Thermador

Use and care GUIDE

Thermador Professional® Series
Built-in Speed Oven

MC30WP



THERMADOR.COM

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
Metal Tray Turntable 8
Thermometers 9
Pacemakers 9
State of California Proposition 65 Warnings 9
Fan Motor Operation 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 13
Before First Use 14
Before using the appliance for the first time 14
Initial operation 14
Cleaning accessories 15
Operating the appliance 15
Switching the appliance on and off 15
Setting the appliance 15
Operating features 16
Microwave 16
Microwave utensil guide 16
Microwave power levels 17
Setting the microwave 17
Suggestions for best results 18
CookSmart™ 19
Information on the settings 19
Selecting food 19
Selecting and setting food 21
Microwave programs 22
Information on the settings 22
Setting a Microwave Program 22
Beverage 23
Sensor Cook 23
Sensor Reheat 24
Auto Defrost 24
Melt Butter 25
Melt Chocolate 25
Soften Ice Cream 25
Soften Cream Cheese 25
Pizza 25
Popcorn 26
Combi Mode 26
Setting 27
Conventional Heating Modes 27
Cookware tips for conventional cooking modes 28
True Convection 28
Keep Warm 28
Speed Convection 29
Broil 29
Convection Broil 29
Timer Options 30
Oven Timer 30
Kitchen Timer 30
Checking, changing or deleting settings 31
Panel Lock 31
Activating and Deactivating 31
Adjust Basic Settings 31
Changing the Settings 31
Available Settings 31
Cleaning and Maintenance 32
Cleaning Guide 32
Before Calling for Service 33

THERMADOR® Support 34
Before Calling Service 34
Data Plate 34
Service 34
Parts and Accessories 34
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY ... 35
What this Warranty Covers & Who it Applies to 35
How Long the Warranty Lasts 35
Repair/Replace as Your Exclusive Remedy 35
Out of Warranty Product 35
Warranty Exclusions 35

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 section on Electrical Installation - GROUNDING INSTRUCTIONS in the Installation Manual of this appliance).

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.

HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.

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 the risk of electric shock by providing a safe pathway for electric current in the event of a short circuit.

The appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance.

WARNING

Improper grounding can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician install an outlet near the appliance.

The model stated on the front cover is dual-rated, designed to be connected to either 208 or 240V AC, 60 Hz, four-wire or three-wire electrical system.

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.

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 ceramic 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:

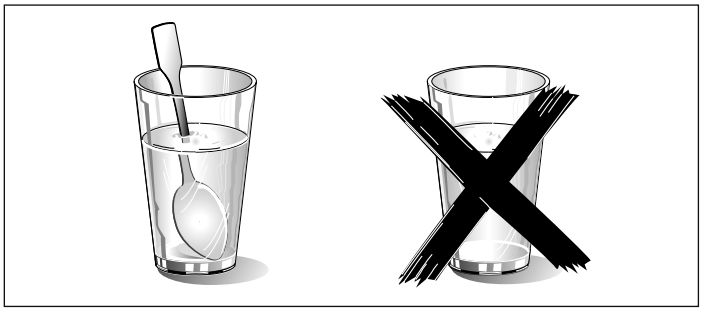
- Do not leave oven unattended while in use.
- Do not store flammable material next to or in the oven.
- When flaming foods under the microwave, always turn the fan on.
- Do not operate the oven while empty. This could damage the oven and result in a risk of fire.
- Do not store or use corrosive chemicals, 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 ceramic tray and racks get hot during microwaving. Always use potholders when removing items from the oven. Allow the ceramic 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 ceramic tray and the metal racks (if used) will get hot during cooking. The cooking container and the ceramic 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.

Metal Tray Turntable

Do not operate the oven without the metal tray turntable in place.

Verify that the metal tray turntable is properly positioned and turning when the oven is in use. Improper cooking or damage to the oven could result.

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

Always replace the metal tray in its proper position.

 SAVE THESE INSTRUCTIONS.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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.

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**

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.

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.



SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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" on page 16*, or a Cook Smart® mode that needs pre-heating.
- 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.
- Use dark, black-painted or enameled baking forms. These absorb the heat particularly well.
- 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	Convection fan and element
3	Rack holders (4)
4	Door gasket
5	Door hinges
6	Ceramic microwave tray
7	Metal tray turntable with bake element below
8	Broil element
9	Oven vents

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.

Convection Fan

The convection fan operates during all convection modes. When the oven is operating in a convection mode, the fan turns off automatically when the door is opened.

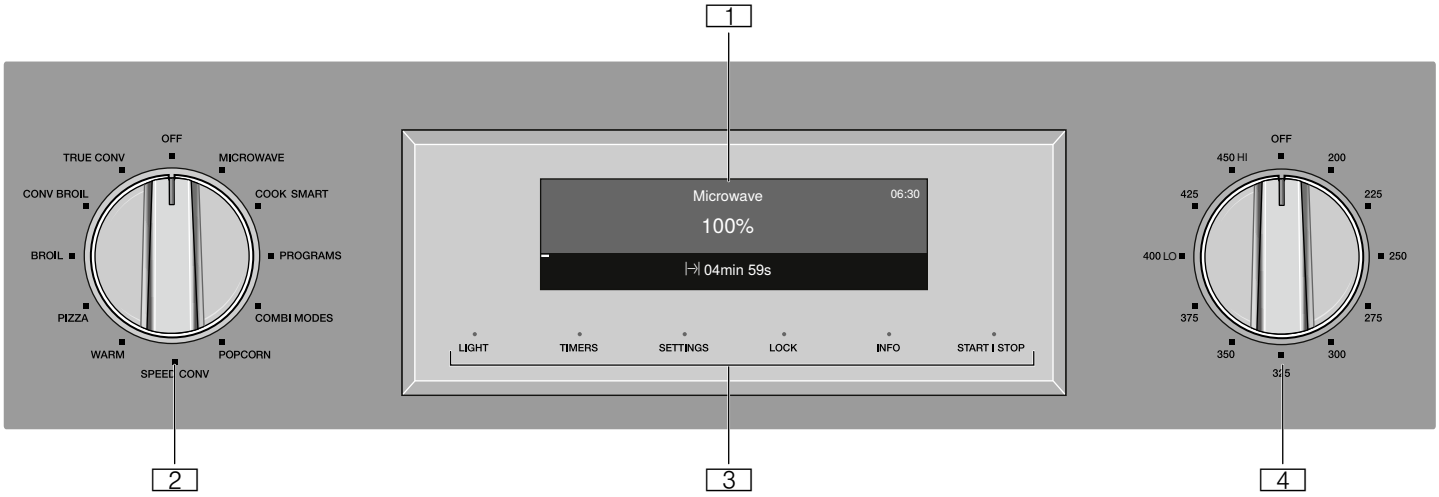
Oven Light

When you open the appliance door, the oven light turns on. After some time with the door open, the oven light turns off to save energy. To turn the light back on, press the LIGHT touch button, the light turns on again.

You can turn the oven light on or off during operation by pressing the LIGHT touch button.

Control Panel

You can set your appliance's various functions with the control knobs and 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 Function selector

3 Touch buttons

4 Temperature selector

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
LIGHT	Switches the appliance light on or off
TIMERS	Sets the kitchen timer, or cooking time
SETTINGS	Opens the 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.

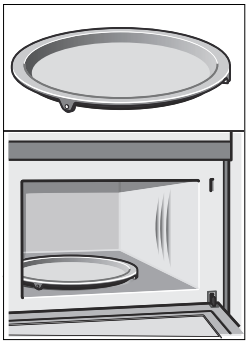
In order to adjust a setting, touch the appropriate place on the display with your finger. The area gets brighter. On this area of the display, swipe your finger to the left or right until the desired setting is displayed enlarged.

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

Rotary Selectors

Turn the function selector to the left or right to select the desired heating mode. Use the temperature selector to set the temperature for conventional cooking modes.

Accessories



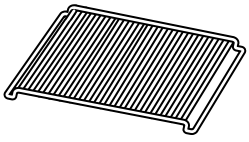
Metal tray turntable

Food which particularly requires a lot of heat from underneath, such as pizza and chicken nuggets, can be prepared directly on the metal tray turntable.

The turntable is dishwasher safe and cut resistant. You can cut pizza into slices on the turntable itself.

Place the metal tray turntable on the drive in the center of the oven cavity bottom. Ensure that it is properly fitted.

- Never use the microwave without the metal tray turntable.
- The metal tray turntable can support max. 12 lbs.
- The metal tray turntable must turn when using all types of heating.



Wire rack

The wire rack can be used with the recess facing up ⁀ or down ‿.

Use it facing down for CookSmart™, Convection, Keep Warm and to fit larger dishes into the oven cavity.

Use it facing up (as shown) for Broil and Convection Broil.



Ceramic tray

Use for microwave cooking.

- You can place food, like a popcorn bag or potatoes, directly on the ceramic tray.
- The ceramic tray can also be used for conventional cooking.

⚠ CAUTION

The ceramic tray will get hot during convection cooking.

Place the ceramic tray on top of the metal tray turntable.

The ceramic tray can remain in the oven for all cooking modes, unless “Bake on Metal Tray” is required.



Broil pan and grid
(optional accessory)

Use for broiling and roasting.

Available from www.thermador.com

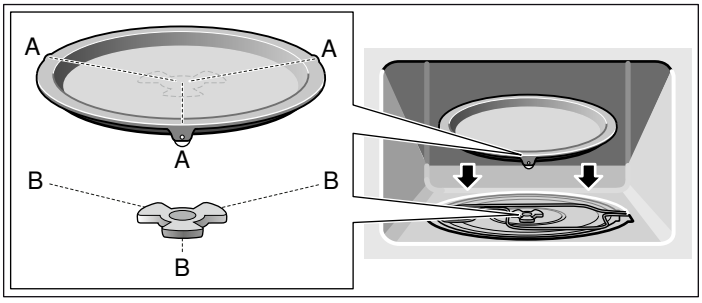
Pan - PAN, BROILER, MINI
Part number 00666709

Grid - GRILL, BROILER, PAN, MINI
Part number 00666710

How to install the turntable

Place the turntable with the rollers "**A**" as shown in the picture, on the carrier "**B**" in the middle of the oven cavity bottom.

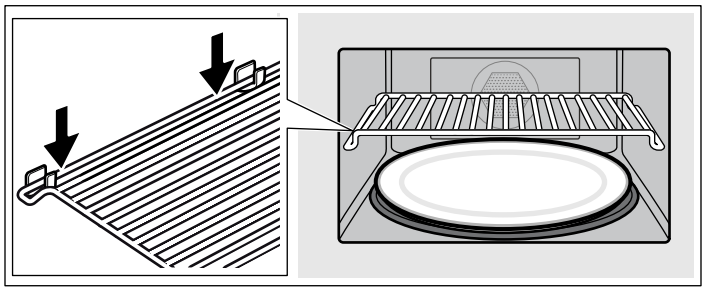
The turntable must sit straight on the carrier.



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.

Inserting the wire rack

1. Place rack securely in the four plastic supports.



Note: Rack must not touch metal walls or back of microwave.

2. Place food on the rack.

⚠ CAUTION

- Do not use the rack to pop popcorn.
- The rack must be on the four plastic supports when used.
- Do not cook with rack on the bottom of the oven cavity.
- For regular microwave cooking use the ceramic tray and remove the rack.
- The rack can get hot during cooking. Allow the rack to cool down before handling.
- When not in use, store the rack outside of the microwave in a cabinet.

Before First Use

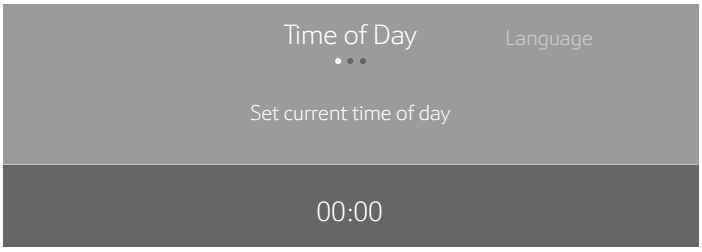
Before you can use your new appliance, you must enter certain settings. You must also clean the oven cavity and accessories.

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.**

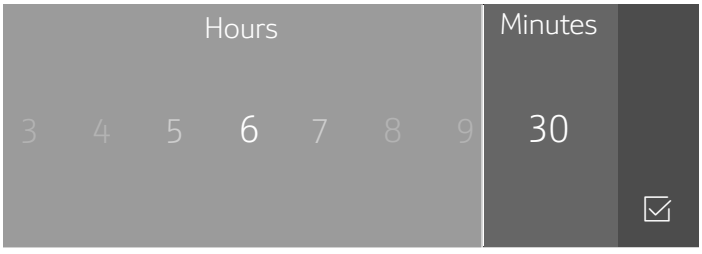
Initial operation

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

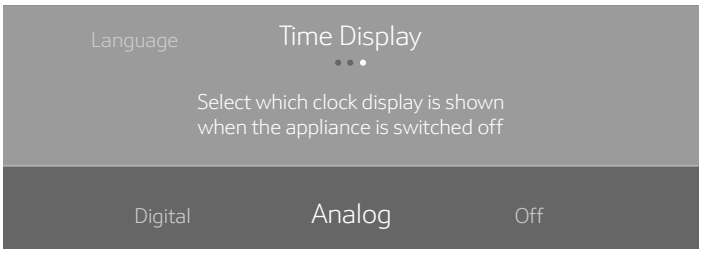
1. Swipe to the left to get to the next setting.



