

USE AND CARE MANUAL

Microwave Speed Oven

TXM02416SS

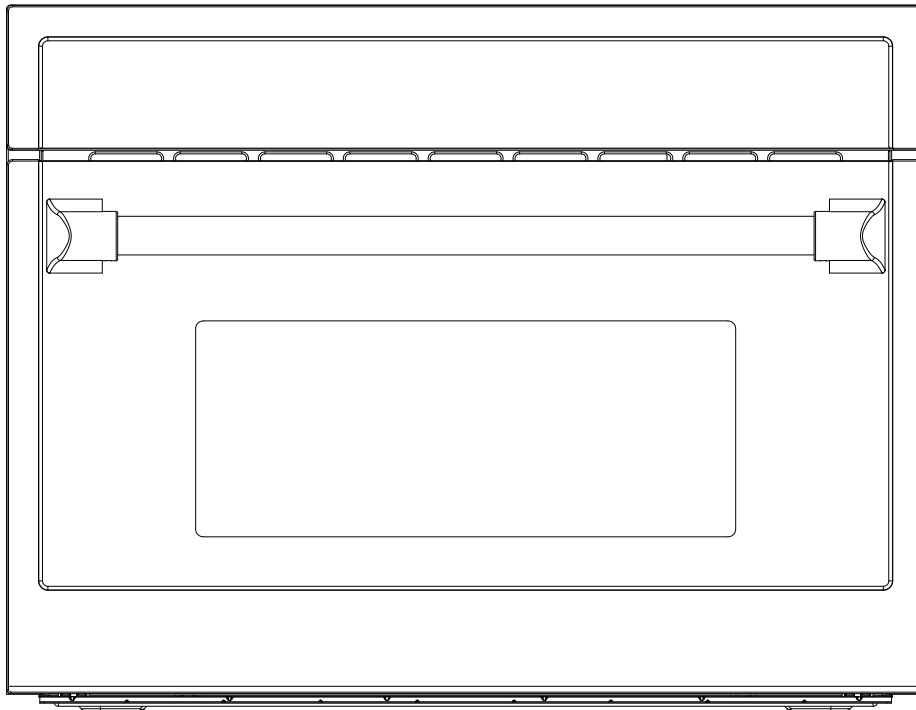


TABLE OF CONTENTS

1. SAFETY WARNINGS	04
1.1 Precautions To Avoid Possible Exposure To Excessive Microwave Energy	04
1.2 Specifications	04
1.3 Important Safety Instructions	04
1.4 For Combination Microwave Ovens	06
1.5 Grounding Instructions	06
1.6 Radio Interference	07
1.7 Utensils	08
1.8 Materials You Can Use In Microwave Oven	09
1.9 Materials To Be Avoided In Microwave Oven	10
1.10 Causes Of Damage	10
2. PRODUCT INSTALLATION	12
2.1 Important Information	12
2.2 Before You Begin	12
2.3 Checklist For Installation	13
2.4 Installation Instructions	13
3. PRODUCT OVERVIEW	17
3.1 Your New Appliance	17
3.2 Control Panel	17
3.3 Display Screen	17
3.4 Touch Keys And Display	17
3.5 Parameter Adjustment	18
3.6 Cooling Fan	18
3.7 Accessories	19
4. OPERATION INSTRUCTIONS	21
4.1 Before Using The Appliance For The First Time	21
4.2 Setting The Oven	21
4.3 Cooking Mode	23
4.4 Other Settings	32
5. CLEANING AND CARE	35
5.1 Care And Cleaning	35
5.2 Cleaning And Maintenance	36
6. TROUBLESHOOTING	38
6.1 Malfunction Table	38
6.2 Acrylamide In Foodstuffs	38
6.3 Energy And Environment Tips	38
WARRANTY	39

1. SAFETY WARNINGS

1.1 PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- 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.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allows soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- 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
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

1.2 SPECIFICATIONS

Model	TXM02416SS
Rated Voltage	120 V~ 60 Hz
Microwave Input	1750 W
Microwave Output	950 W
Grill	1700 W
Convection	1700 W
Bake	600 W

1.3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed. Including the following: WARNING- To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

- 1) Read all instructions before using the appliance.
- 2) Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on (specific page or section to be included).
- 3) This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on (specific page or section to be included).

1. SAFETY WARNINGS

- 4) Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- 5) Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and should not be heated in this oven.
- 6) Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- 7) **HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE.** Use caution when removing hot items.
- 8) Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- 9) This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- 10) Do not cover or block any openings on the appliance.
- 11) Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- 12) Do not immerse cord or plug in water.
- 13) Keep cord away from heated surfaces.
- 14) Do not let cord hang over edge of table or counter.
- 15) Please always follow the instructions specified on Page 35–Page 37 for door surface cleaning
- 16) To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - i) Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - ii) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - iii) 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.
 - iv) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- 17) Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

To reduce the risk of injury to persons:

- Do not overheat the liquid.
- Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks.

1. SAFETY WARNINGS

- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Do not operate any heating or cooking appliance beneath the appliance. (Exception: A microwave oven investigated for use above another heating appliance.)
- Do not mount unit over or near any portion of heating or cooking appliance. (Exception: A microwave oven investigated for use above another heating appliance.)
- 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/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

1.4 For COMBINATION MICROWAVE OVENS

- 1) Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- 2) Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- 3) Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.
- 4) Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- 5) Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

1.5 GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the

1. SAFETY WARNINGS

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

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

DANGER - Electric Shock Hazard

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

WARNING - Electric Shock Hazard

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

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

1.6 RADIO INTERFERENCE

- Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - Clean door and sealing surface of the oven.
 - Reorient the receiving antenna of radio or television.
 - Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
 - Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits
 - This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with minimum distance 20cm between the radiator & your body.

1. SAFETY WARNINGS

- This device complies with CAN ICES-001 (B) / NMB-001 (B) & CAN ICES-003 (B) / NMB-003 (B). Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause interference, and (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

This device complies with part 18 of the FCC Rules.

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

1.7 UTENSILS

CAUTION- Personal Injury Hazard

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

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

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

Utensil Test:

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

1. SAFETY WARNINGS

1.8 MATERIALS YOU CAN USE IN MICROWAVE OVEN

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

1. SAFETY WARNINGS

1.9 MATERIALS TO BE AVOIDED IN MICROWAVE OVEN

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

1.10 CAUSES OF DAMAGE

Caution!

- Creation of sparks: Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm 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 cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").

1.SAFETY WARNINGS

- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a ceramic plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. PRODUCT INSTALLATION

2.1 IMPORTANT INFORMATION

Electrical connection with plug (only for some models, subject to our products)

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.

Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable.

If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation. Fuse protection: see instructions for use-technical data.

Electrical connection without plug (only for some models, subject to our products)

The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.

Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord. Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.

If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided.

Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:

Green and yellow	Earth wire (E)
Blue	Neutral wire (N)
Brown	Live (L)

Great Britain and Australia:

Do not connect the appliance using a 13 A plug or protect it with a 13 A fuse. The appliance must be protected using a fuse that is rated 16 A or higher. The appliance must be disconnected from the power supply during all installation work.

When the appliance is installed, protection must be provided against accidental contact in the future.

2.2 BEFORE YOU BEGIN

Tools and parts needed

- Philips head screwdriver
- 1/8" drill bit and drill
- Measuring tape
- Knife

Parts included

- Microwave oven
- Philips head screws

Power Requirements

The outlet must be properly grounded in accordance with all applicable codes. It can be installed in the back wall directly behind the appliance.

2. PRODUCT INSTALLATION

2.3 CHECKLIST FOR INSTALLATION

Use this checklist to verify that you have completed each step of the installation process. This can help you avoid mistakes.

Refer to detailed instructions for each step in the sections following this checklist.

1. Before installing the appliance, be sure to verify the cabinet dimensions are correct for your appliance and that the required electrical connections are present. Make sure the electrical conduit provided on the appliance is able to reach to the point of connection.
2. Move the appliance into place in front of the cabinet opening.
3. Remove packaging materials, leaving the bottom packaging on the appliance to avoid damage to the floor.
4. Team-lift the appliance directly into the cabinet cutout.
5. Slide the appliance all the way into place.
6. Fasten the appliance to the cabinet opening with the screws supplied.

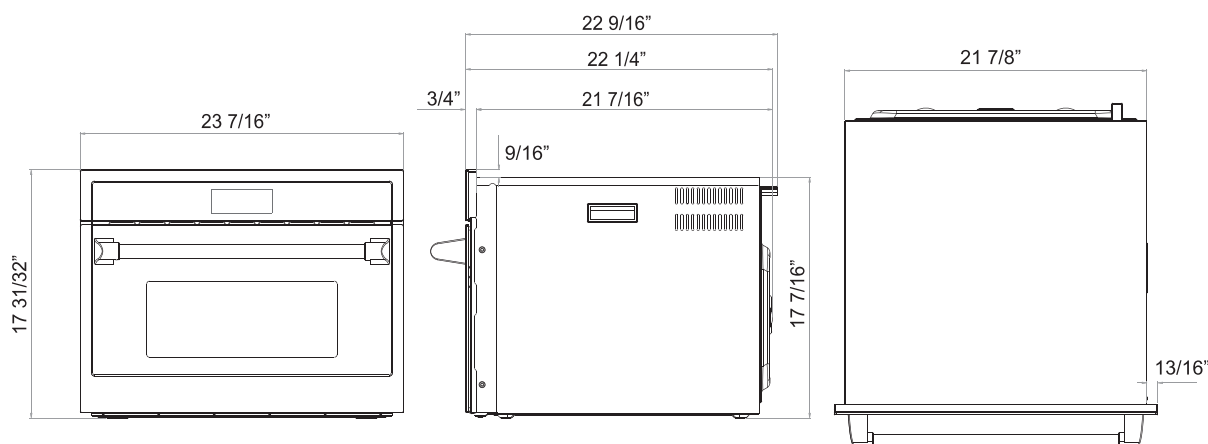
Always read and follow the complete installation instructions contained in this manual.

2.4 INSTALLATION INSTRUCTIONS

GENERAL CABINET REQUIREMENTS:

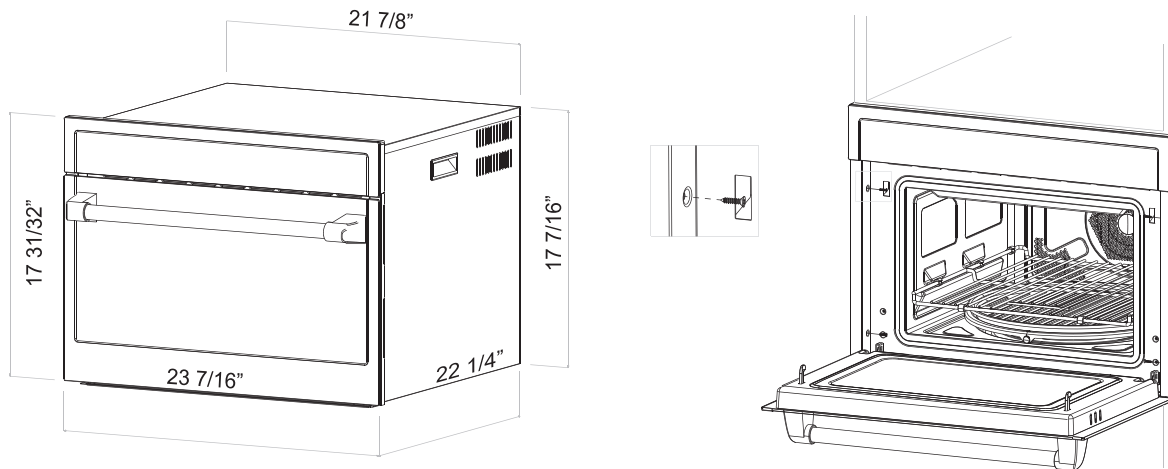
- 1/4" space is required between the side of the appliance and an adjacent wall or cabinet door when installed at the end of a cabinet run.
- The cabinet base must be flat and capable of supporting the weight (roughly 90 pounds) of your appliance when in use.
- The appliance door will overlap the furniture below by approx 3/16" when opened.
- There must be an air gap of at least 1/4" between the appliance and the cabinet walls when the appliance is installed, i.e. 1/8" each side.

DIMENSIONS

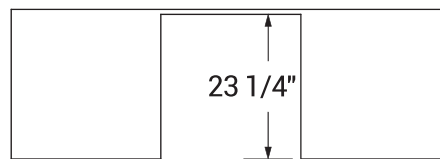


2. PRODUCT INSTALLATION

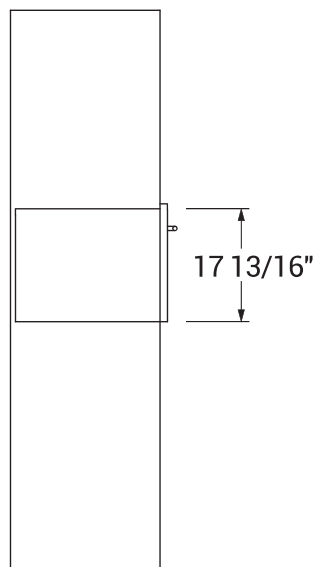
BUILT-IN



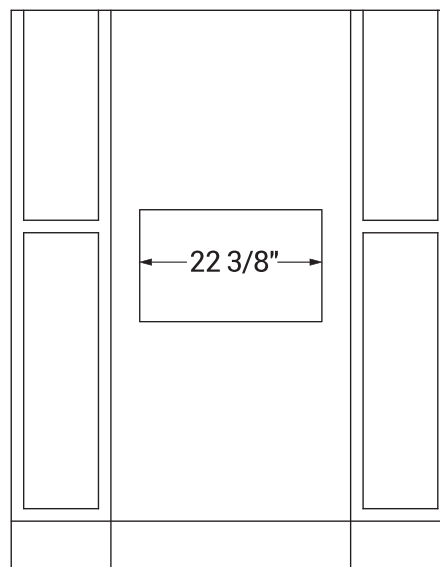
STANDARD INSTALLATION



Top view



Side view



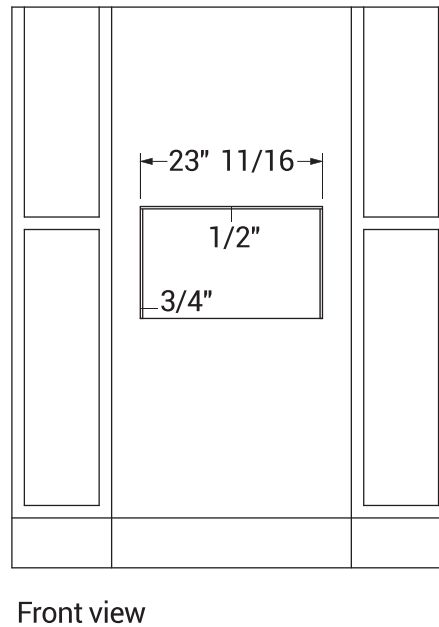
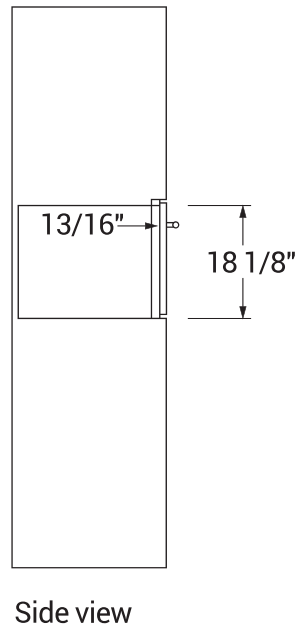
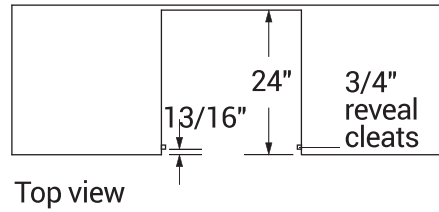
Front view

Cutout width : 22 3/8"
Cutout depth : 23 1/4"

Cutout height : 17 13/16"

2. PRODUCT INSTALLATION

FLUSH INSTALLATION



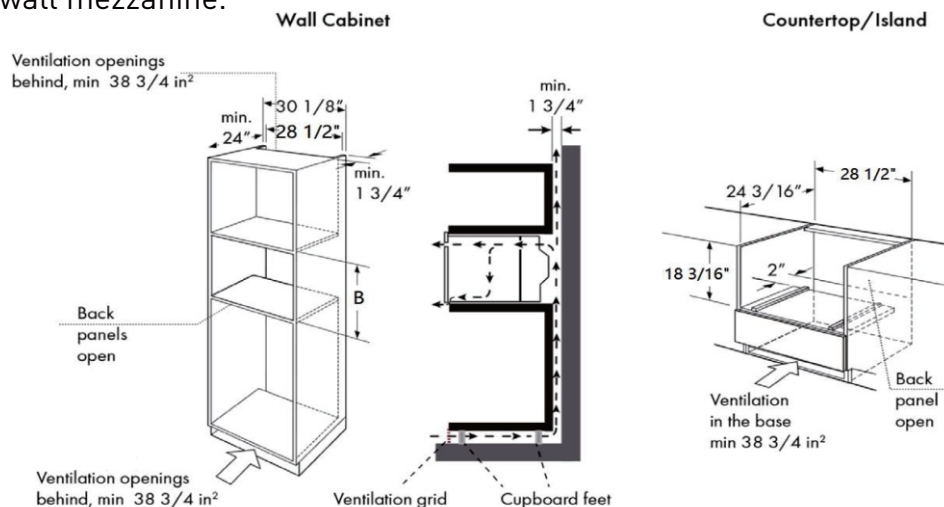
Cutout width : 23 11/16"
Cutout depth : 24"

Cutout height : 18 1/8"

2. PRODUCT INSTALLATION

VENTILATED CABINET

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 1 3/4" must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 38 3/4 in² in the base. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grill.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 194°F.
- Note: There should be a minimum 1/16" gap above the oven.
- Note: The vent should not be directly against the enclosed space, such as ceiling mezzanine, sound insulation wall mezzanine.



