Thermador

# *Use and care* GUIDE

Masterpiece® Series
Built-in Microwave Oven

MB30WS



Thermador

# *Table of* CONTENTS


**Safety Definitions ..... 4**
**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS ..... 5**
⚠ PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY ..... 5
GROUNDING INSTRUCTIONS ..... 6
TV / Radio Interference ..... 6
Intended Use ..... 6
Child Safety ..... 6
Cleaning Safety ..... 6
Cooking Safety ..... 7
In Case of Fire ..... 7
Liquids ..... 7
Cooking Items ..... 8
Cooking Utensils ..... 8
Glass Tray / Turntable Ring ..... 8
Thermometers ..... 9
Pacemakers ..... 9
Fan Motor Operation ..... 9
State of California Proposition 65 Warnings ..... 9
**Causes of Damage ..... 10**
**Protecting the environment ..... 10**
Tips for saving energy ..... 10
**Getting to Know the Appliance ..... 11**
Parts ..... 11
Control Panel ..... 12
Accessories ..... 12
**Before First Use ..... 13**
Before using the appliance for the first time ..... 13
Initial operation ..... 13
Cleaning accessories ..... 13
**Operating the appliance ..... 14**
Setting the appliance ..... 14
Operating features ..... 14
**Microwave ..... 15**
Microwave utensil guide ..... 15
Microwave power levels ..... 15
Setting the microwave ..... 16
Suggestions for best results ..... 17
**Microwave programs ..... 18**
Information on the settings ..... 18
Setting a Microwave Program ..... 18
Beverage ..... 18
Popcorn ..... 19
Sensor Cook ..... 19
Sensor Reheat ..... 20
Auto Defrost ..... 20
Keep Warm ..... 21
Melt Butter ..... 21
Melt Chocolate ..... 21
Soften Ice Cream ..... 22
Soften Cream Cheese ..... 22
**Timer ..... 22**
Kitchen Timer ..... 22
Checking, changing or deleting settings ..... 22
**Panel Lock ..... 23**
Activating and Deactivating ..... 23
**Adjust Basic Settings ..... 23**
Changing the Settings ..... 23
Available Settings ..... 23
**Cleaning and Maintenance ..... 24**
Cleaning Guide ..... 24
**Before Calling for Service ..... 25**
**THERMADOR® Support ..... 26**
Before Calling Service ..... 26
Data Plate ..... 26
Service ..... 26
Parts and Accessories ..... 26
**STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY ... 27**
What this Warranty Covers & Who it Applies to ..... 27
How Long the Warranty Lasts ..... 27
Repair/Replace as Your Exclusive Remedy ..... 27
Out of Warranty Product ..... 27
Warranty Exclusions ..... 27

*This THERMADOR Appliance is made by*

BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

---

*Questions?*

1-800-735-4328

www.thermador.com

*We look forward to hearing from you!*

# Safety Definitions

**⚠ WARNING**

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

**⚠ CAUTION**

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

***NOTICE:*** This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

**Note:** This alerts you to important information and/or tips.

# ⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

## ⚠ PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

(2) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(3) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

- door (bent)
- hinges and latches (broken or loosened)
- door seals and sealing surfaces.

(4) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except authorized service personnel. Improper installation, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual for guidance. Refer all servicing to a factory authorized servicer.

**WARNING**

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy, read all instructions before using the appliance.

**WARNING**

If the information in this manual is not followed exactly, fire or shock may result causing property damage or personal injury.

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

Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in the Safety Instructions chapter.

This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet (see GROUNDING INSTRUCTIONS).

Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.

Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – can explode and should not be heated in this oven.

Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.

As with any appliance, close supervision is necessary when used by children (see CHILD SAFETY).

This appliance should be serviced only by authorized service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

Do not cover or block any vents or openings on the appliance.

Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.

Suitable for plug-connected only:

(1) Do not immerse cord or plug in water.

(2) Keep cord away from heated surfaces.

(3) Do not let cord hang over edge of table or counter.

(4) 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.

When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. See door surface cleaning instructions in chapter “Cleaning and Maintenance”.

**To reduce the risk of fire in the oven cavity:**

- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# ⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

## GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. Grounding reduces risk of electric shock by providing a safe pathway for electric current in the event of a short circuit.
If this oven 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. See INSTALLATION INSTRUCTIONS.

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

Do not use an extension cord. If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three–slot receptacle. This oven should be plugged into a separate 60 Hertz circuit with the electrical rating as shown in specifications table. When the oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown.

The model stated on the front cover is rated at 120V AC, 60 Hz and uses a NEMA 5-15 plug to connect to a dedicated 120 V microwave circuit.

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

### TV / Radio Interference

This appliance generates and uses ISM frequency energy. If not installed and used properly, in strict accordance with the manufacturer's instructions, it may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM equipment pursuant to part 18 of FCC rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. Turn the appliance on and off to determine if it causes interference. Try the following to correct the interference:

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

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

### Intended Use

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Statement of Limited Product Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

Do not operate oven when room humidity is excessive.

This oven is suitable for use above both conventional built-in gas and electric ovens 36" (914 mm) or less wide.

### Child Safety

Do not allow children to use this appliance. Failure to do so can result in burns or serious injury to children. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

When children become old enough to use the appliance, it is the responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

### Cleaning Safety

When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. See door surface cleaning instructions in chapter "Cleaning and Maintenance".

Clean turntable roller rest and oven bottom frequently to prevent excessive noise.

Allow the glass tray to cool before cleaning or placing in water.

**WARNING**

Be sure the entire appliance (including the light bulb) has cooled and grease has solidified before attempting to clean any part of the appliance.

 **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# ⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

## Cooking Safety

**CAUTION**

**To avoid personal injury or property damage, observe the following:**

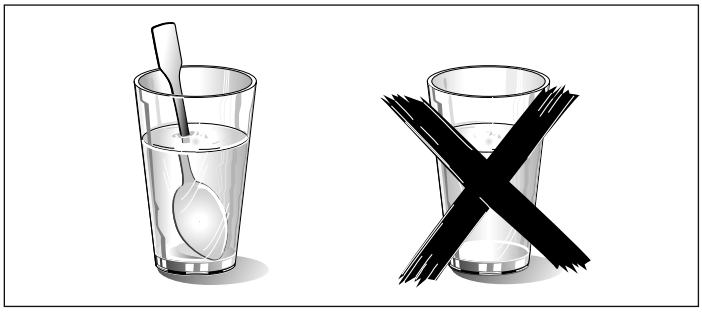
- Do not leave oven unattended while in use.
- Do not store flammable material next to or in the oven.
- When flaming foods under the microwave, always turn the fan on.
- Do not operate the oven while empty. This could damage the oven and result in a risk of fire.
- Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.
- Do not dry clothes, newspapers or other materials in the oven. Do not use newspapers or paper bags for cooking. Fire could result.
- Do not use recycled paper products unless labeled safe for microwave use. They may contain impurities which may cause sparks and result in fires when used.
- Always use potholders when removing items from the oven. The cooking container and the glass tray can be hot even if the oven is cool.
- Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.
- Do not mount over sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
- Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.

## In Case of Fire

If materials inside an oven should ignite:

1. Keep door closed
2. Turn appliance off
3. Unplug the appliance or shut off at fuse or circuit breaker

## Liquids



Liquids, such as water, coffee, or tea could be overheated. They can be heated beyond the boiling point without appearing to boil. For example, visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

When heating liquids, always place a glass rod/spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

**CAUTION**

Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 1 inch (25 mm) from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during cooking. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# ⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

## Cooking Items

**Eggs:** Do not cook or reheat whole eggs, with or without 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.

**Popcorn:** Use only popcorn in packages designed and labeled for microwave use, or pop it in a microwave oven corn popper. Follow popcorn manufacturers' directions and use a brand suitable for the wattage of your oven. Do not continue to heat after popping has stopped. Popcorn will scorch or burn. Do not leave oven unattended.

**CAUTION**

When using pre-packaged microwave popcorn, check package weight before using the popcorn function. Set the oven for the weight of the popcorn package. If these instructions are not followed, popcorn may not pop adequately or may ignite and cause fire.

**Foods with nonporous skins:** Potatoes, tomatoes, sweet potatoes, apples, whole squash and sausages are examples of foods with nonporous skins. These types of foods must be pierced before cooking to prevent them from exploding.

**Baby food / Baby formula:** Do not heat baby bottles or food in microwave oven. The glass jar or the surface of food may appear warm while the interior can burn the infant's mouth and esophagus.

**Deep fat frying:** Do not deep fat fry in oven. Oil can be heated beyond ideal temperatures very quickly in a microwave oven. Temperatures can climb high enough for the cooking oils to reach their respective flash points and burst into flames. The heated oil may bubble and spatter causing possible damage to the oven and perhaps result in burns. Additionally, microwave–safe utensils may not be able to withstand the temperature of the hot oil, and could result in the utensil shattering, if it contains a slight imperfection, scratch or chip.

**Home Canning / Drying foods / Small quantities of foods:** Do not use microwave oven for home canning or heating of any closed jar. Pressure will build up and the jar may explode. In addition, the oven cannot maintain the food at the proper canning temperature. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume. Small quantities of food or foods with low moisture content can dry out, burn or catch on fire.

Do not dry meats, herbs, fruits or vegetables in your oven.

Proper cooking depends on time set and weight of food. If you use a smaller portion than recommended and cook at the time for the recommended portion, fire could result.

**Browning dishes:** Microwave browning dishes or grills are designed for microwave cooking only. Preheating times vary depending on the size of the browning dish and food being cooked. Always follow instructions provided by the browning dish or grill manufacturer. Do not preheat browning dishes more than 6 minutes.

**Oven roasting bags:** If an oven bag is used for microwave cooking, prepare according to package directions. Do not use wire twist–ties to close bags, instead use nylon ties, cotton string or a strip cut from the open end of the bag. Make six ½" (12.7 mm) slits by closure. Place oven cooking bag in a dish slightly larger than the food being cooked.

## Cooking Utensils

See also **Microwave Utensil Guide**.

Cooking utensils, the glass tray and racks get hot during microwaving. Always use potholders when removing items from the oven. Allow the glass tray and the metal racks (if used) to cool before handling.

Do not use metal utensils, or dishes with metallic trim in the oven.

When using aluminum foil in the oven, allow at least 1 inch (25 mm) of space between foil and interior oven walls or door.

The glass tray and the metal racks (if used) will get hot during cooking. The cooking container and the glass tray can be hot even if the oven is cool.

Never use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking.

When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use. Do not use paper towels which contain nylon or synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.

Do not heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before cooking.

## Glass Tray / Turntable Ring

Do not operate the oven without the turntable roller rest and the glass tray in place.

Do not operate the oven without the glass tray in place. Improper cooking or damage to the oven could result. Verify that the glass tray is properly positioned and turning when the oven is in use.

**Note:** The glass tray can turn in either direction.

Only use the glass tray designed for this oven. Do not substitute any other tray.

Allow the glass tray to cool before cleaning or placing in water.

Do not place food directly on the glass tray. Always place food in a microwave safe dish.

 **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

Always replace the turntable ring and the glass tray in their proper positions.

The turntable ring must always be used for cooking along with the glass tray.

## Thermometers

Do not use regular cooking thermometers in oven. Most cooking thermometers contain mercury and may cause electrical arc, malfunction, or damage to the oven.

## Pacemakers

**CAUTION**

To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacturer about effects of microwave energy on pacemaker.

## Fan Motor Operation

After using the oven the fan motor can continue to run to cool the electric components. This is perfectly normal, and you can take out the food from the oven while the fan operates.

## Proposition 65 Warning:

This product may contain a chemical known to the State of California, which can cause cancer or reproductive harm. Therefore, the packaging of your product may bear the following label as required by California:

**STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:**

**⚠ WARNING**

Cancer and Reproductive Harm - **www.P65Warnings.ca.gov**

**WARNING**

While cooking food items, small amounts of certain by-products, such as particulate matter / soot, can be released. To minimize exposure to these substances:

- Always ensure proper ventilation by using an appropriate ventilation fan or hood vented to the outside and/or an open window.
- Always operate the unit according to the instructions in this manual.

**WARNING**

Overheated materials can cause fire or burns and may produce potentially harmful smoke or fumes.

- To prevent overheating, turn ventilation hood ON when heating grease, fats or frying using medium to high heat settings.
- Avoid heating empty pots and pans.
- Do not allow pans to boil dry.
- Do not allow aluminum foil, plastic, paper, or cloth to come in contact with a hot surface element, burner, or grate.



# Causes of Damage

***NOTICES:***

- Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 1 inch (25 mm) from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot oven interior: Never pour water into the hot oven interior. Steam is produced. Damage to the enamel can arise due to the temperature change.
- Do not leave moist groceries in a closed oven for an extended period of time. It can lead to corrosion inside the oven.
- Fruit juice can leave stains in the oven. Always remove fruit juice immediately when safe to touch, and wipe up first with a damp and then a dry cloth.
- Cooling with the appliance door open: only allow the oven cavity to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Highly soiled door seal: the appliance door will no longer close properly during operation if the door seal is highly soiled. Adjoining furniture fronts may be damaged. Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat or storage surface: do not stand, sit or hang on the appliance door. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance type, accessories can scratch the door pane when closing the appliance door. Always slide accessories fully into the oven interior.
- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot carry the weight of the device and could break off, or the hinges can be damaged.
- Operating the microwave without food in the oven cavity may lead to overloading. Never run the microwave unless there is food in the oven cavity. An exception to this rule is a short ovenware test, see section ⟶ *"Microwave utensil guide"*
- Always set the microwave power as recommended for the food. High power settings can overheat foods very quickly.
- The turntable may jump if overloaded.

# Protecting the environment

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

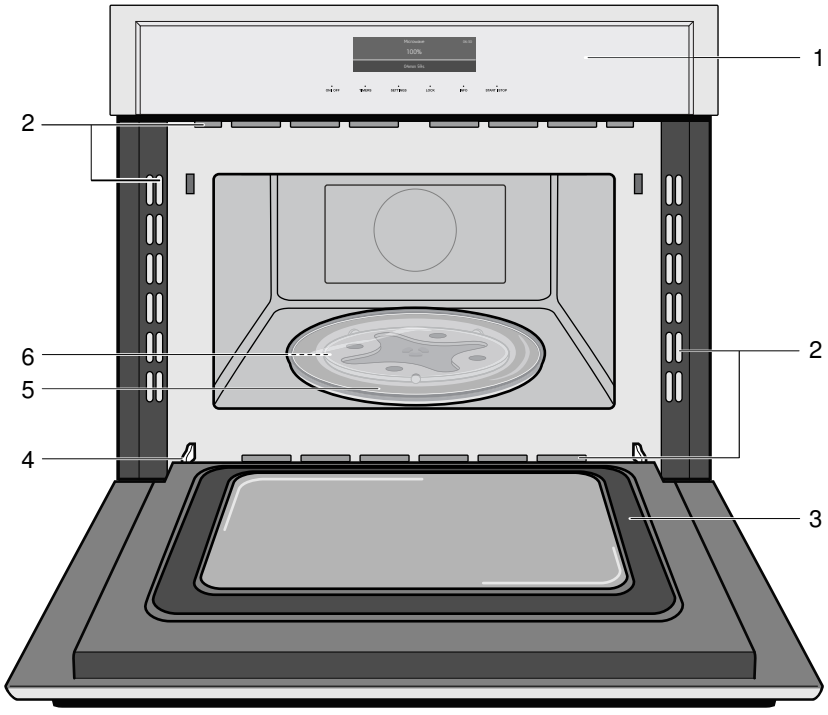
## Tips for saving energy

- Open the appliance door as little as possible while cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes in succession. The oven is still warm. This shortens the baking time for the second cake. You can also slide in two loaf tins next to each other.

# Getting to Know the Appliance

This section outlines and describes the features, indicators and controls of the appliance. You will also find information on the various functions of your appliance.

## Parts




| | |
|---|---|
| **1** | Control panel and display |
| **2** | Oven vents |
| **3** | Door gasket |
| **4** | Door hinges |
| **5** | Glass turntable |
| **6** | Roller rest |

### Oven Vents

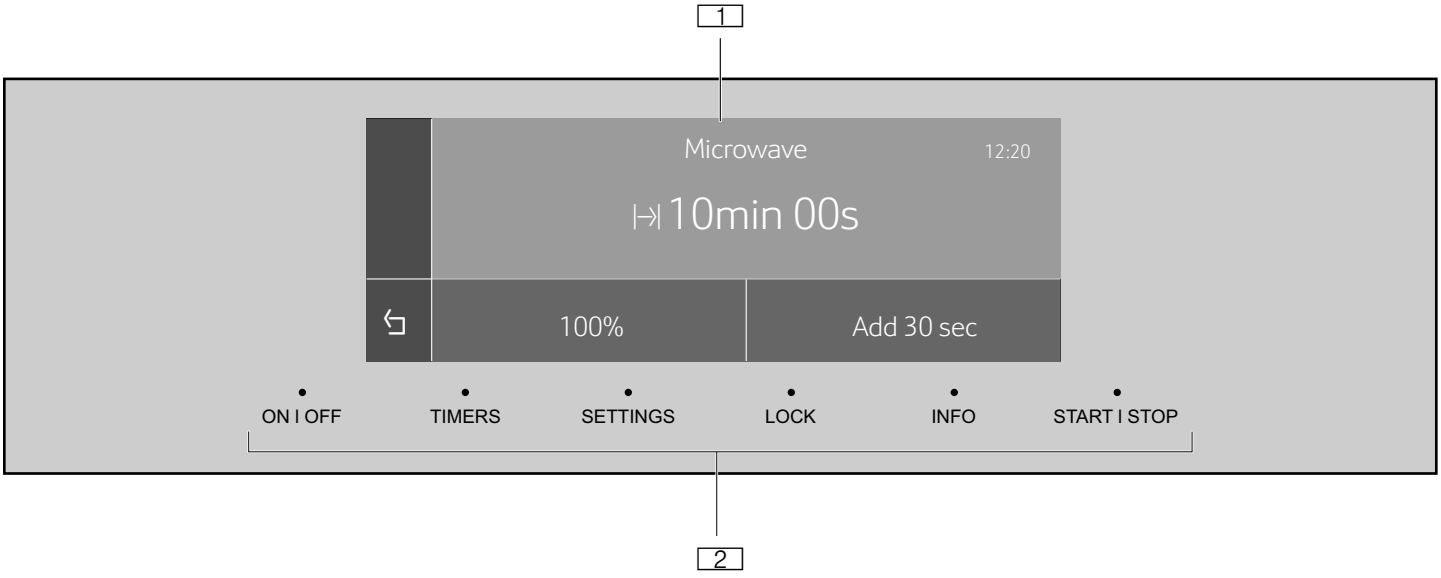
The oven vents are located around the sides of the oven cavity. Warm air may be released from the top and bottom vents before, during and after cooking. It is normal to see steam escaping from these vents, and condensation may collect in this area. This area may be warm when the oven is in use. Do not block any vents, since they are important for air circulation.

