jusqu'à ce qu'elle soit annulée. Elle ne verrouille pas la porte.
2. Cette fonction peut être réglée lorsque l'écran affiche deux points ou l'heure du jour.

Fonctionnement du four (suite)

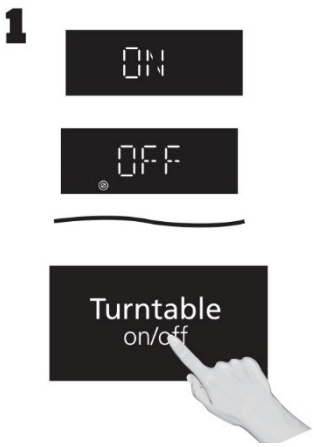
Réglage de l'éclairage



Cette fonction permet de régler le niveau de luminosité de l'éclairage du plan de cuisson.

Appuyer une fois sur la touche **Light** (éclairage) pour allumer la lampe. Appuyer deux fois sur la touche pour l'éteindre.

Activation/Désactivation du plateau tournant



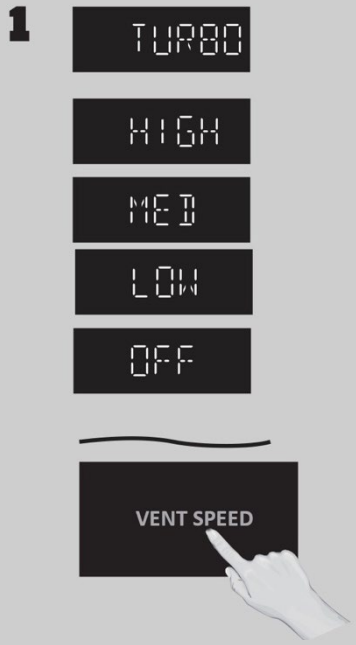
Pour de meilleurs résultats de cuisson, laisser le plateau tournant activé. Il peut être désactivé pour les grands plats.

Appuyer sur la touche **Turntable On/Off** pour activer ou désactiver le plateau tournant. Lorsqu'il est désactivé, « on » ou « off » s'affiche à l'écran.

REMARQUES :

1. Lorsque « Turntable Off » est sélectionné, le plateau tournant est automatiquement réactivé (« ON ») dès que le cycle de chauffage est terminé. Ne pas activer la fonction « Turntable Off » lorsqu'on cuit des aliments.
2. Il se peut que le plateau en verre devienne très chaud. Il est recommandé de ne pas toucher le plateau en verre pendant et immédiatement après la cuisson.
3. En cas d'utilisation d'un grand plat ou de plusieurs plats de cuisson, le plateau tournant peut être désactivé. Pour obtenir de meilleurs résultats, tourner ou permuter les plats et remuer les aliments de temps en temps pendant la cuisson. Pour les aliments qui ne peuvent pas être remués (par ex., les lasagnes), vérifier que le cœur de l'aliment est bien chaud en coupant le centre à l'aide d'un couteau.

Réglage du ventilateur



Le ventilateur (ventilateur d'évacuation) élimine la vapeur et les autres vapeurs de la surface de cuisson sous le four à micro-ondes. Appuyer une fois sur la touche Vent Fan pour activer la vitesse **Turbo**, 2 fois pour activer la vitesse rapide (**High**) 3 fois pour activer la vitesse moyenne (**Med**.), 4 fois pour activer la vitesse lente (**Low**) et 5 fois pour éteindre le ventilateur.

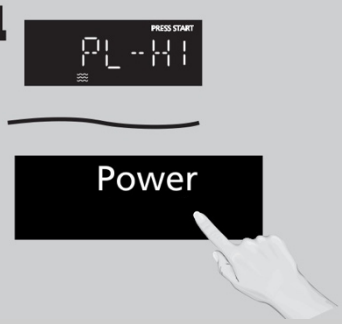
REMARQUES :

1. La vitesse rapide du ventilateur fonctionnera pendant une seconde même si la vitesse lente a été réglée. Ceci est tout à fait normal.
2. Si la température de la cuisinière ou de la table de cuisson située sous le four devient trop chaude, le ventilateur s'allume automatiquement pour protéger le four. Il peut rester allumé jusqu'à une heure pour refroidir le four. Lorsque cela se produit, la touche du ventilateur ne désactivera pas le ventilateur.

Fonctionnement du four (suite)

Cuisson

1



Appuyer sur la touche **Power Level** (niveau de puissance) jusqu'à ce que le niveau souhaité s'affiche. PL--HI correspond au niveau de puissance maximum et PL--0 au niveau de puissance minimum.

Appuyer	Niveau de puissance
une fois	PL--HI (HIGH)
deux fois	PL--90
3 fois	PL--80
4 fois	PL--70
5 fois	PL--60
6 fois	PL--50
7 fois	PL--40
8 fois	PL--30
9 fois	PL--20
10 fois	PL--10
11 fois	PL--0

2



Régler le temps de cuisson à l'aide des **touches numériques**. Le temps de cuisson maximum est de 99 minutes, 99 secondes.

3



Appuyer sur **Start.** La cuisson démarre et le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche à l'écran. En fin de cuisson, trois bips sonores retentissent. Pomme de terre

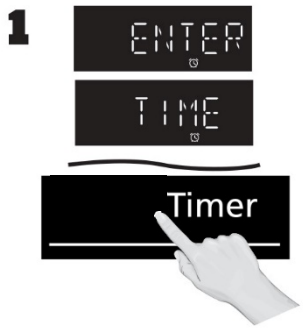
NE PAS CUIRE TROP LONGTEMPS LES ALIMENTS : Ce four nécessite moins de temps pour cuire que les appareils plus anciens. Une cuisson excessive provoquera le dessèchement des aliments et peut déclencher un incendie. La puissance de cuisson d'un four à micro-ondes vous indique la quantité d'énergie des micro-ondes disponible pour la cuisson.

Cuisson en plusieurs étapes :

Pour une cuisson en plusieurs étapes, répéter les points 1 et 2 pour chaque étape de cuisson avant d'appuyer sur **Start** (démarrer). Le nombre maximum d'étapes pour la cuisson est de trois. Pendant le fonctionnement, deux bips sonores retentissent entre chaque étape. Trois bips retentiront à la fin de toute la séquence.

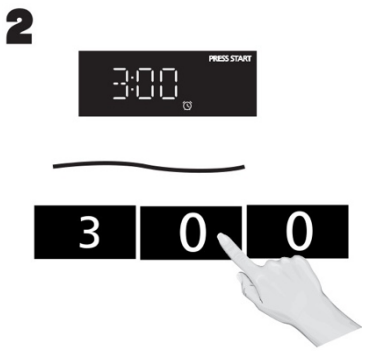
Réglage du minuteur

1



Cette fonction vous permet de programmer le four comme un minuteur de cuisine. Appuyer deux fois sur **Clock/Timer** (horloge/minuteur).

