

AVIVA

Cooking user manual

Manuel d'utilisation et de fonctionnement

Over-the-range

Micro-ondes

Please read and follow all safety rules and operating instructions before using this product.
Keep this guide for future reference.

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions de fonctionnement avant l'utilisation de ce produit. Conserver ce guide pour référence ultérieure.

Table of Contents

Table of Contents	2
Safety Information	2
Pre-Operation	4

Pre-Installation	9
Operation	10
Care and Cleaning	16
Service & Guarantee	20

Safety Information

SAVE THESE INSTRUCTIONS



WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

- ☐ Read all instructions before using the appliance.
- ☐ Read and follow the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section.
- ☐ This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See GROUNDING INSTRUCTIONS section.
- ☐ Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- ☐ Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) are able to explode and should not be heated in this oven.
- ☐ 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.
- ☐ To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - ☐ Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - ☐ Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - ☐ If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - ☐ Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- ☐ Liquids, such as water, coffee, or tea can 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 person:
 - ☐ Do not overheat the liquid.
 - ☐ Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - ☐ Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - ☐ After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - ☐ Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- ☐ Do not heat oil or fat for deep frying. It is difficult to control the temperature of oil in microwave ovens.
- ☐ Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts before cooking.
- ☐ The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken, and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
- ☐ Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
- ☐ Do not cover or block any openings on the appliance.
- ☐ Do not store or use 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.

Safety Information (continued)

- ☐ Do not operate this appliance if it has a damaged cord or a plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- ☐ Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.
- ☐ Use only thermometers which are specially designed for use in microwave ovens.
- ☐ This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- ☐ When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- ☐ Ventilation Hoods
 - ☐ Clean ventilating hoods frequently.
 - ☐ Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
 - ☐ When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- ☐ Use care when cleaning the vent hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
- ☐ Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
- ☐ This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
 - ☐ Reorient or relocate the receiving antenna.
 - ☐ Increase the separation between the equipment and receiver.
 - ☐ Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
 - ☐ Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

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 oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - ☐ Door (bent)
 - ☐ Hinges and latches (broken or loosened)
 - ☐ Door seals and sealing surfaces
- ☐ The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Pre-Operation

UNPACKING AND EXAMINING YOUR OVEN

Carefully remove oven from carton. **SAVE THE CARTON AS IT MAY MAKE INSTALLATION EASIER.**

- Remove all packing materials from inside the oven cavity; however, do not remove the waveguide cover, which is located on the right side in the oven cavity. Verify that the installation instructions, wall template, top cabinet template, bag of installation hardware, charcoal filter and exhaust damper assembly are present. Read enclosures and save this User Guide.
- Remove the feature sticker from the outside of the door, if there is one. Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact your dealer. See Installation Guide for more details.

GROUNDING INSTRUCTIONS

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



WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade 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.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 20 amp. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded.

Power Supply Cord:

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



NOTE: If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person. Neither Home Depot nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

RADIO OR TV INTERFERENCE

Should there be any interference caused by the microwave oven to your radio or TV, check that the microwave oven is on a different circuit, relocate the radio or TV as far away from the oven as feasible or check position and signal of receiving antenna.

Pre-Operation (continued)

ABOUT YOUR OVEN

- Never use the oven without the turntable and support, nor turn the turntable over so that a large dish could be placed in the oven. The turntable will turn both clockwise and counterclockwise.
- Always have food in the oven when it is on to absorb the microwave energy.
- When using the oven at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off.
- Condensation is a normal part of microwave cooking. Room humidity and the moisture in food will influence the amount of moisture that condenses in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered ones. Ventilation openings must not be blocked.
- In using recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

ABOUT MICROWAVE COOKING

Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.

Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.

Cover foods while cooking. Check recipe or cookbook for suggestions: paper towels, wax paper, microwave plastic wrap or a lid.

Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.

Shield with small pieces of aluminum foil any thin areas of meat or poultry to prevent overcooking before dense, thick areas are cooked thoroughly.

- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
 - Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
 - Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
- Add standing time. Remove food from oven and stir, if possible. Cover for standing time that allows the food to finish cooking without overcooking.
- Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperatures have been reached.
- Doneness signs include:
 - Food steams throughout, not just at edges.
 - Center of the bottom of the dish is very hot to the touch.
 - Poultry thigh joints move easily.
 - Meat and poultry show no pinkness.
 - Fish is opaque and flakes easily with a fork.

Pre-Operation (continued)

ABOUT FOOD

Food	Do	Don't
Eggs, sausages, fruits and vegetables	□ Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion". □ Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes.	□ Cook eggs in shells. □ Reheat whole eggs.
Popcorn	□ Use specially bagged popcorn for the microwave oven. □ Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special Popcorn pad.	□ Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. □ Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	□ Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving. □ Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding.	□ Heat disposable bottles. □ Heat bottles with nipples on. □ Heat baby food in original jars.
General	□ Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns. □ Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption". □ Use deep bowls when cooking liquids or cereals to prevent boilovers.	□ Heat or cook in closed glass jars or airtight containers. □ Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed. □ Deep-fat fry. □ Dry wood, gourds, herbs or wet papers.

Pre-Operation (continued)

ABOUT SAFETY

Check foods to see that they are cooked to the following recommended temperatures.

Temp	Food
160°F	For fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food.
165°F	For leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carry-out fresh food.
170°F	White meat of poultry.
180°F	Dark meat of poultry.

- ☐ To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.
- ☐ Always use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- ☐ Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- ☐ Stay near the oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- ☐ Never use the cavity for storing cookbooks or other items.
- ☐ Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of food borne bacteria.
- ☐ Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- ☐ Use care when removing items from the oven so that utensils, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

It is not necessary to buy all new cookware. Many pieces already in your kitchen can be used successfully in your new microwave oven. Make sure utensils do not touch the interior walls during cooking.

- ☐ Use these utensils for safe microwave cooking and reheating:
 - ☐ glass ceramic
 - ☐ heat-resistant glass
 - ☐ microwave-safe plastics
 - ☐ paper plates
 - ☐ microwave-safe pottery, stoneware and porcelain
 - ☐ browning dish
- ☐ These items can be used for short-time reheating of foods that have little fat or sugar in them:
 - ☐ wood, straw, wicker

Pre-Operation (continued)

DO NOT USE

- ☐ Metal pans and bakeware
- ☐ Dishes with metallic trim
- ☐ Non-heat-resistant glass
- ☐ Non-microwave-safe plastic
- ☐ Recycled paper bags
- ☐ Food storage bags
- ☐ Metal twist ties

Should you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on HIGH for 30 seconds. A dish which becomes very hot should not be used.

The following coverings are ideal:

- ☐ Paper towels are good for covering foods for reheating and absorbing fat while cooking bacon.
- ☐ Wax paper can be used for cooking and reheating.
- ☐ Plastic wrap that is specially marked for microwave use can be used for cooking and reheating. DO NOT allow plastic wrap to touch food. Vent so steam can escape.
- ☐ Lids that are microwave-safe are a good choice because heat is kept near the food to hasten cooking.
- ☐ Oven cooking bags are good for large meats or foods that need tenderizing. DO NOT use metal twist ties. Remember to slit bag so steam can escape.

How to use aluminum foil in your microwave oven:

- ☐ Small pieces of aluminum foil placed smoothly on the food can be used to shield areas that are either defrosting or cooking too quickly.
- ☐ Foil should not come closer than one inch to any surface of the oven.

ACCESSORIES

There are many microwave accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so that they meet your needs. A microwave-safe thermometer will assist you in determining correct doneness and assure you that foods have been cooked to safe temperatures. The Home Depot is not responsible for any damage to the oven when accessories are used.

ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

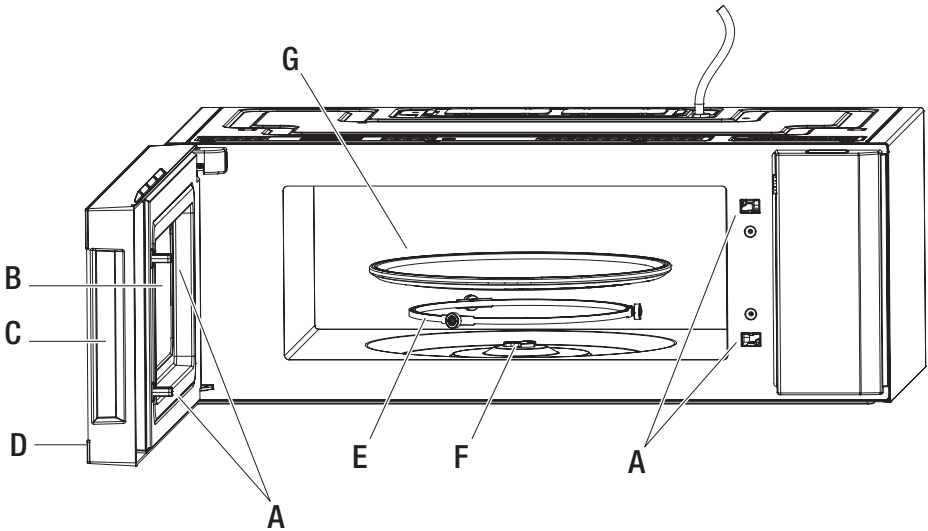
- ☐ Children below the age of 7 should use the microwave oven with a supervising person very near to them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room.
- ☐ Children must be able to reach the oven comfortably; if not, they should stand on a sturdy stool.
- ☐ At no time should anyone be allowed to lean or swing on the oven door.
- ☐ Children should be taught all safety precautions: use potholders, remove coverings carefully and pay special attention to packages that crisp food because they may be extra hot.
- ☐ Don't assume that because a child has mastered one cooking skill, he/she can cook everything.
- ☐ Children need to learn that the microwave oven is not a toy.

Pre-Installation

SPECIFICATIONS

Power Supply		120 V 20 AC 60 Hz Single phase
Microwave	Power Consumption	1500 W
	Output Power	1000 W
	Frequency	2450 MHz
Outside Dimensions		11-3/8 in. (H) × 29-7/8 in. (W) × 18-13/16 in. (D)
Cavity Dimensions		7-3/16 in. (H) × 18-3/8 in. (W) × 14 in. (D)
Oven Capacity		1.2 cu ft
Cooking Uniformity		Turntable
Weight		Approx. (net) 56.8 lbs

PACKAGE CONTENTS

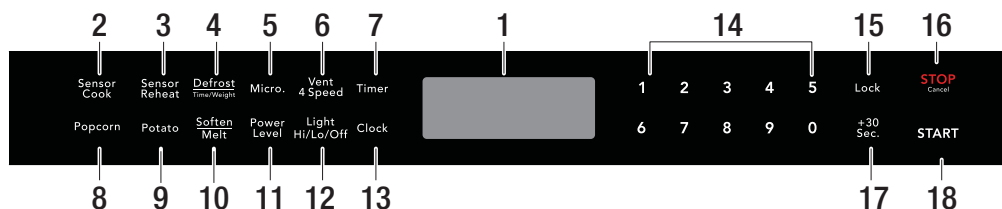


Part	Description	Quantity
A	Door Safety Lock System	1
B	Oven Window	1
C	Door Handle	1
D	Control Panel	1
E	Roller Ring	1
F	Shaft	1
G	Glass Tray	1

Operation

CONTROL PANEL OPERATION

Your microwave oven control panel lets you select the desired cooking function quickly and easily. All you have to do is touch the necessary command pad. The following is a list of all the command and number pads located on the control panel.



