

Use and Care Manual 3-39
Guide d'utilisation et d'entretien 40-82

Microwave oven

Model:
HMV 5051 C



Table of Contents

Safety	5
Important Safety Instructions	5
Microwave utensil guide	12
Getting started	13
Microwave overview	13
Oven specifications	13
Accessories	14
Control Panel	14
Operation	15
Manual operation	15
Using the metal rack	15
Setting the clock	15
Setting the timer	16
Vent Fan Hi / Low / Off	16
Surface Light / On / Off	16
Turntable On / Off	16
Control Lock	16
Using EasySet	17
Heating with multiple cooking stages	17
Heating with high power level	17
Heating with lower power levels	18
Using the Pause key	18
Adding cook time (Cook Time +30 Sec.)	18
Setting Defrost (by Weight)	18
Setting Defrost (by Time)	19
Special notes for defrosting by time	19
Defrosting tips	19
Defrosting suggestions for meat	20
Suggested power levels for cooking	20
Suggestions for getting the best results	20
Sensor Cooking	22
Frozen Entrees	22
Potatoes	23
Sensor Reheat	23
Reheat cooking suggestions	23
Frozen Pizza	24
Rice	24
Frozen Vegetables	24
Fresh Vegetables	25
Ground meat	25

Convenience operation	26
Keep Warm	26
Memory	26
Popcorn	26
Beverages	27
Convenience cooking suggestions	27
Cooking meat in your microwave	27
Cooking poultry in your microwave	28
Cooking eggs in your microwave	28
Cooking vegetables in your microwave	29
Cooking seafood in your microwave	29
Cleaning and Maintenance	30
Cleaning	30
Cleaning suggestions	30
Cleaning the exhaust filters	31
Cleaning the metal rack	31
Maintenance	32
Surface light replacement	32
Oven light replacement	33
Charcoal filter replacement	35
Service	36
Troubleshooting	36
Customer service	37
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY	37

Safety



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

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



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

Read all instructions before using the appliance.

Read and follow the specific **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**

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

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

Some products such as whole eggs with or without shell, narrow neck bottles and sealed containers – for example, closed glass jars – may 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, vapors, or non-food products in this appliance, they will damage the appliance and may result in radiation leaks. This type of oven is specifically designed to heat, or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.

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

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.

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

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

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

Do not immerse cord or plug in water.

Keep cord away from heated surfaces.

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



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Either:

- When cleaning surfaces of the door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

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

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. Improper installation, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual for guidance. Refer all servicing to a factory authorized service center.

Grounding Instructions

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

See **INSTALLATION INSTRUCTIONS**.

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

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

Microwave operates on standard household current, 110-120 V.



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

TV / Radio Interference

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

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

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

Intended Use

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor, mobile vehicle, marine, or commercial use. See the warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

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

Do not operate oven when room humidity is excessive.

This oven is suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36" (914 mm) or less wide.

Child Safety

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

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

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit or hang on any part of an appliance. This can damage the appliance, potentially causing severe injury.

Cleaning Safety

Clean exhaust filters frequently – Do not allow grease to accumulate on the hood or filters. Fire could result.

Use care when cleaning the exhaust filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners may damage the filter (Refer to the **CLEANING** section in this manual).

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



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cooking Safety



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

Do not leave oven unattended while in use.

Do not store flammable materials next to or in the oven.

When flaming foods under the microwave, always turn the fan on.

Do not operate the oven while empty. This could damage the oven and result in a risk of fire.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Do not dry clothes, newspapers or other materials in the oven. Do not use newspapers or paper bags for cooking. Fire could result.

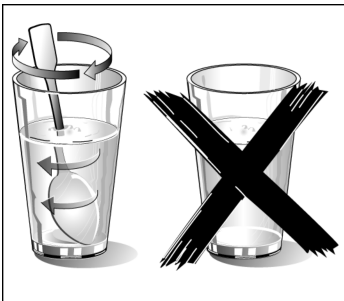
Do not use recycled paper products unless labeled safe for microwave use. They may contain impurities which may cause sparks and result in fires when used.

In Case of Fire

If materials inside the oven should ignite:

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

Liquids



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

To reduce the risk of injury to persons:

- Do not overheat the liquid
- Stir the liquid both before and halfway through heating
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- 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

Eggs

Do not cook or reheat whole eggs, with or without shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to explode, and possibly damage the oven or cause injury. Reheating sliced hard-boiled eggs and cooking **scrambled** eggs is safe.



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Popcorn

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



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

Foods with nonporous skins

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

Baby formula / Baby food

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

Deep fat frying

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

Home Canning / Drying foods / Small quantities of foods

Do not use microwave oven for home canning or heating of any closed jar. Pressure will build up and the jar may explode. In addition, the oven cannot maintain the food at the proper canning temperature. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.

Small quantities of food or foods with low moisture content can dry out, burn or catch on fire.

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

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

Cooking Utensils

See also **Microwave utensil guide**.

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

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

When using aluminum foil in the oven, allow at least 1" (25,4 mm) of space between foil and interior oven walls or door.



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use.

Do not use paper towels which contain nylon or synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.

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

Browning dishes / Oven Cooking Bags

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

If an oven bag is used for microwave cooking, prepare according to package directions. Do not use wire twist-ties to close bags, instead use nylon ties, cotton string or a strip cut from the open end of the bag. Make six ½" (12,7 mm) slits by closure. Place oven cooking bag in a dish slightly larger than the food being cooked.

Glass Tray / Turntable Ring

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

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

Note: The glass tray can turn in either direction.

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

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

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

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

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

Metal Rack



CAUTION: To avoid risk of property damage:

- Do not use the rack to pop popcorn.
- The rack must be on the four plastic supports when used.
- Use the rack only when cooking food on two positions.
- Do not cook with rack on the floor of the microwave oven.
- The rack can get hot during microwaving. Allow to cool the rack before handling.



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Fan Motor Operation

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

Room Venting with Carbon Filter

The charcoal filter, which was enclosed with your microwave oven, binds the odorous substances.

Note: If no charcoal filter is installed, it is not possible to bind the odorous substances in the cooking vapours.

Exhaust Mode Operation

When the microwave is operated in exhaust mode simultaneously with a different burner, care must be taken to ensure that there is an adequate supply of fresh air which will be needed by the burner for combustion.



CAUTION: Avoid carbon monoxide poisoning – Provide adequate air intake so combustion gases are not drawn back into the room.

Thermometers

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

Pacemakers

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

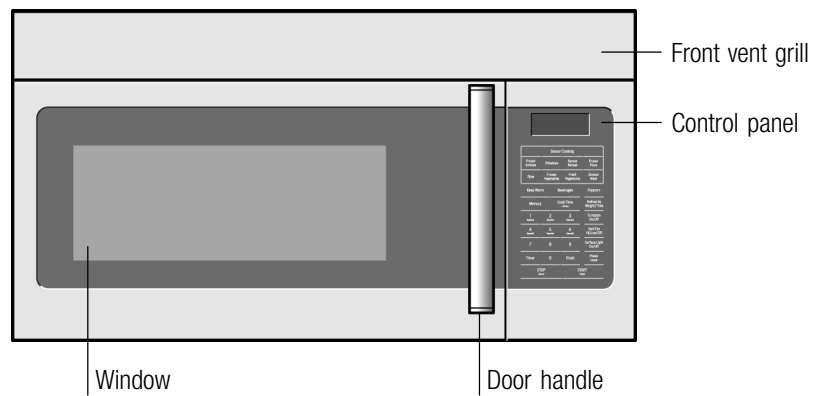
Microwave utensil guide

Use	Do not use
<p>Oven proof glass (specifically treated for high intensity heat):</p> <p>Utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim.</p>	<p>Metal utensils:</p> <p>Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also, avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven.</p>
<p>China:</p> <p>Bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim.</p>	<p>Metal decoration:</p> <p>Bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim.</p>
<p>Plastic:</p> <p>Plastic wrap (as a cover) – lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. Use plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers and plastic bags for short cooking times. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.</p>	<p>Aluminum foil:</p> <p>Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls of the oven cavity and door of the microwave.</p>
<p>Paper:</p> <p>Paper towels, waxed paper, paper napkins and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturer's label for any special instructions for use in the microwave oven.</p>	<p>Wood:</p> <p>Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets made of wood will react in the same way.</p>
	<p>Tightly covered utensils:</p> <p>Be sure to leave openings for steam to escape from covered cookware. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches may explode.</p>
	<p>Brown paper:</p> <p>Avoid using brown paper bags. They absorb heat and can burn.</p>
	<p>Flawed or chipped cooking utensils:</p> <p>Any utensil that is cracked, flawed or chipped may break in the oven.</p>
	<p>Metal twist ties:</p> <p>Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.</p>