2



Régler la durée souhaitée à l'aide des **touches numériques** (jusqu'à 99 minutes, 99 secondes).

3



Appuyer sur **Start**. Le minuteur effectue le compte à rebours sans cuisson et trois bips retentissent une fois le temps écoulé.

Remarques :

1. END (fin) s'affiche dès que le minuteur a terminé le compte à rebours.
2. Pendant le réglage, appuyer sur STOP/RESET (Arrêter/Réinitialiser) pour quitter le réglage du minuteur.

Fonctionnement du four (suite)

Pomme de terre

Cette fonction permet de cuire des pommes de terre sans régler le poids et le temps. Le four simplifie la programmation.

1



Appuyer une fois sur **Potato** pour cuire 1 pomme de terre.

Deux fois pour 2 pommes de terre.

Trois fois pour 3 pommes de terre.

Quatre fois pour 4 pommes de terre.

2



Appuyer sur **Start**. Le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours démarre.

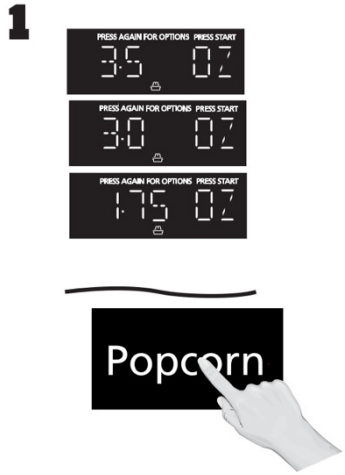
REMARQUES :

1. END (fin) s'affiche lorsque la cuisson est terminée et trois bips sont émis.

Popcorn

Cette fonction permet de cuire des popcorn sans régler le poids et le temps. Le four simplifie la programmation.

1



Appuyer une fois sur **Popcorn** pour cuire 3,5 onces (100 g).

Deux fois pour 3,0 onces (85 g)

Trois fois pour 1,75 onces (50 g)

2



Appuyer sur **Start**. Le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours démarre.

REMARQUES :

1. Faire cuire un sachet à la fois.
2. Placer le sachet dans le four en suivant les instructions du fabricant.
3. Démarrer la cuisson à la température ambiante.
4. Une fois la cuisson terminée, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sachet.
5. Ouvrir soigneusement le sachet en veillant à ne pas se brûler, car de la vapeur s'en échappera.
6. Ne pas réchauffer les grains de maïs qui n'ont pas gonflé et ne pas réutiliser le sachet.
7. Si la quantité de popcorn diffère par rapport aux quantités énoncées, suivre les instructions figurant sur l'emballage.
8. **Surveiller constamment le four pendant le processus de cuisson.**
9. **Un temps de cuisson prolongé risque de brûler les popcorn ou de déclencher un incendie.**

Boisson

Cette fonction permet de réchauffer des boissons sans régler le poids et le temps. Le four simplifie la programmation.

1



Appuyer une fois sur **Beverage** (boisson) pour 1 tasse.

Deux fois pour 2 tasses.

Trois fois pour 3 tasses.

2



Appuyer sur **Start**. Le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours démarre.

REMARQUES :

1. END (fin) s'affiche lorsque la cuisson est terminée et trois bips sont émis.

Fonctionnement du four (suite)

Cuisson de légumes par capteur

1



Appuyer une fois sur **Veggies** (légumes) pour des légumes frais. Deux fois pour des légumes surgelés.

2



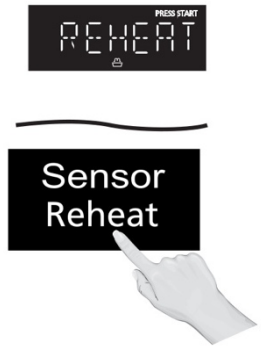
Appuyer sur **Start**. « Fresh veggies » (légumes frais) ou « Frozen veggies » (légumes surgelés) s'affiche à l'écran.

REMARQUES :

1. END (fin) s'affiche lorsque la cuisson est terminée et trois bips sont émis.

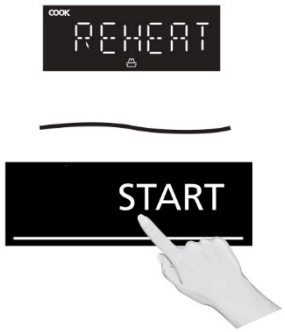
Réchauffage par capteur

1



Appuyer sur **Sensor Reheat** (réchauffage par capteur) pour sélectionner le menu Reheat.

2



Appuyer sur **Start**. « Reheat » s'affiche à l'écran.

REMARQUES :

1. END (fin) s'affiche lorsque la cuisson est terminée et trois bips sont émis.

NE PAS UTILISER LA FONCTION DE RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR :

1. Pour réchauffer du pain ou des produits de pâtisserie. Pour ce type d'aliments, régler la puissance et le temps manuellement.
2. Pour des aliments crus ou non cuits.
3. Si la cavité du four est chaude.
4. Pour les boissons.
5. Pour les aliments surgelés.

Cuisson de poulet par capteur

1



Appuyer une fois sur **Chicken** (poulet).

2



Appuyer sur **Start**. « Chicken » s'affiche à l'écran.

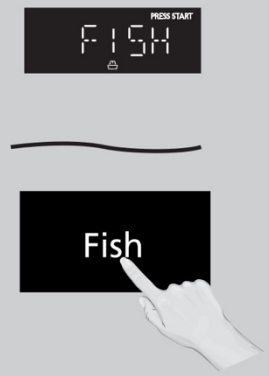
REMARQUES :

1. END (fin) s'affiche lorsque la cuisson est terminée et trois bips sont émis.

Fonctionnement du four (suite)

Cuisson de poisson par capteur

1



Appuyer une fois sur **Fish** (poisson).

2



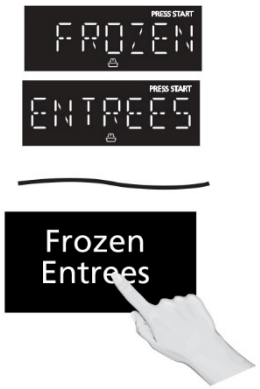
Appuyer sur **Start**. « Fish » s'affiche à l'écran.

REMARQUES :

1. END (fin) s'affiche lorsque la cuisson est terminée et trois bips sont émis.

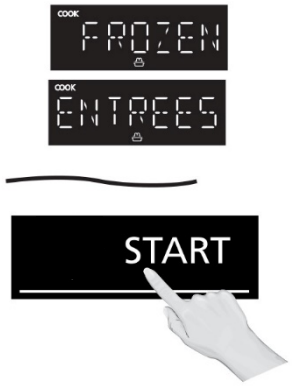
Cuisson de plats surgelés par capteur

1



Appuyer une fois sur **Frozen Entree** (plats surgelés).