Control	Description	Function
1	Display	Cooking time, power, indicators and clock time are displayed.
2	Sensor Cook	Use to cook sensor cook menus.
3	Sensor Reheat	Use to cook sensor reheat menus.
4	Defrost/Time/Weight	Touch to set defrost programs.
5	Micro	Touch to set microwave cooking program.
6	Vent 4 Speed	Touch this pad to change vent speed.
7	Timer	Touch the pad to set timer function.
8	Popcorn	Touch the pad to cook popcorn.
9	Potato	Touch the pad to cook potato.
10	Soften/Melt	Touch this pad to soften and melt food.
11	Power Level	Touch to set microwave cooking power level.
12	Light Hi/Lo/Off	Touch this pad to adjust the light level or turn off the light.
13	Clock	Touch this pad to set clock time.
14	Number	Touch number pads to enter cooking time, power level or food weight.
15	Lock	Touch this pad to set child lock.
16	Stop/Cancel	Touch this pad once to temporarily stop cooking, or twice to cancel cooking altogether.
17	+ 30 Sec	Touch to add 30 seconds to cooking time.
18	Start	Touch to start the oven. It is also used to start the oven quickly at full power.

Operation (continued)



CAUTION: To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate the microwave oven empty. To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or metal-trimmed utensils in the microwave oven.

FUNCTION

- When the oven is first plugged in, the display is on for 2 seconds, and then the display shows “12:00”.
- When cooking setting is interrupted for 1 minute, a beep will sound and the system will go back to the standby mode automatically.
- During cooking, touching the Stop/Cancel pad once or opening the door will pause cooking. Close the door, then touch Start pad to resume. Touching Stop/Cancel pad once while in paused state will return the system to standby mode.
- After cooking ends, “END” will display and the system will sound beeps to remind user every 1 minute. After 3 minutes, the system stops the warning tone. After user touches Stop/Cancel pad or opens the door, the system returns to standby mode.
- During operation, touching a valid pad, the buzzer rings once, and touching an invalid pad, the buzzer rings twice. In the non-cooking state, short press the Lock pad once, and there is no prompt sound.

SETTING THE CLOCK

This is a 12- or 24-hour clock. You can choose it by touching Clock pad.

Example 1: Suppose you want to set the 12-hour clock to 5:00 pm.

- In standby mode, touch Clock pad once.
- Touch number pads 5, 0, 0; the display will show “05:00”.
- Touch Start pad to confirm.

Example 2: Suppose you want to set the 24-hour clock to 5:00 pm.

- In standby mode, touch Clock pad twice.
- Touch number pads 5, 0, 0; the display will show “05:00”.
- Touch Start pad to confirm.



NOTE: “00:00” will display and two beeps will sound if you enter an incorrect time when setting the clock. During cooking or paused state, you can check the current clock time by pressing Clock pad.

SETTING MICROWAVE COOKING PROGRAM

For microwave cooking, cooking power and time should be set. The longest cooking time you can set is 99 minutes and 99 seconds. Touch Power Level pad once and then touch number pads to choose cooking power level.

Touch number pad	Power level (Display)	Touch number pad	Power level (Display)
1,0	100% (PL100)	4	40% (PL40)
9	90% (PL90)	3	30% (PL30)
8	80% (PL80)	2	20% (PL20)
7	70% (PL70)	1	10% (PL10)
6	60% (PL60)	0	0% (PL00)
5	50% (PL50)		

Operation (continued)

For example, suppose you want to cook at 80% power level for 10 minutes.

- ☐ In standby mode, touch Micro pad once.
- ☐ Use the number pads to enter cooking time.
- ☐ Touch Power Level pad once, and then touch the number pad 8 to select 80% power level.
- ☐ Touch Start pad to confirm.



NOTE: During cooking, you can touch Power level pad to check the power level, and you can adjust the power level by touching number pads when the display shows the power level.

MULTI-STAGE COOKING

For best results, some recipes call for different power levels during different stages of a cook cycle. You can program your oven to switch from one power to another for up to two stages.

For example, suppose you want to set the following cooking program.

Microwave cooking



Microwave cooking

- ☐ In standby mode, input the first microwave cooking program. Do not touch Start pad.
- ☐ Input the second microwave cooking program.
- ☐ Touch Start pad to start.



NOTE: Express cooking, time defrost, weight defrost, sensor cook, sensor reheat, potato, popcorn, and soften/melt cannot be set in multi-stage cooking programs.

LIGHT CONTROL

This feature is designed for the convenience of doing things outside the oven. To adjust the light, touch Light Hi/Lo/Off pad:

Touch Light Hi/Lo/Off pad	Working Mode
Touch Light Hi/Lo/Off pad once when the oven lamp is off.	HIGH
Touch Light Hi/Lo/Off pad once when the oven lamp is on HIGH.	LOW
Touch Light Hi/Lo/Off pad once when the oven lamp is on LOW.	OFF

VENT FAN CONTROL

Your oven can be used as a range hood. When it is turned on, the fan filters out smoke, odors, and grease generated from cooking.

In standby mode, the vent fan is manually controlled. To adjust the fan speed, touch Vent 4 Speed pad:

Touch Vent 4 Speed pad	Working Mode
Touch Vent 4 Speed pad once when the exhaust fan is off.	BOOST
Touch Vent 4 Speed pad once when the exhaust fan is on BOOST.	HIGH
Touch Vent 4 Speed pad once when the exhaust fan is on HIGH.	MEDIUM
Touch Vent 4 Speed pad once when the exhaust fan is on MEDIUM.	LOW
Touch Vent 4 Speed pad once when the exhaust fan is on LOW.	OFF

Operation (continued)



NOTE: If the microwave is started by manually switching the "BOOST" gear, first 15 minutes, the exhaust fan will run in "BOOST" gear ("BOOST", HIGH, MEDIUM, LOW or OFF can be switched.) After 15 minutes, it will run on HIGH (HIGH, MEDIUM, LOW or OFF can be switched) until the end of cooking.

After cooking starts, when a certain temperature is reached, if the exhaust fan is not turned on, the exhaust fan will automatically turn on the HIGH gear (BOOST or HIGH gear can be switched), and the exhaust motor cannot be turned off manually.

When the temperature drops to a certain value, the exhaust fan will automatically turn off. If the exhaust fan is turned on manually, it is necessary to manually turn off the exhaust fan.



NOTE: For sensor menus (sensor cook menus, sensor reheat menus and potato):

- When the system senses the steam generated by the food, the display will display ":" (cooking time remaining).
- In order to ensure the induction effect, after starting, the oven should blow for 45 seconds before cooking. (except beverage).
- After cooking for a period of time, the system will detect whether there is error, if there is error, for example, the sensor short circuit or open circuit, the system will stop automatically with the display showing "E-1", beeps sound every 2 seconds until press Stop Cancel pad.
- If there is no error, the system will judge corresponding cooking time based on the steam generated by the food, after cooking for a period of time, the countdown will display on the screen.
- During sensor cooking, if press Stop Cancel pad once or open the door, the cooking program will end automatically and the system will return to standby mode.
- During the longest sensor time, if the oven cannot test the cooking time according to the steam which produced by food in the oven, the cooking program will end automatically.

SENSOR COOK

For the following food, it is not necessary to program the cooking power and time. It is sufficient to indicate the type of food that you wish to cook.

- ☐ In standby mode, touch Sensor Cook pad once.
- ☐ Use number pads 1 – 6 to choose food type.
- ☐ Touch Start pad to start cooking.

SENSOR COOK MENUS

Press number	Food type	Weight/Serving
1	Fresh Vegetable	8 oz – 20 oz
2	Frozen Vegetable	8 oz – 20 oz
3	Oatmeal	1 – 3
4	Fish	8 oz – 20 oz
5	Corn on the Cob	1 – 4 Piece(s)
6	Rice	8 oz – 20 oz

SENSOR REHEAT

For the following foods, it is not necessary to program the cooking power and time. It is sufficient to indicate the type of food that you wish to cook.

- ☐ In standby mode, touch Sensor Reheat pad once.
- ☐ Use number pads 0 – 9 to choose food type. (If touch number "1" to choose "BEVERAGE", then you need to touch number pad 1 – 3 to choose servings.)
- ☐ Touch Start pad to start cooking.

Operation (continued)

SENSOR REHEAT MENUS

Press number	Food type	Weight/Serving
1	Beverage	1 cup (8 oz)
		2 cups (16 oz)
		3 cups (24 oz)
2	Frozen Entree	8 oz – 24 oz
3	Pizza	1 – 3 slices (6 oz/slice)
4	Dinner Plate	8 oz – 24 oz
5	Soup/Sauce	8 oz – 24 oz
6	Chili	8 oz – 24 oz
7	Pasta	8 oz – 24 oz
8	Mac and Cheese	8 oz – 24 oz
9	Mashed Potatoes	8 oz – 24 oz
0	Rice	8 oz – 24 oz

POTATO

In standby mode, touch Potato pad once. The oven will start working automatically.



NOTE: The potato weight ranges from 6 oz to 24 oz (6 oz - 8 oz/serving).

POPCORN

In standby mode, touch Popcorn pad once. The oven will start working automatically.



NOTE: The popcorn weight is 3.5 oz.

SOFTEN MELT

- ☐ In standby mode, touch the Soften Melt pad once.
- ☐ Touch number pad 1 – 4 to choose food type.
- ☐ Touch number pad 1 or 2 to choose the food weight or servings.
- ☐ Touch Start pad to start cooking.

Operation (continued)

SOFTEN MELT MENUS

Press number	Food type	Press number	Weight/Serving
1	Soften Cheese	1	4 oz
		2	8 oz
2	Soften Ice Cream	1	4 oz
		2	8 oz
3	Soften Butter	1	1 stick
		2	2 sticks
4	Melt Butter	1	1 stick
		2	2 sticks

TIME DEFOST

If the food weight exceeds the maximum weight recommended, you need to use defrost by time.

- ☐ In standby mode, touch Defrost/Time/Weight pad once.
- ☐ Enter defrosting time by touching the number pads. The longest defrosting time you can set is 99 minutes and 99 seconds.
- ☐ Touch Start pad to start.