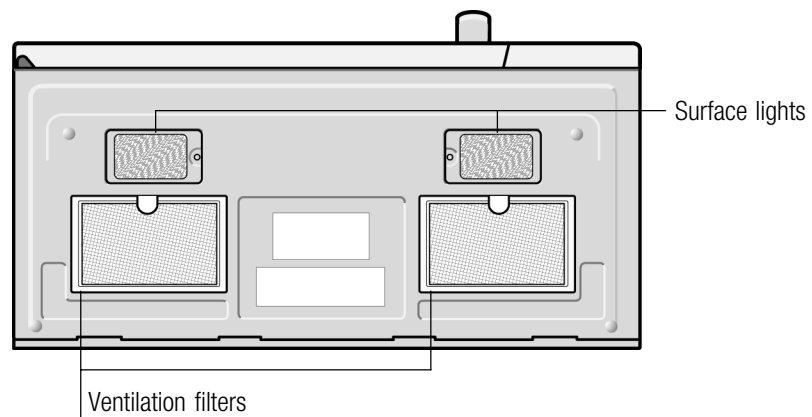
Getting started

Microwave overview

Front view



Bottom view

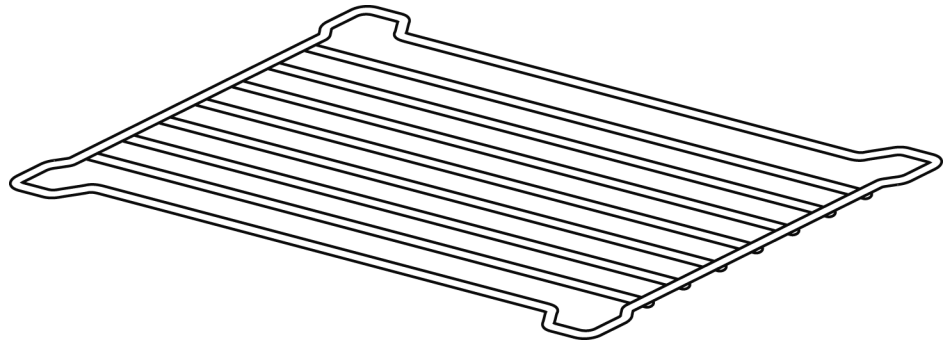


Oven specifications

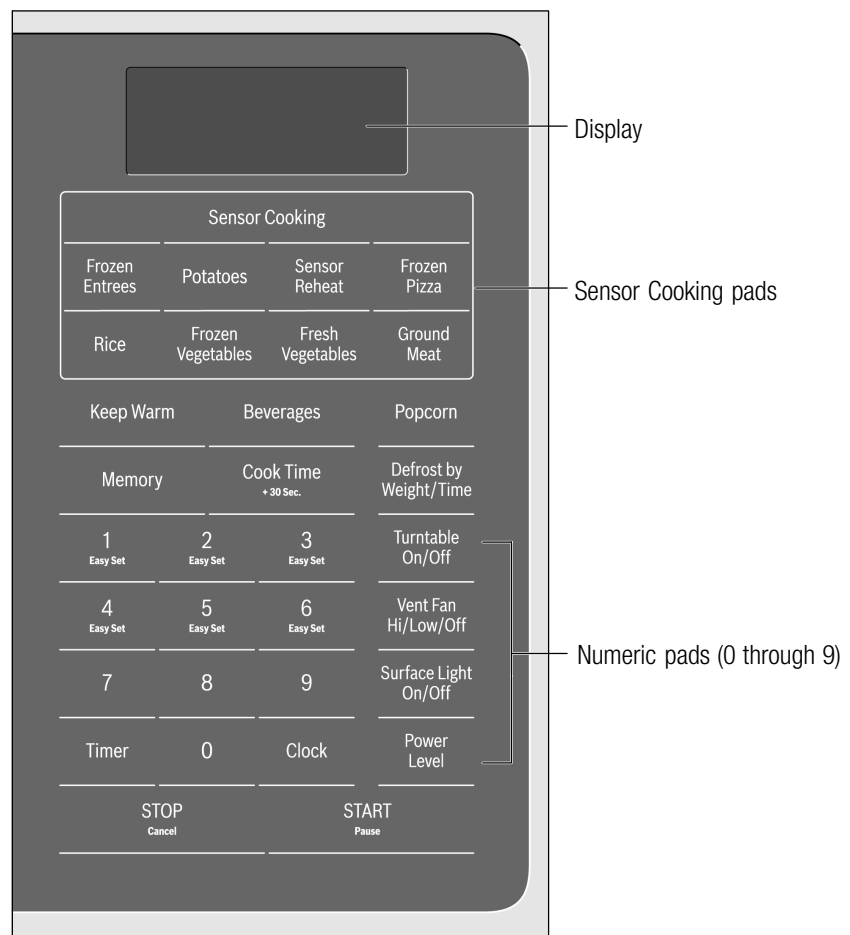
Power Supply	120 V AC, 60 Hz
Input Power	1.550 W
Cooking Power	1.000 W
Frequency	2.450 MHz
Cavity Volume	1.7 cubic ft. (48 L)
Net Weight	57.3 lbs. (26 kg)

Accessories

Metal Rack



Control Panel



Operation

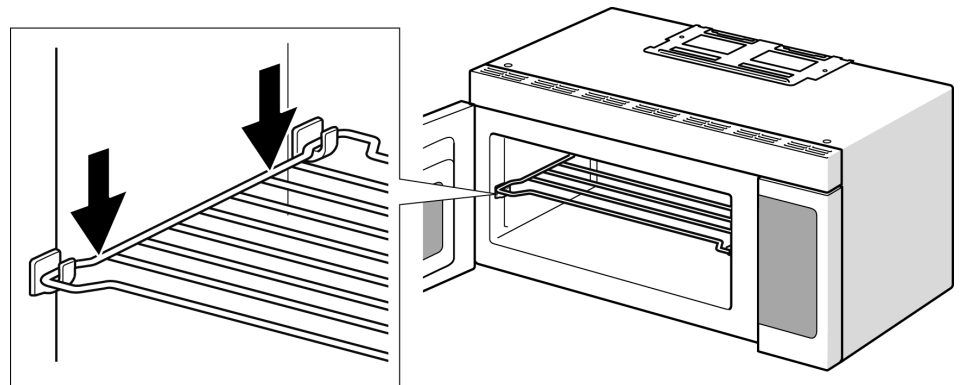
Manual operation

Using the metal rack

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

To use the metal rack:

1. Place rack securely in the four plastic supports.



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

2. Place equal amounts of food both above and below rack.

Note: Amount of food must be approximately the same in both containers to balance out cooking energy.



CAUTION: To avoid risk of property damage:

- Do not use the rack to pop popcorn.
- The rack must be on the four plastic supports when used.
- Use the rack only when cooking food on two positions.
- Do not cook with rack on the floor of the microwave oven.
- The rack can get hot during microwaving. Allow to cool the rack before handling.

Setting the clock

Example: setting clock display for 9:00:

1. Touch **Clock** pad once or twice to select AM or PM.
2. Enter time using number pads.
3. Touch **Clock** pad again.

Setting the timer

Example: setting timer for 5 minutes:

1. Touch **Timer** pad once.
2. Enter desired time using number pads.
3. Touch **Timer** pad.

When the timer has reached the end of set time, **OFF** appears in the display and you will hear permanent beep alerts indicating the timer has run out.

To stop the beep, touch **Timer** or **STOP** pad.

Vent Fan Hi / Low / Off

The exhaust ventilation moves steam and other cooking vapors from the cooking surface of the range below the microwave oven.

To operate the exhaust vent, touch the **Vent Fan Hi/Low/Off** pad once for the highest speed setting. Touch the pad again to choose the Low speed setting and a 3rd time to turn ventilation off.

Note: If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the exhaust vent hood will automatically turn on at the LOW setting to cool the oven. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. When this occurs, the vent cannot be turned off.

Surface Light / On / Off

Touch the **Surface Light/On/Off** pad once for a cooking surface light. Press the pad again to turn the light off.

Turntable On / Off

The Turntable On/Off feature can only be set while the microwave has been started.

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes.

To turn the turntable off, touch the **Turntable On/Off** pad once. Press the pad again to turn the turntable on.

Note: Sometimes the turntable can become hot. Be careful touching the turntable during and after cooking. Do not run the oven empty.

Control Lock

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

The control lock feature is very useful when cleaning the control panel. The lock will prevent accidental programming when wiping the control panel clean.

Example: to set the control lock ON:

Touch and hold the **Stop/Cancel** pad for more than 3 seconds. The Lock icon will appear in the display window along with 2 beeps.

Example: to change the control lock from ON to OFF:

Touch and hold the Stop/Cancel pad for more than 5 seconds. The Lock icon will disappear in the display window.

Using EasySet

Microwave heating or cooking may be quickly set at 100% power level for 1, 2, 3, 4, 5 or 6 minutes. Use the number keys 1-6 to choose the desired minutes of cook time (this option will only work using the 1, 2, 3, 4, 5, 6 numeric pads):

Example: to quickly heat for 2 minutes at 100% power:

Touch number pad 2 for 2 minutes of cook time.

Heating with multiple cooking stages

For best results, some microwave recipes call for different power levels or different lengths of time for cooking. Your microwave may be set to change from one stage to another automatically (2 stages maximum).

Example: to cook food for 3 minutes at 80% power and then 50% power for 6 minutes 30 seconds:

1. Press **Cook Time**.
2. Use the number pads to enter heating time for the 1st stage (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds).
3. Press **Power Level** pad once.
4. Use the number keys to enter power level for the 1st stage. **PL8** appears in the display (80 % power).
5. Press **Cook Time** pad for 2nd stage.
6. Use the number pads to enter heating time for the 2nd stage (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds).
7. Press **Power Level** pad for 2nd stage.
8. Use the number key to enter power level for the 2nd stage. **PL5** appears in the display (50 % power).
9. Press **START** pad.