### Cooling Fan

The cooling fan runs during all cooking modes. The fan can be heard when it is running, and warm air may be felt as it is released from the oven vents. The fan may also run after the oven is off.

## Control Panel

You can set your appliance's various functions on the control panel using the full touch color display. The full touch color display shows you the current settings.




1 Full touch color display

2 Touch buttons

### Operating Controls

Use the controls to set your appliance simply and directly.

### Touch buttons

There are sensors under the touch buttons. Press on the words of the touch buttons to select a function. The available functions are indicated by a light above the respective touch button. Depending on the operation you are running, the number of available functions can change.

| Touch button | Use |
|---|---|
| ON I OFF | Switches the appliance on or off |
| TIMERS | Sets the kitchen timer |
| SETTINGS | Enters basic settings menu |
| LOCK | Activates/Deactivates panel lock |
| INFO | Displays additional information |
| START I STOP | Starts or pauses the operation |

### Full touch color display

Use the full touch color display to navigate through the lines on the display and select the settings.

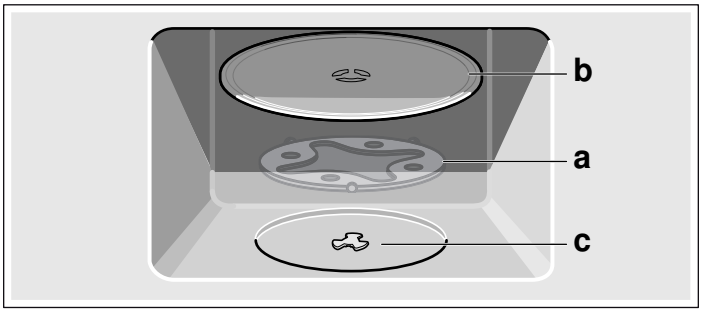
In order to adjust a setting, touch the appropriate place on the display with your finger. The area gets brighter. On this area of the display, swipe your finger to the left or right until the desired setting is displayed enlarged.

| Direction | Use |
|---|---|
| Navigate to the left | Swipe to the right on the display with your finger |
| Navigate to the right | Swipe to the left on the display with your finger |
| Navigate up | Touch the top line of the display |
| Navigate down | Touch the bottom line of the display |
| ↰ | Go to previous screen |
| ☑ | Confirm setting |

## Accessories

### How to install the turntable

1. Place the roller rest **(a)** in the recess in the oven cavity.
2. Let the turntable **(b)** slot in place in the drive **(c)** in the center of the floor of the oven cavity.




**Note:** Do not use the appliance if the turntable is not in place. Confirm that all parts are properly seated and that the turntable rotates freely when the microwave is operated.

# Before First Use

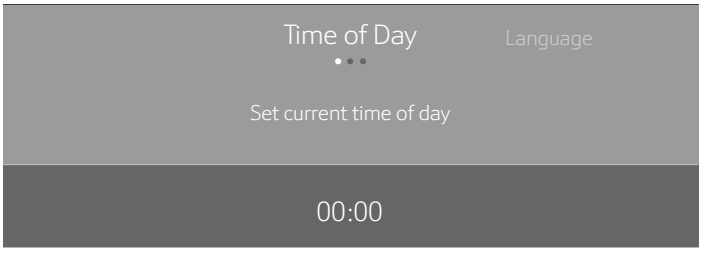
Before you can use your new appliance, you must enter certain settings. You must also clean the oven cavity and accessories.

## Before using the appliance for the first time

- Appliance must be properly installed by a qualified technician before use.
- Remove all packing materials from inside and outside the oven.
- While cool, wipe with a clean, damp cloth and dry.
- There may be a slight odor from your new appliance; this is normal and will disappear after a short time.
- Optimum cooking results depend on proper cookware being used.
- Read and understand all safety precautions and Use and Care Guide information.
- **Execute the following sections prior to operating.**

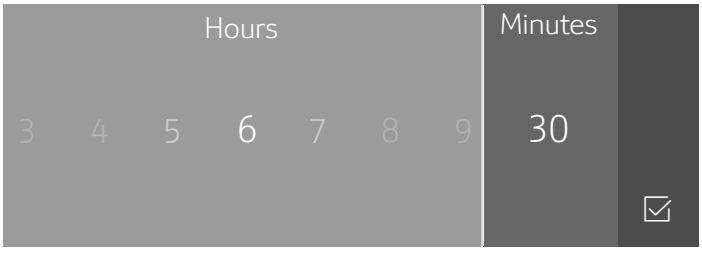
## Initial operation

As soon as the appliance is connected to the power supply, the first setting "Time of Day" appears on the display.




### Setting the time of day

1. Touch the bottom line.
   The time setting options are displayed.




2. Touch the “Hours” touch field and swipe to the left or right to select the current hour.
3. Touch the "Minutes" touch field and swipe to the left or right to select the current minute.
4. Touch the ☑ symbol to apply the settings.

### Setting the language

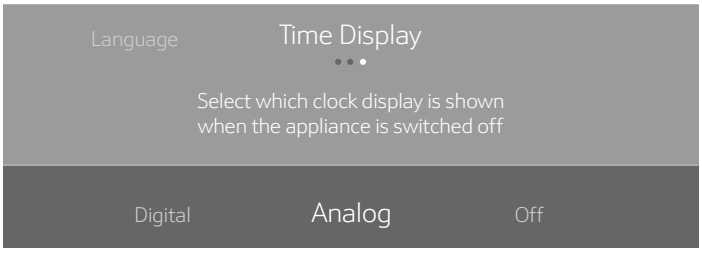
1. Swipe to the left to get to the next setting.




2. Touch the bottom line.
3. Swipe to the left or right to select the required language.
4. Touch the top line.

### Setting the time display

1. Swipe to the left to get to the next setting.




2. Touch the bottom line.
3. Swipe to the left or right to select how the clock should be displayed when the appliance is in stand-by mode.
4. Touch the top line.
5. Press the SETTINGS touch button to complete initial use.
6. Touch the Save touch field.
   “First start up finished” is displayed. The appliance goes to stand-by mode.

### Notes

- You can change these settings at any time in the basic settings menu. ⟶ *"Adjust Basic Settings" on page 23*
- After connecting the appliance to the power or following a power failure, the settings for initial use may be shown in the display.

## Cleaning accessories

Before using accessories for the first time, thoroughly clean them with hot soapy water and a soft dish cloth.

# Operating the appliance

You have already learned about the controls and how they work. Now we will explain how to apply settings on your appliance. You will learn about what happens when you switch the appliance on and off, and how to select the operating mode.

## Setting the appliance

### Switching the Appliance On and Off

Touch the ON I OFF touch button to switch the appliance on or off.

The appliance will automatically go to the main menu.

### Changing the settings of the current mode

You can change the settings during operation. Touch the touch field of the value you want to change.

### Pausing the operation

Touch the START I STOP touch button to pause the operation. Press the START I STOP touch button again to continue the operation.

Opening the appliance door interrupts the operation. Touch the START I STOP touch button once the door has been closed. The operation continues.

### Opening the appliance door

If you open the appliance door during an operation, the operation is paused. To continue operation, close the door and touch the START I STOP touch button.

**Note:** For some types of heating, the operation continues to run even when the appliance door is open.

### Changing the operating mode

Touch the START I STOP touch button, then set a different mode. Touch the ↰ symbol to navigate to the main menu.

### Switching the appliance off

Touch the ON I OFF touch button.

## Operating features

Your appliance has several additional operating features that help you to use the appliance correctly and effectively.

### Default values

The appliance suggests a setting for each operating mode. You can accept this value or change it in the appropriate area.

### Status bar

The status bar fills in from left to right on the display. It indicates a visual display of the set microwave duration.

### INFO Touch Button

If the INFO touch button lights up, important information regarding the mode you are using is available. This may include for example recommendations on suitable cookware or how to prepare food for a safe cooking result. When you touch the INFO touch button, the information is displayed for a few seconds.

To exit the INFO text immediately, touch the INFO touch button or the display.

### Sounds

The appliance uses various sound signals during operation. A sound signal can be heard whenever you use a touch button or touch field, or when an operation is started or finished. You can adjust these sounds in the Settings menu. ⟶ *"Adjust Basic Settings" on page 23*

### Notification display

Whenever an operation or timer is finished, a notification appears on the display. Touch the display screen to confirm and continue operation.

# Microwave

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food quickly.

To ensure optimum use of the microwave, please observe the notes on cookware and familiarize yourself with the data in the cooking charts at the end of this Use and Care Guide.

## Microwave utensil guide

### Suitable ovenware

- **Heat-resistant glass, glass ceramic and earthenware:**
  Utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim (e.g. Pyrex®, Anchor Hocking™, Corning Ware®, Emile Henry, etc.).
- **China:**
  Bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim.
- **Plastic films and wraps:**
  Plastic wrap (as a cover) - lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food.
- **Microwave-safe plastics:**
  Microwave-safe plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers and plastic bags for short cooking times. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.
- **Paper products:**
  Paper towels, wax paper, parchment paper, paper napkins and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturers label for any special instructions for use in the microwave oven.

### Unsuitable ovenware

- **Metal utensils and cookware:**
  Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also, avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven.
- **Metal decoration:**
  Bowls, cups, serving plates and platters with metallic trim.
- **Aluminum foil:**
  Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch (25 mm) from the side walls of the oven cavity and door of the microwave.
- **Wood:**
  Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets made of wood will react in the same way.
- **Tightly covered cookware:**
  Be sure to leave openings for steam to escape from covered cookware. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches may explode.
- **Brown paper:**
  Avoid using brown paper bags. They absorb heat and can burn.
- **Flawed or chipped cooking utensils:**
  Any utensil that is cracked, flawed or chipped may break in the oven.
- **Metal twist ties:**
  Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.

### Ovenware test

Do not turn on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or if sparks are generated.

## Microwave power levels

You can select from 10 different microwave power levels. If you do not set a power level, the microwave will automatically operate at the highest power level 100%.

The table below provides suggested power levels for various types of food that can be prepared in the microwave.

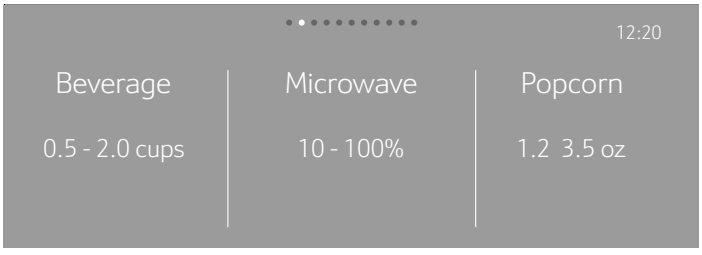
| Microwave output | Use for |
|---|---|
| 100% high | Boiling water |
| | Cooking ground meat |
| | Making candy |
| | Cooking fresh fruit & vegetables |
| | Cooking fish & poultry |
| | Preheating browning dish |
| | Reheating beverages |
| | Cooking bacon slices |
| 90% | Reheating meat slices quickly |
| | Saute onions, celery & green peppers |
| 80% | All reheating |
| | Cooking scrambled eggs |

| Microwave output | Use for |
|---|---|
| 70% | Cooking breads & cereal products |
| | Cooking cheese dishes |
| | Cooking muffins, brownies & cupcakes |
| | Cooking whole poultry |
| 60% | Cooking pasta |
| 50% | Cooking meat |
| | Cooking custard |
| | Cooking spare ribs, rib roast & sirloin roast |
| 40% | Cooking less tender cuts of meat |
| | Reheating frozen packaged foods |
| 30% | Thawing meat, poultry & seafood |
| | Cooking small quantities of food |
| | Finish cooking casseroles, stew & some sauces |
| | Melting chocolate |
| 20% | Softening butter & cream cheese |
| 10% low | Softening ice cream |
| | Raise yeast dough |

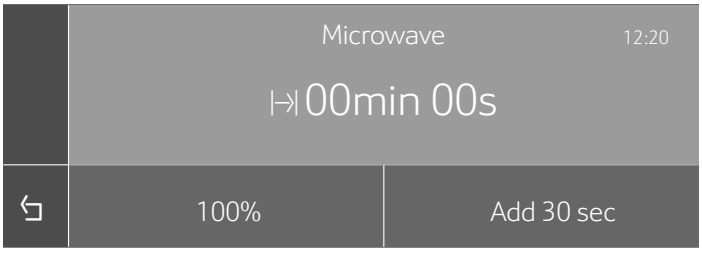
## Setting the microwave

The appliance must be turned off.

1. Touch the ON I OFF touch button to switch on the appliance.
   You go directly to the main menu.
2. Touch “Microwave”.



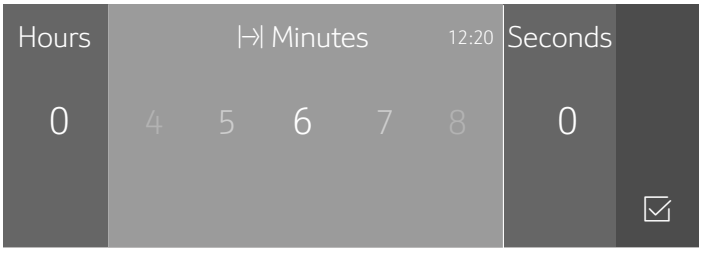

3. A microwave power level in percent is suggested.




4. Touch the power level field and swipe to the left or right to select a different power level.
   Confirm your setting by touching the ☑ symbol.




   **Note:** If you do not touch the ☑ symbol the changes will be taken over automatically after a few seconds.
5. Touch the field that displays the default cooking time. You can set hours, minutes and seconds.
   Touch the required field and swipe to the left or right to set the cooking time.
   Confirm your setting by touching the ☑ symbol.




   **Note:** If you do not touch the ☑ symbol the changes will be taken over automatically after a few seconds.
6. Touch the START I STOP touch button to start the appliance operation.
   The status bar begins to fill up. The cooking time counts down on the display.




### Changing the cooking time

You can change the cooking time at any time during operation, by touching the time as it counts down. Touch the ☑ touch field to apply the settings.

The operation continues automatically with the new settings.

### Add 30 seconds cooking time

Touch the “Add 30 sec” field on the touch screen to increase the cooking time in increments of 30 seconds.

You can also touch this field during microwave operation to add 30 seconds to the remaining microwave time.

### Changing the microwave power level

You can change the microwave power level at any time during operation, by touching the power level field on the display. Touch the ☑ touch field to apply the settings.

The operation continues automatically with the new settings.

### The cooking time has elapsed

As soon as the set microwave time has been reached, an audible signal sounds and the appliance ends the microwave operation automatically.
"Microwave completed I→I" appears on the display.

Touch the display to stop the audible signal.

You can restart the microwave operation with the same power level by setting a new time and touching the START I STOP touch button.

### Pausing the operation

Touch the START I STOP touch button to pause the operation. Press the START I STOP touch button again to continue the operation.

Opening the appliance door interrupts the operation. Touch the START I STOP touch button once the door has been closed. The operation continues.

### Switching the appliance off

Touch the ON I OFF touch button.

## Suggestions for best results

To help you achieve the best possible results from your microwave oven, read the following suggestions below:

- **Storage temperature**
  Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook.
- **Size**
  Small pieces of food cook faster than large ones. Pieces similar in size and shape will cook more evenly when cooked together. For more even results, reduce the power levels when cooking large pieces of food.
- **Natural moisture**
  Very moist foods cook more evenly because microwave energy heats water molecules very efficiently.
- **Stirring**
  Stir foods such as casseroles and vegetables from the outside to the center to distribute the heat more evenly. This will allow the food to cook faster. (Constant stirring is not necessary.)
- **Turning**
  Turn over foods such as pork chops, roasts or whole cauliflower halfway through the cook time. This will help to expose all sides equally to microwave energy.
- **Placing food**
  Place delicate areas of food items, such as asparagus tips, toward the center of the turntable tray.
- **Arranging food**
  Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon, with the thicker or meatier parts toward the outside of the turntable tray.
- **Letting food stand**
  After removing the food from the microwave, cover the food with foil or a casserole lid and let it stand to finish cooking. This will help the food finish cooking in the center and avoids overcooking the outer edges. The length of stand time depends on the density and surface area of the food items.
- **Wrapping foods**
  Sandwiches and many other food types containing pre-baked bread should be wrapped in paper towels or wax paper prior to placing in the microwave to help prevent the food items from drying out while heating.

# Microwave programs

You can prepare food very easily using the various programs. You select a program and enter the weight or amount of your food. The program then applies the most suitable settings.

**Note:** The display will give you useful instructions for each of the microwave programs. Press the INFO button whenever it lights up, and read and follow the displayed instructions for best cooking results.

## Information on the settings

- The cooking result depends on the quality of the food and the type of cookware. For an optimal cooking result, use food that is in good condition and chilled meat only. For frozen food, use food straight out of the freezer only.
- For some dishes, you will be required to enter the weight or amount. The appliance will then apply the time and temperature settings for you.
  It is not possible to set weights or amounts outside of the intended range.
- Information is provided, e.g. on cookware, shelf position or the addition of liquid when cooking meat. Some food requires turning or stirring, etc. during cooking. This is shown in the display shortly after operation starts. An audible signal will remind you at the right time.

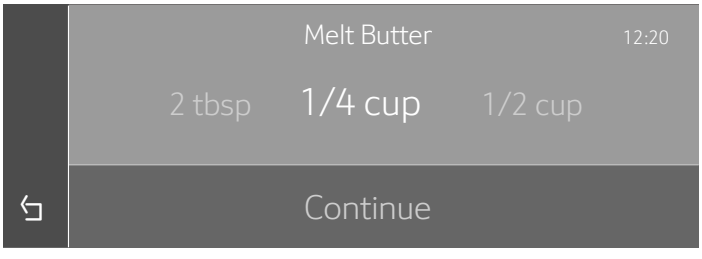
## Setting a Microwave Program

Example: Setting Melt Butter mode for 1/4 cup.

1. Touch the ON I OFF touch button.
   The main menu is displayed.
2. Swipe to the right or left to select a Microwave Program.




3. Touch the Melt Butter program.
4. Swipe to the left or right to select 1/4 cup.




5. Touch “Continue”.
6. Touch the START I STOP touch button.
   The appliance starts operating and the cook time counts down on the display.

