



OVER THE RANGE MICROWAVE OVEN  
**USE & CARE MANUAL**

Model KOTR30MXE

## FOR CUSTOMER ASSISTANCE

### BERTAZZONI SERVICE

Bertazzoni is committed to providing the best customer and product service. We have a dedicated team of trained professionals to answer your needs.

If you own a Bertazzoni appliance and need service in the US or Canada please use the following contact information:

e-mail: [aftersaleservice@bertazzoni.com](mailto:aftersaleservice@bertazzoni.com)

Telephone - Monday through Friday, 7:30 am to 7:30 pm EST (except US public holidays)

<b>US</b>	<b>866-905-0010</b>
<b>WESTERN CANADA</b>	<b>866-905-0010 (BC, AB, SK, MB)</b>
<b>EASTERN CANADA</b>	<b>800-561-7265 (ON, QC, NL, NB, NS, PE)</b>

### 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 allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- Do not operate the microwave oven if it is damaged. It is particularly important that the microwave oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- The microwave oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

### WARNING:

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception.

It has been type-tested and found to comply with limits for an ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

If this equipment does cause 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:

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

THE MANUFACTURER is not responsible for any radio or TV interference caused by UNAUTHORIZED MODIFICATION to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

# CONTENTS

<b>FOR CUSTOMER ASSISTANCE.....</b>	<b>2</b>	CONTROL PANEL .....	21
<b>PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.....</b>	<b>2</b>	WAVEGUIDE COVER.....	21
<b>TWO YEAR LIMITED WARRANTY .....</b>	<b>4</b>	THE EXHAUST FEATURE .....	21
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>	<b>5</b>	REUSABLE GREASE FILTERS .....	21
<b>INSTALLATION GUIDE .....</b>	<b>6-7</b>	TO REMOVE GREASE FILTER .....	22
EXAMINE THE OVEN AFTER UNPACKING .....	6	TO CLEAN GREASE FILTER .....	22
CHECK THE PARTS.....	6	TO REPLACE GREASE FILTER .....	22
LOCATION.....	6	LIGHT REPLACEMENT.....	22
POWER SUPPLY.....	6	COOKTOP LIGHT.....	22
CRITICAL USAGE WARNINGS.....	7	OVEN LIGHT .....	23
<b>SPECIFICATIONS.....</b>	<b>8</b>	INSTALL/REPLACE CHARCOAL FILTER.....	23
<b>FEATURES DIAGRAM .....</b>	<b>9-11</b>	CHARCOAL FILTER .....	23
<b>OPERATION PROCEDURE .....</b>	<b>12</b>	IF NOTHING ON THE OVEN OPERATES: .....	24
TO SET POWER LEVEL.....	12	IF THE OVEN INTERIOR LIGHT DOES NOT WORK: .....	24
<b>CONTROLS .....</b>	<b>13-20</b>	IF OVEN WILL NOT COOK: .....	24
SETTING THE CLOCK.....	13	IF OVEN TAKES LONGER THAN NORMAL TO COOK OR COOKS TOO RAPIDLY: .....	24
KITCHEN TIMER MODE .....	13	IF THE TIME-OF-DAY CLOCK DOES NOT ALWAYS KEEP CORRECT TIME: .....	24
HOW TO USE AS A MINUTE TIMER.....	13	IF OVEN FLOOR OR GLASS TRAY ARE HOT: .....	24
HOW TO USE TO DELAY THE START OF COOKING .....	13	IF THE INTERIOR OF OVEN COLLECTS MOISTURE: .....	24
HOW TO USE TO SET A HOLDING TIME .....	13	IF FOOD COOKS UNEVENLY:.....	24
TIME DEFROSTING .....	14	IF FOOD IS UNDERCOOKED:.....	24
WEIGHT DEFROSTING .....	14	IF FOOD IS OVERCOOKED: .....	24
MELT/SOFTEN .....	14	IF ARCING (SPARKS) OCCUR: .....	24
MELT/SOFTEN ITEM CHART .....	14	IF THE DISPLAY SHOWS A TIME COUNTING DOWN BUT THE OVEN IS NOT COOKING:.....	24
KEEP WARM .....	14	<b>COOKING INSTRUCTIONS .....</b>	<b>26-36</b>
TIME COOK.....	14	UTENSIL GUIDE.....	26
COOKING IN TWO STAGES.....	15	USE YOUR MICROWAVE OVEN SAFELY.....	27
DEFROSTING + COOKING .....	15	GENERAL USE.....	27
COOKING + COOKING .....	15	FOOD .....	27
+30 SEC.....	16	ARCING .....	27
EXPRESS COOK.....	16	MICROWAVING PRINCIPLES.....	27
ONE TOUCH COOK (PRESET) .....	16	HOW MICROWAVES COOK FOOD.....	27
SENSOR OPERATIONS.....	16	CONVERSION CHART.....	28
USING SENSOR SETTINGS.....	16	COOKING TECHNIQUES.....	28
COVERING FOODS .....	17	STANDING TIME .....	28
SENSOR COOK .....	17	MOISTURE CONTENT .....	28
SENSOR COOK CHART .....	18	DENSITY.....	28
TURNTABLE ON-OFF .....	18	CLING FILM .....	28
VENT FAN.....	18	SHAPE .....	28
COOKTOP LIGHT.....	18	SPACING .....	28
MUTE.....	19	STARTING TEMPERATURE .....	28
FILTER RESET .....	19	LIQUIDS.....	28
TO SET POWER SAVE MODE.....	19	TURNING & STIRRING .....	28
CHILD SAFETY LOCK.....	19	ARRANGING .....	29
TO STOP THE OVEN WHILE THE OVEN IS OPERATING .....	19	DEFROSTING GUIDE .....	29
METAL RACK.....	19	QUANTITY .....	29
TO AVOID RISK OF PROPERTY DAMAGE:.....	19	PIERCING.....	29
TO USE METAL RACK: .....	20	COVERING.....	29
<b>CARE AND CLEANING .....</b>	<b>21-25</b>	DEFROSTING CHART (BY TIME DEFROST) .....	30
MICROWAVE OVEN INTERIOR.....	21	COOKING .....	31
OVEN BOTTOM.....	21	COOKING CHART.....	31
GLASS TRAY/TURNTABLE.....	21	REHEATING .....	32
METAL RACK.....	21	REHEATING CHART .....	32
ROLLER GUIDE .....	21	VEGETABLE .....	33
OVEN EXTERIOR.....	21	COOKING CHART FOR FRESH VEGETABLES.....	33
LIGHT COMPARTMENT.....	21	COOKING CHART FOR FROZEN VEGETABLES.....	33
		RECIPES .....	34

# TWO YEAR LIMITED WARRANTY



The warranties provided by Bertazzoni Spa in this statement apply exclusively to Bertazzoni appliances and accessories sold as new products to the original owner by a Bertazzoni authorized distributor, retailer, dealer or service center and installed in the United States and Canada. The warranties provided in this statement are not transferable and have validity from the date of installation.

## COVERAGE INFORMATION

Bertazzoni SpA will repair or replace any component part which fails or proves defective due to materials and/or workmanship within 2 years from the date of installation and under conditions of normal residential use. Repair or replacement will be free of charge, including labor at standard rates and shipping expenses. Repair service must be performed by a Bertazzoni Authorized Service Center during normal working hours.

## COSMETIC WARRANTY

Bertazzoni will cover parts showing cosmetic defects in material and workmanship for a period of thirty (30) days from date of installation of the unit. This coverage will include scratches, stains, surface imperfections on stainless steel, paint and porcelain, with the exclusion of slight differences in color due to materials and painting/enamelling technologies.

**Exclusions are labor costs, B stock items, out-of-box appliances and display units.**

## HOW TO OBTAIN SERVICE

To obtain warranty service please contact Bertazzoni Customer Service at the numbers below and provide model number, serial number and date of purchase.

**ENGLISH 866 905 0010 - FRANCAIS 800 561 7265**

Save proof of original purchase or of original installation to establish warranty period. Copy of the product serial tag is affixed to the back cover of the instruction manual.

## WHAT IS NOT COVERED

- 1 The product used in any commercial application
- 2 Repair service provided by other than a Bertazzoni authorized service agency.
- 3 Damage or repair service to correct service provided by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
- 4 Installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes.
- 5 Defects or damage due to improper storage of the product.
- 6 Defects or damage or missing parts on products sold out of the original factory packaging or from displays.
- 7 Service calls or repairs to correct the installation of the product and/or related accessories.
- 8 Service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring and/or gas line to properly use the product.
- 9 Service calls to provide instructions on the use of a Bertazzoni product.
- 10 Repair service due to product usage in manner other than what is normal and customary for home use.
- 11 Replacement of wear and tear parts
- 12 Replacement of glasses and light bulbs if they are claimed to have failed later than 30 days after installation and in no case later than 4 months after date of purchase
- 13 Defects and damages arising from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation.
- 14 Defects and damages arising from transportation of the product to the home of the owner.
- 15 Defects and damage arising from external forces beyond the control of Bertazzoni SpA such as fire, flood, earthquakes and other acts of God.

In case the product will be installed in a remote area, where certified trained technicians are not reasonably available, the customer will be responsible for the transportation costs for the delivery of the product to the nearest authorized service center or for the displacement costs of a certified trained technician.

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

# 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" on page 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" on page 7.
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 this 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. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
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 Servicer 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. When cleaning surfaces of door and oven that come together upon closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
16. To reduce the risk of fire in the microwave oven cavity:
  - a. Do not overcook food. Carefully attend to appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the microwave oven to facilitate cooking.
  - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in microwave oven.
  - c. **If materials inside the microwave oven should ignite, keep microwave oven door closed, turn microwave oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
- d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
17. Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. 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 A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**  
To reduce the risk of injury to persons:
  - a. Do not overheat the liquid.
  - b. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - c. Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
  - d. After heating, allow the container to stand in the microwave oven at least for 20 seconds before removing the container.
  - e. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
18. Do not use this microwave oven to heat corrosive chemicals (for example, sulfides and chlorides). Vapors from such corrosive chemicals may interact with the contact and springs of the safety interlock switches thereby rendering them inoperable.
19. Never heat oil or fat for deep frying as you cannot control the temperature and doing so may lead to overheating and fire.
20. Do not operate the oven without the glass tray in place. Be sure it is properly sitting on the rotating base.
21. Use care when cleaning the vent hood filters. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners may damage the filters.
22. Clean the ventilating hood frequently. Do not allow grease to accumulate on the hood or the filters.
23. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment up to 30 inches wide.
24. Do not use this oven for commercial purposes. It is designed for household use only.
25. When flaming foods under the hood, turn the fan on. Keep the area under the hood properly ventilated at all times. Turn off cooking equipment if you see flames or a fire occurs.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# INSTALLATION GUIDE

## EXAMINE THE OVEN AFTER UNPACKING

Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.

## CHECK THE PARTS

Carefully unpack your microwave oven, and make sure you've received all the parts shown below. If your microwave oven was damaged during shipping, or if you do not have all the parts, contact Bertazzoni.

IMAGE	PART & DESCRIPTION	QTY.
	Hardware Kit (Screws)	1
	Metal Rack	1
	Damper (Exhaust Adapter)	1
	Mounting Plate	1
	Top Cabinet Template	1
	Rear Wall Template	1
	Installation Manual	1
	Use and Care Manual	1
	Guide Roller Ring	1
	Grease Filters	2
	Grease Filter Holders	2
	Glass Turntable	1

## LOCATION

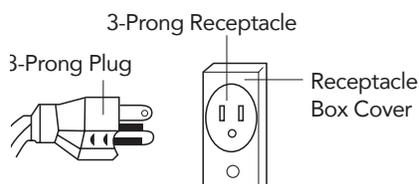
- The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.  
Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.
- Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
- Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord, or loose wall socket.
- Do not mount over a sink.
- Do not stand on top of the microwave or place objects (such as laundry, oven covers, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.  
This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

## POWER SUPPLY

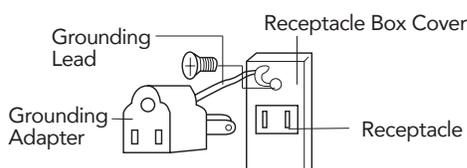
- Check your local power source.  
This microwave oven requires a current of approximately 15 amperes, 120Volts, 60Hz and a grounded outlet.
  - a. A short power-supply cord is provided to reduce the risks of the user becoming entangled in or tripping over a longer cord.
  - b. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
  - c. 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 oven.
    - The extension cord must be a grounding type 3-wire cord.
    - The longer cord should be arranged so that it will not drape the table top or counter where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- Check power cord and outlet.
  - Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.
  - Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
  - Plug the power cord into a properly grounded 3-pronged outlet. Your oven should be the only appliance connected to this circuit.
  - Sharing a wall socket with other appliances, using a power strip, or extending the power cord may result in electric shock or fire.
  - Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.
  - Ensure that the voltage, frequency and current provided match the product's specifications.

# INSTALLATION GUIDE

## When using 3-pronged plug



## When using grounding adapter, make sure the receptacle box is fully grounded.



THE CANADIAN ELECTRICAL CODE DOES NOT ALLOW THE USE OF THE GROUNDING ADAPTOR.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, the grounding plug reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for 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. And if it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 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.

### WARNING:

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

## CRITICAL USAGE WARNINGS

If the microwave appliance is flooded, please contact your nearest service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.

Read and follow the specific "Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy" found on page 2.

If the microwave generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug it immediately and contact your nearest service center.

- In the event of a gas leak (propane gas, LP gas, etc.), ventilate the room immediately. Do not touch the microwave, power cord, or plug.
- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door or any of the other parts do not come into contact with your body while cooking or just after cooking.

- In the event of a grease fire on the surface units below the oven, smother the flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.

Never leave surface units beneath your oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spills that may ignite and spread if the vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware. Use high heat on surface units only when necessary.

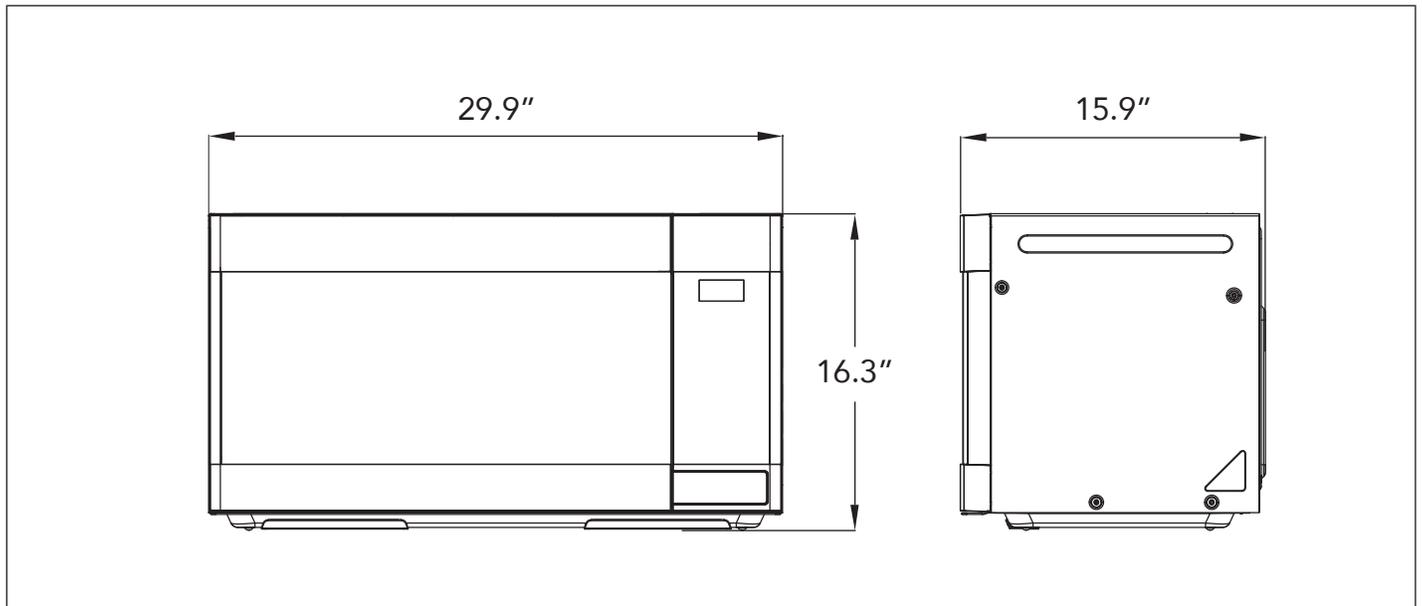
If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.

- Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own. There is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized service center near you.

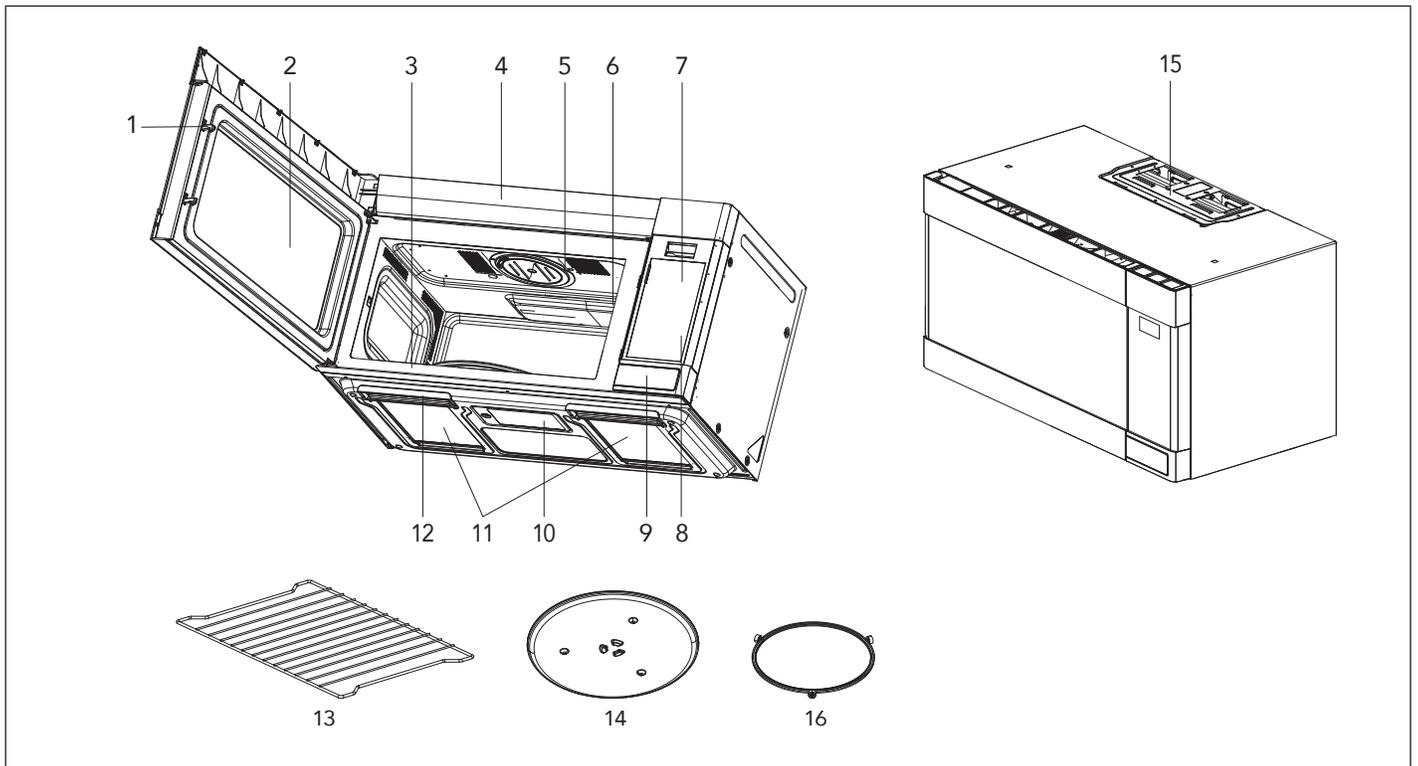
# SPECIFICATIONS

<b>Power Supply</b>		120V AC, 60Hz single phase with grounding
<b>Microwave</b>	<b>Input Power</b>	1500 W
	<b>Energy Output</b>	950 W
	<b>Frequency</b>	2450 MHz
<b>Outside Dimensions (W x H x D)</b>		29.9" x 16.3" x 15.9"
<b>Cavity Dimensions (W x H x D)</b>		20.6" x 10" x 14.9"
<b>Cavity Volume</b>		1.6 cu. ft.
<b>Net Weight</b>		Approx. 50.3 LBS
<b>Timer</b>		99 min. 99 sec.
<b>Power Selections</b>		10 levels

\* Specifications are subject to change without notice.



## FEATURES DIAGRAM



### 1. DOOR LATCHES

### 2. WINDOW with METAL SHIELD

Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in oven.

### 3. MODEL NUMBER PLATE

Located on the front wall of the microwave oven.

### 4. CHARCOAL FILTER

Behind Vent Grille

### 5. OVEN LIGHT

### 6. WAVEGUIDE COVER

Protects the microwave outlet from splashes of cooking foods.

### 7. TOUCH CONTROL PANEL and DIGITAL DISPLAY

For detailed information on each feature, see Features Diagram section, pages 10, 11.

### 8. HOOD CONTROLS

**Vent Fan** - Press High, Low or Off.

**Light** - Press On or Off.

### 9. DOOR BUTTON

To open the door push the door open button.

### 10. COOKTOP LIGHT

### 11. GREASE FILTERS

### 12. HANDLE FILTERS

Use to insert Grease Filters.

### 13. METAL RACK

Use for extra space when cooking with more than one container at the same time.

### 14. TURNTABLE / GLASS TRAY

Composed of glass tray and roller guide. The roller guide is placed first in the bottom of the microwave and supports the glass tray. Both parts must be in place when using the microwave oven.

### 15. VENTILATION MOTOR

Your microwave oven is designed for adaptation to the following three types of ventilation.

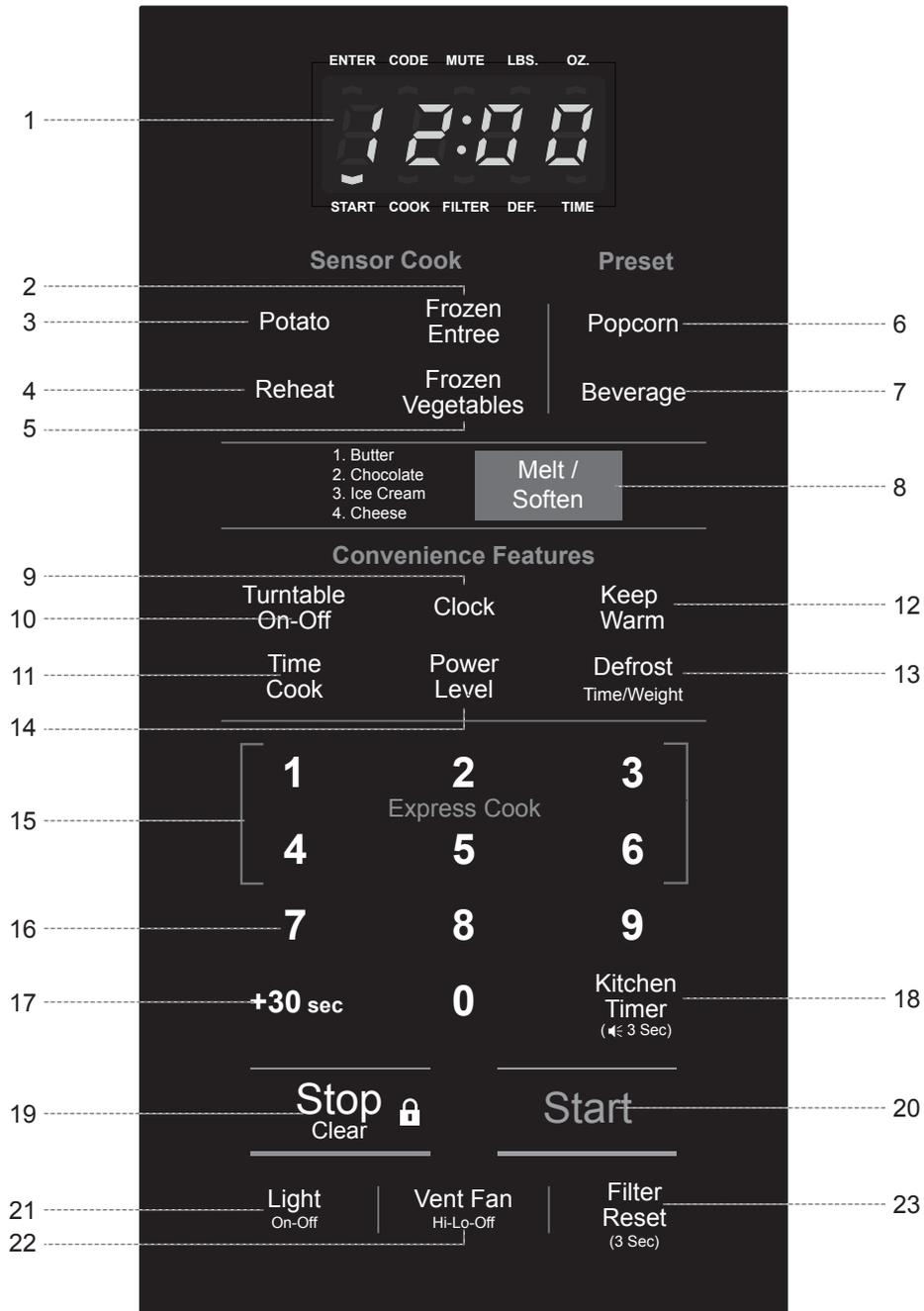
(Recirculation ventilation system, Vertical ventilation system, Horizontal ventilation system)

See installation manual to select the type of ventilation required for your installation.

### 16. GUIDE ROLLER RING

# FEATURES DIAGRAM

The Touch Control Panel allows you to set the oven controls with the press of a finger. It's designed to be easy to use and understand.



- Each time a pad is pressed, a beep will sound.
- When **STOP/CLEAR** Pad is pressed during oven operation, the oven will stop; however, all programmed information is retained. To clear all information, press the **STOP/CLEAR** Pad again.

## FEATURES DIAGRAM

1. DISPLAY - Displays time of day, time or power level being used, cooking mode and instructions.
2. FROZEN ENTREE - Press this pad to cook Frozen Entrees. The microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.
3. POTATO - Press this pad to cook a potato. The microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.
4. REHEAT - Press this pad to reheat food. The microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.
5. FROZEN VEGETABLES - Press this pad to cook Frozen Vegetables. The microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.
6. POPCORN - Press this pad to cook prepackaged microwave Popcorn weight 3.5/3.0/1.75 ounces.
7. BEVERAGE - Press this pad to reheat a beverage.
8. MELT/SOFTEN - Press this pad to melt or soften Butter, Chocolate, Ice Cream and Cheese.
9. CLOCK - Press this pad to enter time of day.

Also press and hold this pad for 3 seconds to set power save mode. For detailed information on this feature, see Controls section, page 19.
10. TURNTABLE ON-OFF - Press this pad to turn turntable on or off.
11. TIME COOK - Press this pad to set the Microwave cooking time.
  - Power Level 10 (High) is automatic but lower heat levels may be programmed.
12. KEEP WARM - Press this pad and safely keep food warm for up to 30 minutes.
13. DEFROST - Press this pad to set defrosting time or defrosting weight.
14. POWER LEVEL - Press this pad if you want to change from automatic Power Level 10 (High) for cooking.
15. EXPRESS COOK - Press these pads to set 1-6 minutes preset cooking time at 100% power level.
16. NUMBER PADS - Press these pads to enter cooking time, defrosting time or weight, time of day, power level.
17. +30 SEC - Press this pad for 30 seconds instant "ON" cooking time or to add 30 seconds of cooking time as the timer is counting down.
18. KITCHEN TIMER - Press this pad to use as a minute timer, delay cooking, hold setting after cooking.

Also press and hold this pad for 3 seconds to set sound on/off. For detailed information on this feature, see Controls section, page 19.
19. STOP/CLEAR - When pressed once, it pauses the oven operation. When pressed twice, it resets the oven and erases all settings (except time of day).

Also press and hold this pad for 3 seconds to set child safety lock function. For detailed information on this feature, see Controls section, page 19.
20. START - After all selections are made, press this pad to start the oven or timer.
21. LIGHT - Press this pad to turn on or off the cooktop light.
22. VENT FAN - Press this pad to turn the fan on high, low or off.
23. FILTER RESET - Press and hold this pad for 3 seconds to reset time after replacing the filter.

Charcoal filters must be replaced every 6 months.

# OPERATION PROCEDURE

This section includes useful information about oven operation.