2



Appuyer sur **Start**. « Frozen entree » s'affiche à l'écran.

REMARQUES :

1. END (fin) s'affiche lorsque la cuisson est terminée et trois bips sont émis.

Cuisson de pâtes par capteur

1



Appuyer une fois sur **Pasta** (pâtes).

2



Appuyer sur **Start**. « Pasta » s'affiche à l'écran.

REMARQUES :

1. END (fin) s'affiche lorsque la cuisson est terminée et trois bips sont émis.

Fonctionnement du four (suite)

Faire fondre des aliments

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

1. **Beurre**
2. **Chocolat**
3. **Fromage**

1

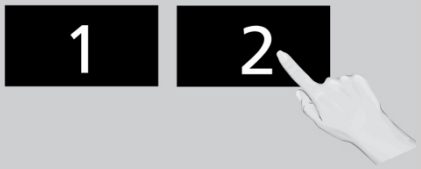


Appuyer une fois sur **Melt** pour faire fondre du beurre, deux fois pour le chocolat et trois fois pour le fromage.



2

Appuyer sur **Start** pour régler le poids.



Saisir le poids souhaité à l'aide des touches 1 ou 2.

3



Appuyer sur **Start** pour démarrer le processus de cuisson.

TABLEAU DES ALIMENTS	À FAIRE FONDRE	
CATÉGORIE	QUANTITÉ	INSTRUCTIONS
BEURRE	3,5/7,0 onces **(100/200 g)**	Déballer et placer dans un récipient allant au micro-ondes. Il n'est pas nécessaire de couvrir le beurre. Remuer en fin de cuisson pour permettre au beurre de fondre complètement.
CHOCOLAT	7,0/10 onces **(200/300 g)**	Des pépites ou des carrés de chocolat de cuisson peuvent être utilisés. Déballer les carrés et les placer dans un récipient allant au micro-ondes. Remuer à la fin du cycle pour terminer le processus de fusion.
FROMAGE	1,75/3,5 onces **(50/100 g)**	Déballer et placer dans un récipient allant au micro-ondes. La crème de fromage sera à température ambiante et prête à être utilisée dans une recette.

Fonctionnement du four (suite)

Décongélation automatique

1. **VIANDE**
2. **VOLAILLE**
3. **POISSON**

1



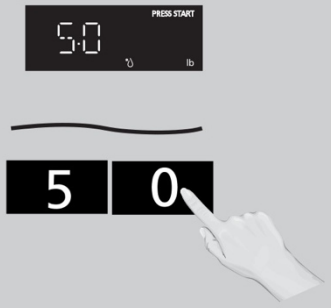
Appuyer une fois sur **Auto Defrost** (décongélation automatique) pour la viande, deux fois pour la volaille et trois fois pour le poisson.

2



Appuyer sur **Start** pour régler le poids.

3



Saisir le poids souhaité à l'aide des touches numériques. Le poids est de 0,1-6,0 Lbs (50 g/3 kg).

4



Appuyer sur **Start** pour démarrer le processus de décongélation. Le compte à rebours du temps de cuisson démarre.

La fonction de décongélation offre la meilleure méthode de décongélation des aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indique la séquence de décongélation recommandée pour les aliments à décongeler.

Pour plus de commodité, la décongélation automatique comprend un mécanisme de bips intégré qui vous rappelle de vérifier, retourner, séparer ou réorganiser les aliments pour obtenir les meilleurs résultats de dégivrage.

Conseils d'utilisation

- Pour de meilleurs résultats, retirer le poisson, les crustacés, la viande et la volaille de leur emballage d'origine fermé en papier ou en plastique (conteneur). Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et le jus en contact avec l'aliment, ce qui peut provoquer la cuisson de la surface extérieure de celui-ci.
- Pour de meilleurs résultats, former une boule avec la viande hachée avant de la congeler. Pendant le cycle DEFROST (décongélation), le micro-ondes signale quand il est temps de retourner la viande. Éliminer le givre excédentaire de la viande et poursuivre la décongélation.
- Placer les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille à rôtir au micro-ondes pour recueillir le jus qui s'en égoutte.

Tableau 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 équivaut à 1/4 de livre). Toutefois, pour entrer le poids des aliments dans Auto Defrost, il est nécessaire de spécifier des livres et des dixièmes de livre.

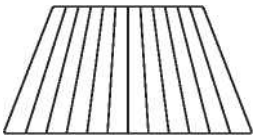
Si le poids sur l'emballage alimentaire est en fractions de livre, utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

	Poids équivalent
ONCES	**POIDS EN DÉCIMALES**
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

Fonctionnement du four (suite)

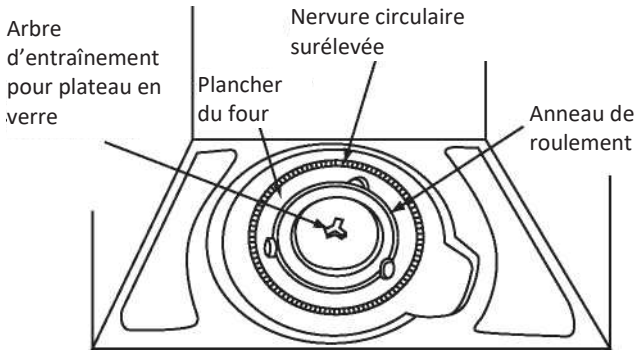
Utilisation de la grille pour la cuisson au micro-ondes

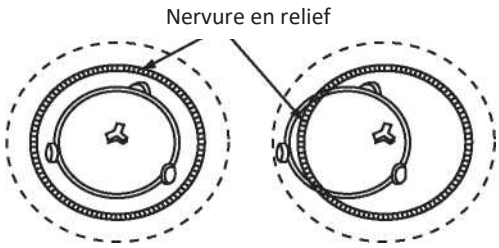
1. La grille doit être correctement positionnée sur les supports prévus à cet effet pour éviter que le four ne soit endommagé par des arcs électriques.
2. **NE PAS** utiliser un plat à brunir au micro-ondes sur la grille. La grille et le plat pourraient surchauffer.
3. **NE PAS** utiliser le four avec la grille posée directement sur la sole du micro-ondes. Cela pourrait endommager le micro-ondes.
4. Saisir la grille avec des maniques pour éviter tout risque de brûlure.



Mise en place de l'anneau de roulement

Avant d'utiliser le four à micro-ondes, vérifier que l'anneau de roulement est correctement mis en place. Si tel n'est pas le cas, il peut en résulter une cuisson non homogène, un endommagement du four ou un débordement de nourriture. L'anneau de roulement doit être situé sur la surface entre la nervure en relief et le plancher surélevé.

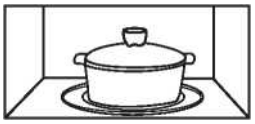




Correct Incorrect

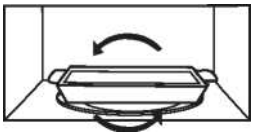
Pour de meilleurs résultats de cuisson Cuisson sur 1 niveau

L'action des micro-ondes est optimale lorsque les aliments sont placés sur le plateau tournant dont la rotation est activée (ON).