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 31*
- 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.

Switching the appliance on and off

Set a heating mode with the function selector to switch the appliance on.

To switch the appliance off set the function selector and the temperature selector to the OFF position.

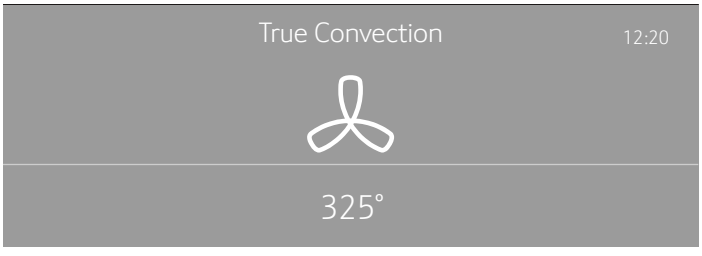
Setting the appliance

Use the function selector and temperature selector to set the operating mode and temperature.

Use the touch buttons and the touch fields on the touch screen to enter the different operating menus.

Example: True Convection with 325° F (160 °C)

1. Turn the function selector to TRUE CONV to switch on the appliance.
   You go directly to the True Convection mode.
2. Turn the temperature selector to the required temperature.



3. Touch the START I STOP touch button to start the appliance operation.
   For heating modes that require a preheat the status bar appears in the display to indicate the preheating progress.



4. When the appliance has reached the set temperature, “preheating completed” is displayed.
   Open the oven door to place the food into the oven cavity and close the door, or touch the notification on the display if the food is already in the oven cavity. The oven continues cooking with the set temperature.
   For heating modes that do not require a preheat the status bar fills in immediately and no notification will be displayed. The oven starts cooking at once.

Changing the settings of the current mode

You can change the settings during operation. Use the temperature selector or the touch field of the value you want to change.

Changing the operating mode

1. Touch the START I STOP touch button.
2. Set a different mode with the function selector.

Opening the appliance door

If you open the appliance door during a microwave 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.

Pausing the operation

Touch the START I STOP touch button to pause the operation.

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

Note: The cooling fan may continue to run while an operation is interrupted.

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 temperature or setting for each heating mode. You can accept this value or change it in the appropriate area.

Status bar

As soon as a new heating type is started, the status bar appears on the display. Depending on the cooking feature you are using the status bar can indicate a visual display of microwave duration, or the temperature increase in the oven cavity during preheating.

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 31*

Notification display

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

Energy Save Mode

Your appliance features an Energy Saving Mode that automatically turns off the display after two minutes of inactivity. The display brightness on the appliance can be restored by opening the door or pressing any button on the control panel.

Microwave

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food quickly. The microwave can be used on its own, or in combination with another heating mode.

To ensure optimum use of the microwave, please observe the notes on cookware.

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
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

1. Turn the function selector to MICROWAVE.
   A microwave power level is suggested.

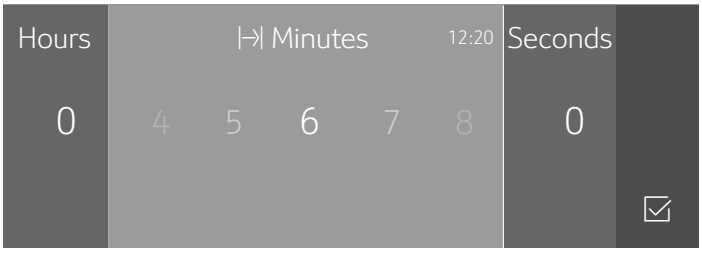


2. Touch the “power level” field and swipe to the left or right to select a different power level.
   Confirm your setting by touching the ☑ symbol.



Note: If you do not touch the ☑ symbol the changes will be taken over automatically after a few seconds.

3. 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.
4. 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

Turn the function selector to the OFF position.

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.

CookSmart™

CookSmart™ lets you prepare food in a fast and simple way using Microwave and Conventional Heat. Select the program, enter the values prompted, and CookSmart™ will select the optimum setting for you.

Note: Only use ovenware that is suited for both microwave and conventional cooking. (Earthenware is recommended).

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 some dishes, you will be required to enter the weight. The appliance will then apply the time and temperature settings for you.
  It is not possible to set weights outside of the intended weight range.
- For roasting programs, temperatures can be as high as 450° F (230 °C). Therefore ensure that you are using heat-resistant cookware.
- Touch the INFO button for information, e.g. on cookware, rack 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.

Selecting food

The following chart shows the available food categories and dishes.

CookSmart™ Program	Weight/Pan Range	Food Placement	Stand Time	Cooking Tips
Poultry				
Chicken Breast Boneless	0.50 - 4.00 lb (225 g - 1.8 kg)	Wire rack - facing down	5 - 10 min	Use with boneless chicken breasts in a dish (i.e. Earthenware) on the wire rack. Turn chicken over at beep. Small pieces cook faster.
Chicken Thighs	0.50 - 3.00 lb (225 g - 1.4 kg)	Wire rack - facing down	3 - 8 min	Start cooking with skin side down in a dish (i.e. Earthenware) on the wire rack. Turn over at the beep.
Whole Chicken	3.75 - 5.75 lb (1.7 - 2.6 kg)	Turntable	5 - 10 min	Start cooking with breast side down in a dish (i.e. Earthenware) on the turntable. Turn over at the beep.
Whole Cornish Game Hen	1.25 - 4.00 lb (570 g -1.8 kg)	Wire rack - facing down	5 - 10 min	Start cooking with breast side down in a dish (i.e. Earthenware) on the wire rack. Turn over at the beep.
Duck Breast	0.50 - 1.00 lb (225 - 450 g)	Wire rack - facing down	3 - 8 min	Cook breasts skin side up in a dish (i.e. Earthenware) on the wire rack.
Meat				
Pork Chops	0.50 - 3.00 lb (225 g - 1.35 kg)	Wire rack - facing down	3 - 8 min	Suitable for chops 1/2 to 1 inch. Turn over at the beep. Cook in a dish (i.e. Earthenware) on the wire rack.
Beef Roast - Medium Well	1.00 - 4.00 lb (450 g - 1.8 kg)	Wire rack - facing down	5 - 10 min	Suitable for beef roast 2 inches or less (i.e. London Broil, Sirloin, and Top Round). Cook in a dish (i.e. Earthenware) on the wire rack. Turn at beep.
Beef Roast - Medium Rare	1.00 - 4.00 lb (450 g - 1.8 kg)	Wire rack - facing down	5 - 10 min	Suitable for beef roast 2 inches or less (i.e. London Broil, Sirloin, and Top Round). Cook in a dish (i.e. Earthenware) on the wire rack. Turn at beep.

* With large 9 x 13 in (23 x 33 cm) dishes and some food types there can be hot and cold areas, we recommend you check during cooking and rotate the dish 180° to even our heating.

CookSmart™ Program	Weight/Pan Range	Food Placement	Stand Time	Cooking Tips
Pork Tenderloin	0.50 - 3.00 lb (225 g - 1.35 kg)	Wire rack - facing down	5 - 10 min	Suitable for tenderloin 2 inches or less. Tuck under thin ends. Turn over at beep. Cook in a dish (i.e. Earthenware) on the wire rack.
Meatloaf	1.00 - 3.25 lb (450 g - 1.45 kg)	Wire rack - facing down	5 - 10 min	Suitable for meatloaf 3 inches or less. Food is not turned. Add ketchup last 10-15 minutes of cooking. Cook in a dish (i.e. Earthenware) on the wire rack.
Lamb Roast - Medium	1.00 - 5.00 lb (450 g - 2.25 kg)	Wire rack - facing down	5 - 10 min	Suitable for lamb roast 2 inches or less (i.e. Leg Sirloin, Leg Roast, and Shank). Turn over at the beep. Cook in a dish (i.e. Earthenware) on the wire rack.
Lamb Roast - Medium Rare	1.00 - 5.00 lb (450 g - 2.25 kg)	Wire rack - facing down	5 - 10 min	Suitable for lamb roast 2 inches or less (i.e. Leg Sirloin, Leg Roast, and Shank). Turn over at the beep. Cook in a dish (i.e. Earthenware) on the wire rack.
Fish				
Salmon Fillets	0.50 - 4.00 lb (225 g - 1.8 kg)	Wire rack - facing up	2 - 3 min	Suitable for salmon fillets 2 inches or less. Tuck under thin ends. Place salmon skin side down in a dish (i.e. Earthenware) on the wire rack.
Tuna Steak	0.50 - 2.00 lb (225 - 900 g)	Wire rack - facing down	2 - 3 min	Suitable for tuna steaks 2 inches or less. Flip steaks at the beep. Place steaks in a dish (i.e. Earthenware) on the wire rack.
Whole Fish	0.75 - 2.00 lb (340 - 900 g)	Wire rack - facing down	2 - 3 min	Before cooking, remove guts and fins from fish. Turn over at the beep. Place fish in a dish (i.e. Earthenware) on the wire rack.
Halibut Fillets	0.75 - 2.00 lb (340 - 900 g)	Wire rack - facing down	2 - 3 min	Suitable for halibut fillets 2 inches or less. Place halibut skin side down in a dish (i.e. Earthenware) on the wire rack.
Vegetables				
Roasted Root Vegetables	1.00 - 3.00 lb (450 g - 1.36 kg)	Wire rack - facing down	No stand time	Root vegetables include potatoes, carrots, parsnips, turnips, etc. Use earthenware or ceramic baking dish. Stir at beep.
Baked Potato	1.00 - 4.00 lb (450 g - 1.8 kg)	Turntable	5 - 10 min	Pierce skin with a fork. Place directly on turntable. Do not cover.
Baked Sweet Potato	1.00 - 4.00 lb (450 g - 1.8 kg)	Turntable	5 - 10 min	Pierce skin with a fork. Place directly on turntable. Do not cover.
Summer Squash	1.00 - 3.00 lb (450 g - 1.35 kg)	Wire rack - facing down	No stand time	Summer squash include yellow squash, zucchini, pattypan, etc. Use earthenware or ceramic baking dish.
Winter Squash	1.00 - 4.00 lb (450 g - 1.8 kg)	Wire rack - facing down	No stand time	Winter squash include acorn squash, spaghetti squash, pumpkin, etc. Use earthenware or ceramic baking dish.
Green Bean Casserole	8x8 / 9x13* in (20x20 / 23x33* cm)	Wire rack - facing down	No stand time	Use earthenware or ceramic baking dish.

* With large 9 x 13 in (23 x 33 cm) dishes and some food types there can be hot and cold areas, we recommend you check during cooking and rotate the dish 180° to even our heating.

CookSmart™ Program	Weight/Pan Range	Food Placement	Stand Time	Cooking Tips
Potatoes au Gratin	8x8 / 9x13* in (20x20 / 23x33* cm)	Wire rack - facing down	No stand time	Use earthenware or ceramic baking dish. Add cheese topping last 5-10 minutes of cooking.
Scalloped Potatoes	8x8 / 9x13* in (20x20 / 23x33* cm)	Wire rack - facing down	No stand time	Use earthenware or ceramic baking dish.
Entree				
Enchiladas	8x8 / 9x13* in (20x20 / 23x33* cm)	Wire rack - facing down	No stand time	Use earthenware or ceramic baking dish. Add cheese topping last 5-10 minutes of cooking.
Strata	8x8 / 9x13* in (20x20 / 23x33* cm)	Wire rack - facing down	No stand time	Use earthenware or ceramic baking dish. Cook from refrigerated or room temperature.
Lasagna	8x8 / 9x13* in (20x20 / 23x33* cm)	Wire rack - facing down	No stand time	Use earthenware or ceramic baking dish. Add cheese topping last 5-10 minutes of cooking.
Ravioli	8x8 / 9x13* in (20x20 / 23x33* cm)	Wire rack - facing down	No stand time	Use earthenware or ceramic baking dish. Add cheese topping last 5-10 minutes of cooking.
Quiche	8 / 10 in (20/25 cm) pie dish	Metal Turntable	No stand time	Use pie dish or quiche pan for your favorite quiche recipe. Crust must be pre-baked before using this program.
Macaroni and Cheese	8x8 / 9x13* in (20x20 / 23x33* cm)	Wire rack - facing down	No stand time	Use earthenware or ceramic baking dish. Add cheese topping last 5-10 minutes of cooking.
Chicken Casserole	8x8 / 9x13* in (20x20 / 23x33* cm)	Wire rack - facing down	No stand time	Use earthenware or ceramic baking dish for your favorite chicken casserole recipe (i.e. Chicken with Rice, Chicken Divan, Chicken with Noodles, etc.). Add cheese or breadcrumb topping last 5-10 minutes of cooking.
Dessert				
Fruit Tart	9 / 10 in (23/25 cm) pan	Turntable	No stand time	Use earthenware or ceramic tart pan.
Brownies	8x8 / 9x13* in (20x20 / 23x33* cm)	Wire rack - facing down	Cool completely	Use earthenware or metal baking dish.
Cobbler	8x8 / 9x13* in (20x20 / 23x33* cm)	Wire rack - facing down	No stand time	Use earthenware or ceramic baking dish.
Bread Pudding	8x8 / 9x13* in (20x20 / 23x33* cm)	Wire rack - facing down	No stand time	Use earthenware or ceramic baking dish.
Scones	12x15 in cookie sheet	Wire rack - facing down	No stand time	Use metal baking sheet. Do not recommend using a scone pan.