### Changing the operating mode

Touch the START I STOP touch button, then set a different mode. Touch the ⮌ symbol to navigate to the main menu.

### When the program is finished

The display shows “Program completed. Enjoy your meal!”

Touch the display to turn off the notification. The previously set program is displayed. You can continue cooking or turn off the appliance.

### Switching off the appliance

Touch the ON I OFF touch button to switch off the appliance.

## Beverage

The Beverage mode lets you heat 0.5 to 2 cups of a beverage.

The following chart shows the available options and settings ranges.

| Quantity (cups) | Quantity (oz) |
|---|---|
| 0.5 cups | about 4 oz |
| 1 cup | about 8 oz |
| 1.5 cups | about 12 oz |
| 2 cups | about 16 oz |

### Setting

1. Touch the ON I OFF touch button.
   The main menu is displayed.
2. Select “Beverage”.
3. Swipe to the left or right to select the desired beverage size.
4. Touch “Continue”.
5. Touch the START I STOP touch button.

The appliance starts operating and the cook time counts down on the display.

## Popcorn

**⚠ CAUTION**

Do not leave the oven unattended while popping corn. Popcorn may ignite and cause fire.

The popcorn mode lets you pop 5 different bag sizes of commercially packaged microwave popcorn.

The following chart shows the available options and settings ranges.

| Quantity (oz) | Quantity (g) |
|---|---|
| 1.2 oz | about 35 g |
| 1.75 oz | about 50 g |
| 2.75 oz | about 80 g |
| 3.2 oz | about 90 g |
| 3.5 oz | about 100 g |

### Setting

1. Touch the ON I OFF touch button.
   The main menu is displayed.
2. Select “Popcorn”.
3. Swipe to the left or right to select the desired amount.
4. Touch “Continue”.
5. Touch the START I STOP touch button.

The appliance starts operating and the cook time counts down on the display.

## Sensor Cook

The Sensor Cook mode allows you to cook many of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The microwave oven automatically determines the required cooking time for each food item.

For best results for cooking by sensor, follow these recommendations:

- Food cooked with the sensor system should start from normal storage temperature.
- Turntable tray, ceramic tray and outside of container should be dry.
- Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, wax paper or lid.
- Foods should be cooked on a microwaveable dinner plate.
- Touch the INFO button for information, e.g. on cookware, rack position or the addition of liquid when cooking meat.
- Do not open the door or touch the START I STOP touch button during sensing time. When sensing time is over, the remaining cooking time will appear in the display. At this time you can open the door to stir, turn or rearrange the food.

The following chart shows the amount of food you can cook at any one time.

| Sensor Cook program | Quantity |
|---|---|
| Baked Potato | 1 - 4 potatoes (8 - 32 oz) |
| Sweet Potato | 1 - 4 potatoes (8 - 32 oz) |
| Fresh Vegetables | 4 - 16 oz (0.25 - 1 lb) |
| Frozen Vegetables | 12 - 16 oz (0.75 - 1 lb) |
| Ground Meat | 8 - 24 oz (0.5 - 1.5 lb) |
| Fish / Seafood | 8 - 20 oz (0.5 - 1.25 lb) |
| Brown Rice | 0.5 - 2 cups (dry rice) |
| White Rice | 0.5 - 2 cups (dry rice) |
| Frozen Entrées | 10 - 20 oz |

### Notes

- Cover with vented plastic wrap or wax paper.
- Reheat food on a microwaveable dinner plate.
- Add water to dry rice (follow package directions for preparation).
- Pierce potatoes and vegetables with nonporous skins with a fork. Do not cover.

### Setting

1. Touch the ON I OFF touch button.
   The main menu is displayed.
2. Select “Sensor Cook”.
3. Swipe to the left or right to select the desired food.




4. Touch the START I STOP touch button.
   The appliance starts sensing.
5. Once sensing is complete a notification is displayed. Then the appliance starts cooking. The calculated cook time counts down on the display.

**Note: Do not open the door during the sensing process, or the process will be cancelled.** Once sensing is completed, you can open the door to stir, turn or rearrange the food. Touch the START I STOP touch button to resume operation.

## Sensor Reheat

The Sensor Reheat mode lets you reheat dinner plates or casseroles (8-12 oz) for your cooking convenience.

For best results for cooking by sensor, follow these recommendations:

- Food cooked with the sensor system should start from normal storage temperature.
- Turntable tray, ceramic tray and outside of container should be dry.
- Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, wax paper or lid.
- Foods should be cooked on a microwaveable dinner plate.
- Touch the INFO button for information, e.g. on cookware, rack position or the addition of liquid when cooking meat.
- Do not open the door or touch the START I STOP touch button during sensing time. When sensing time is over, the remaining cooking time will appear in the display. At this time you can open the door to stir, turn or rearrange the food.

The following chart shows the amount of food you can cook at any one time.

### Reheat cooking suggestions

| Food/Quantity | Directions |
|---|---|
| Dinner plate<br>1 serving<br>(1 plate) | Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not hot enough after heating with the Reheat feature, continue heating using manual time and power level setting.<br>Contents:<br>• 3-4 oz meat, poultry or fish (up to 6 oz with bone)<br>• 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.)<br>• 1/2 cup of vegetables (about 3-4 oz) |
| Casserole, Pasta<br>1 to 4 servings | Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not hot enough after heating with the Reheat feature, continue heating using manual time and power level setting.<br>Stir foods once before serving.<br>Contents:<br>• Casserole: refrigerated foods (such as beef stew or lasagna)<br>• Pasta: Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods |

### Setting

1. Touch the ON I OFF touch button.
   The main menu is displayed.
2. Select “Sensor Reheat”.
3. Touch the START I STOP touch button.
   The appliance starts sensing.
4. Once sensing is complete a notification is displayed. Then the appliance starts cooking. The calculated cook time counts down on the display.

**Note: Do not open the door during the sensing process, or the process will be cancelled.** Once sensing is completed, you can open the door to stir, turn or rearrange the food. Touch the START I STOP touch button to resume operation.

## Auto Defrost

With the Auto Defrost mode you can defrost three different types of food by entering the weight. The ideal defrost time will be calculated by the program.

The following chart shows the available options and settings ranges.

| Food type | Quantity (lb) |
|---|---|
| Ground Meat | 0.5 - 2 lb |
| Meat Pieces (Steaks/Chops) | 0.5 - 3 lb |
| Poultry Pieces | 0.5 - 3 lb |

### Ovenware for defrosting

Place the food in a microwaveable shallow dish, such as a glass casserole dish or glass plate, but do not cover.

### Stand time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from ground meat should be separated from each other before leaving to stand.

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle.

### Tips for defrosting

**⚠ WARNING**

HEALTH RISK

Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry, and under no circumstances, use it for other purposes, or allow it to come into contact with other foods.

- You always have to enter the weight in lb when using the Auto Defrost feature (see program table).
- Use the defrost mode for raw food items only.

- Defrosting gives best results when food to be thawed is a minimum of 0° F (taken directly from a freezer). If the food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5° F or below, always program a lower food weight to prevent cooking the food.
- If the frozen food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a reduced weight.
- The shape of the package will alter the defrosting time. Shallow rectangular food packets defrost more quickly than a deep frozen block of food.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated frozen pieces of food defrost better.
- Shield warm areas of food with small pieces of aluminum foil, if they start to heat up.

  Use small pieces of aluminum foil to shield food items like chicken wings, leg tips and fish tails.

  Do not allow aluminum foil to touch the oven cavity when defrosting.

**Setting**

1. Touch the ON I OFF touch button.
   The main menu is displayed.
2. Select “Auto Defrost”.
3. Touch the type of food you want to defrost.
4. Swipe to the left or right to set the weight of the food.
5. Touch “Continue”.
6. Touch the START I STOP touch button.

The appliance starts operating and the cook time counts down on the display.

## Keep Warm

Use the Keep Warm mode to keep cooked foods hot and ready to serve.

**Notes**

- Food cooked covered should remain covered during Keep Warm.
- Pastry items (pies, turnovers, etc.) should be uncovered.
- Complete meals kept warm on a dinner plate can be covered during Keep Warm.

**Setting**

1. Touch the ON I OFF touch button.
   The main menu is displayed.
2. Select “Keep Warm”.
3. Touch the START I STOP touch button.

The status bar fills up quickly and the appliance starts operating.

## Melt Butter

The following chart shows the available options and settings ranges.

| Quantity in display |
|---|
| 2 tbsp (tablespoons) |
| 1/4 cup |
| 1/2 cup |

**Setting**

1. Touch the ON I OFF touch button.
   The main menu is displayed.
2. Select “Melt Butter”.
3. Swipe to the left or right to select the desired amount.
4. Touch “Continue”.
5. Touch the START I STOP touch button.

The appliance starts operating and the cook time counts down on the display.

## Melt Chocolate

The following chart shows the available options and settings ranges.

| Quantity in display |
|---|
| 1 cup |
| 2 cups |

**Setting**

1. Touch the ON I OFF touch button.
   The main menu is displayed.
2. Select “Melt Chocolate”.
3. Swipe to the left or right to select the desired amount.
4. Touch “Continue”.
5. Touch the START I STOP touch button.

The appliance starts operating and the cook time counts down on the display.

**Note:** After approximately half of the cook time has elapsed, a beep sounds. You can open the door and stir the food for more even heat distribution. Press the START I STOP touch button to continue the operation.

## Soften Ice Cream

The following chart shows the available options and settings ranges.

| Quantity in display |
|---|
| 8 oz |
| 16 oz |
| 32 oz |
| 48 oz |

**Setting**

1. Touch the ON I OFF touch button.
   The main menu is displayed.
2. Select “Soften Ice Cream”.
3. Swipe to the left or right to select the desired amount.
4. Touch “Continue”.
5. Touch the START I STOP touch button.

The appliance starts operating and the cook time counts down on the display.

## Soften Cream Cheese

The following chart shows the available options and settings ranges.

| Quantity in display |
|---|
| 3 oz |
| 6 oz |
| 8 oz |

**Setting**

1. Touch the ON I OFF touch button.
   The main menu is displayed.
2. Select “Soften Cream Cheese”.
3. Swipe to the left or right to select the desired amount.
4. Touch “Continue”.
5. Touch the START I STOP touch button.

The appliance starts operating and the cook time counts down on the display.

**Note:** After approximately half of the cook time has elapsed, a beep sounds. You can open the door and stir the food for more even heat distribution. Press the START I STOP touch button to continue the operation.

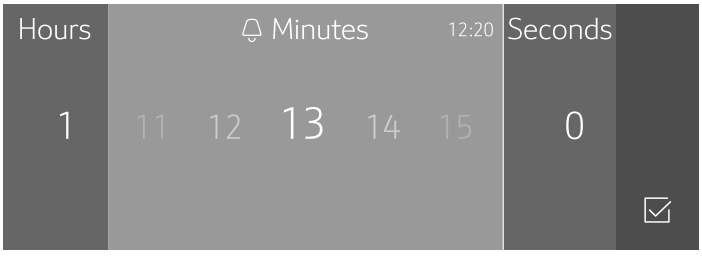
# Timer

The Timer function works like a kitchen timer. The appliance does not switch on and off automatically.

## Kitchen Timer

The Kitchen Timer can be set when the appliance is switched on or off.

1. Touch the TIMERS touch button.
2. Touch the required field and swipe to the left or right to set the kitchen timer.
   You can set hours, minutes and seconds.




3. Touch the ☑ symbol.
   The kitchen timer begins to count down.
   The 🔔 symbol and timer value are displayed in the top left corner of the display.

**Note:** When the set time has elapsed, a short signal sounds. “Kitchen Timer completed” is displayed. Touch the notification to turn it off.

If you do not touch the notification it will turn itself off after about 30 seconds. The 🔔 symbol and 00 min 00 sec will remain in the top left corner of the display. Touch the display to cancel these indicators.

## Checking, changing or deleting settings

1. Touch the TIMERS touch button.
   The time-setting options are shown in the display.
2. Touch the required timer option.
3. Swipe to the left or right on the touch display to change the settings.
   To delete a timer value, set “00:00“, or touch “Cancel”.

# Panel Lock

Your appliance is equipped with a panel lock so that it cannot be switched on or a setting cannot be changed accidentally.

## Activating and Deactivating

The appliance has to be turned off.

1. Touch and hold the LOCK touch button until "Panel Lock activated" is displayed. The lock is activated. The ⊶ symbol is displayed in the top left corner of the display.
2. Touch and hold the LOCK touch button until "Panel Lock deactivated" is displayed.
   The lock is deactivated.

# Adjust Basic Settings

You can adjust various settings of your appliance, to make using your appliance easy and convenient. If necessary, you can change these settings in the menu “Settings”.

## Changing the Settings

The appliance has to be switched off.

1. Touch the SETTINGS touch button.
2. Swipe to the left or right to select the required setting.
3. Touch the bottom line.
4. Swipe to the left or right to select the required setting.
5. If required touch the ☑ symbol to apply the setting.
6. Touch the top line.
7. Touch the SETTINGS touch button.
8. Touch "Save" to save the changes.

## Available Settings

| Setting | Options |
|---|---|
| Language | english, français, español |
| Time of Day | Set current time of day |
| Clock Format | 12 hr, 24 hr |
| Time Display | Digital, Analog, Off |
| Signal Volume | 1 - 5 |
| Key Press Sound | On, Off |
| Display Brightness | 1 - 5 |
| Demo Mode | Yes, No<br>Allows appliance to be operated without microwave power (e.g. in a showroom) |
| Factory Settings | Reset |
| Customer Service | Displays Customer Service contact information |

# Cleaning and Maintenance

**⚠ WARNING**

Be sure the entire appliance has cooled and grease has solidified before attempting to clean any part of the appliance.

## Cleaning Guide

- For best performance and for safety reasons, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and oven front frame free of food and grease build-up.
- Never use abrasive scouring powder or pads on the microwave. Wipe the microwave oven inside and out with a soft cloth and warm (not hot) mild detergent solution. Rinse and wipe completely dry.
- Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking greasy foods like chicken or bacon.
- Clean your microwave oven weekly or more often, if needed.
- Never operate the oven without food in the oven cavity; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water standing inside the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

| Part | Recommendations |
|---|---|
| Oven cavity | Keep inside (cavity) of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.<br>Wipe up spills immediately. Use a damp, clean cloth and mild soap. **DO NOT** use harsh detergents or abrasive cleaners.<br>To help loosen baked-on food particles or liquids, heat 2 cups of water (add the juice of 1 lemon if you desire to keep the oven fresh-smelling) in a 4 cup microwave-safe dish at High power for 5 minutes or until boiling. Let stand in oven cavity for 1 or 2 minutes. |
| Glass turntable tray | Remove glass turntable tray from the oven when cleaning the oven cavity and tray.<br>***NOTICE:*** To prevent the glass turntable from breaking, handle with care and do not put it in water immediately after cooking.<br>Wash the glass turntable tray in warm soapy water or in the dishwasher. |
| Turntable roller rest | Clean with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry. |
| Door glass | Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® on a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using abrasive cleaners, like powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.<br>If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage. |
| Painted surfaces | Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using abrasive cleaners, like powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners. |
| Stainless steel surfaces | Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® sprayed on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. **Do not use any cleanser that contains chlorine** as these may rust the stainless steel. |
| Plastic & Controls | When cool, clean with soapy water, rinse and dry. |
| Printed areas (words & numbers) | Do not use abrasive cleaners or petroleum-based solvents. |

# Before Calling for Service

Before calling Customer Service, consider the suggestions and instructions below:

| Problem | Suggestion |
|---|---|
| **Neither the display nor the oven operates.** | • Reset the household circuit breaker or replace any blown fuses.<br>• Properly insert the plug into a grounded power outlet. |
| **The display works, but the oven will not operate.** | • Make sure the oven door is closed securely and completely.<br>• Check to see if packing material or other materials are stuck to the door seal.<br>• Check for damage to the oven door.<br>• Check the oven is not in Demo Mode, it will operate but not heat. |
| **The power goes off before the cook time has elapsed.** | • Reset the clock and any cooking instructions.<br>• Reset the household circuit breaker or replace any blown fuses. |
| **The microwave power level switches from power level 100% to power level 80%.** | If the oven is set to cook for more than 30 minutes at 100% power level, it will automatically reduce the power to a 80% power level after 30 minutes to avoid overcooking. |
| **You see sparks or arcing.** | Remove any metallic utensils, cookware or metal ties from the oven cavity. If using aluminum foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and the interior oven walls. |
| **The turntable makes noises or sticks.** | • Clean the turntable, roller ring and oven cavity bottom.<br>• Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly. |
| **Using your microwave causes TV or radio interference.** | This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio. |
| **The touch buttons do not operate properly** | This may be due to condensation on keypad. Clean the control panel with a dry cloth. Disconnect the appliance from the power supply by switching off the fuse in the fuse box and switch it back on after 10 seconds. If the problem persists, please shut off the appliance and have an authorized servicer check if the appliance is properly grounded. |
| **The display shows error message and Customer Service number** | A malfunction has occurred. Note any error messages that may appear on the display. Disconnect the appliance from the power supply by switching off the fuse in the fuse box and call an authorized servicer. |
| **The display shows “Humidity Sensor Error” and Customer Service number** | Touch the display and re-enter settings. If the error occurs again, call Customer Service. |

# THERMADOR® Support

## Before Calling Service

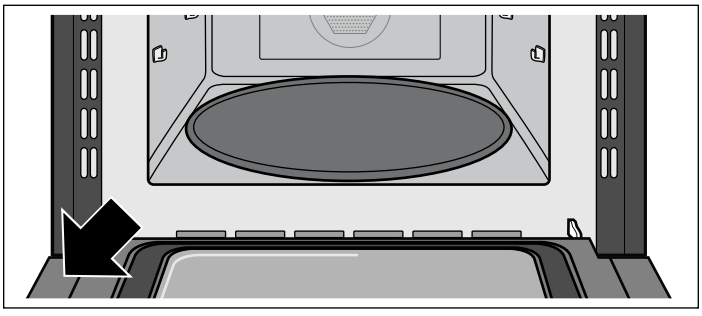
See the Use and Care Guide for troubleshooting information, see section “Before Calling Service”. Refer to the “Statement of Limited Product Warranty” in the Use and Care Guide.

To reach a service representative, see the contact information at the front of the guide or in the following section. Please be prepared with the information printed on your product data plate prior to calling.

## Data Plate

The data plate shows the model and serial number. Refer to the data plate on the appliance when requesting service.

The data plate can be found on the inside of the appliance door.