Note: There should be a gap above the oven.

- Carefully push the microwave into the cabinetry, making sure that it is in the center.
- Do not kink the electrical cable.
- Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.



WARNING: The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

MOUNT TO CABINET

NOTE: The appliance is heavy. It is advisable to install it with a second person.



NOTICE: Before installing the appliance, be sure to verify the cabinet dimensions and electrical connections.

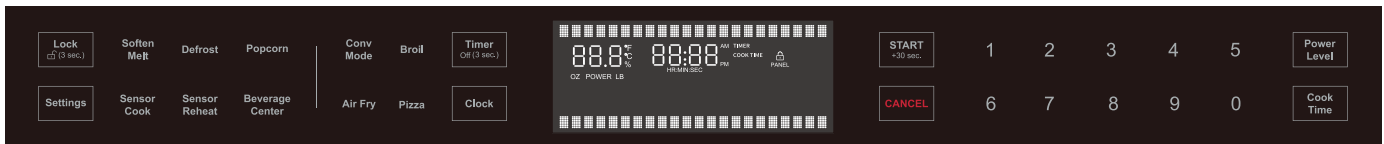
1. Fully insert the appliance and center it. Do not kink the electrical cable.
2. Screw the appliance into pre-drilled holes in the cabinetry.

3. PRODUCT OVERVIEW

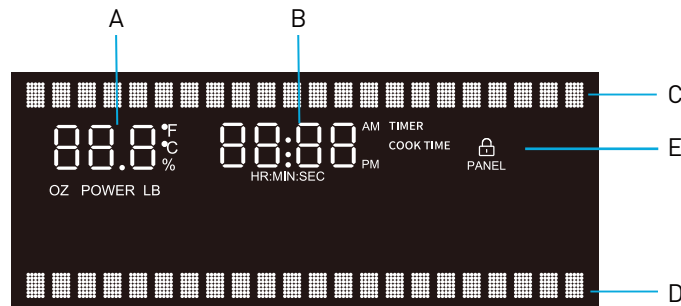
3.1 YOUR NEW APPLIANCE

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

3.2 CONTROL PANEL



3.3 DISPLAY SCREEN



A: Microwave cavity display B: Time of cooking / timer / clock display C: Function prompt area
D: Parameter setting prompt area E: Control lock display

3.4 TOUCH KEYS AND DISPLAY

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
Lock  (3 sec.)	Activate/deactivate child lock
Settings	System settings
Soften/Melt	Select Soften/Melt programs
Sensor Cook	Select Sensor Cook programs
Defrost	Select Auto Defrost programs
Sensor Reheat	Select Sensor Reheat programs
Popcorn	Cook popcorn
Beverage Center	Heat beverages
Conv Mode	Select Convection modes
Air Fry	Select Airfry cook programs

3. PRODUCT OVERVIEW

Symbol	Function
Broil	Set Broil mode
Pizza	Select pizza programs
Timer/Off(3 sec.)	Set the time of timer
Clock	Set time of day
START/+30 sec.	Confirm entered values/Start cooking mode Add 30 seconds
CANCEL	Cancel the programs/turn the appliance off
0-9	Use the number keys to enter customized values
Power Level	Set power level for microwave operation
Cook Time	Set cooking time

3.5 PARAMETER ADJUSTMENT

Use the adjusting keys to set the parameters.

parameter	Function
Power Level	Set the microwave power level
Cook Time	Set the time of cooking.

3.6 COOLING FAN

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door. The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

3. PRODUCT OVERVIEW

3.7 ACCESSORIES

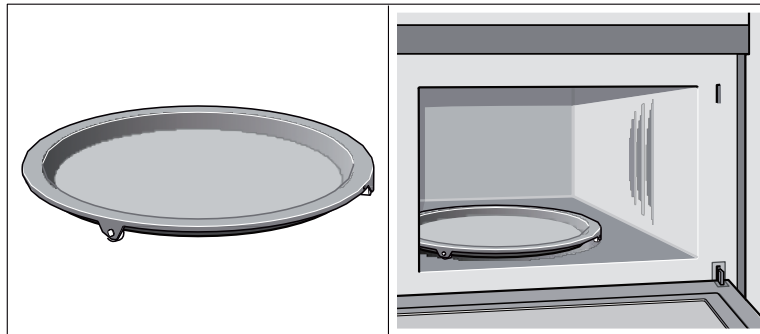
Turntable

As a surface for the wire rack.

Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.

Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

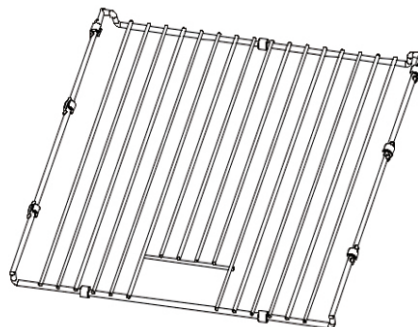
- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.



Baking rack

For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

We recommend using the rack together with the baking tray when cooking items on the rack which might drip.

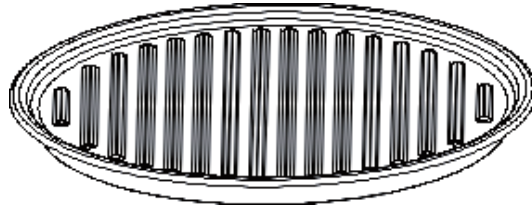


3. PRODUCT OVERVIEW

Ceramic Tray

For microwave cooking and convectional cooking. You can place food, like a popcorn bag, potatoes, microwave pizza or defrost, directly on the ceramic tray.

The ceramic tray will get hot during the convection cooking. Place the ceramic tray on the 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.



Note:

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

4. OPERATION INSTRUCTIONS

4.1 BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on .IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

Setting the clock

When power is first supplied to the oven, the timer display will flash "12:00" and "Clock setting" will appear on the display . Enter the time by touching the number keypads. Then touch **START** to allow operation.proceed as follow:

1. Touch **START** to set clock or touch **Clock**,
2. Choose 12 or 24 hours system according to the prompts,
3. Enter the correct time using the number keys. Example: To set the clock to 12:30 type in 1 2 3 0,
4. Touch **START** to confirm is complete setting.

Note

When power is first supplied to the oven, you can directly press any key to enter the settings without setting the clock.

Heating up the oven

To remove the new oven smell, heat up the appliance when it is empty and closed. One hour with Convection at 350°F (180°C) is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the oven cavity.

1. Touch **Conv Mode** and then enter the numbers to select **Baked goods** ,according to the prompts,
2. Enter the numbers 3 5 0 with the number keys,and then press **START** to confirm temperature is complete setting,
3. Enter the cooking time numbers 6 0 with the number keys,
4. Touch **SATART** to start cooking.

The oven light turns on and the appliance starts heating.

Cleaning the accessories

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

4.2 SETTING THE OVEN

Settings

The oven has additional settings which can be accessed and adjusted using the settings button.They remain in the control's memory until changed.

4. OPERATION INSTRUCTIONS

How to use:

1. Touch **Settings**. The oven display will scroll through the various options.
2. Touch the number keypad for the specific option to toggle the function setup. Use a following chart as a guide.

Option	Code	Function Description
Temp Units	1	Set temperature unit
Sound	2	Key sound switch
Error Code query	3	Query for error codes that have occurred
Version	4	Version information query
Display Mode	5	Set oven demo mode
Sabbath	6	Set sabbath mode.(The cooking time can be set within 74 hours)Sabbath mode disables the oven lights (the oven light will not turn on when the door is opened), all sounds (the control will not beep when the screen is pressed),Convection modes, Broil modes, Warm, Proof, and all time functions. Sabbath mode can only be used with traditional Bake. This feature conforms to Jewish Sabbath requirements.
Factory Reset	7	Restore factory setting

Timer/Off(3 sec.)

The Timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes and counts down the set time.

How to set timer:

1. Touch **Timer/Off(3 sec.)**.The oven display will scroll through the various options.
2. Touch number keypad "1" to select HR:MIN or "2" to select MIN:SEC.
3. Touch number keypads to set a length of the timer.
4. Touch **START**.

The oven display will count down the timer. If both cooking time and timer are set, only display the time of the cooking. If enabled, end-of-cycle tones will sound, It ends automatically in one minute, or hold Timer/Off(3sec.) for 3 seconds to clear the display and stop the reminder tones.

NOTE: The Timer does not start or stop the oven.

4. OPERATION INSTRUCTIONS



To Lock Control:

Touch the oven control is lock ,when a lock icon appears in the display.

To Unlock Control:

Hold for 3 seconds,3-2-1 appears in the display, and then the oven is unlockand the lock icon is remove.

NOTE: The Control Lock shuts down the control panel keypads to avoid unintended use of the oven. The Control Lock will remain set after a power failure, if set before the power failure occurs. When the control is locked, only the **CANCEL**, keypads will function.

4.3 COOKING MODE

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on Setting the time-setting options.

Soften/Melt

Soften and Melt functions may be used to soften or melt your food. Times and cooking powers have been preset for a number of food types.

How to use Soften and Melt:

1. Touch **Soften/Melt** ,The oven display will scroll through the various options.
2. Touch number keypad "1" to select soften function or "2" to select melt function.
3. Touch number keypad to select food type from the Soften Chart or Melt Chart.
4. Touch number keypads to enter quantity (weight or sticks).
5. Touch **START** to start cooking.

The oven display will count down the soften or melt time.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Soften complete" or "Melt complete" will appear in the display.

If enabled, end-of-cycle tones will sound, It ends automatically in one minute, or touch **CANCEL** or open the door to clear the display and stop the reminder tones.

Soften Chart

Food	Code	Quantity	Preparation
Butter	1	0.5-2 Sticks	Unwrap and place in microwave-safe container.
Margarine	2	0.5-2 Sticks	
Ice cream	3	16,32,64 oz (454, 907 g, or 1.8 kg)	
Cream Cheese	4	3 or 8 oz (85 g or 227 g)	Unwrap and place in microwave- safe container.

4. OPERATION INSTRUCTIONS

Melt Chart

Food	Code	Quantity	Preparation
Butter	1	0.5-2 Sticks	Unwrap and place in microwave-safe container.
Margarine	2	0.5-2 Sticks	
Chocolate	3	2,4, 6, 8 oz (57, 113, 170,227 g)	Cut squares into small pieces or use chips. Place in microwave-safe container.
Cheese	4	8 or 16 oz (227 or 454 g)	Cut into small pieces and place in microwave safe container.
Marshmallows	5	5 or 10 oz (142 or 283 g)	Place in microwave safe container.

Sensor Cook

You can select two sensor cooking modes. Sensor cooking 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.

During the Sensor Cook function a sensor automatically adjusts for the cook time and power level. The microwave oven display will show the "Maximum Time Remaining" prompt and the time countdown once the sensor identifies the cooking duration.

If the microwave oven door is opened during a sensor function, the microwave oven will turn off, and any additional operations will be canceled.

How to use Sensor Cook:

1. Touch **Sensor Cook**. The oven display will scroll through the various options.
2. Touch number keypad to select food type from the Sensor Cook Chart.
3. Touch number keypads to enter quantity (weight or cups).
4. Touch **START** to start cooking.

The oven display will count down the Sensor Cook time.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Sensor cooking complete" will appear in the display.

open the door to clear the display and stop the reminder tones.

4. OPERATION INSTRUCTIONS

Sensor Cook Chart

Food	Code	Quantity
Baked Potato Pierce skin with a fork.Do not cover.After cooking,allow to stand wrapped in foil for 5 minutes.	1	1-4 potatoes(8-32 oz)
Ground Meat After cooking,allow to stand,covered,for 3-4 minutes.	2	8-24 oz (0.5-1.5 lbs)
Vegetable No water is needed if vegetables have just been washed.Add 2 tablespoons water per 8 ounces of fresh vegetables.	3	4-16 oz (0.25-1 lbs)
Fish/Seafood Roll thin edges underneath.Arrange in a ring around microwave able dish.	4	8-20 oz (0.5-1.25 lbs)
Frozen Entree Follow package instructions for vent,cutting plastic film,etc.	5	10-20 oz

Sensor Reheat

The sensor reheat feature lets you reheat dinner plates or casseroles(8-16 oz) for your cooking convenience.

How to use Sensor Reheat:

1. Touch **Sensor Reheat** .
2. Touch **START** to start cooking.

The oven display will count down the Reheat time.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Reheat complete" will appear in the display.

If enable, end-of-cycle tones will sound, It ends automatically in one minute, or touch **CANCEL** or open the door to clear the display and stop the reminder tones.

Notes

- Cover with vented plastic wrap or wax paper.
- Reheat food on a microwaveable dinner plate.

4. OPERATION INSTRUCTIONS

Sensor Reheat Cooking Suggestions

Food	Directions	Quantity
Pasta	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: • Pasta: Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods	1-4 servings

Defrost

The Defrost feature can be used, or the microwave oven can be manually set to defrost by using 30% cook power.

- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the Defrost feature, but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, and fish tails.
- Times and cooking powers have been preset for defrosting a number of food types.
- Manual Defrost requires that a cook time and power level be entered if using other than 30% cook power.

How to use Defrost:

1. Touch **Defrost** ,The oven display will scroll through the various options.
2. Touch number keypad to select food type from the Defrost Chart(Except Manual Defrost).
3. Touch number keypads to enter weight.
4. Touch **START** to start cooking.

The oven display will count down the Defrost time. For better results, a preset standing time is included in the defrosting time. This may make the defrosting time seem longer than expected. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Defrost complete" will appear in the display.

If enable, end-of-cycle tones will sound, It ends automatically in one minute, or touch **CANCEL** or open the door to clear the display and stop the reminder tones.

How to use Manual Defrost:

1. Touch **Defrost** .The oven display will scroll through the various options

4. OPERATION INSTRUCTIONS

2. Touch number keypad to select food type from the Defrost Chart(Except Manual Defrost).
3. Touch number keypads to enter weight.
4. Touch **START** to start cooking.