When heating has finished you will hear 5 beeps and "Good" will display.

Touch **STOP** pad or open door.

Heating with high power level

Example: to heat for 5 minutes at 100% power:

1. Press **Cook Time** pad.
2. Use the number pads to enter desired heating time (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds).
3. Touch **START** pad.

When heating has finished you will hear 5 beeps and "Good" will display.

Touch **STOP** pad or open door.

Heating with lower power levels

Using the highest power level to heat foods with does not always give the best results when some types of food need slower cooking, such as roasts, baked goods or custards. Your oven has nine other power levels you may choose.

Example: to heat for 4 minutes at 70% power:

1. Press **Cook Time**.
2. Use the number pads to enter desired heating time (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds).
3. Press **Power Level** to set power level (10=100% power).
4. Use the number key to change the power level to 7. **PL7** appears in the display (70 % power).
5. Press **START** pad.

When heating has finished you will hear 5 beeps and "Good" will display.

Touch **STOP** pad or open door.

Using the Pause key

If at anytime your microwave recipe would require that the food be turned or require you to stop the microwave during the cooking process you may do so after starting the microwave with the START/Pause pad.

Example: To pause the microwave during cooking:

1. Touch **START/Pause** pad once.
2. Touch **START/Pause** pad again to resume cooking.

Adding cook time (Cook Time +30 Sec.)

This time-saving feature will let you quickly add 30 seconds to any cook time already set when cooking. This feature may only be used while cooking and with cook time remaining. Each press of this pad will add 30 seconds to the cook time.

Example: to add 1 minute of cook time during cooking with power level 10 (100 %):

Press **Cook Time +30 Sec.** pad twice.

Setting Defrost (by Weight)

Example: to defrost 1lb. (454g) of food with the default power level and cook time determined automatically:

1. Press **Defrost** pad once. 0.0 will appear in the display.
2. Use the numeric pads to input weight of food to defrost in pounds (10 = 1lb.) You may enter any weight from 0.1 to 6.0lbs.
3. Press **START** pad.

When defrosting has finished you will hear 5 beeps and "Good" will display.

Touch **STOP** pad or open door.

Note: A valid weight entry is 0.1 to 6.0 pounds. Other values cannot be entered.

Setting Defrost (by Time)

Example: to defrost food with the default 30% power level for 5 minutes:

1. Press **Defrost** pad twice. 0:00 will appear in the display.
2. Use the number pads to enter desired defrost time (defrost time may be set up to 99 minutes and 99 seconds).
3. Press **START** pad.

When heating has finished you will hear 5 beeps and "Good" will display.

Touch **STOP** pad or open door.

Note: Power levels cannot be changed for both defrost (by weight) or defrost (by time) because the defrost performance will be adversely affected.

Special notes for defrosting by time

- After pressing START/Pause key, the display will count down remaining defrost time. The oven will beep twice during the defrost cycle. At this time open the door and turn the food if needed and remove any portions that have already thawed. Touch the START/Pause key to resume the defrost cycle.
- When heating has finished you will hear 5 beeps.

Defrosting tips

- When using the defrost weight feature, the weight entered should always be pounds (valid entries are from 0.1 to 6.0 pounds).
- Use both defrost weight and defrost time features for raw food items only. Defrosting gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a true freezer). If the food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5° F or below, always program a lower food weight or lower cook time to prevent cooking the food.
- If the frozen food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a reduced cook time or weight.
- The shape of the package will alter the defrosting time. Shallow rectangular food packets defrost more quickly than a deep frozen block of food.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated frozen pieces of food defrost better.
- Shield warm areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- You may use small pieces of aluminum foil to shield food items like chicken wings, leg tips and fish tails, but do not allow the foil to touch the oven cavity walls when defrosting.

Defrosting suggestions for meat

For best results, please read these suggestions when defrosting meat.

Meat	Normal amount	Suggestions
Roast beef or pork	2.5 to 6 lbs. (40 to 96 oz.)	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 15-30 minutes.
Steaks, chops or fish	0.5 to 3 lbs. (8 to 48 oz.)	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered for about 5 to 10 minutes.
Ground meat	0.5 to 3 lbs. (8 to 48 oz.)	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil for 5 to 10 minutes.
Whole chicken	2.5 to 6 lbs. (40 to 96 oz.)	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the 1st stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the 2nd stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30 to 60 minutes in the refrigerator.
Chicken pieces	0.5 to 3 lbs. (8 to 48 oz.)	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Suggested power levels for cooking

The 10 power levels available with this microwave will help you to adjust to the power output best suited for the food type you are preparing. As with any food preparation in the microwave, it is best to follow the microwave instructions that are printed on food packaging.

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

Suggestions for getting the best results

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

- **Storage temperature**
Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods would at room temperature.
- **Size**
Small pieces of food cook faster than large ones. Pieces similar in size and shape will cook more evenly when cooked together. For more even results, reduce the power levels when cooking large pieces of food.
- **Natural moisture**
Very moist foods cook more evenly because microwave energy heats water molecules very efficiently.
- **Stirring**
Stir foods such as casseroles and vegetable from the outside to the center to distribute the heat more evenly. This will allow the food to cook faster. Constant stirring is not necessary.
- **Turn over items**
Turn over foods such as pork chops, roasts or whole cauliflower halfway through the cook time. This will help to expose all sides equally to microwave energy.

- **Food placement**
Place delicate areas of food items, such as asparagus tips, toward the center of the turntable tray.
- **Food arrangement**
Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon, with the thicker or meatier parts toward the outside of the turntable tray.
- **Let the food stand**
After removing the food from the microwave, cover the food with foil or a casserole lid and let it stand to finish cooking. This will help the food finish in the center and avoids overcooking the out edges, The length of stand time depends on the density and surface area of the food items.
- **Wrapping in paper towels or waxed paper**
Sandwiches and many other food types containing pre-baked bread should be wrapped prior to placing in the microwave to help prevent the food items from drying out while heating.

Power level	Microwave output	Use to prepare when:
10 High	100%	Boiling water Cooking ground beef Making candy Cooking fresh fruits & vegetables Cooking fish & poultry Preheating browning dish Reheating beverages Cooking bacon slices
9	90%	Reheating meat slices quickly Saute onions, celery & green peppers
8	80%	All reheating Cooking scrambled eggs.
7	70%	Cooking breads & cereal products Cooking cheese dishes & veal Cakes, muffins, brownies & cupcakes Cooking whole poultry
6	60%	Cooking pasta
5	50%	Cooking meat Cooking custard Cooking spare ribs, rib roast & sirloin roast
4	40%	Cooking less tender cuts of meat Reheating frozen packaged foods

Power level	Microwave output	Use to prepare when:
3	30%	Thawing meat, poultry & seafood Cooking small quantities of food Finish cooking casseroles, stew & some sauces
2	20%	Softening butter & cream cheese Heating small amounts of food
1	10%	Softening ice cream Raise yeast dough

Sensor Cooking

Sensor Cooking allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The microwave oven automatically determines required cooking time for each food item. The display will indicate **5C** together with the program number during the sensing time. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to heat. The display will show the remaining heating time. For best results for cooking by sensor, follow these recommendations:

- Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
- Glass tray and outside of container should be dry.
- Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper or lid.
- Do not open the door or touch STOP pad during sensing time. When sensing time is over, the oven beeps once and the remaining cooking time will appear in the display. At this time you can open the door to stir, turn or rearrange the food.

Frozen Entrees

Example: to cook frozen entrees automatically:

1. Press **Frozen Entrees** sensor pad.
2. Press **START** pad.

Sensing starts.

When sensing time is over, you will hear a beep and the remaining cooking time will display. Stir or rearrange, then continue to cook.

When heating has finished you will hear 5 beeps and "Good" will display.

Touch **STOP** pad or open door.

Note: Cover with vented plastic wrap.

Potatoes

The Potatoes feature cooks up to 3 potatoes (6-8 oz. per one) automatically.

Example: to cook 1 potato automatically:

1. Press **Potatoes** sensor pad.
2. Press **START** pad.

Sensing starts.

When sensing time is over, you will hear a beep and the remaining cooking time will display.

When heating has finished you will hear 5 beeps and "Good" will display.

Touch **STOP** pad or open door.

Note:

- Do not put the potato on glass center.
- The potato should have room temperature.
- After cookings, let potatoes stand for 5 minutes.

Sensor Reheat

The reheat feature lets you reheat food (8-12 Oz.) for your cooking convenience.

Example: to reheat 12 ounces of food.

1. Press **Sensor Reheat** pad.
2. Press **START** pad.

Sensing starts.

When sensing time is over, you will hear a beep and the remaining cooking time will display. Stir or rearrange, then continue to cook.

When heating has finished you will hear 5 beeps and "Good" will display.

Touch **STOP** pad or open door.

Note:

- Cover with vented plastic wrap.
- Reheat food on a dinner plate.