* With large 9 x 13 in (23 x 33 cm) dishes and some food types there can be hot and cold areas, we recommend you check during cooking and rotate the dish 180° to even our heating.

Selecting and setting food

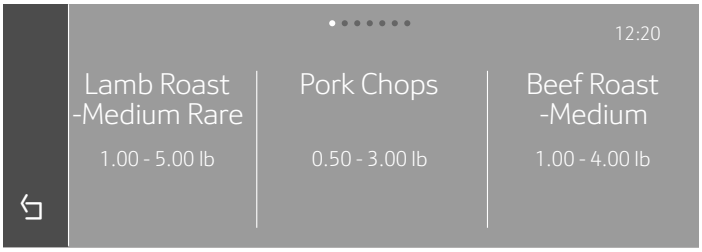
You will be guided through the entire setting process for your chosen food.

Example: Pork chops, 2 lb.

1. Turn the function selector to COOK SMART.
2. Swipe to the left or right to select the required food category.
   Touch the required food category.



3. Swipe to the left or right to select the required dish. Touch the required dish.



4. Depending on the program you are prompted to select the weight or the pan size for the food you want to cook. Swipe to the left or right to select the correct value.



5. Touch “Continue”.
6. Touch the START I STOP touch button to start the appliance operation.

Note: For some meals you will be prompted to turn the food over during cooking. Touch the START I STOP touch button to continue cooking after you have turned the food.

As soon as the cooking time has elapsed, an audible signal sounds and “Enjoy your meal!” is displayed. The appliance ends the operation automatically. Touch the notification on the display.

You can continue cooking or turn the appliance off.

Pausing the operation

Touch the START I STOP touch button to pause the operation.

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

Note: The cooling fan may continue to run while an operation is interrupted.

Changing the operating mode

1. Touch the START I STOP touch button.
2. Set a different mode with the function selector.

Switching the appliance off

Turn the function selector and the temperature selector to the OFF position.

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.

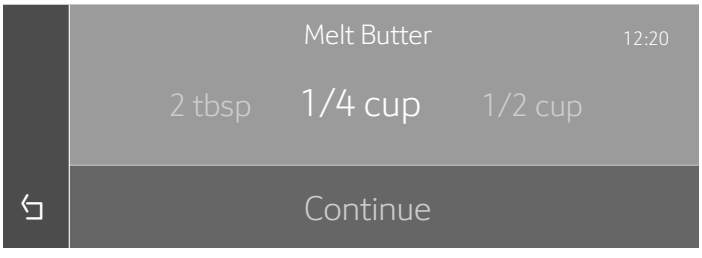
Setting a Microwave Program

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

1. Turn the function selector to PROGRAMS.
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. A summary of the settings you have made is displayed.
7. Touch the START I STOP touch button.

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

Note: The automatic programs for Pizza and Popcorn can be called up directly with the function selector.

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 the appliance off

Turn the function selector and the temperature selector to the OFF position.

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. Turn the function selector to PROGRAMS.
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.

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.

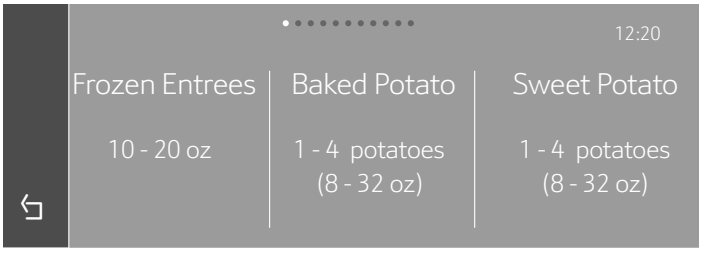
Sensor Cook program	Quantity
Baked Potato	1 - 4 potatoes (8 - 32 oz)
Sweet Potato	1 - 4 potatoes (8 - 32 oz)
Fresh Vegetables	4 - 16 oz (0.25 - 1 lb)
Frozen Vegetables	12 - 16 oz (0.75 - 1 lb)
Ground Meat	8 - 24 oz (0.5 - 1.5 lb)
Fish / Seafood	8 - 20 oz (0.5 - 1.25 lb)
Brown Rice	0.5 - 2 cups (dry rice)
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. Turn the function selector to PROGRAMS.
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 1 serving (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. Contents: • 3-4 oz meat, poultry or fish (up to 6 oz with bone) • 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) • 1/2 cup of vegetables (about 3-4 oz)
Casserole, Pasta 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. Stir foods once before serving. Contents: • Casserole: refrigerated foods (such as beef stew or lasagna) • Pasta: Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods

Setting

1. Turn the function selector to PROGRAMS.
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. Turn the function selector to PROGRAMS.
2. Select “Auto Defrost”.
3. Select 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.

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. Turn the function selector to PROGRAMS.
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. Turn the function selector to PROGRAMS.
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.

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. Turn the function selector to PROGRAMS.
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. Turn the function selector to PROGRAMS.
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.

Pizza

You can use the Pizza mode to bake three different types of pizza.

The following chart shows the available options and the proper accessory to use for each Pizza type.

The following chart shows the available options and settings ranges.

Pizza type	Bake on
Frozen Pizza	Metal tray
Fresh Pizza	Metal tray
Microwave Pizza	Ceramic tray

Pizza tips

- Check pizza before minimum time, pizza may cook faster compared to a traditional oven.
- For fresh pizza use a pizza paddle for sliding the pizza on and from the metal turntable.

- If using a pizza paddle, sprinkle the paddle liberally with cornmeal for ease in transferring the dough to the metal turntable.
- Maximum size is 12 inches for fresh and frozen pizzas.
- Avoid using a pizza stone as it can damage the oven.
- The metal turntable can be used for cutting pizza into slices. Remove the turntable from the oven after the pizza is baked.

Setting Pizza mode for fresh or frozen pizza

You can set a temperature range from 375 to 450° F (190 to 235°C) for fresh and frozen pizza modes.

You can bake fresh or frozen pizza directly on the metal tray turntable.

1. Turn the function selector to PIZZA.
2. Select the desired pizza type.
3. Swipe to the left or right to set a temperature.
4. Touch “Continue”.
5. Touch the START I STOP touch button.
6. The appliance starts preheating. The status bar fills up. When the set temperature is reached “preheating completed” is displayed. Place the food into the oven and close the door. The appliance continues with the set temperature.

Setting Pizza mode for microwave pizza

Place the microwave pizza on the ceramic tray and put it in the oven following package directions.

1. Turn the function selector to PIZZA.
2. Select the desired pizza type.
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.

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. Turn the function selector to POPCORN.
2. Swipe to the left or right to select the desired amount.
3. Touch “Continue”.
4. Touch the START I STOP touch button.

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

Combi Mode

The three Combi Modes combine Microwave operation with conventional heating modes. Food will cook much faster when using Combi Modes.

You can set a temperature and the cooking duration.

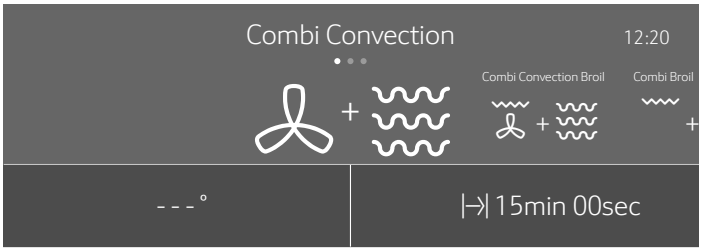
Note: Always use the convection rack when using a Combi Mode.

Combi Mode		Temperature °F (°C)	Use
+	Combi Convection	200 - 450 (85 - 235)	Suggested foods include casseroles (macaroni and cheese, green bean, chicken and rice), fruit cobblers, crisps, and crumbles.
+	Combi Convection Broil	450 (235) - high 400 (205) - low	Suggested foods include vegetables (asparagus, cauliflower, squash, mixed vegetables) and roasted potatoes.
+	Combi Broil	450 (235) - high 400 (205) - low	Suggested foods include meatballs, chicken wings, sausage, etc.

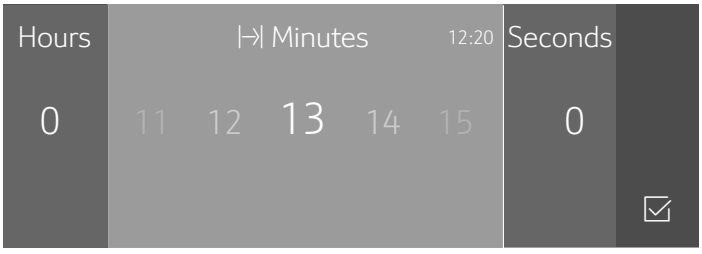
Setting

Example: Combi Convection, 350° F.

1. Turn the function selector to COMBI MODES.
2. Swipe to the left or right to select Combi Convection. Touch “Combi Convection” +.



3. Set a temperature with the temperature selector.
4. Touch the duration field and swipe to the left or right to adjust the microwave duration.



5. Touch the START I STOP touch button to start the appliance operation.

When the set duration is finished, “Program completed” is displayed.

Turn the function selector and the temperature selector to the Off position.

Pausing the operation

Touch the START I STOP touch button to pause the operation.

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

Note: The cooling fan may continue to run while an operation is interrupted.

Changing the settings of the current mode

You can change the settings during operation. Use the temperature selector or the touch field of the value you want to change.

Changing the operating mode

1. Touch the START I STOP touch button.
2. Set a different mode with the function selector.

Switching the appliance off

Turn the function selector and the temperature selector to the OFF position.

Conventional Heating Modes

Your appliance offers you a variety of conventional cooking modes for baking, roasting or broiling.

Heating mode		Temperature °F (°C)	Use
	True Convection	200 - 450 (85 - 235)	For baking and cooking. Convection cooking circulates hot air through the oven cavity with a fan. Always use the wire rack when using the Convection mode. Recommended for biscuits, cakes, cookies, pies, etc.
	Keep Warm	170 (77)	Use the Keep Warm mode to keep cooked foods hot and ready to serve. Food cooked covered should remain covered during Keep Warm.
	Speed Convection	200 - 450 (85 - 235)	Use the Speed Convection feature to prepare frozen convenience foods, like chicken nuggets, french fries, and fish sticks, using bottom heat and Convection. Place the food you want to cook directly on the metal tray turntable.
	Broil	high - 450 (235) low - 400 (205)	The Broil feature uses intense heat radiated from the upper element. You can set two intensity levels: HIGH or LOW. Recommended for hamburgers, sausages, toast, etc.
	Convection Broil	high - 450 (235) low - 400 (205)	This mode uses the broil element combined with the convection fan. Place food in a cold oven on the wire rack facing up for broil. Recommended for chicken breasts, larger pieces of meat, and fish fillets.

Cookware tips for conventional cooking modes

Conventional cooking modes do not use microwave energy. These heating modes use top and bottom heat, the broil elements or the convection fan.

- **Metal Pans:**
  Recommended for all types of baked products, especially where browning is important.
  Dark or dull finish metal pans are best for breads and pies because they absorb heat and produce crisper crust.
  Shiny aluminum pans are better for cakes, cookies or muffins because they reflect heat and help produce a light tender crust.
- **Glass, glass-ceramic and earthenware casseroles or baking dishes:**
  Best suited for egg and cheese recipes due to the cleanability of glass.

Note: Always use the convection rack when using a conventional heating mode. For Speed Convection you can place food directly on the metal tray turntable.

⚠ CAUTION

The oven door and exterior and the wire rack will become hot during conventional cooking. Always use oven mitts.

True Convection

Convection cooking circulates hot air through the oven cavity with a fan. The constantly moving air surrounds the food to heat the outer portion quickly, creating even browning and sealed-in flavor by the constant motion of hot air over the food surfaces.

Setting

1. Turn the function selector to TRUE CONV.
2. Turn the temperature selector to the desired temperature.
3. Touch the START I STOP touch button.
4. The appliance starts preheating. The status bar fills up.
   When the set temperature is reached “preheating completed” is displayed. Place the food into the oven and close the door. The appliance continues with the set temperature.

Pausing the operation

Touch the START I STOP touch button to pause the operation.

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

Note: The cooling fan may continue to run while an operation is interrupted.

Changing the temperature

You can change the temperature of the current mode during operation by turning the temperature selector to the desired position. The mode will continue automatically with the new temperature.

Changing the operating mode

1. Touch the START I STOP touch button.
2. Set a different mode with the function selector.

Switching the appliance off

Turn the function selector and the temperature selector to the OFF position.

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. Turn the function selector to WARM.
2. Touch the START I STOP touch button.

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

Pausing the operation

Touch the START I STOP touch button to pause the operation.

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

Note: The cooling fan may continue to run while an operation is interrupted.

Changing the operating mode

1. Touch the START I STOP touch button.
2. Set a different mode with the function selector.

Switching the appliance off

Turn the function selector and the temperature selector to the OFF position.

Speed Convection

Use the Speed Convection feature to prepare frozen convenience foods using bottom heat and Convection.

Setting

1. Turn the function selector to SPEED CONV.
2. Turn the temperature selector to the desired temperature.
3. Touch the START I STOP touch button.

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

Pausing the operation

Touch the START I STOP touch button to pause the operation.

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

Note: The cooling fan may continue to run while an operation is interrupted.

Changing the temperature

You can change the temperature of the current mode during operation by turning the temperature selector to the desired position. The mode will continue automatically with the new temperature.

Changing the operating mode

1. Touch the START I STOP touch button.
2. Set a different mode with the function selector.

Switching the appliance off

Turn the function selector and the temperature selector to the OFF position.