1. Plug power supply cord into a standard 3-pronged 15 Amp 120V AC 60Hz power outlet.
2. After placing the food in a suitable container, open the oven door and put it on the glass tray.  
The glass tray and roller guide must always be in place during cooking.
3. Close the door. Make sure that it is firmly closed.
4. The oven light is on when the microwave oven is operating.
5. The oven door can be opened at any time during operation by pushing the door open button of the control panel. The oven will automatically stop.
6. Each time a pad is pressed, a beep will sound to acknowledge the press.
7. The oven automatically cooks on full power unless set to a lower power level.
8. The display will show “ : 0” when the oven CLOCK is not set.
9. Time clock returns to the present time when the cooking time ends.
10. When the STOP/CLEAR pad is pressed during oven operation, the oven stops cooking and all information is retained. To erase all information (except the present time), press the STOP/CLEAR pad once more. If the oven door is opened during oven operation, all information is retained.
11. If the START pad is pressed and the oven does not operate, check the area between the door and door seal for obstructions and make sure the door is closed securely. The oven will not start cooking until the door is completely closed or the program has been reset.

Make sure the oven is properly installed and plugged into the electrical outlet.

## TO SET POWER LEVEL

The power level is set by pressing the POWER LEVEL pad and number pad. If you wish to use a different power level, press the POWER LEVEL pad before pressing START pad. Enter the power level desired by pressing the appropriate number pad. The chart shows the display, the power level and the percentage of power.

PRESS POWER LEVEL PAD AND NUMBER	POWER LEVEL (DISPLAY)	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER
Power Level + 1 + 0	PL10	100%
Power Level + 9	PL-9	90%
Power Level + 8	PL-8	80%
Power Level + 7	PL-7	70%
Power Level + 6	PL-6	60%
Power Level + 5	PL-5	50%
Power Level + 4	PL-4	40%
Power Level + 3	PL-3	30%
Power Level + 2	PL-2	20%
Power Level + 1	PL-1	10%
Power Level + 0	PL-0	0%

**NOTE:** If “PL-0” is selected, the oven will work with the fan but no power. You can use this level to remove odors.

# CONTROLS

## SETTING THE CLOCK

When the oven is first plugged in, the display will show " : 0" and a tone will sound. If the AC power ever goes off, the display shows " : 0" when the power comes back on.

<b>Clock</b>	1. Press the CLOCK pad. This is a 12 hour clock system.
	2. Press the CLOCK pad once more. This is a 24 hour clock system.
	3. Enter the correct time of day by pressing the number pads in sequence.
	4. Press the CLOCK pad.
The ENTER, TIME indicators blink and "12H" is displayed. <b>NOTE:</b> This oven has multiple clock systems. If you want a 12 hour clock system, omit step 2.	
The display stops blinking, and the colon starts blinking. If you selected a 12 hour clock system, this digital clock allows you to set from 1:00 to 12:59. If you selected a 24 hour clock system, this digital clock allows you to set from 0:00 to 23:59.	

### NOTE:

1. If you attempt to enter an incorrect time, the time will not be set and an error signal tone will sound. Press the CLOCK pad and re-enter the time.
2. If you want to set power save mode, press and hold the CLOCK pad for 3 seconds. For detailed information on this feature, see Controls section, page 19.

## KITCHEN TIMER MODE

Timer operates as a minute timer. Timer operates without microwave energy.

### HOW TO USE AS A MINUTE TIMER

<b>Kitchen Timer</b> (⏪ 3 Sec)	1. Press KITCHEN TIMER pad.
	2. Press the amount of time you want to count down.
<b>Start</b>	3. Press START pad.
The ENTER, TIME indicators blink and " : 0" is displayed. The display will show what you pressed.	
When you press the START pad, the TIME indicator starts blinking and the display counts down the time remaining in KITCHEN TIMER mode. When KITCHEN TIMER mode ends, you will hear 3 beeps.	

**NOTE:** If you want to turn sound on or off, press and hold KITCHEN TIMER pad for 3 seconds. For detailed information

on this feature, see Controls section, page 19.

## HOW TO USE TO DELAY THE START OF COOKING

<b>Kitchen Timer</b> (⏪ 3 Sec)	1. Press KITCHEN TIMER pad.
	2. Press the amount of time you want to delay.
<b>Time Cook</b>	3. Press TIME COOK pad to program the desired cooking time for food to be cooked.
<b>Start</b>	4. Press START pad.
The ENTER, TIME indicators blink and " : 0" is displayed. The display will show what you pressed.	
When you press the START pad, the TIME indicator starts blinking and the display counts down the time remaining in KITCHEN TIMER mode. When KITCHEN TIMER mode ends, the oven will beep. The TIME indicator goes off and COOK indicator starts blinking. The display counts down the time remaining in MICROWAVE mode. When MICROWAVE cook ends, you will hear 3 beeps.	

## HOW TO USE TO SET A HOLDING TIME

<b>Time Cook</b>	1. Press TIME COOK pad to program the desired cooking time for food to be cooked.
<b>Kitchen Timer</b> (⏪ 3 Sec)	2. Press KITCHEN TIMER pad.
	3. Press the amount of time you want the oven to hold.
<b>Start</b>	4. Press START pad.
The ENTER, TIME indicators blink and " : 0" is displayed. The display will show what you pressed.	
When you press the START pad, the COOK indicator starts blinking and the display counts down the time remaining in MICROWAVE mode. When the MICROWAVE cook ends, the oven will beep. The COOK indicator goes off and TIME indicator starts blinking. The display counts down the time remaining in KITCHEN TIMER mode. When the KITCHEN TIMER mode ends, you will hear 3 beeps.	

**NOTE:** Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)

# CONTROLS

## TIME DEFROSTING

When TIME DEFROST is selected, the automatic cycle divides the defrosting time into periods of alternating defrost and stand times by cycling on and off.

<b>Defrost</b> Time/Weight	1. Press DEFROST pad once.
	2. Press number pads for the desired defrosting time.
<b>Start</b>	3. Press START pad.
The DEF indicator lights and ENTER, TIME indicators blink, “ : 0” is displayed. The display will show what you pressed.	
When you press the START pad, the DEF indicator starts blinking to show the oven is in the TIME DEFROST mode. The display counts down the time to show you how much defrosting time is left in the TIME DEFROST mode. The oven beeps during the defrosting cycle to signal that the food needs to be turned or rearranged. When the defrosting time ends, you will hear 3 beeps.	

**NOTE:** Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)

## WEIGHT DEFROSTING

WEIGHT DEFROST lets you easily defrost food by eliminating guesswork in determining defrosting time.

Follow the steps below for easy defrosting.

<b>Defrost</b> Time/Weight	1. Press DEFROST pad twice.
	2. Press number pads for the desired defrosting weight.
<b>Start</b>	3. Press START pad.
The DEF indicator lights and ENTER, LBS indicators blink, "0.0" is displayed. The display will show what you pressed.	
The defrosting time is automatically determined by the weight selected. When you press the START pad, the DEF indicator starts blinking and the defrosting time counts down in the display window. The oven beeps during the defrosting cycle to signal that the food needs to be turned or rearranged. When the defrosting time ends, you will hear 3 beeps.	

**NOTE:** Your oven can be programmed for 0.2 to 6.0 lbs.

## MELT/SOFTEN

The MELT/SOFTEN feature can be used to melt or soften butter, chocolate, ice cream and cheese.

See the chart for specific settings to use.

<b>Melt / Soften</b>	1. Press MELT/SOFTEN pad once for butter, twice for chocolate, three times for ice cream, four times for cheese.
<b>Start</b>	2. Press START pad.
The display will show what you pressed.	

### Melt/Soften Item Chart

PRESS PAD	DISPLAY	SOFTEN ITEM	WEIGHT
<b>Once</b>	S-1	Butter	1/2 cup
<b>Twice</b>	S-2	Chocolate	8 oz
<b>Three Times</b>	S-3	Ice Cream	1/2 gallon
<b>Four Times</b>	S-4	Cheese	1 plate

## KEEP WARM

KEEP WARM feature maintains food at a warm temperature for 30 minutes.

<b>Keep Warm</b>	1. Press KEEP WARM pad.
<b>Start</b>	2. Press START pad.
When pressing KEEP WARM pad, the display shows "30:00".	
When the cooking time ends, you will hear 3 beeps.	

## TIME COOK

<b>Time Cook</b>	1. Press TIME COOK pad.
	2. Press number pads for the cooking time.
<b>Power Level</b>	3. Press POWER LEVEL pad.
	4. Press number pads for power level (0~10).
<b>Start</b>	5. Press START pad.

# CONTROLS

The COOK indicator lights and ENTER, TIME indicators blink., “ : 0” is displayed.  
 The display will show what you pressed.  
 The display will show PL10 for 100% power.  
 The display will show PL-0 ~ PL10.  
 If you skip steps 3 and 4, 100% power is automatic.

When you press START pad, the COOK indicator starts blinking to show the oven is cooking.  
 The display counts down the time to show how much cooking time is left. When the cooking time ends, you will hear 3 beeps.

**NOTE:**

- Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)
- Using lower power levels increases the cooking time which is recommended for foods such as cheese, milk and slow cooking of meats.

## COOKING IN TWO STAGES

This feature lets you program two sequential operations such as defrosting and cooking or cooking using two different power levels. It automatically changes power settings and cooking time.

## DEFROSTING + COOKING

<b>Defrost</b> Time/Weight	1. Press DEFROST pad once. 2. Press number pads for the desired defrosting time.
<b>Time Cook</b>	3. Press TIME COOK pad. 4. Press number pads for the cooking time.
<b>Power Level</b>	5. Press POWER LEVEL pad. 6. Press number pads for power level (0~10).
<b>Start</b>	7. Press START pad.

The DEF indicator lights and ENTER, TIME indicators blink, “ : 0” is displayed.  
 The display will show what you pressed.  
 The COOK indicator lights and ENTER, TIME indicators blink., “ : 0” is displayed.  
 The display will show what you pressed.  
 The display will show PL10 for 100% power.  
 The display will show PL-0 ~ PL10.  
 If you skip steps 5 and 6, 100% power is automatic.

When you press the START pad, the DEF and COOK indicators come on to confirm the power levels selected. The DEF indicator starts blinking to show you that the oven is in TIME DEFROST mode.

The display counts down the time remaining in TIME DEFROST mode. When the oven beeps, turn over, break apart and/or redistribute the food. At the end of TIME DEFROST mode, the oven will beep and start MICROWAVE cook.

The DEF indicator goes off and the COOK indicator starts blinking. The display counts down the time remaining in MICROWAVE mode. When MICROWAVE cook ends, you will hear 3 beeps.

**NOTE:** Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)

## COOKING + COOKING

<b>Time Cook</b>	1. Press TIME COOK pad. 2. Press number pads for the cooking time.
<b>Time Cook</b>	3. Press TIME COOK pad. 4. Press number pads for the cooking time.
<b>Power Level</b>	5. Press POWER LEVEL pad. 6. Press number pads for power level (0~10).
<b>Start</b>	7. Press START pad.

COOK indicator lights and ENTER, TIME indicators blink. “ : 0” is displayed.  
 The display will show what you pressed.  
 The COOK indicator lights and ENTER, TIME indicators blink., “ : 0” is displayed.  
 The display will show what you pressed.  
 The display will show PL10 for 100% power.  
 The display will show PL-0 ~ PL10.  
 If you skip steps 5 and 6, 100% power is automatic.

When you press the START pad, the COOK indicator starts blinking to show the oven is in cook mode for stage 1.  
 At the end of stage 1, the oven will beep and start stage 2. The display counts down the time remaining in stage 2 mode. When stage 2 ends, you will hear 3 beeps.

**NOTE:** Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)

## CONTROLS

### +30 SEC

+30 SEC allows you to reheat for 30 seconds at 100% (full power) by simply pressing the +30 sec pad. By repeatedly pressing the +30 sec pad, you can also extend reheating time to 99 minutes 99 seconds by 30 second increments.

<b>+30 sec</b>	Press the +30 SEC pad.
When you press the +30 SEC pad, “:30” is displayed and the oven starts reheating.	

**NOTE:** +30 SEC cannot be used while the sensor is detecting the vapor emitted from the food during sensor cooking such as Potato, Frozen Entree, Frozen Vegetables or Sensor Reheat.

### EXPRESS COOK

EXPRESS COOK is a quick way to set cooking time from 1-6 minutes at 100% (full power).

	Press one of the EXPRESS COOK pads (from 1-6) for 1-6 minutes of cooking at 100% (full power).
The display will show what you pressed.	
After 1.5 seconds, the display is changed into cooking time and the oven starts cooking.	

### ONE TOUCH COOK (PRESET)

ONE TOUCH cooking allows you to cook or reheat many of your favorite foods by pressing just one pad.

To increase quantity, press the chosen pad until the number in the display is the same as desired quantity to cook.

<b>Popcorn</b>	1. Press POPCORN pad once for 3.5 oz bag, twice for 3.0 oz bag or three times for 1.75 oz bag.
<b>Start</b>	2. Press START pad.
When you press POPCORN pad once, “3.5” is displayed.	

#### NOTE:

1. Use prepackaged room-temperature microwave popcorn.
2. Place bag in oven according to manufacturer's directions.
3. Pop only one bag at a time.
4. After popping, open bag carefully: popcorn and steam are extremely hot.
5. Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.
6. Do not leave oven unattended while popping popcorn.

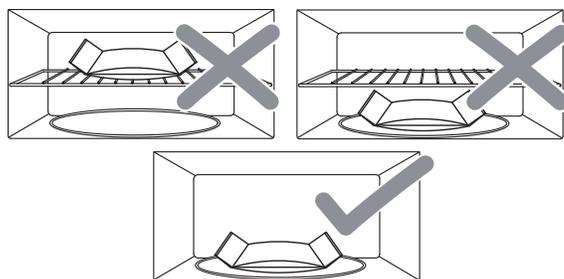
**CAUTION:** If prepackaged popcorn is of a different weight than the recommended weight, do not use the popcorn pad. Follow the manufacturer's instruction.

#### CAUTION:

DO NOT leave the microwave oven unattended while popping corn.

When popping commercially packaged popcorn, remove the rack from the oven.

Do not place the bag of microwave popcorn on the rack or under the rack.



<b>Beverage</b>	1. Press BEVERAGE pad once for 1 cup, twice for 2 cups or three times for 3 cups.
<b>Start</b>	2. Press START pad.
When you press BEVERAGE pad once, “1” is displayed.	

**BEVERAGE:** 7 oz/cup (mug)

- 1 cup (7 oz total volume): Press BEVERAGE once.
- 2 cups (14 oz total volume): Press BEVERAGE twice.
- 3 cups (20 oz total volume): Press BEVERAGE three times.

### SENSOR OPERATIONS

The Sensor Cook categories are designed to detect the increasing humidity released by the food during the cooking process. The microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.

### USING SENSOR SETTINGS

1. After the oven is plugged in, wait 2 minutes before using Sensor Cook.
2. Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the oven are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
3. The oven works with foods at normal storage temperature.
4. More or less food than the quantity listed in the chart should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.
5. Do not open the oven door or press STOP/CLEAR pad until cooking time appears on the display window. The measurement of vapor will be interrupted. If this occurs, an error message "Er01" will appear. To continue cooking, press the STOP/CLEAR pad and cook manually.

## CONTROLS

When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.

The door may be opened when remaining cooking time appears on the display. At this time, you may stir or season food, as desired.

6. Always use microwave-safe containers and cover them with loose fitting lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers. They will prevent steam from escaping and this will mislead the sensor, usually causing the food to overcook.
7. Check food for temperature or doneness after cooking. If food is not completely cooked, enter additional cooking time manually. Do not use one of the Sensor Cook categories twice in succession on the same food portion. This may result in severely overcooked or burnt food.

### COVERING FOODS

Some foods work best when covered. Use the cover recommended in the Sensor Cook Chart for these foods.

1. Casserole lid.
2. Plastic wrap: Use plastic wrap recommended for microwave cooking. Cover dish loosely; allow approximately 1/2 inch to remain uncovered to allow steam to escape. Plastic wrap should not touch food.
3. Wax paper: Cover dish completely; fold excess wrap under dish to secure. If dish is wider than paper, overlap two pieces at least one inch to cover.

Be careful when removing any covering to allow steam to escape away from you.

### SENSOR COOK

Sensor is a semi-conductor device that detects the vapor emitted from the food as it heats. The sensor adjusts the cooking time and power level for various food and quantities and you don't need to enter the weight or quantity of the food.

<b>Potato</b>	1. Press POTATO pad.
<b>Start</b>	2. Press START pad.
<p>When you press POTATO pad, "SCPO" is displayed.</p> <p>When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.</p>	

<b>Frozen Entree</b>	1. Press FROZEN ENTREE pad.
<b>Start</b>	2. Press START pad.
<p>When you press FROZEN ENTREE pad, "SCFE" is displayed.</p> <p>When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.</p>	

<b>Frozen Vegetables</b>	1. Press FROZEN VEGETABLES pad.
<b>Start</b>	2. Press START pad.
<p>When you press FROZEN VEGETABLES pad, "SCFU" is displayed.</p> <p>When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.</p>	

<b>Reheat</b>	1. Press REHEAT pad.
<b>Start</b>	2. Press START pad.
<p>When you press REHEAT pad, "SrH" is displayed.</p> <p>When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.</p>	

# CONTROLS

## Sensor Cook Chart

PRESS PAD	DISPLAY	WEIGHT	COMMENTS
Potato	SCPO	8 - 24 oz	Before cooking, pierce potato skin with fork 5-6 times. Place potatoes on the turntable.
Frozen Entree	SCFE	8 - 32 oz	Follow the directions that are specific for the microwave oven that are printed on the packaging.
Frozen Vegetables	SCFU	6 - 16 oz	2-4 tbsp water per serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
Reheat	SrH	4 - 36 oz	For casseroles, add 2-3 tbsp water, cover with lid or vented plastic wrap. <ul style="list-style-type: none"> <li>The food type to avoid: beverage, frozen pizza or frozen food, raw food, biscuits and cake.</li> </ul>

### NOTE:

Do not use the SENSOR COOK twice in succession on the same food portion.

This may result in severely overcooked or burnt food.

If additional time is needed after previous cooking, use one of the +30 SEC pad or TIME COOK pad.

- Use proper container and cover for best sensor cooking result.
- Always use microwave-safe containers and cover them with lid or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven.

## TURNTABLE ON-OFF

For best cooking results, the turntable should be on. However, the turntable can be turned off so that it does not rotate when extra large dishes are used.

<b>Turntable On-Off</b>	Press TURNTABLE ON-OFF pad.
The options are displayed for 2 seconds.	

### NOTE:

- This option is not available in sensor cook, one touch cook, defrost and melt/soften modes.
- Sometimes the turntable can become too hot to touch. Be careful touching the turntable during and after cooking.
- Do not run the oven empty.

## VENT FAN

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking. You can control the 2-speed fan by pressing the VENT FAN pad.

<b>Vent Fan HI-Lo-Off</b>	Press VENT FAN pad once for high fan speed, twice for low fan speed or three times to turn the fan off.
The options are displayed for 2 seconds.	

### NOTE:

- High fan speed cannot be used together with microwave cooking.
- An automatic fan feature protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on for low speed if it senses too much heat. If you have turned the fan on you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool.
- If there is no user input for 10 hours, cooktop light and vent fan will turn off automatically to save energy.

## COOKTOP LIGHT

You can control the light by pressing the LIGHT pad.

<b>Light On-ff</b>	Press LIGHT pad once to turn the light on or twice to turn the light off.
The options are displayed for 2 seconds.	

**NOTE:** If there is no user input for 10 hours, cooktop light and vent fan will turn off automatically to save energy.

# CONTROLS

## MUTE

	<p>Audible signals are available to guide you when setting and using your oven.</p> <p>To mute, press KITCHEN TIMER pad for 3 seconds. The MUTE indicator lights. To turn sound on, press KITCHEN TIMER pad for 3 seconds. A beep sounds and the MUTE indicator will be turned off.</p>
---	---

## FILTER RESET

	<p>If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced approximately every 6 months. The charcoal filter cannot be cleaned.</p> <p>The FILTER indicator will light up when it is time to replace the charcoal filter.</p> <p>Press and hold FILTER RESET pad for 3 seconds after replacing the filter. See page 23.</p>
---	--

## TO SET POWER SAVE MODE

	<p>1. Press the STOP/CLEAR pad. “:0” or clock appears in the display.</p>
	<p>2. Press and hold the CLOCK pad for 3 seconds.</p> <p>The display will turn off and a beep sounds.</p> <p>To operate the oven in power save mode, press any key.</p> <p>Then “:0” or clock will be shown and the operation of all function keys will be same as in the normal mode.</p> <p>But if there is no operation within 10 seconds in clear mode, all the contents of display will disappear.</p>
	<p>3. To cancel power save mode simply repeat setting procedure when the display is on.</p> <p>The power save mode will be canceled and a beep sounds.</p> <p>The oven is again available for normal use.</p>

## CHILD SAFETY LOCK

	<p>Child safety lock feature may lock the control panel to prevent the oven from being accidentally started or used by children. To lock, press and hold STOP/CLEAR pad for 3 seconds.</p> <p>A beep sounds and "Loc" will be displayed for 3 seconds.</p> <p>To unlock, press and hold STOP/CLEAR pad for 3 seconds. A beep sounds.</p>
---	--

### NOTE:

1. While the Child Lock is active, only the STOP/CLEAR pad works to unlock it.
2. Microwave oven cannot be used while Child Lock is activated.

## TO STOP THE OVEN WHILE THE OVEN IS OPERATING

	<p>1. Press the STOP/CLEAR pad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• You can restart the oven by pressing the START pad.</li> <li>• Press the STOP/CLEAR pad once more to erase all instructions.</li> <li>• You must enter in new instructions.</li> </ul>
	<p>2. Open the door.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• You can restart the oven by closing the door and pressing the START pad.</li> </ul>

**NOTE:** Oven stops operating when door is opened.

## METAL RACK

The metal rack gives you extra space when cooking in more than one container at the same time.

The rack allows several foods to be cooked or reheated at one time.

However, for the best cooking and reheating, use TURNTABLE ON function and cook with SENSOR COOK modes without the rack. When the rack is used, set time and power level manually.

The oven is again available for normal use.

## TO AVOID RISK OF PROPERTY DAMAGE:

1. Do not use rack to pop popcorn.
2. Rack must be on the four plastic supports when used.
3. Use the rack only when cooking food on rack position.
4. Do not cook with rack on floor of the oven.

# CONTROLS

## TO USE METAL RACK:

1. Place rack securely on the four plastic supports.  
Rack **MUST NOT** touch metal walls or back of microwave oven.  
Allow plenty of space around and between the dishes. Pay close attention to the cooking and reheating progress.
2. Place equal amounts of food both **ABOVE AND BELOW** rack.  
Amount of food must be approximately the same to balance out cooking energy.
3. Reposition the foods and reverse them from the rack to turntable and stir them at least once during any cooking or reheating time.  
After cooking or reheating, stir if possible. Using a lower power level will assist in better cooking and reheating uniformity.

### **IMPORTANT:**

To avoid oven damage, **DO NOT** store or use the metal rack in this oven unless more than one item is being cooked or a recipe calls for it.

## RECOMMENDED USAGE

1. Soups
2. Casseroles
3. Dinner Plates

# CARE AND CLEANING

## WARNING:

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

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.

## MICROWAVE OVEN INTERIOR

**Disconnect the power cord before cleaning or leave the door open to inactivate the oven during cleaning.**

The oven interior should be cleaned after each use with a damp cloth to keep it free from grease and soil buildup. Stubborn soils can be removed with a plastic scrub pad. When cleaning interior surfaces and surfaces of door and oven that come together when the door is closed, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.

Odors can be eliminated from the inside of the oven by boiling a solution of one cup of water and several tablespoons of lemon juice in the oven for 5-7 minutes. This also helps loosen any dried soil in the oven. Wipe off excess moisture after use.

### NOTE:

- Do not spray or pour liquid cleansers directly onto a surface. Spray or pour cleanser onto a cloth or sponge and then clean.
- Do not use abrasive cleaners, oven cleaners, abrasive cleaning pads or steel wool, as they can scratch or dull oven surfaces.
- Do not remove or insert knife around the stirrer cover to clean, it may damage the cover or affect the cooking performance of your oven.

## OVEN BOTTOM

Wash oven bottom with hot sudsy water, rinse and dry. Do not use excessive amounts of water when cleaning the oven, especially around the turntable. Do not allow water or cleaning agents to seep into turntable gears located underneath.

## GLASS TRAY/TURNTABLE

Allow to cool before removing and cleaning. Wash in soapy water or dishwasher.

## METAL RACK

Wash the metal rack with a mild soap and a soft or nylon scrub brush.

Dry completely.

Do not use abrasive scrubbers or cleaners to clean rack.

## ROLLER GUIDE

Clean frequently to prevent excessive noise. Wash in soapy water or dishwasher.

## OVEN EXTERIOR

Wipe the outside of your oven with a soapy cloth, rinse and dry. Do not use abrasive cleaners. They may scratch the surface.

## LIGHT COMPARTMENT

Clean off the grease and dust on the light compartment cover on the bottom side of the microwave oven often with warm water and detergent.

## CONTROL PANEL

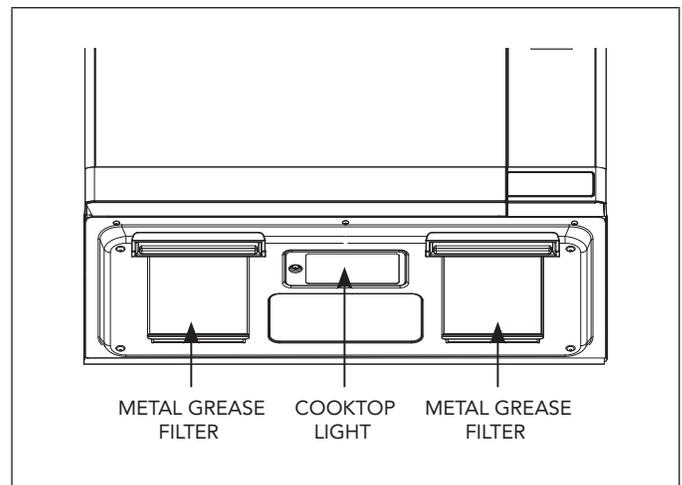
Wipe with a damp cloth. Dry. Do not spray cleaners directly on panel. Spray cleaners on cloth and then wipe.

## WAVEGUIDE COVER

The waveguide cover is located on the right side wall of the oven cavity. It is made from mica so it requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good oven performance. Carefully wipe with a damp cloth any food splatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire. **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER.**

## THE EXHAUST FEATURE

The exhaust hood feature on your microwave oven is equipped with two metal filters which collect grease. When the fan is being operated, air is drawn up through the filters and is then discharged through the venting to the outside or through the charcoal filters if not vented to the outside.



## REUSABLE GREASE FILTERS

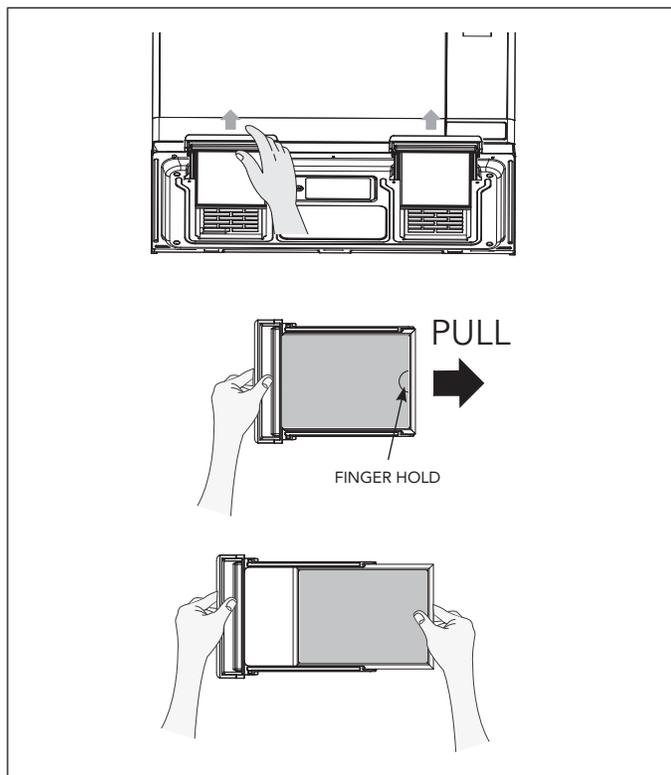
The reusable grease filters should be cleaned at least once a month. Never operate the microwave without the filters in place. In situations where flaming might occur on surfaces below the hood, filters will stop the entry of flames into the unit.

## CARE AND CLEANING

### TO REMOVE GREASE FILTER

To remove the grease filter holder, pull the tab toward the front of the oven. Repeat for the other grease filter holder.