Reheat cooking suggestions

Reheat	Directions	Amount
Dinner plate	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not as hot as you prefer after heating with Reheat , continue heating using manual time and power level settings. Contents: <ul style="list-style-type: none">• 3–4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone)• ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.)• ½ cup of vegetables (about 3–4 oz.)	1 serving (1 plate)
Casserole	Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with Reheat , continue heating using manual time and power level settings.	1 to 4 servings
Pasta	Stir foods once before serving. Contents: <ul style="list-style-type: none">• Casserole-refrigerated foods (for example beef stew or lasagna)• Pasta-Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods.	

Frozen Pizza

The frozen pizza feature lets you heat several slices of pizza (6-12 Oz.) without selecting cooking times and power level.

Example: to heat 12 ounces of pizza.

1. Press **Frozen Pizza** pad.
2. Press **START** pad.

Sensing starts.

When sensing time is over, you will hear a beep and the remaining cooking time will display.

When heating has finished you will hear 5 beeps and "Good" will display.

Touch **STOP** pad or open door.

Rice

The rice feature lets you cook rice (4-16 Oz.) automatically.

Example: to cook 16 ounces of rice:

Place rice on a microwave safe big bowl as casserole dish, add 2 cups of cool water, salt and oil and cover with lid.

1. Press **Rice** sensor pad.
2. Press **START** pad.

Sensing starts.

When sensing time is over, you will hear a beep and the remaining cooking time will display.

When heating has finished you will hear 5 beeps and "Good" will display.

Touch **STOP** pad or open door.

Note: The rice should have room temperature.

Frozen Vegetables

The frozen vegetable feature lets you heat several frozen vegetables (6-16 Oz.) automatically.

Example: to heat 16 ounces of frozen vegetables:

Add 60g of water (15g per 4 Oz.).

1. Press **Frozen Vegetables** sensor pad.
2. Press **START** pad.

Sensing starts.

When sensing time is over, you will hear a beep and the remaining cooking time will display.

When heating has finished you will hear 5 beeps and "Good" will display.

Touch **STOP** pad or open door.

Note: Cover with vented plastic wrap or lid.

Fresh Vegetables

The fresh vegetable feature lets you heat several fresh vegetables (4-16 Oz.) automatically.

Example: to heat 16 ounces of fresh vegetables:

Add 60g of water (15g per 4 Oz.).

1. Press **Fresh Vegetables** sensor pad.
2. Press **START** pad.

Sensing starts.

When sensing time is over, you will hear a beep and the remaining cooking time will display.

When heating has finished you will hear 5 beeps and "Good" will display.

Touch **STOP** pad or open door.

Note:

- The vegetables should have room temperature.
- Cover with vented plastic wrap or lid.

Ground meat

The ground meat feature lets you heat ground meat (8-24 Oz.) automatically.

Example: to heat 16 ounces of ground meat:

1. Press **Ground Meat** sensor pad.
2. Press **START** pad.

Sensing starts.

When sensing time is over, you will hear a beep and the remaining cooking time will display. Stir or rearrange, then continue to cook.

When heating has finished you will hear 5 beeps and "Good" will display.

Touch **STOP** pad or open door.

Note: Use glass plate and cover with vented plastic wrap or lid.

Convenience operation

Keep Warm

You can keep cooked food warm in your microwave oven for up to 99 minutes and 99 seconds

Example: To use Keep Warm for 30 minutes:

1. Press **Keep Warm** pad once.
2. Enter desired time using number pads.
3. Press **START** pad.

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

Memory

The Memory feature lets you save and recall one cooking instruction to begin cooking quickly.

Example: To save cooking for 2 minutes at 70% power:

1. Press **Cook Time**.
2. Use the number pads to enter desired heating time (cook time may be set up to 99 minutes and 99 seconds).
3. Press **Power Level** to set power level (10=100% power).
4. Use the number key to change the power level to 7. **PL7** appears in the display (70 % power).
5. Press **Memory** pad.

The setting has been saved.

To recall the setting touch **Memory** pad and press **START**.

Note: This feature can only be used together with the following operations:

- Heating with high power level
- Heating with lower power level
- Keep Warm

Popcorn



CAUTION: Do not leave microwave oven unattended while popping corn.

The popcorn feature lets you pop 3 different commercially packaged microwave popcorn sized bags. Use the table below to determine the setting to use.

Amount	Press popcorn pad
1.75 oz. (default setting)	once
3.0 oz.	twice
3.5 oz.	3 times

Example: to pop a 3.0 oz. bag of popcorn automatically:

1. Press **Popcorn** pad (1, 2 or 3 times – refer to table above to change for bag size)
2. Press **START** pad.

When heating has finished you will hear 5 beeps and "Good" will display.

Touch **STOP** pad or open door.

Beverages

The beverages feature heats 1, 2 or 3 cups of beverage. Use the table below to determine the setting to use.

Amount	Press beverage pad
1 cup (about 8 oz.)	once
2 cups (about 16 oz.)	twice
3 cups (about 24 oz.)	3 times

Example: to heat 1 cup of a beverage:

1. Press **Beverages** pad (1, 2 or 3 times –refer to table above to change number of servings).
2. Press **START** pad.

When heating has finished you will hear 5 beeps and "Good" will display.

Touch **STOP** pad or open door.

Convenience cooking suggestions

Convenience category	Amount	Suggestions
Popcorn	1.75,3.0, 3.5 oz. 1 pkg.	Cook a single "microwave-only" bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot popcorn bag from the oven. Let microwave oven cool down at least 5 minutes before using again.
Potato	1,2,3 potatoes 8,16,24 oz.	Pierce each potato several times using a fork. Place on turntable in spoke-like fashion. After cooking, let stand for 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use the start/+30sec pad to increase cook time for larger potatoes.
Beverage	1,2,3 cups (8 oz, 16 oz, 24 oz.)	Use a microwave-safe measuring cup or mug; do not cover. Place the beverage in the microwave. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Beverages heated with the beverage category may be very hot. Remove the container with care.

Cooking meat in your microwave

Be sure to place prepared meats on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Start cooking the meat fat side down and if necessary, use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas. After cooking, check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time. Please note that the temperatures in the following charts are temperatures at removal time; the temperature will rise during the standing period.

Meat	Power level	Cook time	Directions
Roast beef boneless (up to 4 lbs.)	High (10) for first 5 minutes, then medium (5)	12-17 min./lb. for 160° F (Medium)	Place roast beef fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand* 10-15 minutes.
		14-19 min./lb. for 170° F (Well Done)	
Roast pork boneless or bone-in (up to 4 lbs.)	High (10) for first 5 minutes, then medium (5)	15-20 min./lb. for 170° F (Well Done)	Place roast pork fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand* 10-15 minutes.

* Expect a 10° F rise in the temperature during the standing period.

Meat	Doneness	Remove from oven	After standing (10-15 min.)
Beef	Medium	150° F	160° F
	Well done	160° F	170° F
Pork	Medium	150° F	160° F
	Well done	160° F	170° F
Poultry	Dark meat	170° F	180° F
	Light meat	160° F	170° F

Cooking poultry in your microwave

Be sure to place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Cover poultry with wax paper to prevent splattering. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas, or areas that start to overcook. After cooking, check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.

Meat	Power level	Cook time	Directions
Whole chicken (up to 4 lbs.)	medium high (7) 180° F dark meat 170° F dark meat	7-10 min. /lb	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near bone is no longer pink. Let stand for 5-10 min.
Chicken pieces (up to 4 lbs.)	medium high (7) 180° F dark meat 170° F dark meat	7-10 min. /lb.	Place chicken bone-side down on dish, with thickest portions toward the inside of dish. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near bone is no longer pink. Let stand for 5-10 min.

Cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting
- Cook eggs just until set; they will become tough if overcooked

Cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Rarely is extra water needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and greens are being cooked, add about ¼ cup of water
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger vegetables
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over halfway through cooking
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several locations before cooking to prevent them from bursting
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cook time
- Most of the time, the denser the food the longer the required standing time. For example, a baked potato should stand for 5 minutes before serving, while a dish of peas may be served immediately

Cooking seafood in your microwave

Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Be sure to always cook fish until it flakes easily with a fork. Use a tight cover to steam fish; a lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming. And be sure not to overcook fish; check it for doneness at a minimum cooking time before cooking longer.

Seafood	Power level	Cook time	Directions
Fish steaks Up to 1½ lbs.	medium high (7)	7-11 min. /lb	Arrange fish on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange halfway through cook time. Cook until fish flakes easily with fork. Let stand 3-5 mins.
Fish fillets Up to 1½ lbs.	medium high (7)	4-8 min. /lb.	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange halfway through cook time. Cook until fish flakes easily with fork. Let stand 2-3 mins.
Shrimp Up to 1½ lbs.	medium high (7)	4-6½ min./lb.	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 mins.

Cleaning and Maintenance

Cleaning

Cleaning suggestions

For best performance and for safety reasons, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and oven front frame free of food and grease build-up.

Never use rough scouring powder or pads on the microwave. Wipe the microwave oven inside and out with a soft cloth and a warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe completely dry.

Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking greasy foods like chicken or bacon.

Clean your microwave oven weekly or more often, if needed.

Follow these instructions to clean and care for your microwave oven:

Keep the inside (cavity) of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.