NOTE: During defrosting, the oven will pause and sound to remind user to turn the food over, after turning the food over (Or touch Start pad to start directly.), touch Start pad to resume.

WEIGHT DEFOST

The oven allows you to defrost food based on the weight entered by user. The defrosting time and power level are automatically set once the food weight is programmed. The frozen food weight ranges from 4 oz to 64 oz.

- ☐ In standby mode, touch Defrost/Time/Weight pad twice.
- ☐ Touch number pad to enter food weight.
- ☐ Touch Start pad to start.



NOTE: During defrosting, the oven will pause and sound a beep to remind user to turn the food over. After turning the food over, touch Start pad to resume. Or, touch Start pad to start directly.

EXPRESS COOKING

Use this feature to program the oven to microwave food at 100% power conveniently. In standby mode, touch Start pad once. Default cooking time is 30 seconds. The oven will start working automatically.

ADD 30 SECONDS FUNCTION

During cooking (except sensor cook, sensor reheat, potato, popcorn, soften/melt, time defrost and weight defrost), you can add cooking time by touching +30 Sec pad. Each touch will increase 30 seconds and up to 99 minutes and 99 seconds.

SETTING THE TIMER

- ☐ In standby mode or during cooking, touch Timer pad once.
- ☐ Use the number pads to enter time. The longest time you can set is 99 minutes and 99 seconds.
- ☐ Touch Start pad.



NOTE: When the countdown ends, the buzzer will beep to remind you. Once you have set the timer function, you can check the countdown by touching Timer pad. You can touch Stop/Cancel pad to cancel the timer function when the display shows timer time.

Operation (continued)

The child lock prevents unsupervised operation by children and this program only works in standby mode.

- To set: In standby mode, touch and hold Lock for 3 seconds then, a beep will sound and the display will show LOCK ON. In the locked state, all pads are disabled.
- To cancel: Touch and hold Lock for 3 seconds, then a beep will sound and the display will show LOCK OFF.

PAD ADHESION PROTECTION

In any state, if any pad on the control panel is in adhesion for 60 seconds, the program stops working immediately the display shows FAIL and the system will sound a beep. If the pad is in adhesion all the time, a beep will sound every one minute. All pads are invalid at this time. After troubleshooting, touch the Stop/Cancel pad to return to standby mode.

Care and Cleaning

EXTERIOR

The outside surface is pre-coated steel and plastic. Clean the outside with mild soap and water; rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

DOOR

Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or spatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.

TOUCH CONTROL PANEL

Care should be taken in cleaning the touch control panel. If the control panel becomes soiled, open the oven door before cleaning. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close door and touch STOP/CANCEL.

INTERIOR

Cleaning is easy because little heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or spattering. To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. **DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS.** For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water.

WAVEGUIDE COVER

The waveguide cover is located on the right side in the oven cavity. It is made from mica so requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good oven performance. Carefully wipe with a damp cloth any food spatters 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.**

Care and Cleaning (continued)

ODOR REMOVAL

Occasionally, a cooking odor may remain in the oven. To remove, combine one cup water, grated peel and juice of one lemon and several whole cloves in a 2-cup glass measuring cup. Boil for several minutes using 100% power. Allow to set in oven until cool. Wipe interior with a soft cloth.

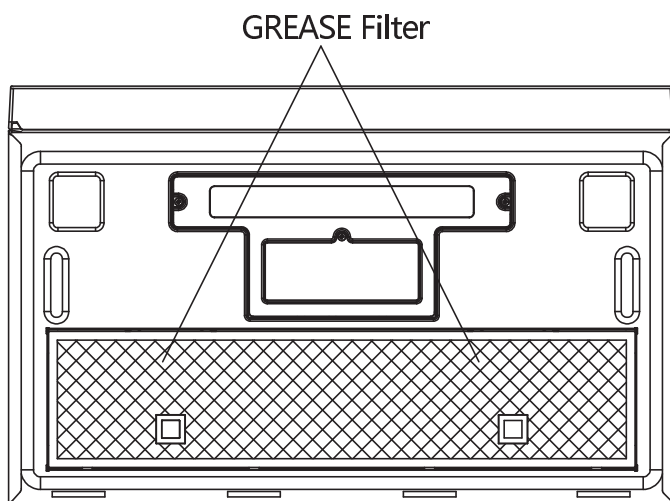
TURNTABLE/TURNTABLE SUPPORT

The turntable and turntable support can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water. For stubborn stains, use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge as described above. They are also dishwasher-proof. Use upper rack of dishwasher. The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should be wiped up immediately.

GREASE FILTERS

Filters should be cleaned at least once a month. Never operate the fan or oven without the filters in place.

- ☐ Pull down slightly on the tab toward the front of the oven and remove the filter.
- ☐ Soak the filter in a sink or dish pan filled with hot water and detergent. DO NOT use ammonia or other alkali; they will react with the filter material and darken it.
- ☐ Agitate and scrub with a brush to remove embedded dirt.
- ☐ Rinse thoroughly and shake dry.
- ☐ Replace by fitting the filter back into the opening.

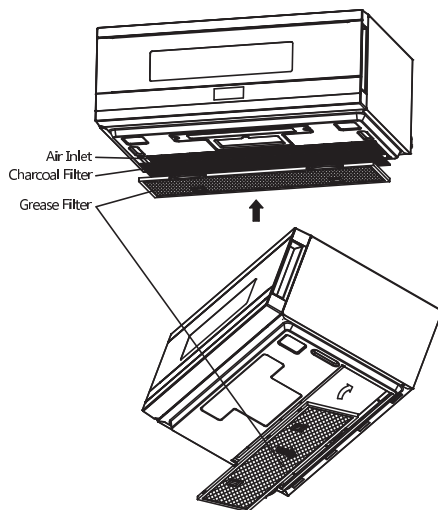


Care and Cleaning (continued)

CHARCOAL FILTER

Charcoal filter is used for nonvented, recirculated installation. The filter should be changed every 6 to 12 months depending on use.

- ☐ Disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
- ☐ Remove the grease filter from the bottom of microwave.
- ☐ Change the charcoal filter.
- ☐ Carefully insert the grease filter back into place.

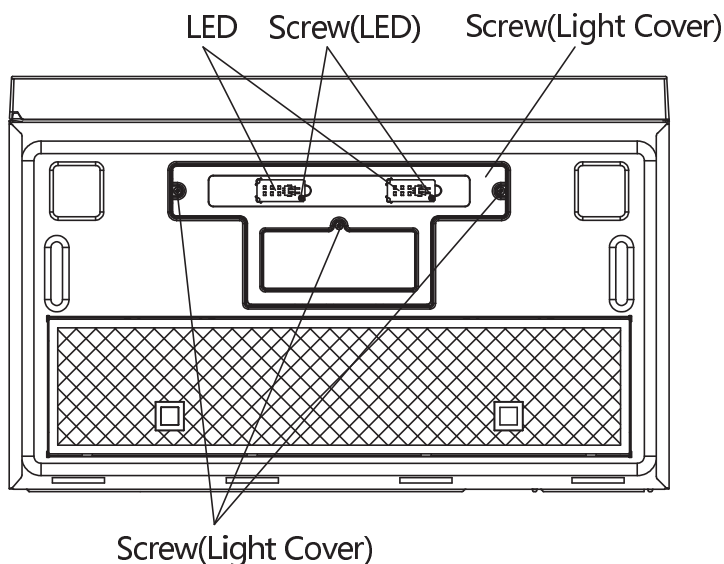


LIGHT

- ☐ To replace LED, first disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
- ☐ To release cover, remove the screw on the light cover.
- ☐ To release LED, remove the screw on the LED.
- ☐ Special LED is needed.
- ☐ Close light cover and secure with screw removed in step 2.



CAUTION: Light cover may become very hot. Do not touch glass when light is on

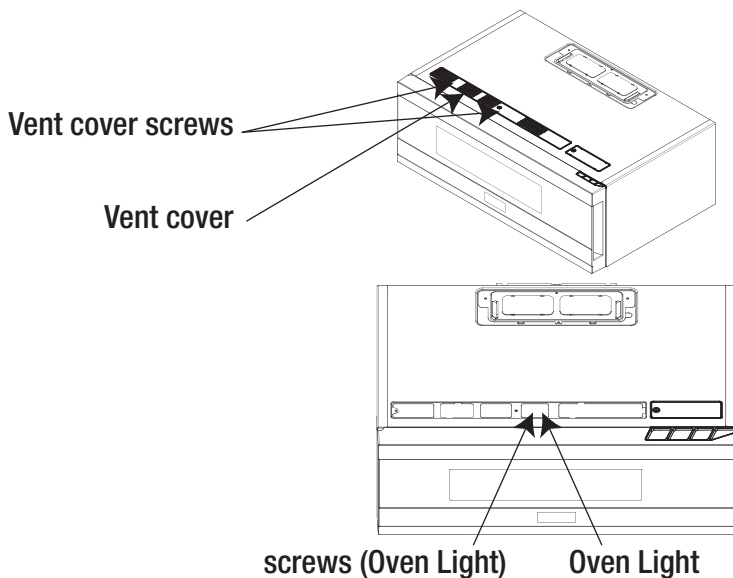


Care and Cleaning (continued)

OVEN LIGHT

To replace oven light, first disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or by unplugging.

- To release vent cover, remove the screw on the vent cover.
- To release oven light, remove the screw on the LED.



- Dedicated oven light is needed.
- Replace the oven light cover by carefully pushing into place. Replace the charcoal filter, if used. Push the louver back into place, and replace the louver mounting screw.

Service & Guarantee

This warranty is valid only within Canada.

Prior to installation, be sure to inspect this product in its entirety. Report any product damage or missing parts to the retailer within 48-hours of purchase and refrain from installing and/or using the product.

This warranty applies to products purchased as new and utilized exclusively in single-family residential settings. This warranty shall be void if it is found to have been improperly used, installed or modified. Furthermore, acts of God, alterations to the product, abuse, fire, flood, or installations not respecting local building codes will void this warranty. Any product that is found to have its serial number tag, altered or removed will see its warranty voided.

Warranty Duration: This product is warranted against any defect in materials or workmanship for the original purchaser for 12 months from the date of original purchase. A proof of purchase will be required for warranty service. During this initial warranty period the manufacturer will cover labor and replacement parts. During this warranty, the manufacturer may repair or replace, at its sole discretion any defective part.

The manufacturer may choose, at its sole discretion, to repair the product or authorize its return or replacement. In the event of a return authorization, the purchaser shall return the item to the retailer for credit of the purchase price.

If called for, an in-home repair will be scheduled during regular business hours in regions where service is available. For customers who are outside serviceable regions, it will be the customer's responsibility to ship or transport the product to and from a region where it can be serviced.