To remove the grease filter from the holder, pull using the "finger hold" to assist as shown in below image.



### TO CLEAN GREASE FILTER

To clean grease filters, soak and then agitate filter in solution of hot water and detergent. Do not use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt. Rinse, shake and remove moisture before replacing.

### TO REPLACE GREASE FILTER

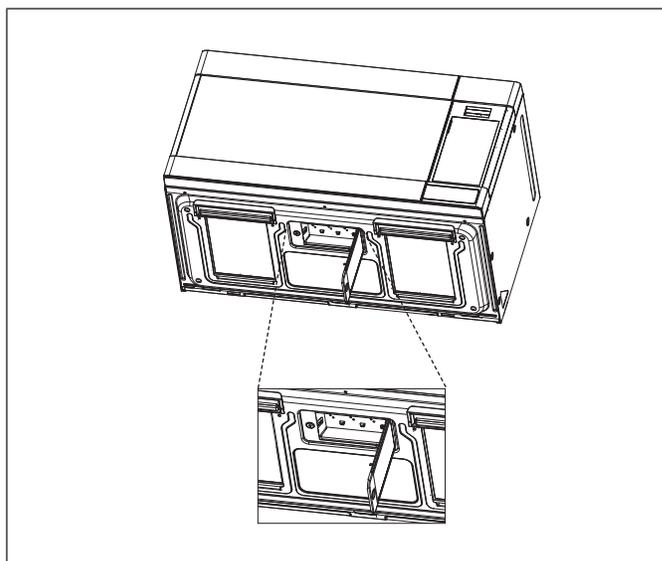
To replace the grease filter, slide the grease filter into the grease filter holder. Insert the grease filter holder into the designated area of the bottom of the oven. Repeat for the other grease filter.

## LIGHT REPLACEMENT

### COOKTOP LIGHT

When replacing the cooktop light, make sure that you are wearing gloves to avoid injury from the heat of the lamp.

1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Remove the screw from the light cover and lower the cover until it stops.
3. Remove the screw on center of the LED Light secured to the cover and pull out terminal.
4. Replace with 1.0-watt LED light available from your authorized dealer and secure with screw.
5. Replace the light cover and mounting screw.
6. Turn the power back on at the main power supply.

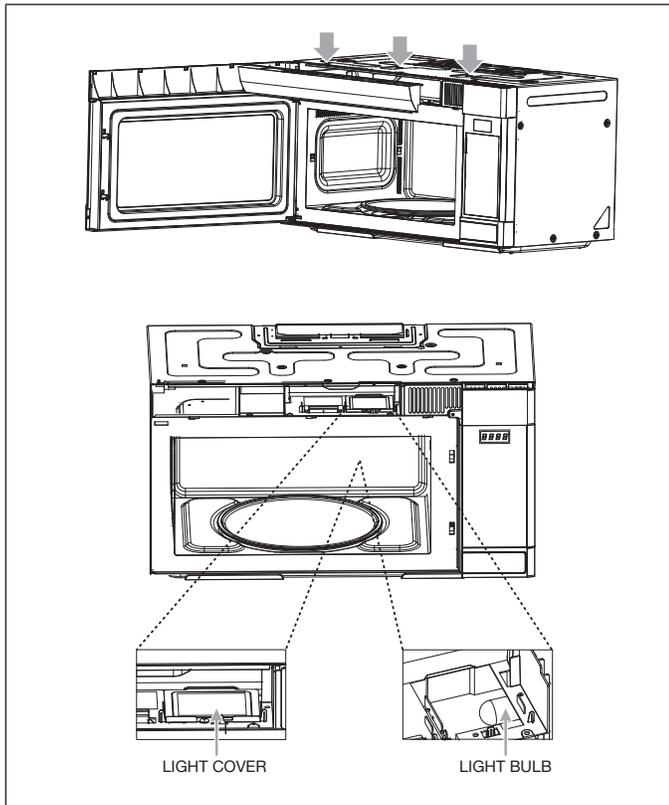


## CARE AND CLEANING

### OVEN LIGHT

When replacing the oven light, make sure that you are wearing gloves to avoid injury from the heat of the lamp.

1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Remove the vent grille mounting 3 screws and open the door.
3. Slide the grille air to the left, then pull it straight out.
4. Remove the charcoal filter, if present.
5. Pull the hook a little and remove light cover.
6. Replace the light bulb with 30-watt bulb, available from your authorized dealer or Bertazzoni at (866) 905-0010.
7. Replace the light cover.
8. Replace the grille air and 3 screws and close the door.
9. Plug the oven in or turn on the power at the main power supply.



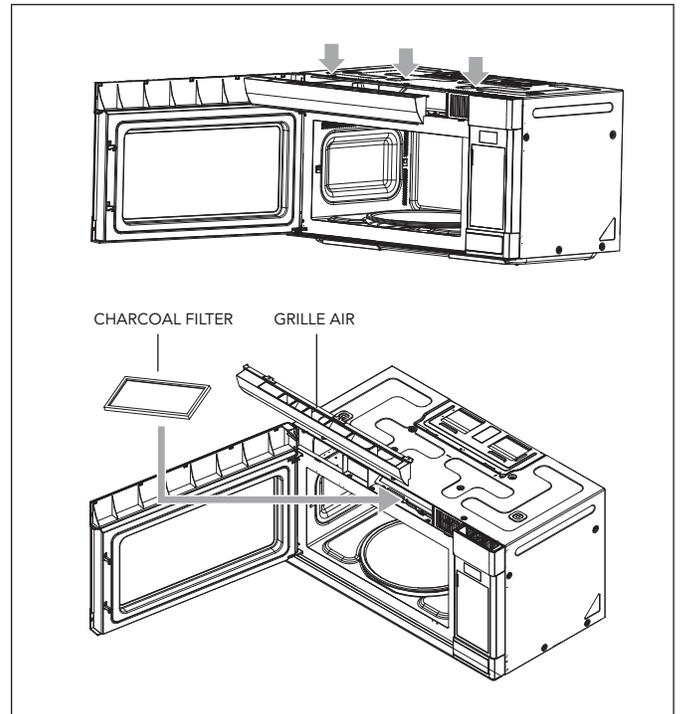
### INSTALL/REPLACE CHARCOAL FILTER

#### CHARCOAL FILTER

If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced if it is used for approximately 6 months.

You can purchase Charcoal Filter from Bertazzoni.

1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Remove the grille air mounting 3 screws and open the door.
3. Slide the grille air to the left, then pull it straight out.
4. Push the charcoal filter backward and remove it.
5. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle.
6. Replace the grille air and 3 screws and close the door.
7. Plug the oven in or turn on the power at the main power supply.



## CARE AND CLEANING

Check the following to be sure a service call is necessary:

### IF NOTHING ON THE OVEN OPERATES:

- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check if oven is properly connected to electric circuit in house.
- Check that controls are set properly.
- Check that the cooking time is set.

### IF THE OVEN INTERIOR LIGHT DOES NOT WORK:

- The LED light may be loose or defective. See page 22 or call a qualified servicer.

### IF OVEN WILL NOT COOK:

- Check that control panel was programmed correctly.
- Check that door is firmly closed.
- Check that START pad was pressed.
- Auto Start may have been set.
- The Control Lockout may have been set.
- Check the area between the door and seal for obstructions.

### IF OVEN TAKES LONGER THAN NORMAL TO COOK OR COOKS TOO RAPIDLY:

- Be sure the Power Level is programmed properly.
- Check instructions on food density, etc.
- Verify that voltage to the microwave oven is not low.

### IF THE TIME-OF-DAY CLOCK DOES NOT ALWAYS KEEP CORRECT TIME:

- Check that the power cord is fully inserted into the outlet receptacle.
- Check that the oven is properly grounded.
- Try plugging the oven into an outlet on a separate electrical circuit.

### IF OVEN FLOOR OR GLASS TRAY IS HOT:

- This is normal. The floor is absorbing heat from the food.

### IF THE INTERIOR OF OVEN COLLECTS MOISTURE:

- This is normal. Food gives off moisture when cooking and the steam collects on the door and the oven surface. Wipe off excess moisture from oven after each use.

### IF FOOD COOKS UNEVENLY:

- Refer to your recipe for proper cooking procedures.
- Be sure food is evenly shaped.
- Be sure food is completely defrosted before cooking.
- Check placement of aluminum strips used to prevent overcooking.

### IF FOOD IS UNDERCOOKED:

- Check recipe to be sure all directions (amount, time and power levels) were correctly followed.
- Check household voltage.
- Try plugging the oven into an outlet on a separate electrical circuit.
- Be sure food was completely defrosted before cooking.

### IF FOOD IS OVERCOOKED:

- Check recipe to be sure all directions (amount, time and power levels) were correctly followed.
- The initial temperature of food may have been higher than normal.

### IF ARCING (SPARKS) OCCUR:

- Be sure microwave-safe dishes were used.
- Be sure wire twist-ties were not used.
- Be sure oven was not operated when empty.

### IF THE DISPLAY SHOWS A TIME COUNTING DOWN BUT THE OVEN IS NOT COOKING:

- Check that door is firmly closed.

## CARE AND CLEANING

**Q : I accidentally ran my microwave oven without any food in it. Is it damaged?**

A : Running the oven empty for a short time will not damage the oven. However, it is not recommended.

**Q : Can the oven be used with the glass tray or roller guide removed?**

A : No. Both the glass tray and roller guide must always be used in the oven before cooking.

**Q : Can I open the door when the oven is operating?**

A : The door can be opened anytime during the cooking operation. Then microwave energy will be instantly switched off and the time setting will maintain until the door is closed.

**Q : What does "Er01" message mean?**

A : "Er01" means SENSOR ERROR and will appear if you open the oven door or press STOP/CLEAR pad while cooking time is displayed. To continue cooking, press the STOP/CLEAR pad and cook manually.

**Q : Why do I have moisture in my microwave oven after cooking?**

A : The moisture on the side of your microwave oven is normal. It is caused by steam from cooking food hitting the cool oven surface.

**Q : Will the microwave oven be damaged if it operates while empty?**

A : Yes. Never run it empty.

**Q : Why do eggs sometimes pop?**

A : When baking or poaching eggs, the yolk may pop due to steam buildup inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk with a toothpick before cooking. Never cook eggs without piercing their shells.

**Q : Why is this standing time recommended after the cooking operation has been completed?**

A : Standing time is very important.

With microwave cooking, the heat is in the food, not in the oven. Many foods build up enough internal heat to allow the cooking process to continue, even after the food is removed from the oven. Standing time for joints of meat, large vegetables and cakes is to allow the inside to cook completely, without overcooking the outside.

**Q : What does "standing time" mean?**

A : "Standing time" means that food should be removed from the oven and covered for additional time to allow it to finish cooking. This frees the oven for other cooking.

**Q : Why does my oven not always cook as fast as the microwave cooking guide says?**

A : Check your cooking guide again, to make sure you've followed directions exactly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions to help prevent over-cooking, the most common problem in getting accustomed to a microwave oven.

Variations in the size, shape, weights and dimensions could require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to check whether the food has been properly cooked just as you would do with a conventional cooker.

**Q : Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?**

A : No. The metal screen bounces back the energy to the oven cavity. The holes are made to allow light to pass through. They do not let microwave energy pass through.

**Q : Can I operate my microwave oven without the turntable or turn the turntable over to hold a large dish?**

A : No. If you remove or turn over the turntable, you will get poor cooking results. Dishes used in your oven must fit on the turntable.

**Q : Is it normal for the turntable to turn in either direction?**

A : Yes. The turntable rotates clockwise or counterclockwise, depending on the rotation of the motor when the cooking cycle begins.

**Q : Can I pop popcorn in my microwave oven? How do I get the best results?**

A : Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines. Do not use regular paper bags. Use the "listening test" by stopping the oven as soon as the popping slows to a "pop" every 1 or 2 seconds. Do not repop unpopped kernels. Do not pop popcorn in glass cookware.

# COOKING INSTRUCTIONS

## UTENSIL GUIDE

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken choosing the utensil. If the utensil is marked microwave-safe, you do not need to worry. The following table lists various utensils and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

UTENSIL	SAFE	COMMENTS
Aluminum foil	▲	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crisp plate	●	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	●	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	●	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cup containers	●	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	●	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	●	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	●	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist-ties	✗	May cause arcing or fire.
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	●	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	●	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolor at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	●	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	▲	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	●	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

- Recommended use
- ▲ Limited Use
- ✗ Not Recommended

# COOKING INSTRUCTIONS

## USE YOUR MICROWAVE OVEN SAFELY

### GENERAL USE

- Do not attempt to defeat or tamper with safety interlocks.
- Do not place any object between the oven front frame and the door or allow residue to build up on sealing surfaces. Wipe with a mild detergent, rinse and dry. Never use abrasive powders or pads.
- Do not subject the oven door to strain or weight such as a child hanging on an open door. This could cause the oven to fall forward resulting in injury to you and damage to the oven.
- Do not operate the oven if door seals or sealing surfaces are damaged; or if door is bent; or if hinges are loose or broken.
- Do not operate the oven empty. This will damage the oven.
- Do not attempt to dry clothes, newspapers or other materials in the oven. They may catch on fire.
- Do not use recycled paper products as they may contain impurities which may cause sparks or fires.
- Do not hit or strike the control panel with hard objects. This can damage the oven.

### FOOD

- Never use your microwave oven for home canning. The oven is not designed for proper home canning. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.
- Always use the minimum recipe cooking time. It is better to undercook rather than overcook foods.
- Undercooked foods can be returned to the oven for more cooking. If food is overcooked, nothing can be done.
- Heat small quantities of food or foods with low moisture carefully. These can quickly dry out, burn or catch on fire.
- Do not heat eggs in the shell. Pressure may build up and eggs can explode.

Potatoes, apples, egg yolks and sausages are examples of food with non-porous skins.

These must be pierced before cooking to prevent bursting.

- Do not attempt to deep fat fry in your microwave oven.
- Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.
- Do not leave the oven unattended while popping corn.

Do not pop corn in a paper bag unless it is the commercially prepared Microwave Popcorn product. The kernels can overheat and ignite a brown paper bag.

Do not exceed the Microwave Popcorn manufacturer's suggested popping time.

Longer popping does not yield more popcorn but it can

result in scorch, burn or fire. Remember, the popcorn bag and tray can be too hot to handle. Remove with caution and use pot holders.

### ARCING

If you see arcing, open the door and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven.

Arcing is caused by:

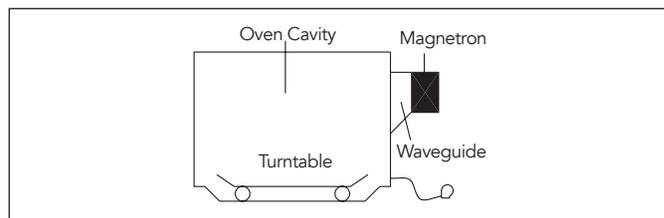
- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.
- Dirt or grease on waveguide cover.

### MICROWAVING PRINCIPLES

Microwave energy has been used in this country to cook and reheat food since early experiments with RADAR in World War II. Microwaves are present in the atmosphere all the time, both naturally and from manmade sources. Manmade sources include radar, radio, television, telecommunication links and car phones.

### HOW MICROWAVES COOK FOOD

In a microwave oven, electricity is converted into microwave by the MAGNETRON.

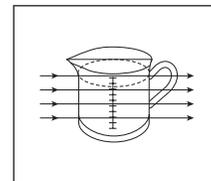


### REFLECTION

The microwaves bounce off the metal walls and the metal door screen.

### TRANSMISSION

Then they pass through the cooking containers to be absorbed by the water molecules in the food, all foods contain water to a more or lesser extent.



### ABSORPTION

The microwaves cause the water molecules to vibrate which causes FRICTION, i.e., HEAT. This heat then cooks the food. Microwaves are also attracted to fat and sugar particles, and foods high in these will cook more quickly. Microwaves can only penetrate to a depth of 1½-2 inches (4-5cm) and as heat spreads through the food by conduction, just as in a traditional oven, the food cooks from the outside inward.

# COOKING INSTRUCTIONS

## Conversion Chart

WEIGHT MEASUREMENTS	
15 g	1/2 oz
25 g	1 oz
50 g	2 oz
100 g	4 oz
175 g	6 oz
225 g	8 oz
450 g	1 lb

VOLUME MEASUREMENTS	
30 ml	1 fl oz
100 ml	3 fl oz
150 ml	5 fl oz (1/4 pt)
300 ml	10 fl oz (1/2 pt)
600 ml	20 fl oz (1 pt)

SPOON MEASUREMENTS	
1.25 ml	1/4 tsp
2.5 ml	1/2 tsp
5 ml	1 tsp
15 ml	1 tbs

FLUID MEASUREMENTS		
1 c	8 fl oz	240 ml
1 pt	16 fl oz (UK 20 fl oz)	480 ml (UK 560 ml)
1 q	32 fl oz (UK 40 fl oz)	960 ml (UK 1120 ml)
1 g	128 fl oz (UK 160 fl oz)	3840 ml (UK 4500 ml)

## COOKING TECHNIQUES

### STANDING TIME

Dense foods e.g., meat, jacket potatoes and cakes, require standing time (inside or outside of the oven) after cooking, to allow heat to finish conducting to cook the center completely. Wrap meat joints and jacket potatoes in aluminum foil while standing. Meat joints need approx. 10-15 minutes, jacket potatoes 5 minutes. Other foods such as plated meals, vegetables, fish, etc. require 2-5 minutes standing. After defrosting food, standing time should also be allowed. If food is not cooked after standing time, return to the oven and cook for additional time.

### MOISTURE CONTENT

Many fresh foods e.g., vegetables and fruit, vary in their moisture content throughout the season, particularly jacket potatoes. For this reason, cooking times may have to be adjusted. Dry ingredients e.g., rice and pasta, can dry out during storage so cooking times may differ.

### DENSITY

Porous airy foods heat more quickly than dense heavy foods.

### CLING FILM

Cling film helps keep the food moist and the trapped steam assists in speeding up cooking times. Pierce before cooking to allow excess steam to escape. Always take care when removing cling film from a dish as the buildup of steam will be very hot.

### SHAPE

Even shapes cook evenly. Food cooks better by microwave when in a round container rather than square.

### SPACING

Foods cook more quickly and evenly if spaced apart. NEVER pile foods on top of each other.

### STARTING TEMPERATURE

The colder the food, the longer it takes to heat up. Food from a fridge takes longer to reheat than food at room temperature.

### LIQUIDS

All liquids must be stirred before and during heating. Water especially must be stirred before and during heating, to avoid eruption. Do not heat liquids that have previously been boiled. DO NOT OVERHEAT.

### TURNING & STIRRING

Some foods require stirring during cooking. Meat and poultry should be turned after half the cooking time.

# COOKING INSTRUCTIONS

## ARRANGING

Individual foods e.g., chicken portions or chops, should be placed on a dish so that the thicker parts are toward the outside.

## DEFROSTING GUIDE

- Do not defrost covered meat. Covering might allow cooking to take place. Always remove outer wrap and tray. Use only containers that are microwave-safe.
- Begin defrosting whole poultry breast-side-down. Begin defrosting roasts fat-side-down.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular shapes defrost more quickly than a deep block.
- After 1/3 of the defrost time has elapsed, check the food. You may wish to turn over, break apart, rearrange or remove thawed portions of the food.
- During defrost, the oven will prompt you to turn the food over. At this point, open oven door and check the food. Follow the techniques listed below for optimum defrost results.  
Then, close oven door, press the START pad to complete defrosting.
- When defrosted, food should be cool, but softened in all areas. If still slightly icy, return to microwave oven very briefly, or let stand a few minutes. After defrosting, allow food to stand 5-60 minutes if there are any icy areas.  
Poultry and fish may be placed under running cool water until defrosted.
- **Turn over:** Roast, ribs, whole poultry, turkey breasts, hot dogs, sausages, steaks or chops.
- **Rearrange:** Break apart or separate steaks, chops, hamburger patties, ground meat, chicken or seafood pieces and chunks of meat such as stew beef.
- **Shield:** Use small strips of aluminum foil to protect thin areas or edges of unevenly shaped foods such as chicken wings. To prevent arcing, do not allow foil to come within

1-inch of oven walls or door.

- **Remove:** To prevent cooking, thawed portions should be removed from the oven at this point. This may shorten defrost time for food weighing less than 3 lbs (1350 g).

## QUANTITY

Small quantities cook faster than large quantities, also small meals will reheat more quickly than large portions.

## PIERCING

The skin or membrane on some foods will cause steam to build up during cooking. These foods must be pierced or a strip of skin should be peeled off before cooking to allow the steam to escape. Eggs, potatoes, apples, sausages, etc., will all need to be pierced before cooking. **DO NOT ATTEMPT TO BOIL EGGS IN THEIR SHELLS.**

## COVERING

Cover foods with microwave cling film or a lid. Cover fish, vegetables, casseroles and soups. Do not cover cakes, sauces, jacket potatoes or pastry items.

## COOKING INSTRUCTIONS

### Defrosting Chart (By Time Defrost)

ITEM	WEIGHT	DEFROSTING TIME	STANDING TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>BEEF</b>				
Minced Beef	1 lb / 450 g	8 - 10 min.	15 - 20 min.	Break apart and remove thawed portions with fork.
Stew Meat	1 1/2 lb / 675 g	12 - 14 min.	25 - 30 min.	Separate and rearrange once.
Patties	4 (4 oz / 110 g)	6 - 8 min.	15 - 20 min.	Turn over after half the time.
<b>PORK</b>				
Spareribs	1 lb / 450 g	6 - 8 min.	25 - 30 min.	Separate and rearrange once.
Chops	4 (5 oz / 125 g)	6 - 8 min.	25 - 30 min.	Separate and turn over once.
Minced Pork	1 lb / 450 g	7 - 8 min.	15 - 20 min.	Break apart and remove thawed portions with fork.
<b>POULTRY</b>				
Whole Chicken	2 1/2 lb / 1125 g	22 - 24 min.	45 - 90 min.	Break side down. Turn over after half the time. Shield as needed.
Chicken Breasts	1 lb / 450 g	8 - 10 min.	15 - 30 min.	Separate and rearrange once.
Fryer Chicken (cut up)	2 lb / 900 g	17 - 19 min.	25 - 30 min.	Separate and rearrange once.
Chicken Thighs	1 1/2 lb / 675 g	12 - 14 min.	15 - 30 min.	Separate and rearrange once.
<b>FISH &amp; SEAFOOD</b>				
Whole Fish	1 lb / 450 g	6 - 8 min.	15 - 20 min.	Turn over after half the time. Shield as needed.
Fish Fillets	1 1/2 lb / 675 g	8 - 10 min.	15 - 20 min.	Turn over after half the time. Shield as needed.
Shrimp	1/2 lb / 225 g	2 - 3 min.	15 - 20 min.	Turn over after half the time. Shield as needed.

# COOKING INSTRUCTIONS

## COOKING

### Cooking Chart

ITEM	POWER LEVEL	COOKING TIME PER LB/450G	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>MEAT</b>			
<b>Beef Joint - Rare</b>	PL-8	6 - 8 min.	
<b>- Medium</b>	PL-8	7 - 10 min.	
<b>- Well Done</b>	PL-8	9 - 11 min.	
<b>Pork Joint</b>	PL10	9 - 12 min.	- Chilled meat and poultry should be removed from the refrigerator at least 30 minutes before cooking.
<b>Bacon Joint</b>	PL10	5 - 7 min.	- Always let the meat and poultry stand, covered, after cooking.
<b>POULTRY</b>			
<b>Whole Chicken</b>	PL10	4 - 9 min.	
<b>Portions of Chicken</b>	PL-8	5 - 7 min.	
<b>Breast (boned)</b>	PL-8	6 - 8 min.	
<b>FISH &amp; SEAFOOD</b>			
<b>Fish Fillets</b>	PL10	3 - 5 min.	
<b>Whole Mackerel, cleaned and prepared</b>	PL10	3 - 5 min.	- Brush a little oil or melted butter over the fish, or add 1-2 tbsp (15-30 ml) lemon juice, wine, stock, milk or water.
<b>Whole Trout, cleaned and prepared</b>	PL10	4 - 6 min.	- Always let the fish stand, covered, after cooking.
<b>Salmon Steaks</b>	PL10	4 - 6 min.	

**NOTE:** The above times should be regarded only as a guide. Allow for differences in individual tastes and preferences.

The times may vary due to the shape, cut and composition of the food. Frozen meat, poultry and fish must be thoroughly thawed before cooking.

# COOKING INSTRUCTIONS

## REHEATING

- Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
- When heating pre-packaged ready-cooked foods, always follow the package instructions carefully.
- If you freeze foods which were bought from the fresh or chilled counters, remember that they should be thoroughly thawed before following the heating instructions on the package. It's worth putting a note on them so that other members of the household will remember too.
- Remember to remove metal ties and transfer food from foil containers before reheating.
- Chilled (refrigerated) food takes longer to reheat than food at room temperature (such as just-cooled food or food from the store shelves).
- All foods should be reheated using full microwave power.

### Reheating Chart

ITEM	AMOUNT	REHEATING TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>Baby Food</b>	4.5 oz	20 sec.	Empty into a small serving bowl. Stir well once or twice during heating. Before serving, check the temperature carefully.
<b>Baby Milk</b>	4 fl oz / 100 ml	20 - 30 sec.	Stir or shake well and pour into a sterilized bottle.
	8 fl oz / 225 ml	40 - 50 sec.	Before serving, shake well and check the temperature carefully.
<b>Sandwich Roll or Bun</b>	1 roll	20 - 30 sec.	Wrap in paper towel and place on glass microwaveable rack. Note: Do not use recycled paper towels.
<b>Lasagna</b>	1 serving 10 1/2 oz / 300 g	4 - 6 min.	Place lasagna on microwaveable plate. Cover with plastic wrap and vent.
<b>Casserole</b>	1 c	1 1/2 - 3 min.	Cook covered, in microwaveable casserole. Stir once halfway through cooking.
	4 c	5 - 7 min.	
<b>Mashed Potatoes</b>	1 c	2 - 3 min.	Cook covered, in microwaveable casserole. Stir once halfway through cooking.
	4 c	6 - 8 min.	
<b>Baked Beans</b>	1 c	2 - 3 min.	Cook covered, in microwaveable casserole. Stir once halfway through cooking.
<b>Ravioli or Pasta in Sauce</b>	1 c	2 - 3 min.	Cook covered, in microwaveable casserole. Stir once halfway through cooking.
	4 c	6 - 9 min.	

# COOKING INSTRUCTIONS

## VEGETABLE

Use a suitable glass Pyrex® bowl with lid. Add 2-3 tbsp (30-45 ml) cold water for every 1/2 lb (250 g) unless another water quantity is recommended - see chart. Cook covered for the minimum time - see chart.

Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

**Hint:** Cut the fresh vegetables into evenly sized pieces. The smaller they are cut, the more quickly they will cook.

All vegetables should be cooked using full microwave power.

### Cooking chart for fresh vegetables

VEGETABLES	WEIGHT	TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS
Broccoli	1/2 lb / 250 g	3 - 5 min.	Prepare evenly sized florets. Arrange the stems to the center.
	1 lb / 500 g	6 - 8 min.	
Brussels Sprouts	1/2 lb / 250 g	3 - 5 min.	Add 4-5 tbsp (60-75 ml) water.
Carrots	1/2 lb / 250 g	3 - 5 min.	Cut carrots into evenly sized slices.
Cauliflower	1/2 lb / 250 g	3 - 5 min.	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the center.
	1 lb / 500 g	6 - 8 min.	
Zucchini	1/2 lb / 250 g	3 - 4 min.	Cut zucchini into slices. Add 2 tbsp (30 ml) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Eggplant	1/2 lb / 250 g	3 - 4 min.	Cut eggplant into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice.
Leeks	1/2 lb / 250 g	3 - 4 min.	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	0.3 lb / 125 g	2 - 3 min.	<b>Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.</b>
	1/2 lb / 250 g	3 - 4 min.	
Onions	1/2 lb / 250 g	2 - 3 min.	Cut onions into slices or halves. Add only 1 tbsp (15 ml) water.
Pepper	1/2 lb / 250 g	2 - 4 min.	Cut pepper into small slices.
Potatoes	1/2 lb / 250 g	4 - 5 min.	Weigh the peeled potatoes and cut them into similarly sized halves or quarters.
	1 lb / 500 g	6 - 8 min.	
Turnip Cabbage	1/2 lb / 250 g	4 - 6 min.	Cut turnip cabbage into small cubes.