Wipe up spills immediately. Use a damp, clean cloth and mild soap. **DO NOT** use harsh detergents or abrasive cleaners.

To help loosen baked-on food particles or liquids, heat 2 cups of water (add the juice of 1 lemon if you desire to keep the oven fresh smelling) in a 4 cup measuring glass at High power for 5 minutes or until boiling. Let stand in oven cavity for 1 or 2 minutes.

Remove the glass turntable tray from the oven when cleaning the oven cavity or tray. To prevent the glass turntable from breaking, handle with care and do not put it in water immediately after cooking. Wash the turntable tray in warm sudsy water or in the dishwasher.

Clean the outside surface of the microwave with soap and a clean damp cloth. Dry with a clean soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, do not let water seep into any vents or openings.

Wash the oven door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft clean cloth to avoid scratching.

If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.

Never operate the oven without food in the oven cavity; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water standing inside the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

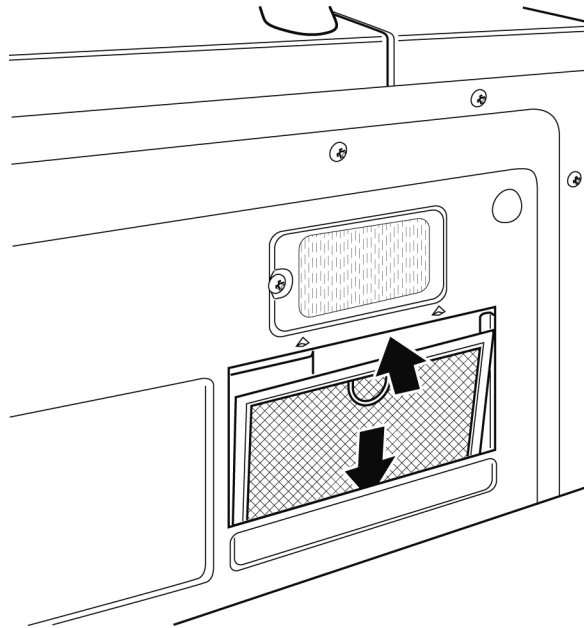
Cleaning the exhaust filters

The oven ventilation exhaust filters should be removed and cleaned often; generally at least once every month.



CAUTION: To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters properly in place.

1. To remove the exhaust ventilation filters, slide the filter to the rear. Then pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out. Repeat for the 2nd filter.



2. The filters can be cleaned in a dishwasher.

When cleaning the filters by hand, first soak them in hot soapy water. Do not use harsh, acidic or caustic cleaners. After soaking brush to clean the filters, then rinse thoroughly and let drip dry.

3. To reinstall the exhaust ventilation filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven to lock. Reinstall the 2nd filter using the same procedure.

Cleaning the 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.

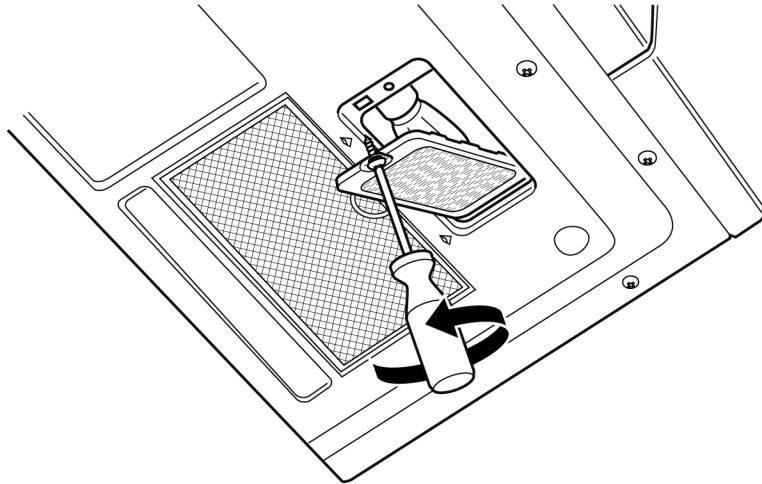
Maintenance

Surface light replacement

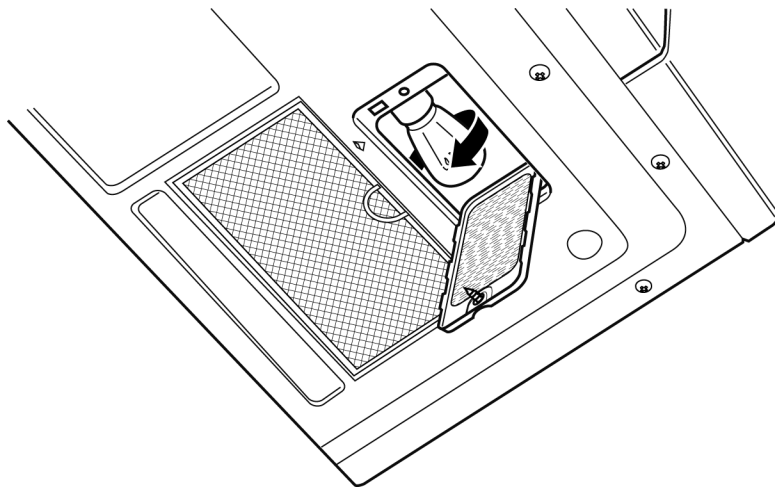


CAUTION: To avoid risk of personal injury or property damage, wear gloves when replacing the light bulbs.

1. Unplug the microwave oven or turn off power at the main circuit breaker.
2. Remove the bulb cover mounting screws at both light positions under the microwave.



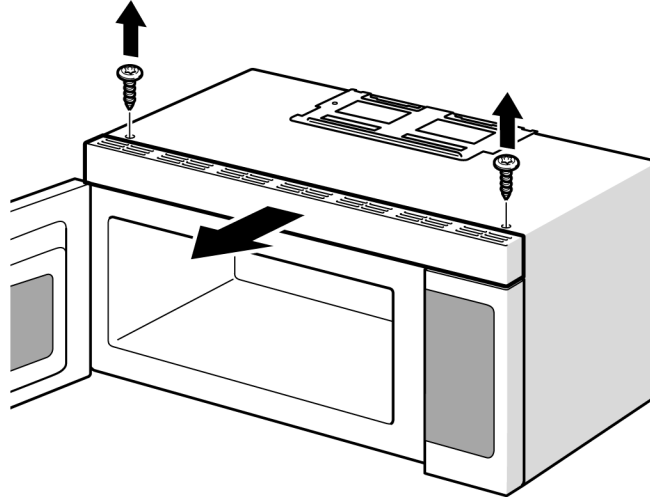
3. Replace bulb with 30 watt appliance bulb.



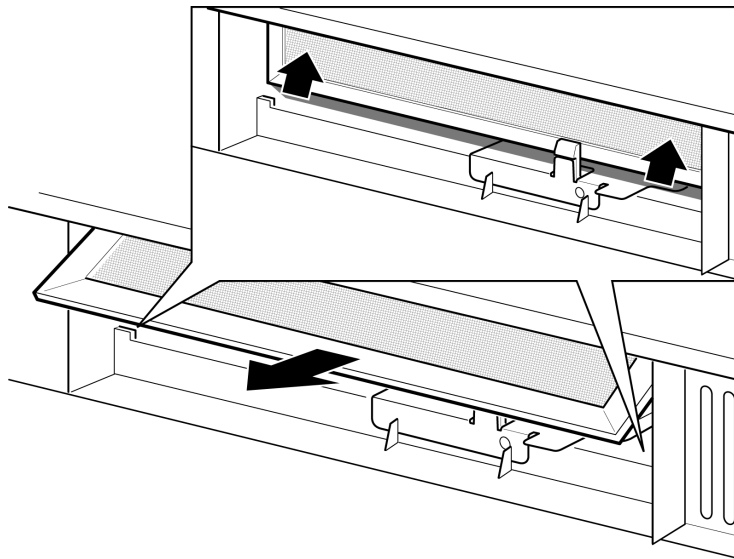
4. Replace bulb cover and mounting screw.
5. Plug the microwave back into the power supply or turn the power back on at the main circuit breaker.

Oven light replacement

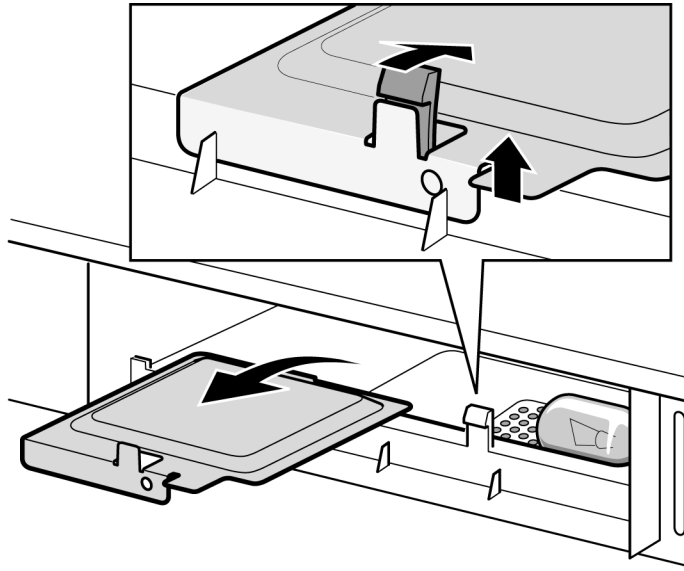
1. To replace light bulb, first disconnect power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
2. Remove the vent grill mounting screws.
3. Pull the vent grill away from the unit.