Broil

The Broil feature uses intense heat radiated from the upper element.

Note: Always use a broil pan when cooking in Broil mode (see optional accessories).

Setting

1. Turn the function selector to BROIL.
2. Set the desired Broil level with the temperature selector.

   Note: Set the temperature selector to 450 HI for Broil level High (450°F), all other positions of the temperature selector result in Broil level Low (400°F)
3. Touch the START I STOP touch button.

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

Pausing the operation

Touch the START I STOP touch button to pause the operation.

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

Note: The cooling fan may continue to run while an operation is interrupted.

Changing the temperature

You can change the temperature of the current mode during operation by turning the temperature selector to the desired position. The mode will continue automatically with the new temperature.

Changing the operating mode

1. Touch the START I STOP touch button.
2. Set a different mode with the function selector.

Switching the appliance off

Turn the function selector and the temperature selector to the OFF position.

Convection Broil

This mode uses the broil element combined with the convection fan.

Setting

1. Turn the function selector to CONV BROIL.
2. Set the desired Broil level with the temperature selector.

   Note: Set the temperature selector to 450 HI for Broil level High (450°F), all other positions of the temperature selector result in Broil level Low (400°F)
3. Touch the START I STOP touch button.

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

Pausing the operation

Touch the START I STOP touch button to pause the operation.

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

Note: The cooling fan may continue to run while an operation is interrupted.

Changing the temperature

You can change the temperature of the current mode during operation by turning the temperature selector to the desired position. The mode will continue automatically with the new temperature.

Changing the operating mode

1. Touch the START I STOP touch button.
2. Set a different mode with the function selector.

Switching the appliance off

Turn the function selector and the temperature selector to the OFF position.

Timer Options

Your appliance has different time-setting options.

Timer option		Use
🔔	Kitchen Timer	The kitchen timer works like an egg timer. The appliance does not switch on and off automatically.
|→|	Oven Timer	After the set time has elapsed, the appliance switches off automatically.

Oven Timer

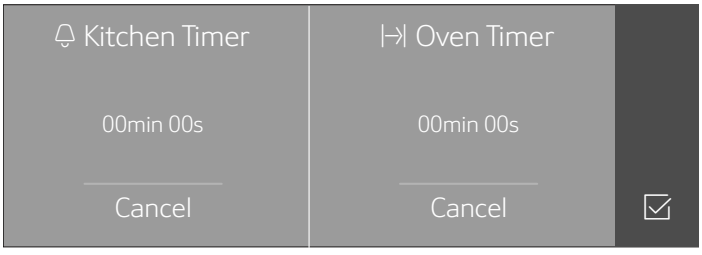
When you set the oven timer, the appliance switches off automatically, after the set time has elapsed.

This function can only be used in combination with the following heating modes:

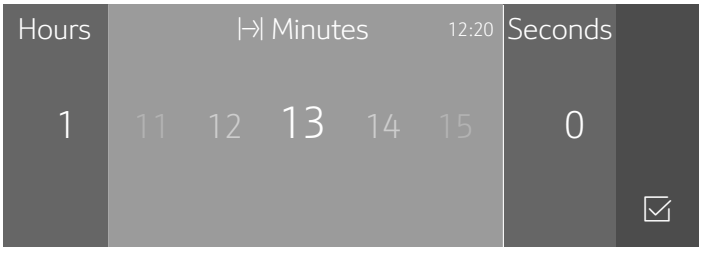
- True Convection
- Speed Convection
- Broil
- Convection Broil

Setting

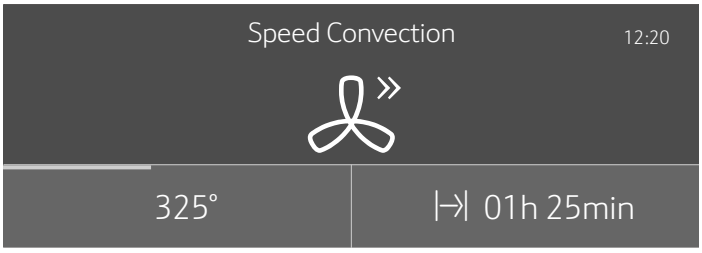
1. Set a heating mode and temperature.
2. Touch the TIMERS touch button.
   The kitchen timer and oven timer options are displayed.



3. Touch the “Oven Timer” touch field.
4. Touch the required field and swipe to the left or right to set the oven timer.
   You can set hours, minutes and seconds.



5. Touch the ☑ symbol.
   The heating mode and the cook time are displayed.



6. Touch the START I STOP touch button.
   The appliance starts heating and the oven timer begins to count down.

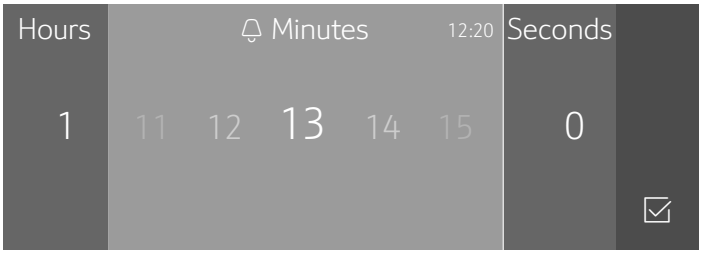
Note: When the set time has elapsed, a signal sounds. “Oven Timer completed” is displayed. The appliance ends the operation automatically. Touch the notification on the display.

Turn the function selector and the temperature selector to the OFF position to turn off the appliance.

Kitchen Timer

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

1. Touch the TIMERS touch button.
   If an oven mode is set, you have to select the kitchen timer.



   If the appliance is switched off, you go directly to the kitchen timer settings.
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”.

Note: The Oven Timer cannot be canceled during preheat mode.

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
Temperature Format	Fahrenheit (°), Celsius (°C)
Signal Volume	1 - 5
Key Press Sound	On, Off
Display Brightness	1 - 5
Demo Mode	Yes, No Allows appliance to be operated without heat or 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. Then 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 microwave oven without food in the oven cavity, unless pre-heating with Convection and Pizza; this can damage the magnetron tube or ceramic 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. Wipe up spills immediately. Use a damp, clean cloth and mild soap. **DO NOT** use harsh detergents or abrasive cleaners. 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 measuring glass at High power for 5 minutes or until boiling. Let stand in oven cavity for 1 or 2 minutes. For baked-on grease spatters, wash with hot, soapy water, rinse and dry.
Wire rack	Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. The wire rack can also be washed in the dishwasher.
Metal turntable tray	Remove metal turntable tray from the oven when cleaning the oven cavity and tray. Wash the metal turntable tray in warm sudsy water or in the dishwasher.
Ceramic tray	Clean with warm, soapy water or in the dishwasher.
Door seal	Wipe with damp cloth.
Door glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners. 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 powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Stainless steel surfaces/exterior surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® spray 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.
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. • Have an authorized servicer check if the appliance is properly installed and grounded.
The display works, but the oven will not operate.	• Make sure the oven door is closed securely and completely. • Check to see if packing material or other materials are stuck to the door seal. • Check for damage to the oven door. • 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. • 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 underside of the metal tray turntable, and the oven cavity bottom. • Make sure the metal tray turntable is 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 “Temperature Sensor Error” and Customer Service number	Touch the display and re-enter settings. If the error occurs again, call Customer Service.
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.
The display shows “Temperature 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

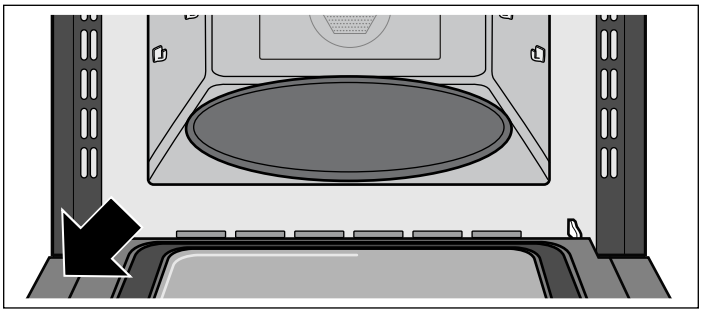
See the Use and Care Guide for troubleshooting information, see section “Before Calling Service”. Refer to the “Statement of Limited Product Warranty” in the Use and Care Guide.

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 38
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 39
⚠ MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE 39
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE 40
Interférences radio/télévision 40
Utilisation prévue 40
Sécurité des enfants 40
Consignes en matière de nettoyage 41
Sécurité de cuisson 41
En cas d'incendie 41
Liquides 41
Articles de cuisson 42
Utensiles de cuisson 43
Plateau en metalle 43
Thermomètres 43
Pacemakers 43
Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie 43
Fonctionnement du moteur du ventilateur 43
Causes des dommages 44
Protection de l'environnement 44
Conseils d'économie d'énergie 44
Familiarisation avec l'appareil 45
Pièces 45
Panneau de commande 46
Accessoires 47
Avant la première utilisation 48
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois 48
Fonctionnement initial 48
Accessoires de nettoyage 49
Utilisation de l'appareil 49
Mise sous tension ou hors tension de l'appareil 49
Réglage de l'appareil 49
Caractéristiques de fonctionnement 50
Micro-ondes 50
Guide des ustensiles pour micro-ondes 50
Niveaux de puissance du micro-ondes 51
Réglage du micro-ondes 52
Suggestions pour les meilleurs résultats 53
CookSmart[MD] 53
Renseignements à propos des réglages 53
Sélection des aliments 54
Choix et réglage de cuisson des aliments 57
Programmes du micro-ondes 58
Renseignements à propos des réglages 58
Réglage du programme de micro-ondes 58
Boisson 58
Capteur cuisson 59
Capteur Réchaud 59
Décongélation automatique 60
Fondre du beurre 61
Fondre du chocolat 61
Amollir de la crème glacée 61
Amollir du fromage à la crème 61
Pizza 62
Popcorn 62
Modes Combinés 63
Réglage 63
Modes conventionnels de cuisson 64
Ustensiles de cuisson pour les modes conventionnels de cuisson 64
Convection Véritable 65
Garder au Chaud 65
Convection Rapide 65
Gril 66
Gril à Convection 66
Options de minuterie 67
Minuterie du four 67
Minuterie de cuisine 67
Vérification, modification ou annulation des réglages 68
Verrouillage du Panneau de Commande 68
Activation et désactivation 68

Réglages de base 68
Modification des réglages 68
Réglages offerts 68
Nettoyage et entretien 69
Guide de nettoyage 69
Dépannage 70
Soutien THERMADOR® 71
Avant d'appeler le service de réparations 71
Plaque signalétique 71
Dépannage 71
Pièces et accessoires 71
ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE 72
Couverture de la garantie : 72
Durée de la garantie 72
Réparation ou remplacement comme solution exclusive 72
Produit hors garantie 72
Exclusions à la garantie 72

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 section Installation èlectrique - INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE dans l'Instructions d'intallation de cet appareil).

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.

LE CONTENU CHAUD PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES. NE PERMETTEZ PAS AUX ENFANTS D'UTILISER LE MICRO-ONDES. Soyez prudent lorsque vous retirez des éléments chauds.

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.

Cet appareil doit être raccordé à un système de câblage métallique permanent avec mise à la terre ou un conducteur de mise à terre devrait être utilisé avec les conducteurs de circuit et raccordé au terminal de mise à la terre ou à la conduite sur l'appareil.

AVERTISSEMENT

Une mise à la terre inadéquate peut entraîner un risque d'électrocution. 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 est trop court, demandez à un électricien ou un technicien qualifié d'installer une prise à proximité de l'appareil.

Le modèle figurant sur la couverture avant est à deux alimentations et est conçu pour être raccordé à un système électrique 208 ou 240 V CA, 60 Hz à 4 fils ou à 3 fils.

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.

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.

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 DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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 céramique 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 :

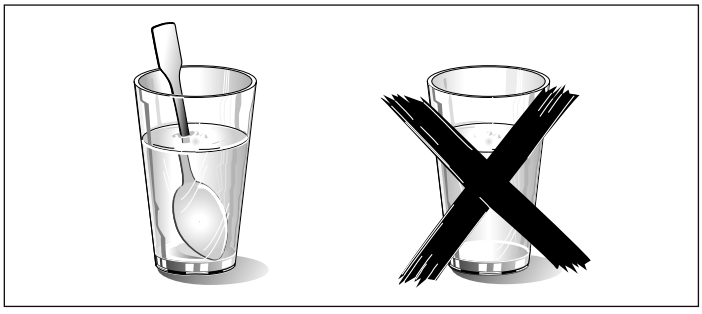
- Ne laissez pas le four sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- N'entreposez pas de matières inflammables près ou dans le four.
- Lorsque vous flambez des aliments sous le micro-ondes, allumez toujours le ventilateur.
- Ne faites pas fonctionner le four à vide. Cela pourrait endommager le four 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.

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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.

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.

 CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Utensiles de cuisson

Voyez aussi **Guide des ustensiles micro-ondables**.
Les ustensiles de cuisson, les plateaux de céramique 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 céramique 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 céramique et les grilles métalliques (le cas échéant) deviendront chauds pendant la cuisson.Le récipient de cuisson et le plateau de céramique 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 metalle

N'utilisez pas le four sans la plaque tournante métallique en place.

Vérifiez que la plaque tournante métallique est correctement positionnée et tourne quand le four est en utilisation. Il pourrait s'ensuivre une cuisson inadéquate ou des dommages au four.

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

Toujours remettre en place le plateau en métal dans le position initiale.

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.