To avoid having to search for each piece of information when calling, you can enter the four items needed in the spaces provided below.

| |
|---|
| **Model No.** |
| **FD-No.** |
| **Date of Purchase** |
| **Customer Service ☏** |

Keep your invoice or escrow papers for warranty validation if service is needed.

## Service

We realize that you have made a considerable investment in your kitchen. We are dedicated to supporting you and your appliance so that you have many years of creative cooking.

Please do not hesitate to contact our STAR® Customer Support Department if you have any questions or in the unlikely event that your THERMADOR® appliance needs service. Our service team is ready to assist you.

**USA**

800-735-4328

www.thermador.com/support

**Canada**

800-735-4328

www.thermador.ca

## Parts and Accessories

Parts, filters, descalers, stainless steel cleaners and more can be purchased in the THERMADOR® eShop or by phone.

**USA**

www.thermador.com/us/accessories

**Canada**

www.thermador.ca/en/support/filters-cleaners-accessories

# STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

## What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances ("Thermador") in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Thermador appliance sold to you ("Product"), provided that the Product was purchased:

- For your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes.
- New at retail from a BSH authorized dealer or directly from BSH (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use.
- Within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase.

The warranties stated herein apply to the original purchaser of the product warranted herein and to each succeeding owner of the product purchased for ordinary home use during the term of the warranty.

Please make sure to register your Product; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Thermador to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

## How Long the Warranty Lasts

Thermador warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of seven hundred and thirty (730) days from the date of the original delivery. The foregoing timeline begins to run upon the date of the original delivery, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever. This Product is also warranted to be free from cosmetic defects in material and workmanship such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chips, dents, or other damage to the finish) of the Product, for a period of sixty (60) days from the date of delivery or closing date for new construction. This cosmetic warranty excludes slight color variations due to inherent differences in painted and porcelain parts, as well as differences caused by kitchen lighting, product location, or other similar factors. This cosmetic warranty specifically excludes any display, floor, "As Is", or "B" stock appliances.

## Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Thermador or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Thermador will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Thermador's sole discretion, for an additional charge). Nothing in this warranty requires damaged or defective parts to be replaced with parts of a different type or design than the original part. All removed parts and components shall become the property of Thermador at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Thermador's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Thermador authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Thermador highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use a non-authorized service provider; Thermador will have no responsibility or liability for damage resulting from repairs or work performed by a non-authorized service provider. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Thermador products, and who possess, in Thermador's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Thermador). Nevertheless, taking your product to be serviced by a repair shop that is not affiliated with or an authorized dealer of Thermador will not void this warranty. Also, using third-party parts will not void this warranty. Notwithstanding the foregoing, Thermador will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Thermador would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call. Further, to the extent you have installed the Product in a difficult-to-access location or have otherwise installed temporary or permanent fixtures that create barriers to accessing or removing the Product, Thermador will not incur any liability for, or have responsibility, for work or costs associated with moving the Product or otherwise creating access to the Product in order to repair or replace it. All such costs shall be your sole responsibility.

## Out of Warranty Product

Thermador is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, prorates, or Product replacement, once this warranty has expired.

## Warranty Exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Thermador, including without limitation, one or more of the following:

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.
- Service calls to correct the installation of your Product, to instruct you how to use your Product, to replace house fuses or correct house wiring or plumbing.
- Removal and replacement of trim or decorative panels that interfere with servicing the Product.
- Damage or defects caused by labor or parts installed by any non-authorized service provider, unless approved by Thermador before service is performed.

In no event shall Thermador have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY THERMADOR, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

## Obtaining Warranty Service

To obtain warranty service for your product, you should contact Thermador Customer Service at 1-800-735-4328 to schedule a repair.

## Product information

For handy reference, copy the information below from the rating plate. Keep your invoice and/or delivery documents for warranty validation..

| |
|---|
| Model number (E-Nr.) |
| Production number (FD) |
| Date of delivery |

Thermador

# *Table de* MATIÈRES


**Définitions de sécurité ..... 30**
**CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ..... 31**
⚠ MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE ..... 31
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ..... 32
Interférences radio/télévision ..... 32
Utilisation prévue ..... 32
Sécurité des enfants ..... 33
Consignes en matière de nettoyage ..... 33
Sécurité de cuisson ..... 33
En cas d'incendie ..... 34
Liquides ..... 34
Articles de cuisson ..... 34
Utensiles de cuisson ..... 35
Plateau en verre/Anneau du plateau tournant ..... 35
Thermomètres ..... 35
Pacemakers ..... 35
Fonctionnement du moteur du ventilateur ..... 35
Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie ..... 36
**Causes des dommages ..... 37**
**Protection de l'environnement ..... 37**
Conseils d'économie d'énergie ..... 37
**Familiarisation avec l'appareil ..... 38**
Pièces ..... 38
Panneau de commande ..... 39
Accessoires ..... 40
**Avant la première utilisation ..... 40**
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ..... 40
Fonctionnement initial ..... 40
Accessoires de nettoyage ..... 41
**Utilisation de l'appareil ..... 41**
Réglage de l'appareil ..... 41
Caractéristiques de fonctionnement ..... 41
**Micro-ondes ..... 42**
Guide des ustensiles pour micro-ondes ..... 42
Niveaux de puissance du micro-ondes ..... 43
Réglage du micro-ondes ..... 43
Suggestions pour les meilleurs résultats ..... 44
**Programmes du micro-ondes ..... 45**
Renseignements à propos des réglages ..... 45
Réglage du programme de micro-ondes ..... 45
Boisson ..... 46
Popcorn ..... 46
Capteur cuisson ..... 46
Capteur Réchaud ..... 47
Décongélation automatique ..... 48
Garder au Chaud ..... 48
Fondre du beurre ..... 49
Fondre du chocolat ..... 49
Amollir de la crème glacée ..... 49
Amollir du fromage à la crème ..... 49
**Minuterie ..... 50**
Minuterie de cuisine ..... 50
Vérification, modification ou annulation des réglages ..... 50
**Verrouillage du Panneau de Commande ..... 50**
Activation et désactivation ..... 50
**Réglages de base ..... 50**
Modification des réglages ..... 50
Réglages offerts ..... 51
**Nettoyage et entretien ..... 51**
Guide de nettoyage ..... 51
**Dépannage ..... 52**
**Soutien THERMADOR® ..... 53**
Avant d'appeler le service de réparations ..... 53
Plaque signalétique ..... 53
Dépannage ..... 53
Pièces et accessoires ..... 53
**ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE ..... 54**
Couverture de la garantie : ..... 54
Durée de la garantie ..... 54
Réparation ou remplacement comme solution exclusive ..... 54
Produit hors garantie ..... 54
Exclusions à la garantie ..... 54

*Cet appareil électroménager*
*de THERMADOR*
est fait par BSH Home Appliances Ltd.
6696 Financial Drive, Unit 3
Mississauga, ON L5N 7J6

*Question ?*
1-800-735-4328
www.thermador.ca
*Nous attendons de vos nouvelles.*

# Définitions de sécurité

**⚠ AVERTISSEMENT**

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

**⚠ ATTENTION**

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

***AVIS :*** Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

**Remarque :** Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.

# ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

## ⚠ MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE

MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE

(1) Lorsque vous faites fonctionner l'appareil, ne laissez pas la porte du four ouverte car l'exposition à l'énergie micro-onde peut être nocive. Il est important de ne pas endommager les verrous de sécurité et de ne pas essayer de les forcer.

(2) Aucun objet ne doit empêcher la porte du four de bien se refermer et ne laissez pas les résidus d'aliments ou de produit d'entretien s'accumuler sur les joints d'étanchéité.

(3) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four puisse être refermée correctement, et donc que les pièces suivantes ne soient pas endommagées:

- porte (bosselée)
- charnières et loquets (brisés ou desserrés)
- joints de porte et surfaces d'étanchéité.

(4) Confier toute réparation ou réglage uniquement à un personnel autorisé par l'usine. Toute installation, réparation ou maintenance inadéquate peut entraîner des blessures ou des dommages matériels. Se reporter à ce manuel pour obtenir des conseils sur la façon de procéder. Toute réparation doit être confiée à un centre de service agréé par l'usine.

**AVERTISSEMENT**

Pour réduire le risque de brûlures, de chocs d'électrocution, de feu, de blessures ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive, lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

**AVERTISSEMENT**

Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou un choc électrique peuvent se produire et entraîner des dommages matériels ou des préjudices personnels.

**Quand vous utilisez des appareils électriques, observez les consignes de sécurité de base, y compris ce qui suit :**

Lisez et observez les précautions spécifiques «POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE» que vous trouverez dans le chapitre Consignes de sécurité.

Cet appareil doit être mis à la terre. Raccordez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement mise à la terre (voyez INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE).

Installez ou aménagez cet appareil uniquement en conformité avec les instructions d'installation fournies.

Certains produits comme des œufs entiers et des contenants scellés – par exemple, des pots en verre scellés – peuvent éclater et ne doivent pas être chauffés dans ce four.

Utilisez cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ou des vapeurs dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour chauffer, pour cuire ou pour sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.

Comme pour tout autre appareil électrique, l'utilisation de cet appareil par les enfants doit se faire sous étroite surveillance. (Voir SÉCURITÉ DES ENFANTS).

L'entretien de cet appareil doit être confié uniquement à un personnel de service autorisé. Contactez le centre de service autorisé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.

Ne couvrez pas ou bloquez les évents ou ouvertures de l'appareil.

Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur.N'utilisez pas ce produit à proximité de l'eau – par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou d'emplacements similaires.

Seulement approprié pour raccordement électrique avec fiche :

(1) Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.

(2) Tenez le cordon à l'écart de surfaces chauffantes.

(3) Ne laissez pas le cordon suspendre par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.

(4) N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a été échappé.

Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui se joignent ensemble à la fermeture de la porte, utilisez seulement des savons ou des détergents légers, non abrasifs appliqués avec une éponge ou un chiffon doux. Voyez les directives de nettoyage des surfaces de porte dans le chapitre «Nettoyage et entretien».

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

# ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

**Pour réduire le risque de feu dans la cavité du four :**

- Ne cuisez pas trop les aliments. Surveillez attentivement l'appareil quand des matériaux en papier, plastique et autres combustibles sont insérés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
- Retirez les attaches métalliques des sacs de papier ou de plastique avant de placer le sac dans le four.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au panneau de fusibles ou de disjoncteur.
- N'utilisez pas la cavité aux fins de rangement. Ne laissez pas des produits de papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité lorsque celle-ci ne sert pas.

# INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduira le risque de choc électrique en offrant au courant électrique un fil d'évacuation.
Si ce four est équipé d'un cordon ayant un fil de mise à la terre avec une prise de mise à la terre, la fiche doit être branchée dans une prise qui a été installée et mise à la terre de façon conforme. Voyez INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou si vous avez des doutes quant à la qualité de mise à la terre.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation du produit est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise à trois fiches. Ce four devrait être branché dans un circuit de 60 hertz séparé avec une capacité électrique telle que montrée dans le tableau des spécifications. Lorsque le four est branché sur un circuit avec un autre équipement, une augmentation des temps de cuisson pourrait être requise et les fusibles pourraient griller.

Le modèle figurant sur la couverture avant est classé 120 V CA, 60 Hz et nécessite une fiche NEMA 5-15 pour se raccorder à un circuit pour micro-ondes de 120 V dédié.

**ATTENTION** - Si la mise à la terre n'est pas faite de manière conforme, il existe un risque de choc électrique.

## Interférences radio/télévision

Cet appareil génère et utilise de l'énergie à fréquence ISM. S'il n'est pas installé et utilisé correctement, en stricte conformité avec les directives du fabricant, il pourrait perturber la réception des ondes radio et télévision. Il a été testé et trouvé conforme avec les limites régissant les équipements ISM conformément à la partie 18 des règlements FCC, qui sont conçus pour fournir une protection raisonnable contre une telle interférence dans une installation résidentielle. Toutefois, il n'y a aucune garantie qu'une interférence ne se produira pas dans une installation particulière. Allumez et éteignez l'appareil pour déterminer s'il est à l'origine de l'interférence. Essayez les mesures suivantes pour corriger l'interférence :

- Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
- Réorientez l'antenne réceptrice de la radio ou de la télévision.
- Relocalisez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le micro-ondes dans une prise différente de sorte que le four et le récepteur soient branchés sur des circuits différents.

Le fabricant n'est pas responsable de toute interférence radio ou télévision causée par une modification non autorisée de ce four à micro-ondes. C'est à l'utilisateur qu'il incombe de corriger une telle interférence.

## Utilisation prévue

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la Ènoncé de la Garantie Limitée. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

N'utilisez pas la cavité aux fins de rangement. Ne laissez pas des produits de papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité lorsque celle-ci ne sert pas.

N'utilisez pas le four lorsque l'humidité de la pièce est excessive.

Ce four peut être utilisé au-dessus des fours encastrés conventionnels à gaz et électriques de 36 po (914 mm) de largeur ou moins.

# ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

## Sécurité des enfants

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

## Consignes en matière de nettoyage

Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui se joignent ensemble à la fermeture de la porte, utilisez seulement des savons ou des détergents légers, non abrasifs appliqués avec une éponge ou un chiffon doux. Voyez les directives de nettoyage des surfaces de porte dans le chapitre «Nettoyage et entretien».

Nettoyez le repose-rouleau de la plaque tournante et le plancher de four fréquemment pour empêcher un bruit excessif.

Laissez le plat de verre se refroidir avant de le nettoyer ou de le mettre dans l'eau.

**AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que l'appareil tout entier (y compris l'ampoule) s'est refroidi et que la graisse s'est solidifiée avant de tenter de nettoyer une partie quelconque de l'appareil.

## Sécurité de cuisson

**ATTENTION**

**Pour éviter les blessures corporelles ou les dégâts matériels, veuillez suivre les consignes suivantes :**

- Ne laissez pas le four sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- N'entreposez pas de matières inflammables près ou dans le four.
- Lorsque vous flambez des aliments sous le micro-ondes, allumez toujours le ventilateur.
- Ne faites pas fonctionner le four à vide. Cela pourrait endommager le four et entraîner un risque d'incendie.
- N'entreposez pas et n'utilisez pas des produits chimiques corrosifs, des vapeurs, des matériaux inflammables ou des produits non alimentaires près ou dans cet appareil. Cet appareil est spécialement conçu pour chauffer ou cuire la nourriture. L'emploi de produits chimiques corrosifs dans la cuisson ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait causer des blessures.
- Ne séchez pas les vêtements, les journaux ou autres matériaux dans le four. N'utilisez pas des journaux ou des sacs de papier pour la cuisson. Il pourrait en résulter un incendie.
- N'utilisez pas des produits fabriqués de papier recyclé à moins que leur sécurité au micro-ondes soit attestée. Ils pourraient contenir des impuretés pouvant causer des étincelles et provoquer un incendie.
- Utilisez des poignées pour retirer les éléments du four. Le récipient de cuisson et le plateau de verre peuvent être chauds même si le four est froid.
- Dans la mesure du possible, ne mettez pas en marche le système de ventilation pendant un feu de table de cuisson. Toutefois, ne passez pas la main à travers le feu pour l'éteindre.
- Ne montez pas l'appareil au-dessus d'un évier.
- Ne rangez aucun objet directement sur le dessus de l'appareil lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- La nourriture ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne devraient pas être placés dans le micro-ondes, car ils pourraient entraîner des risques de décharge électrique ou d'incendie.
- Ne nettoyez pas le four avec des éponges à récurer métalliques. Des morceaux peuvent brûler et se détacher des éponges et entrer en contact avec des composantes électriques, ce qui pourrait entraîner un risque de décharge électrique.
- N'entreposez pas de matériaux dans ce four, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne recouvrez pas les grilles ou toute autre partie du four de feuilles métalliques. Cela causerait une surchauffe du four.
- Ne pas utiliser des produits de papier lorsque l'appareil est utilisé en mode grill.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

# ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

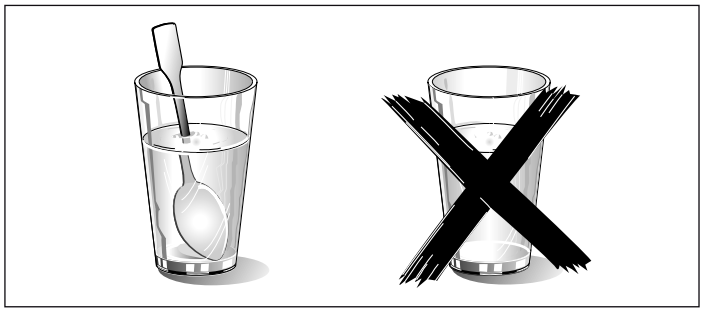
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

## En cas d'incendie

Si des matériaux à l'intérieur d'un four venaient à prendre feu :

1. Conserver la porte fermée
2. Éteindre l'appareil
3. Débrancher l'appareil ou sortir le fusible ou mettre le disjoncteur à l'arrêt.

## Liquides



Des liquides, comme de l'eau, du café ou du thé peuvent surchauffer. Ils peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans que cela ne paraisse. Par exemple, le bouillonnement ou l'ébullition lorsque le contenant est retiré du micro-ondes n'est pas toujours présent. CELA POURRAIT RÉSULTER DANS DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS QUI BOUILLONNERONT SOUDAINEMENT DÈS LORS QUE LE CONTENANT EST DÉRANGÉ OU QU'UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.

Lorsque vous faites chauffer des liquides, placez toujours une baguette en verre ou une cuillère dans le contenant. Vous pourrez ainsi éviter un retard d'ébullition.

**ATTENTION**

Du métal, par exemple, une cuillère dans un verre, doit être conservé à au moins 1 pouce (25 mm) des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient endommager irrévocablement le verre à l'intérieur de la porte.

- Retirez les plats préparés de leur emballage. Ils chaufferont plus rapidement et plus uniformément dans des plats allant au micro-ondes. Les différents composants du repas pourraient nécessiter des temps de cuisson différents.
- Couvrez toujours la nourriture. Si vous ne possédez pas un couvercle adéquat pour votre contenant, utilisez une assiette ou un papier spécial conçu pour le micro-ondes.
- Brassez ou retournez la nourriture plusieurs fois au cours de la cuisson. Vérifiez la température.
- Après la cuisson, laissez la nourriture reposer de 2 à 5 minutes supplémentaires pour obtenir une température uniforme.
- Utilisez toujours un linge ou des gants pour le four lorsque vous retirez des assiettes du four.