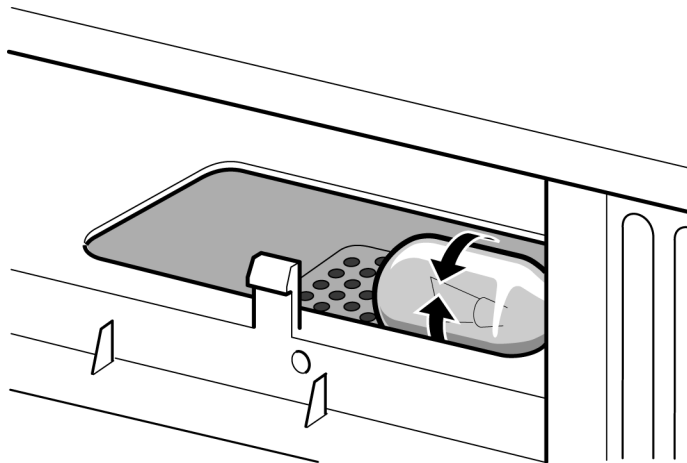
4. Remove the charcoal filter by pushing it inwards, then turn and pull it away from the unit.



5. Open light cover located behind filter mounting by carefully pulling up on the front edge.



6. Remove old light bulb and replace only with equivalent 30 watt bulb available from parts distributor. Bulbs are also available at most hardware stores or lighting centers.



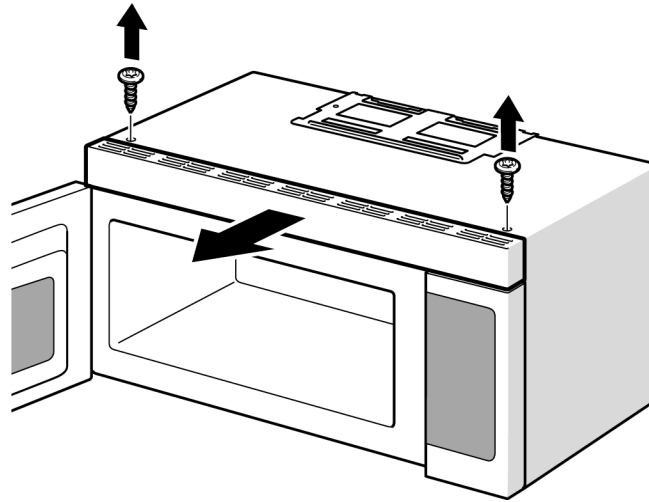
Note: DO NOT USE BULB LARGER THAN 30 WATTS.

7. Replace the microwave oven light cover by carefully pushing into place. Replace the charcoal filter. Push the vent grill back into place (engaging both the bottom and top tabs) and replace the vent grill mounting screws.

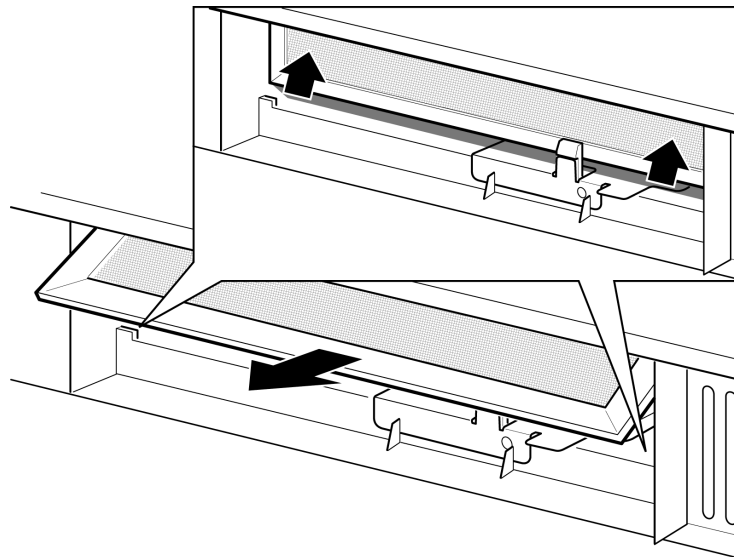
Charcoal filter replacement

The charcoal Filter, which was enclosed with your microwave oven, is used for nonvented, recirculated installation (Room Venting). The filter should be changed every 6 to 12 months depending on use.

1. Disconnect power to the microwave oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
2. Remove the vent grill mounting screws.
3. Pull the vent grill away from the unit.



4. Change the charcoal filter.



5. Carefully push the vent grill back into place and replace the screws removed in Step 2

Note: If no charcoal filter is installed, it is not possible to bind the odorous substances in the cooking vapours.

Service

Troubleshooting

Before you call a repair person for your microwave, check the list below for possible easy solutions to some common problems.

Neither the microwave's display or oven operates

- Properly insert the plug into a grounded power outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait 10 seconds, then plug the microwave in again.
- Reset the household circuit breaker or replace any blown fuses.
- Plug a different appliance into the power outlet. If the other appliance will not operate, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the microwave into a different power outlet.

The oven display works, but the oven will not operate

- Make sure the oven door is closed securely and completely.
- Check to see if packing material or other materials are stuck to the door seal.
- Check for damage to the oven door.
- Press the **STOP/cancel** pad twice and attempt to re-enter cooking instructions.

The power goes off before the cook time has elapsed

- If there has been a power interruption, remove the plug from the outlet; wait 10 seconds, then plug the microwave in again. If there was a power outage, the time indicator in the display will show **00:00**.
- Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the household circuit breaker or replace any blown fuses.
- Press the **STOP/cancel** pad twice and attempt to re-enter cooking instructions.
- Plug a different appliance into the power outlet. If the other appliance will not operate, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the microwave into a different power outlet.

Food is cooking too slowly

- Make sure the oven is on a separate 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the microwave to its own circuit.

You see sparks or arcing

- Remove any metallic utensils, cookware or metal ties from the oven cavity. If using aluminum foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and the interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks

- Clean the turntable, roller ring and oven cavity bottom.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Note: If the oven is set to cook for more than 30 minutes at 100% power level, it will automatically adjust itself to a 80% power level after 30 minutes to avoid overcooking.

If you have a problem you cannot solve, please do not hesitate to call our service line:

Customer service

Contact our Customer Service department if your appliance needs repair. Our central Customer Service Center (see below) will also be happy to supply you with details on a center close to you.

Model(E) number and FD number

When you contact our customer service, please have the Model(E) number and the FD number for your appliance available.

You can find the identification plate with these numbers on the underside of the appliance and in the appliance booklet.

Questions? Please contact us. We look forward to hearing from you!

800-944-2904
www.boschappliances.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

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

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

The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable. Bosch reserves the right to request proof of purchase at the time any warranty claim is submitted to confirm that the Product falls within the scope of this limited product warranty.

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

How Long the Warranty Lasts

Bosch warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred sixty-five (365) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Bosch or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Bosch will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Bosch's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Bosch at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Bosch's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Bosch-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Bosch highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; Bosch will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID.

Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Bosch products, and who possess, in Bosch's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are *not* agents, partners, affiliates or representatives of Bosch). Notwithstanding the foregoing, Bosch will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Bosch would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

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

Warranty Exclusions

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

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.

- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

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

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

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

How to obtain warranty service

To obtain warranty service for your Product, you should contact the nearest Bosch authorized service center.

BSH Home Appliances – 5551 McFadden Ave., Huntington Beach, CA 92649

1-800-944-2904

Table de Matières

Sécurité	42
Instructions de sécurité importantes	42
Guide des ustensiles pour micro-ondes	50
Mise en route	51
Aperçu du four à micro-ondes	51
Spécifications du four	51
Accessoires	52
Panneau de commande	52
Fonctionnement	53
Opération manuelle	53
Utilisation de la grille métallique	53
Programmation de l'horloge	54
Programmation de la minuterie	54
Vent Fan (Ventilateur d'extraction) Hi/Low/Off (Max/Min/Arrêt)	54
Surface Light/On/Off (Éclairage de surface/Marche/Arrêt)	54
Turntable On/Off (Plateau tournant Marche/Arrêt)	54
Verrouillage des commandes	55
Utilisation de EasySet (Programmation facile)	55
Chauffer avec plusieurs phases de cuisson	55
Chauffer avec un niveau de puissance élevé	56
Chauffer avec des niveaux de puissance peu élevés	56
Utilisation de la touche Pause	56
Augmentation de la durée de cuisson (Durée de cuisson + 30 sec.)	57
Programmation de la décongélation (en fonction du poids)	57
Programmation de la décongélation (en fonction du temps)	57
Remarques spéciales concernant la décongélation en fonction du temps . . .	58
Conseils de décongélation	58
Suggestion de décongélation pour la viande	59
Niveaux de puissance de cuisson suggérés	59
Suggestions pour obtenir des résultats optimaux	60
Cuisson par détection	62
Frozen Entrees (Entrées congelées)	62
Potatoes (Pommes de terre)	63
Sensor Reheat (Réchauffer par détection)	63
Suggestions de réchauffage	64
Frozen Pizza (Pizza congelée)	64
Rice (Riz)	64
Frozen Vegetables (Légumes congelés)	65
Fresh Vegetables (Légumes frais)	65
Ground Meat (Viande hachée)	66