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

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

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" à la page 50*, ou un mode Cook Smart® nécessitant un préchauffage.
- 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.
- Pour les gâteaux, utilisez des moules foncés, laqués noir ou émaillés, car ils absorbent particulièrement bien la chaleur .
- 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	Ventilateur et élément du four à convexion
3	Supports de grille (4)
4	Joint d’étanchéité de porte
5	Charnières de porte
6	Plat céramique pour micro-ondes
7	Plaque tournante métallique avec élément de cuisson en dessous
8	Élément de gril
9	Évents de four

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.

Ventilateur à convection

Le ventilateur à convection fonctionne pendant tous les modes de cuisson à convection. Lorsque le four est en mode de cuisson par convection, le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte.

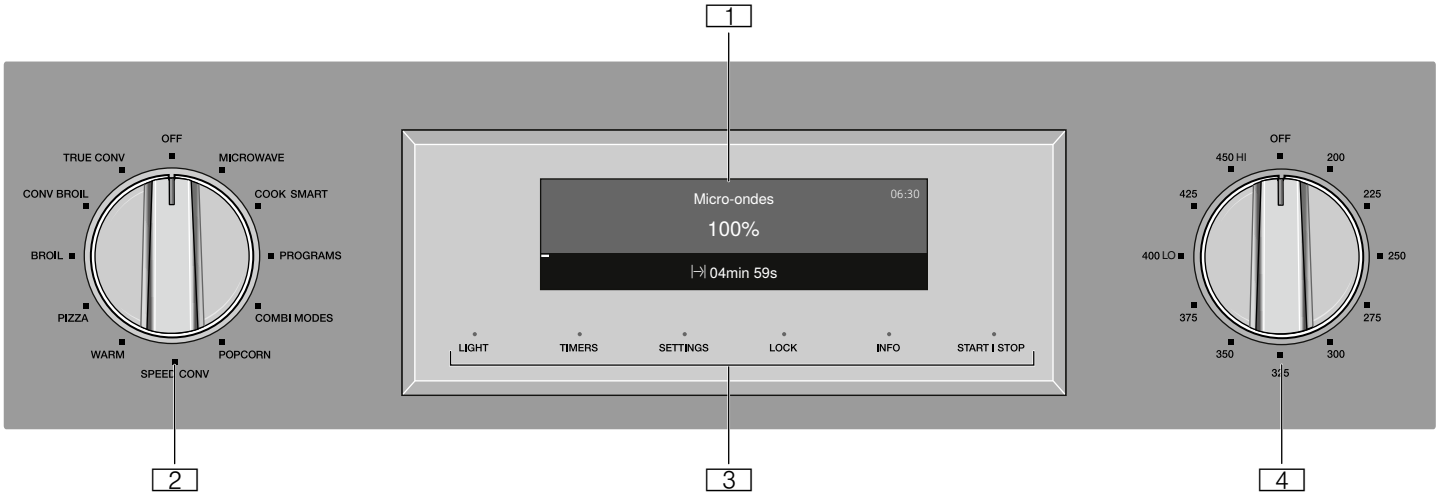
Éclairage de Four

Lorsque vous ouvrez la porte du four, l'éclairage s'allume. Après un certain temps, l'éclairage du four s’éteint pour économiser l'énergie. Pour rallumer, effleurez la touche tactile LIGHT. L'éclairage s’allume de nouveau.

Vous pouvez allumer ou éteindre l’éclairage en effleurant la touche tactile LIGHT.

Panneau de commande

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



1 Écran tactile en couleur

2 Sélecteur de fonctions

3 Touches tactiles

4 Sélecteur de température

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
LIGHT (ÉCLAIRAGE)	Allume ou éteint l'éclairage de l'appareil
TIMERS (MINUTERIES)	Règle la minuterie de cuisine ou le temps de cuisson
SETTINGS (RÉGLAGES)	Accède au menu de 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.

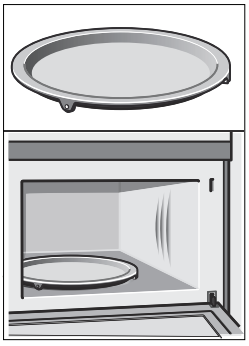
Pour ajuster réglages, effleurez avec un doigt l’endroit approprié à l’écran. L'éclairage de la zone devient plus intense. Dans cette zone de l’écran, glissez le doigt vers la gauche ou la droite jusqu’à afficher le réglage voulu.

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

Molettes de sélection

Tournez la molette vers la gauche ou la droite pour sélectionner le mode de cuisson désiré. Utilisez le sélecteur de température pour régler la température des modes conventionnels de cuisson.

Accessoires



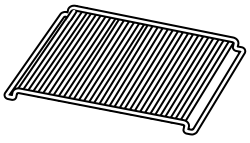
Plaque tournante métallique

Les aliments qui exigent beaucoup de chaleur provenant du bas, comme la pizza et les pépites de poulet, peuvent être préparés directement sur la plaque tournante métallique.

La plaque tournantee peut aller dans le lave-vaisselle et est résistante aux coupures. Vous pouvez couper les pizzas en tranches directement sur la plaque elle-même.

Placez la plaque tournante sur l'unité d'entraînement au centre du compartiment de cuisson. Assurez-vous qu'elle a été correctement placée.

- N'utilisez jamais le micro-ondes sans la plaque tournante métallique et la plaque tournante.
- La plaque métallique tournante peut soutenir un poids maximum de 12 lb.
- La plaque tournante métallique doit tourner quel que soit le mode de cuisson.



Grille

La grille peut être utilisée avec le côté en retrait vers le haut ⁓ ou le bas ⁓.

Utilisez la grille orientée vers le bas pour les modes CookSmart[MD], Convection, Garder chaud et pour mettre des plats plus grands dans la cavité du four.

Utilisez la grille orientée vers le haut (tel que montré) pour les modes Gril et Gril Convection.



Plat céramique

À utiliser pour la cuisson au micro-ondes.

- Vous pouvez placer des aliments, comme du popcorn ou des pommes de terre, directement sur le plat métallique.
- Le plat métallique peut également être utilisé pour la cuisson conventionnelle.

⚠ ATTENTION

Le plat céramique deviendra chaud pendant la cuisson à convection.

Placez le plat métallique sur le haut de la plaque tournante métallique.

Le plat céramique peut demeurer dans le four dans tous les modes de cuisson, à moins que la «cuisson sur le plat métallique» ne soit requise.



Plat à rôtir et lèchefrite
(accessoire facultatif)

À utiliser pour griller et rôtir.

Offert sur le site www.thermador.com

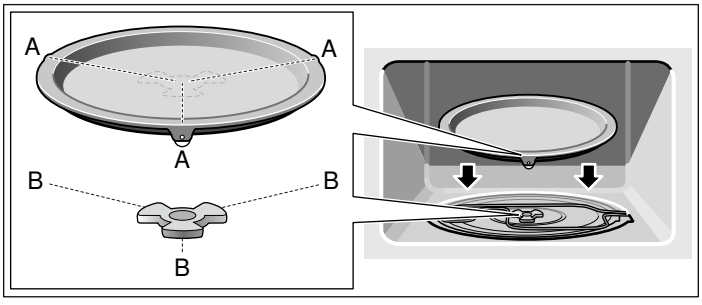
Casseroles : PAN, BROILER, MINI
Pièce numéro 00666709

Grille : GRILL, BROILER, PAN, MINI
Pièce numéro 00666710

Le plateau tournant

Posez le plateau tournant avec les marqueurs "**A**", comme illustré, sur l'entraîneur "**B**" situé au centre du fond du compartiment de cuisson.

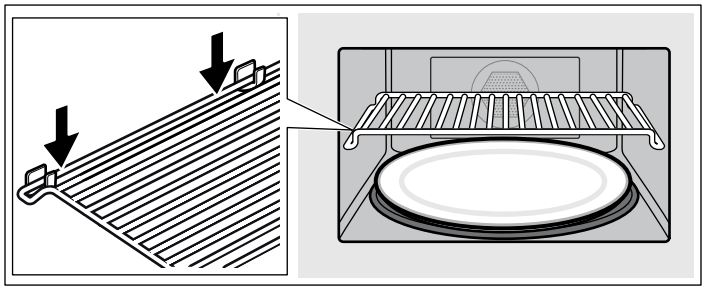
Le plateau tournant doit se trouver droit sur l'entraîneur.



Remarque : Utilisez l'appareil uniquement avec le plateau tournant en place. Veillez à ce qu'il soit correctement enclenché et peut tourner librement lorsque l'appareil est en marche.

Insertion d'une grille métallique

1. Placez la grille fermement dans les quatre supports de plastique.



Remarque : La grille ne doit pas toucher les parois métalliques ou la partie arrière du micro-ondes.

2. Placez l'aliment sur la grille.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas la grille pour faire éclater le popcorn.
- La grille doit être sur les quatre supports de plastique quand elle est utilisée.
- Ne cuisez pas avec la grille sur le plancher du four à micro-ondes.
- Pour une cuisson au micro-ondes normale, utilisez le plateau céramique et retirez la grille.
- La grille peut devenir très chaude pendant la cuisson. Laissez la grille se refroidir avant de la manipuler.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, gardez la grille en dehors du micro-ondes dans une armoire.

Avant la première utilisation

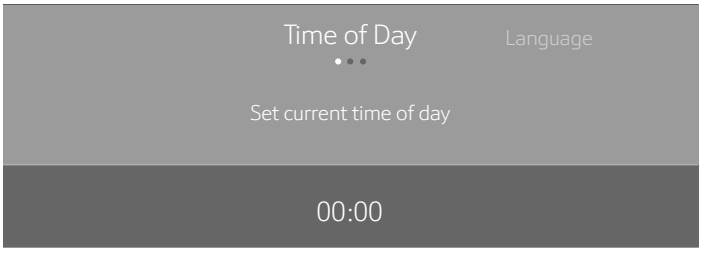
Avant d'utiliser l'appareil neuf, vous devez procéder à certains réglages. Vous devez également nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires.

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.**

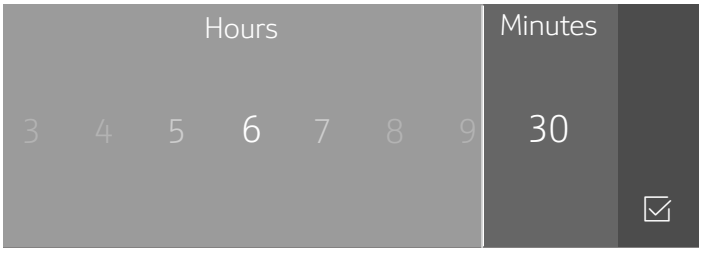
Fonctionnement initial

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

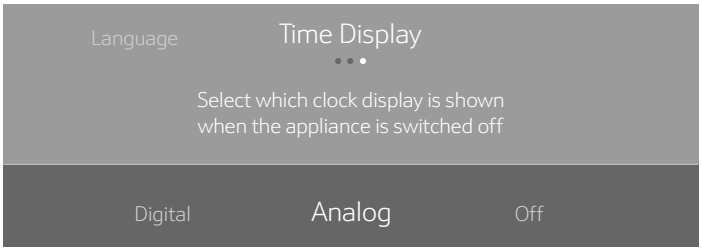
1. Glissez vers la gauche pour accéder au prochain réglage.



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 68*
- 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.

Mise sous tension ou hors tension de l'appareil

Utilisez le sélecteur de fonctions pour choisir un mode de cuisson qui mettra l'appareil sous tension.

Pour l'éteindre, réglez les sélecteurs de fonctions et de température à la position OFF.

Réglage de l’appareil

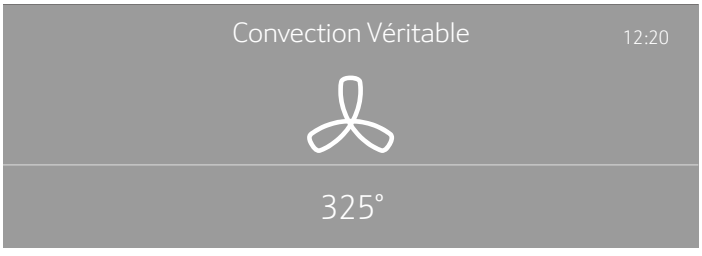
Utilisez les sélecteurs de fonctions et de température pour régler le mode de fonctionnement et la température.

Utilisez les touches tactiles et les champs tactiles de l'écran pour entrer dans les différentes menus de fonctionnement.

Par exemple : Convection Véritable à 325°F (160°C)

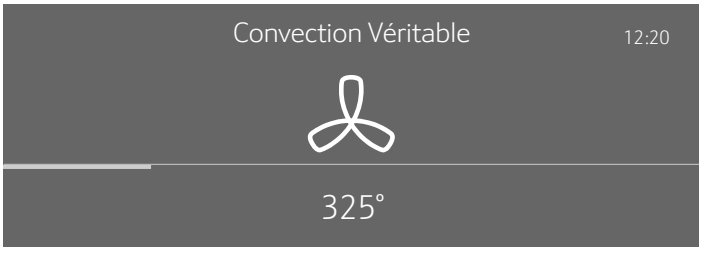
1. Tournez le sélecteur de fonctions à TRUE CONV pour mettre l'appareil sous tension.

   Vous passez directement en mode de Convection Véritable.
2. Tournez le sélecteur de température à la température requise.



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

   Pour les modes de cuisson qui nécessitent préchauffage la barre d'état apparaît à l’écran et indique le progrès du préchauffage.