Exclusions:

Consumer replaceable parts such as light bulbs, filters and fuses are excluded from warranty coverage. This warranty does not allow recovery of incidental or consequential damages, including, without limitation, direct, indirect, incidental, special or consequential damages, personal injury/wrongful death, or lost profits, food loss due to product failure. This warranty also excludes rust on the interior or exterior of the unit as well as damages to the finish of appliance or home incurred during transportation or installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc. Any damages caused by services performed by unauthorized Service Centers as well as the use of parts other than genuine parts or parts obtained from persons other than authorized Service Centers are also excluded from this warranty.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES THE CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENTS AS PROVIDED HERE. CLAIMS BASED ON IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW, EXCEPT THOSE LESS THAN ONE YEAR. **The DISTRIBUTOR AND SERVICE CENTER SHALL NOT BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN LIMITED WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY. SOME PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES, SO THESE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WRITTEN WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM PROVINCE TO PROVINCE.**

For questions, service or to order replacement filters, fuses, and light bulbs, please call:
Distinctive Appliances at 1-800-561-7265.

MODEL/MODÈLE
AOTRS304SB

AVIVA



Cooking user manual

Manuel d'utilisation et de fonctionnement

Over-the-range

Micro-ondes

Please read and follow all safety rules and operating instructions before using this product.
Keep this guide for future reference.

*Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions de fonctionnement
avant l'utilisation de ce produit. Conserver ce guide pour référence ultérieure.*

Table des Matières

Table des Matières.....	2
Informations de sécurité.....	2
Pré-fonctionnement.....	4

Préinstallation.....	9
Opération.....	10
Entretien et Nettoyage	16
Service & Garantie.....	20

Informations de sécurité

GARDEZ CES INSTRUCTIONS



ATTENTION: Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures aux personnes ou d'exposition à une énergie excessive des micro-ondes:

- ☐ Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- ☐ Lisez et suivez la section PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE À MICRO-ONDES EXCESSIVE.
- ☐ Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le seulement à une prise mise à la terre. Reportez-vous à la section INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE.
- ☐ Installez ou localisez cet appareil uniquement en suivant les instructions d'installation fournies.
- ☐ Certains produits, tels que les œufs complets et les contenants scellés - par exemple, bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- ☐ Utilisez cet appareil uniquement pour les utilisations prévues, comme décrit dans ce manuel. N'utilisez jamais de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou faire sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour usage industriel ou de laboratoire.
- ☐ Pour réduire le risque d'incendie dans l'espace intérieur du four:
 - ☐ Ne pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - ☐ Retirez les attaches de fils métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
 - ☐ Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du panneau du fusible ou du disjoncteur.
 - ☐ N'utilisez pas la cavité du four comme une armoire de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- ☐ Des liquides tels que de l'eau, du café ou du thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans bouillir visiblement en raison de la tension superficielle du liquide. Il n'y a pas toujours de bouillonnement ou d'ébullition visible lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes. CELA PEUT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessure :
 - ☐ Ne pas surchauffer le liquide.
 - ☐ Remuez le liquide avant et à mi-chemin de son chauffage.
 - ☐ Ne pas utiliser de récipients à bords droits et à goulot étroit.
 - ☐ Après le chauffage, laissez le récipient dans le four à micro-ondes pendant quelques minutes avant de le retirer.
 - ☐ Faites preuve de diligence lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- ☐ Ne pas chauffer l'huile ou la graisse pour la friture. Il est difficile de contrôler la température de l'huile dans le four à micro-ondes.
- ☐ Percez les aliments à peau épaisse comme les pommes de terre, les courges entières, les pommes et les châtaignes avant la cuisson.
- ☐ Le contenu dans les biberons ou les pots de bébés doit être mélangé ou agité et la température doit être vérifiée avant l'utilisation pour éviter les brûlures.
- ☐ Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds à cause de la chaleur transférée par les aliments chauffés. Des maniques peuvent être nécessaires pour manipuler les ustensiles.
- ☐ Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture sur l'appareil.
- ☐ Ne pas entreposer ou utiliser cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau, par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine, ou des endroits similaires.

Informations de sécurité (suite)

- ☐ N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou si l'appareil a été endommagé ou est tombé.
- ☐ Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau. Tenir le cordon loin de la surface chauffante. Ne pas laisser le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir.
- ☐ N'utilisez que des thermomètres spécialement conçus pour être utilisés dans les fours à micro-ondes.
- ☐ Cet équipement ne peut être réparé que par un personnel de maintenance qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
- ☐ Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui se rejoignent lors de la fermeture de la porte n'utilisez que des savons doux et non abrasifs ou des détergents appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.
- ☐ Hotte de Ventilation
 - ☐ Nettoyez fréquemment la hotte.
 - ☐ La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
 - ☐ Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, allumez le ventilateur.
- ☐ Soyez prudent lorsque vous nettoyez le filtre de la hotte de ventilation. Les produits de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyeurs pour four à base de lessive, peuvent endommager le filtre.
- ☐ Convient pour une utilisation au-dessus des appareils de cuisson à gaz et électriques.
- ☐ Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger ces interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes :
 - ☐ Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
 - ☐ Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur
 - ☐ Branchez l'équipement dans une prise de courant sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est branché.
 - ☐ Consultez le revendeur ou un technicien professionnel radio/TV pour obtenir de l'aide.

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

- ☐ N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte puisqu'il exposera l'utilisateur à de la énergie à micro-ondes qui est d'ailleurs dangereux pour la santé. Il est important de ne pas détruire ou altérer les dispositifs de verrouillage de sécurité.
- ☐ Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de la saleté ou des résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- ☐ Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage à :
 - ☐ Porte (pliée)
 - ☐ Charnières et loquets (cassés ou desserrés)
 - ☐ Les joints de porte et les surfaces d'étanchéité
- ☐ Le four ne doit être réglé ni réparé que par un réparateur qualifié.

DÉBALLAGE ET EXAMEN DE VOTRE FOUR

Retirez soigneusement le four du carton. CONSERVEZ LE CARTON CAR IL PEUT FACILITER L'INSTALLATION.

- ☐ Retirez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur de la cavité du four ; cependant, ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes, qui se trouve sur le côté droit dans la cavité du four. Vérifiez que les instructions d'installation, le gabarit mural, le gabarit d'armoire supérieure, le sac d'accessoires d'installation, le filtre à charbon et l'assemblage du volet d'échappement sont présents. Lisez les pièces jointes et conservez ce Guide d'utilisation.
- ☐ Retirez l'autocollant des caractéristiques de l'extérieur de la porte, s'il y en a un. Vérifiez le four pour tout dommage, tel que la porte mal alignée ou pliée, les joints d'étanchéité et la surface d'étanchéité de la porte endommagés, les charnières et les loquets de la porte cassés ou desserrés ainsi que les bosses dans la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et contactez votre revendeur. Reportez-vous au Guide d'installation pour plus de détails.

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 terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon comportant un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre.



ATTENTION: L'utilisation inappropriée de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas bien comprises ou en cas de doute si l'appareil est correctement mis à la terre. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'utilisez qu'une rallonge à 3 fils avec une fiche de mise à la terre à 3 lames et un réceptacle à 3 broches permettant d'accepter la fiche de l'appareil. La tension indiquée sur la rallonge doit être égale ou supérieure à la capacité électrique de l'appareil.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Les exigences électriques comprennent une alimentation de 120 volts 60 Hz, CA uniquement et de 20 ampères. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé ne desservant que le four. Le four est équipé d'une fiche de mise à terre à 3 broches. Il doit être branché dans une prise murale qui est correctement installée et mise à la terre.

Cordon d'alimentation:

- ☐ Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'étranglement ou de chute liés à un cordon plus long.
- ☐ Si un long cordon ou une rallonge est utilisé:
 - ☐ La puissance électrique indiquée pour le jeu de câbles ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
 - ☐ La rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mis à la terre. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas tomber du comptoir ou de la table, pour l'éviter d'être tiré par des enfants ou de causer accidentellement un trébuchement.



REMARQUE: Si vous avez des questions sur la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien qualifié ou une personne de service après-vente. Ni Home Depot ni le revendeur ne peuvent être responsables des dommages au four ou des dommages corporels résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.

INTERFÉRENCE DE RADIO OU TV

Si le four à micro-ondes provoque des interférences sur votre radio ou TV, vérifiez que le four à micro-ondes est sur un circuit séparé, déplacez la radio ou le TV aussi loin que possible du four ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception.

Pré-fonctionnement (suite)

À PROPOS DE VOTRE FOUR

- N'utilisez jamais le four sans le plateau tournant et le support, ni ne retournez le plateau tournant pour qu'un grand plat puisse être placé dans le four. Le plateau tournant tournera dans le sens et contre le sens des aiguilles d'une montre.
- Maintenez toujours des aliments dans le four lorsqu'il est en fonctionnement pour absorber l'énergie des micro-ondes.
- Lorsque vous utilisez le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, vous pouvez entendre le magnétron se mettre en marche et s'arrêter.
- La condensation est une partie normale de la cuisson au micro-ondes. L'humidité ambiante et celle des aliments affectent la teneur en humidité qui se condense dans le four. Généralement, les aliments couverts causeront moins de condensation par rapport à ceux non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées.
- Lorsque vous utilisez des recettes ou des instructions sur l'emballage, vérifiez les aliments une ou deux minutes avant le temps minimum et ajoutez du temps en conséquence.

À PROPOS DE LA CUISSON AU MICRO-ONDES

Organisez soigneusement les aliments. Placez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat.

Surveillez la durée de cuisson. Faites cuire pendant la durée la plus courte indiquée et ajoutez-en si nécessaire. Les aliments trop cuits peuvent fumer ou s'enflammer.

Couvrez les aliments pendant la cuisson. Reportez-vous à la recette ou au livre de cuisine pour des suggestions : serviettes en papier, papier ciré, pellicule plastique pour micro-ondes ou couvercle.

Les couvertures permettent d'empêcher les éclaboussures et de cuire les aliments uniformément.

Protégez avec de petits morceaux de papier d'aluminium les parties minces de la viande ou de la volaille pour éviter qu'elles ne soient trop cuites avant que les parties denses et épaisses ne soient bien cuites.

- Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
 - Retournez les aliments une fois pendant la cuisson au micro-ondes pour accélérer la cuisson des aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les gros aliments tels que les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
 - Réorganisez les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson à la fois de haut en bas et du centre du plat vers l'extérieur.
- Ajoutez du temps de repos. Retirez les aliments du four et remuez-les, si possible. Couvrez-les pour un temps de repos qui permet aux aliments de finir de cuire avant qu'ils ne soient trop cuits.
- Vérifiez les aliments pour le degré de cuisson. Recherchez les signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes.
- Les signes de degré de cuisson comprennent:
 - Les aliments s'évapore sur toute la surface, pas seulement sur les bords.
 - Le centre du fond du plat est très chaud au toucher.
 - Les articulations de volaille bougent facilement.
 - La viande et la volaille ne présentent aucune rose.
 - Le poisson est opaque et est facile à défaire à la fourchette.