Fonctionnement pratique	66
Keep Warm (Maintien au chaud)	66
Memory (Mise en mémoire)	66
Popcorn (Maïs éclaté)	67
Beverages (Boissons)	67
Suggestions de cuisson pratiques	68
Cuisson de la viande dans le four à micro-ondes	68
Cuisson de la volaille dans le four à micro-ondes	69
Cuisson des œufs dans le four à micro-ondes	70
Cuisson des légumes dans le four à micro-ondes	70
Cuisson des poissons et fruits de mer dans le four à micro-ondes	71
Nettoyage et entretien	72
Nettoyage	72
Suggestions de nettoyage	72
Nettoyage des filtres d'évacuation	73
Nettoyage de la grille métallique	73
Entretien	74
Remplacement de l'éclairage de surface	74
Remplacement de l'éclairage du four	75
Remplacement du filtre à charbon	77
Entretien	78
Dépannage	78
Service à la clientèle	79
ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT	80

Sécurité



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT: Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou un choc électrique peuvent survenir et sont susceptibles de causer des dommages matériels ou des lésions corporelles.

Quand vous utilisez des appareils électriques, il importe de suivre des précautions de sécurité de base, notamment :



AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de lésion corporelle ou d'exposition excessive à l'énergie micro-ondes :

Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS SPÉCIFIQUES AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE PAR MICRO-ONDES EXCESSIVE.**

Cet appareil doit être mis à la terre. Le brancher uniquement sur une prise correctement reliée à la terre.

(Voir **CONSIGNES DE MISE À LA TERRE**).

Installer ou placer cet appareil uniquement conformément aux consignes d'installation fournies dans ce manuel.

Ne pas faire cuire certains aliments, tels des oeufs entiers, avec ou sans la coquille, dans le four, ni y placer de bouteilles à cou étroit ou des contenants hermétiquement fermés, par exemple des pots en verre, car la pression pourrait les faire éclater.

Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme l'indique ce manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeur, ou produits non alimentaires dans cet appareil. Ils risquent d'endommager l'appareil et peuvent entraîner des fuites de rayonnements. Ce type de four est conçu spécifiquement pour faire cuire ou faire chauffer de la nourriture. Il n'est pas destiné à des applications industrielles ou de laboratoire.

Comme pour tout autre appareil électrique, l'utilisation de cet appareil par les enfants doit se faire sous étroite surveillance.

(Voir **SÉCURITÉ DES ENFANTS**)

Ne pas faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son cordon d'alimentation sont endommagés, s'il a été tombé ou endommagé ou s'il semble y avoir une anomalie.

L'entretien de cet appareil doit être assuré uniquement par un personnel d'entretien qualifié. Contacter le service après-vente agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.

Ne pas couvrir ni bloquer les orifices d'aération ou ouvertures de l'appareil.



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Ne pas ranger cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit près d'un point d'eau, par exemple près d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide ou tout autre endroit similaire.

Ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau.

Garder le cordon à l'abri des surfaces chauffantes.

Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou d'un comptoir.

Soit :

- Lors du nettoyage des surfaces entre la porte et le four qui se joignent lors de la fermeture, utilisez seulement des savons doux, non abrasifs ou des détergents appliqués avec une éponge ou un linge doux.

Afin de prévenir tout risque d'incendie dans la cavité du four :

- Ne pas cuire les aliments excessivement. Surveillez soigneusement l'appareil lorsque du papier, plastique, ou autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
- Enlevez les liens torsadés des sacs en papier ou en plastique avant de placer ces derniers dans le four.
- Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, garder la porte du four fermée, éteindre le four et débrancher le cordon d'alimentation, ou fermer le courant au fusible ou au panneau par le disjoncteur.

PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE PAR MICRO-ONDES EXCESSIVE

Ne jamais faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte, au risque de s'exposer à une énergie par micro-ondes dangereuse. Il est important de ne pas déjouer ou modifier les verrouillages de sécurité.

S'assurer qu'aucun objet ne pénètre entre la paroi avant du four et la porte, et qu'aucune saleté ou résidus de produits d'entretien ne s'accumulent sur les surfaces d'étanchéité.

Ne pas faire fonctionner le four s'il est défectueux. Il est particulièrement important de s'assurer que la porte du four ferme correctement et que les composants suivants ne sont pas endommagés :

- porte (tordue)
- charnières et verrous (cassés ou desserrés)
- joints d'étanchéité de la porte et surfaces d'étanchéité
- Confier toute réparation ou réglage uniquement à un personnel d'entretien qualifié. Toute installation, réparation ou maintenance inadéquate peut entraîner des blessures ou des dommages matériels. Se reporter à ce manuel pour obtenir des conseils sur la façon de procéder. Toute réparation doit être confiée à un centre de service agréé par l'usine.

Consignes de mise à la terre

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans l'hypothèse d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en assurant un fil de fuite pour le courant électrique. Ce four est équipé d'un cordon possédant un fil de terre avec fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

Voir **CONSIGNES D'INSTALLATION**.



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Consultez un électricien ou un service de dépannage compétent si vous ne comprenez pas parfaitement les consignes de mise à la terre ou en cas de doutes quant à la mise à la terre correcte du four.

Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation du produit est trop court, faites installer une prise de courant à trois fentes par un électricien compétent. Ce four doit être branché sur un circuit séparé de 60 Hertz et présentant les caractéristiques électriques indiquées dans le tableau de spécifications. Si le four est branché sur le même circuit qu'un autre équipement, il pourrait en résulter une augmentation des durées de cuisson avec risque que les fusibles ne sautent.

Le four à micro-ondes fonctionne sur un courant domestique standard de 110-120 volts.

Interférences radio/télévision

Cet appareil génère et utilise une énergie de fréquence ISM. S'il n'est pas installé et utilisé correctement, dans le strict respect des instructions du fabricant, il peut perturber la réception radio et télévisuelle. Il a été soumis à des essais de type et s'avère conforme aux restrictions relatives aux équipements de type ISM, d'après l'article 18 des règlements de la FCC qui ont été instaurées pour offrir une protection raisonnable contre les interférences au sein d'une installation résidentielle. Toutefois, il n'y a aucune garantie qu'une interférence ne se produira pas dans une installation donnée. Si cet appareil cause des interférences, allumez et éteignez-le. En cas de brouillage, essayer les mesures suivantes :

- Nettoyez la porte et les surfaces d'étanchéité du four.
- Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Placez le four à micro-ondes à un endroit différent par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes dans une prise de courant différente de manière à ce que le four à micro-ondes et le récepteur soient branchés sur des circuits de dérivation différents.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences causées aux radios et téléviseurs par des modifications non autorisées à ce four à micro-ondes. C'est à l'utilisateur que revient la responsabilité de corriger de telles interférences.

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'est pas approuvé pour un usage extérieur, dans des véhicules mobiles ou commercial. Voir la garantie. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas y laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments une fois la cuisson terminée.

Ne pas utiliser le four quand l'humidité de la pièce est excessive.

Ce four peut être utilisé au-dessus d'un matériel de cuisson à gaz ou électrique de 36 po (914 mm) de largeur ou moins.



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Sécurité des enfants

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

Lorsque les enfants sont en âge d'utiliser l'appareil, les parents ou tuteurs légaux ont la responsabilité légale de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pendre à toute partie de l'appareil. Ceci peut endommager l'appareil et provoquer potentiellement des blessures graves.

Consignes en matière de nettoyage

Nettoyez fréquemment les filtres d'évacuation - Ne pas laisser de graisse s'accumuler sur la hotte d'évacuation ou les filtres. Un incendie pourrait se déclarer.

Procéder avec soins pour nettoyer les filtres d'évacuation. Les produits de nettoyage corrosifs puissants tels que les produits à nettoyer les fours à base de soude caustique peuvent endommager le filtre (se reporter à la section **NETTOYAGE** de ce manuel).

Nettoyer fréquemment le plateau tournant, l'anneau du guidage et la sole du four pour éviter tout bruit excessif.

Cuisson et sécurité



ATTENTION: Pour éviter les blessures corporelles ou dommages matériels, respectez les consignes suivantes :

Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson.

Ne pas entreposer de matières inflammables à proximité ou à l'intérieur du four.

Pour faire flamber des aliments sous le four à micro-ondes, toujours mettre le ventilateur en marche.

1. Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est vide. Cela pourrait endommager le four et causer un incendie.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeur, produits inflammables ou articles non alimentaires dans ou près de cet appareil. Celui-ci a été spécialement conçu pour faire chauffer ou faire cuire des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

Ne pas faire sécher de linge, des journaux ou tout autre matériel dans le four. Ne pas utiliser du papier journal ou des sacs en papier pour la cuisson. Un incendie pourrait se déclarer.

Ne pas utiliser de papier recyclé à moins qu'il ne soit marqué comme étant transparent aux micro-ondes. Ce type de papier peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles et un incendie.