4. Quand l’appareil atteint la température réglée, « Préchauffage terminé » s’affiche.

   Ouvrez la porte, placez les aliments dans la cavité du four et fermez la porte, ou effleurez l’avis à l’ecran lorsque les aliments sont déjà dans le four. Le four poursuit la cuisson à la température réglée.

   Pour les modes de cuisson qui ne nécessitent pas préchauffage, la barre d'état se remplit immédiatement et aucune notification ne s'affiche. Le four commence à cuire à la fois.

Modification des réglages du mode actuel

Vous pouvez modifier les réglages en cours de fonctionnement. Utilisez le sélecteur de température ou le champ tactile pour choisir la valeur à modifier.

Modification du mode de fonctionnement

1. Effleurez la touche tactile START I STOP.
2. Utilisez le sélecteur de fonctions pour régler un autre mode.

Ouverture de la porte de l’appareil

Si vous ouvrez la porte de l’appareil en cours de une mode de micro-ondes, 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.

Pause

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

Effleurez de nouveau la touche tactile START I STOP pour relancer la cuisson.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner même avec l'interruption d'une opération.

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 une température ou un réglage pour chaque mode de cuisson. Vous pouvez accepter cette valeur ou la modifier dans la section appropriée.

Barre d'état

Dès qu’un nouveau type de cuisson est amorcé, la barre d’état apparaît à l’écran. Selon la fonction choisie, la barre d'état peut afficher la durée du programme du micro-ondes ou l’augmentation de température dans le compartiment de cuisson au cours du préchauffage.

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 68*

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.

Mode économie d'énergie

Votre appareil dispose d'un mode d'économie d'énergie qui éteint automatiquement l'affichage après deux minutes d'inactivité. La luminosité de l'écran de l'appareil peut être restaurée en ouvrant la porte ou en appuyant sur n'importe quel bouton du panneau de commande.

Micro-ondes

Vous pouvez utiliser le micro-ondes pour cuire, réchauffer ou décongeler rapidement des aliments. On peut utiliser le four à micro-ondes seul ou en combinaison avec un autre mode de cuisson.

Pour optimiser l'utilisation du micro-ondes, veuillez respecter les remarques sur les ustensiles de cuisson.

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

1. Tournez le sélecteur de fonctions à MICROWAVE.
   L'appareil suggère un niveau de puissance.

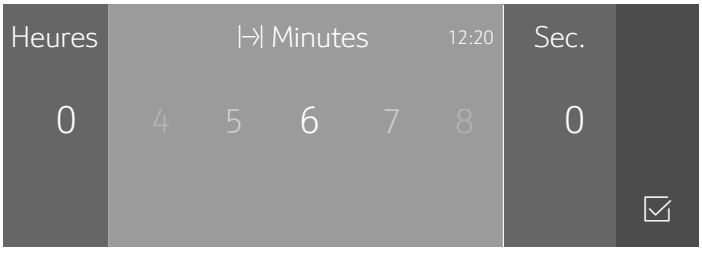


2. Effleurez le champ « niveau de puissance » et glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner un niveau de puissance.
   Confirmez le réglage en effleurant le symbole ☑.



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

3. 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.

4. Effleurez la touche tactile START I STOP pour lancer le fonctionnement de l'appareil.
   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

Réglez le sélecteur de fonctions à la position 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.

CookSmart[MD]

La fonction CookSmart[MD] vous permet de préparer des aliments de façon simple et rapide en utilisant le mode conventionnel de cuisson et le micro-ondes. Sélectionnez le programme, saisissez les valeurs demandées et CookSmart[MD] optimise le réglage pour vous.

Remarque : Utilisez toujours des plats de cuisson convenant à la fois à la cuisson au micro-ondes et à la cuisson conventionnelle. (La faïence est recommandée).

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.
- Pour certains plats, vous devrez saisir le poids. L'appareil décide alors des réglages de durée et de température pour vous.
  Il est impossible de saisir un poids à l'extérieur de la plage prévue.
- Pour les programmes de rôtissage, les températures peuvent être aussi élevées que 450°F (230°C). Par conséquent, assurez-vous d'utiliser des ustensiles de cuisson résistant à la chaleur.
- 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.
- 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.

Sélection des aliments

Le tableau suivant présente les catégories d'aliments et de plats offertes.

Programme CookSmart[MD]	Poids/Casserole Plage	Placement des aliments	Temps de repos	Conseils de cuisson
Volaille				
Poitrines de poulet désossées	0,50 à 4,00 lb (225 gr à 1,8 kg)	Grille : face vers le bas	de 5 à 10 min	À utiliser avec des poitrines de poulet désossées dans un plat (par ex., en faïence) sur la grille. Retourner le poulet au signal sonore. Les petits morceaux cuisent plus rapidement.
Cuisses de poulet	0,50 à 3,00 lb (225 gr à 1,4 kg)	Grille : face vers le bas	de 3 à 8 min	Commencer la cuisson avec la peau vers le bas dans un plat (par ex., en faïence) sur la grille. Retourner au signal sonore.
Poulet entier	3,75 à 5,75 lb (1,7 à 2,6 kg)	Plaque tournante	de 5 à 10 min	Commencer la cuisson avec la poitrine vers le bas dans un plat (par ex., en faïence) sur la plaque tournante. Retourner au signal sonore.
Poulet de Cornouailles, entiers	1,25 à 4,00 lb (570 gr à 1,8 kg)	Grille : face vers le bas	de 5 à 10 min	Commencer la cuisson avec la poitrine vers le bas dans un plat (par ex., en faïence) sur la grille. Retourner au signal sonore.
Magret de canard	0,50 à 1,00 lb (225 à 455 gr)	Grille : face vers le bas	de 3 à 8 min	Cuire les poitrines avec la peau vers le haut dans un plat (par ex., en faïence) sur la grille.
Viande				
Côtelettes de porc	0,50 à 3,00 lb (225 gr à 1,35 kg)	Grille : face vers le bas	de 3 à 8 min	Convient aux côtelettes de 1,25 à 2,5 cm (1/2 à 1 po). Retourner au signal sonore. Cuire dans un plat (par ex., en faïence) sur la grille.
Rôti de bœuf, à point	1,00 à 4,00 lb (450 gr à 1,8 kg)	Grille : face vers le bas	de 5 à 10 min	Convient aux rôtis de bœuf de 5 cm (2 po) ou moins (mariné London Broil, surlonge, steak de haut de ronde). Cuire dans un plat (par ex., en faïence) sur la grille. Retourner au signal sonore.
Rôti de bœuf, rosé	1,00 à 4,00 lb (450 gr à 1,8 kg)	Grille : face vers le bas	de 5 à 10 min	Convient aux rôtis de bœuf de 5 cm (2 po) ou moins (mariné London Broil, surlonge, steak de haut de ronde). Cuire dans un plat (par ex., en faïence) sur la grille. Retourner au signal sonore.
Filet de porc	0,50 à 3,00 lb (225 gr à 1,35 kg)	Grille : face vers le bas	de 5 à 10 min	Convient aux filet de 5 cm (2 po) ou moins. Replier les extrémités minces vers l'intérieur. Retourner au signal sonore. Cuire dans un plat (par ex., en faïence) sur la grille.
Pain de viande	1,00 à 3,25 lb (450 gr à 1,45 kg)	Grille : face vers le bas	de 5 à 10 min	Convient aux pains de viande de 7,5 cm (3 po) ou moins. Il n'est pas nécessaire de retourner. Ajouter le ketchup au cours des 10 à 15 dernières minutes de cuisson. Cuire dans un plat (par ex., en faïence) sur la grille.

* Avec de grands plats de 23 x 33 cm et certains types d'aliments, il peut y avoir des zones chaudes et froides, nous vous recommandons de vérifier pendant la cuisson et de faire tourner le plat de 180 ° pour égaliser notre chauffage.

Programme CookSmart[MD]	Poids/Casserole Plage	Placement des aliments	Temps de repos	Conseils de cuisson
Rôti d'agneau, à point	1,00 à 5,00 lb (450 gr à 2,25 kg)	Grille : face vers le bas	de 5 à 10 min	Convient aux rôtis d'agneau de 5 cm (2 po) ou moins (surlonge, gigot et jarret). Retourner au signal sonore. Cuire dans un plat (par ex., en faïence) sur la grille.
Rôti d'agneau, rosé	1,00 à 5,00 lb (450 gr à 2,25 kg)	Grille : face vers le bas	de 5 à 10 min	Convient aux rôtis d'agneau de 5 cm (2 po) ou moins (surlonge, gigot et jarret). Retourner au signal sonore. Cuire dans un plat (par ex., en faïence) sur la grille.
Poisson				
Filets de saumon	0,50 à 4,00 lb (225 gr à 1,8 kg)	Grille : face vers le haut	de 2 à 3 min	Convient aux filets de saumon de 5 cm (2 po) ou moins. Replier les extrémités minces vers l'intérieur. Cuire le saumon avec la peau vers le bas dans un plat (par ex., en faïence) sur la grille.
Steak de thon	0,50 à 2,00 lb (225 à 900 gr)	Grille : face vers le bas	de 2 à 3 min	Convient aux darnes de thon de 5 cm (2 po) ou moins. Retourner les darnes au signal sonore. Placer les darnes dans un plat (par ex., en faïence) sur la grille.
Poisson entier	0,75 à 2,00 lb (340 à 900 gr)	Grille : face vers le bas	de 2 à 3 min	Retirer les viscères et les nageoires avant la cuisson. Retourner au signal sonore. Placer le poisson dans un plat (par ex., en faïence) sur la grille.
Filets de flétan	0,75 à 2,00 lb (340 à 900 gr)	Grille : face vers le bas	de 2 à 3 min	Convient aux filets de flétan de 5 cm (2 po) ou moins. Placer le flétan avec la peau vers le bas dans un plat (par ex., en faïence) sur la grille.
Légumes				
Légumes racines rôtis	1,00 à 3,00 lb (450 gr à 1,3 kg)	Grille : face vers le bas	Aucun temps de repos	Par exemple, les pommes de terre, les carottes, les panais et les navets sont des légumes racines. Utiliser un plat en faïence ou en céramique. Remuer au signal sonore.
Pommes de terre au four	1,00 à 4,00 lb (450 gr à 1,8 kg)	Plaque tournante	de 5 à 10 min	Percer la peau avec une fourchette. Placer directement sur la plaque tournante. Ne pas couvrir.
Patates douces au four	1,00 à 4,00 lb (450 gr à 1,8 kg)	Plaque tournante	de 5 à 10 min	Percer la peau avec une fourchette. Placer directement sur la plaque tournante. Ne pas couvrir.
Courge d'été	1,00 à 3,00 lb (450 gr à 1,35 kg)	Grille : face vers le bas	Aucun temps de repos	La courge jaune, le zucchini, les pâtissons sont des exemples de courge d'été. Utiliser un plat en faïence ou en céramique.
Courge d'hiver	1,00 à 4,00 lb (450 gr à 1,8 kg)	Grille : face vers le bas	Aucun temps de repos	Par exemple, la courge poivrée, la courge spaghetti et la citrouille sont des courges d'hiver. Utiliser un plat en faïence ou en céramique.
Plat de haricots verts	8 x 8 po/ 9 x 13* po (20 x 20 cm/ 23 x 33* cm)	Grille : face vers le bas	Aucun temps de repos	Utiliser un plat en faïence ou en céramique.

* Avec de grands plats de 23 x 33 cm et certains types d'aliments, il peut y avoir des zones chaudes et froides, nous vous recommandons de vérifier pendant la cuisson et de faire tourner le plat de 180 ° pour égaliser notre chauffage.

Programme CookSmart[MD]	Poids/Casserole Plage	Placement des aliments	Temps de repos	Conseils de cuisson
Pommes de terre au gratin	8 x 8 po/ 9 x 13* po (20 x 20 cm/ 23 x 33* cm)	Grille : face vers le bas	Aucun temps de repos	Utiliser un plat en faïence ou en céramique. Ajouter du fromage 5 à 10 min. avant la fin de la cuisson.
Pommes de terre en escalopes	8 x 8 po/ 9 x 13* po (20 x 20 cm/ 23 x 33* cm)	Grille : face vers le bas	Aucun temps de repos	Utiliser un plat en faïence ou en céramique.
Plats principaux				
Enchiladas	8 x 8 po/ 9 x 13* po (20 x 20 cm/ 23 x 33* cm)	Grille : face vers le bas	Aucun temps de repos	Utiliser un plat en faïence ou en céramique. Ajouter du fromage 5 à 10 min. avant la fin de la cuisson.
Strata	8 x 8 po/ 9 x 13* po (20 x 20 cm/ 23 x 33* cm)	Grille : face vers le bas	Aucun temps de repos	Utiliser un plat en faïence ou en céramique. Le plat peut être cuit froid ou à température ambiante.
Lasagne	8 x 8 po/ 9 x 13* po (20 x 20 cm/ 23 x 33* cm)	Grille : face vers le bas	Aucun temps de repos	Utiliser un plat en faïence ou en céramique. Ajouter du fromage 5 à 10 min. avant la fin de la cuisson.
Ravioli	8 x 8 po/ 9 x 13* po (20 x 20 cm/ 23 x 33* cm)	Grille : face vers le bas	Aucun temps de repos	Utiliser un plat en faïence ou en céramique. Ajouter du fromage 5 à 10 min. avant la fin de la cuisson.
Quiche	8 à 10 po (Moule à tarte de 20 à 25,5 cm)	Plaque tournante métallique	Aucun temps de repos	Utiliser un moule à tarte ou à quiche pour votre recette de quiche favorite. La croûte doit être pré-cuite avant d'utiliser ce programme.
Macaroni et fromage	8 x 8 po/ 9 x 13* po (20 x 20 cm/ 23 x 33* cm)	Grille : face vers le bas	Aucun temps de repos	Utiliser un plat en faïence ou en céramique. Ajouter du fromage 5 à 10 min. avant la fin de la cuisson.
Plat de poulet	8 x 8 po/ 9 x 13* po (20 x 20 cm/ 23 x 33* cm)	Grille : face vers le bas	Aucun temps de repos	Utiliser un plat en faïence ou en céramique pour votre recette de poulet favorite (poulet et riz, poulet divan, poulet et nouilles, etc.). Ajouter du fromage ou de la panure 5 à 10 min. avant la fin de la cuisson.
Dessert				
Tarte aux fruits à la casserole	Moule à tarte de 9 à 10 po (20 à 25,5 cm)	Plaque tournante	Aucun temps de repos	Utiliser un moule à tarte en faïence ou en céramique.
Brownies	8 x 8 po/ 9 x 13* po (20 x 20 cm/ 23 x 33* cm)	Grille : face vers le bas	Laisser refroidir complètement	Utiliser un plat en faïence ou en métal.
Tourte	8 x 8 po/ 9 x 13* po (20 x 20 cm/ 23 x 33* cm)	Grille : face vers le bas	Aucun temps de repos	Utiliser un plat en faïence ou en céramique.