Pré-fonctionnement (suite)

À PROPOS DES ALIMENTS

Aliment	Faire	Ne Pas Faire
Œufs, saucisses, fruits et légumes	❑ Percez les jaunes d'œufs avant la cuisson pour éviter toute « explosion ». ❑ Percez les peaux des pommes de terre, des pommes, des courges, des hot-dogs et des saucisses pour permettre à la vapeur de s'échapper.	❑ Faites cuire les œufs en coquille. ❑ Réchauffez les œufs entiers.
Pop-corn	❑ Utilisez du maïs soufflé spécialement emballé pour le four à micro-ondes. ❑ Écoutez pendant que vous faites éclater le maïs pour que l'éclatement ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utilisez un tampon spécial pour maïs soufflé.	❑ Faites éclater le maïs soufflé dans des sacs bruns ordinaires ou des bols en verre. ❑ Dépassez la durée maximale indiquée sur l'emballage du maïs soufflé.
Aliments pour bébé	❑ Transférez les aliments pour bébé dans un petit plat et faites-les chauffer soigneusement tout en les remuant souvent. Vérifiez la température avant de servir. ❑ Mettez les tétines sur les biberons après le chauffage et secouez-les soigneusement. Faites le test sur le « poignet » avant de nourrir le bébé.	❑ Chauffez les biberons jetables. ❑ Chauffez les biberons avec tétines. ❑ Chauffez les aliments pour bébé dans les bocaux originaux.
Général	❑ Coupez les produits de boulangerie garnis après le chauffage pour libérer la vapeur et éviter les brûlures. ❑ Remuez vivement les liquides avant et après le chauffage pour éviter toute « éruption ». ❑ Utilisez des bols profonds pour la cuisson des liquides ou des céréales afin d'éviter les débordements.	❑ Faites le chauffage ou la cuisson dans des bocaux en verre fermés ou des contenants hermétiques. ❑ Mettez les aliments en conserve au micro-ondes, car les bactéries nocives risquent de ne pas être détruites. ❑ Faites des fritures profondes. ❑ Séchez le bois, les Calebasses, les herbes ou les papiers mouillés.

Pré-fonctionnement (suite)

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

Vérifiez les aliments pour vous assurer qu'ils sont cuits aux températures recommandées suivantes.

Temp	Aliment
160°F	Pour le porc frais, la viande hachée, la volaille blanche désossée, le poisson, les fruits de mer, les plats à base d'œufs et les aliments préparés congelés.
165°F	Pour les restes, les aliments réfrigérés prêts à réchauffer, les charcuteries et les aliments frais à porter.
170°F	Pour la viande blanche de volaille.
180°F	Pour la viande brune de volaille.

- ☐ Pour vérifier le degré de cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une partie épaisse ou dense loin de la graisse de l'os. Ne laissez JAMAIS le thermomètre dans les aliments pendant la cuisson, à moins qu'il ne soit approuvé pour être utilisé au four à micro-ondes.
- ☐ Utilisez toujours des maniques pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles en contact avec des aliments chauds. Une chaleur suffisante des aliments peut passer à travers les ustensiles pour causer des brûlures de la peau.
- ☐ Évitez les brûlures dues à la vapeur en dirigeant la vapeur loin du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné de la couverture d'un plat et ouvrez soigneusement les sacs de maïs soufflé et de cuisson au four loin du visage.
- ☐ Restez à proximité du four lorsqu'il est en fonctionnement et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter que les aliments ne soient trop cuits.
- ☐ N'utilisez jamais la cavité pour ranger des livres de cuisine ou d'autres objets.
- ☐ Sélectionnez, stockez et manipulez soigneusement les aliments pour préserver leur haute qualité et minimiser la propagation des bactéries d'origine alimentaire.
- ☐ Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus d'aliments peuvent causer des arcs électriques et/ou des incendies.
- ☐ Faites attention lorsque vous retirez des articles du four pour éviter les ustensiles, vos vêtements ou vos accessoires de toucher les loquets de sécurité de la porte.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES COUVERTURES

Il n'est pas nécessaire d'acheter de nouveaux ustensiles de cuisine. De nombreuses pièces déjà présentes dans votre cuisine peuvent être utilisées avec succès dans votre nouveau four à micro-ondes. Assurez-vous que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures pendant la cuisson.

- ☐ Utilisez ces ustensiles pour cuisson et réchauffage sûrs au micro-ondes :
 - ☐ vitrocéramique
 - ☐ verre résistant à la chaleur
 - ☐ plastique allant au micro-ondes
 - ☐ assiettes en papier
 - ☐ poterie, grès et porcelaine allant au micro-ondes
 - ☐ plat brunisseur
- ☐ Ces articles peuvent être utilisés pour un réchauffage de courte durée d'aliments contenant peu de graisse ou de sucre :
 - ☐ bois, paille, osier

Pré-fonctionnement (suite)

NE PAS UTILISER

- ☐ Poêles et ustensiles de pâtisserie en métal
- ☐ Plats avec garniture métallique
- ☐ Verre non résistant à la chaleur
- ☐ Plastique n'allant pas au micro-ondes
- ☐ Sacs en papier recyclé
- ☐ Sacs de conservation des aliments
- ☐ Attaches torsadées en métal

Si vous souhaitez vérifier si un plat est sans danger pour le micro-ondes, placez le plat vide dans le four et activez le micro-ondes à HAUTE température pendant 30 secondes. Un récipient qui absorbe trop la chaleur ne doit pas être utilisé. Les couvertures suivantes sont idéales:

- ☐ Les serviettes en papier sont bonnes pour couvrir les aliments afin de réchauffer et d'absorber la graisse pendant la cuisson du bacon.
- ☐ Le papier ciré peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage.
- ☐ Une pellicule plastique spécialement marquée pour une utilisation au micro-ondes peut être utilisée pour la cuisson et le réchauffage. NE laissez PAS la pellicule plastique toucher les aliments. Ventilez pour que la vapeur puisse s'échapper.
- ☐ Les couvercles allant au micro-ondes sont un bon choix car la chaleur est maintenue près des aliments pour accélérer la cuisson.
- ☐ Les sacs de cuisson au four sont bons pour les grosses viandes ou les aliments qui doivent être amollis. N'utilisez PAS d'attaches torsadées en métal. N'oubliez pas de fendre le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

Comment utiliser du papier d'aluminium dans votre four à micro-ondes:

- ☐ De petits morceaux de papier d'aluminium placés doucement sur les aliments peuvent être utilisés pour protéger les parties qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- ☐ Le papier d'aluminium ne doit pas s'approcher à moins d'un pouce de toute surface du four.

ACCESSOIRES

Il existe de nombreux accessoires pour micro-ondes disponibles à l'achat. Effectuez une évaluation soigneusement avant de les acheter afin qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre allant au micro-ondes vous aidera à déterminer correctement le degré de cuisson et à vous assurer que les aliments ont été cuits à des températures sûres. Home Depot n'est pas responsable des dommages au four lorsque des accessoires sont utilisés.

À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

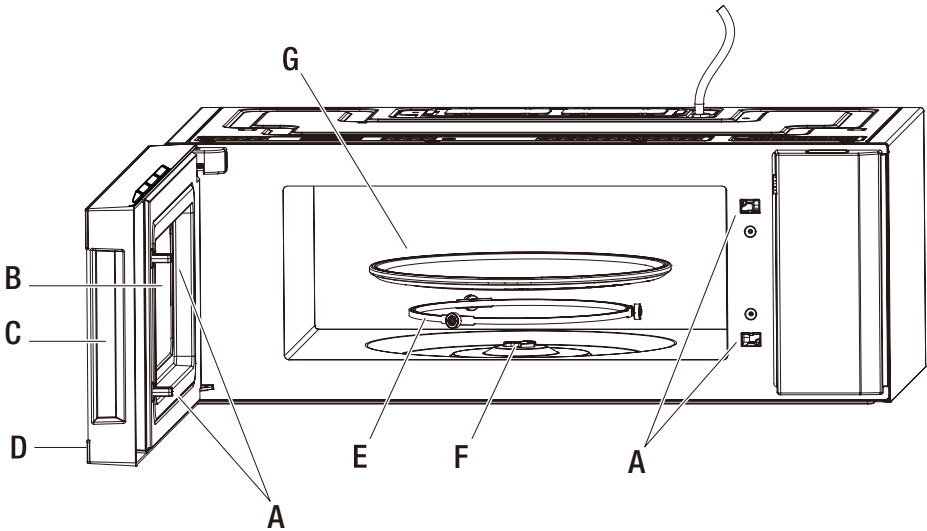
- ☐ Les enfants âgés moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes avec une personne de surveillance très proche d'eux. Pour les enfants âgés de 7-12 ans, la personne de surveillance doit se trouver dans la même pièce.
- ☐ Les enfants doivent être en mesure d'atteindre le four confortablement ; sinon, ils doivent se tenir debout sur un tabouret solide.
- ☐ À aucun moment, personne n'est autorisée à s'appuyer ou à se balancer sur la porte du four.
- ☐ Les enfants doivent apprendre toutes les précautions de sécurité : utiliser des maniques, retirer les couvertures avec précaution et prêter une attention particulière aux emballages qui croustillent les aliments car ils peuvent être extrêmement chauds.
- ☐ Ne croyez pas que parce qu'un enfant a maîtrisé une compétence culinaire, il peut tout cuisiner.
- ☐ Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet.

Préinstallation

SPÉCIFICATIONS

Alimentation		120 V 20 CA 60 Hz Monophasé
Micro-ondes	Consommation d'énergie	1500 W
	Puissance de sortie	1000 W
	Fréquence	2450 MHz
Dimensions extérieures		11-3/8 po. (H) × 29-7/8 po. (L) × 18-13/16 po. (P)
Dimensions de la Cavité		7-3/16 po. (H) × 18-3/8 po. (L) × 14 po. (P)
Capacité du four		1,2 pi3
Uniformité de cuisson		Plateau Tournant
Poids		Environ (net) 56.8 lbs

CET APPAREIL CONTIENT

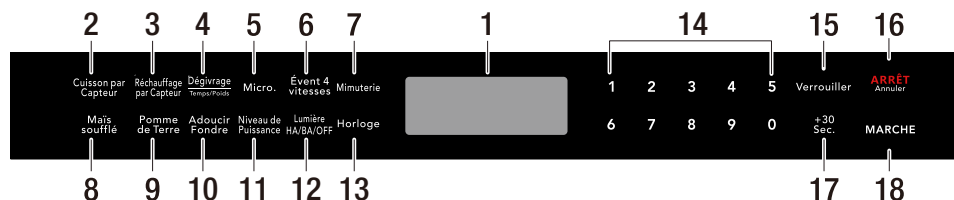


Pièce	Description	Quantité
A	Système de verrouillage de sécurité des portes	1
B	Fenêtre du four	1
C	Poignée de porte	1
D	Panneau de Commande	1
E	Bague de Rouleau	1
F	Arbre	1
G	Plateau en Verre	1

Opération

OPÉRATIONS DU PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande de votre four à micro-ondes vous permet de sélectionner rapidement et facilement la fonction de cuisson désirée. Il vous suffit d'appuyer sur la touche de commande nécessaire. Voici une liste des touches de commande et des touches numériques situées sur le panneau de commande.