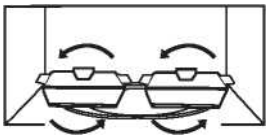


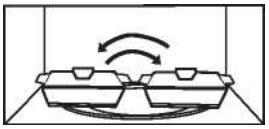
(Rotation activée) Pour de meilleurs résultats

En cas d'utilisation d'un grand plat ou de plusieurs plats de cuisson, le plateau tournant peut être désactivé. Pour obtenir de meilleurs résultats, tourner ou permuter les plats et remuer les aliments de temps en temps pendant la cuisson. Pour les aliments qui ne peuvent pas être remués (par ex., les lasagnes), vérifier que le cœur de l'aliment est bien chaud en coupant le centre à l'aide d'un couteau.

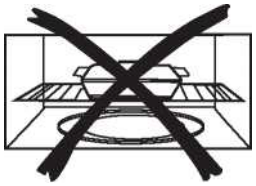


(Rotation désactivée) Faire tourner les plats à mi-cuisson



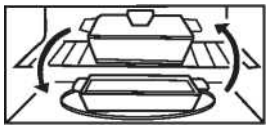


(Rotation désactivée) Permuter les plats à mi-cuisson



Résultats non homogènes

Pour de meilleurs résultats, retirer la grille à moins que vous ne souhaitiez réchauffer des aliments sur deux niveaux.



Permuter les plats à mi-cuisson

NE PAS utiliser la grille ou désactiver la rotation du plateau tournant (OFF) si la fonction de cuisson Popcorn / Inverter Turbo Defrost*(décongélation rapide inverter)* / Keep Warm *(maintien au chaud)* / Sensor Reheat *(réchauffage par capteur)* /Sensor Cook *(cuisson par capteur*) est sélectionnée.

Caractéristiques des aliments

Caractéristiques des aliments

Os et graisse



Les os et la graisse affectent la cuisson. Les os peuvent provoquer une cuisson irrégulière. La viande située aux extrémités des os peut trop cuire tandis que la viande placée sous un gros os, comme un os de jambon, peut être insuffisamment cuite. De grandes quantités de graisse absorbent l'énergie des micro-ondes et la viande à côté de ces zones peut cuire de manière excessive.

Densité



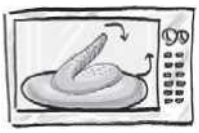
Les aliments à texture poreuse et aérée tels que pains, gâteaux ou petits pains cuisent en moins de temps que les aliments lourds et denses tels que les pommes de terre et les rôtis. Faire particulièrement attention lors du réchauffage de beignets ou autres aliments présentant différents centres. Certains aliments ont des centres constitués de sucre, d'eau ou de graisse et ces centres attirent les micro-ondes (par exemple, les beignets à la confiture). Lorsqu'on chauffe un beignet à la confiture, la confiture peut devenir extrêmement chaude tandis que l'extérieur du beignet reste chaud au toucher. Cela pourrait entraîner une brûlure si les aliments ne refroidissent pas correctement au centre.

Quantité



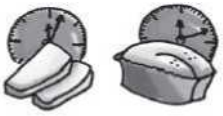
Deux pommes de terre prennent plus de temps à cuire qu'une seule pomme de terre. Plus la quantité de nourriture diminue, plus le temps de cuisson diminue.
Une cuisson excessive entraînera une diminution de la teneur en humidité des aliments et il pourrait en résulter un incendie. Ne JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

Forme



Des aliments de forme identique chauffent de manière plus homogène. L'extrémité fine d'un pilon cuira plus rapidement que l'extrémité charnue. Pour compenser les formes irrégulières, placer les parties minces vers le centre du plat et les morceaux épais vers le bord.

Taille



Les morceaux minces cuisent plus rapidement que les morceaux épais.

Température de départ



Les aliments à température ambiante cuisent en moins de temps que s'ils sont froids, réfrigérés ou congelés.

Techniques de cuisson

Perforation

Aliments dont la peau ou les membranes doivent être percées, entaillées ou dont la peau doit être pelée avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Percer les palourdes, les huîtres, les foies de poulet, les pommes de terre entières et les légumes entiers. Avant de cuire des pommes entières ou des pommes de terre nouvelles, peler une bande de peau de 1 pouce de large. Faire des entailles sur les saucisses fraîches et les saucisses de Francfort. Ne pas cuire ou réchauffer les œufs entiers, avec ou sans la coquille. L'accumulation de vapeur dans les œufs entiers peut les faire exploser et éventuellement endommager le four ou causer des blessures. Il est possible toutefois de réchauffer les œufs durs EN TRANCHES et de cuire des ŒUFS BROUILLES.

Brunissage

Les aliments n'auront pas brunis comme les aliments cuits de manière conventionnelle ou à l'aide d'une fonction de brunissage. Les viandes et la volaille peuvent être enrobées de sauce à dorer, de sauce Worcestershire, de sauce barbecue ou de sauce de nappage. Mélanger la sauce à dorer avec du beurre fondu ou de la margarine et badigeonner avant la cuisson. Pour les pains éclairs ou les muffins, la cassonade peut être utilisée dans la recette à la place du sucre cristallisé, ou la surface peut être saupoudrée d'épices noires avant la cuisson.

Espacement

Les aliments individuels, tels que les pommes de terre au four, les petits gâteaux et les amuse-gueule, cuisent de manière plus uniforme s'ils sont placés à égale distance dans le four. Dans la mesure du possible, dispose les aliments en rond.

Couverture

Comme pour la cuisson conventionnelle, l'humidité s'évapore pendant la cuisson au micro-ondes. Des couvercles de cocotte ou un film plastique sont utilisés pour assurer une parfaite étanchéité. Lorsqu'on utilise une pellicule plastique, replier une partie de la pellicule plastique à partir du bord du plat pour permettre à la vapeur de s'échapper. Détacher ou retirer le film plastique selon les instructions de la recette pour le temps de repos. Au moment de retirer le film plastique, ou le couvercle en verre, s'éloigner du plat pour éviter les brûlures de vapeur. Différents degrés de conservation de l'humidité sont également obtenus en utilisant du papier paraffiné ou des serviettes en papier.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction des variations de la forme des aliments, de la température de départ et des préférences régionales. Faire toujours cuire les aliments pendant le temps de cuisson minimum indiqué dans une recette et vérifier la cuisson. Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, poursuivre la cuisson. Il est plus facile d'ajouter du temps de cuisson à un produit pas assez cuit. Une fois que l'aliment est trop cuit, il n'est plus possible d'y remédier.