* Avec de grands plats de 23 x 33 cm et certains types d'aliments, il peut y avoir des zones chaudes et froides, nous vous recommandons de vérifier pendant la cuisson et de faire tourner le plat de 180 ° pour égaliser notre chauffage.

Programme CookSmart[MD]	Poids/Casserole Plage	Placement des aliments	Temps de repos	Conseils de cuisson
Pouding au pain	8 x 8 po/ 9 x 13* po (20 x 20 cm/ 23 x 33* cm)	Grille : face vers le bas	Aucun temps de repos	Utiliser un plat en faïence ou en céramique.
Scones	Tôle à cuisson de 12 x 15 po (31 x 38 cm)	Grille : face vers le bas	Aucun temps de repos	Utiliser une tôle à cuisson métallique. Plat à scones non recommandé.

* Avec de grands plats de 23 x 33 cm et certains types d'aliments, il peut y avoir des zones chaudes et froides, nous vous recommandons de vérifier pendant la cuisson et de faire tourner le plat de 180 ° pour égaliser notre chauffage.

Choix et réglage de cuisson des aliments

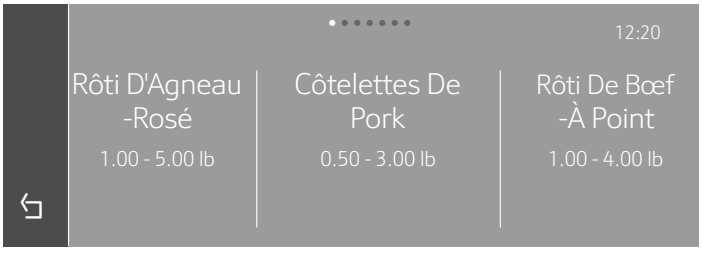
Vous trouverez un guide de toutes les étapes de réglages pour l'aliment choisi.

Par exemple : Côtelettes de porc, 900 gr (2 lb).

1. Tournez le sélecteur de fonctions à COOK SMART.
2. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la bonne catégorie d'aliment.
   Effleurez la catégorie d'aliment requise.



3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner le plat requis.
   Effleurez le plat désiré.



4. Selon le programme, l'appareil vous invite à choisir le poids ou la dimension de la casserole de l'aliment à cuire. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la bonne valeur.



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

Remarque : Pour certains plats, on peut vous demander de retourner l'aliment en cours de cuisson. Effleurez la touche tactile START I STOP pour poursuivre la cuisson après avoir tourné l'aliment.

Dès que le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit. « Bon appétit! » est affiché. L'appareil met fin automatiquement à la cuisson. Effleurez l'avis à l'écran.

Vous pouvez poursuivre la cuisson ou éteindre l'appareil.

Pause

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

Effleurez de nouveau la touche tactile START I STOP pour relancer la cuisson.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner même avec l'interruption d'une opération.

Modification du mode de fonctionnement

1. Effleurez la touche tactile START I STOP.
2. Utilisez le sélecteur de fonctions pour régler un autre mode.

Mise hors tension de l'appareil

Réglez les sélecteurs de fonctions et de température à la position OFF.

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. Tournez le sélecteur de fonctions à PROGRAMS.
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. Un résumé des réglages effectués s'affiche.
7. Effleurez la touche tactile START I STOP.

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

Remarque : Réglez les programmes automatiques pour Pizza et Popcorn directement avec le sélecteur de fonctions.

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

Réglez les sélecteurs de fonctions et de température à la position OFF.

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. Tournez le sélecteur de fonctions à PROGRAMS.
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.

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 680 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. Tournez le sélecteur de fonctions à PROGRAMS.
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 1 portion (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. Contenu: • Viande, poulet ou poisson de 3-4 oz (jusqu'à 6 oz avec os) • une demi-tasse de féculent (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) • 1/2 tasse de légumes (environ 3-4 oz)
Casserole, pâtes 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. Brassez les aliments une fois avant de servir. Contenu: • Aliments réfrigérés dans une casserole (comme un ragoût de bœuf ou une lasagne) • Spaghetti et ravioli en boîte, aliments réfrigérés

Réglage

1. Tournez le sélecteur de fonctions à PROGRAMS.
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. Tournez le sélecteur de fonctions à PROGRAMS.
2. Sélectionnez « Décongélation Automatique ».
3. Sélectionnez un type d'aliment.
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.

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. Tournez le sélecteur de fonctions à PROGRAMS.
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. Tournez le sélecteur de fonctions à PROGRAMS.
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.

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. Tournez le sélecteur de fonctions à PROGRAMS.
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. Tournez le sélecteur de fonctions à PROGRAMS.
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.

Pizza

Vous pouvez utiliser le mode Pizza pour en préparer trois différents types.

Le tableau suivant présente les options et les bons accessoires à utiliser pour chaque type de pizza.

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

Type de pizza	Au four
Pizza surgelée	Plat métallique
Pizza fraîche	Plat métallique
Pizza pour micro-ondes	Plat céramique

Trucs pour la pizza

- Vérifiez la pizza avant le temps minimum, la pizza peut cuire plus rapidement par rapport à un four traditionnel.
- Pour la pizza fraîche, utiliser une spatule à pizza pour enlever ou placer la pizza sur le plateau tournant métallique.
- Pour utiliser une spatule à pizza, saupoudrer généreusement la spatule de farine de maïs pour pouvoir aisément transférer la pâte sur le plateau tournant en métal.
- La taille maximale pour les pizzas fraîches et congelées est de 12 pouces.
- Éviter d'utiliser une pierre à pizza, elle pourrait endommager le four.
- Le plateau tournant en métal peut être utilisé pour couper la pizza en pointes. Retirer le plateau tournant du four lorsque la pizza est cuite.

Réglage du mode Pizza pour pizza fraîche ou surgelée

Vous pouvez régler une température allant de 375 à 450 °F (190 à 235 °C) pour les modes convenant aux pizzas fraîches ou surgelées.

Vous pouvez cuire de la pizza fraîche ou surgelée directement sur la plaque tournante métallique.

1. Tournez le sélecteur de fonctions à PIZZA.
2. Sélectionner le type désiré de pizza.
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour régler une température.
4. Effleurez « Continuer ».
5. Effleurez la touche tactile START I STOP.
6. Le préchauffage du four est lancé. La barre d'état commence à se remplir.
   Quand la température réglée est atteinte, « Préchauffage terminé » s'affiche. Placez les aliments dans le four et fermer la porte. L'appareil poursuit la cuisson à la température réglée.

Réglage du mode Pizza pour la pizza au micro-ondes

Placez la pizza à cuire au micro-ondes sur la plaque en céramique et mettez-la dans le four en suivant les instructions sur l'emballage du produit.

1. Tournez le sélecteur de fonctions à PIZZA.
2. Sélectionner le type désiré de pizza.
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.

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. Tournez le sélecteur de fonctions à POPCORN.
2. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la quantité désirée.
3. Effleurez « Continuer ».
4. Effleurez la touche tactile START I STOP.

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

Modes Combinés

Les trois modes combinés allient le fonctionnement du four à micro-ondes avec des modes conventionnels de cuisson. Les aliments cuisent plus rapidement lorsque vous utilisez les modes combinés.

Vous pouvez régler une température et la durée de cuisson.

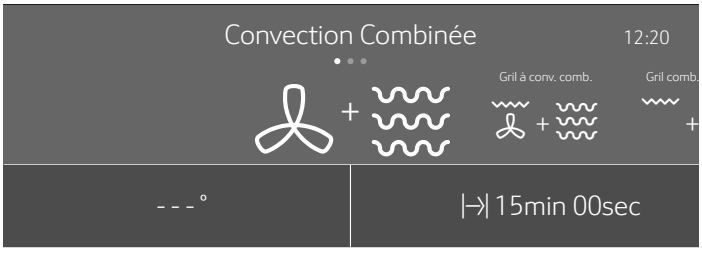
Remarque : Utilisez toujours la grille de convection avec les modes combinés.

Mode combiné		Température °F (°C)	Utilisation
+	Convection Combinée	de 200 à 450 (85 à 235)	Les plats suggérés comprennent des aliments en casserole (macaroni et fromage, haricots verts, poulet et riz), tourtes aux fruits et croustardes.
+	Gril à Convection Combiné	450 (235) - élevée 400 (205) - faible	Les plats suggérés comprennent des légumes (asperges, chou-fleur, courges, légumes mélangés) et pommes de terre rôties.
+	Gril Combiné	450 (235) - élevée 400 (205) - faible	Les plats suggérés comprennent des boulettes de viande, des ailes de poulet, des saucisses, etc.

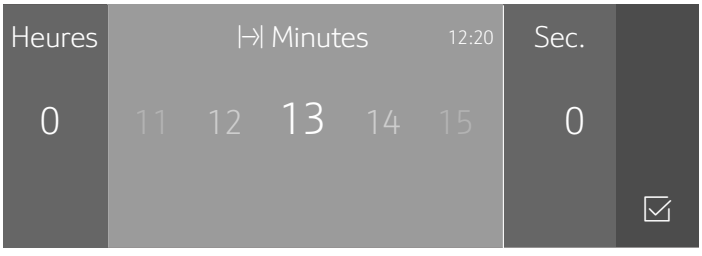
Réglage

Par exemple : Convection combi à 350° F (175° C).

1. Tournez le sélecteur de fonctions à COMBI MODES.
2. Glissez vers la droite ou la gauche pour sélectionner la convection combinée.
   Effleurez « Convection Combinée » +.



3. Réglez la température avec le sélecteur température.
4. Effleurez le champ de durée et glissez vers la gauche ou la droite pour régler la durée au micro-ondes.



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

Quand le temps s'est écoulé, « Programme terminé » s'affiche.

Réglez les sélecteurs de fonctions et de température à la position OFF.

Pause

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

Effleurez de nouveau la touche tactile START I STOP pour relancer la cuisson.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner même avec l'interruption d'une opération.

Modification des réglages du mode actuel

Vous pouvez modifier les réglages en cours de fonctionnement. Utilisez le sélecteur de température ou le champ tactile pour choisir la valeur à modifier.

Modification du mode de fonctionnement

1. Effleurez la touche tactile START I STOP.
2. Utilisez le sélecteur de fonctions pour régler un autre mode.

Mise hors tension de l'appareil

Réglez les sélecteurs de fonctions et de température à la position OFF.

Modes conventionnels de cuisson

L'appareil vous offre une gamme de modes de cuisson pour cuire, rôtir ou griller des aliments.

Modes de cuisson		Température °F (°C)	Utilisation
	Convection Véritable	de 200 à 450 (85 à 235)	Pour la cuisson. Lors de la cuisson à convection, l'air chaud, ventilé, circule dans la cavité du four. Utilisez toujours la grille de convection avec le mode convection. Recommandé pour les biscuits, les gâteaux, les tartes, etc.
	Garder au chaud	170 (77)	Utilisez le mode Garder au chaud pour conserver les mets chauds et prêts à servir. Les aliments couverts à la cuisson doivent rester couverts au chaud.
	Convection Rapide	de 200 à 450 (85 à 235)	Utilisez la fonction Convection rapide pour préparer les aliments congelés, comme les pépites de poulet, les pommes de terre frites et les bâtonnets de poisson en utilisant la chaleur de sole et la convection. Placez l'aliment à cuire directement sur la plaque tournante métallique.
	Gril	élevée - 450 (235) faible - 400 (205)	La fonction Gril utilise une chaleur intense qui est rayonnée depuis l'élément du haut. Vous pouvez régler deux niveaux d'intensité: ÉLEVÉE ou FAIBLE. Recommandé pour les hamburgers, les saucisses, les rôtis, etc.
	Gril à Convection	élevée - 450 (235) faible - 400 (205)	Ce mode utilise l'élément de gril en combinaison avec le ventilateur de convection. Placez l'aliment dans le four à froid sur une grille métallique en dessous du gril. Recommandé pour les poitrines de poulet, les grands morceaux de viandes et les filets de poisson.