### Cooking chart for frozen vegetables

ITEM	WEIGHT	TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS
Spinach	0.3 lb / 125 g	2 - 3 min.	Add 1 tbsp (15 ml) water.
Broccoli	1/2 lb / 250 g	4 - 5 min.	Add 2 tbsp (30 ml) water.
Peas	1/2 lb / 250 g	4 - 5 min.	Add 1 tbsp (15 ml) water.
Green Beans	1/2 lb / 250 g	4 - 5 1/2 min.	Add 2 tbsp (30 ml) water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	1/2 lb / 250 g	4 - 5 min.	Add 1 tbsp (15 ml) water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	1/2 lb / 250 g	4 - 6 min.	Add 1 tbsp (15 ml) water.

# COOKING INSTRUCTIONS

## RECIPES

### TOMATO & ORANGE SOUP

- 1 oz (25 g) butter
- 1 medium onion, chopped
- 1 large carrot & 1 large potato, chopped
- 1 3/4 lb (800 g) canned, chopped tomatoes
- 1 small orange (juice and grated rind)
- 1 1/2 pt (900 ml) hot vegetable stock
- salt and pepper to taste

1. Melt the butter in a large bowl on PL10 for 30 seconds.
2. Add the onion, carrot and potato and cook on PL10 for 4 minutes. Stir halfway through cooking.
3. Add the tomatoes, orange juice, orange rind and stock. Mix thoroughly. Season with salt and pepper to taste. Cover the bowl and cook on PL10 for 15 minutes. Stir 2-3 times during cooking, until the vegetables are tender.
4. Blend and serve immediately.

### FRENCH ONION SOUP

- 1 large onion, sliced
- 1 tbsp (15 ml) corn oil
- 2 oz (50 g) plain flour
- 2 pt (1.2 liters) hot meat or vegetable stock
- salt and pepper to taste
- 2 tbsp (30 ml) parsley, chopped
- 4 thick slices French bread
- 2 oz (50 g) cheese, grated

1. Place the onion and oil in a bowl, mix well and cook on PL10 for 1 minute.
2. Stir in the flour to make a paste and gradually add stock. Season and add the parsley.
3. Cover the bowl and cook on PL-7 for 16 minutes.
4. Pour the soup into serving bowls, submerge bread and sprinkle generously with cheese.
5. Cook on PL-7 for 2 minutes, until the cheese has melted.

### STIR FRIED VEGETABLES

- 1 tbsp (15 ml) sunflower oil
- 2 tbsp (30 ml) soy sauce
- 1 tbsp (15 ml) sherry
- 1 in (2.5 cm) ginger root, peeled and finely grated
- 2 medium carrots, cut into fine strips
- 4 oz (100 g) button mushrooms, chopped
- 2 oz (50 g) bean sprouts
- 4 oz (100 g) snow pea
- 1 red pepper, seeded and thinly sliced
- 4 spring onions, chopped
- 4 oz (100 g) canned water chestnuts, sliced
- 1/4 head of Chinese leaves, thinly slice

1. Place the oil, soy sauce, sherry, ginger, garlic and carrots in a large bowl, mix thoroughly.
2. Cover and cook on PL10 for 3-5 minutes, stirring once.
3. Add the button mushrooms, bean sprouts, snow pea, red pepper, spring onions, water chestnuts and Chinese leaves. Mix thoroughly.
4. Cook on PL10 for 5-6 minutes, until the vegetables are tender. Stir 2-3 times during cooking.

**Stir fried vegetables are ideally served with meat or fish.**

# COOKING INSTRUCTIONS

## RECIPES

### HONEYED CHICKEN

- 4 boneless chicken breasts
- 2 tbsp (30 ml) clear honey
- 1 tbsp (15 ml) whole grain mustard
- 1/2 tsp (2.5 ml) dried tarragon
- 1 tbsp (15 ml) tomato puree
- 1/4 pt (150 ml) chicken stock

1. Place the chicken breasts in a casserole dish.
2. Mix all remaining ingredients together and pour over the chicken. Salt and pepper to taste.
3. Cook on PL10 for 13-14 minutes. Rearrange and coat the chicken with the sauce twice during cooking.

### BLUE CHEESE & CHIVE JACKETS

- 2 baking potatoes, approx. 9 oz (250 g) each
- 2 oz (50 g) butter
- 4 oz (100 g) blue cheese, chopped
- 1 tbsp (15 ml) fresh chives, chopped
- 2 oz (50g) mushrooms, sliced
- salt and pepper to taste

1. Prick each potato in several places. Cook on PL10 for 7-9 minutes. Halve and scoop the flesh into a bowl, add the butter, cheese, chives, mushrooms, salt and pepper, mix thoroughly.
2. Pile mixture into the potato skins and place in a flan dish.
3. Cook on PL-5 for 10 minutes.

### WHITE SAUCE

- 1 oz (25 g) butter
- 1 oz (25 g) plain flour
- 1/2 pt (300 ml) milk
- salt and pepper to taste

1. Place the butter in a bowl and cook on PL10 for 30 seconds, until melted.
2. Stir in the flour and whisk in the milk. Cook on PL10 for 3-4 minutes, stirring every 2 minutes until thick and smooth. Season with salt and pepper to taste.

### STRAWBERRY JAM

- 1 1/2 lb (675 g) strawberries, hulled
- 3 tbsp (45 ml) lemon juice
- 1 1/2 lb (675 g) caster sugar

1. Place strawberries and lemon juice in a very large bowl, heat on PL10 for 4 minutes, or until the fruit has softened. Add sugar, mix well, uncovered.
2. Cook on PL-7 for 20-25 minutes, until setting point\* is reached, stir every 4-5 minutes.
3. Pour into hot, clean jars. Cover, seal and label.

\* **Setting Point: To determine setting point, place 1 tsp (5 ml) jam onto chilled saucer. Allow to stand for 1 minute. Move surface of jam gently with your finger, if the surface wrinkles setting point has been reached.**

# COOKING INSTRUCTIONS

## RECIPES

### PLAIN MICROWAVE CAKE

4 oz (100 g) margarine  
4 oz (100 g) sugar  
1 egg  
4 oz (100 g) self rising flour, sifted  
2-3 tbsp (30-45 ml) milk

1. Line the base of 8" (20.4 cm) cake dish with grease-proof paper.
2. Cream the margarine and sugar together until light and fluffy. Beat in the eggs and fold in the sifted flour alternately with the milk.
3. Pour into prepared container. Cook on PL10 for 4-5 minutes, until a skewer comes out cleanly.
4. Leave the cake to stand for 5 minutes before turning out.

### OMELETTE

1/2 oz (15 g) butter  
4 eggs  
6 tbsp (90 ml) milk  
salt and pepper

1. Whisk together eggs and milk.
2. Place butter in 10" (26 cm) flan dish. Cook on PL10 for 30 seconds, until melted. Coat the dish with the melted butter.
3. Pour omelette mixture into flan dish. Cook on PL10 for 2 minutes. Whisk mixture and cook again on PL10 for 1 minute.

### SCRAMBLED EGG

1/2 oz (15 g) butter  
2 eggs  
2 tbsp (30 ml) milk  
salt and pepper

1. Melt the butter in a bowl on PL10 for 30 seconds.
2. Add the eggs, milk and seasoning and mix well.
3. Cook on PL10 for 3 minutes, stirring every 30 seconds.

### SAVORY MINCE

1 small onion, diced  
1 clove garlic, crushed  
1 tsp (5 ml) oil  
7 oz (200 g) can chopped tomatoes  
1 tbsp (15 ml) tomato puree  
1 tsp (5 ml) mixed herbs  
8 oz (225 g) minced beef  
salt and pepper

1. Place onion, garlic and oil in casserole, and cook on PL10 for 2 minutes or until soft.
2. Place all other ingredients in casserole. Stir well.
3. Cover and cook on PL10 for 5 minutes then PL-5 for 8-13 minutes or until the meat is cooked.



FOUR À MICRO-ONDES MONTÉ AU DESSUS D'UNE CUISINIÈRE

# **MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

Modèle KOTR30MXE

# ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

## COMMENT FAIRE APPLIQUER LA GARANTIE

Pour faire appliquer la garantie, veuillez contacter le Service clients de Bertazzoni aux numéros cidessous en indiquant le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat.

<b>ENGLISH</b>	<b>866-905-0010 (est situé dans US, BC, B, Sk et MB)</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>800 561 7265 (est situé dans ON, QC, PE, NU, NS, NL, NB)</b>

Conserver les documents attestant l'achat original ou l'installation originale afin de déterminer la période de garantie. Le numéro de série du produit est reproduit au dos du manuel d'instructions.

## MESURES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE

- **Ne pas essayer de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte puisque le fonctionnement avec la porte ouverte peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde. Il est important de ne pas enlever ou modifier les verrouillages de sécurité.**
- **Ne pas placer d'objet entre l'avant du four et la porte ou laisser s'accumuler de la saleté ou des résidus de nettoyant sur les surfaces d'étanchéité.**
- **Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme bien et qu'il n'y ait pas de dommages: (1) à la tête du tiroir (tordue), (2) aux glissières et verrous (brisés ou avec du jeu), (3) aux joints et aux surfaces d'étanchéité du tiroir.**
- **Seul du personnel qualifié en réparations doit ajuster ou réparer ce four.**

## AVERTISSEMENT :

Cet équipement produit et utilise de l'énergie des bandes de fréquences ISM (industrielles, scientifiques et médicales); s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire rigoureusement selon les instructions du fabricant, il est susceptible de causer de l'interférence à la réception des ondes radio et de télévision.

Suite à des tests, il a été déterminé qu'il se conforme aux limites prescrites aux équipements ISM conformément à la section 18 des règles de la CFC, qui sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'est pas garanti qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière.

Si cet appareil cause de l'interférence à la réception des ondes radio ou de télévision, ce qui peut se vérifier en allumant et en éteignant l'appareil, nous encourageons l'utilisateur à tenter de corriger les interférences par l'une ou plusieurs des méthodes suivantes

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Déplacer le four à micro-ondes par rapport à l'appareil récepteur.
- Placer le four à micro-ondes plus loin de l'appareil récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes dans une prise différente pour que le four à micro-ondes et l'appareil récepteur soient sur des circuits différents.

LE FABRICANT n'est pas responsable des interférences aux ondes radio ou de télévision causées par une MODIFICATION NON AUTORISÉE de ce four à micro-ondes. C'est la responsabilité de l'utilisateur de corriger cette interférence.

# TABLE DES MATIÈRES

<b>ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE</b> .....	2	PLATEAU DE VERRE / PLAQUE TOURNANTE .....	21
<b>MESURES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE</b> .....	2	GRILLE MÉTALLIQUE .....	21
<b>GARANTIE LIMITEE DE DEUX ANS</b> .....	4	ANNEAU-GUIDE .....	21
<b>INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b> .....	5	EXTÉRIEUR DU FOUR .....	21
<b>GUIDE D'INSTALLATION</b> .....	6-7	COMPARTIMENT DE LA LAMPE .....	21
EXAMINEZ LE FOUR APRÈS L'AVOIR DÉBALLÉ .....	6	PANNEAU DE COMMANDE .....	21
VÉRIFICATION DES PIÈCES.....	6	COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES .....	21
EMPLACEMENT .....	6	LE SYSTÈME DE VENTILATION .....	21
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE .....	6	FILTRES À GRAISSE RÉUTILISABLES .....	22
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE.....	7	POUR RETIRER LES FILTRES À GRAISSE .....	22
AVERTISSEMENTS TRÈS IMPORTANTS CONCERNANT L'UTILISATION .....	7	NETTOYER LES FILTRES À GRAISSE.....	22
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b> .....	8	REMETTRE LES FILTRES À GRAISSE EN PLACE .....	22
<b>ILLUSTRATION DES CARACTÉRISTIQUES</b> .....	9-11	REMPACEMENT DES AMPOULES DE LUMIÈRE .....	22
<b>PROCÉDURE D'UTILISATION</b> .....	12	LAMPE DE LA HOTTE.....	22
POUR RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE .....	12	INSTALLER /REMPLENER LE FILTRE AU CHARBON .....	23
<b>COMMANDES</b> .....	13-20	FILTRE AU CHARBON .....	23
RÉGLAGE DE L'HORLOGE .....	13	<b>AVANT D'APPELER</b> .....	24
MODE DE MINUTERIE POUR CUISINER .....	13	SI AUCUNE PARTIE DU FOUR NE FONCTIONNE : .....	24
COMMENT UTILISER EN TANT QUE MINUTERIE .....	13	SI LA LAMPE À L'INTÉRIEUR DU FOUR NE FONCTIONNE PAS : .....	24
COMMENT UTILISER LA MINUTERIE POUR RETARDER LE MODE CUISSON .....	13	SI LE FOUR NE RÉCHAUFFE PAS LES ALIMENTS : .....	24
COMMENT RÉGLER UN TEMPS DE REPOS (APRÈS CUISSON) .....	13	SI LE FOUR PREND PLUS DE TEMPS QU'À L'HABITUDE POUR CHAUFFER /CUIRE LA NOURRITURE OU LE FAIT TROP RAPIDEMENT : .....	24
DÉCONGÉLATION MINUTÉE .....	14	SI L'HORLOGE NE MAINTIEN PAS L'HEURE CORRECTEMENT : .....	24
DÉCONGÉLATION SELON LE POIDS .....	14	SI LE BAS DU FOUR OU LE PLATEAU EN VERRE SONT CHAUDS : .....	24
MELT/SOFTEN (FONDRE/RAMOLLIR) .....	14	SI L'INTÉRIEUR DU FOUR DEVIENT HUMIDE : .....	24
TABLEAU DES MELT/SOFTEN.....	14	SI LA NOURRITURE NE CUIT PAS DE FAÇON UNIFORME : .....	24
KEEP WARM (CONSERVER CHAUD) .....	14	SI LA NOURRITURE N'EST PAS ASSEZ CUITE : .....	24
TIME COOK (TEMPS DE CUISSON).....	14	SI LA NOURRITURE EST TROP CUITE : .....	24
CUIRE EN DEUX ÉTAPES .....	15	SI DES ÉTINCELLES SE PRODUISENT : .....	24
DÉCONGELER ET CUIRE .....	15	SI L'ÉCRAN AFFICHE UNE PÉRIODE DE TEMPS QUI S'ÉCOULE, MAIS QUE LE FOUR NE CUIT/CHAUFFE PAS : .....	24
CUISSON + CUISSON .....	15	<b>QUESTIONS ET RÉPONSES</b> .....	25
+30 SEC.....	16	<b>INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON</b> .....	26-36
EXPRESS COOK (CUISSON EXPRESS).....	16	GUIDE POUR LES USTENSILES .....	26
CUISSON UNE TOUCHE - PRÉPROGRAMMÉ (PRESET).....	16	UTILISEZ VOTRE FOUR À MICRO-ONDES DE FAÇON SÉCURITAIRE .....	27
OPÉRATIONS AVEC CAPTEUR .....	17	UTILISATION GÉNÉRALE.....	27
UTILISATION DES RÉGLAGES AVEC CAPTEUR .....	17	ALIMENTS .....	27
RECOUVRIER LES ALIMENTS .....	17	JAILLISSEMENTS D'ÉTINCELLES .....	27
CUISSON AVEC CAPTEUR .....	17	PRINCIPES DES MICRO-ONDES .....	27
TABLEAU DE CUISSON AVEC CAPTEUR .....	18	COMMENT LES MICRO-ONDES CUISENT LES ALIMENTS .....	27
TURNABLE ON-OFF (ACTIVER ET DÉSACTIVER LA PLAQUE TOURNANTE).....	18	TABLEAUX DE CONVERSION .....	28
VENT FAN (VENTILATEUR D'AÉRATION) .....	19	TECHNIQUES DE CUISSON .....	28
LAMPE DE LA HOTTE.....	19	STEMPS DE REPOS.....	28
MODE SILENCIEUX .....	19	GUIDE DE DÉCONGÉLATION.....	29
FILTER RESET (RÉINITIALISATION DU TEMPS DU FILTRE) ...	19	TABLEAU DE DÉCONGÉLATION (AVEC TIME DEFROST) .....	30
POUR ACTIVER LE MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.....	19	CUISSON .....	31
VERROUILLAGE SÉCURITAIRE POUR LES ENFANTS .....	20	TABLEAU DE CUISSON.....	31
POUR ARRÊTER LE FOUR LORSQU'IL EST EN MARCHÉ .....	20	RÉCHAUFFAGE .....	32
GRILLE MÉTALLIQUE.....	20	TABLEAU POUR RÉCHAUFFER.....	32
POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER VOS BIENS : .....	20	LÉGUMES.....	33
POUR UTILISER LA GRILLE MÉTALLIQUE : .....	20	TABLEAU POUR LES LÉGUMES .....	33
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	21-23	GUIDE DE CUISSON POUR LÉGUMES CONGELÉS .....	33
INTÉRIEUR DU FOUR À MICRO-ONDES .....	21	RECETTES .....	34
BAS DU FOUR .....	21		

Nous Vous prions de bien vouloir vous enregistrer sur notre site web [www.bertazzoni.com](http://www.bertazzoni.com) pour valider votre garantie du nouveau produit et nous aider à Vous aider dans le cas de dommages.

## **GARANTIE LIMITEE DE DEUX ANS**

Les garanties offertes par Bertazzoni Spa dans cette déclaration s'appliquent exclusivement aux appareils et composants Bertazzoni vendus comme neufs au propriétaire original par un distributeur, détaillant, concessionnaire ou centre de service autorisés et installés aux États-Unis et Canada. Les garanties fournies dans cette déclaration ne peuvent pas être transférées et sont valables à partir de la date d'installation.

### **INFORMATIONS SUR LA COUVERTURE**

Bertazzoni SpA procédera à la réparation ou remplacera tout composant défectueux à cause des matériaux et/ou fabrication pendant 2 ans à compter de la date d'installation et dans les conditions normales d'utilisation dans le cadre familial. La réparation ou le remplacement seront effectués à titre gratuit et incluront les frais de main d'oeuvre au tarif normal et les frais d'expédition. Les réparations doivent être effectuées par un Centre de Service Bertazzoni Autorisé pendant les heures de travail normales. Les défauts doivent être signalés dans les 30 jours qui suivent l'installation. Cette garantie ne couvre pas l'utilisation du produit dans le cadre commercial.

### **GARANTIE ESTHETIQUE**

Bertazzoni SpA couvre les pièces présentant des défauts cosmétiques de matériaux et de fabrication pour une période de trente (30) jours à compter de la date d'installation de l'unité. Cette couverture inclura les rayures, les taches, les imperfections de surface sur l'acier inoxydable, de la peinture et de la porcelaine, à l'exclusion de légères différences de couleur dues à des matériaux et des technologies de peinture / émaillage.

**Les coûts de main-d'oeuvre, B stock, appareils out-of-box et les unités d'affichage sont exclus**

Pour obtenir le service de garantie, veuillez contacter Bertazzoni Customer Service aux numéros indiqués ci-dessous et fournir le numéro du modèle, le numéro de série et la date d'achat.

**ANGLAIS 866 905 0010 FRANCAIS 800 561 7265**

Il faut conserver la preuve d'achat ou l'origine de l'installation afin d'établir la période de garantie. Une copie du numéro de série sera collée derrière le manuel d'emploi.

### **CE QUI NE SERA PAS PRIS EN CHARGE**

1. Le produit utilisé dans toute application commerciale
  2. Réparation fournie par un organisme de service non autorisé Bertazzoni.
  3. N'importe quel dommage ou service de réparation nécessaire pour corriger un service effectué par un agence non autorisé et/ou par suite d'utilisation de pièces non autorisés.
  4. Installation non conforme aux codes électriques locaux ou aux codes de plomberie.
  5. Les défauts ou dommages dûs à une mauvaise conservation du produit.
  6. Les défauts ou dommages et les pièces oubliées sur les produits vendus au dehors de l'emballage d'origine ou d'affichage.
  7. Les appels de service ou des réparations pour corriger l'installation du produit et / ou accessoires.
  8. Les appels de service pour se connecter, ou réparer le câblage électrique et / ou de gaz afin d'utiliser le produit d'une façon correcte.
  9. Les appels de service pour fournir des instructions sur l'utilisation d'un produit Bertazzoni.
  10. Service de réparation dû à une utilisation différente que celle standard et habituel à la maison.
  11. Remplacement des pièces d'usure
  12. Remplacement des verres et des ampoules si elles sont échoués au plus tard 30 jours après l'installation et en aucun cas plus tard 4 mois après la date d'achat
  13. Défauts et dommages résultant d'un accident, modification, mésusage, abus, mauvaise installation.
  14. Défauts et dommages résultant du transport du produit à la maison du propriétaire.
  15. Les défauts et les dommages résultant de forces externes qui échappent au contrôle de Bertazzoni SpA tels que les incendies, les inondations, les tremblements de terre et autres catastrophes naturelles.
- Au cas où le produit sera installé dans une zone, là où techniciens qualifiés certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles, le client sera responsable des coûts de transport pour la livraison du produit au centre de service autorisé le plus proche, ou pour les coûts de déplacement d'un technicien qualifié certifié**  
**Bertazzoni exclut toute responsabilité pour les dommages accidentels ou indirects.** Certains pays n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou indirects, la limitation indiquée plus haute peut donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous offre des droits spécifiques et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre et d'une province à l'autre.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent être respectées, dont les suivantes :

**AVERTISSEMENT** - Afin de réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou de surexposition à l'énergie des micro-ondes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez spécifiquement les PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE POSSIBLE SUREXPOSITION À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES en page 2.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir les INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE en page 7.
4. Installez ou placez cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies seulement.
5. Certains produits, comme les œufs entiers et les contenants scellés, par exemple des bocaux en verre fermés, peuvent exploser et ne devraient pas être chauffés dans ce four.
6. Utilisez ce four uniquement pour les usages décrits dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ni vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour réchauffer, cuire ou sécher la nourriture. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
7. Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est employé par des enfants.
8. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il a été échappé.
9. Cet appareil devrait être entretenu par un technicien qualifié uniquement.  
Contactez le service d'entretien autorisé les plus près pour l'examiner, le réparer ou le régler.
10. Ne couvrez ou ni ne bloquez aucune ouverture de cet appareil.
11. Ne conservez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'une source d'eau, comme l'évier de la cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits semblables.
12. Ne plongez jamais le cordon ou la fiche dans l'eau.
13. Gardez le cordon éloigné des surfaces chauffantes.
14. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
15. Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four qui entrent en contact lorsque la porte est fermée, n'utilisez que du savon doux et non abrasif, appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.
16. Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :
  - a. Ne faites pas trop cuire la nourriture. Portez une attention particulière à l'appareil si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles dans le four pour faciliter la cuisson.
  - b. Retirez des sacs de papier ou de plastique les attaches contenant un fil métallique avant de mettre le sac dans le four.
  - c. **Si des matières s'enflamment à l'intérieur du four, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au panneau de disjoncteurs ou de fusibles.**
  - d. N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles pour la cuisson ou de nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
17. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans en avoir l'air, à cause de la tension superficielle du liquide. Une ébullition ou des bulles ne sont pas toujours visibles lorsque l'on retire le contenant du four à micro-ondes. **DE CE FAIT, LE LIQUIDE POURRAIT ÊTRE TRÈS CHAUD ET SE METTRE À BOUILLIR SOUDAINEMENT LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE Y EST INSÉRÉ.**  
Pour réduire les risques de blessures :
  - a. Ne surchauffez pas les liquides.
  - b. Remuez le liquide avant de le réchauffer et au milieu du processus de réchauffement.
  - c. N'utilisez pas de contenants aux parois droites avec des goulots étroits.
  - d. Après le processus de chauffage, laissez le contenant dans le four à micro-ondes quelques instants avant de l'en retirer.
  - e. Faites très attention lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.
18. N'utilisez pas ce four à micro-ondes pour chauffer des produits chimiques corrosifs (ex. : les sulfides et les chlorures). Les vapeurs des produits chimiques corrosifs comme ceux-ci peuvent interagir avec les contacts et les ressorts des interrupteurs de verrouillage, les rendant inopérants.
19. Ne chauffez jamais de l'huile ou de la graisse pour faire frire de la nourriture, car vous ne pouvez pas en contrôler la température et ceci entraînerait un risque de surchauffe et d'incendie.
20. N'utilisez pas le four sans le plateau de verre. Assurez-vous qu'il repose correctement sur la base tournante.
21. Faites attention lorsque vous nettoyez les filtres du ventilateur de la hotte. Les produits nettoyants corrosifs, comme les produits nettoyants à base de soude pour les cuisinières électriques, peuvent endommager les filtres.
22. Nettoyez la hotte de ventilation fréquemment. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou dans les filtres.
23. Convient à une utilisation au-dessus des cuisinières électriques et au gaz jusqu'à 30 pouces de largeur.
24. N'utilisez pas ce four à des fins commerciales. Il est conçu pour une utilisation domestique seulement.
25. Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, activez le ventilateur. Gardez la zone sous la hotte adéquatement ventilée en tout temps. Éteignez l'équipement de cuisson si vous voyez des flammes ou si un incendie survient.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# GUIDE D'INSTALLATION

## EXAMINEZ LE FOUR APRÈS L'AVOIR DÉBALLÉ

Déballer le four, retirez tout le matériel d'emballage et examinez le four à la recherche de dommages, comme des bosses à l'extérieur ou à l'intérieur du four, des loquets de porte brisés, des fissures dans la porte ou un mauvais alignement de la porte. Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas et avisez-en votre vendeur immédiatement.

## VÉRIFICATION DES PIÈCES

Déballer soigneusement votre four à micro-ondes et assurez-vous d'avoir reçu toutes les pièces indiquées ci-dessous. Si votre four à micro-ondes a été endommagé pendant l'expédition ou si vous n'avez pas toutes les pièces, contactez le centre de service à la clientèle de Bertazzoni.

IMAGE	PIÈCE ET DESCRIPTION	QTÉ
	Trousse de quincaillerie (vis)	1
	Grille métallique	1
	Clapet (adaptateur d'échappement)	1
	Plaque de montage	1
	Gabarit de l'armoire supérieure	1
	Gabarit mural	1
	Manuel d'installation	1
	Manuel d'utilisation	1
	Anneau-guide à roulettes	1
	Filtres à graisse	2
	Supports de filtre à graisse	2
	Plaque tournante en verre	1

## EMPLACEMENT

- L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou une compagnie d'entretien technique qualifiée.  
L'installation du four par une personne autre qu'un technicien qualifié pourrait entraîner des risques d'électrocution, d'incendie, d'explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, grasseux ou poussiéreux, ou dans un endroit exposé directement au soleil ou à l'eau (pluie).
- Branchez fermement la fiche du cordon électrique dans la prise murale. N'utilisez jamais une fiche ou un cordon électriques endommagés, ou une prise murale qui n'est pas solide.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- Ne grimpez pas sur le four à micro-ondes et ne placez pas d'objets (comme de la lessive, un couvre-four, des chandelles ou cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets en métal, etc.) sur l'appareil.  
Ceci pourrait entraîner des risques d'électrocution, d'incendie, de problèmes avec le produit et de blessures.

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

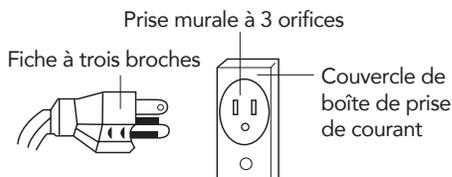
- Vérifiez votre alimentation électrique locale.  
Ce four à micro-ondes requiert un courant d'environ 15 ampères, 120 volts, 60 Hz et une prise de courant mise à la terre.
  - Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques qu'un utilisateur s'y empêtre ou trébuche.
  - Des cordons plus longs et des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés s'ils sont employés avec discernement.
  - Si vous utilisez un cordon plus long ou une rallonge :
    - La capacité électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être égale ou supérieure aux caractéristiques électriques du four.
    - La rallonge doit être un cordon à trois fils avec mise à la terre.
    - Le cordon plus long doit être placé de façon à ce qu'il ne pende pas d'une table ou du comptoir, ce qui causerait un risque de s'accrocher et trébucher, ou permettrait à des enfants de tirer dessus.
- Vérifiez le cordon d'alimentation et la prise de courant
  - Retirez régulièrement, à l'aide d'un chiffon sec, toutes les matières étrangères, comme la poussière et l'eau, sur les broches du cordon d'alimentation et les points de contact.
  - Débranchez la fiche et nettoyez-la avec un chiffon sec.
  - Branchez la fiche dans une prise murale à trois orifices mise à la terre. Votre four devrait être le seul appareil branché sur ce circuit.
  - Partager une prise murale avec d'autres appareils, utiliser une bande à prises multiples ou rallonger le

# GUIDE D'INSTALLATION

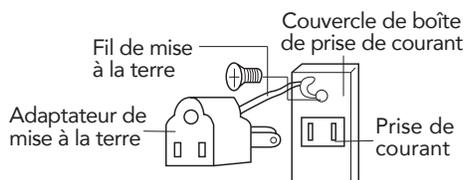
cordon d'alimentation pourrait entraîner des risques d'électrocution ou d'incendie.