The oven display will count down the Defrost time. For better results, a preset standing time is included in the defrosting time. This may make the defrosting time seem longer than expected. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Defrost complete" will appear in the display.

If enable, end-of-cycle tones will sound, It ends automatically in one minute, or touch **CANCEL** or open the door to clear the display and stop the reminder tones.

How to use Manual Defrost:

1. Touch **Defrost** .The oven display will scroll through the various options
2. Touch number keypad "6" to select Manual Defrost.
3. Touch number keypads to set a length of time to defrost. Time can be set up to 99 minutes and 99 seconds.
4. The default power level is 30%. To change power level, touch **Power Level** and then enter the desired power level. See the Power Level Chart.
5. Touch **START** to start cooking.

The oven display will count down the Defrost time. For better results, a preset standing time is included in the defrosting time.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Defrost complete" will appear in the display.

If enable, end-of-cycle tones will sound, It ends automatically in one minute, or touch **CANCEL** or open the door to clear the display and stop the reminder tones.

Defrost Chart

Food	Code	Weight
Poultry*	1	0.1 – 6.6 lbs (45 g– 3 kg)
Meats*	2	0.1 – 6.6 lbs (45 g– 3 kg)
Fish*	3	0.1 – 6.6 lbs (45 g– 3 kg)
Bread	4	0.1 – 2.0 lbs (45 g– 907 g)
Juice	5	6, 12, or 16 oz (177, 355, or 473 ml)
Manual	6	Default power level 30%)

*See the Defrost Preparation Chartend of "Defrost" section for cuts, sizes, and instructions.

4. OPERATION INSTRUCTIONS

Defrost Preparation Chart

Poultry	
Chicken: whole and cut up	Place in microwavesafe baking dish, chicken breast side up. Remove giblets from whole chicken.
Cornish hens	
Turkey: breast	
Meats	
Beef: ground, steaks, roast, stew	The narrow or fatty areas of irregular shaped cuts should be shielded with foil before defrosting. Do not defrost less than ¼ lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties. Place all meats in microwave -safe baking dish.
Lamb: stew and chops	
Pork: chops, ribs, roasts, sausage	
Fish	
Filletts, Steaks, Whole, Shellfish	Place in microwave-safe baking dish.

Popcorn

CAUTION

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

How to use popcorn mode:

The appliance must be turned off.

1. Touch **Popcorn**. The oven display will scroll through the various options.
2. Touch number keypads to select the weight code from popcorn chart.
3. Touch **START** to start cooking.

The oven display will count down the popcorn time.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Popcorn complete" will appear in the display.

the door to clear the display and stop the reminder tones.

NOTE: Follow the instructions provided by the microwave popcorn manufacturer.

Popcorn Chart

Code	Weight
1	1.5 oz
2	2.5 oz
3	3.5 oz

4. OPERATION INSTRUCTIONS

Beverage Center

The beverage feature heats 0.5 to 2 cups of a beverage.

How to use Beverage Center:

1. Touch **Beverage Center**. The oven display will scroll through the various options.
2. Touch number keypads to select the weight code from beverage center chart.
3. Touch **START** to start cooking.

The oven display will count down the Beverage Center time.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Cooking complete" will appear in the display.

If enable, end-of-cycle tones will sound, It ends automatically in one minute, or touch **CANCEL** or open the door to clear the display and stop the reminder tones.

Beverage Center Chart

Code	Weight
1	0.5 Cups
2	1.0 Cups
3	1.5 Cups
4	2.0 Cups

Conv Mode

Convection cooking uses the convection element, the broil element and the fan. Hot air is circulated throughout the oven cavity by the fan. The constantly moving air surrounds the food to heat the outer portion quickly.

- The convectfunction may be used to cook small amounts of food on a single rack.
- Always use the convection grid placed on turntable or baking tray.
- Do not cover turntable or convection grid or baking tray with aluminum foil.
- Do not use light plastic containers, plastic wrap, or paper products. All heatproof cookware or metal utensils can be used in convection cooking. Round pizza pans are excellent for convection cooking.
- Use convection cooking for items such as souffles, breads, cookies, angel food cakes, pizza, and most meats and fish.
- All Convection Mode functions require preheating before use. Place food in microwave oven after preheating is complete.

How to use Convection Mode:

1. Touch **Conv Mode**. The oven display will scroll through the various options.
2. Touch number keypad to select food type from the Convection Mode Chart.

4. OPERATION INSTRUCTIONS

3. Touch number keypads to enter temperature.
4. Touch number keypads to set a length of time to Convection cooking.
5. Touch **START** to start cooking.

The oven start to preheat until preheat complete ,a beep will sound and the oven display will count down the Convection Mode time.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Cooking complete" will appear in the display.

If enable, end-of-cycle tones will sound, It ends automatically in one minute, or touch **CANCEL** or open the door to clear the display and stop the reminder tones.

Tips: You can touch **START** directly without enter the time of cooking ,after setting the cooking temperature.

The oven will work for the maximum safe time, at which time the cooking time not be display.

Convection Mode Chart

Option	Code	Food	Cook Time	Oven Temp
Baked goods	1	Biscuits, Breads: quick and yeast,Cakes and Cookies Casseroles: including frozen entré es and soufflé s Fish	0:01-10:00 hr	175-450°F
Meats	2	Baked potatoes Chicken: whole and pieces, Meat loaf,Roasts: pork, beef, and ham *Turkey and large poultry are not included because their cook times vary.	0:01-10:00 hr	175-450°F
Other foods	3	Convenience foods: french fries, nuggets, fish sticks, pizza, Pies: fruit and custard	0:01-10:00 hr	175-450°F

Air Fry

Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking.

- Only use broil safe cookware when using Air Fry mode.
- A dark sheet pan is recommended. A dark pan promotes better browning and crisping.
- Oven baking baskets and baking grids can also be used. A sheet pan should be placed on the rack below the foods to catch any drippings when using a baking basket.

4. OPERATION INSTRUCTIONS

How to use Air Fry:

1. Touch **Air Fry**.
2. Touch number keypads to enter temperature. The temperature can be set between 175°F and 450°F.
3. Touch number keypads to set a length of time to Air fryer. Time can be set up to 1 minutes and 10 hours.
4. Touch **START** to start cooking.

The oven display will count down the Air Fry time.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Cooking complete" will appear in the display.

open the door to clear the display and stop the reminder tones.

Tips: You can touch **START** directly without enter the time of cooking ,after setting the cooking temperature. The oven will work for the maximum safe time, at which time the cooking time not be display.

Tips

- For cooking fresh or home made foods spread the oil over a larger area more evenly, crisping up the food more effectively.

Broil

When the crisper pan is used with microwaves, it is like a frying pan or griddle, ideal for French toast, hours. The oven temperature and cook time can not be set.

How to use Broil:

1. Touch **Broil**.
2. Touch **START** to start cooking.

The oven display will count down the Broil time, but not display.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Cooking complete" will appear in the display.

If enable, end-of-cycle tones will sound, It ends automatically in one minute, or touch **CANCEL** or open the door to clear the display and stop the reminder tones.

Pizza

- 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.

4. OPERATION INSTRUCTIONS

- The metal turntable can be used for cutting pizza into slices. Remove the turntable from the oven after the pizza is baked.

How to use Pizza:

1. Touch **Pizza**.
2. Touch number keypads to enter temperature. The temperature can be set between 175°F and 450°F.
3. Touch number keypads to set a length of time to cooking. Time can be set up to 1 minutes and 10 hours.
4. Touch **START** to start cooking.

The oven start to preheat until preheat complete ,a beep will sound and the oven display will count down the Pizza time if you set .

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Cooking complete" will appear in the display. If enable, end-of-cycle tones will sound, It ends automatically in one minute, or touch **CANCEL** or open the door to clear the display and stop the reminder tones.

Tips: You can touch **START** directly without enter the time of cooking ,after setting the cooking temperature. The oven will work for the maximum safe time, at which time the cooking time not be display.

4.4 OTHER SETTINGS

Power Level

Many recipes for microwave cooking specify which cooking power to use by percent, name, or number. For example,70%=7=Medium-High.

Use the following chart as a general guide for the suggested cooking power of specific foods.

How to use Power Level:

1. Touch **Power Level**.
2. Touch number keypads to enter power level from microwave cooking power chart.
3. Touch number keypads to set a length of time to microwave cooking.Time can be set up to 1 seconds and 99 minutes.
4. Touch **START** to start cooking.

The oven display will count down the Microwave cooking time.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Cooking complete" will

touch **CANCEL** or open the door to clear the display and stop the reminder tones.

Microwave Cooking Power Chart

Percent	Number	Use
100%,High Default Setting	10	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages, and most vegetables.
90%	9	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat,poultry pieces, and fish fillets. Heating cream soups.

4. OPERATION INSTRUCTIONS

Percent	Number	Use
80%	8	Heating rice, pasta, or casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%,Medium-High	7	Reheating a single serving of food.
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding, and custards. Cooking non-stirrablecasseroles, such as lasagna.
50%,Medium	5	Cooking ham, whole poultry, and pot roasts.Simmering stews.
40%	4	Melting chocolate. Heating bread, rolls, and pastries.
30%,Medium-Low, Defrost	3	Defrosting bread, fish, meats, poultry, and precooked foods.
20%	2	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%,Low	1	Taking chill out of fruit.

Cook Time

How to use Cook Time:

1. Touch **Cook Time**.The default power level is 100%.If you need other power level,you can touch Power Level to set.
2. Touch number keypads to set a length of time to microwave cooking.Time can be set up to 1 seconds and 99 minutes.
3. Touch **START** to start cooking.

The oven display will count down the Microwave cooking time.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Cooking complete" will appear in the display. If enable, end-of-cycle tones will sound, It ends automatically in one minute, or touch **CANCEL** or open the door to clear the display and stop the reminder tones.

START/+30 sec.

The START/+ 30 sec. keypad controls 2 separate functions for the built-in microwave: Start and Add 30 seconds.

START

The START/+ 30 sec. keypad begins any upper or single oven cooking function once enough data has been enteredand the door is closed.

4. OPERATION INSTRUCTIONS

After enough data has been entered and the door is closed, "Press START to confirm" will appear on the oven display as a reminder. If the Start keypad is not touched within 30 seconds after touching another keypad, the oven display will return to the inactive mode and the programmed function will be canceled.

If cooking is interrupted by opening the door, touching **START/+ 30 sec.** after the door is closed again will resume the preset cycle.

+30 sec.

Touching **START/+ 30 sec.** when the microwave oven is off will start 30 seconds of cook time at 100% power. Touching **START/+ 30 sec.** while the microwave oven is operating will add cook time to the current cycle by 30 seconds. Multiple seconds can be added by repeatedly touching **START/+ 30 sec.** (manually enter cooking time modes only).

Update Temperature

1. Touch number keypad to update temperature.
2. Touch **START** to start cooking with the new settings.

Update Cooking Time

1. Touch **Cook Time**.
2. Touch number keypad to update the time of cooking.
3. Touch **START** to start cooking with the new settings.

Update Power Level

1. Touch **Power Level**.
2. Touch number keypad to update the power level of cooking.
3. Touch **START** to start cooking with the new settings.

Heating Food

⚠ Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



5. CLEANING AND CARE

5.1 CARE AND CLEANING

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

Risk of electric shock.!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

Risk of serious damage to health!

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after sales service.

NOTE:

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.

5. CLEANING AND CARE

Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

5.2 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.

5. CLEANING AND CARE

- Never operate the microwave oven without food in the oven cavity, unless preheating with Convection, Pizza, Frozen Foods and Keep Warm mode; 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.

6. TROUBLESHOOTING

6.1 MALFUNCTION TABLE

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained-after sales engineers.

Error Code

Error Code	Error Description
F3E1	The temperature sensor in the oven has an open or short circuit fault.
F3E8	The communication of the oven humidity sensor is faulty
F3E9	The oven humidity sensor module is faulty
F6E5	The safety protector is disconnected.
F1E1	The communication between the display board and the power supply board is faulty.
F1E4	The communication between the display board and the left touch pad is faulty.
F1E5	The communication between the display board and the right touch pad is faulty.

NOTE

Press "CANCEL", then restart the oven, If the problem persists, disconnect all power to your range for at least 30 seconds, then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.

6.2 ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potatocrisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

6. TROUBLESHOOTING

	Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food
General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits Oven chips	Max. 200°C in Top/bottom heating or max. 180°C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190°C in Top/bottom heating or max. 170°C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

6.3 ENERGY AND ENVIRONMENT TIPS

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off

10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

TRUARCTIC[®]

MAJOR APPLIANCE

LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please write down the product information and have the following information available when you call the Customer Service Center:

- Name, address and telephone number
- Model number
- Serial number
- Purchase Date
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Owner Manual, scan the QR code on the right or visit www.truarctic.com to access additional resources; or contact your authorized TRUARCTIC dealer for further information.



For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, TRUARCTIC will pay for Factory Specified Replacement Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a TRUARCTIC designated service company. This limited warranty is valid only in Canada and applies only when the major appliance is used in Canada. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Products with original model or serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
2. Products transferred from the original owner or relocated outside Canada.
3. Products used in commercial, non-residential, multiple-family, or any setting inconsistent with the published user, operator, or installation instructions.
4. Products purchased "as-is," including display models and open-box items.
5. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, discoloration, rust, or oxidation resulting from corrosive or caustic environments such as high salt exposure, high humidity, or chemical contact, unless reported within 30 days and proven to result from defects in materials or workmanship.
6. Rust on any interior or exterior surface of the product.
7. Loss of food, beverages, or medicine due to refrigerator or freezer failure.
8. Replacement of consumable parts such as light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, knobs, handles, or other cosmetic components.
9. Service calls that do not involve defects in materials or workmanship, including calls to instruct on product use or to correct improper installation or maintenance.
10. Service calls required to correct installation not performed according to applicable electrical or plumbing codes, or to repair household electrical or plumbing issues such as house wiring, fuses, or water inlet hoses.
11. Costs incurred to make the appliance accessible for servicing, including removal or reinstallation of trim, cabinetry, decorative panels, flooring, islands, countertops, drywall, or other built-in fixtures.
12. Transportation, pick-up, delivery, travel charges, tolls, ferry fees, or service calls to remote locations
13. Damage to property such as floors, cabinets, or walls incurred during installation, removal, or servicing of the product.
14. Conversion of products from natural gas to liquid propane gas or vice versa.
15. Repairs or damage caused by unauthorized service providers or use of non-genuine manufacturer parts.
16. Alteration, modification, or unauthorized repairs to the appliance.
17. Damage resulting from misuse, abuse, accidents, inadequate power supply, fire, flood, or other external causes including acts of God.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

TRUARCTIC makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask TRUARCTIC or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. TRUARCTIC SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