Número	Description	Fonction
1	AFFICHAGE	Le temps de cuisson, la puissance, les indicateurs et l'heure de l'horloge sont affichés.
2	CUISSON PAR CAPTEUR	Utilisé pour les mesures de cuisson par capteur.
3	RÉCHAUFFEMENT PAR CAPTEUR	Utilisé pour les menus de préchauffage avec capteur de cuisson.
4	DÉGIVRAGE/TEMPS/POIDS	Appuyez sur cette touche pour régler les programmes de décongélation.
5	MICRO	Appuyez sur cette touche pour régler le programme de cuisson au micro-ondes.
6	VENT VITESSES	Appuyez sur cette touche pour modifier la vitesse de ventilation.
7	MINUTERIE	Appuyez sur cette touche pour régler la fonction Minuterie.
8	MAÏS SOUFFLÉ	Appuyez sur cette touche pour faire cuire du pop-corn.
9	POMME DE TERRE	Appuyez sur cette touche pour faire cuire des pommes de terre.
10	ADOUCIR/FONDRE	Appuyez sur cette touche pour ramollir et faire fondre des aliments.
11	NIVEAU DE PUISSANCE	Appuyez sur cette touche pour régler le niveau de puissance de la cuisson au micro-ondes.
12	LUMIÈRE HA/BA/OFF	Appuyez sur cette touche pour ajuster la luminosité ou éteindre la lumière.
13	HORLOGE	Appuyez sur cette touche pour régler l'heure de l'horloge.
14	NOMBRE	Appuyez sur les touches numériques pour saisir le temps de cuisson, le niveau de puissance ou le poids des aliments.
15	Verrouiller	Appuyez sur cette touche pour activer ou désactiver le plateau tournant du four et régler le verrouillage enfants.
16	ARRÊT/ANNULER	Appuyez une fois sur cette touche pour arrêter temporairement la cuisson, ou deux fois pour l'annuler complètement.
17	+30 SEC	Appuyez sur cette touche pour ajouter 30 secondes à la durée de cuisson.
18	MARCHE	Appuyez sur cette touche pour démarrer le four. Elle est également utilisée pour démarrer rapidement le four à pleine puissance.



MISE EN GARDE: Pour éviter tout risque de blessure corporelle ou de dommage matériel, ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes à vide. Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, n'utilisez pas de grès, de papier d'aluminium, d'ustensiles métalliques ou d'ustensiles galonnés de métal dans le four à micro-ondes.

FONCTION

- ☐ Lorsque le four est branché pour la première fois, l'écran est allumé pendant 2 secondes, puis indique « 12:00 ».
- ☐ Lorsque le réglage de la cuisson est interrompu pendant 1 minute, un bip retentira et le système reviendra automatiquement au mode veille.
- ☐ Pendant la cuisson, appuyer une fois sur la touche Arrêter/Annuler ou ouvrir la porte mettra la cuisson en pause. Fermez la porte, puis appuyez sur la touche Démarrer pour reprendre la cuisson. Si vous appuyez une fois sur la touche Arrêter/Annuler pendant la pause, le système reviendra au mode veille.
- ☐ Une fois la cuisson terminée, le message « FIN » s'affichera et le système émettra des bips pour vous rappeler toutes les minutes. Après 3 minutes, le système arrête le signal sonore. Lorsque vous appuyez sur la touche Arrêter/Annuler ou ouvrez la porte, le système reviendra au mode veille.
- ☐ Pendant le fonctionnement, si vous appuyez sur une touche valide, l'avertisseur sonore retentit une fois, et si vous appuyez sur une touche non valide, l'avertisseur sonore retentit deux fois. Dans l'état autre que cuisson, si vous appuyez brièvement une fois sur la touche Verrouiller, il n'y a pas de signal sonore.

PARAMÉTRAGE DE L'HORLOGE

C'est une horloge de 12 ou 24 heures. Vous pouvez le choisir en appuyant sur la touche Horloge.

Exemple 1 : Supposons que vous souhaitiez régler l'horloge de 12 heures sur 5:00 d'après-midi.

- ☐ En mode veille, appuyez une fois sur la touche Horloge.
- ☐ Appuyez sur les touches numériques 5, 0, 0 ; l'écran affichera « 05:00 ».
- ☐ Appuyez sur la touche Démarrer pour confirmer.

Exemple 2 : Supposons que vous souhaitiez régler l'horloge de 24 heures sur 5:00 d'après-midi.

- ☐ En mode veille, appuyez deux fois sur la touche Horloge.
- ☐ Appuyez sur les touches numériques 5, 0, 0 ; l'écran affichera « 05:00 ».
- ☐ Appuyez sur la touche Démarrer pour confirmer.



REMARQUE: « 00:00 » s'affichera et deux bips retentiront si vous entrez une heure incorrecte lors du réglage de l'horloge. Pendant la cuisson ou la pause, vous pouvez vérifier l'heure réelle en appuyant sur la touche Horloge.

RÉGLAGE DU PROGRAMME DE CUISSON AU MICRO-ONDES

Pour la cuisson au micro-ondes, la puissance et l'heure de cuisson doivent être réglées. La durée de cuisson la plus longue à régler est de 99 minutes et 99 secondes. Appuyez une fois sur la touche Niveau de puissance, puis sur les touches numériques pour choisir le niveau de puissance de cuisson.

Touche numérique	Niveau de puissance (Affichage)	Touche numérique	Niveau de puissance (Affichage)
1,0	100% (PL100)	4	40% (PL40)
9	90% (PL90)	3	30% (PL30)
8	80% (PL80)	2	20% (PL20)
7	70% (PL70)	1	10% (PL10)
6	60% (PL60)	0	0% (PL00)
5	50% (PL50)		

Opérations (suite)

Par exemple, supposons que vous souhaitiez effectuer une cuisson à une puissance de 80 % pendant 10 minutes.

- En mode veille, appuyez une fois sur la touche Micro.
- Utilisez les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
- Appuyez une fois sur la touche Niveau de puissance, puis sur la touche numérique 8 pour sélectionner le niveau de puissance de 80 %.
- Appuyez sur la touche Démarrer pour confirmer.



REMARQUE: Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier le niveau de puissance en appuyant sur la touche Niveau de puissance, et vous pouvez l'ajuster en appuyant sur les touches numériques lorsque l'écran affiche le niveau de puissance.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

Pour obtenir de meilleurs résultats, certaines recettes requièrent différents niveaux de puissance au cours des différentes étapes du cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour le faire passer d'une puissance à une autre pour deux étapes au maximum.

Par exemple, supposons que vous souhaitiez définir le programme de cuisson suivant.

Cuisson au Micro-ondes



Cuisson au Micro-ondes

- En mode veille, saisissez le premier programme de cuisson au micro-ondes. N'appuyez pas sur la touche Démarrer.
- Entrez le deuxième programme de cuisson par micro-ondes.
- Appuyez sur la touche Démarrer pour lancer.



REMARQUE: La cuisson express, la décongélation par temps, la décongélation par poids, la cuisson par capteur, le réchauffage par capteur, la pomme de terre, le pop-corn et l'adoucissement/fusion ne peuvent pas être réglés dans les programmes de cuisson en plusieurs étapes.

CONTRÔLE DE LA LUMIÈRE

Cette fonction est conçue pour faciliter les opérations à l'extérieur du four. Pour régler la lumière, appuyez sur la touche Lumière Ha/Ba/Off:

Appuyez sur la touche Lumière Ha/Ba/Off	Mode de fonctionnement
Appuyez une fois sur la touche Lumière Ha/Ba/Off lorsque la lampe du four est éteinte.	HAUTE
Appuyez une fois sur la touche Lumière Ha/Ba/Off lorsque la lampe du four est réglée sur HAUTE.	BASSE
Appuyez une fois sur la touche Lumière Ha/Ba/Off lorsque la lampe du four est réglée sur BASSE.	OFF

CONTRÔLE DU VENTILATEUR

Votre four peut être utilisé comme une hotte de cuisine. Lorsqu'il est allumé, le ventilateur filtre la fumée, les odeurs et la graisse générées par la cuisson.

En mode veille, le ventilateur est contrôlé manuellement. Pour régler la vitesse du ventilateur, appuyez sur la touche Vent 4 Vitesses :

Appuyez sur la touche Vent 4 Vitesses	Mode de fonctionnement
Appuyez une fois sur la touche Vent 4 Vitesses lorsque le ventilateur d'extraction est éteint.	BOOST
Appuyez une fois sur la touche Vent 4 Vitesses lorsque le ventilateur d'extraction est sur BOOST.	HAUTE
Appuyez une fois sur la touche Vent 4 Vitesses lorsque le ventilateur d'extraction est sur HAUTE.	MÉDIUM
Appuyez une fois sur la touche Vent 4 Vitesses lorsque le ventilateur d'extraction est sur MÉDIUM	BASSE
Appuyez une fois sur la touche Vent 4 Vitesses lorsque le ventilateur d'extraction est sur BASSE.	OFF

Opérations (suite)



REMARQUE: Si le ventilateur du micro-ondes est mis en marche en basculant manuellement sur BOOST, le ventilateur d'extraction fonctionnera sur la position BOOST pendant les 15 premières minutes. (Les vitesses BOOST, HAUTE, MÉDIUM, BASSE ou OFF sont disponibles.) Après 15 minutes, il fonctionnera sur la position HAUTE (les vitesses HAUTE, MÉDIUM, BASSE ou OFF sont disponibles) jusqu'à la fin de la cuisson.

Après le début de la cuisson, lorsqu'une certaine température est atteinte, si le ventilateur d'extraction n'est pas allumé, il s'activera automatiquement sur la position HAUTE (les vitesses BOOST ou HAUTE sont disponibles), et le moteur d'extraction ne peut pas être éteint manuellement.

Lorsque la température descend à une certaine valeur, le ventilateur d'extraction s'éteint automatiquement. Si le ventilateur d'extraction est allumé manuellement, il est nécessaire de l'éteindre manuellement.