Caractéristiques des aliments (suite)

Remuer

Il est généralement nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson au micro-ondes. Amener toujours les bords extérieurs cuits vers le centre et les parties centrales moins cuites vers l'extérieur du plat

Réorganiser

Réorganiser les petites pièces comme les morceaux de poulet, les crevettes, les steaks hachés ou les côtelettes de porc. Amener les morceaux du bord vers le centre et les morceaux du centre vers le bord du plat.

Retourner

Il n'est pas possible de remuer certains aliments pour répartir la chaleur de manière uniforme. Parfois, l'énergie des micro-ondes se concentrera dans une zone de l'aliment. Pour favoriser une cuisson uniforme, ces aliments doivent être retournés. Retourner les gros aliments, comme les rôtis ou les dindes, à mi-cuisson.

Temps de repos

La plupart des aliments continueront à cuire par conduction après l'arrêt du four à micro-ondes. Après la cuisson de la viande, la température interne augmentera de 3 °C à 8 °C (5 °F à 15 °F), si on la laisse reposer, recouverte de papier aluminium, pendant 10 à 15 minutes. Les ragoûts et les légumes ont besoin d'un temps de repos plus court, mais ce temps de repos est nécessaire pour permettre aux aliments de terminer la cuisson au centre sans trop cuire sur les bords.

Contrôle du niveau de cuisson

Pour contrôler le niveau de cuisson, il est possible d'utiliser les mêmes tests utilisés dans la cuisson traditionnelle. La viande est cuite lorsqu'elle est tendre à la fourchette ou lorsque les fibres se détachent facilement. Le poulet est cuit lorsque les jus sont jaune clair et que le pilon se détache facilement. Le poisson est cuit quand il est opaque et se détache facilement. Le gâteau est cuit lorsque le cure-dent ou le pic à gâteau en ressort propre.
Vérifier les aliments pour vous assurer qu'ils sont cuits aux températures recommandées par le Département de l'Agriculture des États-Unis.
Pour tester la cuisson, insérer un thermomètre à viande dans un endroit épais ou dense, loin de la graisse ou des os. NE JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments pendant la cuisson, à moins qu'il ne soit homologué pour une utilisation au four à micro-ondes.

Cuire tous les aliments à ces températures internes minimales mesurées à l'aide d'un thermomètre pour aliments avant de retirer les aliments du four. Pour des raisons de préférence personnelle, il est possible de cuire les aliments à des températures plus élevées.

Produit	Température minimale au cœur et temps de repos
Bœuf, porc, veau et agneau Steaks, côtelettes, rôtis	145 °F (63 °C) et temps de repos d'au moins 3 minutes
Viande hachée	160 °F (71 °C)
Jambon, frais ou fumé (non cuit)	145 °F (63 °C) et temps de repos d'au moins 3 minutes
Jambon cuit (à réchauffer)	Réchauffer les jambons cuits emballés dans des usines inspectées par l'USDA à 60 °C (140 °F) ; tous les autres à 165 °F (74 °C)
Toutes les volailles (poitrines, volaille entière, pattes, cuisses et ailes, volaille hachée et farce)	165 °F (74 °C)
Œufs	160 °F (71 °C)
Poissons et cristacés	145 °F (63 °C)
Restes	165 °F (74 °C)
Ragoûts	165 °F (74 °C)

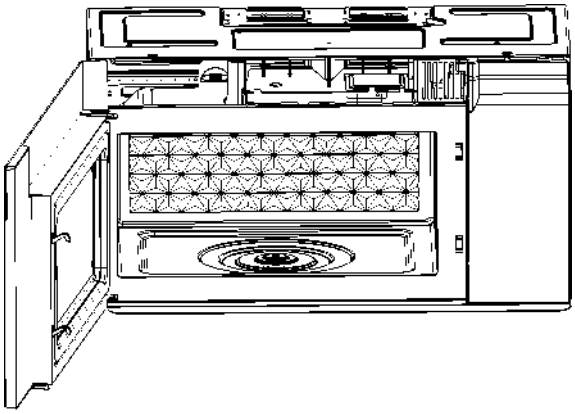
Entretien et nettoyage du four à micro-ondes



Conseils utiles

Rafraîchir de temps à l'autre l'enceinte du four à l'aide d'une solution de bicarbonate de soude et d'eau.

Veiller toujours à couper l'alimentation avant de nettoyer n'importe quel élément du micro-ondes.

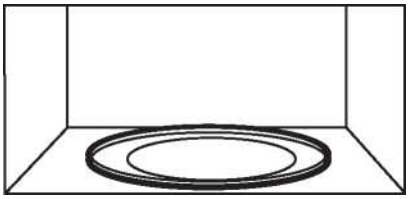


Nettoyage de l'enceinte du four

Parois, plancher, vitre intérieure, pièces métalliques et plastique sur la porte

Certaines éclaboussures peuvent être éliminées à l'aide d'une serviette en papier, tandis que d'autres peuvent nécessiter l'utilisation d'un chiffon humide. Éliminer les éclaboussures grasses à l'aide d'un chiffon imbibé de savon, puis rincer à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou d'ustensiles tranchants sur les parois du four.

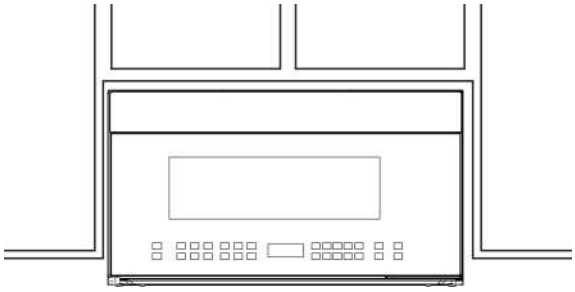
Ne jamais utiliser un nettoyant pour four disponible dans le commerce sur n'importe quelle partie du micro-ondes.

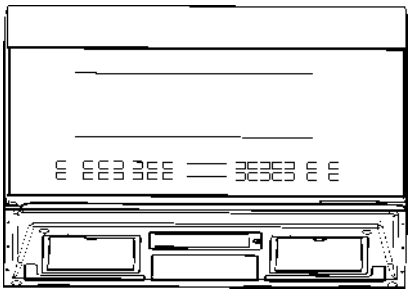


Plateau tournant amovible et anneau de roulement

Pour éviter qu'il ne se brise, ne jamais immerger le plateau tournant dans l'eau immédiatement après la cuisson. Le laver soigneusement à l'eau tiède additionnée de savon ou au lave-vaisselle. Le plateau tournant et l'anneau de roulement peuvent se briser en cas de chute. Pour rappel : utiliser le four UNIQUEMENT après avoir réinstallé le plateau tournant et l'anneau de roulement.