Manuel d'utilisation et d'entretien

Four Micro-ondes Combiné

TXM02416SS

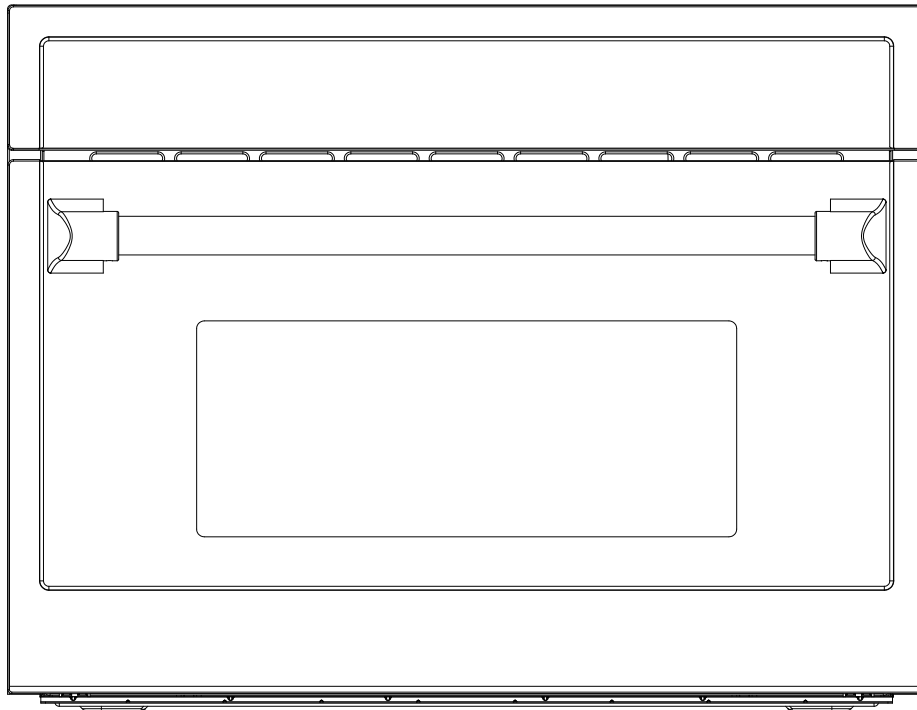


TABLE DES MATIÈRES

1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	42
1.1 Précautions à prendre pour éviter une éventuelle exposition à une énergie micro-ondes excessive	42
1.2 Spécifications	42
1.3 Consignes de sécurité importantes	42
1.4 Pour les fours à micro-ondes combinés	44
1.5 Consignes de mise à la terre	44
1.6 Interférences radio	45
1.7 Ustensiles	46
1.8 Matériaux que vous pouvez utiliser dans un four à micro-ondes	47
1.9 Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes	48
1.10 Causes des dommages	48
2. INSTALLATION DU PRODUIT	50
2.1 Informations importantes	50
2.2 Avant de commencer	50
2.3 Liste de contrôle pour l'installation	51
2.4 Instructions d'installation	51
3. APERÇU DU PRODUIT	55
3.1 Votre nouvel appareil	55
3.2 Panneau de configuration	55
3.3 Écran d'affichage	55
3.4 Touches tactiles et écran	55
3.5 Réglage des paramètres	56
3.6 Ventilateur de refroidissement	56
3.7 Accessoires	57
4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	59
4.1 Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois	59
4.2 Réglage du four	59
4.3 Mode de cuisson	61
4.4 Autres paramètres	70
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	73
5.1 Entretien et nettoyage	73
5.2 Nettoyage et entretien	73
6. DÉPANNAGE	74
6.1 Tableau des dysfonctionnements	76
6.2 L'acrylamide dans les denrées alimentaires	76
6.3 Conseils en matière d'énergie et d'environnement	77
GARANTIE	78

1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

1.1 PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES

- N'essayez pas d'utiliser ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou altérer les dispositifs de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de saleté ou de résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage :
 - PORTE (courbée)
 - CHARNIÈRES ET LOQUETS (cassés ou desserrés)
 - JOINTS DE PORTE ET SURFACES D'ÉTANCHÉITÉ
- Le four ne doit pas être réglé ou réparé par quiconque, sauf par un personnel de service dûment qualifié.

1.2 CARACTÉRISTIQUES

Modèle	TXM02416SS
Tension nominale	120 V ~ 60 Hz
Entrée micro-ondes	1750 W
Sortie micro-ondes	950 W
Gril	1700 W
Convection	1700 W
Cuire	600 W

1.3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base devraient être respectées, y compris ce qui suit :

AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques de brûlures, de décharge électrique, de feu, de blessures aux individus ou d'exposition à une énergie micro-onde excessive :

- 1) Lire toutes les directives avant d'utiliser l'appareil.
- 2) Lire et suivre les MESURES PRÉCISES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POTENTIELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE, accessibles à (page ou section précise à inclure).
- 3) La mise à la terre de cet appareil est requise. Raccorder cet appareil uniquement à une sortie adéquatement mise à la terre. Voir les DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE, accessibles à (page ou section précise à inclure).

1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- 4) Installer et positionner cet appareil uniquement selon les directives d'installation fournies.
 - 5) Certains produits comme des ceufs entiers, en coquille et des contenants scellés, par exemple des bocaux fermés en verre, sont susceptibles d'exploser et ne devraient pas être réchauffés dans ce four.
 - 6) Utiliser cet appareil uniquement pour l'utilisation prévue, telle que décrite dans le manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou dessécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
 - 7) **DES CONTENUS CHAUDS SONT SUSCEPTIBLES DE CAUSER DES BRULURES SÉVÈRES. NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS D'UTILISER LE FOUR MICRO-ONDES.** Faire preuve de prudence lors du retrait des aliments chauds.
 - 8) N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
 - 9) Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
 - 10) Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
 - 11) Ne pas entreposer cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'une source d'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
 - 12) Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
 - 13) Gardez le cordon éloigné des surfaces chauffées.
 - 14) Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
 - 15) Veuillez toujours suivre les instructions spécifiées aux pages 35 à 37 pour le nettoyage de la surface de la porte.
 - 16) Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - i) Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - ii) Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac au four.
 - iii) 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 niveau du panneau de fusibles ou du disjoncteur.
 - iv) N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
 - 17) Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans donner l'impression de bouillir. Il n'y a pas toujours de bulles ou d'ébullition visibles lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes. **CELA PEUT ENTRAÎNER UN DÉBORDEMENT SUBIT DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE RÉCIPIENT EST DÉRANGÉ OU QU'UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.**
- Pour réduire le risque de blessures corporelles :
- Ne pas surchauffer le liquide.
 - Remuez le liquide avant et à mi-cuisson.
 - N'utilisez pas de récipients à parois droites et à col étroit.

1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Après avoir chauffé, laissez reposer le récipient dans le four à micro-ondes pendant un court instant avant de le retirer.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- N'utilisez aucun appareil de chauffage ou de cuisson sous l'appareil. (Exception : un four à micro-ondes étudié pour une utilisation au-dessus d'un autre appareil de chauffage.)
- Ne pas monter l'appareil au-dessus ou à proximité d'une partie d'un appareil de chauffage ou de cuisson. (Exception : un four à micro-ondes étudié pour une utilisation au-dessus d'un autre appareil de chauffage.)
- Ne pas monter au-dessus d'un évier.
- Ne stockez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
- Les aliments ou les ustensiles en métal surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes/grille-pain car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les morceaux peuvent brûler le tampon et toucher des pièces électriques comportant un risque de décharge électrique.
- N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode grille-pain.
- Ne stockez aucun matériau autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne couvrez pas les grilles ou toute autre partie du four avec du papier aluminium. Cela entraînerait une surchauffe du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

1.4 Pour les fours à micro-ondes combinés

- 1) Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- 2) Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les morceaux de métal peuvent brûler le tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, ce qui présente un risque de décharge électrique.
- 3) N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode grille-pain.
- 4) Ne stockez aucun matériel, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 5) Ne couvrez pas les grilles ou toute autre partie du four avec du papier aluminium. Cela provoquerait une surchauffe du four.

1.5 INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit la

1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

risque de décharge électrique en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon doté d'un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT - Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un risque de décharge électrique. Consultez un électricien ou un technicien qualifié si vous ne comprenez pas complètement les instructions de mise à la terre ou si vous avez un doute quant à la mise à la terre correcte de l'appareil. Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils dotée d'une fiche à 3 broches avec mise à la terre et d'une prise à 3 fentes qui acceptera la fiche de l'appareil. La valeur nominale indiquée sur la rallonge doit être égale ou supérieure à la valeur nominale électrique de l'appareil.

DANGER – Risque de décharge électrique

Le contact avec certains composants internes peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. Ne démontez pas cet appareil.

AVERTISSEMENT – Risque de décharge électrique

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

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si des précautions sont prises lors de leur utilisation.
- Si un long cordon ou une rallonge est utilisé :
 - La puissance électrique indiquée sur le cordon d'alimentation ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
 - La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
 - Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le plan de travail ou la table, où les enfants pourraient le tirer ou trébucher dessus par inadvertance.

1.6 INTERFÉRENCES RADIO

- Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, votre téléviseur ou un équipement similaire.
- En cas d'interférence, celle-ci peut être réduite ou éliminée en prenant les mesures suivantes :
 - Nettoyer la porte et la surface d'étanchéité du four.
 - Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
 - Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
 - Branchez le four à micro-ondes sur une prise différente afin que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits de dérivation différents.
 - Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC définies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement doit être installé et utilisé avec une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et votre corps.

1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

-Cet appareil est conforme aux normes CAN ICES-001 (B) / NMB-001 (B) et CAN ICES-003 (B) / NMB-003 (B). Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences, et (2) Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences pouvant provoquer un fonctionnement indésirable de l'appareil.

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

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles et (2) il doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

REMARQUE : Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la séparation entre l'équipement et le récepteur.
- Branchez l'équipement sur une prise d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est branché.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

1.7 USTENSILES

ATTENTION – Risque de blessures corporelles

Les ustensiles hermétiquement fermés peuvent exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.

Consultez les instructions sur « Matériaux que vous pouvez utiliser au four à micro-ondes ou à éviter au four à micro-ondes ».

Certains ustensiles non métalliques peuvent ne pas être adaptés à la cuisson au micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test des ustensiles :

- Remplissez un récipient allant au micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) avec l'ustensile en question.
- Cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
- Touchez délicatement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.
- Ne pas dépasser 1 minute de cuisson.

1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

1.8 MATÉRIAUX QUE VOUS POUVEZ UTILISER DANS LE FOUR À MICRO-ONDES

Ustensiles	Remarques
Plat à dorer	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat à brunir doit être à au moins 5 mm (3/16 po) au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture du plateau tournant.
Vaisselle	Passe au micro-ondes uniquement. Suivre les instructions du fabricant. Ne pas utiliser de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Bocaux en verre	Retirez toujours le couvercle. N'utilisez ce récipient que pour réchauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient tièdes. La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent se briser.
Verrerie	Utilisez uniquement des plats en verre résistant à la chaleur. Assurez-vous qu'ils ne comportent pas de garniture métallique. N'utilisez pas de plats fissurés ou ébréchés.
Sacs de cuisson au four	Suivre les instructions du fabricant. Ne pas fermer avec une attache métallique. Faire des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en carton	Utiliser uniquement pour une cuisson ou un réchauffement de courte durée. Ne pas laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	Utiliser pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber les graisses. Utiliser sous surveillance uniquement pour une cuisson de courte durée.
Papier sulfurisé	Utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou comme emballage pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Passe au micro-ondes uniquement. Suivre les instructions du fabricant. Doit porter la mention « Passe au micro-ondes ». Certains contenants en plastique se ramollissent lorsque les aliments à l'intérieur deviennent chauds. Les « sacs d'ébullition » et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou ventilés conformément aux instructions figurant sur l'emballage.
Film plastique	Passe au micro-ondes uniquement. Utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de conserver l'humidité. Ne pas laisser la pellicule plastique toucher les aliments.
Thermomètres	Compatible micro-ondes uniquement (thermomètres à viande et à bonbons).
Papier ciré	Utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

1.9 MATÉRIAUX À ÉVITER DANS LE FOUR À MICRO-ONDES

Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer un arc électrique. Transférer les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peut provoquer un arc électrique. Transférer les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou garnis de métal	Le métal protège les aliments de l'énergie des micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent provoquer des arcs électriques.
Liens torsadés en métal	Peut provoquer un arc électrique et un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peut provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois sèche lorsqu'il est utilisé au four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.

1.10 CAUSES DE DOMMAGES

Prudence!

- **Création d'étincelles** : Les objets métalliques, comme une cuillère dans un verre, doivent être maintenus à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Les étincelles pourraient endommager irrémédiablement la vitre à l'intérieur de la porte.
- **Eau dans le compartiment de cuisson chaud** : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela provoquerait de la vapeur. Le changement de température peut provoquer des dommages.
- **Aliments humides** : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson fermé pendant une durée prolongée.
N'utilisez pas l'appareil pour conserver des aliments. Cela peut entraîner de la corrosion.
- **Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte** : Ne laissez refroidir le compartiment de cuisson que porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est que légèrement entrouverte, les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées au fil du temps.
- **Joint très sale** : Si le joint est très sale, la porte de l'appareil ne se fermera plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents pourraient être endommagées. Veillez à toujours garder le joint propre.
- **Utilisation du micro-ondes sans aliments** : L'utilisation de l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson peut entraîner une surcharge. N'allumez jamais l'appareil s'il n'y a pas d'aliments dans le compartiment de cuisson. Une exception à cette règle s'ajoute un petit test de vaisselle (voir la rubrique "Micro-ondes, vaisselle adaptée").

1.AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Utilisation de la porte de l'appareil pour se tenir debout ou poser des objets : Ne vous placez pas debout ou ne posez rien sur la porte ouverte de l'appareil. Ne posez pas de récipient ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- Transport de l'appareil : Ne transportez pas et ne tenez pas l'appareil par la poignée de porte. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Popcorn au micro-ondes : ne réglez jamais la puissance du micro-ondes trop haut. Utilisez un réglage de puissance ne dépassant pas 600 watts. Placez toujours le sac de popcorn sur une assiette en céramique . Le disque peut sauter s'il est surchargé.
- Le liquide qui a débordé ne doit pas s'écouler à travers le mécanisme d'entraînement du plateau tournant vers l'intérieur de l'appareil. Surveillez le processus de cuisson. Choisissez un temps de cuisson plus court au début et augmentez-le si nécessaire.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les dépôts alimentaires doivent être éliminés car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage au micro-ondes.
- Le fait de ne pas maintenir le four dans un état de propreté pourrait entraîner une détérioration de la surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.

2.INSTALLATION DU PRODUIT

2.1 INFORMATIONS IMPORTANTES

Raccordement électrique avec prise (uniquement pour certains modèles, sous réserve de nos produits)

L'appareil est équipé d'une fiche et ne doit être branché que sur une prise de courant correctement installée et reliée à la terre.

Seul un électricien qualifié qui prend en compte les réglementations en vigueur peut installer la prise ou remplacer le câble de raccordement.

Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un interrupteur d'isolement omnipolaire doit être présent sur le côté installation avec un écart de contact d'au moins 3 mm. La protection des contacts doit être assurée par l'installation. Protection par fusible : voir mode d'emploi - caractéristiques techniques.

Raccordement électrique sans prise (uniquement pour certains modèles, sous réserve de nos produits)

L'appareil est conçu pour être installé de manière permanente avec un cordon d'alimentation à trois broches et ne peut être connecté que par un expert agréé conformément au schéma de connexion.

Seul un électricien qualifié qui prend en compte les réglementations en vigueur peut remplacer le cordon d'alimentation. N'utilisez pas de prises multiples, de multiprises ou de rallonges. La surcharge entraîne un risque de feu.

Si la connexion n'est plus accessible après l'installation, un sectionneur à toutes les broches avec un écart de contact d'au moins 3 mm doit être prévu.

Connectez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code couleur suivant :

Fil vert et terre < (E)

jaune

Bleu Fil neutre (N)

Marron Phase (L)

Grande-Bretagne et Australie :

Ne pas brancher l'appareil avec une prise de 13 A et ne pas le protéger avec un fusible de 13 A. L'appareil doit être protégé par un fusible de 16 A ou plus. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique pendant tous les travaux d'installation.

Lors de l'installation de l'appareil, une protection doit être prévue contre tout contact accidentel ultérieur.

2.2 AVANT DE COMMENCER

Outils et pièces nécessaires

- Tournevis à tête cruciforme
- Foret et perceuse 1/8"
- Mètre à ruban
- Couteau

Pièces incluses

- Four à micro-ondes
- Vis à tête cruciforme

Exigences en matière d'alimentation

La prise doit être correctement mise à la terre conformément à tous les codes en vigueur. Elle peut être installée sur le mur arrière, directement derrière l'appareil.