## Articles de cuisson

**Oeufs:** Ne faites pas cuire ou réchauffer des œufs entiers, avec ou sans coquille. La vapeur s'accumule dans les œufs, ce qui peut les amener à éclater, et endommager potentiellement le four ou causer des blessures. Le réchauffement d'œufs durs en tranches ou la cuisson d'œufs brouillés ne pose aucun problème.

**Popcorn:** Utilisez uniquement du popcorn dans des emballages conçus et étiquetés pour usage dans le micro-ondes, ou faites-le éclater dans un éclateur de popcorn pour four à micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant du popcorn et utilisez une marque qui convient à l'intensité électrique de votre four. Ne continuez pas de cuire après que le popcorn a cessé d'éclater. Le popcorn risquerait alors de brûler. Ne laissez pas le four sans surveillance.

**ATTENTION**

Lorsque vous utilisez du popcorn préemballé pour micro-ondes, vérifiez le poids de l'emballage avant d'utiliser la fonction de popcorn. Réglez le four selon le poids de l'emballage du popcorn. Si vous ne suivez pas ces instructions, il se peut que le popcorn ne s'éclate pas correctement et pourrait s'enflammer et causer un incendie.

**Aliments avec peau non poreuse :** Les pommes de terre, les tomates, les patates douces, les pommes, les courges entières et les saucissons sont des exemples d'aliments avec des peaux non poreuses. Ces types d'aliments doivent être percés avant la cuisson pour les empêcher d'éclater.

**Aliments pour nourrissons / lait maternisé:** Ne chauffez pas les biberons ou les aliments pour nourrissons dans le four à micro-ondes. Le pot de verre ou la surface de l'aliment pourrait sembler tiède alors que l'intérieur pourrait brûler la bouche et l'œsophage du nourrisson.

**Grande friture de gras :** N'effectuez pas de grande friture de gras dans le four. L'huile pourrait chauffée très rapidement au-delà de sa température idéale dans un four à micro-ondes. Les températures pourraient monter à tel point que l'huile de cuisson arrivera au point d'inflammabilité et s'enflammera. L'huile chauffée pourrait bouillonner et être projetée causant des dommages potentiels au four et même des blessures aux personnes. Par ailleurs, les ustensiles micro-ondables pourraient ne pas supporter la température de l'huile chaude et pourraient occasionner le bris de l'ustensile si celui-ci contient une imperfection, une rayure ou une écaille.

# ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

**Conserves maison / Séchage des aliments / Petites quantités d'aliments :** N'utilisez pas le four à micro-ondes pour les conserves maison ou pour le chauffage de tout pot fermé. La pression s'accumulera et le pot pourrait éclater. Par ailleurs, le four ne peut maintenir l'aliment à la bonne température de mise en conserve. Les aliments mis en conserve incorrectement pourraient rancir et être dangereux à consommer. De petites quantités d'aliments ou des aliments à faible contenu d'humidité peuvent s'assécher, brûler ou s'enflammer. Ne séchez pas les viandes, herbes, fruits ou légumes dans votre four.

La cuisson appropriée dépend du temps réglé et du poids de l'aliment. Si vous utilisez une portion plus petite que celle recommandée et faites cuire la portion au temps recommandé, un incendie pourrait en résulter.

**Plats de brunissement :**.Les plats de brunissement ou les grilles du micro-ondes sont conçus uniquement pour la cuisson au micro-ondes. Les temps de préchauffage varient selon la taille du plat de brunissement et de l'aliment à cuire. Suivez toujours les instructions fournies par le fabricant du plat de brunissement ou de la grille. Ne préchauffez pas les plats de brunissement pendant plus de 6 minutes.

**Sacs de rôtisserie de four :** Si un sac de four est utilisé pour la cuisson au micro-ondes, préparez selon les directions de l'emballage. N'utilisez pas des attaches pour fermer les sacs, utilisez à la place des attaches de nylon, du fil en coton ou d'une bande coupée de l'extrémité ouverte du sac. Pratiquez 6 fentes de ½ po (12,4 mm) après la fermeture du sac. Placez le sac de cuisson dans un plat légèrement plus grand que l'aliment à cuire.

## Utensiles de cuisson

Voyez aussi **Guide des ustensiles micro-ondables**.

Les ustensiles de cuisson, les plateaux de verre et les grilles deviennent chauds pendant la cuisson au micro-ondes. Utilisez des supports de casserole lorsque vous retirez les éléments du four. Laissez le plateau de verre et les grilles métalliques se refroidir (le cas échéant) avant de les manipuler.

N'utilisez pas des ustensiles métalliques ou des plats contenant une garniture métallique dans le four.

Lorsque vous utilisez de la feuille en aluminium dans le four, prévoyez au moins un espace de 1 pouce (25 mm) entre la feuille et les parois intérieures du four ou la porte.

Le plateau de verre et les grilles métalliques (le cas échéant) deviendront chauds pendant la cuisson.Le récipient de cuisson et le plateau de verre peuvent être chauds même si le four est froid.

N'utilisez jamais des matériaux en papier, plastique ou autres matériaux combustibles non prévus pour la cuisson.

Lorsque vous faites cuire avec des matériaux de papier, de plastique ou autres matériaux combustibles, suivez les recommandations du fabricant. N'utilisez pas des serviettes de papier qui contiennent des fibres de nylon ou des fibres synthétiques. Le chauffage de fibres synthétiques pourrait fondre et amener le papier à s'enflammer.

Ne pas chauffez des contenants scellés ou des sacs de plastique dans le four. L'aliment ou le liquide pourrait se dilater rapidement et causer le bris du contenant ou du sac. Percez ou ouvrez le contenant ou le sac avant la cuisson.

## Plateau en verre/Anneau du plateau tournant

N'utilisez pas le four sans repose-rouleau de plaque tournante et la plaque tournante de verre en place.

Ne pas faire fonctionner le four sans avoir mis en place le plateau en verre. Cela évitera tout dommage au four ou de mauvais résultats à la cuisson. Vérifier que le plateau en verre est bien en place et qu'il tourne lorsque le four est en fonctionnement.

**Remarque :** Le plateau en verre peut tourner dans les deux sens.

Utilisez uniquement la plaque tournante de verre conçue pour ce four. Ne lui substituez aucun autre plat.

Laissez le plat de verre se refroidir avant de le nettoyer ou de le mettre dans l'eau.

Ne placez pas les aliments directement sur le plat de verre. Placez toujours l'aliment dans un plat micro-ondable.

Toujours remettre en place l'anneau du plateau tournant et le plateau en verre dans leur position initiale.

L'anneau du plateau tournant doit toujours être utilisé pour la cuisson ainsi que le plateau en verre.

## Thermomètres

N'utilisez pas des thermomètres de cuisson ordinaires dans le four. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure et pourraient causer un arc électrique, une anomalie ou des dommages au four.

## Pacemakers

**ATTENTION**

Pour éviter la défaillance d'un stimulateur cardiaque, consultez le médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque à propos des effets de l'énergie micro-ondes sur le stimulateur cardiaque.

# ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

## Fonctionnement du moteur du ventilateur

Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur continue de tourner afin de refroidir les composants électriques. Cela est parfaitement normal et il est possible de retirer la nourriture du four pendant que le ventilateur est en marche.

## Avertissement issu de la proposition 65 :

Ce produit pourrait contenir un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme cancérigène ou ayant des effets nocifs sur la reproduction. Par conséquent, l'emballage de votre produit pourrait porter l'étiquette suivante, comme requis par la Californie :

**AVERTISSEMENT ISSUE DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :**

**⚠ AVERTISSEMENT**

Cancer et dommages à la reproduction -
**www.P65Warnings.ca.gov**

**AVERTISSEMENT**

Lors de la cuisson des aliments, de petites quantités de certains sous-produits, tels que des particules / de la suie, peuvent être libérés. Pour minimiser l'exposition à ces substances:

- Assurez-vous d'avoir toujours une ventilation adéquate en utilisant un ventilateur approprié ou une hotte avec une évacuation vers l'extérieur et/ou une fenêtre ouverte.
- Faites toujours fonctionner l'appareil en suivant les consignes de ce manuel.

**AVERTISSEMENT**

Les matériaux surchauffés peuvent provoquer un incendie ou des brûlures et peuvent produire des émanations ou fumées potentiellement dangereuses.

- Pour éviter une surchauffe, allumez la hotte lorsque vous chauffez des graisses ou faites frire quelque chose en utilisant des paramètres de température moyen à haut.
- Évitez de chauffer des casseroles et des poêles vides.
- Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.
- Ne laissez pas du papier d'aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément chaud, un brûleur ou une grille.




 **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

# Causes des dommages

***AVIS:***

- Du métal, par exemple, une cuillère dans un verre, doit être conservé à au moins 1 pouce (25 mm) des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient endommager irrévocablement le verre à l'intérieur de la porte.
- Eau dans le four chaud : ne jamais verser d'eau dans le four chaud, car cela produit de la vapeur qui peut endommager l'enceinte émaillée sous l'effet du changement de température.
- Ne pas laisser pendant une période prolongée dans le four fermé des produits alimentaires humides, car cela peut favoriser l'apparition de corrosion dans le four.
- Le jus de fruit peut tacher l'enceinte du four. Toujours enlever le jus de fruit sans attendre, quand il est sûre de toucher, en utilisant d'abord un chiffon mouillé, puis un chiffon sec.
- Refroidissement avec la porte ouverte : laisser le four refroidir sans ouvrir la porte. Même si la porte n'est que légèrement entrouverte, cela peut à la longue endommager les façades des meubles voisins.
- Joint de porte très encrassé : lorsque le joint est très sale, la porte ne se ferme plus correctement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Faire en sorte que le joint de la porte soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme siège ou desserte : ne pas monter sur la porte du four, ni s'asseoir dessus ou s'y suspendre. Ne pas déposer sur la porte des accessoires ou ustensiles de cuisson quelconques.
- Montage des accessoires : selon le type de four, les accessoires peuvent rayer la porte lors de la fermeture de cette dernière. Toujours mettre les accessoires entièrement dans le four.
- Ne tenez pas et ne transportez pas l'appareil par la poignée de porte. La poignée de porte ne peut supporter le poids de l'appareil et pourrait se briser ou les charnières pourraient être endommagées.
- Le fonctionnement du micro-ondes sans aliment dans la cavité du four pourrait occasionner une surcharge. Ne faites jamais fonctionner le micro-ondes à moins que la cavité du four ne contienne des aliments. La seule exception à cette consigne est un test de matériel de cuisson, voyez la section ⟶ *"Guide des ustensiles pour micro-ondes"*
- Réglez toujours la puissance du micro-ondes tel que recommandé pour l'aliment. Des réglages à trop forte puissance peuvent très rapidement surchauffer les aliments.
- La plaque rotative pourrait sautiller si elle est surchargée.

# Protection de l'environnement

Déballez l'appareil et jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

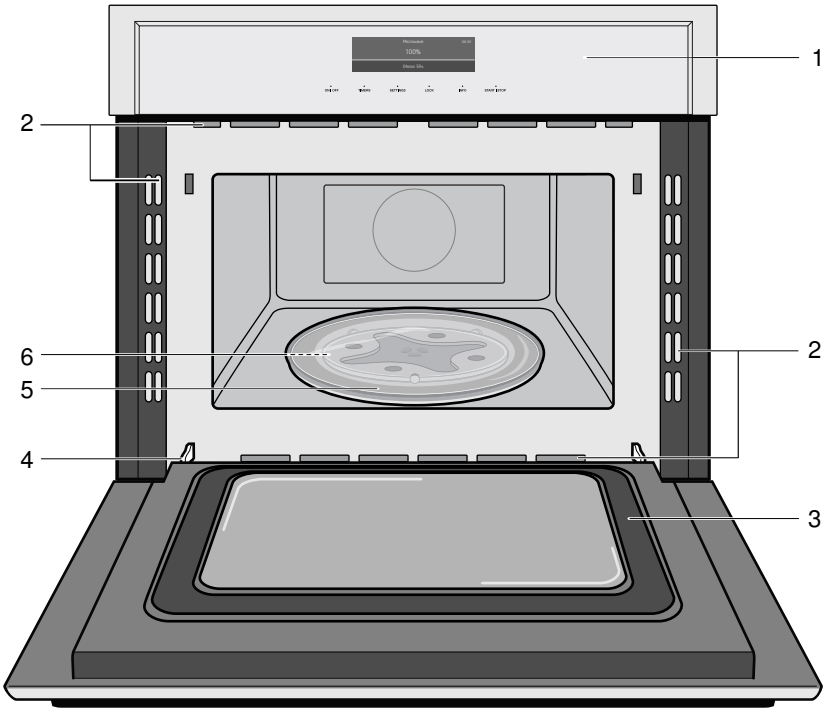
## Conseils d'économie d'énergie

- Pendant la cuisson, ouvrez le moins possible la porte du four.
- Si vous avez plusieurs gâteaux, faites-les cuire de préférence l'un après l'autre. Le four est encore chaud permet de réduire la durée de cuisson du gâteau suivant. Vous pouvez aussi placer l'un à côté de l'autre deux moules à cake.

# Familiarisation avec l'appareil

Dans cette section, vous trouverez les explications concernant les témoins et les commandes. Vous y trouverez également des renseignements concernant les diverses fonctions de l'appareil.

## Pièces




| | |
|---|---|
| **1** | Panneau de commande et affichage |
| **2** | Évents de four |
| **3** | Joint d'étanchéité de porte |
| **4** | Charnières de porte |
| **5** | Plaque tournante de verre |
| **6** | Support de rouleau |

### Évents de four

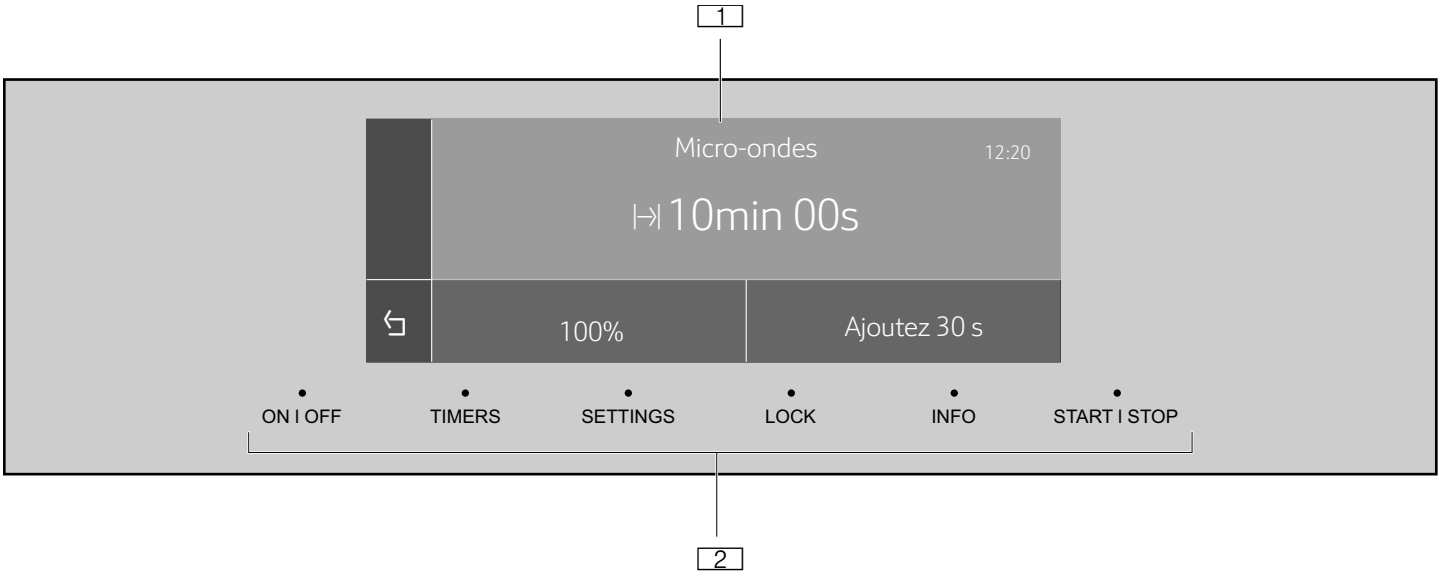
Les évents de four sont situés autour des côtés de la cavité du four. De l'air chaud peut être évacué des évents sur les côtés supérieure et inférieure cavité, avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de ces évents, et de la condensation pourrait s'accumuler dans cette zone. Cette zone peut être chaude lorsque le four est en cours d'utilisation. Ne bloquez pas les évents car ils sont importants pour la circulation d'air.

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement est en marche dans tous les modes de cuisson. Vous pourrez entendre le ventilateur lorsqu'il est en marche, et vous pourriez ressentir de l'air chaud émanant des évents du four. Il se peut également que le ventilateur continue de tourner après que le four a été éteint.

## Panneau de commande

Vous pouvez régler les différentes fonctions de l'appareil sur le panneau de commande au moyen de l'écran tactile en couleur. L'écran tactile en couleur indique les réglages actuels.




1 Écran tactile en couleur

2 Touches tactiles

### Commandes

Utilisez les commandes pour régler simplement et directement l'appareil.

### Touches tactiles

Les touches tactiles comportent des capteurs. Effleurez le mot de la touche tactile correspondante pour sélectionner une fonction. Les fonctions disponibles sont indiquées par une lumière au-dessus du bouton tactile respectif. Le nombre de fonctions disponibles dépend de l'opération que vous utilisez.

Le témoin au-dessus de la touche tactile START I STOP devient bleu lorsqu'un mode four est en marche.

| Touche tactile | Utilisation |
|---|---|
| ON I OFF (MARCHE I ARRÊT) | Met l'appareil en marche ou l'éteint |
| TIMERS (MINUTERIES) | Règle la minuterie de cuisine |
| SETTINGS (RÉGLAGES) | Vous amène au menu des réglages de base |
| LOCK (VERROUILLER) | Active ou désactive le verrou du panneau |
| INFO | Affiche des renseignements supplémentaires |
| START I STOP (DÉMARRAGE I ARRÊT) | Démarre ou interrompt l'opération |

### Écran tactile en couleur

Utilise l'écran tactile en couleur pour naviguer entre les lignes de l'écran et sélectionner les réglages.