Entretien et nettoyage du four à micro-ondes





Nettoyage de l'extérieur du four

Nous déconseillons l'utilisation de nettoyants en aérosol et les nettoyants à base d'ammoniac ou d'alcool, car ils peuvent endommager l'esthétique du four à micro-ondes. *En cas d'utilisation d'un nettoyant ménager commun, appliquer d'abord le produit directement sur un chiffon propre, puis essuyer la zone souillée.*

Boîtier métallique

Nettoyer l'extérieur du four à micro-ondes à l'aide d'un chiffon imbibé de savon. Rincer et sécher. Essuyer la vitre avec un chiffon humide.

Panneau de porte

Identifier le type du panneau équipant le four avant de procéder à son nettoyage. Se reporter au huitième chiffre du numéro de modèle. « S » correspond à l'acier inoxydable, « B », « W » ou « C » correspondent à des couleurs plastique.

Acier inoxydable (sur certains modèles)

Le panneau en acier inoxydable peut être nettoyé avec du Stainless Steel Magic ou produit similaire à l'aide d'un chiffon propre et doux. Appliquer soigneusement le nettoyant pour acier inoxydable en évitant les pièces en plastique situées à proximité. Ne pas utiliser de cire pour appareils ménagers, de vernis, d'eau de Javel ou de produits contenant du chlore sur les finitions en acier inoxydable.

Panneau en plastique de couleur

Utiliser un chiffon propre, doux et légèrement humide, puis sécher soigneusement.

Garniture de porte

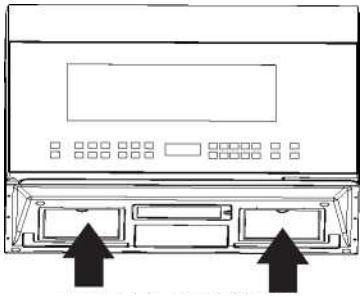
Il est important que le joint de porte soit toujours propre afin que la porte adhère parfaitement au micro-ondes. Utiliser uniquement des détergents doux et non abrasifs, appliquer avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincer soigneusement.

Plancher

Éliminer de façon régulière les traces de graisse et les poussières présentes dans le bas du four. Utiliser à cet effet une solution d'eau tiède et de détergent.

Entretien et nettoyage du four à micro-ondes

À propos du dispositif d'évacuation



Filtre de ventilation réutilisables (sur tous les modèles)

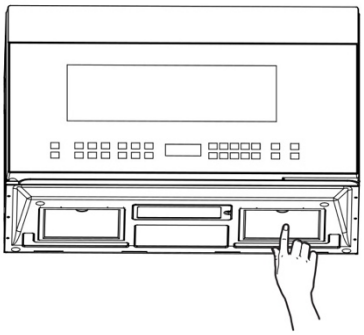
Ventilateur d'évacuation

Le ventilateur d'évacuation est équipé de deux filtres métalliques réutilisables Les modèles qui recirculent l'air dans la pièce utilisent également un filtre à charbon.

Filtres à graisses

Les filtres métalliques emprisonnent la graisse libérée par les aliments sur la table de cuisson. Ils empêchent également que les flammes éventuellement dégagées par les aliments sur la table de cuisson n'endommagent l'intérieur du four. Pour cette raison, les filtres doivent toujours être en place lorsque la hotte est utilisée. Les filtres de ventilation doivent être nettoyés une fois par mois ou selon la nécessité.

Entretien et nettoyage du four à micro-ondes



Retrait et nettoyage des filtres *Pour les retirer,*

les faire glisser vers l'arrière à l'aide des onglets. Les abaisser et les extraire.

Pour nettoyer les filtres de ventilation, les faire tremper dans une solution d'eau chaude et de détergent en les remuant de temps à autre. Ne pas utiliser d'ammoniac ou de produits à base d'ammoniac, car ils assombriront le métal. Effectuer éventuellement un léger brossage pour enlever la saleté incrustée.

Rincer, secouer et laisser sécher avant de les réinstaller.

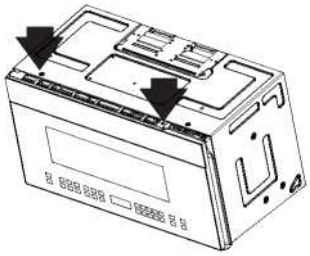
Réinstaller les filtres en les faisant glisser dans les fentes du cadre à l'arrière de chaque ouverture. Appuyer vers le haut et vers l'avant pour les fixer définitivement.

Filtre à charbon

Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Il doit être remplacé.

Si le modèle n'est pas ventilé vers l'extérieur, l'air sera recyclé à travers un filtre à charbon jetable qui favorise l'évacuation de la fumée et des odeurs.

Le filtre à charbon doit être remplacé lorsqu'il est visiblement sale ou décoloré (généralement après 6 à 12 mois, selon l'utilisation).



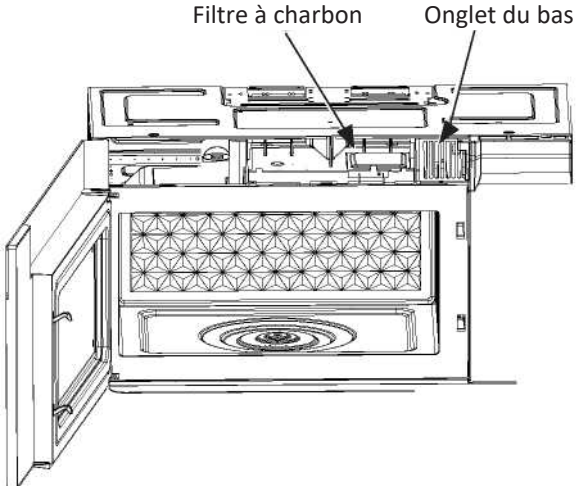
Déposer les 2 vis fixant la grille et dégager la grille.

Retrait du filtre à charbon

Pour retirer le filtre à charbon, débrancher d'abord l'alimentation au niveau du fusible principal ou du disjoncteur, ou retirer la fiche de la prise d'alimentation. Retirer la grille supérieure en desserrant uniquement les deux vis qui la maintiennent en place, comme illustré.

Il peut s'avérer nécessaire d'ouvrir les portes de l'armoire pour retirer les vis.

Appuyer sur le dessus du filtre avec les deux mains jusqu'à ce que le filtre soit presque à l'horizontale. Soulever le filtre par le bas jusqu'à ce qu'il soit dégagé des onglets. Faire glisser le filtre vers le bas et l'extraire.