2.INSTALLATION DU PRODUIT

2.3 LISTE DE CONTRÔLE POUR L'INSTALLATION

Utilisez cette liste de contrôle pour vérifier que vous avez terminé chaque étape du processus d'installation. Cela peut vous aider à éviter les erreurs.

Reportez-vous aux instructions détaillées pour chaque étape dans les sections suivant cette liste de contrôle.

1. Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les dimensions du boîtier sont adaptées à votre appareil et que les connexions électriques requises sont présentes. Assurez-vous que le conduit électrique fourni sur l'appareil peut atteindre le point de connexion.
2. Déplacez l'appareil en place devant l'ouverture du meuble.
3. Retirez les matériaux d'emballage en laissant l'emballage inférieur sur l'appareil pour éviter d'endommager le sol.
4. Soulevez l'appareil en équipe directement dans la découpe de l'armoire.
5. Faites glisser l'appareil jusqu'à ce qu'il soit en place.
6. Fixez l'appareil à l'ouverture du meuble à l'aide des vis fournies.

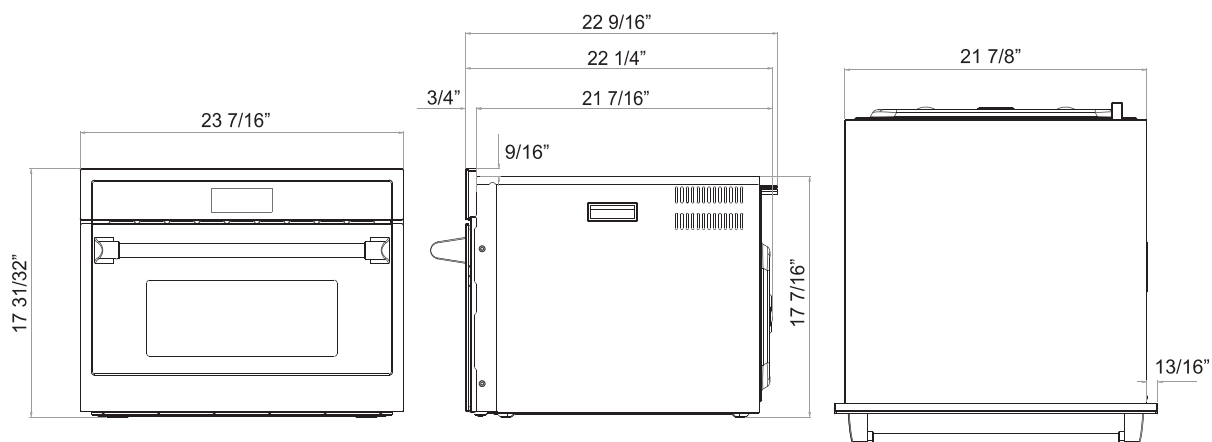
Lisez et suivez toujours les instructions d'installation complètes contenues dans ce manuel.

2.4 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

EXIGENCES GÉNÉRALES RELATIVES AUX ARMOIRE :

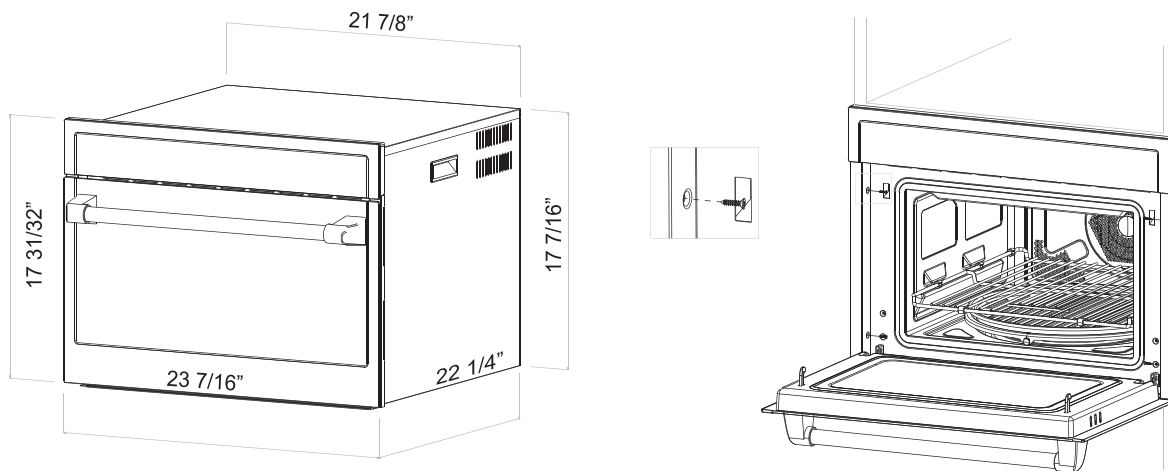
- Un espace de 1/4 po est requis entre le côté de l'appareil et un mur ou une porte d'armoire adjacente lorsqu'il est installé à l'extrémité d'une armoire.
- La base de l'armoire doit être plate et capable de supporter le poids (environ 90 livres) de votre appareil lorsqu'il est utilisé.
- La porte de l'appareil chevauchera le meuble situé en dessous d'environ 3/16" lorsqu'elle sera ouverte.
- Il doit y avoir un espace d'air d'au moins 1/4" entre l'appareil et les parois de l'armoire lorsque l'appareil est installé, soit 1/8" de chaque côté.

DIMENSIONS

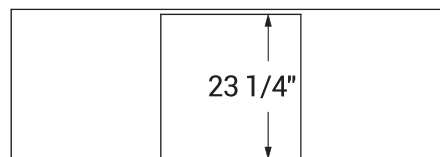


2. INSTALLATION DU PRODUIT

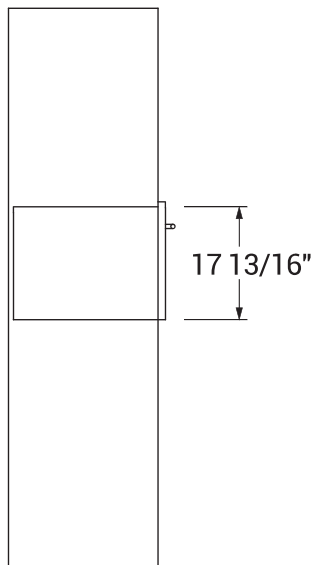
INTÉGRÉ



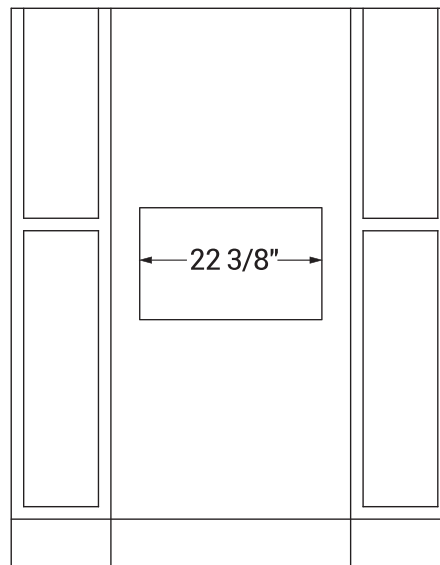
STANDARD INSTALLATION



Vue du dessus



Vue latérale

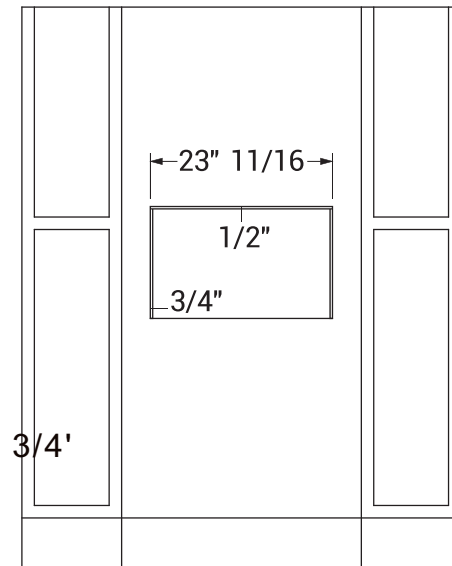
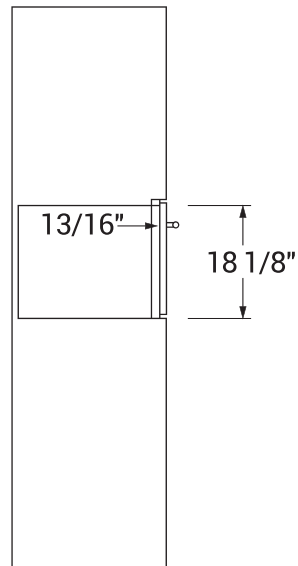
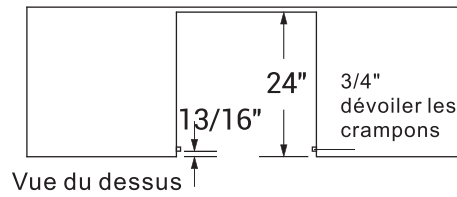


Vue de face

largeur de coupe: 22 3/8" hauteur de coupe: 17 13/16"
profondeur de coupe: 23 1/4"

2. INSTALLATION DU PRODUIT

INSTALLATION À COUCHER

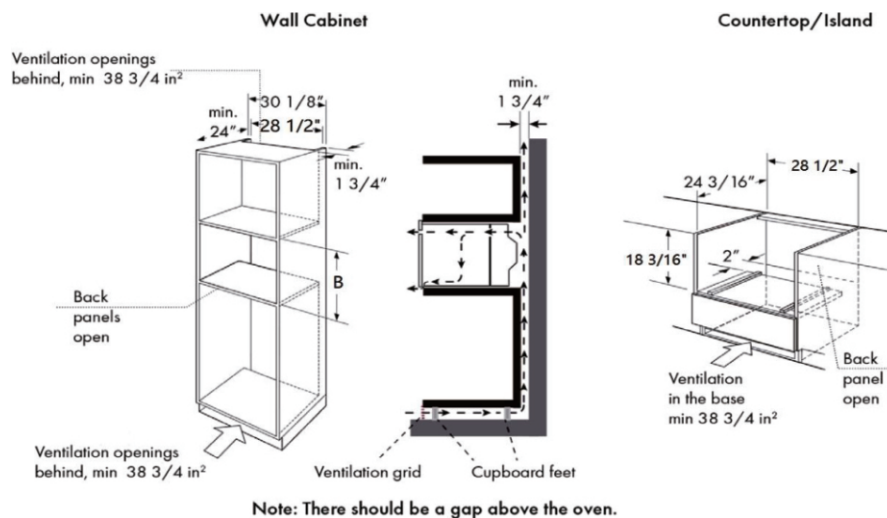


largeur de coupe: 23 11/16" hauteur de coupe: 18 1/8"
 profondeur de coupe: 24"

2. INSTALLATION DU PRODUIT

ARMOIRE VENTILÉE

- Cet appareil est uniquement destiné à être entièrement intégré dans une cuisine. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil de table ou à l'intérieur d'un placard.
- Le meuble encastré ne doit pas comporter de paroi arrière derrière l'appareil.
- Un espace d'au moins 1 3/4 po doit être maintenu entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'unité située au-dessus.
- L'armoire encastrée doit être dotée d'une ouverture de ventilation de 38 3/4 po² dans la base. Pour cela, il faut couper le panneau de base ou installer une grille de ventilation.
- Les fentes et les entrées d'air ne doivent pas être couvertes.
- Le fonctionnement sûr de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Les meubles dans lesquels l'appareil est installé doivent être résistants à la chaleur jusqu'à 194° F.
- Remarque : il devrait y avoir un espace minimum de 1/16" au-dessus du four.
- Remarque : L'évent ne doit pas être directement contre l'espace clos, comme une mezzanine de plafond ou une mezzanine de mur d'isolation acoustique.



- Poussez soigneusement le micro-ondes dans le meuble, en vous assurant qu'il est au centre.
- Ne pliez pas le câble électrique.
- Ouvrez la porte et fixez le micro-ondes avec les vis fournies.



ATTENTION : L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être fermé par des tasseaux supplémentaires.

MONTAGE SUR ARMOIRE

REMARQUE : L'appareil est lourd. Il est conseillé de l'installer à deux.



AVIS : Avant d'installer l'appareil, assurez-vous de vérifier les dimensions de l'armoire et les connexions électriques.

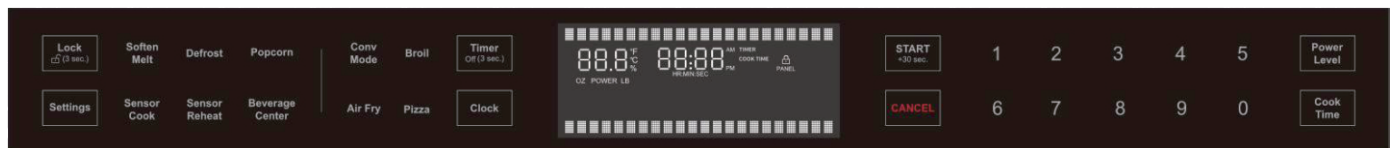
1. Insérer complètement l'appareil et le centrer. Ne pas plier le câble électrique.
2. Vissez l'appareil dans les trous pré-perçés dans le meuble.

3. APERÇU DU PRODUIT

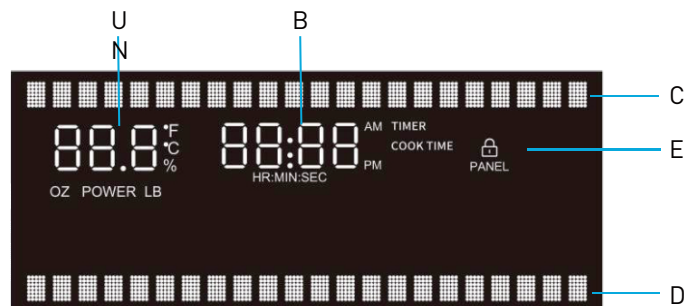
3.1 VOTRE NOUVEL APPAREIL

Cette section vous permet de vous familiariser avec votre nouvel appareil. Le panneau de commande et les différents éléments de commande sont expliqués. Vous trouverez des informations sur le compartiment de cuisson et les accessoires.

3.2 PANNEAU DE CONTRÔLE



3.3 ÉCRAN D'AFFICHAGE



A : Affichage de la cavité du micro-ondes B : Affichage du temps de cuisson / minuterie / horloge C : Zone d'invite de fonction

D : Zone d'invite de réglage des paramètres E : Affichage du verrouillage des commandes

3.4 TOUCHES TACTILES ET AFFICHAGE

Les touches tactiles permettent de régler les différentes fonctions supplémentaires. Sur l'écran, vous pouvez lire les valeurs que vous avez réglées.

Symbole	Fonction
Verrouillage  (3 sec.)	Activer/désactiver le verrouillage enfant
Paramètres	Paramètres du système
Ramollir/Faire fondre	Sélectionnez les programmes Ramollir/Faire fondre
Cuisson par capteur	Sélectionnez les programmes de cuisson par capteur
Décongeler	Sélectionnez les programmes de décongélation automatique
Réchauffage du capteur	Sélectionner les programmes de réchauffage du capteur
Popcorn	Faire cuire du pop-corn
Centre de boissons	Boissons chaudes
Mode Conv	Sélectionner les modes de convection
Friture à l'air 	Sélectionnez les programmes de cuisson Airfry

3. APERÇU DU PRODUIT

Symbole	Fonction
Griller	Régler le mode Griller
Pizza	Sélectionnez les programmes de pizza
Minuterie/Arrêt (3 sec.)	Régler l'heure de la minuterie
Horloge	Définir l'heure de la journée
DÉMARRER/+30 sec.	Confirmer les valeurs saisies/Démarrer le mode cuisson Ajouter 30 secondes
ANNULER	Annuler les programmes/éteindre l'appareil
0-9	Utilisez les touches numériques pour saisir des valeurs personnalisées
Niveau de puissance	Régler le niveau de puissance pour le fonctionnement du micro-ondes
Temps de cuisson	Régler le temps de cuisson

3.5 RÉGLAGE DES PARAMÈTRES

Utilisez les touches de réglage pour régler les paramètres.

paramètre	Fonction
Niveau de puissance	Réglez le niveau de puissance du micro-ondes
Temps de cuisson	Régler le temps de cuisson.