Ustensiles de cuisson pour les modes conventionnels de cuisson

Les modes conventionnels de cuisson n'utilisent pas l'énergie du micro-ondes. Ils utilisent la chaleur de sole et de l'élément du haut, des éléments du gril ou le ventilateur de convection.

- **Plats métalliques :**
  Recommandés pour tous les types de produits cuits au four, surtout lorsque le brunissement est important.
  Les plats métalliques foncés ou d'une finition terne sont les mieux indiqués pour les pains et les tartes, car ils absorbent la chaleur et produisent une croûte plus croustillante.
  Les plats en aluminium luisants sont meilleurs pour les gâteaux, les biscuits ou les muffins, car ils réfléchissent la chaleur et aident à produire une croûte légère et tendre.
- **Les casseroles ou les plats de cuisson de verre, de verre-céramique ou de faïence :**
  Conviennent mieux pour les recettes aux œufs et au fromage en raison de la facilité de nettoyage qu'offre le verre.

Remarque : Utilisez toujours la grille de convection avec les mode conventionnels de cuisson. Avec le mode Convection Rapide vous pouvez cuire les aliments directement sur la plaque métallique.

⚠ ATTENTION

La porte du four, l'extérieur et la grille deviendront chauds en mode conventionnel de cuisson. Utilisez toujours des gants de four.

Convection Véritable

La cuisson à convection circule l'air chaud dans la cavité du four au moyen d'un ventilateur. L'air en circulation constante entoure l'aliment pour chauffer la partie extérieure rapidement, pour un brunissement uniforme et pour saisir le goût par le mouvement constant de l'air chaud sur les surfaces de l'aliment.

Réglage

1. Tournez le sélecteur de fonctions à TRUE CONV (Convection Véritable).
2. Tournez le sélecteur de température à la température désirée.
3. Effleurez la touche tactile START I STOP.
4. Le préchauffage du four est lancé. La barre d'état commence à se remplir.
   Quand la température réglée est atteinte, « Préchauffage terminé » s'affiche. Placez les aliments dans le four et fermer la porte. L'appareil poursuit la cuisson à la température réglée.

Pause

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

Effleurez de nouveau la touche tactile START I STOP pour relancer la cuisson.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner même avec l'interruption d'une opération.

Changer la température

Vous pouvez modifier la température du mode actuel pendant le fonctionnement en tournant le sélecteur de température à une nouvelle valeur. Le mode se poursuivra automatiquement avec la nouvelle température.

Modification du mode de fonctionnement

1. Effleurez la touche tactile START I STOP.
2. Utilisez le sélecteur de fonctions pour régler un autre mode.

Mise hors tension de l'appareil

Réglez les sélecteurs de fonctions et de température à la position OFF.

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. Tournez le sélecteur de fonctions à WARM (Chaud).
2. Effleurez la touche tactile START I STOP.

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

Pause

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

Effleurez de nouveau la touche tactile START I STOP pour relancer la cuisson.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner même avec l'interruption d'une opération.

Modification du mode de fonctionnement

1. Effleurez la touche tactile START I STOP.
2. Utilisez le sélecteur de fonctions pour régler un autre mode.

Mise hors tension de l'appareil

Réglez les sélecteurs de fonctions et de température à la position OFF.

Convection Rapide

Utilisez la fonction Convection rapide pour préparer les aliments surgelés en utilisant la chaleur de sole et la convection.

Réglage

1. Tournez le sélecteur de fonctions à SPEED CONV (Convection Rapide).
2. Tournez le sélecteur de température à la température désirée.
3. Effleurez la touche tactile START I STOP.

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

Pause

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

Effleurez de nouveau la touche tactile START I STOP pour relancer la cuisson.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner même avec l'interruption d'une opération.

Changer la température

Vous pouvez modifier la température du mode actuel pendant le fonctionnement en tournant le sélecteur de température à une nouvelle valeur. Le mode se poursuivra automatiquement avec la nouvelle température.

Modification du mode de fonctionnement

1. Effleurez la touche tactile START I STOP.
2. Utilisez le sélecteur de fonctions pour régler un autre mode.

Mise hors tension de l'appareil

Réglez les sélecteurs de fonctions et de température à la position OFF.

Gril

La fonction Gril utilise une chaleur intense qui est rayonnée depuis l'élément du haut.

Remarque : Utilisez toujours un lèchefrite pour la cuisson en mode Gril (consultez les accessoires optionnels).

Réglage

1. Tournez le sélecteur de fonctions à BROIL (Gril).
2. Tournez le sélecteur de température au niveau de Gril désiré.

   Remarque : Réglez le sélecteur de température sur 450 HI pour le niveau de gril élevé (450°F), toutes les autres positions du sélecteur de température entraînent un niveau de gril faible (400°F).
3. Effleurez la touche tactile START I STOP.

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

Pause

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

Effleurez de nouveau la touche tactile START I STOP pour relancer la cuisson.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner même avec l'interruption d'une opération.

Changer la température

Vous pouvez modifier la température du mode actuel pendant le fonctionnement en tournant le sélecteur de température à une nouvelle valeur. Le mode se poursuivra automatiquement avec la nouvelle température.

Modification du mode de fonctionnement

1. Effleurez la touche tactile START I STOP.
2. Utilisez le sélecteur de fonctions pour régler un autre mode.

Mise hors tension de l'appareil

Réglez les sélecteurs de fonctions et de température à la position OFF.

Gril à Convection

Ce mode utilise l'élément de gril en combinaison avec le ventilateur de convection.

Réglage

1. Tournez le sélecteur de fonctions à CONV BROIL (Gril à Convection).
2. Tournez le sélecteur de température au niveau de Gril désiré.

   Remarque : Réglez le sélecteur de température sur 450 HI pour le niveau de gril élevé (450°F), toutes les autres positions du sélecteur de température entraînent un niveau de gril faible (400°F).
3. Effleurez la touche tactile START I STOP.

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

Pause

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

Effleurez de nouveau la touche tactile START I STOP pour relancer la cuisson.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner même avec l'interruption d'une opération.

Changer la température

Vous pouvez modifier la température du mode actuel pendant le fonctionnement en tournant le sélecteur de température à une nouvelle valeur. Le mode se poursuivra automatiquement avec la nouvelle température.

Modification du mode de fonctionnement

1. Effleurez la touche tactile START I STOP.
2. Utilisez le sélecteur de fonctions pour régler un autre mode.

Mise hors tension de l'appareil

Réglez les sélecteurs de fonctions et de température à la position OFF.

Options de minuterie

L'appareil offre différentes options de minuterie.

Option de minuterie		Utilisation
🔔	Minuterie de cuisine	La minuterie de cuisine fonctionne comme un minuteur mécanique. L'appareil ne s'allume pas ni s'éteint automatiquement.
|→|	Minuterie du four	Après le temps écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.

Minuterie du four

Quand vous réglez la minuterie du four, l'appareil s'éteint automatiquement à la fin du décompte.

Cette fonction peut s'utiliser uniquement en association avec les modes de cuisson suivant :

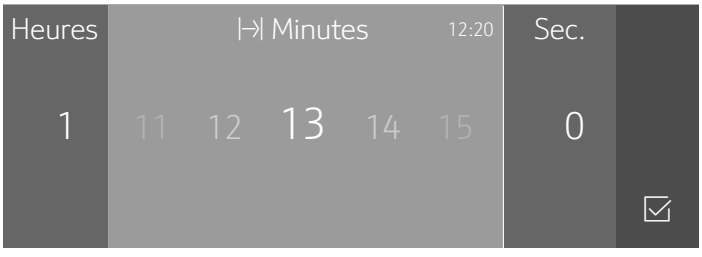
- Convection véritable
- Convection rapide
- Gril
- Gril à convection

Réglage

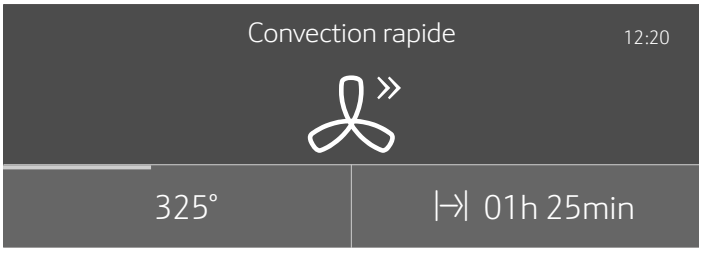
1. Réglez le mode et la temperature de cuisson.
2. Effleurez la touche tactile TIMERS.
   Les options de minuterie de cuisine et de four s'affichent.



3. Effleurez le champ tactile « Minuterie du four ».
4. Effleurez le champ requis et glissez vers la gauche ou la droite pour régler la minuterie de four.
   Vous pouvez régler les heures, les minutes et les secondes.



5. Effleurez le symbole ☑
   Le mode et le temps de cuisson s'affichent.



6. Effleurez la touche tactile START I STOP.
   L'appareil commence à chauffer et le compte à rebours de la minuterie du four est lancé.

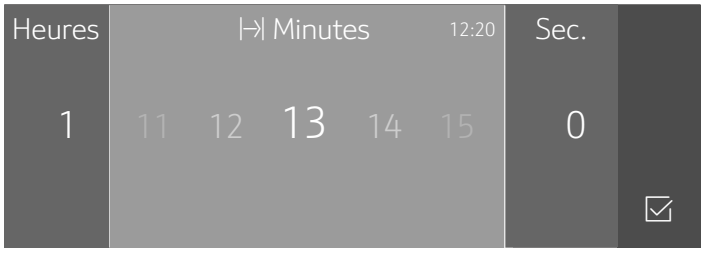
Remarque : Un signal sonore retentit à la fin du temps écoulé. « Minuterie du four terminée » s'affiche. L'appareil met fin automatiquement à la cuisson. Effleurez l'avis à l'écran.

Réglez les sélecteurs de fonctions et de température à la position OFF pour éteindre l'appareil.

Minuterie de cuisine

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

1. Effleurez la touche tactile TIMERS.
   Si un mode de four est défini, vous devez sélectionner la minuterie de cuisine.



   Si l'appareil est éteint, vous accédez directement aux réglages de la minuterie de cuisine.
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 ».

Remarque : La minuterie du four ne peut pas être annulée pendant le mode de préchauffage.

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
Langue	english, français, español
Heure	Réglez l'heure
Format de l'heure	12 h, 24 h
Affichage heure	Numérique, Analogue, Arrêt
Format température	Fahrenheit (°), Celsius (°C)
Volume du signal	1 à 5
Touche son	Marche, Arrêt
Luminosité affichage	1 à 5
Mode Démo	Marche, Arrêt Permet à l'appareil d'être utilisé sans chaleur ou 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 exempt 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, à moins que vous ne préchauffiez avec un mode Convection et Pizza; cela pourrait endommager le tube magnétron ou le plat céramique. 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.

Partie	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. 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. 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 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. Pour les éclats de graisse collés, lavez avec de l'eau chaude savonneuse, rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions.
Grille	Lavez avec de l'eau savonneuse.Rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions. La grille peut également être lavée dans le lave-vaisselle.
Plaque tournante métallique	Retirez la plaque tournante métallique du four lorsque vous nettoyez la cavité du four et le plateau. Lavez la plaque tournante métallique dans de l'eau savonneuse chaude ou dans le lave-vaisselle.
Plat céramique	Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
Joint d'étanchéité de porte	Essuyez avec un chiffon humide.
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 agents de nettoyage en poudre, des tampons en laine d'acier et des nettoyants pour four. 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.
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 agents de nettoyage en poudre, des tampons en laine d'acier et des nettoyants pour four.
Surfaces/surfaces extérieures 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® ou Formula 409® 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.

Partie	Recommandations
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
Ni l'écran du micro-ondes ni le four fonctionne.	• Réenclenchez le disjoncteur du circuit résidentiel ou remplacez tout fusible grillé. • Faites vérifier par un technicien agréé si l'appareil est correctement installé et mis à la terre.
L'écran fonctionne, mais non le four.	• Assurez-vous que la porte du four est bien fermée. • Vérifiez si du matériel d'emballage ou autres matériaux sont collés dans le joint de porte. • Examinez la porte du four pour voir si elle est endommagée. • 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. • 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 le dessous de la plaque métallique tournante et le fond de la cavité du four. • Assurez-vous que la plaque métallique tournante est positionnée 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.
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 de température » 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.

Problème	Suggestion
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.
L'écran indique le message « Erreur de température » 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

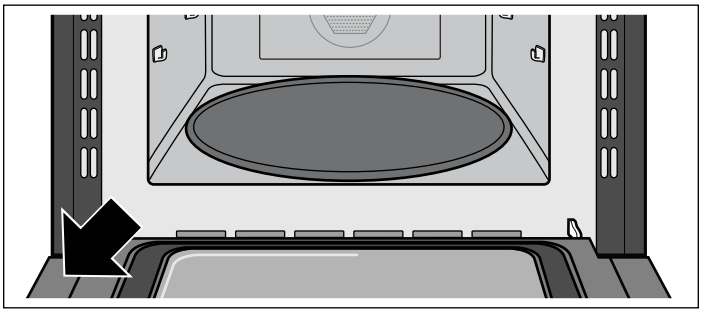
Voyez le Guide d'utilisation et d'entretien pour les renseignements de dépannage, voir la section « Dépannage ». Consultez l'énoncé de garantie limitée du produit du Guide d'utilisation et d'entretien.

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
© 2026 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION
9001260295 en-us, fr-ca 060923