REMARQUE: Pour les menus sensor (menus sensor Cook, menus sensor reheat et pommes de terre):

Lorsque le système détecte la vapeur générée par les aliments, l'écran affiche ":" (temps de cuisson restant).

Afin d'assurer l'effet d'induction, après le démarrage, le four doit souffler pendant 45 secondes avant la cuisson. (sauf boissons).

Après la cuisson pendant une période de temps, le système détectera s'il y a une erreur, par exemple, le capteur court-circuit ou circuit ouvert, le système s'arrête automatiquement avec l'écran montrant "E 1", bip son toutes les 2 secondes jusqu'à ce que la presse stop annuler pad

S'il n'y a pas d'erreur, le système jugera le temps de cuisson correspondant en fonction de la vapeur générée par la nourriture, après la cuisson pendant un certain temps, le compte à rebours s'affichera sur l'écran.

Pendant la cuisson du capteur, si appuyez une fois sur Stop Cancel pad ou ouvrez la porte, le programme de cuisson se termine automatiquement et le système revient en mode veille.

Pendant la plus longue période de détection, si le four ne peut pas tester le temps de cuisson en fonction de la vapeur produite par les aliments dans le four, le programme de cuisson se termine automatiquement.

CUISSON PAR CAPTEUR

Pour les aliments suivants, il n'est pas nécessaire de programmer la puissance et la durée de cuisson. Il suffit d'indiquer le type d'aliment que vous souhaitez cuire.

- ☐ En mode veille, appuyez une fois sur la touche Cuisson par Capteur.
- ☐ Utilisez les touches numériques 1 - 6 pour choisir le type d'aliment.
- ☐ Appuyez sur la touche Démarrer pour lancer la cuisson.

MENUS CUISSON PAR CAPTEUR

Número	Type d'aliment	Poids/Portion
1	Légumes frais	8 oz – 20 oz
2	Légume congelé	8 oz – 20 oz
3	Avoine	1 – 3
4	Poisson	8 oz – 20 oz
5	Maïs En Épi	1 – 4 pièce(s)
6	Riz	8 oz – 20 oz

RÉCHAUFFEMENT PAR CAPTEUR

Pour les aliments suivants, il n'est pas nécessaire de programmer la puissance et la durée de cuisson. Il suffit d'indiquer le type d'aliment que vous souhaitez cuire.

- ☐ En mode veille, appuyez une fois sur la touche Réchauffer.
- ☐ Utilisez les touches numériques 0 - 9 pour choisir le type d'aliment. (Si « BOISSON » est sélectionné en appuyant sur « 1 », il faut appuyer sur une touche 1 - 3 pour choisir les portions.)
- ☐ Appuyez sur la touche Démarrer pour lancer la cuisson.

Opérations (suite)

MENUS DE RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR

Numéro	Type d'aliment	Poids/Portion
1	Boissons	1 cup (8 oz)
		2 cups (16 oz)
		3 cups (24 oz)
2	Entrée congelée	8 oz – 24 oz
3	Pizza	1 – 3 tranches (6 oz/tranche)
4	Assiette à dîner	8 oz – 24 oz
5	Soupe / Sauce	8 oz – 24 oz
6	Chili	8 oz – 24 oz
7	Pâtes	8 oz – 24 oz
8	Mac et fromage	8 oz – 24 oz
9	Purée de pommes de terre	8 oz – 24 oz
0	Riz	8 oz – 24 oz

POMMES DE TERRE

En mode veille, appuyez une fois sur la touche Pomme de terre. Le four se mettra automatiquement en marche.



REMARQUE: Le poids de la pomme de terre varie de 6 à 24 oz (6 oz - 8 oz/ portion).

POP-CORN

En mode veille, appuyez une fois sur la touche Pop-corn. Le four se mettra automatiquement en marche.



REMARQUE: Le poids du pop-corn est de 3,5 oz.

RAMOLLIR FONDRE

- ☐ En mode veille, appuyez une fois sur la touche Adoucir/Fondre.
- ☐ Utilisez les touches numériques 1 - 4 pour choisir le type d'aliment.
- ☐ Appuyez sur la touche numérique 1 ou 2 pour choisir le poids ou le nombre de portions des aliments.
- ☐ Appuyez sur la touche Démarrer pour lancer la cuisson.

Opérations (suite)

MENUS ADOUCIR/FONDRE

Numéro	Type d'aliment	Numéro	Poids/Portion
1	Ramollir le fromage	1	4 oz
		2	8 oz
2	Ramollir la crème glacée	1	4 oz
		2	8 oz
3	Ramollir le beurre	1	1 bâton
		2	2 bâtons
4	Faire fondre le beurre	1	1 bâton
		2	2 bâtons

DÉCONGÉLATION PAR TEMPS

Si le poids des aliments dépasse le poids maximal recommandé, vous devez utiliser la décongélation par temps.

- ☐ En mode veille, appuyez fois sur la touche Décongélation/Temps/Poids.
- ☐ Entrez le temps de dégivrage en touchant les nombres. Le plus long dégivrage possible est de 99 minutes et 99 secondes.
- ☐ Appuyez sur la touche Démarrer pour lancer.



REMARQUE : pendant le dégivrage, le four fera une pause et sonnera pour rappeler à l'utilisateur de retourner la nourriture, après avoir retourné la nourriture (ou touchez la garniture de début pour commencer directement.), touchez la garniture de début pour reprendre.

DÉCONGÉLATION PAR POIDS

Le four vous permet de décongeler les aliments en fonction du poids saisi par l'utilisateur. La durée de décongélation et le niveau de puissance sont automatiquement paramétrés une fois le poids des aliments programmé. Le poids des aliments congelés varie de 4 oz à 64 oz.

- ☐ En mode veille, appuyez deux fois sur la touche Décongélation/Temps/Poids.
- ☐ Appuyez sur une touche numérique pour sélectionner le poids des aliments.
- ☐ Appuyez sur la touche Démarrer pour lancer.



REMARQUE : Pendant la décongélation, le four se mettra en pause et émettra un bip pour rappeler à l'utilisateur de retourner les aliments. Après avoir retourné les aliments, appuyez sur la touche Démarrer pour reprendre la cuisson. Ou appuyez sur la touche Démarrer pour lancer directement.

CUISSON RAPIDE

Utilisez cette fonction pour programmer le four à micro-ondes à 100% de puissance commodément. En mode veille, appuyez une fois sur la touche Démarrer. La durée de cuisson par défaut est de 30 secondes. Le four se mettra automatiquement en marche.

FONCTION D'AJOUT DE 30 SECONDES

Pendant la cuisson (sauf cuisson par capteur, réchauffage par capteur, pomme de terre, pop-corn, adoucir/fondre, décongélation par temps et décongélation par poids), vous pouvez ajouter du temps de cuisson en appuyant sur la touche +30 Sec. Chaque pression augmente de 30 secondes, jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

- ☐ En mode veille ou pendant la cuisson, appuyez une fois sur la touche Minuterie.
- ☐ Utilisez les touches numériques pour entrer le temps. La durée la plus longue à régler est de 99 minutes et 99 secondes.
- ☐ Appuyez sur la touche Démarrer.



REMARQUE : Lorsque le compte à rebours se termine, le buzzer retentit pour vous alerter. Une fois que la fonction de minuterie réglée, le compte à rebours peut être vérifié en appuyant sur MINUTERIE. Vous pouvez appuyer sur la touche Arrêter/Annuler pour annuler la fonction de minuterie lorsque l'écran affiche l'heure de la minuterie.

Opérations (suite)

VERROUILLAGE ENFANTS

Le verrouillage enfants empêche toute utilisation sans surveillance par des enfants et ce programme ne fonctionne qu'en mode veille.

- Pour le régler : En mode veille, si vous appuyez sur la touche Verrouiller et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, un bip retentira et l'écran affichera VERROUILLAGE ACTIVÉ. Dans l'état verrouillé, toutes les touches sont désactivées.
- Pour l'annuler : Si vous appuyez sur la touche Verrouiller et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, un bip retentira et l'écran affichera VERROUILLAGE DÉACTIVÉ.

PROTECTION CONTRE L'ADHÉRENCE DES TOUCHES

Dans n'importe quel état, si une touche du panneau de commande est en adhérence pendant 60 secondes, le programme s'arrête immédiatement, l'écran affiche « ÉCHEC » et le système émet un bip. Si la touche reste en adhérence, un bip retentit toutes les minutes. Toutes les touches ne sont pas valides pour le moment. Après le dépannage, appuyez sur la touche Arrêter/Annuler pour revenir au mode veille.

Entretien et Nettoyage

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est en acier pré-laqué et en plastique. Nettoyez l'extérieur avec un savon doux et de l'eau ; rincez-le et séchez-le avec un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyant ménager ou abrasif.

PORTE

Essuyez les fenêtres à deux côtés avec un chiffon humide pour enlever tous les débordements ou les éclaboussures. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si vous les essuyez fréquemment avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser des sprays et autres nettoyants agressifs, car ils risquent de tacher, de rayer ou de ternir la surface de la porte.

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

Le panneau de commande tactile doit être nettoyé avec soin. Si le panneau de commande est sale, ouvrez la porte du four avant de le nettoyer. Essuyez le panneau avec un chiffon légèrement imprégné d'eau uniquement. Séchez avec un tissu doux. Ne frottez ni n'utilisez aucune sorte de nettoyants chimiques. Fermez la porte et appuyez sur la touche Arrêter/Annuler.

INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car peu de chaleur est générée sur les surfaces intérieures ; par conséquent, il ne nécessite pas de cuisson ou de règlement de déversement ou d'éclaboussure pendant la cuisson. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez-les avec un chiffon doux et de l'eau tiède. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU AGRESSIFS NI DE TAMPONS À RÉCURER. Pour les salissures plus importantes, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux ; rincez les surfaces abondamment à l'eau chaude.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur le côté droit de la cavité du four. Il est fabriqué en mica et nécessite donc des soins particuliers. Gardez le couvercle du guide d'ondes propre pour garantir une bonne performance du four. Essuyez soigneusement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments sur la surface du couvercle dès qu'elle se produit. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée, voire s'enflammer. NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.

Entretien et Nettoyage (suite)

ÉLIMINATION DES ODEURS

Parfois, une odeur de cuisson peut rester dans le four. Pour l'éliminer, mélangez une tasse d'eau, le zeste râpé, le jus d'un citron et plusieurs clous de girofle entiers dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses. Faites-le bouillir pendant plusieurs minutes à 100 % de puissance. Laissez-le reposer dans le four jusqu'à refroidissement. Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux.