Avant de contacter le service de dépannage

Voir ci-dessous avant d'appeler pour le service, car la plupart des problèmes peuvent facilement être résolus en suivant ces solutions simples à mettre en œuvre :

Problème	**Solution**
Le four provoque des interférences au niveau de la télévision.	Certaines interférences radio, TV, Wi-Fi, téléphone sans fil, moniteur pour bébé, blue tooth ou autre équipement sans fil peuvent se produire lorsqu'on cuisine avec le four à micro-ondes. Ces interférences sont similaires à celles qui sont causées par les petits appareils tels que mélangeurs, aspirateurs, sèche-cheveux, etc. Cela n'indique pas un problème avec votre four.
De la vapeur s'accumule sur la porte du four et de l'air chaud s'échappe des évents du four.	Pendant la cuisson, de la vapeur et de l'air chaud sont dégagés par les aliments. La majeure partie de la vapeur et de l'air chaud est éliminée du four par l'air qui circule dans la cavité du four. Cependant, une partie de la vapeur se condensera sur les surfaces plus froides telles que la porte du four. Ceci est normal. Après utilisation, le four doit être essuyé (voir page 23).
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas branché correctement ou doit être réinitialisé. Retirer la fiche de la prise, attendre dix secondes puis rebrancher l'appareil. Le disjoncteur principal ou le fusible principal est déclenché. Réinitialiser le disjoncteur principal ou remplacer le fusible principal. Il y a un problème avec la prise. Brancher un autre appareil dans la prise pour vérifier si elle fonctionne.
Le four ne démarre pas la cuisson.	La porte n'est pas complètement fermée. Fermer la porte du four à fond. La touche **Start** (démarrer) n'a pas été pressée après effectué la programmation. Appuyer sur **Start**. Un autre programme est déjà saisi dans le four. Appuyer sur **Stop/Reset** (Arrêter/Réinitialiser) pour annuler le programme précédent et saisir le nouveau programme. Le programme n'est pas correct. Programmer à nouveau conformément au mode d'emploi. La touche **Stop/Reset** a été pressé accidentellement. Programmer à nouveau le four.
Le plateau en verre vacille.	Le plateau en verre n'est pas positionné correctement sur l'anneau de roulement, ou il y a de la nourriture sous l'anneau de roulement. Dégager le plateau en verre et l'anneau de roulement. Essuyer avec un chiffon humide et réinstaller correctement l'anneau de roulement et le plateau en verre.
Lorsque le four fonctionne, il y a du bruit provenant du plateau en verre.	L'anneau de roulement et le fond du four sont sales. Nettoyer ces pièces selon les instructions fournies au chapitre Entretien et nettoyage du four à micro-ondes (voir page 23).
Le mot « LOCK » s'affiche à l'écran.	Le VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANTS a été activé en appuyant trois fois sur **Start.** Désactiver le VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANT en appuyant trois fois sur **Stop/Reset**.
Le mot « DEMO MODE » s'affiche à l'écran.	Le mode Démonstration a été activé (ON). Désactiver le mode Démonstration en appuyant une fois sur la touche **Power Level**, 4 fois sur la touche **Start** et 4 fois sur la touche **Stop/Reset**.
Le four arrête la cuisson et « SERVICE » s'affiche à l'écran.	L'alimentation électrique du four est défectueuse. Contacter un centre de service agréé (voir page suivante).

Spécifications

Source d'alimentation	120 V~, 60 Hz
Consommation électrique	1550 W
Puissance de cuisson*	1000 W
Dimensions extérieures (L x H x P)	29 7/8" x 16 7/16" x 15 11/16" (759mm x 471.1mm x 398.8 mm)
Dimensions de la cavité du four (L x H x P)	504 x350 x 231mm
Filtre à charbon	
Fréquence de fonctionnement	2,450 MHz
Puissance de ventilation	Turbo (300 CFM)
Poids net	Approx. 24.95Kg - 55Lb

Spécifications sujettes à modification sans préavis.

* La procédure d'essai CEI est appliquée pour mesurer la puissance de sortie.

** Il s'agit de la classification des équipements ISM (industriels, scientifiques et médicaux) décrite dans les normes internationales CISPR11 et 14-2.

*** La capacité interne est calculée en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La quantité réelle d'aliment pouvant être contenue dans le four est inférieure.

Dans le respect des normes fixées et autorisées par :

FCC - Federal Communications Commission (États-Unis) .

DHHS - Conforme à la règle du ministère de la Santé et des Services sociaux (DHHS), CFR, titre 21, chapitre I, sous-chapitre J.

- Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est répertorié par Underwriters Laboratories, Inc. pour une utilisation aux États-Unis ou au Canada.

DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

CE QUE COUVRE CETTE GARANTIE LIMITÉE

La couverture de la garantie fournie par Bertazzoni SpA (“Bertazzoni”) dans la présente déclaration s’applique exclusivement à l’appareil Bertazzoni d’origine (“Produit”) vendu au consommateur (“Acheteur”) par un revendeur/distributeur/détaillant agréé Bertazzoni , installé aux Etats-Unis, District de Columbia, ou au Canada, qui est toujours resté dans le pays d’achat initial (Etats-Unis, District de Columbia, ou Canada).

La couverture de la garantie est activée à la date d’ achat d’ origine du Produit et a une durée de deux (2) ans.

La couverture de garantie n’est pas transférable.

En cas de remplacement de pièces ou de remplacement de l’ensemble du produit, le produit de remplacement (ou les pièces) assumera la garantie d’origine restante activée avec le document d’achat d’origine. Cette garantie ne sera pas prolongée à la suite d’un tel remplacement.

Bertazzoni SpA réparera ou remplacera toute pièce qui tombe en panne ou s’avère défectueuse en raison des matériaux et/ou de la fabrication dans les 2 ans suivant la date d’achat d’origine, et dans des conditions d’utilisation résidentielle normale et non commerciale. La réparation ou le remplacement sera gratuit, y compris la main-d’œuvre aux tarifs standard et les frais d’expédition. L’Acheteur est tenu de rendre le Produit raisonnablement accessible pour la réparation. L’intervention de réparation doit être effectuée par une entreprise de services agréée Bertazzoni pendant les heures normales de travail. La main-d’œuvre effectuée à des taux d’heures supplémentaires ou majorés ne sera pas couverte par la garantie.

REMARQUE IMPORTANTE

Conserver la preuve d’achat d’origine pour établir la période de garantie.

La responsabilité de Bertazzoni sur toute réclamation de quelque nature que ce soit, en ce qui concerne les biens et/ou services fournis, ne peut en aucun cas excéder la valeur des biens ou services ou partie de ceux-ci qui donnent naissance à la réclamation.

Garantie pour dommages de nature esthétique de 30 jours

L’inspection du produit doit être effectuée par l’Acheteur au moment de la livraison. Bertazzoni garantit que le Produit est exempt de vices de fabrication au niveau des matériaux et de la fabrication pendant une période de trente (30) jours à compter de la date d’achat d’origine du Produit.

Cette couverture comprend :

- Défauts de peinture
- Éclats
- Défauts de finition macroscopiques.

La garantie pour dommages de nature esthétique NE couvre PAS :

- les problèmes résultant d’un transport, d’une manipulation et/ou d’une installation incorrects (c.-à-d. bosselures, structures ou composants brisés, pliés ou déformés, composants en verre brisés)
- de légères variations de couleur dans les composants peints/émaillés
- les différences causées par l’éclairage naturel ou artificiel, l’emplacement ou d’autres facteurs similaires
- taches/corrosion/décoloration causées par des substances externes et/ou des facteurs environnementaux
- **coûts de main-d’œuvre, présentoir, plancher, stock B, appareils prêts à l’emploi et unités de démonstration**.