- N'utilisez pas de transformateur électrique. Ceci pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Assurez-vous que la tension, la fréquence et l'intensité fournies correspondent aux caractéristiques techniques du produit.

## Lors de l'utilisation d'une fiche à trois broches



## Si vous utilisez un adaptateur de mise à la terre, assurez-vous que la boîte de la prise de courant est correctement mise à la terre.



LE CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ NE PERMET PAS L'UTILISATION D'UN ADAPTATEUR DE MISE À LA TERRE.

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans l'éventualité d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil de sortie pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon avec fil de mise à la terre et une fiche pour mise à la terre. Cette fiche doit être branchée dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

### AVERTISSEMENT :

L'utilisation inappropriée de la mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

Consultez un électricien ou technicien qualifié si vous ne comprenez pas en entier les instructions de mise à la terre ou si vous avez des doutes sur la mise à la terre adéquate de cet appareil. De plus, si vous devez utiliser une rallonge électrique, utilisez uniquement une rallonge à trois fils avec fiche mise à la terre à trois broches ainsi qu'une prise à trois orifices pouvant accepter la fiche de l'appareil. La capacité indiquée de la rallonge électrique doit être égale ou supérieure aux caractéristiques électriques de l'appareil.

### AVERTISSEMENT :

Sous aucune circonstance, ne coupez ni ne retirez la troisième broche (de mise à la terre) du cordon d'alimentation.

## AVERTISSEMENTS TRÈS IMPORTANTS CONCERNANT L'UTILISATION

Si le four à micro-ondes est inondé, veuillez communiquer le centre de réparation le plus près. Négliger de le faire pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Lisez et respectez spécifiquement les « Précautions pour éviter une possible surexposition à l'énergie des micro-ondes » en page 2.

Si le four à micro-ondes produit un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez-le immédiatement et contactez le centre de service le plus près.

- Dans l'éventualité d'une fuite de gaz (propane, gaz de pétrole liquéfié, etc.), ventilez la pièce immédiatement. Ne touchez pas au four à micro-ondes, au cordon d'alimentation ou à la fiche.
- N'utilisez pas de ventilateur pour aérer.
- Une étincelle pourrait causer une explosion ou un incendie.

Assurez-vous que la porte ou n'importe quelles autres pièces n'entrent pas en contact avec votre corps pendant le fonctionnement du four ou juste après.

- Dans l'éventualité d'un feu de friture sur la surface de cuisson sous le four à micro-ondes, étouffez le chaudron enflammé en le recouvrant complètement avec un couvercle, une plaque à biscuits ou un plateau plat.

Ne laissez pas la surface de cuisson sans supervision lorsqu'elle fonctionne et est réglée à une chaleur élevée. Les débordements par bouillonnement entraînent de la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer et prendre de l'expansion si le ventilateur de la hotte est en fonction. Pour minimiser l'activation automatique de la hotte, utilisez des chaudrons et poêles de tailles adéquates. Ne cuisinez à température élevée que lorsque nécessaire.

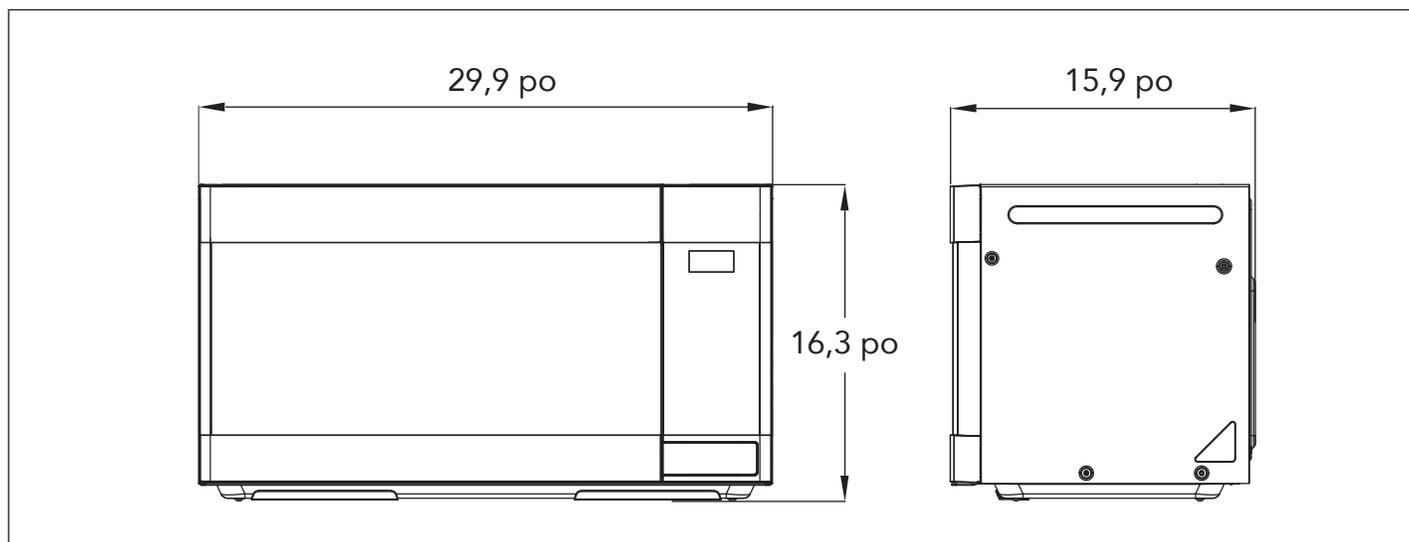
Si des matières s'enflamment à l'intérieur du four, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au panneau de disjoncteurs ou de fusibles. Ouvrir la porte du four pourrait permettre aux flammes de s'étendre.

- Respectez en tout temps les précautions de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même. Il y a une tension électrique dangereuse à l'intérieur. Si le four doit être réparé, communiquez avec un centre de réparation autorisé près de chez vous.

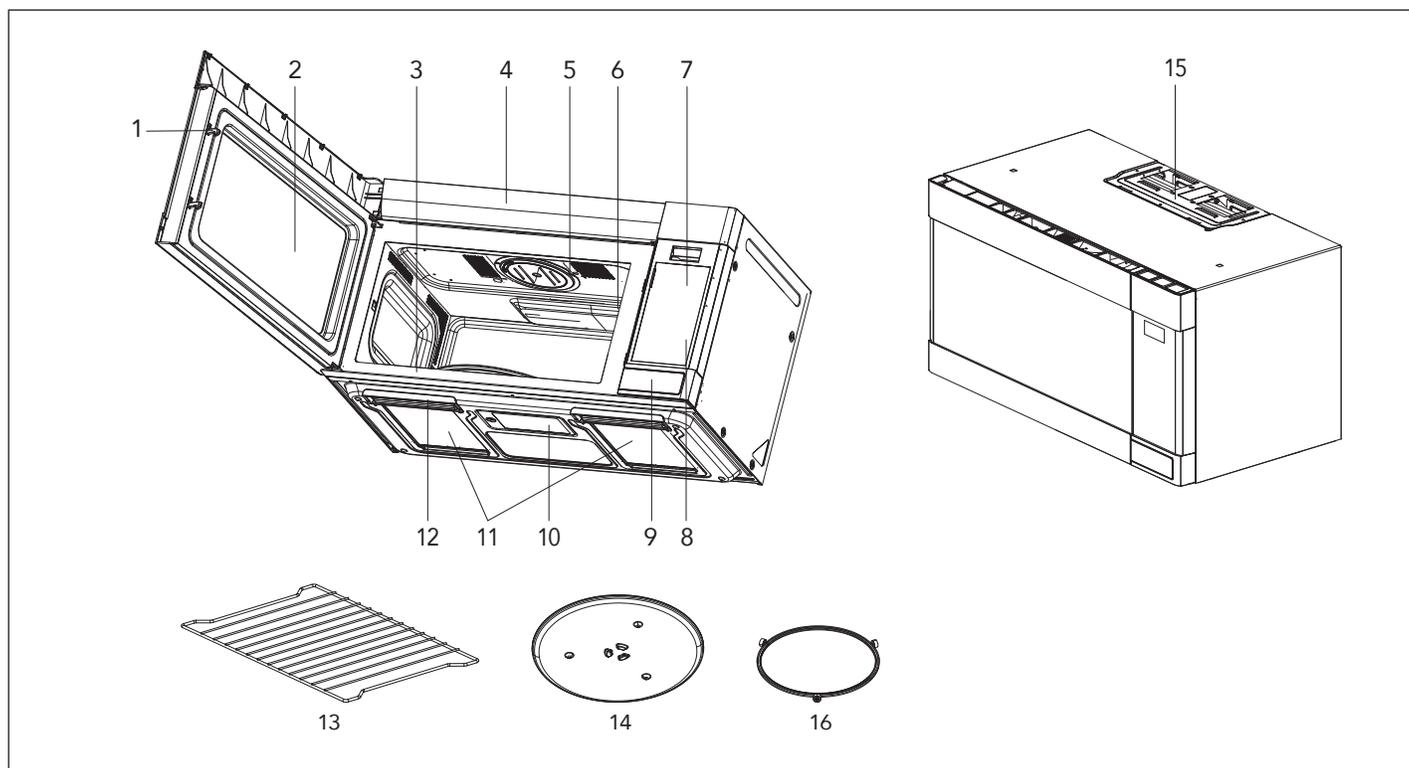
## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

<b>Alimentation électrique</b>		120 V CA, 60 Hz, MONOPHASÉE AVEC MISE À LA TERRE
<b>Micro-ondes</b>	<b>Puissance d'entrée</b>	1 500 W
	<b>Énergie produite</b>	950 W
	<b>Fréquence</b>	2 450 MHz
<b>Dimensions extérieures (la x h x p)</b>		29,9 x 16,3 x 15,9 po
<b>Dimensions de l'enceinte (la x h x p)</b>		20,6 x 10,0 x 14,9 po
<b>Volume de l'enceinte du four</b>		1,6 pi <sup>3</sup>
<b>Poids net</b>		Env. 50,3 LB (22,8 KG)
<b>Minuterie</b>		99 min. 99 Sec.
<b>Sélections de puissance</b>		10 niveaux

\* Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis.



## ILLUSTRATION DES CARACTÉRISTIQUES



**1. LOQUETS DE PORTE**

**2. FENÊTRE avec TREILLIS MÉTALLIQUE**

Le treillis métallique permet de voir la cuisson tout en empêchant les micro-ondes de s'échapper.

**3. PLAQUE DU NUMÉRO DE MODÈLE**

Située sur la façade du four.

**4. FILTRE AU CHARBON (derrière la grille de ventilation)**

**5. LUMIÈRE DU FOUR**

**6. COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES**

Protège l'émetteur de micro-ondes contre les éclaboussures de nourriture.

**7. PANNEAU DE COMMANDE TACTILE et AFFICHAGE NUMÉRIQUE**

Pour des renseignements détaillés sur chacune des caractéristiques, consulter la section Illustration des caractéristiques, pages 10 et 11.

**8. COMMANDES DE LA HOTTE**

**Ventilateur** - Appuyer pour vitesses Haute, Basse ou Hors-fonction.

**Lampe** - Appuyer pour allumer ou éteindre.

**9. BOUTON DE LA PORTE**

Appuyer sur ce bouton pour ouvrir la porte.

**10. LAMPE DE LA HOTTE**

**11. FILTRES À GRAISSE**

**12. POIGNÉE POUR FILTRE**

Pour l'accès aux filtres à graisse.

**13. GRILLE MÉTALLIQUE**

À utiliser pour créer de l'espace et chauffer plus d'un plat à la fois.

**14. PLAQUE TOURNANTE/ PLATEAU DE VERRE**

Composée du plateau de verre et de l'anneau-guide à roulettes. L'anneau-guide est d'abord placé dans la partie inférieure du four et soutient le plateau de verre. Les deux pièces doivent être présentes lors de l'utilisation du four à micro-ondes.

**15. MOTEUR DE VENTILATION**

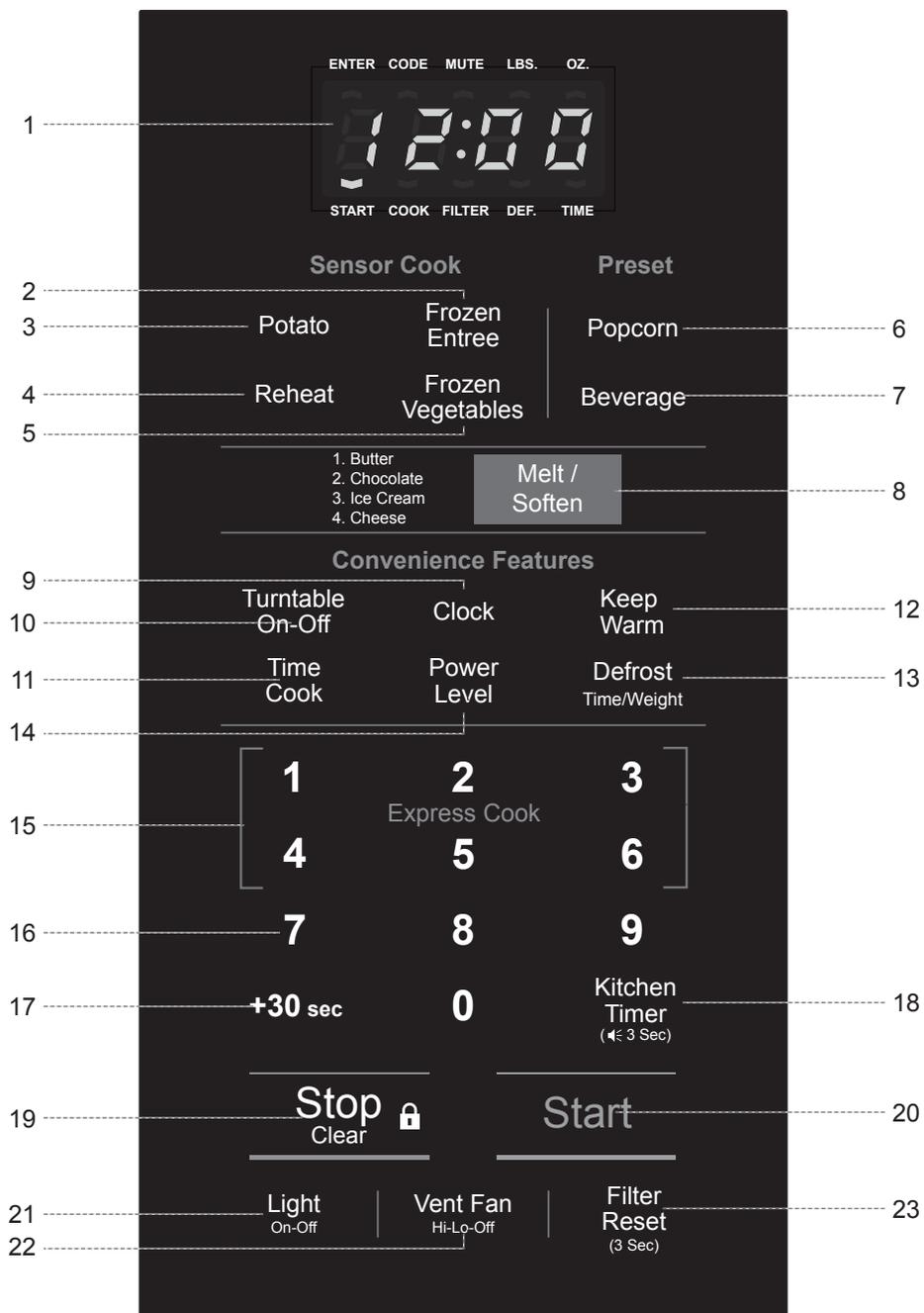
Votre micro-ondes à hotte intégrée est conçu pour s'adapter à trois types de ventilation.

(Système de recirculation d'air, ventilation verticale, ventilation horizontale). Consulter le Manuel d'installation pour choisir le type de ventilation requis par votre installation.

**16. ANNEAU-GUIDE À ROULETTES**

## ILLUSTRATION DES CARACTÉRISTIQUES

Le Panneau de commande tactile vous permet d'utiliser les commandes du four d'une simple pression du doigt. Il est conçu pour être facile à utiliser et à comprendre.



- Chaque fois que l'on appuie sur une touche, un signal sonore (BIP) est émis.
- Lorsque l'on appuie sur la touche **STOP/CLEAR** pendant que le four est en fonction, le four arrête; cependant, toute l'information programmée est conservée. Pour supprimer cette information, appuyez sur **STOP/CLEAR** à nouveau.

## ILLUSTRATION DES CARACTÉRISTIQUES

1. ÉCRAN D’AFFICHAGE - Affiche l’heure, le temps ou le niveau de puissance utilisé, le mode de cuisson et les instructions.
2. FROZEN ENTREE (repas congelé) - Appuyez sur cette touche pour réchauffer un repas congelé. Le capteur du four à micro-ondes règle automatiquement le temps de cuisson selon le type et la quantité d’aliments.
3. POTATO (pommes de terre) - Appuyez sur cette touche pour cuire des pommes de terre. Le capteur du four à micro-ondes règle automatiquement le temps de cuisson selon le type et la quantité d’aliments.
4. REHEAT (réchauffer) - Appuyez sur cette touche pour réchauffer des aliments. Le capteur du four à micro-ondes règle automatiquement le temps de cuisson selon le type et la quantité d’aliments.
5. FROZEN VEGETABLES (légumes congelés) - Appuyez sur cette touche pour cuire des légumes congelés. Le capteur du four à micro-ondes règle automatiquement le temps de cuisson selon le type et la quantité d’aliments.
6. POPCORN (maïs soufflé) - Appuyez sur cette touche pour faire éclater des grains de maïs préemballés pour four à micro-ondes (100, 85 ou 50 g).
7. BEVERAGE (boisson) - Appuyez sur cette touche pour réchauffer une boisson.
8. MELT/SOFTEN (fondre/ramollir) - Appuyez sur cette touche pour faire fondre ou ramollir du beurre, du chocolat, de la crème glacée ou du fromage.
9. CLOCK (horloge) - Appuyez sur cette touche pour régler l’heure.

Tenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour activer le mode d’économie d’énergie. Pour des renseignements détaillés sur cette fonction, voir la section Commandes, page 19.
10. TURNTABLE On-Off (plaque tournante) - Appuyez sur cette touche pour activer ou désactiver la plaque tournante.
11. TIME COOK (temps de cuisson) - Appuyez sur cette touche pour régler le temps de cuisson par micro-ondes.
  - Le niveau de puissance 10 (Élevé) est automatique, mais des niveaux d’intensité plus bas peuvent être programmés.
12. KEEP WARM (conserver chaud) - Appuyez sur cette touche pour garder chaude la nourriture de façon sécuritaire pendant 30 minutes.
13. DEFROST (décongélation) - Appuyez sur cette touche pour régler le temps de décongélation ou le poids à décongeler.
14. POWER LEVEL (niveau de puissance) - Appuyez sur cette touche si vous souhaitez sélectionner un niveau de puissance autre que le niveau 10 (Élevé) automatique.
15. TOUCHES DE CHIFFRES - Utilisez ces touches pour entrer le temps de cuisson, le temps ou le poids de décongélation, l’heure ou le niveau de puissance.
16. EXPRESS COOK (cuisson express) - Appuyez sur ces touches pour utiliser les temps de cuisson prééglés de 1 à 6 minutes au niveau de puissance de 100 %.
17. +30 SEC - Appuyez sur cette touche pour lancer instantanément un « temps de cuisson » 30 secondes ou pour ajouter 30 secondes au temps de cuisson en cours.
18. KITCHEN TIMER (minuterie) - Appuyez sur cette touche pour utiliser la minuterie, retarder la cuisson et ou le temps de repos après la cuisson.

De plus, tenez enfoncé pendant 3 secondes pour activer ou désactiver le son. Pour des renseignements détaillés sur cette fonction, voir la section Commandes, page 19.
19. STOP/CLEAR (arrêt/effacer) - Lorsqu’enfoncée une fois, cette touche interrompt le fonctionnement du four. Lorsqu’enfoncée une deuxième fois, le four est réinitialisé et tous les réglages sont effacés (sauf l’heure).

De plus, tenez cette touche enfoncée pendant 3 secondes pour activer la fonction de verrouillage sécuritaire pour les enfants. Pour des renseignements détaillés sur cette fonction, voir la section Commandes, page 20.
20. START (démarrer) - Lorsque tous les choix sont effectués, appuyez sur cette touche pour activer le four ou la minuterie.
21. LIGHT (lampe) - Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe de la hotte.
22. VENT FAN (ventilateur) - Appuyez sur cette touche pour activer le ventilateur aux vitesses rapide ou basse, ou pour l’arrêter.
23. FILTER RESET (réinitialisation du filtre) - Tenez cette touche enfoncée 3 secondes pour réinitialiser le temps pour le filtre après son remplacement. Les filtres au charbon doivent être remplacés tous les six mois.

# PROCÉDURE D'UTILISATION

Cette section comprend des renseignements utiles sur l'utilisation du four.

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard à trois orifices avec un courant alternatif de 120 V, 15 A et 60 Hz.
2. Après avoir placé la nourriture dans un contenant adéquat, ouvrez la porte du four et placez le contenant sur le plateau de verre. Le plateau de verre et l'anneau-guide doivent toujours être en place pendant la cuisson.
3. Fermez la porte. Assurez-vous qu'elle est solidement fermée.
4. La lumière du four est allumée pendant que le micro-ondes est en fonction.
5. La porte du four peut être ouverte en tout temps pendant le fonctionnement en appuyant simplement sur le bouton d'ouverture de la porte. Le four s'arrêtera automatiquement.
6. Chaque fois que l'on appuie sur une touche, un signal sonore (Bip) est émis afin de confirmer la pression.
7. Le four est activé automatiquement à la puissance maximale, à moins qu'il soit réglé à une puissance inférieure.
8. L'écran affiche « : 0 » lorsque l'horloge du four n'est pas réglée.
9. L'horloge affiche à nouveau l'heure actuelle lorsque le temps de cuisson se termine.
10. Lorsque l'on appuie sur la touche STOP/CLEAR pendant que le four est en fonction, la cuisson s'interrompt et toutes les informations programmées sont conservées. Pour effacer toutes les informations (sauf l'heure actuelle), appuyez à nouveau sur la touche STOP/CLEAR. Si la porte du four est ouverte pendant son fonctionnement, toute les informations sont conservées.
11. Si vous appuyez sur la touche START et que le four ne s'active pas, vérifiez la surface de contact entre le joint de la porte et le four à la recherche d'une obstruction et assurez-vous que la porte se ferme solidement. Le four n'entrera pas en fonction avant que la porte soit entièrement fermée ou que le programme soit réinitialisé.

Assurez-vous que le four est installé correctement et bien branché à la prise de courant.

## POUR RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE

Le niveau de puissance se règle en appuyant sur la touche POWER LEVEL et sur un chiffre. Si vous souhaitez utiliser un niveau de puissance différent, appuyez sur la touche POWER LEVEL avant d'appuyer sur START. Entrez le niveau de puissance désiré en appuyant sur la touche de chiffre appropriée. Le tableau suivant montre les touches à utiliser, le message affiché et le pourcentage de puissance.

TOUCHE POWER LEVEL + CHIFFRE	NIVEAU PUISSANCE (AFFICHÉ)	% DE PUISSANCE APPROXIMATIF
Power Level + 1 + 0	PL10	100%
Power Level + 9	PL-9	90%
Power Level + 8	PL-8	80%
Power Level + 7	PL-7	70%
Power Level + 6	PL-6	60%
Power Level + 5	PL-5	50%
Power Level + 4	PL-4	40%
Power Level + 3	PL-3	30%
Power Level + 2	PL-2	20%
Power Level + 1	PL-1	10%
Power Level + 0	PL-0	0%

**REMARQUE :** Si « PL-0 » est choisi, le four fonctionnera avec le ventilateur, mais sans puissance. Vous pouvez vous servir de ce niveau pour chasser les odeurs.

# COMMANDES

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque l'on branche le four, l'affichage initial indique « : 0 » et un signal sonore est émis. Si l'alimentation électrique est coupée, l'affichage indiquera « : 0 » lorsque le courant sera rétabli.

<b>Clock</b>	1. Appuyez sur la touche CLOCK. L'horloge adopte un système d'affichage à 12 heures.
	2. Appuyez sur la touche CLOCK à nouveau. L'horloge adopte un système d'affiche à 24 heures.
	3. Réglez l'heure actuelle en appuyant sur les chiffres en séquence.
	4. Appuyez sur la touche CLOCK.
Les témoins ENTER et TIME clignotent et « 12H » est affiché.	
<b>REMARQUE :</b> Ce four possède deux systèmes d'affichage de l'heure. Si vous préférez le système à 12 heures, omettre l'étape 2.	
L'affichage cesse de clignoter et les deux-points commencent à clignoter. Si vous avez choisi le système à 12 heures, cette horloge numérique accepte les heures de 1:00 à 12:59. Si vous avez choisi le système à 24 heures, cette horloge numérique accepte les heures de 0:00 à 23:59.	

### REMARQUE :

1. Si vous tentez d'inscrire une heure incorrecte, l'horloge ne sera pas réglée et un signal d'erreur sera émis. Appuyez sur la touche CLOCK et entrez l'heure à nouveau.
2. Si vous voulez activer le mode d'économie d'énergie, maintenez la touche CLOCK enfoncée pendant trois secondes. Pour des renseignements détaillés sur cette fonction, voir la section Commandes, page 20.

## MODE DE MINUTERIE POUR CUISINER

Le four offre une fonction de minuterie. La minuterie fonctionne sans émettre de micro-ondes.

### COMMENT UTILISER EN TANT QUE MINUTERIE

<b>Kitchen Timer</b> (⏪ 3 Sec)	1. Appuyez sur la touche KITCHEN TIMER.
	2. Inscrivez la période de temps requise.
<b>Start</b>	3. Appuyez sur la touche START.
Les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » s'affiche. L'écran affiche votre choix.	

Lorsque vous appuyez sur la touche START, le témoin TIME commence à clignoter et l'écran indique le temps qui s'écoule en mode de minuterie. Lorsque le temps programmé à la minuterie est écoulé, un signal sonore triple est émis.

**REMARQUE :** Pour activer ou désactiver le son, maintenez la touche KITCHEN TIMER enfoncée pendant trois secondes. Pour des renseignements détaillés sur cette fonction, voir la section Commandes, page 20.

### COMMENT UTILISER LA MINUTERIE POUR RETARDER LE MODE CUISSON

<b>Kitchen Timer</b> (⏪ 3 Sec)	1. Appuyez sur la touche KITCHEN TIMER.
	2. Inscrivez la durée (temps) souhaitée pour le délai.
<b>Time Cook</b>	3. Appuyez sur la touche TIME COOK pour programmer le temps de cuisson souhaité.
<b>Start</b>	4. Appuyez sur la touche START.
Les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » s'affiche. « : 0 » est affiché. L'écran affiche votre choix.	
Lorsque vous appuyez sur la touche START, le témoin TIME commence à clignoter et l'écran affiche le temps restant en mode Minuterie. Lorsque le mode Minuterie prend fin, le four produit un signal sonore. Le témoin TIME s'éteint et le témoin COOK commence à clignoter. L'écran affiche le temps qui s'écoule en mode de Temps de cuisson. Lorsque le mode Temps de cuisson se termine, un signal sonore (trois bips) est émis.	

### COMMENT RÉGLER UN TEMPS DE REPOS (APRÈS CUISSON)

<b>Time Cook</b>	1. Appuyez sur la touche TIME COOK pour programmer le temps de cuisson souhaité.
<b>Kitchen Timer</b> (⏪ 3 Sec)	2. Appuyez sur la touche KITCHEN TIMER.
	3. Inscrivez la durée (temps) désirée pour la période de repos.
<b>Start</b>	4. Appuyez sur la touche START.
Les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché. L'écran affiche les chiffres sur lesquels vous appuyez.	

## COMMANDES

Lorsque vous appuyez sur la touche START, le témoin COOK commence à clignoter et l'écran affiche le temps restant en mode Minuterie. Lorsque le mode Minuterie prend fin, le four produit un signal sonore. Le témoin TIME s'éteint et le témoin COOK commence à clignoter. L'écran affiche le temps qui s'écoule en mode de Temps de cuisson. Lorsque le mode Temps de cuisson se termine, un signal sonore (trois bips) est émis.

**REMARQUE** : Votre four peut être programmé pour jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. (99:99).

### DÉCONGÉLATION MINUTÉE

Lorsque la Décongélation minutée (TIME DEFROST) est choisie, le cycle automatique divise le temps de décongélation en périodes de décongélation et de repos en activant et en désactivant l'émission de micro-ondes.