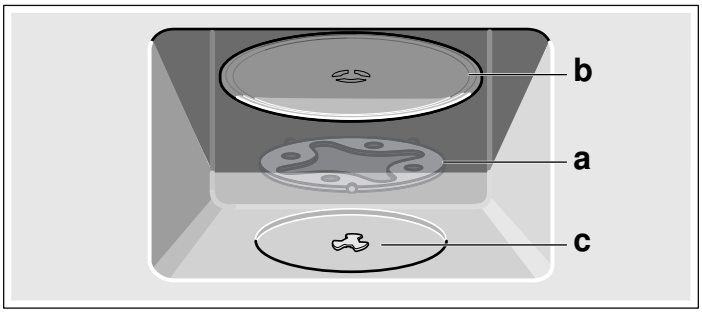
Pour ajuster réglages, effleurez avec un doigt l'endroit approprié à l'écran. L'éclairage de la zone devient plus intense. Dans cette zone de l'écran, glissez le doigt vers la gauche ou la droite jusqu'à afficher le réglage voulu.

| Directives | Utilisation |
|---|---|
| Navigation vers la gauche | Glissez le doigt sur l'écran vers la droite |
| Navigation vers la droite | Glissez le doigt sur l'écran vers la gauche |
| Navigation vers le haut | Effleurez la ligne supérieure de l'écran |
| Navigation vers le bas | Effleurez la ligne inférieure de l'écran |
| ↰ | Revenir à l'écran antérieur |
| ☑ | Confirmation du réglage |

## Accessoires

**Comment installer la plaque tournante**

1. Placez le support de rouleau **(a)** dans la niche de la cavité du four.
2. Laissez la plaque tournante **(b)** glisser en place dans l'entraînement **(c)** au centre du fond de la cavité du four.




**Remarque :** N'utilisez pas l'appareil si la plaque tournante n'est pas en place. Assurez-vous que la plaque est bien en place et qu'elle peut tourner sans entrave lorsque le micro-ondes est utilisé.

# Avant la première utilisation

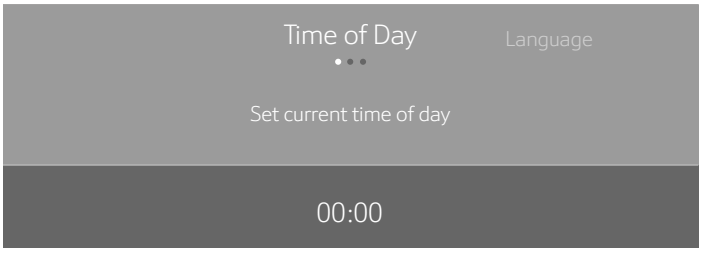
Avant d'utiliser l'appareil neuf, vous devez procéder à certains réglages. Vous devez également nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires.

## Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

- Avant l'utilisation, l'appareil doit être correctement installé par un technicien qualifié.
- Retirez tout matériau d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Essuyez le four pendant qu'il est froid à l'aide d'un chiffon propre et humide et séchez.
- Il peut y avoir une légère odeur émanant de l'appareil neuf. Ceci est normal et disparaîtra après quelque temps.
- L'optimisation des résultats de cuisson dépend de la sélection et de l'utilisation des bons ustensiles de cuisson.
- Lisez et comprenez toutes les consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien.
- **Exécutez les sections suivantes avant l'utilisation.**

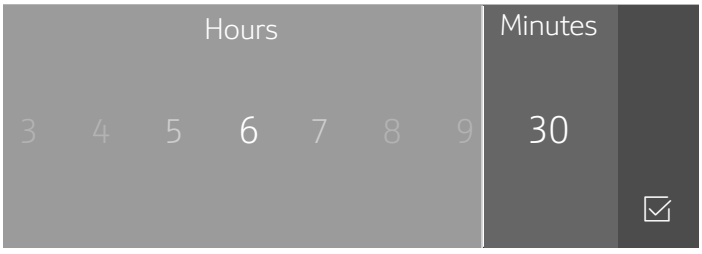
## Fonctionnement initial

Dès que l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique, le premier réglage « Heure du jour » apparaît à l'écran.




**Réglage de l'heure du jour**

1. Effleurez la ligne du bas.
   Les options de réglage du temps sont affichées.




2. Effleurez le champ tactile « Heure » et glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner l'heure actuelle.
3. Effleurez le champ tactile « Minute » et glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner les minutes actuelles.
4. Effleurez le symbole ☑ pour confirmer les réglages.

**Réglage de la langue**

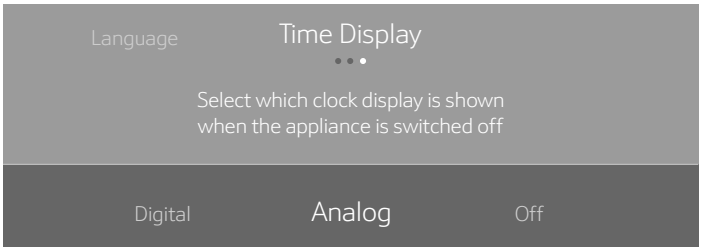
1. Glissez vers la gauche pour accéder au prochain réglage.




2. Effleurez la ligne du bas.
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la langue requise.
4. Effleurez la ligne du haut.

**Réglages de l’heure à l’écran**

1. Glissez vers la gauche pour accéder au prochain réglage.




2. Effleurez la ligne du bas.
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner comment l’horloge sera affichée lorsque l’appareil sera en mode veille.
4. Effleurez la ligne du haut.
5. Effleurez la touch tactile SETTINGS pour terminer les réglages initiaux.
6. Effleurez le champ tactile Sauvegarder.
   « Premier démarrage terminé » s’affiche. L’appareil passe en mode veille.

**Remarques**

- Il est possible de modifier ces réglages à n'importe quel moment dans le menu de réglages de base.
  ⟶ *"Réglages de base" à la page 50*
- Une fois l’appareil raccordé à l’alimentation ou après une coupure de courant, les réglages initiaux utilisés sont affichés à l’écran.

## Accessoires de nettoyage

Avant d’utiliser les accessoires pour la première fois, lavez les accessoires à fond avec de l’eau savonneuse et un chiffon propre et doux.

# Utilisation de l’appareil

Vous connaissez maintenant les commandes et comment elles fonctionnent. Nous vous expliquons maintenant comment configurer les réglages de l'appareil. Vous découvrirez ce qui arrive lorsque vous mettez l’appareil sous tension et hors tension et comment sélectionner le mode de fonctionnement.

## Réglage de l’appareil

**Mise sous tension ou hors tension de l'appareil**

Effleurez la touche tactile ON I OFF pour mettre l’appareil sous ou hors tension.

L'appareil affiche automatiquement le menu principal.

**Modification des réglages du mode actuel**

Vous pouvez modifier les réglages en cours de fonctionnement. Effleurez le champ tactile de la valeur à modifier.

**Mise en pause**

Effleurez la touche tactile START I STOP pour mettre la cuisson en pause. Effleurez de nouveau la touche tactile START I STOP pour reprendre la cuisson.

L’ouverture de la porte de l’appareil interrompt la cuisson. Effleurez la touche tactile START I STOP à la fermeture de la porte. Le micro-ondes redémarre.

**Ouverture de la porte de l’appareil**

Si vous ouvrez la porte de l’appareil en cours de fonctionnement, il passe en mode Pause. Fermez la porte et effleurez la touche tactile START I STOP pour reprendre la cuisson.

**Remarque :** Pour certains modes de cuisson, le fonctionnement se poursuit même lorsque la porte de l’appareil est ouverte.

**Changer le programme**

Effleurez la touche tactile START I STOP et changez le mode de cuisson. Touchez le symbole ↰ pour naviguer vers le menu principal.

**Mise hors tension de l'appareil**

Effleurez la touche tactile ON I OFF.

## Caractéristiques de fonctionnement

L’appareil dispose de nombreuses caractéristiques de fonctionnement qui vous aident à bien utiliser l’appareil ,et ce, de façon efficace.

**Valeurs par défaut**

L'appareil suggère un réglage pour chaque mode de fonctionnement. Vous pouvez accepter cette valeur ou la modifier dans la section appropriée.

**Barre d'état**

À l’écran, la barre d'état se remplir de la gauche vers la droite. Il s'agit d'une aide visuelle de la durée de fonctionnement réglée pour le micro-ondes.

**Touche Tactile INFO**

Si le touche tactile INFO s'allume, des informations importantes concernant le mode que vous utilisez sont disponibles. Cela peut inclure, par exemple, des recommandations sur des ustensiles de cuisine appropriés ou comment préparer des aliments pour un résultat de cuisson sûr. Lorsque vous appuyez sur le bouton INFO, les informations s'affichent pendant quelques secondes.

Pour quitter l'information immédiatement, appuyez sur le bouton INFO ou sur l'écran.

**Sons**

L'appareil émet plusieurs sons en cours de fonctionnement. Un signal sonore est mis à chaque fois que vous effleurez une touche ou un champ tactile, ou à l'amorce ou à la fin de la cuisson. Vous pouvez modifier le niveau sonore dans le menu Réglages. → *"Réglages de base" à la page 50*

**Avis à l'écran**

À la fin de la cuisson ou lorsque le temps est écoulé, l'écran affiche un avis. Appuyer sur l'affichage à l'écran pour confirmer et continuer l'opération.

# Micro-ondes

Vous pouvez utiliser le micro-ondes pour cuire, réchauffer ou décongeler rapidement des aliments.

Pour optimiser l'utilisation du micro-ondes, veuillez respecter les remarques sur les ustensiles de cuisson et vous familiariser avec les données des tableaux de cuisson à la fin du présent guide d'utilisation et d'entretien.

## Guide des ustensiles pour micro-ondes

**Plats de cuisson convenables**

- **Verre thermorésistant, verre-céramique et faïence :**
  Plats utilitaires, plats pour pain de viande, moules à tarte, moules à gâteau, tasses à mesurer les liquides, casseroles et bols sans garniture métallique (p. ex., Pyrex[MD], Anchor HockingMC, Corning Ware[MD], Emile Henry, etc.).
- **Porcelaine :**
  Bols, tasses, plats de service et plateaux sans garniture métallique.
- **Emballages et pellicules plastique :**
  Emballage plastique (comme couvercle) : Posez l'emballage plastique de façon lâche sur le plat et pressez-le sur les côtés. Aérez l'emballage plastique en retroussant légèrement un bord pour permettre à la vapeur excessive de s'échapper. Le plat devrait être suffisamment profond de manière à ce que l'emballage plastique ne touche pas l'aliment.
- **Plastiques propres à la cuisson au micro-ondes :**
  Utilisez des plats, des tasses, des contenants de congélation semi-rigides et des sacs de plastique propres à une utilisation au micro-ondes pour de courts temps de cuisson. Utilisez-les avec soin, car le plastique pourrait se ramollir à cause de la chaleur générée par l'aliment.
- **Produits de papier :**
  Essuie-tout, papier ciré, papier parchemin, serviettes de table et plats de papier sans garniture métallique ou dessin. Lisez l'étiquette du fabricant pour des instructions spéciales pour utilisation dans le four à micro-ondes.

**Plats de cuisson inappropriés**

- **Ustensiles et plats de cuisson métalliques :**
  Le métal protège l'aliment de l'énergie micro-ondes et produit une cuisson inégale. Par ailleurs, évitez les brochettes métalliques, les thermomètres ou les plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent provoquer la production d'arcs électriques pouvant endommager le four à micro-ondes.
- **Décoration métallique :**
  Bols, tasses, plats de service et plateaux avec garniture métallique.
- **Feuille d'aluminium :**
  Évitez les grandes feuilles d'aluminium car elles nuisent à la cuisson et pourrait provoquer la production dangereuse d'arcs électriques. Utilisez de petits morceaux de feuille d'aluminium pour protéger les ailes et les cuisses de poulet. Conservez TOUTE la feuille d'aluminium à au moins 1 pouce (25 mm) des parois de la cavité du four et de la porte du micro-ondes.
- **Bois :**
  Les bols et les plateaux de bois s'assècheront et pourraient se fissurer ou se fendre si vous les utilisez dans le four à micro-ondes. Les paniers fabriqués de bois réagiront de la même manière.
- **Plats de cuisson couverts de façon serrée :**
  Assurez-vous de laisser des ouvertures pour permettre à la vapeur de s'échapper du plat de cuisson couvert. Percez les pochettes de plastique de légumes ou d'autres aliments avant leur cuisson. Les pochettes trop serrées peuvent éclater.
- **Papier gris d'emballage :**
  Évitez d'utiliser des sacs de papier gris d'emballage. Ils absorbent la chaleur et peuvent brûler.
- **Ustensiles de cuisson endommagés ou écaillés :**
  Tout ustensile qui est fissuré, endommagé ou écaillé pourrait se briser dans le four.
- **Attaches métalliques :**
  Retirez les attaches métalliques des sacs de papier ou de plastique. Ils deviennent chauds et pourraient s'enflammer.

**Test de la vaisselle**

Ne faites jamais fonctionner le micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle suivant.

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est micro-ondable, effectuez le test suivant :

1. Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale.
2. Vérifiez régulièrement la température.

Le récipient doit être froid ou tiède.

S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié.

## Niveaux de puissance du micro-ondes

Vous pouvez sélectionner parmi 10 différents niveaux de puissance pour le micro-ondes. Si vous ne réglez pas un niveau de puissance, le micro-onde fonctionnera automatiquement au niveau de puissance maximum de 100 %.

Le tableau ci-dessous suggère des niveaux de puissance pour différents types d'aliments pouvant être préparés au micro-ondes.

| Puissance du micro-ondes | À utiliser pour |
|---|---|
| 100 % élevée | Bouillir de l'eau |
| | Cuire de la viande hachée |
| | Confectionner des friandises |
| | Cuire des fruits et légumes frais |
| | Cuire du poisson et de la volaille |
| | Préchauffer un plat à dorer |
| | Réchauffer des boissons |
| | Cuire des tranches de bacon |
| 90 % | Réchauffer rapidement des tranches de viande |
| | Sauter des oignons, céleris et poivrons verts |
| 80 % | Réchauffage général |
| | Cuire des œufs brouillés |
| 70 % | Cuire des pains et des produits céréaliers |
| | Cuire des plats de fromage |
| | Cuire des muffins, des gâteaux au chocolat et des petits gâteaux |
| | Cuire une volaille entière |
| 60 % | Cuire des pâtes |
| 50 % | Cuire de la viande |
| | Cuire de la crème pâtissière |
| | Cuire des côtes levées, du rôti de bœuf et du rôti de surlonge |
| 40 % | Cuire des coupes de viande moins tendres |
| | Réchauffer des aliments préparés surgelés |
| 30 % | Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer |
| | Cuire de petites quantités d'aliments |
| | Terminer la cuisson de casseroles, de plats mijotés et de certaines sauces |
| | Faire fondre du chocolat |
| 20 % | Ramollir du beurre et du fromage à la crème |
| 10 % faible | Ramollir de la crème glacée |
| | Faire lever de la pâte à levure |

## Réglage du micro-ondes

L'appareil doit être hors tension.

1. Effleurez la touche tactile ON I OFF pour mettre l'appareil sous tension.
   Vous serez amené directement au menu principal.
2. Effleurez "Micro-ondes".




3. L'appareil suggère un niveau de puissance en pourcentage.




4. Effleurez le champ niveau de puissance et glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner un niveau de puissance différent.
   Confirmez le réglage en effleurant le symbole ☑.

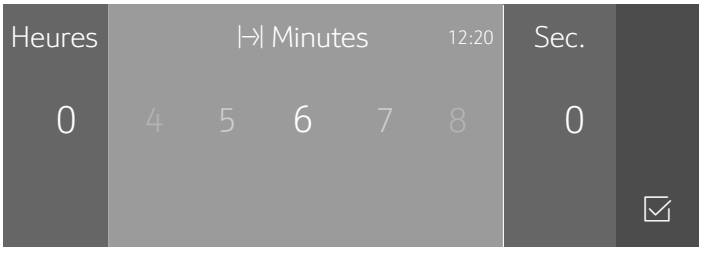



**Remarque :** Si vous ne touchez pas le symbole ☑, les modifications seront automatiquement prises après quelques secondes.

5. Effleurez le champ qui affiche le temps de cuisson par défaut. Vous pouvez régler les heures, les minutes et les secondes.

   Effleurez le champ requis et glissez vers la gauche ou la droite pour régler le temps de cuisson.

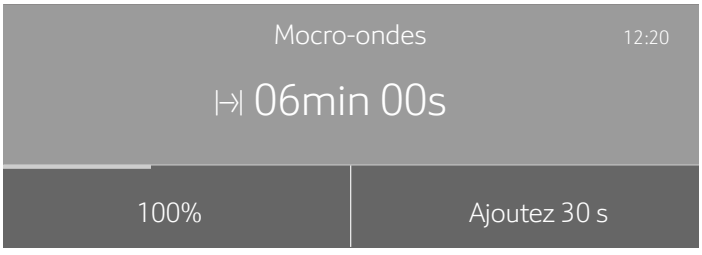
   Confirmez le réglage en effleurant le symbole ☑.




   **Remarque :** Si vous ne touchez pas le symbole ☑, les modifications seront automatiquement prises après quelques secondes.

6. Effleurez la touche tactile START I STOP pour lancer la cuisson.

   La barre d'état commence à se remplir. Le décompte s'affiche.




**Modification du temps de cuisson**

Vous pouvez modifier le temps de cuisson en tout temps en cours de fonctionnement du micro-ondes en effleurant le temps au cours du décompte. Effleurez le champ tactile ☑ pour confirmer les réglages.

La cuisson se poursuit automatiquement avec les nouveaux réglages.

**Ajout de 30 secondes au temps de cuisson**

Effleurez le champ « Ajout 30 sec » à l'écran tactile pour augmenter le temps de cuisson par incrément de 30 secondes.

Vous pouvez également effleurer ce champ au cours du fonctionnement du micro-ondes pour ajouter 30 secondes au temps restant.

**Modification du niveau de puissance du micro-ondes**

Vous pouvez modifier le niveau de puissance du micro-ondes en tout temps en cours de fonctionnement en effleurant le champ de puissance à l'écran. Effleurez le champ tactile ☑ pour confirmer les réglages.

La cuisson se poursuit automatiquement avec les nouveaux réglages.

**Temps de cuisson écoulé**

Dès que le temps de cuisson du micro-ondes est terminé, un signal sonore retentit et le fonctionnement du micro-ondes prend fin automatiquement.
« Micro-ondes terminée » I→I apparaît à l'écran.

Effleurez à l'écran pour interrompre le signal sonore.

Vous pouvez redémarrer le micro-ondes avec le même niveau de puissance en réglant le temps de cuisson et effleurant la touche tactile START I STOP.

**Mise en pause**

Effleurez la touche tactile START I STOP pour mettre la cuisson en pause. Effleurez de nouveau la touche tactile START I STOP pour reprendre la cuisson.

L'ouverture de la porte de l'appareil interrompt la cuisson. Effleurez la touche tactile START I STOP à la fermeture de la porte. Le micro-ondes redémarre.