POLITIQUE DE PROTECTION DU VERRE

Cette garantie couvre la rupture du verre de la porte du four de la cuisinière pendant la durée suivante :

VERRES EXTÉRIEUR ET CENTRAL : 90 jours après la date d’achat initiale.

VERRE INTÉRIEUR 180 jours après la date d’achat initiale.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE

Pour bénéficier du service de garantie, l’Acheteur doit contacter le Service Bertazzoni pour déterminer le problème et les procédures de service correctes.

Le numéro de modèle, le numéro de série et la date d’achat d’origine seront requis.

REMARQUE IMPORTANTE

Conserver la preuve d’achat d’origine pour établir la période de garantie.

En cas d’utilisation aux États-Unis

866 905 0010

https://us.bertazzoni.com/more/support

Si situé au CANADA

866 561 7265

https://ca.bertazzoni.com/more/support

DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE – CE QU'ELLE NE COUVRE PAS

- Utilisation du Produit dans toute application commerciale non résidentielle.
- Utilisation du Produit dans un but autre que celui pour lequel il est prévu.
- Service de réparation fourni par un tiers autre qu'une agence de service agréée Bertazzoni.
- Les dommages ou le service de réparation appelé à corriger le service fourni par une entreprise non agréée ou l' utilisation de pièces non autorisées.
- L'installation non conforme aux codes de prévention des incendies, codes électriques, codes du gaz, codes de plomberie, codes du bâtiment, règlements, ou lois, locaux/d'état/municipaux/des comtés.
- Les défauts ou dommages dus à un entreposage incorrect du Produit.
- Les défauts ou dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de l' emballage d' origine ou des présentoirs.
- Les appels de service ou de réparation pour corriger l'installation incorrecte du produit et/ou des accessoires associés.
- Le remplacement de pièces/appels de service pour connecter, convertir ou de surcroît coupler à nouveau le câblage électrique et/ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- Le remplacement de pièces/appels de service pour fournir des instructions et des informations sur l'utilisation du Produit.
- Le remplacement de pièces/appels de service pour corriger les problèmes dus à l'utilisation du produit d'une manière autre que ce qui est normal et habituel pour un usage résidentiel.
- Le remplacement de pièces/appels de service en raison de la détérioration d'éléments tels que joints, boutons, supports de casseroles, étagères, paniers à couverts, boutons, écrans tactiles, plans de cuisson en verre céramique rayés ou cassés.
- Le remplacement de pièces/appels de service en raison d'un entretien insuffisant/inapproprié, donnant lieu à, mais sans s'y limiter : accumulation de résidus, taches, rayures, décoloration, corrosion.
- Le remplacement de composants en verre et des ampoules si la réclamation survient dans les 30 jours à compter de la date d'achat d'origine.
- Les défauts et dommages résultant d'accidents, d'altération, d'un usage impropre, d'abus, d'une installation incorrecte.
- Les défauts et dommages résultant du transport, de la logistique et de la manutention du Produit. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Tout problème de manutention, de transport et de logistique doit être notifié au revendeur/ société de livraison après réception et inspection.
- Les défauts et dommages résultant de forces extérieures indépendantes de la volonté de Bertazzoni SpA, y compris, mais sans s'y limiter, le vent, la pluie, le sable, les incendies, les inondations, les coulées de boue, les températures glaciales, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, les surtensions, la foudre, les défaillances structurelles autour de l'appareil et d'autres cas de force majeure.
- Les produits dont le numéro de série est modifié/ endommagé/falsifié.
- Le raccordement de la conduite d'eau doit être effectué par un professionnel formé et agréé. Les problèmes dus à des connexions de conduite d'eau incorrectes tels que, mais sans s'y limiter, fuites et dégâts des eaux aux planchers et/ou aux armoires, ne sont pas considérés comme un problème inhérent au Produit et ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.

Bertazzoni ne peut, en aucun cas, être tenu responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris meubles, armoires, revêtements de sol, panneaux et autres structures entourant le Produit.

Bertazzoni ne peut être tenu responsable du Produit s'il est situé dans une région éloignée ou une zone où des techniciens certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'Acheteur doit supporter tous les frais de transport et de livraison du Produit au centre de service agréé le plus proche ou les frais découlant du déplacement supplémentaire d'un technicien qualifié certifié.

DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

IL N'Y A AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, NE S'APPLIQUERA APRÈS LES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSES ÉNONCÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR UNE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE SOCIÉTÉ À L'ÉGARD DE CE PRODUIT NE SERA CONTRAIGNANTE POUR BERTAZZONI. BERTAZZONI NE SERA PAS TENU POUR RESPONSABLE DE LA PERTE DE REVENUS OU DE PROFITS, DE L'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, DU TEMPS PASSÉ LOIN DU TRAVAIL, DES REPAS, DE LA PERTE DE NOURRITURE OU DE BOISSONS, DES FRAIS DE VOYAGE OU D'HÔTEL, DES DÉPENSES DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DES FRAIS DE RÉNOVATION/ CONSTRUCTION AU-DELÀ DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT CLAIREMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BERTAZZONI, OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE PARTICULIER, INDIRECT OU CONSÉCUTIF CAUSÉ PAR L'UTILISATION, L'USAGE INAPPROPRIÉ OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE LA RÉCLAMATION EST FONDÉE, ET MÊME SI BERTAZZONI A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. DE MÊME QUE TOUT RECOUVREMENT DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT CONTRE BERTAZZONI NE POURRA ÊTRE SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR BERTAZZONI ET CAUSANT LE PRÉJUDICE ALLÉGUÉ. SANS LIMITER CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS POUR LA PERTE, LE DOMMAGE OU LE PRÉJUDICE CAUSÉ À L'ACHETEUR ET À LA PROPRIÉTÉ DE L'ACHETEUR ET À AUTRUI ET À SES BIENS, DÉCOULANT DE L'UTILISATION, DE L'USAGE INAPPROPRIÉ OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR BERTAZZONI, NON CAUSÉ DIRECTEMENT PAR LA NÉGLIGENCE DE BERTAZZONI. CETTE GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTENDRA PAS À TOUTE PERSONNE AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE CE PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Bertazzoni n'assume aucune responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, de sorte que la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

Toute question concernant cette garantie limitée peut être adressée au service clientèle de Bertazzoni..

En cas d'utilisation aux États-Unis

866 905 0010

https://us.bertazzoni.com/more/support

Si situé au CANADA

866 561 7265

https://ca.bertazzoni.com/more/support



www.bertazzoni.com
Via Palazzina, 8,
42016 Guastalla RE (Italie)

© 2023 BERTAZZONI. All rights reserved.

3100885_v.01