<b>Defrost</b> Time/Weight	1. Appuyez une fois sur la touche DEFROST.
	2. Appuyez sur les chiffres pour entrer le temps de décongélation souhaité.
<b>Start</b>	3. Appuyez sur la touche START.
Le témoin DEF s'allume, les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché. « : 0 » est affiché. L'écran affiche votre choix.	
Lorsque vous appuyez sur START, le témoin DEF commence à clignoter pour indiquer que le four est en mode de Décongélation minutée (Time Defrost). L'écran affiche le temps qui s'écoule pour indiquer combien de temps il reste en mode de Décongélation minutée. Le four produit des signaux sonores pendant le cycle de décongélation pour indiquer que la nourriture doit être tournée ou réarrangée. Lorsque le mode de décongélation se termine, un signal sonore triple est émis.	

**REMARQUE** : Votre four peut être programmé pour jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. (99:99).

### DÉCONGÉLATION SELON LE POIDS

Le mode Décongélation selon le poids (Weight Defrost) permet de dégeler facilement la nourriture sans avoir à deviner le temps de décongélation requis. Suivez les étapes suivantes pour une décongélation facile.

<b>Defrost</b> Time/Weight	1. Appuyez deux fois sur la touche DEFROST.
	2. Appuyez sur les chiffres pour entrer le poids de nourriture à décongeler.
<b>Start</b>	3. Appuyez sur la touche START.
Le témoin DEF s'allume, les témoins ENTER et LBS clignotent et « 0.0 » est affiché. L'écran affiche votre choix.	

Le temps de décongélation est automatiquement déterminé selon le poids inscrit.

Lorsque vous appuyez sur START, le témoin DEF commence à clignoter et le temps de décongélation est affiché et s'écoule à l'écran. Le four produit des signaux sonores pendant le cycle de décongélation pour indiquer que la nourriture doit être tournée ou réarrangée. Lorsque le mode de décongélation se termine, un signal sonore triple est émis.

**REMARQUE** : Votre four peut être programmé de 0,2 à 6,0 lb.

### MELT/SOFTEN (FONDRE/RAMOLLIR)

La fonction MELT/SOFTEN (Fondre/Ramollir) peut être utilisée pour faire fondre ou ramollir le beurre, le chocolat, la crème glacée et les fromages. Consultez le tableau pour les réglages à utiliser.

<b>Melt / Soften</b>	1. Appuyez sur la touche MELT/SOFTEN une fois pour le beurre, deux fois pour le chocolat, trois fois pour la crème glacée et quatre fois pour le fromage.
<b>Start</b>	2. Appuyez sur START.
L'écran affiche votre choix.	

### Tableau des Melt/Soften

PRESSIONS SUR LA TOUCHE	AFFICHAGE	ALIMENT	POIDS
Une	S-1	Beurre	1/2 tasse
Deux	S-2	Chocolat	227 g (8 oz)
Trois	S-3	Crème glacée	1/2 gallon (1,9 L)
Quatre	S-4	Fromage	1 assiette

### KEEP WARM (CONSERVER CHAUD)

La fonction KEEP WARM garde la nourriture chaude pendant 30 minutes.

<b>Keep Warm</b>	1. Appuyez sur la touche KEEP WARM.
<b>Start</b>	2. Appuyez sur la touche START.
Lorsque vous appuyez sur la touche KEEP WARM, l'écran affiche « 30:00 ».	
Lorsque le temps d'activation se termine, un signal sonore triple est émis.	

### TIME COOK (TEMPS DE CUISSON)

## COMMANDES

<b>Time Cook</b>	1. Appuyez sur la touche TIME COOK.
	2. Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le temps de cuisson.
<b>Power Level</b>	3. Appuyez sur la touche POWER LEVEL.
	4. Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le niveau de puissance (0 à 10).
<b>Start</b>	5. Appuyez sur la touche START.
<p>Le témoin COOK s'allume, les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché.</p> <p>L'écran affiche votre choix.</p> <p>L'affichage indique PL10 pour le niveau de puissance de 100 %. L'écran affiche de PL-0 à PL10.</p> <p>Si vous sautez les étapes 3 et 4, le niveau 100 % de puissance est automatique.</p> <p>Lorsque vous appuyez sur START, le témoin COOK commence à clignoter pour indiquer que la fonction de cuisson est activée. L'écran affiche le temps de cuisson restant qui s'écoule. Lorsque le temps d'activation se termine, un signal sonore triple est émis.</p>	

### REMARQUE :

- Votre four peut être programmé pour jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. (99:99).
- L'utilisation des niveaux de puissance autres que 100 % augmente le temps de cuisson, ce qui est recommandé pour des aliments comme le fromage, le lait et la cuisson lente des viandes.

### CUIRE EN DEUX ÉTAPES

Cette fonction vous permet de programmer une séquence de deux opérations, comme décongeler et cuire ou cuire à deux niveaux de puissance différents. Elle change automatiquement les paramètres de puissance et le temps de cuisson.

### DÉCONGELER ET CUIRE

<b>Defrost</b> Time/Weight	1. Appuyez une fois sur la touche DEFROST.
	2. Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le temps de décongélation.
<b>Time Cook</b>	3. Appuyez sur la touche TIME COOK.
	4. Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le temps de cuisson.

<b>Power Level</b>	5. Appuyez sur la touche POWER LEVEL.
	6. Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le niveau de puissance (0 à 10).
<b>Start</b>	7. Appuyez sur la touche START.
<p>Le témoin DEF s'allume, les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché. « : 0 » est affiché.</p> <p>L'écran affiche votre choix.</p> <p>Le témoin COOK s'allume, les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché.</p> <p>L'écran affiche votre choix.</p> <p>L'affichage indique PL10 pour le niveau de puissance de 100 %.</p> <p>L'écran affiche de PL-0 à PL10.</p> <p>Si vous sautez les étapes 5 et 6, le niveau 100 % de puissance est automatique.</p> <p>Lorsque vous appuyez sur la touche START, les témoins DEF et COOK s'allument pour confirmer les niveaux de puissance choisis. Le témoin DEF commence à clignoter pour indiquer que le four est en mode de Décongélation minutée (Time Defrost).</p> <p>L'écran affiche le temps qui s'écoule en mode Décongélation minutée. Lorsque le four produit un signal sonore, tournez, séparez ou redistribuez la nourriture. À la fin du mode de Décongélation minutée, le four produit un signal sonore et commence le mode Cuisson (Time Cook).</p> <p>Le témoin DEF s'éteint et le témoin COOK commence à clignoter. L'écran affiche le temps qui s'écoule en mode de Temps de cuisson. Lorsque le mode Temps de cuisson se termine, un signal sonore (trois bips) est émis.</p>	

**REMARQUE :** Votre four peut être programmé pour jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. (99:99).

### CUISSON + CUISSON

<b>Time Cook</b>	1. Appuyez sur la touche TIME COOK.
	2. Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le temps de cuisson.
<b>Time Cook</b>	3. Appuyez sur la touche TIME COOK.
	4. Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le temps de cuisson.

## COMMANDES

<b>Power Level</b>	5. Appuyez sur la touche POWER LEVEL.
	6. Appuyez sur les touches de chiffre pour entrer le niveau de puissance (0 à 10).
<b>Start</b>	7. Appuyez sur la touche START.

Le témoin COOK s'allume, les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché.

L'écran affiche votre choix.

Le témoin COOK s'allume, les témoins ENTER et TIME clignotent et « : 0 » est affiché.

L'écran affiche votre choix.

L'affichage indique PL10 pour le niveau de puissance de 100 %.

L'écran affiche de PL-0 à PL10.

Si vous sautez les étapes 5 et 6, le niveau 100 % de puissance est automatique.

Lorsque vous appuyez sur la touche START, le témoin COOK commence à clignoter pour indiquer que le four est dans la première étape de cuisson.

À la fin de la première étape, le four produit un signal sonore et commence l'étape 2. L'écran affiche le temps de la deuxième étape qui s'écoule. Lorsque la deuxième étape se termine, un signal sonore (trois bips) est émis.

**REMARQUE :** Votre four peut être programmé pour jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. (99:99).

### +30 SEC

La touche « +30 SEC » vous permet de réchauffer pendant 30 secondes à 100 % (puissance maximale) en appuyant simplement sur la touche « +30 SEC ». En appuyant plusieurs fois sur la touche « +30 SEC », vous pouvez prolonger le temps de cuisson par bonds de 30 secondes jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

<b>+30 sec</b>	Appuyez sur la touche +30 sec.
Lorsque vous appuyez sur la touche +30 sec, l'écran affiche « :30 » et le four commence la cuisson.	

**REMARQUE :** La touche « +30 SEC » ne peut pas être utilisée lorsque le capteur détecte de la vapeur dégagée par la nourriture pendant une cuisson par capteur, comme les modes Patates (Potato), Repas congelé (Frozen Entree), Légumes congelés (Frozen Vegetables) et Réchauffer par capteur (Sensor Reheat).

## EXPRESS COOK (CUISSON EXPRESS)

Le mode EXPRESS COOK est un moyen facile de choisir un temps de cuisson de 1 à 6 minutes à 100 % (pleine puissance).

	Appuyez sur l'un des boutons Express Cook (1 à 6) pour une cuisson de 1 à 6 minutes à 100 % (pleine puissance).
L'écran affiche votre choix. Après 1,5 seconde, l'écran affiche le temps de cuisson et le four commence la cuisson.	

## CUISSON UNE TOUCHE - PRÉPROGRAMMÉ (PRESET)

La Cuisson une touche vous permet de cuire ou de réchauffer plusieurs de vos mets préférés en appuyant sur une seule touche.

Pour augmenter la quantité, appuyez sur la touche choisie jusqu'à ce que le chiffre affiché corresponde à la quantité à cuire.

<b>Popcorn</b>	1. Appuyez sur POPCORN une fois pour un sac de 100 g (3,5 oz), deux fois pour un sac de 85 g (3,0 oz) et trois fois pour un sac de 50 g (1,75 oz).
<b>Start</b>	2. Appuyez sur la touche START.
Lorsque vous appuyez sur la touche POPCORN une fois, « 3.5 » est affiché.	

### REMARQUE :

1. N'utilisez que des grains de maïs préemballés pour four à micro-ondes à la température ambiante.
2. Placez le sac dans le four conformément aux directives du fabricant.
3. Ne faire éclater qu'un sac de grains à la fois.
4. Une fois l'opération terminée, ouvrez le sac avec précautions : le maïs soufflé et la vapeur sont extrêmement chauds.
5. Ne faites pas chauffer les grains non éclatés une fois et ne réutilisez pas le sac.
6. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous faites éclater des grains de maïs.

**MISE EN GARDE :** Si l'emballage de maïs soufflé ne correspond pas aux poids proposés, n'utilisez pas la touche POPCORN. Suivez les directives du fabricant.

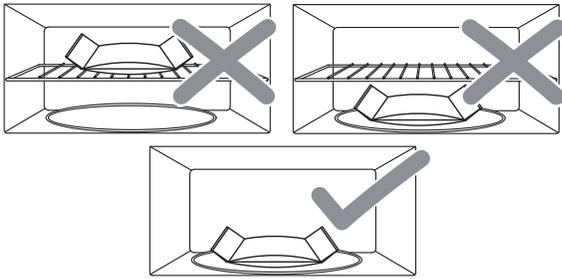
## COMMANDES

### MISE EN GARDE :

Ne laissez PAS le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites éclater des grains de maïs.

Lorsque vous faites éclater des grains de maïs préemballés, retirez la grille du four.

Ne placez pas le sac à maïs soufflé sur la grille ou sous celle-ci.



<b>Beverage</b>	1. Appuyez sur BEVERAGE une fois pour une tasse de boisson, deux fois pour deux tasses et trois fois pour trois tasses.
<b>Start</b>	2. Appuyez sur la touche START.
Lorsque vous appuyez sur BEVERAGE une fois, « 1 » est affiché.	

\* **BEVERAGE (BOISSON) : 7 oz/tasse (p. ex. de café) (237 ml)**

- 1 tasse (volume total de 237 mL) : appuyez sur BEVERAGE une fois.
- 2 tasses (volume total de 473 mL) : appuyez sur BEVERAGE deux fois.
- 3 tasses (volume total de 710 mL) : appuyez sur BEVERAGE trois fois.

### OPÉRATIONS AVEC CAPTEUR

Les catégories « Cuisson avec capteur » (Sensor Cook) sont conçues pour détecter l'humidité croissante dégagée par les aliments pendant la cuisson. Le capteur du four à micro-ondes règle automatiquement le temps de cuisson selon le type et la quantité d'aliments.

### UTILISATION DES RÉGLAGES AVEC CAPTEUR

1. Après avoir branché le four, attendez deux minutes avant d'utiliser la cuisson avec capteur.
2. Assurez-vous que l'extérieur du contenant utilisé pour la cuisson soit sec, tout comme l'intérieur du four. Essuyez toute présence d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
3. Le four est prévu pour fonctionner avec les aliments à leur température normale de rangement.

4. Une quantité d'aliments moindre ou supérieure à celle indiquée dans le tableau peut être cuite en respectant les directives d'un livre de recettes pour four à micro-ondes.
5. N'ouvrez pas la porte du four et n'appuyez pas sur la touche STOP/CLEAR avant que le temps de cuisson apparaisse sur l'écran d'affichage. Les mesures de la vapeur seraient alors interrompues. Dans une telle situation, le message d'erreur « Er01 » s'affichera. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche STOP/CLEAR et programmez la cuisson manuellement.

Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant et qui s'écoule apparaît.

La porte peut être ouverte lorsque le temps de cuisson restant apparaît sur l'écran. Vous pouvez alors mélanger ou assaisonner la nourriture, au besoin.

6. Utilisez toujours des contenants ou de la vaisselle pouvant aller au four à micro-ondes et recouvrez-les avec un couvercle non hermétique ou avec une pellicule en plastique percée. N'utilisez jamais de contenants en plastique hermétiques. Ceux-ci empêchent la vapeur de s'échapper, ce qui trompe le capteur et mène habituellement à une cuisson excessive des aliments.
7. Vérifiez que la nourriture est chaude ou cuite adéquatement à la fin de l'opération de cuisson. Si la nourriture n'est pas complètement cuite, ajoutez du temps de cuisson manuellement. N'utilisez pas l'une des catégories de cuisson avec capteur deux fois de suite pour la même portion de nourriture. Ceci pourrait avoir pour résultat des aliments beaucoup trop cuits ou brûlés.

### RECOUVRIR LES ALIMENTS

Certains aliments chauffent ou cuisent mieux quand ils sont couverts. Utilisez la méthode de recouvrement recommandée dans le Tableau de cuisson avec capteur.

1. Couvercle de casserole.
2. Pellicule de plastique : Utilisez une pellicule de plastique recommandée pour la cuisson à micro-ondes. Recouvrez le plat sans tenter de le sceller; laissez environ 1,5 cm non recouvert pour permettre à la vapeur de s'échapper. La pellicule ne devrait pas toucher aux aliments.
3. Papier ciré : Recouvrez le plat complètement et repliez le papier en excès sous le plat pour le maintenir en place. Si le plat est plus large que le papier, faites chevaucher deux feuilles sur une distance d'au moins 2,5 cm pour recouvrir le plat.

Retirez le recouvrement avec précaution, en faisant en sorte que la vapeur ne s'échappe pas dans votre direction.

### CUISSON AVEC CAPTEUR

Le capteur est un dispositif à semi-conducteur qui détecte la vapeur émise par les aliments qui sont chauffés. Le capteur règle le temps et la puissance de la cuisson pour divers aliments et différentes quantités; vous n'avez pas à indiquer le poids ou la quantité de nourriture.

## COMMANDES

<b>Potato</b>	1. Appuyez sur la touche POTATO.
<b>Start</b>	2. Appuyez sur la touche START.
Lorsque vous appuyez sur POTATO, « SCPO » s'affiche. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant et qui s'écoule apparaît.	

<b>Frozen Entree</b>	1. Appuyez sur la touche FROZEN ENTREE.
<b>Start</b>	2. Appuyez sur la touche START.
Lorsque vous appuyez sur FROZEN ENTREE, « SCFE » s'affiche. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant et qui s'écoule apparaît.	

<b>Frozen Vegetables</b>	1. Appuyez sur la touche FROZEN VEGETABLES.
<b>Start</b>	2. Appuyez sur la touche START.
Lorsque vous appuyez sur FROZEN VEGETABLES, « SCFU » s'affiche. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant et qui s'écoule apparaît.	

<b>Reheat</b>	1. Appuyez sur la touche REHEAT.
<b>Start</b>	2. Appuyez sur la touche START.
Lorsque vous appuyez sur REHEAT, « SrH » s'affiche. Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson restant et qui s'écoule apparaît.	

### Tableau de cuisson avec capteur

PRESSIONS SUR LA TOUCHE	AFFICHAGE	POIDS	COMMENTAIRES
<b>Potato</b>	SCPO	225 à 680 g	Avant la cuisson, percer 5 à 6 fois les patates avec une fourchette. Placer les patates sur la plaque tournante.
<b>Frozen Entree</b>	SCFE	225 à 900 g	Suivre les directives pour fours à micro-ondes imprimées sur l'emballage..
<b>Frozen Vegetables</b>	SCFU	170 à 450 g	2 à 4 cuillerées à table d'eau par portion. Recouvrir avec un couvercle ou une pellicule percée.
<b>Reheat</b>	SrH	115 à 1020 g	Pour un ragoût, ajouter 2 à 3 cuillerées à table d'eau et recouvrir avec un couvercle ou une pellicule percée. <ul style="list-style-type: none"> <li>Aliments à éviter : boissons, pizzas congelées, repas congelés, aliments crus, biscuits, gâteaux.</li> </ul>

#### REMARQUE :

N'utilisez pas la cuisson avec capteur deux fois de suite pour la même portion de nourriture.

Ceci pourrait avoir pour résultat des aliments beaucoup trop cuits ou brûlés.

Si la portion doit être cuite ou chauffée davantage, utilisez la touche +30 sec ou ajoutez le temps manuellement.

- Utilisez des contenants et couvercles adéquats pour une cuisson par capteur plus efficace.
- Utilisez toujours des contenants ou de la vaisselle pouvant aller au four à micro-ondes et recouvrez-les avec un couvercle non hermétique ou une pellicule en plastique percée. N'utilisez jamais de contenants en plastique hermétiques. Ceux-ci empêchent la vapeur de s'échapper et provoquent une cuisson excessive des aliments.
- Assurez-vous que l'extérieur des contenants et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de mettre de la nourriture dans le four.

### TURNTABLE ON-OFF (ACTIVER ET DÉSACTIVER LA PLAQUE TOURNANTE)

Pour une cuisson plus efficace, la plaque tournante devrait être activée. Cependant, la plaque tournante peut être désactivée pour éviter qu'elle tourne lorsque des plats très grands sont utilisés.

<b>Turntable On-Off</b>	Appuyez sur la touche TURNTABLE ON-OFF.
Les options sont affichées pendant deux secondes.	

#### REMARQUE :

- Cette option n'est pas disponible dans les modes Cuisson avec capteur, Cuisson une touche, Décongélation ou Fondre/ramollir.

## COMMANDES

- Parfois, la plaque tournante devient trop chaude pour y toucher. Faites attention de pas toucher à la plaque tournante pendant et après la cuisson.
- N'activez pas le four lorsqu'il est vide.

### VENT FAN (VENTILATEUR D'AÉRATION)

Le ventilateur d'aération chasse les vapeurs d'eau et de cuisson produites sur la surface de cuisson de la cuisinière. Vous pouvez contrôler les deux vitesses du ventilateur en appuyant sur la touche VENT FAN.

	<p>Appuyez sur VENT FAN une fois pour la vitesse Élevée, deux fois pour vitesse Basse ou trois fois pour arrêter le ventilateur.</p>
<p>Les options sont affichées pendant deux secondes.</p>	

#### REMARQUE :

- La vitesse élevée du ventilateur ne peut pas être utilisée avec la cuisson au micro-ondes.
- Une fonction de ventilation automatique protège le micro-ondes à hotte intégrée contre une chaleur excessive provenant de la surface de cuisson sous lui. Cette fonction active automatiquement le ventilateur à basse vitesse si une chaleur trop élevée est détectée. Si vous avez activé le ventilateur, il se pourrait que vous ne puissiez pas l'arrêter. Le ventilateur s'arrêtera automatiquement lorsque les pièces intérieures auront refroidi.
- S'il n'y a aucune intervention d'un utilisateur pendant 10 heures, la lampe de la hotte et le ventilateur s'éteignent automatiquement pour épargner de l'énergie.

### LAMPE DE LA HOTTE

Vous pouvez contrôler la lampe en appuyant sur la touche LIGHT.

	<p>Appuyez sur la touche LIGHT une fois pour allumer la lampe ou deux fois pour l'éteindre.</p>
<p>Les options sont affichées pendant deux secondes.</p>	

**REMARQUE :** S'il n'y a aucune intervention d'un utilisateur pendant 10 heures, la lampe de la hotte et le ventilateur s'éteignent automatiquement pour épargner de l'énergie.

### MODE SILENCIEUX

	<p>Les signaux sonores sont fournis pour vous guider pendant le réglage et l'utilisation du four.</p> <p>Pour passer un mode silencieux, tenez la touche KITCHEN TIMER enfoncée pendant trois secondes. Le témoin MUTE s'allume. Pour réactiver les sons, tenez la touche KITCHEN TIMER enfoncée pendant trois secondes. Un signal sonore est émis et le témoin MUTE s'éteint.</p>
---	--

### FILTER RESET (RÉINITIALISATION DU TEMPS DU FILTRE)

	<p>Si votre four est ventilé vers l'intérieur de la maison, le filtre au charbon devrait être remplacé aux six mois environ. Le filtre au charbon ne peut pas être nettoyé.</p> <p>L'indicateur FILTER s'allume lorsqu'il est temps de remplacer le filtre à charbon.</p> <p>Maintenez la touche FILTER RESET enfoncée pendant trois secondes après le remplacement du filtre. Voir le page 23.</p>
---	---

### POUR ACTIVER LE MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

	<p>1. Appuyez sur la touche STOP/CLEAR. « : 0 » ou l'horloge apparaît à l'écran.</p>
	<p>2. Maintenez la touche CLOCK enfoncée pendant trois secondes.</p> <p>L'affichage s'éteint et un signal sonore est émis.</p> <p>Pour utiliser le four en mode d'économie d'énergie, appuyez sur n'importe quelle touche.</p> <p>« : 0 » ou l'horloge apparaît à l'écran et le fonctionnement de toutes les touches est alors identique à celui mode normal.</p> <p>Si aucune opération n'est effectuée pendant dix secondes, tout le contenu de l'affichage s'éteint.</p>
	<p>3. Pour annuler le mode d'économie d'énergie, répétez simplement la procédure pendant que l'affichage est actif. Le mode d'économie d'énergie est annulé et un signal sonore est émis.</p> <p>Le four est disponible pour un usage normal.</p>

## COMMANDES

### VERROUILLAGE SÉCURITAIRE POUR LES ENFANTS

	<p>La fonction de verrouillage sécuritaire pour les enfants verrouille le panneau de commande pour empêcher que le four soit activé accidentellement ou utilisé par des enfants. Pour verrouiller, maintenez la touche STOP/CLEAR enfoncée pendant trois secondes.</p> <p>Un signal sonore est émis et « Loc » est affiché pendant trois secondes.</p> <p>Pour déverrouiller, maintenez la touche STOP/CLEAR enfoncée durant trois secondes. Un signal sonore est émis.</p>
---	---

#### REMARQUE :

1. Lorsque le verrouillage sécuritaire est activé, il ne peut être désactivé qu'avec la touche STOP/CLEAR.
2. Le four à micro-ondes ne peut pas être utilisé lorsque le verrouillage sécuritaire pour les enfants est activé.

### POUR ARRÊTER LE FOUR LORSQU'IL EST EN MARCHÉ

	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Appuyez sur la touche STOP/CLEAR.<ul style="list-style-type: none"><li>• Vous pouvez réactiver le four en appuyant sur la touche START.</li><li>• Appuyez sur STOP/CLEAR à nouveau pour effacer toutes les instructions.</li><li>• Vous devez entrer de nouvelles instructions.</li></ul></li></ol>
	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Ouvrez la porte.<ul style="list-style-type: none"><li>• Vous pouvez réactiver le four en fermant la porte et en appuyant sur la touche START.</li></ul></li></ol>

**REMARQUE :** Le four cesse de fonctionner lorsque la porte est ouverte.

### GRILLE MÉTALLIQUE

La grille métallique crée un espace supplémentaire permettant d'utiliser plus d'un contenant à la fois.

La grille permet de faire cuire ou chauffer plusieurs plats ou aliments en même temps.

Cependant, pour cuire ou réchauffer de façon optimale, il est préférable d'utiliser la fonction de PLAQUE TOURNANTE et les modes de CUISSON AVEC CAPTEUR sans grille. Lorsque vous utilisez la grille, réglez le temps et le niveau de puissance manuellement.

Le four est disponible pour un usage normal.

### POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER VOS BIENS :

1. N'utilisez pas la grille lorsque vous préparez du maïs soufflé.
2. Lorsqu'utilisée, la grille doit être placée sur les quatre supports en plastique.
3. Utilisez la grille uniquement lorsque vous voulez cuire ou chauffez des aliments sur celle-ci.
4. N'utilisez jamais la grille directement sur la paroi inférieure du four.

### POUR UTILISER LA GRILLE MÉTALLIQUE :

1. Mettez la grille bien en place sur les quatre supports en plastique.

La grille NE doit PAS toucher aux parois métalliques ou l'arrière du four à micro-ondes.

Laissez amplement d'espace autour des plats et entre ceux-ci. Portez une attention particulière au processus de cuisson ou de réchauffement.

2. Placez des quantités équivalentes d'aliments AU-DESSUS ET EN DESSOUS de la grille.

La quantité d'aliments doit être environ la même pour équilibrer l'énergie de cuisson.

3. Déplacez la nourriture de la grille à la plaque tournante et vice versa et mélangez-la au moins une fois pendant la cuisson ou le réchauffement.

Après la cuisson ou le réchauffement, mélangez si possible. L'utilisation d'un niveau de puissance plus bas aide à cuire et à réchauffer de façon plus uniforme.

#### IMPORTANT:

Pour éviter d'endommager le four, NE conservez PAS la grille métallique dans ce four, sauf lorsque vous devez l'utiliser pour faire cuire ou chauffer plus d'un plat, ou qu'une recette le demande.

### UTILISATION RECOMMANDÉE

1. Soupes
2. Ragoûts
3. Assiettes de repas

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## AVERTISSEMENT :

Le four devrait être nettoyé régulièrement et les dépôts d'aliments retirés.

Le défaut de maintenir le four propre pourrait mener à une détérioration de sa surface, ce qui aurait un effet négatif sur la durée de vie de l'appareil et possiblement engendrer une situation dangereuse.

## INTÉRIEUR DU FOUR À MICRO-ONDES

**Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laissez la porte ouverte pour le désactiver.**

L'intérieur du four devrait être nettoyé après chaque utilisation au moyen d'un chiffon humide pour éviter l'accumulation de graisse et de saletés. Les saletés tenaces peuvent être retirées avec un tampon à récurer en plastique. Lorsque vous nettoyez les surfaces intérieures et celles de la porte et du four qui entrent en contact lorsque la porte est fermée, n'utilisez qu'un savon doux et non abrasif, appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.

Vous pouvez éliminer les odeurs du four en faisant bouillir une solution d'une tasse d'eau et de plusieurs cuillerées à table de jus de citron dans le four pendant 5 à 7 minutes. Ce processus aide aussi à déloger les saletés qui ont séché. Essayez l'excès d'humidité par la suite.

### REMARQUE :

- Ne pulvérisez et ne versez pas de produits nettoyants liquides directement sur l'une des surfaces. Pulvérisez ou versez le produit sur un chiffon ou une éponge servant à nettoyer le four.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de produits nettoyants pour cuisinières, de tampons abrasifs ou de laine d'acier; ceux-ci peuvent égratigner ou ternir les surfaces du four.
- Ne retirez pas le couvercle du mécanisme de la plaque tournante et n'insérez pas la lame d'un couteau; vous pourriez endommager le couvercle ou affecter la performance de cuisson du four.

## BAS DU FOUR

Nettoyez le bas du four avec de l'eau chaude et savonneuse; rincez et asséchez. N'utilisez pas une quantité d'eau excessive lorsque vous nettoyez le four, surtout autour de la plaque tournante. Ne laissez pas de l'eau ou des produits nettoyants s'infiltrer dans les engrenages de la plaque tournante, situés sous celle-ci.

## PLATEAU DE VERRE / PLAQUE TOURNANTE

Laissez le plateau refroidir avant de le retirer et le nettoyer. Lavez-le dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.