**Mise hors tension de l'appareil**

Effleurez la touche tactile ON I OFF.

## Suggestions pour les meilleurs résultats

Pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats possibles avec votre four à micro-ondes, lisez les suggestions suivantes ci-dessous :

- **Température de rangement**
  Les aliments sortis du congélateur ou du réfrigérateur prennent plus de temps à cuire.
- **Taille**
  Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros. Les morceaux de taille et de forme similaires cuiront de façon plus uniforme lorsqu'ils sont cuits ensemble. Pour des résultats plus uniformes, réduisez le niveau de puissance lorsque vous faites cuire des gros morceaux.
- **Humidité naturelle**
  Les aliments très humides cuisent de façon plus uniforme du fait que l'énergie du micro-ondes chauffe les molécules d'eau de façon très efficace.
- **Brassage**
  Brassez les aliments comme les casseroles et les légumes de l'extérieur au centre pour distribuer la chaleur de façon plus uniforme. Cela vous permettra de cuire l'aliment plus rapidement. (Un brassage constant n'est pas nécessaire.)
- **Retournement des aliments**
  Retournez les aliments tels que les côtelettes de porc, les rôtis ou le chou-fleur entier à mi-cuisson. Cela aidera à exposer tous les côtés de façon uniforme à l'énergie mico-ondes.
- **Placement des aliments**
  Placez les parties délicates des aliments, comme les pointes d'asperge, vers le centre de la plaque tournante.
- **Disposition des aliments**
  Disposez les aliments de forme uniforme, comme les morceaux de poulet ou le saumon, avec les parties plus épaisses, plus charnues vers l'extérieur de la plaque tournante.

- **Laissez les aliments reposer**
  Après avoir retiré l'aliment du micro-ondes, couvrez l'aliment de feuilles d'aluminium ou d'un couvercle de casserole et laissez-le reposer pour terminer la cuisson. Cela aidera à terminer la cuisson de l'aliment au centre et évitera de trop cuire sur les bords extérieurs. La durée du temps de repos dépend de la densité et de la superficie des aliments.
- **Enveloppement**
  Les sandwichs et de nombreux autres types d'aliments contenant du pain précuit devraient être enveloppés dans des serviettes de papier ou dans du papier ciré avant de les placer dans le micro-ondes pour aider à éviter d'assécher les aliments.

# Programmes du micro-ondes

Il est très facile d'utiliser les différents programmes pour préparer des aliments. Vous sélectionnez un programme et saisissez le poids de l'aliment ou sa quantité. Le programme utilise alors les réglages qui conviennent le mieux.

**Remarque :** L'écran fournit des instructions utiles pour chacun des programmes du micro-ondes. Appuyez sur le bouton INFO chaque fois qu'il s'allume, et veuillez conserver ses instructions pour optimiser les résultats de cuisson.

## Renseignements à propos des réglages

- Les résultats de cuisson dépendent de la qualité des aliments et du type d'ustensiles de cuisson. Pour optimiser les résultats de cuisson, utilisez uniquement des aliments en bonne condition et de la viande froide. Dans le cas des aliments congelés, utilisez uniquement des aliments qui sortent directement du congélateur.
- Pour certains plats, vous devrez saisir le poids ou la quantité. L'appareil décide alors des réglages de durée et de température pour vous.
  Il est impossible de saisir un poids ou une quantité à l'extérieur de la plage prévue.
- Des renseignements sont fournis à propos des ustensiles ou de la position de la grille à utiliser, ou de l'ajout de liquide lors de la cuisson de viande, entre autres. Au cours de la cuisson, il faut retourner certains aliments ou mélanger certains plats. Ces instructions apparaissent à l'écran peu après le début de la cuisson. Un signal sonore retentit pour vous avertir au bon moment.

## Réglage du programme de micro-ondes

Par exemple : Réglage du mode Fondre du Beurre à 60 ml (1/4 t).

1. Effleurez la touche tactile ON I OFF.
   Le menu principal est affiché.
2. Glissez vers la droite ou la gauche pour sélectionner un programme micro-ondes.




3. Effleurez le programme Fondre du Beurre.
4. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner 1/4 tasse.




5. Effleurez « Continuer ».
6. Effleurez la touche tactile START I STOP.

L'appareil commence la cuisson et le décompte est affiché à l'écran.

### Changer le programme

Effleurez la touche tactile START I STOP et changez le mode de cuisson. Touchez le symbole ↰ pour naviguer vers le menu principal.

### À la fin du programme

L'écran affiche « Programme terminé. Bon appétit! »

Effleurez l'écran pour effacer l'avis. Le programme réglé antérieurement s'affiche. Vous pouvez poursuivre la cuisson ou éteindre l'appareil.

### Mise hors tension de l'appareil

Effleurez la touche tactile ON I OFF pour éteindre l'appareil.

## Boisson

Le mode de boissons vous permet de réchauffer de 125 à 500 ml de liquide (1/2 à 2 tasses).

Le tableau suivant présente les options et les plages de réglages offerts.

| Quantité (tasse) | Quantité (oz) |
|---|---|
| 125 ml (1/2 t) | environ 4 oz |
| 250 ml (1 t) | environ 8 oz |
| 375 ml (1 1/2 t) | environ 12 oz |
| 500 ml (2 t) | environ 16 oz |

**Réglage**

1. Effleurez la touche tactile ON I OFF.
   Le menu principal est affiché.
2. Sélectionnez « Boisson ».
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner le volume désirée de la boisson.
4. Effleurez « Continuer ».
5. Effleurez la touche tactile START I STOP.

L'appareil commence la cuisson et le décompte est affiché à l'écran.

## Popcorn

**⚠ ATTENTION**

Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous faites éclater le maïs. Le maïs pourrait s'enflammer et provoquer un incendie.

Le mode Popcorn vous permet de faire éclater 5 différents sacs de maïs soufflé commercial convenant au micro-ondes.

Le tableau suivant présente les options et les plages de réglages offerts.

| Quantité (oz) | Quantité (gr) |
|---|---|
| 1,2 oz | près de 35 gr |
| 1,75 oz | près de 50 gr |
| 2,75 oz | près de 80 gr |
| 3,2 oz | près de 90 gr |
| 3,5 oz | près de 100 gr |

**Réglage**

1. Effleurez la touche tactile ON I OFF.
   Le menu principal est affiché.
2. Séletionnez « Popcorn ».
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la quantité désirée.
4. Effleurez « Continuer ».
5. Effleurez la touche tactile START I STOP.

L'appareil commence la cuisson et le décompte est affiché à l'écran.

## Capteur cuisson

Le mode Capteur cuisson vous permet de cuire bon nombre de vos aliments préférés sans sélectionner les temps de cuisson et les niveaux de puissance. Le four à micro-ondes détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque aliment.

Pour de meilleurs résultats au mode Capteur cuisson, suivez ces recommandations :

- Les aliments cuits avec le système à capteurs devraient être cuits à partir de leur température de conservation normale.
- La plaque tournante, le plat céramique et l'extérieur du contenant doivent être secs.
- Les aliments doivent toujours être couverts lâchement avec de la pellicule en plastique, du papier ciré ou un couvercle convenant aux micro-ondes.
- Les aliments devraient être cuits dans un plat de service convenant au micro-ondes.
- Touchez le bouton INFO pour obtenir information à propos des ustensiles ou de la position de la grille à utiliser ou de l'ajout de liquide lors de la cuisson de viande, entre autres.
- N'ouvrez pas la porte ou ne touchez pas la touche ON I OFF pendant le temps de détection par le capteur. Lorsque le temps de détection s'est écoulé, le temps de cuisson restant apparaîtra à l'écran. Vous pouvez alors ouvrir la porte pour mélanger, retourner ou redisposer l'aliment.

Le tableau qui suit affiche la quantité d'aliments que vous désirez cuire simultanément.

| Programme de Capteur de Cuisson | Quantité |
|---|---|
| Pommes de terre au four | 1 à 4 pommes de terre (230 à 900 gr/8 à 32 oz) |
| Patates douces | 1 à 4 patates douces (230 à 900 gr/8 à 32 oz) |
| Légumes frais | 115 à 450 gr (4 à 16 oz/0,25 à 1 lb) |
| Légumes surgelés | 340 à 450 gr (12 à 16 oz/0,75 à 1 lb) |
| Viande hachée | 230 à 700 gr (8 à 24 oz/0,5 à 1,5 lb) |
| Poissons/fruits de mer | 230 à 570 gr (8 à 20 oz/ 0,5 à 1,25 lb) |
| Riz brun | 125 à 500 ml (1/2 à 2 t) (riz sec) |
| Riz blanc | 125 à 500 ml (1/2 à 2 t) (riz sec) |
| Plat principal surgelé | de 280 à 570 gr (10 à 20 oz) |

**Remarques**

- Couvrir avec une pellicule de plastique ou du papier ciré aéré.
- Réchauffer l'aliment sur un plat de service convenant au micro-ondes.

- Ajouter de l'eau au riz sec (suivre les instructions sur l'emballage pour la préparation).
- Pommes de terre, patates douces et légumes avec peau non poreuse doivent être percés avant la cuisson. Ne couvrez pas.

**Réglage**

1. Effleurez la touche tactile ON I OFF.
   Le menu principal est affiché.
2. Sélectionnez « Capteur cuisson ».
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner l'aliment désiré.




4. Effleurez la touche tactile START I STOP.
   L'appareil se met à détecter.
5. Une fois la détection terminée, s'affiche un avis sur l'écran. L'appareil amorce la cuisson. Le temps de cuisson calculé s'écoule à l'écran.

**Remarque : N'ouvrez pas la porte pendant le processus de détection, sinon la détection sera annulé.** Une fois que la détection terminée, vous pouvez ouvrir la porte pour brasser, retourner ou redisposer l'aliment. Effleurez la touche tactile START I STOP pour reprendre la cuisson.

## Capteur Réchaud

Le mode Capteur réchaud vous permet de réchauffer les plats de service ou les casseroles (8 à 12 oz) pour votre commodité.

Pour de meilleurs résultats au mode Capteur cuisson, suivez ces recommandations :

- Les aliments cuits avec le système à capteurs devraient être cuits à partir de leur température de conservation normale.
- La plaque tournante, le plat céramique et l'extérieur du contenant doivent être secs.
- Les aliments doivent toujours être couverts lâchement avec de la pellicule en plastique, du papier ciré ou un couvercle convenant aux micro-ondes.
- Les aliments devraient être cuits dans un plat de service convenant au micro-ondes.
- Touchez le bouton INFO pour obtenir information à propos des ustensiles ou de la position de la grille à utiliser ou de l'ajout de liquide lors de la cuisson de viande, entre autres.
- N'ouvrez pas la porte ou ne touchez pas la touche ON I OFF pendant le temps de détection par le capteur. Lorsque le temps de détection s'est écoulé, le temps de cuisson restant apparaîtra à l'écran. Vous pouvez alors ouvrir la porte pour mélanger, retourner ou redisposer l'aliment.

Le tableau qui suit affiche la quantité d'aliments que vous désirez cuire simultanément.

**Suggestions pour le réchauffage des aliments**

| Aliment/ Quantité | Directions |
|---|---|
| Assiette plate<br>1 portion<br>(1 plat) | Utilisez uniquement des aliments réfrigérés précuits. Couvrez l'assiette avec une pellicule de plastique ou du papier ciré aéré, rangé sous l'assiette. Si l'aliment n'est pas aussi chaud que vous l'auriez souhaité après son réchauffage avec la fonction de réchauffage, continuez de chauffer en utilisant le réglage manuel de temps et de niveau de puissance.<br>Contenu:<br>• Viande, poulet ou poisson de 3-4 oz (jusqu'à 6 oz avec os)<br>• une demi-tasse de féculent (pommes de terre, pâtes, riz, etc.)<br>• 1/2 tasse de légumes (environ 3-4 oz) |
| Casserole, pâtes<br>1 à 4 portions | Plats à couvercle avec couvercle ou pellicule en plastique aérée. Si l'aliment n'est pas aussi chaud que vous l'auriez souhaité après son réchauffage avec la fonction de réchauffage, continuez de chauffer en utilisant le réglage manuel de temps et de niveau de puissance.<br>Brassez les aliments une fois avant de servir.<br>Contenu:<br>• Aliments réfrigérés dans une casserole (comme un ragoût de bœuf ou une lasagne)<br>• Spaghetti et ravioli en boîte, aliments réfrigérés |

**Réglage**

1. Effleurez la touche tactile ON I OFF.
   Le menu principal est affiché.
2. Sélectionnez « Capteur réchaud ».
3. Effleurez la touche tactile START I STOP.
   L'appareil se met à détecter.
4. Une fois la détection terminée, s'affiche un avis sur l'écran. L'appareil amorce la cuisson. Le temps de cuisson calculé s'écoule à l'écran.

**Remarque : N'ouvrez pas la porte pendant le processus de détection, sinon la détection sera annulé.** Une fois que la détection terminée, vous pouvez ouvrir la porte pour brasser, retourner ou redisposer l'aliment. Effleurez la touche tactile START I STOP pour reprendre la cuisson.

## Décongélation automatique

Avec le mode Décongélation automatique (Auto Defrost), vous pouvez décongeler trois différents types d'aliments en saisissant leur poids. Le temps de décongélation idéal sera calculé par le programme.

Le tableau suivant présente les options et les plages de réglages offerts.

| Type d'aliment | Quantité (lb) |
|---|---|
| Viande hachée | de 230 à 900 gr (0,5 à 2 lb) |
| Morceaux de viande (steak/côtelette) | de 230 gr à 1,4 kg (0,5 à 3 lb) |
| Morceaux de volaille | de 230 gr à 1,4 kg (0,5 à 3 lb) |

**Plat de cuisson pour la décongélation**

Placez l'aliment dans un plat peu profond allant au micro-ondes comme une casserole en verre ou un plat en verre, mais ne couvrez pas.

**Temps de repos**

L'aliment décongelé devrait être laissé au repos pendant 10 à 30 minutes additionnelles jusqu'à ce qu'il atteigne une température uniforme. Il faut prévoir pour les gros morceaux de viande un temps de repos plus long que pour les morceaux plus petits. Les morceaux de viande plats et les aliments composés de viande hachée devraient être séparés les uns des autres avant de les laisser au repos.

Après ce temps-là, vous pouvez continuer de préparer l'aliment, même si des morceaux de viande épais sont toujours congelés au centre.

**Conseils pour la décongélation**

**⚠ AVERTISSEMENT**

RISQUES À LA SANTÉ

Du liquide sera produit lors de la décongélation de viande ou de volaille. Drainez ce liquide quand vous retournez la viande ou la volaille et en aucune circonstance devriez-vous l'utiliser à d'autres fins ou lui permettre d'entrer en contact avec d'autres aliments.

- Vous devez entrer toujours le poids en lb lorsque vous utilisez la fonction de décongélation automatique (voyez le tableau des programmes).
- Utilisez le mode de décongélation uniquement pour les aliments crus.
- La décongélation donne les meilleurs résultats lorsque l'aliment a décongelé et a un minimum de 0 °F (pris directement du congélateur).Si l'aliment a été rangé dans un réfrigérateur-congélateur qui ne maintient pas une température de 5 °F ou moins, programmez toujours un poids d'aliment inférieur pour empêcher de cuire l'aliment.
- Si l'aliment congelé est rangé à l'extérieur du congélateur pendant jusqu'à 20 minutes, entrez un poids de cuisson réduit.
- La forme de l'emballage modifiera le temps de décongélation. Les paquets d'aliments rectangulaires et minces se décongèlent plus rapidement qu'un bloc d'aliments congelés épais.
- Séparez les morceaux à mesure qu'ils se décongèlent. Les morceaux d'aliments congelés séparés se décongèlent mieux.
- Protégez les zones chaudes de l'aliment avec de petits morceaux de feuille en aluminium si elles commencent à se chauffer.

  Utilisez des petits morceaux de feuille en aluminium pour protéger les aliments comme les ailes de poulet, les extrémités des cuisses et les queues de poisson.

  Ne laissez pas l'aluminium toucher la cavité du four lors de la décongélation.

**Réglage**

1. Effleurez la touche tactile ON I OFF.
   Le menu principal est affiché.
2. Sélectionnez « Décongélation Automatique ».
3. Effleurez le type de l'aliment que vous souhaitez décongléler.
4. Glissez vers la gauche ou la droite pour régler le poids de l'aliment.
5. Effleurez « Continuer ».
6. Effleurez la touche tactile START I STOP.

L'appareil commence la cuisson et le décompte est affiché à l'écran.

## Garder au Chaud

Utilisez le mode Garder au chaud pour conserver les aliments cuits chauds et prêts à servir.

**Remarques**

- Les aliments couverts à la cuisson doivent rester couverts au chaud.
- Les pâtisseries (tartes, chaussons, etc.) ne doivent pas être couvertes.
- Les repas complets conservés à chaud sur un plat de service peuvent être couverts pendant le mode Garder au chaud.

**Réglage**

1. Effleurez la touche tactile ON I OFF.
   Le menu principal est affiché.
2. Sélectionnez « Garder Au Chaud ».
3. Effleurez la touche tactile START I STOP.

La barre d'état commence à se remplir rapidement. L'appareil poursuit la cuisson.

## Fondre du beurre

Le tableau suivant présente les options et les plages de réglages offerts.

| Quantité à l'écran |
|---|
| 30 ml/2 c. à s. (cuillères à soupe) |
| 60 ml (1/4 t) |
| 125 ml (1/2 t) |

**Réglage**

1. Effleurez la touche tactile ON I OFF.
   Le menu principal est affiché.
2. Sélectionnez « Fondre du beurre ».
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la quantité désirée.
4. Effleurez « Continuer ».
5. Effleurez la touche tactile START I STOP.

L'appareil commence la cuisson et le décompte est affiché à l'écran.

## Fondre du chocolat

Le tableau suivant présente les options et les plages de réglages offerts.

| Quantité à l'écran |
|---|
| 250 ml (1 t) |
| 500 ml (2 t) |

**Réglage**

1. Effleurez la touche tactile ON I OFF.
   Le menu principal est affiché.
2. Sélectionnez « Fondre du chocolat ».
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la quantité désirée.
4. Effleurez « Continuer ».
5. Effleurez la touche tactile START I STOP.

L'appareil commence la cuisson et le décompte est affiché à l'écran.

**Remarque :** Après environ la moitié du temps de cuisson écoulé, un bip sonne. Vous pouvez ouvrir la porte et remuer l'aliment pour une distribution de chaleur plus uniforme. Appuyez sur le bouton START I STOP pour continuer l'opération.