3.6 VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe par la porte. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps après le fonctionnement.

Attention !

Ne couvrez pas les fentes d'aération. L'appareil risque sinon de surchauffer.

Remarques

- L'appareil reste froid pendant le fonctionnement du micro-ondes. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner. Le ventilateur peut continuer à fonctionner même après la fin du fonctionnement du micro-ondes.
- De la condensation peut apparaître sur la vitre de la porte, sur les parois intérieures et sur le sol. Ce phénomène est normal et n'affecte pas le fonctionnement du micro-ondes. Essayez la condensation après la cuisson.

3. APERÇU DU PRODUIT

3.7 ACCESSOIRES

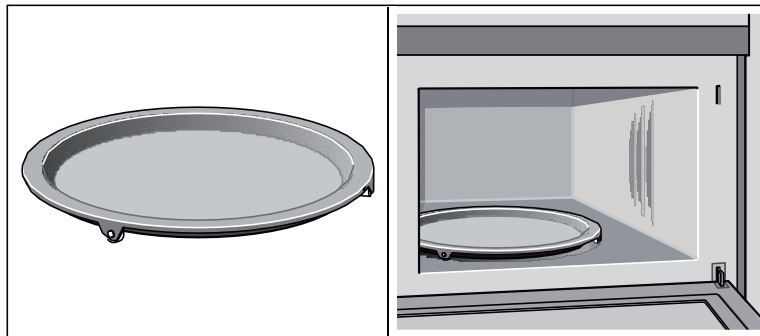
Platine

Comme surface pour la grille.

Les aliments qui nécessitent une chaleur particulièrement importante par le dessous peuvent être préparés directement sur le plateau tournant. Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.

Placez le plateau tournant sur le support au centre du compartiment de cuisson. Assurez-vous qu'il est bien fixé.

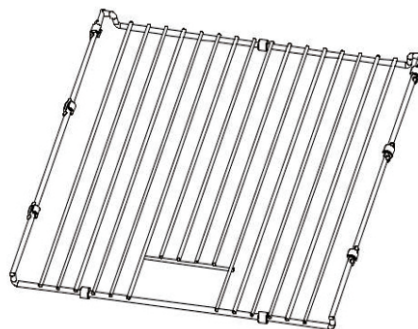
- N'utilisez jamais le micro-ondes sans le plateau tournant.
- Le plateau tournant peut supporter un poids maximum de 5 kg.
- Le plateau tournant doit tourner lors de l'utilisation de tous les types de chauffage.



Grille de cuisson

Pour griller, par exemple, des steaks, des saucisses et pour griller du pain.

Nous vous recommandons d'utiliser la grille avec la plaque de cuisson lorsque vous faites cuire des aliments sur la grille qui pourraient couler.

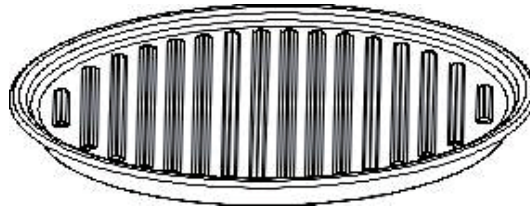


3. APERÇU DU PRODUIT

Plateau en céramique

Pour la cuisson au micro-ondes et la cuisson par convection. Vous pouvez placer des aliments, comme un sac de pop-corn, des pommes de terre, une pizza au micro-ondes ou décongeler, directement sur le plateau en céramique.

Le plateau en céramique deviendra chaud pendant la cuisson par convection. Placez le plateau en céramique sur le dessus du plateau tournant en métal. Le plateau en céramique peut rester dans le four pour tous les modes de cuisson, sauf si « Cuisson sur plateau métallique » est requis.



Note:

Le type et la quantité d'accessoires dépendent de la demande réelle.

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

4.1 AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

Vous trouverez ici tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour préparer des aliments pour la première fois. Lisez d'abord la section sur les CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

Réglage de l'horloge

Lorsque le four est mis sous tension pour la première fois, l'écran de la minuterie clignotera « 12:00 » et « Réglage de l'horloge » apparaîtra sur l'écran. Entrez l'heure en appuyant sur les touches numériques. Appuyez ensuite sur DÉMARRER pour autoriser le fonctionnement. Procédez comme suit :

1. Appuyez sur DÉMARRER pour régler l'horloge ou appuyez sur Horloge ,
2. Choisissez le système 12 ou 24 heures en fonction des invites,
3. Entrez l'heure correcte à l'aide des touches numériques. Exemple : Pour régler l'horloge sur 12h30, tapez 1 2 3 0 ,
4. Appuyez sur DÉMARRER pour confirmer que le réglage est terminé.

Note

Lorsque le four est mis sous tension pour la première fois, vous pouvez appuyer directement sur n'importe quelle touche pour accéder aux paramètres sans régler l'horloge.

Préchauffer le four

Pour éliminer l'odeur du four neuf, faites chauffer l'appareil lorsqu'il est vide et fermé. Une heure à convection à 350 ° F (180 ° C) est idéale. Assurez-vous qu'aucun reste d'emballage n'a été laissé dans la cavité du four.

1. Appuyez sur **le mode Conv**, puis entrez les chiffres pour sélectionner **les produits de boulangerie**, selon les invites,
2. Entrez les chiffres 3 5 0 avec les touches numériques, puis appuyez sur **START** pour confirmer que le réglage de la température est terminé,
3. Entrez les chiffres du temps de cuisson 6 0 avec les touches numériques,
4. Appuyez sur **SATART** pour commencer la cuisson.

La lumière du four s'allume et l'appareil commence à chauffer.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un torchon doux.

4.2 RÉGLAGE DU FOUR

Paramètres

Le four dispose de paramètres supplémentaires accessibles et réglables à l'aide du bouton Paramètres. Ils restent dans la mémoire du contrôle jusqu'à ce qu'ils soient modifiés.

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Mode d'emploi :

1. Appuyez sur **Paramètres**. L'écran du four fera défiler les différentes options.
2. Appuyez sur le clavier numérique de l'option spécifique pour activer ou désactiver la configuration de la fonction. Utilisez le tableau suivant comme guide.

Option	Code	Description de la fonction
Unités de température	1	Définir l'unité de température
Son	2	Interrupteur de son de clé
Requête de code d'erreur	3	Requête sur les codes d'erreur survenus
Version	4	Demande d'informations sur la version
Mode d'affichage	5	Régler le mode démo du four
Sabbat	6	Réglez le mode sabbat. (Le temps de cuisson peut être réglé dans les 74 heures)Le mode Sabbath désactive les lumières du four (la lumière du four ne s'allume pas lorsque la porte est ouverte), tous les sons (la commande n'émet pas de bip lorsque l'écran est enfoncé), les modes Convection, les modes Griller, Réchauffer, Préchauffer et Fonctions toutes horaires. Le mode Sabbath ne peut être utilisé qu'avec la cuisson traditionnelle. Cette fonction est conforme aux exigences du sabbat juif.
Réinitialisation d'usine	7	Restaurer les paramètres d'usine

Minuterie/Arrêt (3 sec.)

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et compte à rebours le temps défini.

Comment régler la minuterie :

1. Appuyez sur **Minuterie/Arrêt (3 sec.)** L'écran du four fera défiler les différentes options.
2. Appuyez sur le clavier numérique « 1 » pour sélectionner HR:MIN ou « 2 » pour sélectionner MIN:SEC.
3. Appuyez sur les touches numériques pour définir la durée de la minuterie.
4. Appuyez sur **START (démarrer)**

L'écran du four compte à rebours la durée de la minuterie. Si le temps de cuisson et la minuterie sont tous deux réglés, affichez uniquement le temps de cuisson. Si cette option est activée, des signaux sonores de fin de cycle retentissent. Le cycle se termine automatiquement dans une minute. Vous pouvez également maintenir la touche Timer/Off (3 sec.) enfoncée pendant 3 secondes pour effacer l'écran et arrêter les signaux sonores de rappel.

REMARQUE : La minuterie ne démarre ni n'arrête le four.

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Pour verrouiller le contrôle :

Appuyez sur. la commande du four est verrouillée lorsqu'une icône de verrouillage apparaît sur l'écran.

Pour déverrouiller le contrôle :

Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes, 3-2-1 apparaît sur l'écran, puis le four est déverrouillé et l'icône de verrouillage est supprimée.

REMARQUE: Le verrouillage des commandes désactive les touches du panneau de commande pour éviter toute utilisation involontaire du four. Le verrouillage des commandes reste activé après une panne de courant s'il a été activé avant la panne de courant.

Lorsque la commande est verrouillée, seules les touches **ANNULER** et , fonctionneront.

4.3 MODE DE CUISSON

Il existe différentes manières de régler votre four. Nous vous expliquons ici comment sélectionner le mode de cuisson et la température souhaités ou la position gril. Vous pouvez également sélectionner le temps de cuisson de votre plat au four. Veuillez vous reporter au chapitre Réglage des options de réglage du temps.

Ramollir/Faire fondre

Les fonctions Ramollir et Faire fondre peuvent être utilisées pour ramollir ou faire fondre vos aliments. Les temps et les puissances de cuisson ont été préréglés pour un certain nombre de types d'aliments.

Comment utiliser Soften and Melt :

1. Appuyez sur **Ramollir/Faire fondre**, l'écran du four fera défiler les différentes options.
2. Appuyez sur la touche numérique « 1 » pour sélectionner la fonction d'adoucissement ou sur « 2 » pour sélectionner la fonction de fusion.
3. Appuyez sur le clavier numérique pour sélectionner le type d'aliment dans le tableau de ramollissement ou le tableau de fonte.
4. Appuyez sur les touches numériques pour saisir la quantité (poids ou bâtonnets).
5. Appuyez sur **START** pour démarrer la cuisson.

L'écran du four compte à rebours le temps de ramollissement ou de fonte.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte, le four s'éteint automatiquement et « Ramollissement terminé » ou « Fonte terminée » s'affiche à l'écran.

Si cette option est activée, des signaux sonores de fin de cycle retentissent. Le cycle se termine automatiquement dans une minute. Vous pouvez également appuyer sur **ANNULER** ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux sonores de rappel.

**Tableau
d'adoucissement**

Nourriture	Code	Quantité	Préparation
Beurre	1	0,5 à 2 bâtons	Déballer et placer dans un récipient allant au micro-ondes.
Margarine	2	0,5 à 2 bâtons	
Glace	3	16,32,64 oz (454, 907 g ou 1,8 kg)	
Crème Fromage	4	3 ou 8 oz (85 g ou 227 g)	Déballer et placer dans un récipient allant au micro-ondes.

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Tableau de fusion

Nourriture	Code	Quantité	Préparation
Beurre	1	0,5 à 2 bâtons	Déballer et placer dans un récipient allant au micro-ondes.
Margarine	2	0,5 à 2 bâtons	
Chocolat	3	2, 4, 6, 8 oz (57, 113, 170, 227 g)	Coupez les carrés en petits morceaux ou utilisez des chips. Placez-les dans un récipient allant au micro-ondes.
Fromage	4	8 ou 16 oz (227 ou 454 g)	Couper en petits morceaux et placer dans un récipient allant au micro-ondes.
Marshmall - aie	5	5 ou 10 oz (142 ou 283 g)	Placer dans un récipient allant au micro-ondes.

Cuisson par capteur

Vous pouvez sélectionner deux modes de cuisson par capteur. La cuisson par capteur vous permet de cuisiner la plupart de vos aliments préférés sans avoir à 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.

Pendant la cuisson par capteur, un capteur règle automatiquement le temps de cuisson et le niveau de puissance. L'écran du four à micro-ondes affiche le message « Temps restant maximal » et le compte à rebours une fois que le capteur a identifié la durée de cuisson.

Si la porte du four à micro-ondes est ouverte pendant une fonction de capteur, le four à micro-ondes s'éteint et toutes les opérations supplémentaires sont annulées.

Comment utiliser Sensor Cook :

1. **Cuisson par capteur** tactile. L'écran du four fera défiler les différentes options.
2. Appuyez sur le clavier numérique pour sélectionner le type d'aliment dans le tableau de cuisson par capteur.
3. Appuyez sur les touches numériques pour saisir la quantité (poids ou tasses).
4. Appuyez sur **DÉMARRER** pour démarrer la cuisson.

L'écran du four décompte le temps de cuisson par capteur.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte, le four s'éteint automatiquement et « Cuisson par capteur terminée » s'affiche à l'écran.

Si cette option est activée, des signaux sonores de fin de cycle retentiront. Le cycle se termine automatiquement dans une minute. Vous pouvez également appuyer sur **ANNULER** ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux sonores de rappel.

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Tableau de cuisson
par capteur

Nourriture	Code	Quantité
Pomme de terre au four Percez la peau avec une fourchette. Ne pas couvrir. Après la cuisson, laisser reposer enveloppée dans du papier aluminium pendant 5 minutes.	1	1 à 4 pommes de terre (8 à 32 oz)
Viande hachée Après la cuisson, laisser reposer, couvert, pendant 3 à 4 minutes.	2	8 – 24 oz (0,5-1,5 lb)
Légumes Aucune eau n'est nécessaire si les légumes viennent d'être lavés. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau pour 8 onces de légumes frais	3	4 – 16 oz (0,25-1 lb)
du poisson/fruits de mer en dessous. Disposez-les en anneau autour d'un plat allant au micro-ondes.	4	8 – 20 oz (0,5 à 1,25 lb)
Entrée surgelée Suivre instructions sur l'emballage pour la ventilation, la découpe du film plastique, etc.	5	10 – 20 once

Réchauffage du capteur

La fonction de réchauffage par capteur vous permet de réchauffer des assiettes ou des casseroles (8 à 16 oz) pour votre confort de cuisson.

Comment utiliser le réchauffage par capteur :

1. Réchauffage par capteur tactile

2. Appuyez sur **DÉMARRER** pour démarrer la cuisson.

L'écran du four décompte le temps de réchauffage.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte, le four s'éteint automatiquement et « Réchauffage terminé » s'affiche à l'écran.

Si cette option est activée, des signaux sonores de fin de cycle retentiront. Le cycle se termine automatiquement dans une minute. Vous pouvez également appuyer sur **ANNULER** ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux sonores de rappel.

Remarques

- Couvrir d'une pellicule plastique aérée ou de papier ciré.
- Réchauffer les aliments dans une assiette allant au micro-ondes.

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Suggestions de cuisson pour le réchauffage par capteur

Nourriture	Instructions	Quantité
Pâtes	Couvrir la plaque avec un couvercle ou une pellicule plastique ventilée. Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après avoir été réchauffés avec la fonction Réchauffer, continuez à les réchauffer en utilisant le réglage manuel de la durée et du niveau de puissance. Remuez les aliments une fois avant de servir. Contenu: • Pâtes : spaghettis et raviolis en conserve, aliments réfrigérés	1 à 4 portions

Décongeler

La fonction Décongélation peut être utilisée ou le four à micro-ondes peut être réglé manuellement pour décongeler en utilisant 30 % de puissance de cuisson.

- Pour des résultats optimaux, les aliments doivent être à 0°F (-18° C) ou moins lors de la décongélation.
- Pour des résultats optimaux, les aliments doivent être à 0°F (-18° C) ou moins lors de la décongélation.
- Les emballages peu profonds décongèleront plus rapidement que les blocs profonds.
- Séparez les morceaux d'aliments le plus tôt possible pendant ou à la fin du cycle pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les aliments surgelés prêts à l'emploi ne doivent pas être décongelés à l'aide de la fonction Décongélation, mais doivent être décongelés manuellement.
- Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments, comme les ailes de poulet, les extrémités des cuisses et les queues de poisson.
- Des temps et des puissances de cuisson ont été préréglés pour décongeler un certain nombre de types d'aliments.
- La décongélation manuelle nécessite la saisie d'un temps de cuisson et d'un niveau de puissance si vous utilisez une puissance de cuisson autre que 30 %.