## GRILLE MÉTALLIQUE

Nettoyez la grille métallique avec un savon doux et avec une brosse à récurer douce ou en nylon.

Séchez complètement.

N'utilisez pas de brosse ou de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer la grille.

## ANNEAU-GUIDE

Nettoyez fréquemment pour éviter la production de bruits excessifs. Lavez-le dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.

## EXTÉRIEUR DU FOUR

Essayez l'extérieur du four avec un chiffon savonneux; rincez et séchez. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs. Ils pourraient égratigner la surface.

## COMPARTIMENT DE LA LAMPE

Nettoyez souvent la graisse et la poussière sur le couvercle de la lampe dessous le four à micro-ondes avec de l'eau chaude et un détergent.

## PANNEAU DE COMMANDE

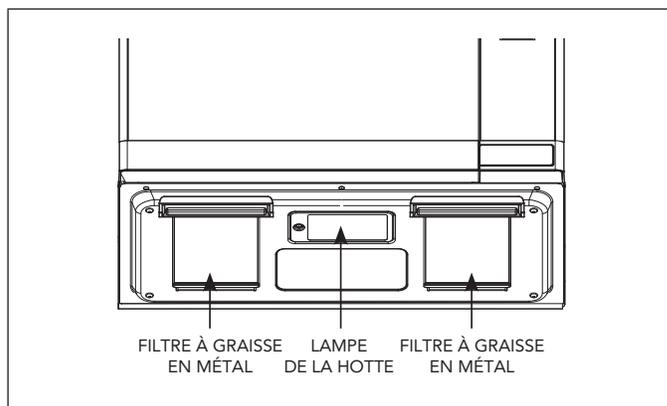
Essayez avec un chiffon humide. Séchez. Ne pulvérisez pas de produits nettoyants directement sur le panneau. Pulvérisez le produit sur un chiffon, puis essayez.

## COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur la paroi droite du four. Il est fabriqué en mica et nécessite un entretien particulier. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer le rendement optimal du four. Essayez avec précautions à l'aide d'un chiffon humide les éclaboussures de la surface du couvercle immédiatement après qu'elles se soient produites. Les accumulations d'éclaboussures pourraient surchauffer et créer de la fumée ou possiblement s'enflammer. **NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.**

## LE SYSTÈME DE VENTILATION

Le système de hotte avec ventilation de votre micro-ondes à hotte intégrée est muni de deux filtres en métal qui recueillent la graisse. Lorsque le ventilateur est en fonction, l'air est aspiré à travers les filtres, puis évacué à travers les tuyaux jusqu'à l'extérieur, ou vers les filtres au charbon si l'air n'est pas évacué vers l'extérieur.



# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

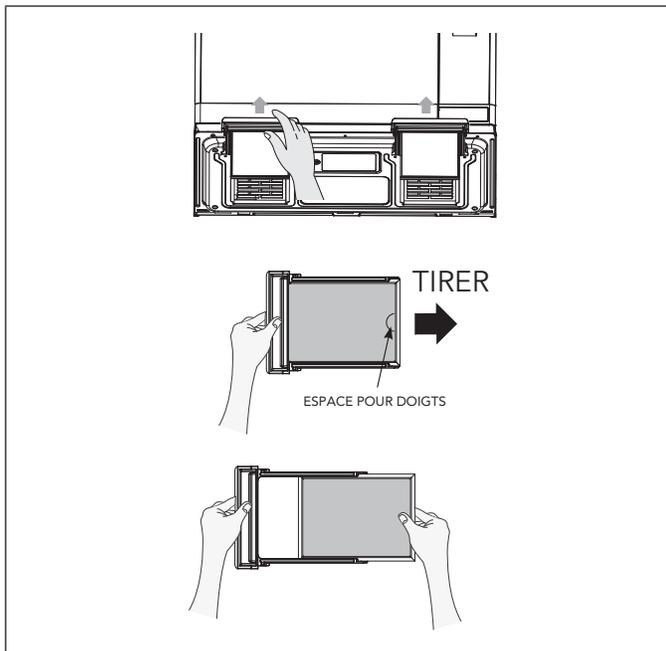
## FILTRES À GRAISSE RÉUTILISABLES

Les filtres à graisse réutilisables devraient être nettoyés au moins une fois par mois. N'utilisez jamais le micro-ondes à hotte intégrée sans les filtres en place. Si des flammes venaient à être produites en dessous de la hotte, les filtres empêcheraient les flammes de s'introduire dans l'appareil.

### POUR RETIRER LES FILTRES À GRAISSE

Pour retirer le support de filtre à graisse, tirez la languette vers l'avant du four. Répétez pour le second support de filtre à graisse.

Pour retirer le filtre à graisse du support, tirez en utilisant l'« espace pour doigts » illustré ci-dessous.



### NETTOYER LES FILTRES À GRAISSE

Pour nettoyer les filtres à graisse, faites tremper et agitez-les dans une solution d'eau chaude et de savon. N'utilisez pas d'ammoniac ni de produits contenant de l'ammoniac; ceux-ci assombrissent le métal. Vous pouvez les brosser doucement pour déloger les saletés incrustées. Rincez, agitez et asséchez avant de les remettre en place.

### REMETTRE LES FILTRES À GRAISSE EN PLACE

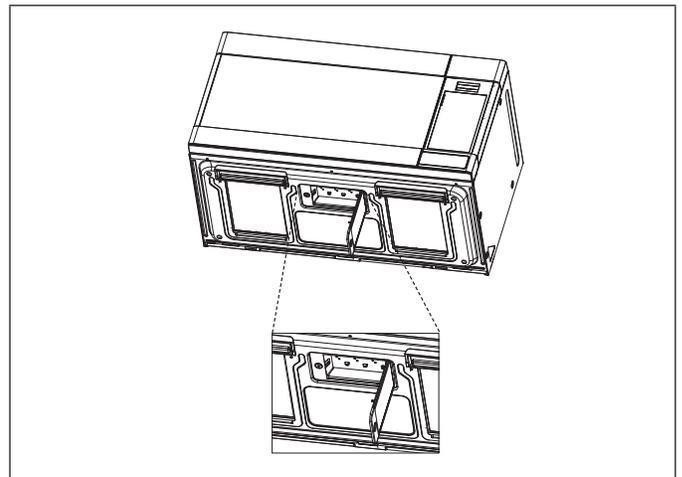
Pour remettre un filtre à graisse en place, glissez-le dans le support de filtre à graisse. Insérez le support dans la zone désignée sous le four. Répétez pour le second filtre à graisse.

## REPLACEMENT DES AMPOULES DE LUMIÈRE

### LAMPE DE LA HOTTE

Lorsque vous remplacez l'ampoule de la lampe de la hotte, portez des gants pour éviter que la chaleur de l'ampoule ne vous blesse.

1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez le courant directement au panneau de distribution électrique.
2. Retirez la vis du couvercle de la lampe et abaissez le couvercle jusqu'à son arrêt.
3. Retirez la vis au centre de la lampe à DEL fixant celle-ci au couvercle et sortez la lampe.
4. Remplacer l'ampoule à DEL par une ampoule identique de 1,0 watt disponible chez votre vendeur autorisé et fixer avec la vis.
5. Remettez le couvercle en place, puis la vis.
6. Rebranchez l'appareil ou rétablissez le courant au panneau de distribution.

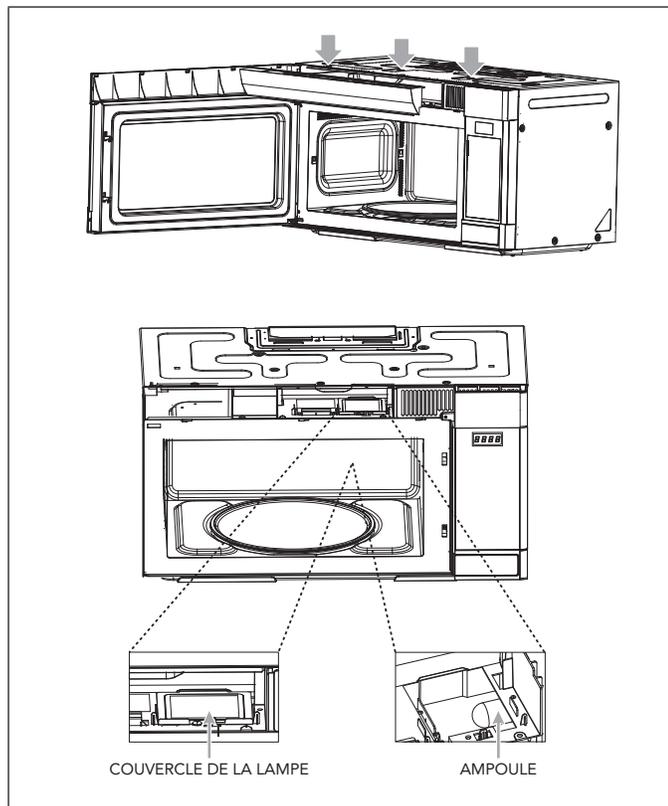


# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## LAMPE DU FOUR

Lorsque vous remplacez la lampe du four, assurez-vous de porter des gants pour éviter que la chaleur de la lampe ne vous blesse.

1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez le courant directement au panneau de distribution électrique.
2. Retirez les 3 vis de montage de la grille d'aération et ouvrez la porte.
3. Glissez la grille d'aération vers la gauche, puis tirez pour l'enlever.
4. Retirez le filtre à charbon, le cas échéant.
5. Tirez légèrement sur le crochet et retirez le cache de la lampe.
6. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 30 watts, disponible chez votre revendeur agréé ou auprès de Bertazzoni au (800) 561-7625.
7. Remplacez le cache de la lampe.
8. Remplacez la grille d'air et les 3 vis et fermez la porte.
9. Branchez le four ou allumez l'alimentation électrique.



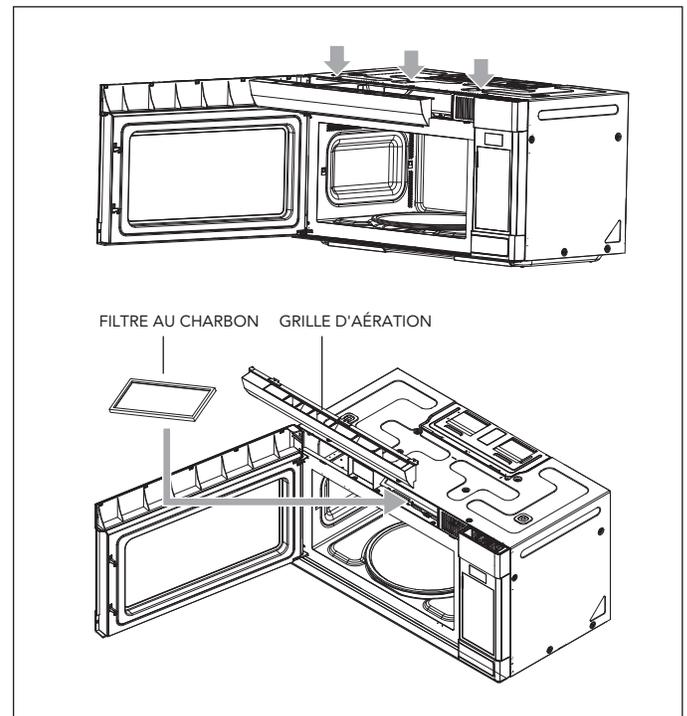
## INSTALLER /REEMPLACER LE FILTRE AU CHARBON

### FILTRE AU CHARBON

Si votre four n'est pas ventilé vers l'extérieur, le filtre au charbon devrait être remplacé tous les six mois environ.

Vous pouvez acheter le filtre au charbon en composant Bertazzoni.

1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez le courant directement au panneau de distribution électrique.
2. Retirez les 3 vis de montage de la grille d'aération et ouvrez la porte.
3. Glissez la grille d'aération vers la gauche, puis tirez pour l'enlever.
4. Poussez le filtre au charbon vers l'arrière et retirez-le.
5. Glissez en place un filtre au charbon neuf. Le filtre devrait reposer avec un angle d'inclinaison.
6. Remplacez la grille d'aération et les 3 vis de montage et fermez la porte.
7. Rebranchez le four à micro-ondes ou rétablissez le courant au panneau de distribution.



## AVANT D'APPELER

Vérifiez les points suivants pour vous assurer qu'un appel d'entretien est nécessaire :

### SI AUCUNE PARTIE DU FOUR NE FONCTIONNE :

- Vérifiez si un fusible sauté ou un disjoncteur ouvert a coupé le courant.
- Vérifiez si le four est branché correctement au circuit électrique de la maison.
- Vérifiez que les commandes sont réglées correctement.
- Vérifiez que le temps de cuisson est réglé.

### SI LA LAMPE À L'INTÉRIEUR DU FOUR NE FONCTIONNE PAS :

- La lampe à DEL est peut-être desserrée ou défectueuse. Voir la page 22 ou appeler un technicien qualifié.

### SI LE FOUR NE RÉCHAUFFE PAS LES ALIMENTS :

- Vérifiez si le panneau de commande a été programmé correctement.
- Vérifiez que la porte se ferme solidement.
- Vérifiez que vous avez appuyé sur la touche START.
- Un démarrage automatique a peut-être été programmé.
- Le Verrouillage sécuritaire pour les enfants a peut-être été activé.
- Vérifiez l'espace entre la porte et le joint d'étanchéité à la recherche d'une obstruction.

### SI LE FOUR PREND PLUS DE TEMPS QU'À L'HABITUDE POUR CHAUFFER / CUIRE LA NOURRITURE OU LE FAIT TROP RAPIDEMENT :

- Assurez-vous que le niveau de puissance est programmé correctement.
- Vérifiez les instructions sur la densité de la nourriture, etc.
- Vérifiez que la tension fournie au four à micro-ondes n'est pas trop basse.

### SI L'HORLOGE NE MAINTIEN PAS L'HEURE CORRECTEMENT :

- Vérifiez que la fiche du cordon d'alimentation est insérée complètement dans la prise.
- Vérifiez que le four est mis à la terre correctement.
- Essayez de brancher le four dans une prise d'un circuit électrique différent.

### SI LE BAS DU FOUR OU LE PLATEAU EN VERRE SONT CHAUDS :

- Il s'agit d'une situation normale. La base du four absorbe la chaleur dégagée par les aliments.

### SI L'INTÉRIEUR DU FOUR DEVIENT HUMIDE :

- Il s'agit d'une situation normale. Les aliments dégagent de l'humidité pendant le processus de cuisson et la vapeur s'accumule sur la porte et sur les surfaces du four. Essayez l'excès d'humidité après chaque utilisation.

### SI LA NOURRITURE NE CUIT PAS DE FAÇON UNIFORME :

- Consultez la recette et suivez la procédure de cuisson correctement.
- Assurez-vous que les aliments sont distribués uniformément.
- Assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de les cuire.
- Vérifiez la disposition des bandes d'aluminium utilisées pour éviter une cuisson excessive.

### SI LA NOURRITURE N'EST PAS ASSEZ CUITE

:

- Vérifiez la recette et assurez-vous de suivre correctement toutes les directives (quantité, temps et niveau de puissance).
- Vérifiez la tension électrique fournie par la prise de courant.
- Essayez de brancher le four dans une prise d'un circuit électrique différent.
- Assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant de les cuire.

### SI LA NOURRITURE EST TROP CUITE :

- Vérifiez la recette et assurez-vous de suivre correctement toutes les directives (quantité, temps et niveau de puissance).
- La température initiale des aliments était peut-être plus élevée qu'à la normale.

### SI DES ÉTINCELLES SE PRODUISENT :

- Assurez-vous d'utiliser seulement des plats convenant aux fours à micro-ondes.
- Vérifiez l'absence d'attaches contenant un fil métallique.
- Assurez-vous de ne pas activer le four lorsqu'il est vide.

### SI L'ÉCRAN AFFICHE UNE PÉRIODE DE TEMPS QUI S'ÉCOULE, MAIS QUE LE FOUR NE CUIT/CHAUFFE PAS :

- Vérifiez que la porte se ferme solidement.

## QUESTIONS ET RÉPONSES

**Q : J'ai accidentellement activé mon four à micro-ondes sans aucun aliment à l'intérieur. Est-il endommagé?**

R : Faire fonctionner le four vide pendant une courte période n'endommage pas le four. Cependant, ce n'est pas recommandé.

**Q : Peut-on utiliser le four sans la plaque de verre et l'anneau-guide?**

R : Non. Le plateau de verre et l'anneau-guide doivent toujours être en place avant d'activer la cuisson.

**Q : Puis-je ouvrir la porte pendant que le four est en marche?**

R : La porte peut être ouverte à n'importe quel moment pendant l'opération de cuisson/chauffage. L'émission de micro-ondes sera instantanément interrompue et le réglage du temps sera maintenu jusqu'à ce que la porte soit refermée.

**Q : Que signifie le message « Er01 »?**

R : « Er01 » signifie ERREUR DE CAPTEUR et il apparaît si vous ouvrez la porte ou appuyez sur la touche STOP/CLEAR avant que le temps de cuisson soit affiché. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche STOP/CLEAR et programmez la cuisson manuellement.

**Q : Pourquoi y a-t-il de l'humidité dans le four à micro-ondes après une utilisation?**

R : L'humidité sur les parois du four à micro-ondes est normale. Elle est causée par la vapeur qui s'échappe durant la cuisson/ le chauffage des aliments et qui entre en contact avec les surfaces froides du four.

**Q : Le four à micro-ondes sera-t-il endommagé s'il est activé pendant qu'il est vide?**

R : Oui. Ne le faites jamais fonctionner lorsqu'il est vide.

**Q : Pourquoi mes œufs éclatent-ils parfois?**

R : Lors de la cuisson d'œufs ou d'œufs pochés, le jaune est susceptible d'éclater en raison de la vapeur qui s'accumule à l'intérieur de la membrane. Pour prévenir ceci, il suffit de percer le jaune avec un cure-dents avant de le faire cuire. Ne faites jamais cuire des œufs sans en percer la coquille.

**Q : À quoi sert le temps de repos recommandé après l'opération de cuisson?**

R : Le temps de repos est très important.

Avec la cuisson par micro-ondes, la chaleur est générée dans les aliments et non dans le four. Plusieurs aliments génèrent suffisamment de chaleur interne pour permettre au processus de cuisson de se poursuivre, même après que l'aliment ait été sorti du four. Le temps de repos pour les morceaux de viande, les gros légumes et les gâteaux sert à permettre à l'intérieur de cuire complètement, sans endommager l'extérieur.

**Q : Que signifie « temps de repos »?**

R : « Temps de repos » signifie que la nourriture doit être retirée du four et recouverte pour une période de temps supplémentaire pour lui permettre de terminer sa cuisson. Ceci libère le four pour d'autres besoins de cuisson.

**Q : Comment se fait-il que parfois, mon four ne cuise pas aussi rapidement que l'indique le guide de cuisson?**

R : Vérifiez à nouveau votre guide de cuisson pour vous assurer que vous avez suivi les instructions avec précision et pour voir ce qui pourrait causer des variations dans le temps de cuisson. Les temps et les réglages de chaleur du guide de cuisson sont des suggestions qui ont pour but d'aider à éviter la cuisson excessive... le problème le plus commun pour ceux qui tentent de s'habituer à un four à micro-ondes.

Des variations dans la quantité, la forme, le poids et les dimensions pourraient nécessiter un temps de cuisson plus long. Utilisez votre propre jugement ainsi que les suggestions du guide de cuisson afin de vérifier si les aliments ont été cuits adéquatement, comme vous le feriez avec un four conventionnel.

**Q : Est-ce que l'énergie des micro-ondes traverse le treillis (écran) de la porte du four?**

R : Non. L'énergie frappe le treillis métallique et est redirigée vers l'intérieur du four. Les trous permettent à la lumière de passer au travers. Par contre, ils ne laissent pas les micro-ondes les traverser.

**Q : Puis-je faire fonctionner mon four à micro-ondes sans plaque tournante ou retourner la plaque tournante pour soutenir un grand plat?**

R : Non. Si vous enlevez ou retournez la plaque tournante, vous obtiendrez de piètres résultats de cuisson. Les plats utilisés dans votre four doivent pouvoir tenir sur la plaque tournante.

**Q : Est-ce normal que la plaque tournante tourne dans les deux directions?**

R : Oui. La plaque tournante tourne en sens horaire ou antihoraire, selon la rotation du moteur au moment où le cycle de cuisson commence.

**Q : Puis-je faire éclater des grains de maïs (préparer du popcorn) dans le four à micro-ondes? Comment obtenir les meilleurs résultats?**

R : Oui. Utilisez les préparations en sachet pour micro-ondes et suivez les directives sur le paquet. N'utilisez pas des sacs de papier ordinaire. Utilisez la « méthode à l'oreille », qui consiste à arrêter la cuisson dès que les bruits d'éclatement ralentissent à un éclatement à toutes les 1 ou 2 secondes. Ne tentez pas de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté. Ne faites pas éclater des grains de maïs dans des plats en verre.

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

## GUIDE POUR LES USTENSILES

N'utilisez que de la vaisselle et des contenants pouvant aller au four à micro-ondes.

Pour faire cuire des aliments au four à micro-ondes, les micro-ondes doivent pouvoir pénétrer les aliments, sans être réfléchies ou absorbées par la vaisselle utilisée. Il faut donc choisir la vaisselle avec soin. Si un plat est identifié « convient aux micro-ondes », vous n'avez pas à vous inquiéter. Le tableau qui suit dresse la liste des différents ustensiles et accessoires et indique s'ils peuvent ou non être utilisés dans un four à micro-ondes.

USTENSILE OU ACCESSOIRE	SÉCURITAIRE	COMMENTAIRES
<b>Pellicule d'aluminium</b>	▲	Peut être utilisé en petites quantités pour protéger des zones contre la cuisson excessive. Des jaillissements d'étincelles pourraient se produire si la pellicule d'aluminium est trop près de la paroi du four ou si une trop grande quantité est utilisée.
<b>Récipient à technologie « Crisp Plate »</b>	●	Ne pas préchauffer pendant plus de 8 minutes.
<b>Porcelaine et grès</b>	●	La porcelaine, la poterie, la terre cuite glacée et la porcelaine anglaise tendre conviennent habituellement, si elles ne sont pas décorées avec une bordure métallique.
<b>Assiettes en carton polyester jetables</b>	●	Certains repas congelés sont préparés dans ces types de plats.
<b>Emballage à « fast-food »</b>		
• Gobelets en polystyrène	●	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments. Une chaleur excessive pourrait faire fondre le polystyrène.
• Sacs de papier ou papier journal	✗	Pourraient s'enflammer.
• Papier recyclé ou bandelettes de métal	✗	Pourraient causer un jaillissement d'étincelles.
<b>Vaisselle en verre</b>		
• Plats du four à la table	●	Peuvent être utilisés, si ne sont pas décorés d'une bordure en métal.
• Vaisselle fine	●	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments ou les liquides. Le verre délicat peut se briser ou fissurer s'il est chauffé soudainement.
• Pots en verre	●	Le couvercle doit être enlevé. Convenable uniquement pour réchauffer.
<b>Métal</b>		
• Assiettes	✗	Peuvent causer un jaillissement d'étincelles ou un incendie.
• Attaches avec fil métallique	✗	Peuvent causer un jaillissement d'étincelles ou un incendie.
<b>Papier</b>		
• Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout	●	Pour de courtes périodes de cuisson et de réchauffement. Aussi pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Pourraient causer un jaillissement d'étincelles.
<b>Plastique</b>		
• Contenant	●	Particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres types de plastiques peuvent se déformer ou se décolorer aux températures élevées. Ne pas utiliser de mélamine.
• Pellicule cellophane	●	Peut être utilisée pour retenir l'humidité. Ne devrait pas toucher aux aliments. Attention lorsque vous retirez la pellicule; de la vapeur brûlante pourrait s'échapper.
• Sacs de congélation	▲	Uniquement si résistants à l'ébullition ou convenant aux fours à micro-ondes. Ne devraient pas être fermés hermétiquement. Percer avec une fourchette si nécessaire.
<b>Papier ciré ou sulfurisé</b>	●	Peut être utilisée pour retenir l'humidité et prévenir les éclaboussures.

● Utilisation recommandée

▲ Utilisation limitée

✗ Non recommandé

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

## UTILISEZ VOTRE FOUR À MICRO-ONDES DE FAÇON SÉCURITAIRE

### UTILISATION GÉNÉRALE

- Ne tentez pas de déjouer ou d'altérer les verrouillages de sécurité.  
Ne placez aucun objet entre le cadre avant du four et la porte, et ne laissez pas des résidus s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité. Essuyez avec un savon doux, rincez et faites sécher. N'utilisez jamais de poudres ou de tampons abrasifs.
- Ne pas soumettre la porte du four à une pression ou à un poids, comme un enfant qui s'accroche à la porte ouverte. Ceci pourrait faire tomber le four vers l'avant, causer des blessures ainsi qu'endommager le four.
- N'utilisez pas le four si les joints de la porte ou les surfaces d'étanchéité sont endommagés, ou si la porte est tordue, ou si les pentures sont lâches ou brisées.
- N'activez pas le four lorsqu'il est vide. Ceci risque d'endommager le four.
- Ne tentez pas de faire sécher des vêtements, des journaux ou d'autres matériaux dans le four. Ceux-ci pourraient s'enflammer.  
N'utilisez pas des produits en papier recyclé, puisqu'ils pourraient contenir des impuretés susceptibles de causer des étincelles ou un incendie.
- Ne tapez ni ne frappez pas le panneau de commande avec des objets durs. Ceci risque d'endommager le four.

### ALIMENTS

- N'utilisez jamais votre four à micro-ondes pour faire des conserves maison. Le four n'est pas conçu pour faire des conserves adéquates. Des aliments mis en conserve de manière inadéquate peuvent se gâcher et être dangereux si consommés.
- Utilisez toujours le temps de cuisson minimum pour la recette. Il est préférable de cuire insuffisamment que de trop cuire.
- Les aliments cuits insuffisamment peuvent être retournés au four pour une cuisson supplémentaire. S'ils sont trop cuits, cela ne se corrige pas.
- Chauffez avec précaution les petites quantités d'aliments ou les aliments contenant peu d'humidité. Ceux-ci peuvent sécher, brûler ou s'enflammer rapidement.
- Ne faites pas chauffer des œufs dans leur coquille. La pression risque de s'accumuler et faire exploser les œufs. Les patates, les pommes, jaunes d'œuf et saucisses sont des exemples d'aliments avec des pellicules non poreuses. Celles-ci doivent être percées avant la cuisson pour éviter les éclatements.
- Ne tentez pas de faire frire des aliments dans un bain d'huile ou de graisse fondue dans un four à micro-ondes.
- Laissez toujours un temps de repos d'au moins 20 secondes après l'extinction du four, pour permettre à la température de se répandre, si nécessaire, mélangez

durant le processus de chauffage et mélangez TOUJOURS après le chauffage. Pour prévenir les bouillonnements avec éclaboussures et les risques de brûlures, vous devriez mettre une cuillère ou une tige de verre dans les breuvages et brasser avant, durant et après le chauffage.

- Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites éclater des grains de maïs. Ne faites pas du maïs soufflé dans un sac de papier, à moins qu'il s'agisse d'un produit pour maïs soufflé au micro-ondes commercial. Les grains de maïs peuvent surchauffer et faire s'enflammer un sac de papier brun. Ne dépassez pas le temps de chauffage suggéré par le fabricant de sachets préparés de maïs à éclater.

Des temps plus longs ne donneront pas davantage de grains éclatés, mais cela pourrait faire brûler les grains déjà éclatés ou provoquer un incendie. N'oubliez pas, le sac de maïs éclaté et le plateau pourraient être trop chauds pour les manipuler. Retirer avec précaution et utiliser des mitaines pour le four.

### JAILLISSEMENTS D'ÉTINCELLES

Si vous voyez des étincelles, ouvrez la porte et corrigez le problème.

Scientifiquement parlant, on parle de formation d'arcs électriques. Les étincelles sont causées par :

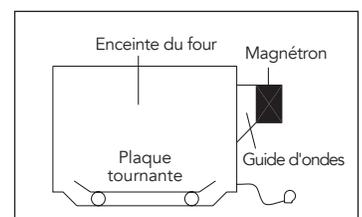
- Le métal ou une pellicule d'aluminium qui touche une paroi du four.
- Une pellicule d'aluminium qui n'est pas moulée sur la nourriture (les rebords tournés vers le haut agissent comme des antennes).
- Le métal, comme celui des attaches avec fil métallique, les agrafes à volaille ou la vaisselle avec bordure dorée, dans le four à micro-ondes.
- Les papiers recyclés contenant de minuscules pièces métalliques utilisés dans le four à micro-ondes.
- La saleté ou la graisse sur le couvercle du guide d'ondes.