## Amollir de la crème glacée

Le tableau suivant présente les options et les plages de réglages offerts.

| Quantité à l'écran |
|---|
| 230 gr (8 oz) |
| 450 gr (16 oz) |
| 900 gr (32 oz) |
| 1,4 kg (48 oz) |

**Réglage**

1. Effleurez la touche tactile ON I OFF.
   Le menu principal est affiché.
2. Sélectionnez « Amollir de la Crème Glacée ».
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la quantité désirée.
4. Effleurez « Continuer ».
5. Effleurez la touche tactile START I STOP.

L'appareil commence la cuisson et le décompte est affiché à l'écran.

## Amollir du fromage à la crème

Le tableau suivant présente les options et les plages de réglages offerts.

| Quantité à l'écran |
|---|
| 85 gr (3 oz) |
| 170 gr (6 oz) |
| 230 gr (8 oz) |

**Réglage**

1. Effleurez la touche tactile ON I OFF.
   Le menu principal est affiché.
2. Sélectionnez « Amollir du Fromage à la Crème ».
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la quantité désirée.
4. Effleurez « Continuer ».
5. Effleurez la touche tactile START I STOP.

L'appareil commence la cuisson et le décompte est affiché à l'écran.

**Remarque :** Après environ la moitié du temps de cuisson écoulé, un bip sonne. Vous pouvez ouvrir la porte et remuer l'aliment pour une distribution de chaleur plus uniforme. Appuyez sur le bouton START I STOP pour continuer l'opération.

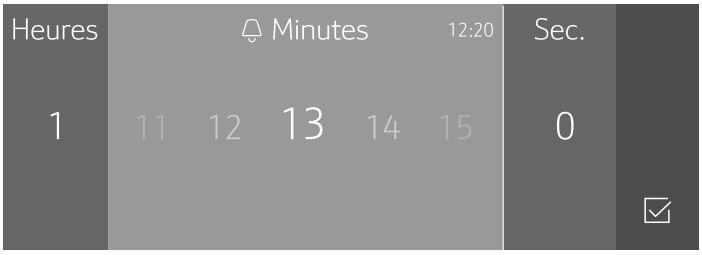
# Minuterie

La fonction minuterie s'utilise comme une minuterie de cuisine. L'appareil ne s'allume pas et ne s'éteint pas automatiquement.

## Minuterie de cuisine

Vous pouvez régler la minuterie de cuisine lorsque l'appareil est sous ou hors tension.

1. Effleurez la touche tactile TIMERS.
2. Effleurez le champ requis et glissez vers la gauche ou la droite pour régler la minuterie de cuisine.
   Vous pouvez régler les heures, les minutes et les secondes.




3. Effleurez le symbole ☑.
   La minuterie de cuisine lance le compte à rebours.
   Le symbole 🔔 et la valeur de la minuterie sont affichés dans le coin supérieur gauche de l'écran.

**Remarque :** Un court signal sonore retentit à la fin du temps écoulé. « Minuterie de cuisine terminée » s'affiche. Touchez l'écran pour annuler la notification.
Si vous ne touchez pas l'écran, la notification s'éteindra après environ 30 secondes. Le symbole 🔔 et 00 min 00 sec. sont affichés dans le coin supérieur gauche de l'écran. Touchez l'écran pour annuler.

## Vérification, modification ou annulation des réglages

1. Effleurez la touche tactile TIMERS.
   Les options de réglage de temps s'affichent à l'écran.
2. Effleurez l'option de minuterie requise.
3. Glisser vers la gauche ou la droite sur l'écran tactile pour modifier les réglages.
   Pour supprimer une valeur de la minuterie, réglez « 00:00 » ou effleurez « Annuler ».

# Verrouillage du Panneau de Commande

L'appareil est doté d'un verrouillage du panneau afin qu'il ne puisse pas être activé accidentellement ou modifier les réglages.

## Activation et désactivation

L'appareil doit être éteint.

1. Effleurez la touche tactile LOCK et tenez-la enfoncée jusqu'à ce que « Verrouillage du panneau activé » s'affiche.
   Le verrouillage du panneau est activé. Le symbol 🔒 s'affiche dans l'écran.
2. Effleurez la touche tactile LOCK et tenez-la enfoncée jusqu'à ce que « Verrouillage du panneau activé » s'affiche.
   Le verrouillage du panneau est désactivé.

# Réglages de base

Vous pouvez ajuster plusieurs réglages de l'appareil pour faciliter son utilisation. Au besoin, vous pouvez modifier ces réglages dans le menu « Réglages ».

## Modification des réglages

L'appareil doit être éteint.

1. Effleurez la touche tactile SETTINGS.
2. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner le réglage requis.
3. Effleurez la ligne du bas.
4. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner le réglage requis.
5. Au besoin, effleurez le symbole ☑ pour confirmer le réglage.
6. Effleurez la ligne supérieure.
7. Effleurez la touche tactile SETTINGS.
8. Appuyez sur « Sauvegarder » pour conserver les modifications.

## Réglages offerts

| Réglage | Options |
|---|---|
| Heure | Réglez l'heure |
| Langue | english, français, español |
| Format de l'heure | 12 h, 24 h |
| Affichage heure | Numérique, Analogue, Arrêt |
| Volume du signal | 1 à 5 |
| Touche son | Marche, Arrêt |
| Luminosité affichage | 1 à 5 |
| Mode Démo | Oui, Non<br>Permet à l'appareil d'être utilisé sans puissance de micro-ondes (par exemple dans une salle d'exposition) |
| Réglages d'usine | Réinitialiser |
| Service client | Affiche les informations de contact du service client |

# Nettoyage et entretien

**⚠ AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que l'appareil tout entier s'est refroidi et que la graisse s'est solidifiée avant de tenter de nettoyer une partie quelconque de l'appareil.

## Guide de nettoyage

- Pour une meilleure performance et par souci de sécurité, conservez le four propre à l'intérieur et à l'extérieur.Prenez particulièrement soin de maintenir le panneau de porte intérieur et le cadre avant du four exempts d'aliments et d'accumulations de graisse.
- N'utilisez jamais des poudres ou des tampons à récurer abrasifs sur le micro-ondes. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four à micro-ondes avec un chiffon doux et une solution tiède (pas chaud) de détergent léger.Rincez et essuyez complètement à sec.
- Essuyez les éclaboussures immédiatement avec une serviette de papier mouillée, surtout après la cuisson d'aliments graisseux comme le poulet ou le bacon.
- Nettoyez votre micro-ondes une fois par semaine ou plus, selon le besoin.
- N'utilisez jamais le four à micro-ondes sans aliment dans la cavité du four, cela pourrait endommager le tube magnétron ou le plat de verre. Vous pourriez choisir de laisser une tasse d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il ne sert pas pour empêcher l'endommagement du four en cas d'allumage accidentel.

| Pièce | Recommandations |
|---|---|
| Cavité du four | Conservez l'intérieur (la cavité) du four propre. Les particules alimentaires et les liquides déversés peuvent adhérer aux parois du four, dégradant ainsi le rendement du four.<br>Essuyez immédiatement tous les déversements. Utilisez un chiffon humide et propre et un savon léger. **N'UTILISEZ PAS** des détergents puissants ou des nettoyants abrasifs.<br>Pour aider à détacher les particules alimentaires ou les liquides collés, chauffez 2 tasses d'eau (ajoutez le jus d'un citron, si vous souhaitez donner une odeur fraîche à votre four) dans un bol à mesurer micro-ondable de 4 tasses à haute puissance pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans la cavité du four pendant 1 ou 2 minutes. |
| Plaque tournante de verre | Retirez la plaque tournante de verre du four lorsque vous nettoyez la cavité du four et le plateau.<br>***AVIS :*** Pour empêcher la plaque tournante de verre de se briser, manipulez-la avec soin et ne la plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson.<br>Lavez la plaque tournante de verre dans de l'eau savonneuse chaude ou dans le lave-vaisselle. |
| Repose-rouleau de plaque tournante. | Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez à fond et séchez. |
| Verre de porte | Lavez avec du savon et de l'eau ou avec un nettoyant pour verre. Utilisez du produit Fantastik® ou Formula 409® avec une éponge propre ou une serviette de papier et essuyez. Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs, comme les agents de nettoyage en poudre, les tampons en laine d'acier et les nettoyants pour four.<br>Si la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez avec un chiffon doux. La vapeur peut s'accumuler en cours de fonctionnement du four à forte humidité et n'indique d'aucune manière une fuite du micro-ondes. |

| Pièce | Recommandations |
|---|---|
| Surfaces peintes | Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez du produit Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge propre ou une serviette de papier et essuyez. Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs, comme les agents de nettoyage en poudre, les tampons en laine d'acier et les nettoyants pour four. |
| Surfaces en acier inoxydable | Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain. Nettoyez avec une éponge savonneuse, puis rincez et séchez ou essuyez avec du produit Fantastik® pulvérisé sur une serviette de papier. Protégez et polissez avec le produit Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Retirez les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. **Ne pas utiliser des nettoyants qui contient du chlore**, ils peuvent rouiller l'acier inoxydable. |
| Plastique et commandes | Lorsqu'ils sont froids, nettoyez avec de l'eau savonneuse, rincez et séchez. |
| Zones imprimées (Mots et numéros) | N'utilisez pas des nettoyants abrasifs ou des solvants à base de pétrole. |

# Dépannage

Avant de contacter le Service Après-Vente, veuillez songer à suivre les suggestions et les instructions ci-dessous :

| Problème | Suggestion |
|---|---|
| **L'écran et le four ne fonctionnent pas.** | • Réenclenchez le disjoncteur du circuit résidentiel ou remplacez tout fusible grillé.<br>• Insérez correctement la fiche dans une prise de courant mise à la terre. |
| **L'écran fonctionne, mais non le four.** | • Assurez-vous que la porte du four est bien fermée.<br>• Vérifiez si du matériel d'emballage ou autres matériaux sont collés dans le joint de porte.<br>• Examinez la porte du four pour voir si elle est endommagée.<br>• Vérifiez que le four n'est pas en Mode Démo, il fonctionnera mais ne chauffera pas. |
| **L'alimentation est coupée avant que le temps de cuisson ne soit écoulé.** | • Réinitialisez l'horloge et toute instruction de cuisson.<br>• Réenclenchez le disjoncteur du circuit résidentiel ou remplacez tout fusible grillé. |
| **Le niveau de puissance du four à micro-ondes passe du niveau de puissance 100 % au niveau de puissance 80 %.** | Si le four est réglé pour une cuisson de plus de 30 minutes à un niveau de puissance de 100 %, il réduira automatiquement la puissance à un niveau de 80 % après 30 minutes pour éviter de trop cuire les aliments. |
| **Vous voyez des étincelles ou une formation d'arcs.** | Retirez tout ustensile, casserole ou attache métallique de la cavité du four. Si vous utilisez une feuille en aluminium, utilisez seulement des bandes étroites et prévoyez un espace minimum de 1 po (2,5 cm) entre la feuille et les parois intérieures du four. |
| **La plaque tournante est bruyante ou colle.** | • Nettoyez la plaque tournante, l'anneau du rouleau et le fond de la cavité du four.<br>• Assurez-vous que la plaque tournante et l'anneau de rouleau sont positionnés correctement. |
| **L'utilisation du micro-ondes perturbe la réception de la télévision ou de la radio.** | Cela est similaire à la perturbation causée par d'autres petits appareils, comme des séchoirs à cheveux. Éloignez davantage le four à micro-ondes des autres appareils comme le téléviseur ou la radio. |
| **Les touches tactiles ne fonctionnent pas correctement** | Cela pourrait être causé par de la condensation sur le clavier. Nettoyez le panneau de commande avec un linge sec. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en désactivant le fusible dans le boîtier à fusibles et réactivez-le après 10 secondes. Si le problème persiste, veuillez éteindre l'appareil et faire vérifier par un technicien agréé si l'appareil est correctement mis à la terre. |

| Problème | Suggestion |
|---|---|
| **L'écran indique le message d'erreur et le numéro du Service Après-vente** | Présence d'une défaillance. Notez tout le message d'erreur figurant sur l'écran. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en désactivant le fusible dans le boîtier à fusibles et joignez un centre de réparation autorisé. |
| **L'écran indique le message « Erreur du capteur d' humidité » et le numéro du Service Après-vente** | Touchez l'écran et ressaisissez les paramètres. Si l'erreur se produit à nouveau, appelez le Service Après-vente. |

# Soutien THERMADOR®

## Avant d'appeler le service de réparations

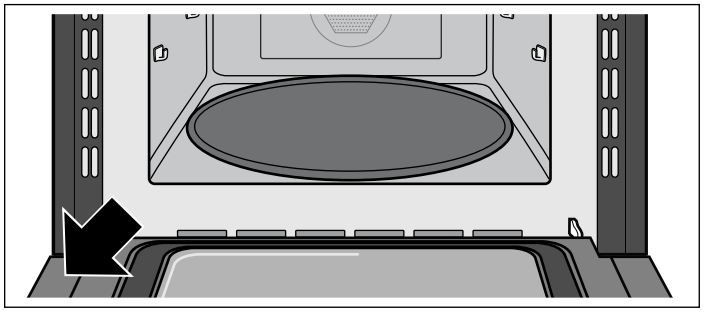
Voyez le Guide d'utilisation et d'entretien pour les renseignements de dépannage, voir la section « Dépannage ». Consultez l'énoncé de garantie limitée du produit du Guide d'utilisation et d'entretien.

Pour communiquer avec un représentant en réparations, consultez les coordonnées au début du Guide ou dans la section qui suit. Lorsque vous téléphonez, soyez prêt à fournir les informations imprimées sur la plaque signalétique du produit.

## Plaque signalétique

La plaque signalétique affiche le modèle et le numéro de série. Consultez la plaque signalétique de l'appareil lorsque vous sollicitez un service.

La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de la port de l'appareil.



Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente

| |
|---|
| **N° de modèle** |
| **N° FD** |
| **Date d'achat** |
| **Service après-vente ☏** |

Conservez votre facture ou votre contrat aux fins de validation de garantie si jamais vous avez besoin de service.

## Dépannage

Lors de toute réparation réalisée dans le cadre de la garantie, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par un technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d'origine lors des réparations.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web. Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) de l'appareil.

USA:
1-800-735-4328
www.thermador.com/support
www.thermador.com/us/accessories
CA:
1-800-735-4328
www.thermador.ca
www.thermador.ca/fr/soutien/filtres-nettoyants-accessoires

Résidents du Québec :

Vous trouverez des renseignements sur la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation de l'appareil à l'adresse suivante : www.thermador.ca/fr/service/residents-du-qc

Thermador

# ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

## Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Thermador ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Thermador qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :

- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'il a été utilisé en tout temps pour un usage domestique normal.
- Neuf au détail auprès d'un revendeur agréé BSH ou directement auprès de BSH (pas un présentoir, « tel quel », ou un modèle précédemment retourné), et non destiné à la revente ou à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans son pays d'achat.

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie.

Assurez-vous d'enregistrer votre produit ; Bien qu'il ne soit pas nécessaire pour appliquer la garantie, c'est le meilleur moyen pour Thermador de vous informer dans le cas peu probable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

## Durée de la garantie

Thermador garantit que le produit est exempt de défaut de matériau et de fabrication pour une période de sept cent trente (730) jours à compter de la date de livraison. La période susmentionnée commence à partir de la date de livraison et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque. Ce Produit est également garanti exempt de défauts cosmétiques de matériaux et de fabrication (tels que des rayures sur l'acier inoxydable, des taches de peinture/ porcelaine, des éclats, des bosses ou d'autres dommages à la finition) du Produit, pendant une période de soixante (60) jours à compter de la date de livraison ou de la date de clôture pour une nouvelle construction. La présente garantie cosmétique exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. La présente garantie cosmétique exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

## Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Thermador ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre Produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Thermador remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Thermador, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Thermador. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Thermador, en vertu des présentes, se limite à la réparation des produits défectueux au départ de l'usine, par le biais d'un fournisseur de services agréé Thermador pendant les heures de travail normales. Pour des raisons de sécurité et de dommages matériels, Thermador vous recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit vous-même ou de faire appel à un fournisseur de services non autorisé ; Thermador n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant de réparations ou de travaux effectués par un fournisseur de services non autorisé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Thermador et qui possèdent, selon l'opinion de Thermador, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Thermador). Néanmoins, le fait de confier l'entretien de votre produit à un atelier de réparation qui n'est pas affilié à Thermador ou à un revendeur agréé de Thermador n'annulera pas cette garantie. De plus, l'utilisation de pièces tierces n'annulera pas cette garantie. Nonobstant ce qui suit, Thermador ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Thermador pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation. De plus, dans la mesure où vous avez installé le produit dans un endroit difficile d'accès ou avez autrement installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du produit, Thermador n'encourra aucune responsabilité ou n'aura aucune responsabilité pour les travaux ou les coûts associés au déplacement du Produit ou à la création d'un accès au Produit afin de le réparer ou de le remplacer. Tous ces frais seront à votre charge exclusive.

## Produit hors garantie

Thermador n'a aucune obligation, aux termes de la loi ou autrement, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

## Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite dans les présentes exclut tous les défauts ou dommages pour lesquels Thermador serait directement imputable, y compris, sans s'y limiter, l'un ou plusieurs des cas suivants :

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit).
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de
- liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.• Retrait et remplacement de la garniture ou des panneaux de décoration qui entravent l'entretien du produit.
- Dommages ou défauts résultant de la main-d'œuvre ou de pièces installées par un centre de réparation non autorisé, à moins d'être approuvé par Thermador avant de procéder à sa réparation.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.
- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.

En aucun cas, Thermador ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Également exclus de la garantie sont les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés;les demandes de réparations pour enseigner le fonctionnement du Produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du Produit, incluant l'électricité, la plomberie et les autres raccordements nécessaires, pour une fondation / plancher approprié[e], et pour toute modification incluant, sans limitation, armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.

CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR THERMADOR, OU AUTREMENT. CETAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

## Obtention du service de garantie

Pour obtenir le service de garantie de votre produit, vous devez contacter le service client de Thermador au 1-800-735-4328 pour planifier une réparation.

## Information sur le produit

Pour référence pratique, copiez l'information ci-après de la plaque signalétique. Conservez votre facture et/ou vos documents de livraison pour la validation de la garantie.

| |
|---|
| Numéro de modèle (E-Nr.) |
| Numéro de fabrication (FD) |
| Date de livraison |



Thermador

1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM
M© 2026 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION
9001260289 en-us, fr-ca 060923