Comment utiliser Defrost :

1. Appuyez sur **Décongélation**, l'écran du four fera défiler les différentes options.
2. Appuyez sur le clavier numérique pour sélectionner le type d'aliment dans le tableau de décongélation (sauf décongélation manuelle).
3. Appuyez sur les touches numériques pour saisir le poids.
4. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.

L'écran du four affiche le temps de décongélation. Pour de meilleurs résultats, un temps de repos prédéfini est inclus dans le temps de décongélation. Cela peut donner l'impression que le temps de décongélation est plus long que prévu.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte, le four s'éteint automatiquement et le message « Décongélation terminée » s'affiche à l'écran.

Si cette option est activée, des signaux sonores de fin de cycle retentiront. Le cycle se termine automatiquement dans une minute. Vous pouvez également appuyer sur **ANNULER** ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux sonores de rappel.

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Comment utiliser le dégivrage manuel :

1. Appuyez sur **Décongélation**. L'écran du four fera défiler les différentes options
2. Appuyez sur le clavier numérique pour sélectionner le type d'aliment dans le tableau de décongélation (sauf décongélation manuelle).
3. Appuyez sur les touches numériques pour saisir le poids.
4. Appuyez sur **DÉMARRER** pour démarrer la cuisson.

L'écran du four affiche le temps de décongélation. Pour de meilleurs résultats, un temps de repos prédéfini est inclus dans le temps de décongélation. Cela peut donner l'impression que le temps de décongélation est plus long que prévu.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte, le four s'éteint automatiquement et le message « Décongélation terminée » s'affiche à l'écran.

Si cette option est activée, des signaux sonores de fin de cycle retentiront. Le cycle se termine automatiquement dans une minute. Vous pouvez également appuyer sur **ANNULER** ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux sonores de rappel.

Comment utiliser le dégivrage manuel :

1. Appuyez sur **Décongélation**. L'écran du four fera défiler les différentes options
2. Appuyez sur la touche numérique « 6 » pour sélectionner le dégivrage manuel.
3. Appuyez sur les touches numériques pour définir la durée de décongélation. La durée peut être réglée jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.
4. Le niveau de puissance par défaut est de 30 %. Pour modifier le niveau de puissance, appuyez sur **Niveau de puissance**, puis saisissez le niveau de puissance souhaité. Consultez le tableau des niveaux de puissance.
5. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.

L'écran du four affiche le temps de décongélation. Pour de meilleurs résultats, un temps de repos prédéfini est inclus dans le temps de décongélation.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte, le four s'éteint automatiquement et le message « Décongélation terminée » s'affiche à l'écran.

Si cette option est activée, des signaux sonores de fin de cycle retentiront. Le cycle se termine automatiquement dans une minute. Vous pouvez également appuyer sur **ANNULER** ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux sonores de rappel.

Tableau de décongélation

Nourriture	Code	Poids
Volaille*	1	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Viandes*	2	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Poisson*	3	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Pain	4	0,1 à 2,0 lb (45 à 907 g)
Jus	5	6, 12 ou 16 oz (177, 355 ou 473 ml)
Manuel	6	Niveau de puissance par défaut 30%)

* Consultez le tableau de préparation de la décongélation à la fin de la section « Décongélation » pour les coupes, les tailles et les instructions.

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Tableau de préparation pour la décongélation

Volaille	
Poulet : entier et découpé	Placer dans un plat allant au micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut. Retirer les abats du poulet entier.
Poules de Cornouailles	
Blanc de dinde	
Viandes	
Bœuf : haché, steaks, rôti, ragoût	Les zones étroites ou grasses des coupes de forme irrégulière doivent être protégées avec du papier d'aluminium avant la décongélation. Ne pas décongeler moins de 113 g (¼ lb) ou deux galettes de 113 g (4 oz). Placer toutes les viandes dans un plat allant au micro-ondes.
Agneau : ragoût et côtelettes	
Porc : côtelettes, côtes, rôtis, saucisses	
Poisson	
Filets, steaks, entiers, coquillages	Placer dans un plat allant au micro-ondes.

Popcorn

PRUDENCE

Ne laissez pas le four sans surveillance pendant que vous faites éclater du maïs. Le maïs peut s'enflammer et provoquer un incendie.

Comment utiliser le mode pop-corn :

L'appareil doit être éteint.

1. Appuyez sur **Popcorn**. L'écran du four fera défiler les différentes options.
2. Appuyez sur les touches numériques pour sélectionner le code de poids dans le tableau du pop-corn.
3. Appuyez sur **DÉMARRER** pour démarrer la cuisson.

L'écran du four compte à rebours le temps de cuisson du pop-corn.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement et « Popcorn terminé » s'affiche à l'écran.

Si cette option est activée, des signaux sonores de fin de cycle retentissent. Le cycle se termine automatiquement dans une minute. Vous pouvez également appuyer sur **ANNULER** ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux sonores de rappel.

REMARQUE : Suivez les instructions fournies par le fabricant de pop-corn pour micro-ondes.

Tableau de pop-corn

Code	Poids
1	1,5 oz
2	2,5 onces
3	3,5 onces

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Centre de boissons

La fonction boisson chauffe 0,5 à 2 tasses d'une boisson.

Comment utiliser Beverage Center :

1. Appuyez sur **Centre de boissons**. L'écran du four fera défiler les différentes options.
2. Appuyez sur les touches numériques pour sélectionner le code de poids dans le tableau du centre de boissons.
3. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.

L'écran du four compte à rebours le temps de cuisson du Beverage Center.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte, le four s'éteint automatiquement et le message « Cuisson terminée » s'affiche à l'écran.

Si cette option est activée, des signaux sonores de fin de cycle retentissent. Le cycle se termine automatiquement dans une minute. Vous pouvez également appuyer sur **ANNULER** ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux sonores de rappel.

Tableau des centres de boissons

Code	Poids
1	0,5 tasse
2	1,0 tasse
3	1,5 tasse
4	2,0 tasses

Mode Conv

La cuisson par convection utilise l'élément de convection, l'élément de gril et le ventilateur. L'air chaud circule dans toute la cavité du four grâce au ventilateur. L'air en mouvement constant entoure les aliments pour chauffer rapidement la partie extérieure.

- La fonction convection peut être utilisée pour cuire de petites quantités d'aliments sur une seule grille.
- Utilisez toujours la grille de convection placée sur le plateau tournant ou la plaque de cuisson.
- Ne pas couvrir le plateau tournant, la grille de convection ou la plaque de cuisson avec du papier d'aluminium.
- N'utilisez pas de récipients en plastique léger, de pellicule plastique ou de produits en papier. Tous les ustensiles de cuisine résistants à la chaleur ou en métal peuvent être utilisés pour la cuisson par convection. Les plaques à pizza rondes sont idéales pour la cuisson par convection.
- Utilisez la cuisson par convection pour des aliments tels que les soufflés, les pains, les biscuits, les gâteaux des anges, les pizzas et la plupart des viandes et poissons.
- Toutes les fonctions du mode Convection nécessitent un préchauffage avant utilisation. Placez les aliments dans le four à micro-ondes une fois le préchauffage terminé.

Comment utiliser le mode convection :

1. **Conversion tactile Mode**. L'écran du four fera défiler les différentes options.
2. Appuyez sur le clavier numérique pour sélectionner le type d'aliment dans le tableau des modes de convection.

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

3. Appuyez sur les touches numériques pour saisir la température.
4. Appuyez sur les touches numériques pour définir la durée de cuisson par convection.
5. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.

Le four commence à préchauffer jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé, un bip retentit et l'écran du four compte à rebours le temps du mode convection.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte, le four s'éteint automatiquement et le message « Cuisson terminée » s'affiche à l'écran.

Si cette option est activée, des signaux sonores de fin de cycle retentiront. Le cycle se termine automatiquement dans une minute. Vous pouvez également appuyer sur **ANNULER** ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux sonores de rappel.

Conseils : Vous pouvez appuyer directement sur **START** sans saisir le temps de cuisson, après avoir réglé la température de cuisson.

Le four fonctionnera pendant la durée maximale de sécurité, après quoi le temps de cuisson ne s'affichera pas.

Tableau des modes de convection

Option	Code	Nourriture	Temps de cuisson	Température du four
Produits de boulangerie	1	Biscuits, pains : rapides et à la levure, gâteaux et biscuits, casseroles : y compris les entrées surgelées et les soufflés, poissons	00:01-10:00h	175-450° F
Viandes	2	Pommes de terre au four Poulet : entier et en morceaux, Pain de viande, Rôtis : porc, bœuf et jambon *La dinde et les grosses volailles ne sont pas incluses car leurs temps de cuisson varient.	00:01-10:00h	175-450° F
Autres aliments	3	Plats cuisinés : frites, nuggets, bâtonnets de poisson, pizza, tartes : fruits et crème anglaise	00:01-10:00h	175-450° F

Friture à l'air

Air Fry est un mode de cuisson spécial, sans préchauffage, conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle.

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés au gril lorsque vous utilisez le mode Air Fry.
- Il est recommandé d'utiliser une plaque à pâtisserie foncée. Une plaque foncée favorise un meilleur brunissement et un meilleur croustillant.
- Vous pouvez également utiliser des paniers et des grilles de cuisson au four. Une plaque à pâtisserie doit être placée sur la grille sous les aliments pour récupérer les éventuels écoulements lors de l'utilisation d'un panier de cuisson.

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Comment utiliser Air Fry :

1. **Air Fry** tactile.
2. Appuyez sur les touches numériques pour saisir la température. La température peut être réglée entre 175°F et 450°F.
3. Appuyez sur les touches numériques pour définir la durée de cuisson de la friteuse à air. La durée peut être réglée entre 1 minute et 10 heures.
4. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.

L'écran du four compte à rebours le temps de friture à air.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte, le four s'éteint automatiquement et le message « Cuisson terminée » s'affiche à l'écran.

Si cette option est activée, des signaux sonores de fin de cycle retentiront. Le cycle se termine automatiquement dans une minute. Vous pouvez également appuyer sur **ANNULER** ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux sonores de rappel.

Conseils : Vous pouvez appuyer directement sur **START** sans saisir le temps de cuisson, après avoir réglé la température de cuisson. Le four fonctionnera pendant la durée maximale de sécurité, après quoi le temps de cuisson ne s'affichera pas.

Conseils

- Pour cuisiner des aliments frais ou faits maison, répartissez l'huile sur une plus grande surface de manière plus uniforme, ce qui rendra les aliments plus croustillants.

Griller

Lorsque le plat à croustiller est utilisé avec les micro-ondes, il fonctionne comme une poêle à frire ou une plaque chauffante, idéale pour le pain perdu, les hamburgers, les œufs, les sautés et les sautés. La température par défaut est de 400°F, le temps de cuisson par défaut est de 3 heures. La température du four et le temps de cuisson ne peuvent pas être réglés.

Comment utiliser Broil :

1. Touchez **Broil**.
2. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.

L'écran du four compte à rebours le temps de cuisson au gril, mais ne s'affiche pas.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte, le four s'éteint automatiquement et le message « Cuisson terminée » s'affiche à l'écran.

Si cette option est activée, des signaux sonores de fin de cycle retentiront. Le cycle se termine automatiquement dans une minute. Vous pouvez également appuyer sur **ANNULER** ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux sonores de rappel.

Pizza

- Vérifiez la pizza avant le temps minimum, la pizza peut cuire plus rapidement par rapport à un four traditionnel.
- Pour une pizza fraîche, utilisez une pelle à pizza pour faire glisser la pizza sur et hors du plateau tournant en métal.
- Si vous utilisez une pelle à pizza, saupoudrez-la généreusement de semoule de maïs pour faciliter le transfert de la pâte sur le plateau tournant en métal.
- La taille maximale est de 12 pouces pour les pizzas fraîches et surgelées.
- Évitez d'utiliser une pierre à pizza car elle peut endommager le four.

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Le plateau tournant en métal peut être utilisé pour couper la pizza en tranches. Retirez le plateau tournant du four une fois la pizza cuite.

Comment utiliser la pizza :

- Pizza tactile.**
- Appuyez sur les touches numériques pour saisir la température. La température peut être réglée entre 175°F et 450°F.
- Appuyez sur les touches numériques pour définir la durée de cuisson. La durée peut être réglée entre 1 minute et 10 heures.
- Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.

Le four commence à préchauffer jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé, un bip retentit et l'écran du four compte à rebours le temps de cuisson de la pizza si vous l'avez défini.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte, le four s'éteint automatiquement et le message « Cuisson terminée » s'affiche à l'écran. Si cette option est activée, des signaux sonores de fin de cycle retentissent. Le cycle se termine automatiquement dans une minute. Vous pouvez également appuyer sur **ANNULER** ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux sonores de rappel.

Conseils : Vous pouvez appuyer directement sur **START** sans saisir le temps de cuisson, après avoir réglé la température de cuisson. Le four fonctionnera pendant la durée maximale de sécurité, après quoi le temps de cuisson ne s'affichera pas.

4.4 AUTRES PARAMÈTRES

Niveau de puissance

De nombreuses recettes de cuisson au micro-ondes précisent la puissance de cuisson à utiliser par un pourcentage, un nom ou un numéro. Par exemple, 70 % = 7 = moyenne-élevée.

Utilisez le tableau suivant comme guide général pour la puissance de cuisson suggérée d'aliments spécifiques.

Comment utiliser le niveau de puissance :

- Niveau de puissance tactile.**
- Appuyez sur les touches numériques pour saisir le niveau de puissance du tableau de puissance de cuisson au micro-ondes.
- Appuyez sur les touches numériques pour définir la durée de cuisson au micro-ondes. La durée peut être réglée jusqu'à 1 seconde et 99 minutes.
- Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.

L'écran du four compte à rebours le temps de cuisson au micro-ondes.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte, le four s'éteint automatiquement et le message « Cuisson terminée » s'affiche à l'écran. Si cette option est activée, des signaux sonores de fin de cycle retentissent. Le cycle se termine automatiquement dans une minute. Vous pouvez également appuyer sur **ANNULER** ou ouvrir la porte pour effacer l'écran et arrêter les signaux sonores de rappel.

Tableau de puissance de cuisson au micro-ondes

Pour cent	Nombre	Utiliser
100%, Élevé Défaut Paramètre	10	Aliments pratiques à chauffage rapide et aliments à forte teneur en eau, tels que les soupes, les boissons et la plupart des légumes.
90%	9	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, de viande hachée, de morceaux de volaille et de filets de poisson. Réchauffage de soupes crémeuses.

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Pour cent	Nombre	Utiliser
80%	8	Réchauffer du riz, des pâtes ou des ragoûts. Cuire et réchauffer des aliments qui nécessitent une puissance de cuisson inférieure à élevée. Par exemple, du poisson entier et du pain de viande.
70 %, moyen-élevé	7	Réchauffer une seule portion de nourriture.
60%	6	Cuisson d'aliments délicats tels que des plats à base de fromage et d'œufs, des puddings et des crèmes anglaises. Cuisson de plats en cocotte non remuables, comme des lasagnes.
50%, Moyen	5	Cuisson du jambon, de la volaille entière et des rôtis. Mijotage des ragoûts.
40%	4	Faire fondre du chocolat. Réchauffer du pain, des petits pains et des pâtisseries.
30 %, moyen-bas, décongeler	3	Décongeler du pain, du poisson, des viandes, de la volaille et des aliments précuits.
20%	2	Ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10%, faible	1	Retirer le froid des fruits.