### PRINCIPES DES MICRO-ONDES

L'énergie des micro-ondes est utilisée pour cuire et chauffer les aliments depuis les premières expériences avec les radars au cours de la Deuxième Guerre mondiale. Les micro-ondes sont présentes en tout temps dans l'atmosphère, à la fois de sources naturelles et humaines. Les sources humaines comprennent les radars, les ondes radio et de télévision, les liens de télécommunication et les téléphones cellulaires.

### COMMENT LES MICRO-ONDES CUISENT LES ALIMENTS

Dans un four à micro-ondes, l'électricité est convertie en micro-ondes par le MAGNÉTRON.



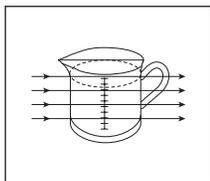
# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

## RÉFLEXION

Les micro-ondes rebondissent sur les parois métalliques et le treillis métallique de la porte.

## TRANSMISSION

Elles traversent les contenants de cuisson et sont absorbées par les molécules d'eau dans les aliments; tous les aliments contiennent de l'eau en plus ou moins grande quantité.



## ABSORPTION

Les micro-ondes font vibrer les molécules d'eau, ce qui cause de la FRICTION, c'est-à-dire de la CHALEUR. C'est cette chaleur qui cuit les aliments. Les micro-ondes sont aussi attirées par les particules de graisse et de sucre, et les aliments qui en contiennent beaucoup cuisent plus rapidement. Les micro-ondes ne peuvent pénétrer qu'à une profondeur de 1,5 à 2 pouces (4 à 5 cm) et tout comme la chaleur se répand à travers les aliments par conduction, comme dans les fours traditionnels, les aliments cuisent de l'extérieur vers l'intérieur.

## Taleaux de conversion

MESURES DE POIDS	
15 g	1/2 oz
25 g	1 oz
50 g	2 oz
100 g	4 oz
175 g	6 oz
225 g	8 oz
450 g	1 lb

MESURES DE VOLUME	
30 ml	1 oz liq.
100 ml	3 oz liq.
150 ml	5 oz liq. (1/4 chop.)
300 ml	10 oz liq. (1/2 chop.)
600 ml	20 oz liq. (1 chop.)

CUILLERÉES	
1,25 ml	1/4 c. à thé
2,5 ml	1/2 c. à thé
5 ml	1 c. à thé
15 ml	1c. à table

## MESURES DE LIQUIDE

1 tasse	8 oz liq.	240 ml
1 chopine	16 oz liq. (imp. = 20 oz liq.)	480 ml (imp. = 560 ml)
1 pinte	32 oz liq. (imp. = 40 oz liq.)	960 ml (imp. = 1120 ml)
1 gallon	128 oz liq. (imp. = 160 oz liq.)	3840 ml (imp. = 4500 ml)

## TECHNIQUES DE CUISSON

### STEMPS DE REPOS

Les aliments denses, par exemple la viande, les pommes de terre en robe des champs, ont besoin d'un temps de repos (à l'intérieur ou à l'extérieur du four) après la cuisson, pour permettre à la chaleur de répandre et de cuire le centre complètement. Enveloppez les morceaux de viande et les pommes de terre en robe des champs dans une pellicule d'aluminium pendant cette période. Les morceaux de viande ont besoin d'environ 10 à 15 minutes, les pommes de terre, 5 minutes. D'autres aliments, comme les repas en assiette, les légumes, le poisson, etc., nécessitent un temps de repos de 2 à 5 minutes. Après la décongélation d'aliments, un temps de repos devrait aussi être alloué. Si la nourriture n'est pas cuite après le temps de repos, retourner au four pour un temps de cuisson supplémentaire.

### CONTENU EN HUMIDITÉ

Plusieurs aliments frais, comme les légumes et les fruits, ont un taux d'humidité variable selon la saison, particulièrement les pommes de terre. Pour cette raison, les temps de cuisson pourraient devoir être ajustés. Les ingrédients secs, p. ex. le riz et les pâtes, peuvent s'assécher pendant leur entreposage, ce qui peut faire varier les temps de cuisson.

### DENSITÉ

Des aliments poreux et légers chauffent plus rapidement que les aliments denses et lourds.

### PELLICULE CELLOPHANE

Une pellicule cellophane aide à conserver l'humidité des aliments et la vapeur piégée aide à accélérer le temps de cuisson. Percez la pellicule avant de la mettre au four pour permettre à l'excès de vapeur de s'échapper. Soyez toujours prudent(e) en retirant la pellicule cellophane d'une assiette, puisque la vapeur accumulée est très chaude.

### FORME

Les formes uniformes cuisent uniformément. Les aliments cuisent mieux au four à micro-ondes dans un contenant rond que dans un contenant carré.

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

## ESPACEMENT

Les aliments cuisent plus rapidement et uniformément lorsqu'ils sont séparés. N'empilez JAMAIS les aliments l'un par-dessus l'autre.

## TEMPÉRATURE DE DÉPART

Plus les aliments sont froids, plus ils prendront de temps à chauffer. Le même aliment sortant du frigo prendra plus de temps à réchauffer que celui à la température de la pièce.

## LIQUIDES

Tous les liquides doivent être brassés avant et pendant le processus de chauffage. L'eau, plus particulièrement, doit être brassée avant et pendant le processus de chauffage, pour éviter une éruption. Ne chauffez pas des liquides qui ont déjà bouilli. NE SURCHAUFFEZ PAS.

## RETOURNER ET MÉLANGER

Certains aliments doivent être mélangés pendant la cuisson. La viande et la volaille devraient être retournées à mi-chemin du temps de cuisson.

## DISPOSITION

Les aliments individuels, comme les portions de poulet ou les côtelettes, devraient être placés dans une assiette de manière à ce que les parties les plus épaisses soient placées vers l'extérieur.

## QUANTITÉ

Les petites quantités cuisent plus rapidement que les grandes quantités. Aussi, les petits repas se réchaufferont plus rapidement que les grosses portions.

## PERÇAGE

La peau ou la membrane de certains aliments provoqueront une accumulation de vapeur pendant la cuisson. Ces aliments doivent être percés ou une bande de peau devrait être retirée avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Les œufs, les patates, les pommes, les saucisses, etc., doivent être percés avant la cuisson. NE TENTEZ PAS DE FAIRE BOUILLIR DES OEUFS DANS LEUR COQUILLE.

## RECOUVRIR

Recouvrez les aliments avec une pellicule ou un couvercle convenant au four à micro-ondes. Recouvrez le poisson, les légumes, les ragoûts et les soupes. Ne couvrez pas les gâteaux, sauces, pommes de terre en robe des champs, ni les pâtisseries.

## GUIDE DE DÉCONGÉLATION

- Ne décongelez pas de la viande emballée. L'emballage pourrait entraîner un processus de cuisson. Retirez toujours la barquette et la pellicule de plastique. N'utilisez que des contenants convenant aux fours à micro-ondes.
- Commencez à décongeler une volaille entière avec la poitrine vers le bas. Commencez à décongeler des rôtis le côté gras vers le bas.
- La forme de l'emballage altère le temps de décongélation. Des formes rectangulaires minces décongèlent plus rapidement qu'un bloc épais.
- Vérifiez l'aliment après qu'un tiers (1/3) du temps de décongélation se soit écoulé. Vous pourriez vouloir les retourner, les séparer, les réarranger ou retirer des parties décongelées.
- Pendant la décongélation, le four pourrait vous indiquer de retourner la nourriture. À ce moment, ouvrez la porte du four et vérifiez vos aliments. Utilisez les techniques décrites ci-dessous pour des résultats de décongélation optimaux. Puis fermez la porte du four, appuyez sur la touche START pour terminer la décongélation.
- Lorsque décongelés, les aliments devraient être frais ou froids, mais ramollis dans toutes ses parties. Si encore un peu glacé, retourner brièvement au four à micro-ondes ou laisser reposer quelques minutes. Après la décongélation, laisser les aliments reposer de 5 à 60 minutes s'il y a des parties encore glacées.  
Les volailles et les poissons peuvent être placés sous de l'eau courante jusqu'à ce qu'ils soient décongelés.
- Retourner : rôtis, côtes levées, volailles entières, poitrines de dinde, saucisses à hot-dog, saucisses, steaks et côtelettes.
- Réarranger : séparez les steaks, côtelettes, galettes pour hamburger, viande hachée, morceaux de poulet ou de fruits de mer, cubes de viande comme le boeuf à ragoût.
- Protéger : utilisez des bandelettes de pellicule d'aluminium pour protéger des zones minces ou les rebords des aliments à forme irrégulière, comme les ailes de poulet. Pour prévenir le jaillissement d'étincelles, ne permettez pas à la pellicule d'aluminium d'approcher à moins d'un (1) pouce des parois ou de la porte du four.
- Retirer : pour éviter la cuisson, les portions décongelées devraient être retirées du four. Ceci pourrait raccourcir le temps de décongélation pour les aliments de moins de 3 lb (1350 g).

## INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

Tableau de décongélation (avec time defrost)

ARTICLE	POIDS	TEMPS DE DÉCONGÉLATION	TEMPS DE REPOS	TECHNIQUES SPÉCIALES
<b>BOEUF</b>				
<b>Boeuf haché</b>	1 lb / 450 g	8 - 10 min.	15 - 20 min.	Séparer et retirer les portions décongelées avec une fourchette.
<b>Viande à ragoût</b>	1,5 lb / 675 g	12 - 14 min.	25 - 30 min.	Séparer et réarranger.
<b>Galettes</b>	4 (4 oz / 110 g)	6 - 8 min.	15 - 20 min.	Retourner à la moitié du temps.
<b>PORC</b>				
<b>Côtes levées</b>	1 lb / 450 g	6 - 8 min.	25 - 30 min.	Séparer et réarranger une fois.
<b>Côtelettes</b>	4 (5 oz / 125 g)	6 - 8 min.	25 - 30 min.	Séparer et retourner une fois.
<b>Porc haché</b>	1 lb / 450 g	7 - 8 min.	15 - 20 min.	Séparer et retirer les portions décongelées avec une fourchette.
<b>VOLAILLE</b>				
<b>Poulet entier</b>	2,5 lb / 1125 g	22 - 24 min.	45 - 90 min.	Poitrine vers le bas. Retourner à la moitié du temps. Protéger des parties au besoin.
<b>Poitrines de poulet</b>	1 lb / 450 g	8 - 10 min.	15 - 30 min.	Séparer et réarranger une fois.
<b>Poulet frit (découpé)</b>	2 lb / 900 g	17 - 19 min.	25 - 30 min.	Séparer et réarranger une fois.
<b>Cuisses de poulet</b>	1,5 lb / 675 g	12 - 14 min.	15 - 30 min.	Séparer et réarranger une fois.
<b>POISSON ET FRUITS DE MER</b>				
<b>Poisson entier</b>	1 lb / 450 g	6 - 8 min.	15 - 20 min.	Retourner à la moitié du temps. Protéger des parties au besoin.
<b>Filets de poisson</b>	1,5 lb / 675 g	8 - 10 min.	15 - 20 min.	Retourner à la moitié du temps. Protéger des parties au besoin.
<b>Crevettes</b>	0,5 lb / 225 g	2 - 3 min.	15 - 20 min.	Retourner à la moitié du temps. Protéger des parties au besoin.

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

## CUISSON

Tableau de cuisson

ARTICLE	NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPS DE CUISSON PAR LB / 450 G	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
<b>VIANDE</b>			
Pièce de bœuf - Saignant	PL-8	6 - 8 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La viande et la volaille réfrigérées devraient être sorties du réfrigérateur au moins 30 minutes avant la cuisson.</li> <li>- Toujours laisser la viande et la volaille reposer recouvertes après la cuisson.</li> </ul>
- C. moyenne	PL-8	7 - 10 min.	
- Bien cuit	PL-8	9 - 11 min.	
Pièce de porc	PL10	9 - 12 min.	
Pièce de lard	PL10	5 - 7 min.	
<b>VOLAILLE</b>			
Poulet entier	PL10	4 - 9 min.	
Portions de poulet	PL-8	5 - 7 min.	
Poitrine (désossée)	PL-8	6 - 8 min.	
<b>POISSON ET FRUITS DE MER</b>			
Filets de poisson	PL10	3 - 5 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Badigeonner le poisson d'un peu d'huile ou de beurre fondu, ou ajouter 15 à 30 ml (1 à 2 c. à table) de jus de citron, vin, bouillon, lait ou eau.</li> <li>- Toujours laisser le poisson reposer recouvert après la cuisson.</li> </ul>
Maquereau entier, nettoyé et préparé	PL10	3 - 5 min.	
Truite entière, nettoyée et préparée	PL10	4 - 6 min.	
Darnes de saumon	PL10	4 - 6 min.	

**REMARQUE :** Les temps inscrits ci-dessus doivent être considérés comme un guide uniquement. Vous pouvez les modifier en fonction des goûts et préférences. Les temps peuvent varier selon la forme, la coupe et la composition des aliments. Les viandes, volailles et poissons congelés doivent être complètement décongelés avant de les cuire.

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

## RÉCHAUFFAGE

- La nourriture pour bébés doit particulièrement être vérifiée soigneusement avant d'être servie pour éviter les brûlures.
- Lors du réchauffement d'aliments emballés précuits, suivez toujours attentivement les instructions sur l'emballage.
- Si vous faites congeler des aliments achetés frais ou réfrigérés, n'oubliez pas qu'ils devraient être entièrement décongelés avant de suivre les instructions de chauffage sur le paquet. Cela vaut la peine de laisser une note sur ceux-ci pour que les autres membres de la maison s'en souviennent eux aussi.
- N'oubliez pas d'enlever les attaches avec fil métallique et de transférer les aliments des contenants en aluminium avant de la réchauffer.
- Les aliments réfrigérés sont plus longs à réchauffer que ceux à la température de la pièce (comme les aliments à peine froids ou rangés dans une armoire).
- Tous les aliments devraient être réchauffés à la pleine puissance du micro-ondes.

### Tableau pour réchauffer

ARTICLE	QUANTITÉ	TEMPS DE RÉCHAUFFEMENT	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
<b>Aliments pour bébés</b>	4,5 oz	20 sec.	Vider dans un petit bol de service. Bien brasser une ou deux fois durant le réchauffement. Avant de servir, vérifier soigneusement la température.
<b>Lait pour bébés</b>	100 ml / 4 fl oz	20 - 30 sec.	Bien mélanger ou brasser et verser dans une bouteille stérilisée. Avant de servir, bien brasser et vérifier avec soin la température.
	225 ml / 8 fl oz	40 - 50 sec.	
<b>Rouleau ou pain sandwich</b>	1 rouleau	20 - 30 sec.	Envelopper dans une serviette de papier et placer sur un plateau de verre allant au micro-ondes. Remarque : N'utilisez pas des serviettes de papier ordinaire.
<b>Lasagne</b>	1 portion (10,5 oz / 300 g)	4 - 6 min.	Placer la lasagne sur une plaque allant au micro-ondes. Recouvrir avec une pellicule plastique percée.
<b>Ragoût</b>	1 tasse	1 1/2 - 3 min.	Cuire recouvert, dans une casserole convenant aux micro-ondes. Mélanger une fois à mi-chemin du temps de cuisson.
	4 tasses	5 - 7 min.	
<b>Patates en purée</b>	1 tasse	2 - 3 min.	Cuire recouvert, dans une casserole convenant aux micro-ondes. Mélanger une fois à mi-chemin du temps de cuisson.
	4 tasses	6 - 8 min.	
<b>Fèves au lard</b>	1 tasse	2 - 3 min.	Cuire recouvert, dans une casserole convenant aux micro-ondes. Mélanger une fois à mi-chemin du temps de cuisson.
<b>Ravioli ou pâtes en sauce</b>	1 tasse	2 - 3 min.	Cuire recouvert, dans une casserole convenant aux micro-ondes. Mélanger une fois à mi-chemin du temps de cuisson.
	4 tasses	6 - 9 min.	

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

## LÉGUMES

Utilisez un bol en pyrex adéquat avec couvercle. Ajoutez de 30 à 45 ml (2 à 3 c. à table) pour chaque part de 250 g, à moins qu'une quantité d'eau différente soit recommandée - voir le tableau. Cuire couvert pour la durée minimale - voir le tableau.

Poursuivre la cuisson pour arriver au résultat recherché. Mélanger une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajouter le sel, les herbes et le beurre après la cuisson. Couvrir pendant un temps de repos de 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de grosseurs égales. Plus ils sont coupés petits, plus rapidement ils vont cuire. Tous les légumes devraient être cuits à la pleine puissance du micro-ondes.

Tableau pour les légumes

LÉGUMES	POIDS	TEMPS	COMMENTAIRES
<b>Brocoli</b>	0,5 lb / 250 g	3 - 5 min.	Préparer en bouquets de tailles similaires. Disposer les tiges vers le centre.
	1 lb / 500 g	6 - 8 min.	
<b>Choux de Bruxelles</b>	0,5 lb / 250 g	3 - 5 min.	Ajouter 60 à 76 ml (4 - 5 c. à table) d'eau).
<b>Carottes</b>	0,5 lb / 250 g	3 - 5 min.	Couper les carottes en tranches de taille égale.
<b>Choux-fleurs</b>	0,5 lb / 250 g	3 - 5 min.	Préparer en bouquets de tailles similaires. Couper les gros bouquets en moitiés. Disposer les tiges vers le centre.
	1 lb / 500 g	6 - 8 min.	
<b>Courgettes</b>	0,5 lb / 250 g	3 - 4 min.	Couper les courgettes en tranches. Ajouter 30 ml (2 c à table) d'eau ou une noix de beurre. Cuire jusqu'à tendre.
<b>Aubergines</b>	0,5 lb / 250 g	3 - 4 min.	Couper l'aubergine en tranches minces et asperger avec 1 c. à table de jus de citron.
<b>Poireaux</b>	0,5 lb / 250 g	3 - 4 min.	Couper les poireaux en tranches épaisses.
<b>Champignons</b>	0.3 lb / 125 g	2 - 3 min.	Préparer des champignons petits ou tranchés. N'ajoutez pas d'eau. Asperger avec du jus de citron. Saler et poivrer. Égoutter avant de servir.
	0,5 lb / 250 g	3 - 4 min.	
<b>Oignons</b>	0,5 lb / 250 g	2 - 3 min.	Couper les oignons en tranches ou en moitiés. N'ajouter que 15 ml (1 c. à table) d'eau.
<b>Poivrons</b>	0,5 lb / 250 g	2 - 4 min.	Couper les poivrons en tranches minces.
<b>Pommes de terre</b>	0,5 lb / 250 g	4 - 5 min.	Évaluer les patates pelées et coupez-les en moitiés ou quarts de dimensions équivalentes.
	1 lb / 500 g	6 - 8 min.	
<b>Navet</b>	0,5 lb / 250 g	4 - 6 min.	Couper les navets en petits cubes.

Guide de cuisson pour légumes congelés

LÉGUMES	POIDS	TEMPS	COMMENTAIRES
<b>Épinards</b>	0.3 lb / 125 g	2 - 3 min.	Ajouter 15 ml (1 c. à table) d'eau froide.
<b>Brocoli</b>	0,5 lb / 250 g	4 - 5 min.	Ajouter 30 ml (2 c. à table) d'eau froide.
<b>Pois verts</b>	0,5 lb / 250 g	4 - 5 min.	Ajouter 15 ml (1 c. à table) d'eau froide.
<b>Fèves vertes</b>	0,5 lb / 250 g	4 - 5 1/2 min.	Ajouter 30 ml (2 c. à table) d'eau froide.
<b>Légumes mélangés (carottes/pois/maïs)</b>	0,5 lb / 250 g	4 - 5 min.	Ajouter 15 ml (1 c. à table) d'eau froide.
<b>Légumes mélangés (style chinois)</b>	0,5 lb / 250 g	4 - 6 min.	Ajouter 15 ml (1 c. à table) d'eau froide.

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

## RECETTES

### SOUPE TOMATES ET ORANGE

- 1 oz (25 g) de beurre
- 1 oignon moyen, haché
- 1 grosse carotte et 1 grosse patate, coupées en petits morceaux
- 1,75 lb (800g) de tomates en dés (en boîte), jus et zeste d'une petite orange
- 1,5 chopine (900 ml) de bouillon de légumes chaud, sel et poivre au goût.

1. Faire fondre le beurre dans un grand bol à PL10 pendant 30 secondes.
2. Ajouter l'oignon, la carotte et la patate et cuire à PL10 pendant 4 minutes. Mélanger à mi-chemin de la cuisson.
3. Ajouter les tomates, le jus et les zestes d'orange et le bouillon. Bien mélanger. Saler et poivrer au goût. Recouvrir le bol et cuire à PL10 pendant 15 minutes. Mélanger 2 à 3 fois durant la cuisson, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
4. Mélanger et servir immédiatement.

### SOUPE À L'OIGNON FRANÇAISE

- 1 gros oignon tranché
- 1 c. à table (15 ml) d'huile de maïs
- 2 oz (50 g) de farine tout usage
- 2 pinte (1,2 L) de bouillon de boeuf ou de légumes  
sel et poivre au goût
- 2 c. à table (30 ml) de persil, haché
- 4 tranches épaisses de pain français
- 2 oz (50 g) de fromage, râpé

1. Placer l'oignon et l'huile dans un bol, bien mélanger et cuire à PL10 pendant 1 minute.
2. Incorporer la farine pour faire une pâte et ajouter graduellement le bouillon. Assaisonner et ajouter le persil.
3. Couvrir le bol et faire cuire à PL-7 pendant 16 minutes.
4. Verser la soupe dans des plats de service, placer les tranches de pain sur le dessus et saupoudrer généreusement de fromage.
5. Cuire à PL-7 pendant 2 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

### LÉGUMES SAUTÉS

- 1 c. à table (15 ml) d'huile de tournesol
- 2 c. à table (30 ml) de sauce soya
- 1 c. à table (15 ml) de sherry
- 1 po (2,5 cm) de gingembre, pelé et finement râpé
- 2 carottes moyennes, coupées en fines lanières
- 4 oz (100 g) de champignons, découpés
- 2 oz (50 g) de fèves germées
- 4 oz (100 g) de pis mange-tout
- 1 poivron rouge, égrainé et en fines lanières
- 4 oignons nouveaux hachés fins
- 4 oz (100 g) de châtaignes d'eau, en tranches
- 1/4 de chou chinois, en tranches minces

1. Placer l'huile, la sauce soya, le cherry, le gingembre, l'ail et les carottes dans un grand bol; bien brasser.
2. Recouvrir et cuire à PL10 pendant 3 à 5 minutes, en brassant une fois.
3. Ajouter les champignons, les fèves germées, les pois mange-tout, poivron rouge, oignon, châtaignes d'eau et chou chinois. Bien mélanger.
4. Cuire à PL10 pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Brasser 2 à 3 fois pendant la cuisson.

**Les légumes sautés sont habituellement servis avec de la viande ou du poisson. Les légumes sautés sont habituellement servis avec de la viande ou du poisson.**

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

## RECETTES

### POULET AU MIEL

- |   |   |
|---|---|
| 4 poitrines de poulet désossées                   | 1. Placer les poitrines de poulet dans un plat à ragoût.  |
| 2 c. à table (30 ml) de miel liquide              | 2. Mélanger tous les autres ingrédients et disposer ceux-ci sur le poulet. Saler et poivrer au goût.                    |
| 1 c. à table (15 ml) de moutarde à grains entiers | 3. Cuire à PL10 pendant 13 à 14 minutes. Réarranger et badigeonner le poulet avec la sauce deux fois durant la cuisson. |
| 1/2 c. à thé (2,5 ml) d'estragon séché            |   |
| 1 c. à table (15 ml) de purée de tomate           |   |
| 1/4 de chopine (150 ml) de bouillon de poulet     |   |

### POMMES DE TERRE AU FROMAGE BLEU ET À LA CIBOULETTE

- |  |   |
|--|---|
| 2 pommes de terre à cuire au four (environ 9 oz [250 g] chacune) | 1. Percer les pommes de terre à plusieurs reprises. Cuire à PL10 pendant 7 à 9 minutes. Couper en moitiés; retirer la chair de la pomme de terre à la cuillère et la mettre dans un bol. Ajouter le beurre, le fromage, la ciboulette, les champignons, sel et poivre et bien mélanger. |
| 2 oz (50 g) de beurre  | 2. Empiler le mélange dans les moitiés évidées des pommes de terre et placer dans un plat à tarte.  |
| 4 oz (100 g) de fromage bleu, découpé en petits morceaux         | 3. Cuire à PL-5 pendant 10 minutes.   |
| 1 c. à table (15 ml) de ciboulette hachée                        |   |
| 2 oz (50 g) de champignons tranchés                              |   |
| sel et poivre au goût  |   |

### SAUCE BLANCHE

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 1 oz (25 g) de beurre            | 1. Placer le beurre dans un bol et cuire à PL10 pendant 30 secondes, jusqu'à ce que fondu.   |
| 1 oz (25 g) de farine tout usage | 2. Incorporer la farine en brassant et ajouter le lait graduellement. Cuire à PL10 pendant 3 à 4 minutes, en brassant chaque 2 minutes jusqu'à une consistance épaisse et onctueuse. Saler et poivrer au goût. |
| 1/2 chopine (300 ml) de lait     |  |
| sel et poivre au goût            |  |

### CONFITURE DE FRAISES

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1,5 lb (675 g) de fraises, équeutées  | 1. Placer les fraises et le jus de citron dans un très grand bol, chauffer à PL10 pendant 4 minutes, ou jusqu'à ce que les fruits soient ramollis. Ajouter le sucre, bien mélanger. Ne pas recouvrir.  |
| 3 c. à table (45 ml) de jus de citron | 2. Cuire à PL-7 pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le point de solidification* soit atteint; brasser à toutes les 4 à 5 minutes.  |
| 1,5 lb (675 g) de sucre en poudre     | 3. Verser dans des bols chauds et propres. Mettre des couvercles, sceller et étiqueter.  |
|                                       | * <b>Point de solidification</b> : pour déterminer le point de solidification, placez 1 c. à table (5 ml) de confiture dans une soucoupe froide. Laissez reposer 1 minute. Déplacez délicatement la surface de la confiture avec votre doigt. Si la surface se ride, le point de solidification a été atteint. |

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

## RECETTES

### GÂTEAU BLANC AU MICRO-ONDES

4 oz (100 g) de margarine  
4 oz (100 g) de sucre  
1 oeuf  
4 oz (100 g) de farine autolevante, tamisée  
2 à 3 c. à table (30 à 45 ml) lait

1. Couvrir la base d'un moule à gâteau de 8 po (20,4 cm) avec du papier ciré.
2. Crémier ensemble la margarine et le sucre jusqu'à ce que léger et duveteux. Battre l'oeuf dans le mélange et ajouter en alternance avec le lait.
3. Verser dans le moule préparé. Cuire à PL10 pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dents en ressorte propre.
4. Laisser le gâteau reposer pendant 5 minutes avant de la démouler.

### OMELETTE

0,5 oz (15 g) de beurre  
4 oeufs  
6 c. à table (90 ml) de lait  
sel et poivre

1. Battre ensemble les œufs et le lait.
2. Placer le beurre dans une assiette à tarte de 10 po (26 cm). Cuire à PL10 pendant 30 secondes, jusqu'à ce fondu. Enduire le moule avec le beurre fondu.
3. Verser la mixture dans l'assiette à tarte. Cuire à PL10 pendant 2 minutes. Brasser la mixture et cuire à nouveau à PL10 pendant 1 minute.

### OEUFS BROUILLÉS

0,5 oz (15 g) de beurre  
2 oeufs  
2 c. à table (30 ml) de lait  
sel et poivre

1. Faire fondre le beurre dans un bol à PL10 pendant 30 secondes.
2. Ajouter les oeufs, le lait, l'assaisonnement et bien mélanger.
3. Cuire à PL10 pendant 3 à 4 minutes, en brassant à toutes les 30 secondes.

### HACHIS SAVOUREUX

1 petit oignon, en dés  
1 gousse d'ail, écrasée  
1 c. à thé (5 ml) d'huile  
7 oz (200 g) de tomates en dés (en boîte)  
1 c. à table (15 ml) de purée de tomates  
1 c. à thé (5 ml) d'herbes mélangées  
8 oz (225 g) de boeuf haché  
sel et poivre

1. Placer l'oignon, l'ail et l'huile dans un plat et cuire à PL10 pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que ramolli.
2. Placer les autres ingrédients dans le plat. Bien mélanger.
3. Couvrir et cuire à PL10 pendant 5 minutes, puis à PL-5 pendant 8 à 13 minutes, ou jusqu'à ce que la viande soit cuite.









BERTAZZONI SPA  
VIA PALAZZINA 8  
42016 GUASTALLA RE  
ITALY

[WWW.BERTAZZONI.COM](http://WWW.BERTAZZONI.COM)