PLATEAU TOURNANT/SUPPORT DE PLATEAU TOURNANT

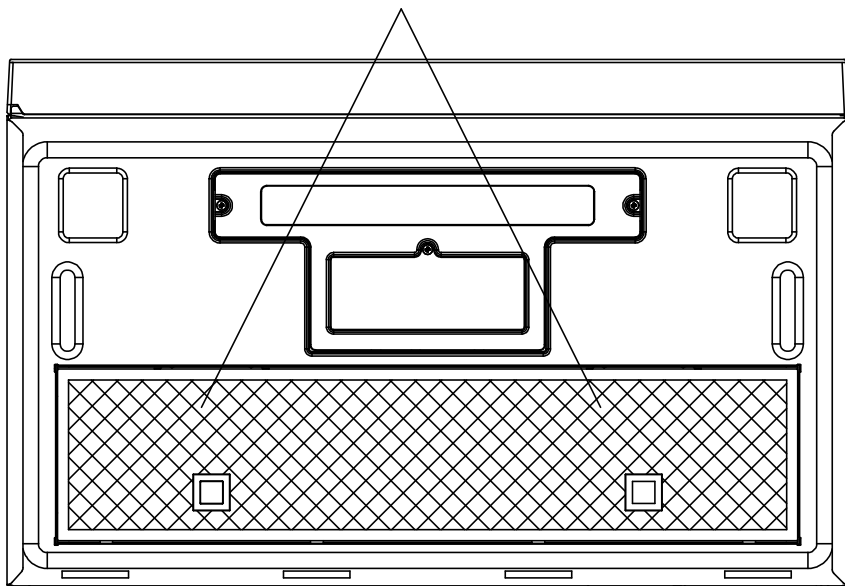
Le plateau tournant et son support peuvent être retirés pour un nettoyage facile. Lavez-les avec de l'eau tiède et savonneuse. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive comme décrit ci-dessus. Ils peuvent être également lavés au lave-vaisselle. Utilisez le panier supérieur du lave-vaisselle. L'arbre moteur du plateau tournant n'est pas étanche, il faut donc essuyer immédiatement l'excès d'eau ou les déversements.

FILTRE À GRAISSE

Le filtre doit être nettoyé au moins une fois par mois. Ne faites jamais fonctionner le ventilateur ou le four sans le filtre en place.

- ☐ Tirez légèrement sur la languette vers l'avant du four et retirez le filtre.
- ☐ Faites tremper le filtre dans un évier ou un bac à vaisselle rempli d'eau chaude et de détergent. N'utilisez PAS d'ammoniac ou d'autre alcali ; ils pourraient réagir avec le matériau du filtre et l'obscurcir.
- ☐ Agitez le filtre et frottez-le avec une brosse pour enlever la saleté incrustée.
- ☐ Rincez-le complètement et séchez-le par secouage.
- ☐ Remplacez le filtre en le remettant dans l'ouverture.

FILTRE À GRAISSE

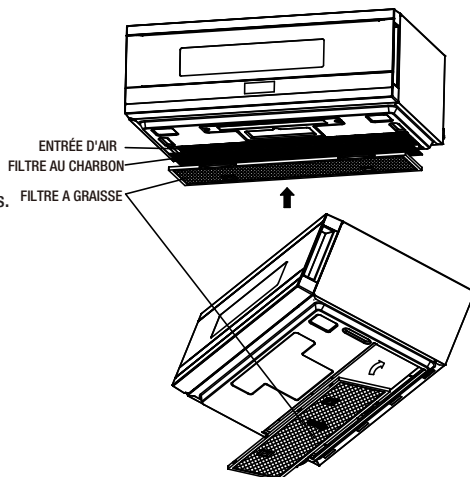


Entretien et Nettoyage (suite)

FILTRE À CHARBON

Le filtre à charbon est utilisé pour une installation non ventilée et recirculée. Le filtre doit être remplacé tous les 6 à 12 mois selon l'utilisation.

- ☐ Coupez l'alimentation du four au niveau du panneau de disjoncteurs ou en le débranchant.
- ☐ Retirez le filtre à graisse du fond du four à micro-ondes.
- ☐ Changez le filtre à charbon.
- ☐ Remettez soigneusement le filtre à graisse en place.

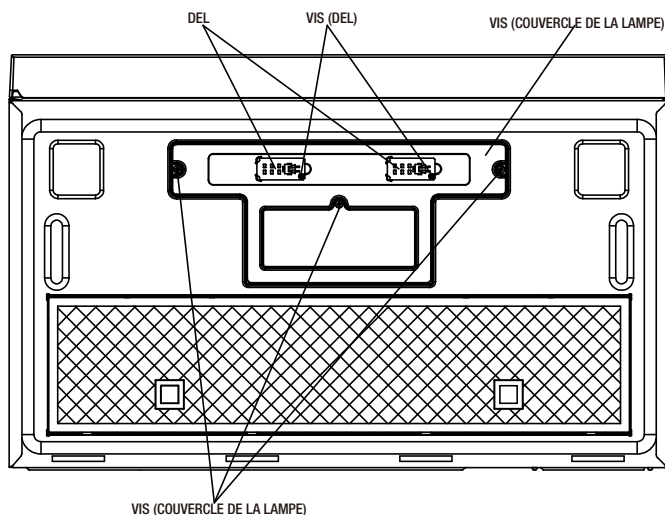


LUMIERE

- ☐ Pour remplacer la LAMPE DEL, coupez d'abord l'alimentation du four au niveau du panneau de disjoncteurs ou en le débranchant.
- ☐ ENLEVER LE COUVERCLE EN RETIRANT LA VIS
- ☐ RETIRER LA VIS ET LIBÉRER LA LAMPE
- ☐ Une AMPOULE DEL spéciale est REQUISE.
- ☐ Fermez le COUVERCLE de la lampe et fixez-le avec la vis retirée à l'étape 2.



MISE EN GARDE: Le COUVERCLE de la lampe peut devenir très chaud. Ne touchez pas le verre lorsque la lampe est allumée.

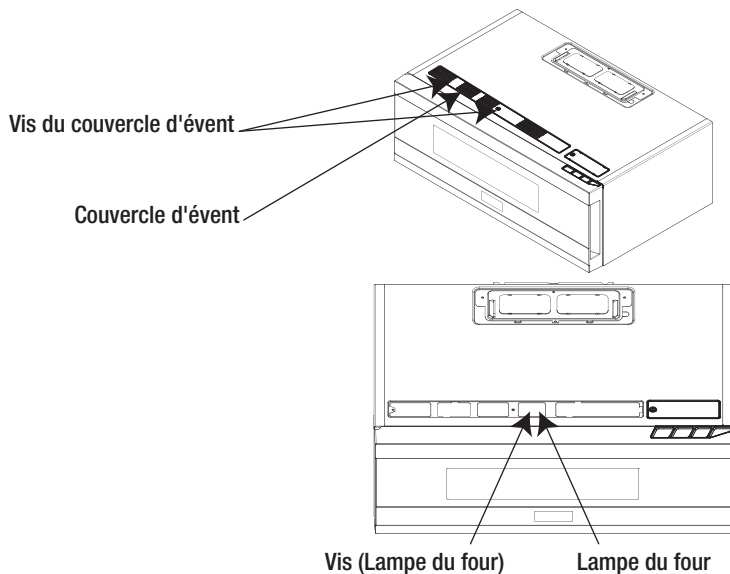


Entretien et Nettoyage (suite)

LAMPE DU FOUR

Pour remplacer la lampe du four, coupez d'abord l'alimentation du four au niveau du panneau de disjoncteurs ou en le débranchant.

- Pour libérer le couvercle de ventilation, retirez la vis sur le couvercle de ventilation.
- Pour libérer la lampe du four, retirez la vis sur L'AMPOULE DEL.



- Une lampe de four spécifique est nécessaire.
- Remettez le capot de la lampe du four en place en le poussant soigneusement. Remplacez le filtre à charbon, s'il est utilisé. Remettez la grille d'aération en place et reposez la vis de fixation de la grille.

Cette garantie est valide uniquement au Canada.

Avant l'installation, assurez-vous d'inspecter ce produit dans son intégralité. Signalez tout dommage au produit ou pièce manquante au détaillant dans les 48 heures suivant l'achat et abstenez-vous d'installer et/ou d'utiliser le produit.

Cette garantie s'applique aux produits achetés neufs et utilisés exclusivement dans des contextes résidentiels unifamiliaux. Cette garantie sera nulle si le produit a été utilisé, installé ou modifié de manière inappropriée. De plus, les actes de Dieu, les modifications du produit, les abus, les incendies, les inondations ou les installations ne respectant pas les codes du bâtiment locaux annuleront cette garantie. Tout produit dont l'étiquette de numéro de série a été altérée ou retirée verra sa garantie annulée.

Durée de la garantie : ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux ou de fabrication pour l'acheteur original pendant une période de 12 mois à compter de la date d'achat initial. Une preuve d'achat sera requise pour le service de garantie. Pendant cette période initiale de garantie, le fabricant couvrira la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Pendant cette garantie, le fabricant peut réparer ou remplacer à sa seule discrétion toute pièce défectueuse.

Le fabricant peut choisir, à sa seule discrétion, de réparer le produit, d'autoriser son retour ou son remplacement. En cas d'autorisation de retour, l'acheteur doit retourner l'article au détaillant pour un crédit du prix d'achat.

Si nécessaire, une réparation à domicile sera programmée pendant les heures ouvrables normales dans les régions où le service est disponible. Pour les clients qui se trouvent en dehors des régions desservies, il sera de la responsabilité du client d'expédier ou de transporter le produit vers et depuis une région où il peut être réparé.

Exclusions :

Les pièces remplaçables par le consommateur telles que les ampoules, les filtres et les fusibles sont exclues de la couverture de la garantie. Cette garantie n'autorise pas le recouvrement de dommages indirects ou consécutifs, y compris, sans limitation, les dommages directs, indirects, accessoires, spéciaux ou consécutifs, les blessures corporelles/mort injustifiée ou la perte de profits, la perte de nourriture due à la défaillance du produit. Cette garantie exclut également la rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité, ainsi que les dommages à la finition de l'appareil ou de la maison survenus pendant le transport ou l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc. Tout dommage causé par des services effectués par des centres de service non autorisés, ainsi que l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que des centres de service autorisés, sont également exclus de cette garantie.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT TEL QUE PRÉVU ICI. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, SAUF CELLES DE MOINS D'UN AN. LE DISTRIBUTEUR ET LE CENTRE DE SERVICE NE SERONT PAS RESPONSABLES DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES TELS QUE LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES DÉPENSES ACCESSOIRES RÉSULTANT DE TOUTE VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS OU LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES, DONC CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Pour toute question, service ou pour commander des filtres de remplacement, fusibles et ampoules, veuillez appeler :

Distinctive Appliances au 1-800-561-7265.