Temps de cuisson

Comment utiliser Cook Time :

1. Appuyez sur **Temps de cuisson**. Le niveau de puissance par défaut est de 100 %. Si vous avez besoin d'un autre niveau de puissance, vous pouvez appuyer sur Niveau de puissance pour le régler.
2. Appuyez sur les touches numériques pour définir la durée de cuisson au micro-ondes. La durée peut être réglée jusqu'à 1 seconde et 99 minutes.
3. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.

L'écran du four compte à rebours le temps de cuisson au micro-ondes.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte, le four s'éteint automatiquement et le message « Cuisson terminée » s'affiche à l'écran. Si cette option est activée, des signaux sonores de fin de cycle retentissent. Le cycle se termine automatiquement dans une minute. Vous pouvez également appuyer sur **ANNULER** ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux sonores de rappel.

DÉMARRER/+30 sec.

La touche START/+ 30 sec. contrôle 2 fonctions distinctes pour le micro-ondes intégré : Démarrer et Ajouter 30 secondes.

COMMENCER

La touche START/+ 30 sec. démarre n'importe quelle fonction de cuisson au four supérieur ou simple une fois que suffisamment de données ont été saisies. et la porte est fermée.

4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Une fois que suffisamment de données ont été saisies et que la porte est fermée, le message « Appuyez sur START pour confirmer » s'affiche sur l'écran du four en guise de rappel. Si la touche Start n'est pas appuyée dans les 30 secondes après avoir appuyé sur une autre touche, l'écran du four revient au mode inactif et la fonction programmée est annulée.

Si la cuisson est interrompue par l'ouverture de la porte, appuyez sur **START/+ 30 secondes** après la fermeture de la porte pour reprendre le cycle prééglé.

+30 sec.

Appuyez sur START/+ 30 sec. lorsque le four à micro-ondes est éteint pour démarrer 30 secondes de cuisson à 100 % de puissance. Appuyez sur START/+ 30 sec. pendant que le four à micro-ondes fonctionne pour ajouter 30 secondes de cuisson au cycle en cours. Plusieurs secondes peuvent être ajoutées en appuyant plusieurs fois sur **START/+ 30 sec.** (saisie manuelle des modes de cuisson uniquement).

Mettre à jour la température

1. Appuyez sur le clavier numérique pour mettre à jour la température.
2. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson avec les nouveaux paramètres.

Mettre à jour le temps de cuisson

1. Appuyez sur **Temps de cuisson**.
2. Appuyez sur le clavier numérique pour mettre à jour le temps de cuisson.
3. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson avec les nouveaux paramètres.

Mettre à jour le niveau de puissance

1. **Niveau de puissance** tactile
2. Appuyez sur le clavier numérique pour mettre à jour le niveau de puissance de cuisson.
3. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson avec les nouveaux paramètres.

Réchauffer les aliments

⚠ Risque de brûlure !

Il existe un risque d'ébullition retardée lorsqu'un liquide est chauffé. Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans que les bulles de vapeur habituelles ne remontent à la surface. Même si le récipient ne bouge que légèrement, le liquide chaud peut déborder soudainement et éclabousser. Lorsque vous faites chauffer des liquides, placez toujours une cuillère dans le récipient. Cela évitera un retard d'ébullition.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avec un entretien et un nettoyage soigneux, votre four à micro-ondes conservera son aspect et restera en bon état. Nous vous l'expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Risque de choc électrique.

L'humidité pénétrante peut provoquer un choc électrique. N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Risque de brûlures !

Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. Laissez-le refroidir.

Risque de dommages graves pour la santé !

L'énergie des micro-ondes peut s'échapper si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de la porte est endommagé. N'utilisez jamais l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de porte est endommagé. Contactez le service après-vente.

NOTE:

- De légères différences de couleur sur la face avant de l'appareil sont dues à l'utilisation de matériaux différents, tels que le verre, le plastique et le métal.
- Les ombres sur le panneau de porte qui ressemblent à des traînées, sont causées par les reflets produits par la lumière du four.
- Les odeurs désagréables, par exemple après la préparation du poisson, peuvent être éliminées très facilement. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron dans une tasse d'eau. Placez également une cuillère dans le récipient pour éviter un retard d'ébullition. Faites chauffer l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance maximale du micro-ondes.

Agents de nettoyage

Pour éviter d'endommager les différentes surfaces en utilisant un produit de nettoyage inapproprié, respectez les informations du tableau. Ne pas utiliser

- agents nettoyants agressifs ou abrasifs,
- grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil.
- grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer le joint de porte,
- tampons à récurer durs et éponges,
- agents nettoyants à forte concentration d'alcool.

Lavez soigneusement les nouveaux chiffons éponge avant utilisation.

Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de réutiliser l'appareil.

Zone	Agents de nettoyage
Façade de l'appareil	Eau chaude savonneuse : nettoyer avec un torchon et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyants pour vitres ni de grattoirs en métal ou en verre pour le nettoyage.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Façade d'appareil avec acier inoxydable	Eau chaude savonneuse : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (par ex. blanc d'œuf). De la corrosion peut se former sous ces résidus. Des nettoyeurs spéciaux pour acier inoxydable sont disponibles auprès du service après-vente ou dans les magasins spécialisés. N'utilisez pas de nettoyeurs pour vitres ni de grattoirs en métal ou en verre pour le nettoyage.
Compartiment de cuisson	Eau chaude savonneuse ou solution vinaigrée : nettoyer avec un torchon et sécher avec un chiffon doux. Si le four est très sale : ne pas utiliser de spray pour four ou d'autres nettoyeurs pour four agressifs ou abrasifs. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les nettoyeurs pour casseroles ne conviennent pas non plus. Ces articles rayent la surface. Laissez bien sécher les surfaces intérieures.
Renforcement dans le compartiment de cuisson	Chiffon humide : veillez à ce qu'aucune eau ne s'infiltre à travers l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil.
Grilles métalliques	Eau chaude savonneuse : Nettoyer avec un produit nettoyant pour acier inoxydable ou au lave-vaisselle.
Panneaux de porte	Nettoyant pour vitres : nettoyer avec un torchon. Ne pas utiliser de grattoir à vitre.
Joint	Eau chaude savonneuse : nettoyer avec un torchon, ne pas frotter. Ne pas utiliser de grattoir en métal ou en verre pour le nettoyage.

5.2 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

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

Guide de nettoyage

- Pour des performances optimales et pour des raisons de sécurité, veillez à ce que l'intérieur et l'extérieur du four soient propres. Veillez à ce que le panneau intérieur de la porte et le cadre avant du four soient exempts de toute accumulation de nourriture et de graisse.
- N'utilisez jamais de poudre ou de tampons à récurer abrasifs sur le four à micro-ondes. Essayez l'intérieur et l'extérieur du four à micro-ondes avec un chiffon doux et une solution détergente douce tiède (pas chaude). Rincez ensuite et essuyez complètement.
- Essayez immédiatement les éclaboussures avec une serviette en papier humide, surtout après avoir cuit des aliments gras comme du poulet ou du bacon.
- Nettoyez votre four à micro-ondes chaque semaine ou plus souvent, si nécessaire.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Ne faites jamais fonctionner le four à micro-ondes sans aliments dans la cavité du four, sauf en cas de préchauffage avec les modes Convection, Pizza, Aliments surgelés et Maintien au chaud ; cela peut endommager le tube magnétron ou le plateau en céramique. Vous pouvez laisser une tasse d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout dommage si le four est accidentellement allumé.

Partie	Recommandations
Cavité du four	Gardez l'intérieur (cavité) du four propre. Les particules de nourriture et les liquides renversés peuvent coller aux parois du four, ce qui réduit l'efficacité du four. Essuyez immédiatement les déversements. Utilisez un chiffon humide et propre et un savon doux. N'utilisez PAS de détergents agressifs ou de nettoyants abrasifs. Pour aider à détacher les particules de nourriture ou les liquides cuits, faites chauffer 2 tasses d'eau (ajoutez le jus d'un citron si vous souhaitez que le four conserve une odeur fraîche) dans un verre doseur de 4 tasses à puissance élevée pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans la cavité du four pendant 1 ou 2 minutes. Pour les éclaboussures de graisse cuite, lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.
Grille métallique	Laver à l'eau savonneuse. Rincez abondamment et séchez, ou frottez doucement avec une poudre nettoyante ou des tampons savonneux comme indiqué. La grille métallique peut également être lavée au lave-vaisselle.
Plateau tournant en métal	Retirez le plateau tournant en métal du four lorsque vous nettoyez la cavité du four et le plateau. Lavez le plateau tournant en métal dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
Plateau en céramique	Nettoyer à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
Joint de porte	Essuyer avec un chiffon humide.
Porte vitrée	Laver avec de l'eau et du savon ou un nettoyant pour vitres. Appliquer Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge ou un essuie-tout propre et essuyer. Éviter d'utiliser des nettoyants en poudre, des tampons en laine d'acier et des nettoyants pour four. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyer avec un chiffon doux. De la vapeur peut s'accumuler lorsque le four fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et n'indique en aucun cas une fuite de micro-ondes.
Surfaces peintes	Nettoyer à l'eau chaude savonneuse ou appliquer Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge propre ou un essuie-tout et essuyer. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons en laine d'acier et des nettoyants pour four.
Surfaces en acier inoxydable/surfaces extérieures	Essuyez ou frottez toujours dans le sens du grain. Nettoyez avec une éponge savonneuse, puis rincez et séchez, ou essuyez avec Fantastik® ou Formula 409® en vaporisateur sur un essuie-tout. Protégez et polissez avec Stain-less Steel Magic® et un chiffon doux. Enlevez les taches d'eau avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
Plastique et commandes	Une fois refroidi, nettoyer à l'eau savonneuse, rincer et sécher.

6. DÉPANNAGE

6.1 TABLEAU DES DYSFONCTIONNEMENTS

Les dysfonctionnements ont souvent une explication simple. Veuillez vous référer au tableau des dysfonctionnements avant d'appeler le service après-vente.

Si un repas ne se déroule pas exactement comme vous le souhaitiez, consultez la section Guide de cuisine expert, où vous trouverez de nombreux conseils et astuces de cuisine.

Risque de choc électrique !

Les réparations non effectuées correctement sont dangereuses. Les réparations ne peuvent être effectuées que par l'un de nos techniciens après-vente formés.

Code d'erreur

Code d'erreur	Description de l'erreur
F3E1	Le capteur de température du four présente un défaut de circuit ouvert ou de court-circuit.
F3E8	La communication du capteur d'humidité du four est défectueuse
F3E9	Le module du capteur d'humidité du four est défectueux
F6E5	Le protecteur de sécurité est déconnecté.
F1E1	La communication entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation est défectueuse.
F1E4	La communication entre la carte d'affichage et le pavé tactile gauche est défectueuse.
F1E5	La communication entre la carte d'affichage et le pavé tactile droit est défectueuse.

NOTE

Appuyez sur «**ANNULER**», puis redémarrez le four. Si le problème persiste, débranchez toute alimentation de votre cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez l'alimentation. Si cela ne résout pas le problème, appelez le service après-vente.

6.2 ACRYLAMIDE DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide est principalement produite dans les produits à base de céréales et de pommes de terre chauffés à haute température, tels que les chips, les chips, les toasts, les petits pains, le pain et les produits de boulangerie fins (biscuits, pain d'épices, cookies).

6.DÉPANNAGE

	Conseils pour réduire au minimum l'acrylamide lors de la préparation des aliments
Général	Réduisez le temps de cuisson au minimum. Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mais pas trop foncés. Les gros morceaux d'aliments épais contiennent moins d'acrylamide.
Biscuits à cuire au four Chips au four	Max. 200 ° C en mode convection naturelle ou max. 180 ° C en mode air pulsé 3D ou air pulsé. Max. 190 ° C en mode convection naturelle ou max. 170 ° C en mode air pulsé 3D ou air pulsé. Le blanc et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. Répartir finement et uniformément sur la plaque de cuisson. Faire cuire au moins 400 g en une seule fois sur une plaque de cuisson pour que les frites ne se dessèchent pas.

6.3 CONSEILS EN MATIÈRE D'ÉNERGIE ET D'ENVIRONNEMENT

Vous trouverez ici des conseils sur la manière d'économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage et sur la manière de vous débarrasser correctement de votre appareil.

Économie d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si cela est spécifié dans la recette ou dans les tableaux du mode d'emploi.
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués en noir ou émaillés. Ils absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Ouvrez la porte du four le moins souvent possible pendant que vous cuisinez, faites cuire ou rôtissez.
- Il est préférable de faire cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre. Le four est encore chaud. Cela réduit le temps de cuisson du deuxième gâteau. Vous pouvez également placer deux moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four

10 minutes avant la fin de la cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Élimination respectueuse de l'environnement

Éliminez les emballages de manière écologique.

GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS TRUARCTIC®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre de service à la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Le numéro de modèle de l'appareil
- Le numéro de série
- La date d'achat
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

Avant de nous contacter pour une réparation, assurez-vous d'abord que votre appareil a vraiment besoin d'être réparé. Certaines questions peuvent être réglées sans intervention. Prenez quelques minutes pour consulter la section Dépannage du manuel d'utilisation, ou scannez le code QR à droite ou visitez le site www.truarctic.com pour accéder à plus d'infos. Vous pouvez aussi contacter votre détaillant TRUARCTIC autorisé pour en savoir plus.



Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, TRUARCTIC décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE.

Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par TRUARCTIC. Cette garantie limitée est valide uniquement au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Produits dont les numéros de modèle ou de série d'origine ont été retirés, modifiés ou sont impossibles à identifier clairement.
2. Produits transférés à un nouveau propriétaire ou déplacés hors du Canada ou des États-Unis.
3. Produits utilisés dans un cadre commercial, non résidentiel, multifamilial, ou dans toute situation non conforme aux instructions d'utilisation, d'installation ou d'entretien publiées.
4. Produits achetés « tels quels », y compris les modèles de démonstration et les articles en boîte ouverte.
5. Dommages esthétiques comme des égratignures, bosses, éclats, décoloration, rouille ou oxydation causés par des environnements corrosifs ou agressifs (exposition élevée au sel, forte humidité, contact avec des produits chimiques), sauf s'ils sont signa lés dans les 30 jours et reconnus comme des défauts de matériaux ou de fabrication.
6. Rouille présente sur toute surface intérieure ou extérieure de l'appareil.
7. Perte de nourriture, boissons ou médicaments due à une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
8. Remplacement de pièces consommables telles que les ampoules, piles, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, boutons, poignées ou autres éléments esthétiques.
9. Interventions qui ne concernent pas un défaut de fabrication ou de matériau, y compris les appels pour expliquer le fonctionnement de l'appareil ou corriger une mauvaise installation ou un mauvais entretien.
10. Interventions nécessaires pour corriger une installation non conforme aux normes électriques ou de plomberie en vigueur, ou pour réparer des problèmes liés au système électrique ou de plomberie de la maison (câblage, fusibles, tuyaux d'arrivée d'eau, etc.).
11. Frais engagés pour rendre l'appareil accessible au service, incluant le retrait ou la réinstallation de moulures, armoires, panneaux décoratifs, planchers, îlots, comptoirs, cloisons sèches ou autres éléments fixes.
12. Frais de transport, ramassage, livraison, déplacements, péages, traversiers ou interventions dans des zones éloignées.
13. Dommages causés aux biens (planchers, armoires, murs) lors de l'installation, du retrait ou du service de l'appareil.
14. Conversion de l'appareil du gaz naturel au propane liquide ou inversement.
15. Réparations ou dommages causés par un fournisseur de service non autorisé ou par l'utilisation de pièces non d'origine.
16. Modifications, altérations ou réparations non autorisées apportées à l'appareil.
17. Dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un accident, d'une alimentation électrique inadéquate, d'un incendie, d'une inondation ou d'autres causes externes, y compris les cas de force majeure.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

TRUARCTIC décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à TRUARCTIC ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. TRUARCTIC N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.