En cas d'incendie

Si des matières s'enflamment à l'intérieur du four :

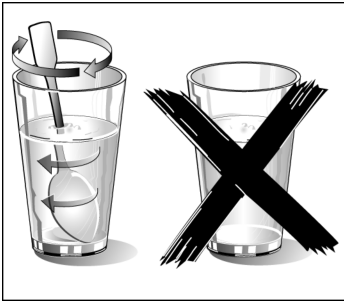
1. Garder la porte fermée.
2. Mettre l'appareil à l'arrêt.
3. Débrancher l'appareil ou sortir le fusible ou mettre le disjoncteur à l'arrêt.



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Liquides



Des liquides, tel l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés. Ils peuvent être chauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition dû à la tension de la surface du liquide. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four. IL SE POURRAIT QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS SOUDAINEMENT DÉBORDENT LORS DE L'INSERTION D'UNE CUILLÈRE OU D'UN USTENSILE DANS LE LIQUIDE.

Afin de prévenir tout risque de blessures :

- Ne pas surchauffer un liquide.
- Remuer le liquide avant et à mi-cuisson.
- Redoubler de vigilance quand on insère une cuillère ou autre ustensile dans le contenant.
- Ne pas utiliser de contenants cylindriques munis de goulots étroits.
- Une fois le liquide chaud, laisser le contenant dans le micro-ondes pendant un instant avant de le retirer.

Oeufs

Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers, avec ou sans la coquille. La vapeur accumulée dans les œufs entiers peut les faire exploser et causer des dommages au four ou des blessures. Vous pouvez faire réchauffer des tranches d'œufs durs et faire cuire des **œufs brouillés** en toute sécurité.

Popcorn (Maïs éclaté)

Utilisez uniquement du maïs éclaté en sachets conçus pour une utilisation au micro-ondes et étiquetés comme tels, ou faites cuire le maïs dans un éclateur de maïs pour micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant du maïs éclaté et utilisez une marque qui convient à la puissance de votre four. Arrêtez le four quand vous n'entendez plus les grains de maïs éclater. Sinon, le maïs risque de roussir ou de se brûler. Ne pas laisser le four sans surveillance.



ATTENTION: Lorsque vous utilisez du maïs à éclater préemballé spécial micro-ondes, vérifiez le poids du sachet avant d'utiliser la touche Popcorn (Maïs éclaté). Régler le four selon le poids du sachet de maïs éclaté. Si ces instructions ne sont pas respectées, le maïs risque de mal éclater ou de s'enflammer au risque de provoquer un incendie.

Aliments avec membranes non poreuses

Les pommes de terre, tomates, pommes, courges entières et saucisses sont des exemples d'aliments avec membranes non poreuses. Ces types d'aliments doivent être piqués avant la cuisson pour éviter qu'ils n'exploient.

Préparation pour nourrissons/ aliments pour bébés

Ne pas faire chauffer les biberons ou les aliments pour bébés dans le four à micro-ondes. Les pots de verre ou la surface des aliments peuvent paraître tièdes tandis que l'intérieur peut brûler la bouche de l'enfant et son œsophage.



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Friture

Ne pas faire frire d'aliments dans le four. Dans un four à micro-ondes, l'huile peut être chauffée très rapidement au-delà des températures idéales. Les températures peuvent augmenter au point où les huiles de cuisson atteindront leurs points d'éclair et s'enflammeront. L'huile chaude risque d'entrer en ébullition et d'éclabousser le four au risque de l'endommager et entraîner d'éventuelles brûlures. En outre, certains ustensiles transparents aux micro-ondes ne résistent pas à la chaleur dégagée par l'huile chaude et peuvent se briser s'ils contiennent la moindre imperfection, éraflure ou ébréchure.

Mise en conserve/Déshydratation des aliments/Cuisson de petites quantités d'aliments

Ne pas utiliser le four à micro-ondes pour la préparation de conserves ou pour faire chauffer des bocaux fermés. Une pression pourrait se développer et faire exploser la conserve. En outre, le four ne peut pas maintenir les aliments à la température requise pour la mise en conserve. Les aliments risquent alors d'être contaminés et être dangereux à consommer.

Des petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent brûler, s'assécher ou prendre feu.

Ne pas faire sécher les viandes, les fruits, les légumes ou les fines herbes dans le four.

Une bonne cuisson dépend de la durée réglée et du poids des aliments. Il y a risque d'incendie si la quantité d'aliments recommandée est réduite mais que la durée de cuisson demeure la même.

Ustensiles de cuisson

Voir également **Guide des ustensiles pour micro-ondes**.

Les ustensiles de cuisine, le plateau de verre et la grille métallique deviennent chauds au cours de la cuisson au micro-ondes. Il est nécessaire d'utiliser des poignées pour retirer les aliments du four. Laisser le plateau de verre et la grille métallique (si elle est utilisée) refroidir avant de les toucher.

Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, ou de plats avec bordure métallique dans le four.

Lors de l'utilisation de feuilles d'aluminium dans le four, laisser un espace d'au moins 1 po (25,4 mm) entre les parties métalliques et les parois intérieures du four et la porte.

Le plateau de verre et la grille métallique (si elle est utilisée) deviendront chauds pendant la cuisson. Le contenant de cuisson et le plateau de verre peuvent être chauds même si le four est froid.

Ne jamais utiliser de papier, de matière plastique ou autre matière combustible non destiné à la cuisson au micro-ondes.

Pour toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre matière combustible, suivre les recommandations du fabricant concernant l'utilisation du produit.

Ne pas utiliser de papier essuie-tout contenant du nylon ou des fibres synthétiques. Les matières synthétiques chauffées risquent de se fondre et d'enflammer le papier.



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Ne pas faire chauffer de contenants hermétiquement fermés ou de sacs en plastique dans le four. Les aliments ou le liquide pourraient se dilater et entraîner la rupture du contenant ou du sac. Ouvrez le contenant ou percez le sac avant de procéder à la cuisson.

Plats brunisseurs/Sacs pour la cuisson au four

Les plats et les grilles à brunir ont été conçus pour la cuisson micro-ondes seulement. Les durées de préchauffage varient selon la taille du plat à brunir ou des aliments à cuire. Toujours suivre les instructions fournies par le fabricant du plat brunisseur ou de la grille. Ne jamais préchauffer un plat à brunir pendant plus de 6 minutes.

Si vous utilisez un sac pour la cuisson au four à micro-ondes, préparez-le conformément aux instructions de l'emballage. Ne pas utiliser de liens torsadés en métal pour fermer les sacs. Utilisez plutôt des liens en nylon, une ficelle de coton ou une bande de papier découpée dans l'extrémité ouverte du sac. Faire six entailles de ½ po (12,7 mm) au niveau de la fermeture. Placer le sac de cuisson dans un plat légèrement plus grand que l'aliment à cuire.

Plateau en verre/Anneau du plateau tournant

Ne pas faire fonctionner le four sans avoir mis en place l'anneau du plateau tournant et le plateau en verre.

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

Remarque: Le plateau de verre peut tourner dans un sens ou dans un autre.

Utiliser uniquement le plateau en verre conçu pour ce four à micro-ondes. Ne pas en utiliser un autre.

Laisser le plateau en verre refroidir avant de le nettoyer ou de le plonger dans l'eau.

Ne pas placer les aliments directement sur le plateau en verre. Toujours placer les aliments dans un plat transparent aux micro-ondes.

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

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

Grille métallique



ATTENTION: Pour éviter tout risque de dommages matériels :

- Ne pas utiliser la grille pour faire éclater du maïs.
- Lorsqu'elle est utilisée, la grille doit être placée sur les quatre supports en plastique.
- Utilisez la grille uniquement pour la cuisson de mets sur deux niveaux.
- Ne pas faire cuire des aliments sur la grille placée au fond du four à micro-ondes.
- La grille peut devenir chaude pendant la cuisson. Laissez-la refroidir avant de la toucher.



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Fonctionnement du moteur du ventilateur

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

Ventilation dans la pièce avec filtre à charbon

Le filtre à charbon livré avec votre four à micro-ondes assure la liaison des matières odorantes.

Remarque: Si aucun filtre à charbon n'est installé, il sera impossible de neutraliser les substances odorantes dans les vapeurs de cuisson.

Fonctionnement du mode d'évacuation

Lorsque le four à micro-ondes est utilisé en mode d'évacuation de l'air simultanément avec un brûleur différent, veiller à ce que l'apport d'air frais soit suffisant pour assurer la combustion adéquate du brûleur.



ATTENTION: Évitez l'intoxication à l'oxyde de carbone - Veillez à prévoir une bonne prise d'air afin que les gaz de combustion ne puissent pas être refoulés dans la pièce.

Thermomètres

Ne pas utiliser de thermomètres à cuisson normaux dans le four à micro-ondes. La plupart des thermomètres à cuisson contiennent du mercure et peuvent entraîner des arcs électriques, un mauvais fonctionnement du four ou endommager ce dernier.

Pacemakers

Pour éviter les dysfonctionnements de pacemakers, consultez un médecin ou un fabricant de pacemaker pour connaître les effets de l'énergie par micro-ondes sur les pacemakers.

Guide des ustensiles pour micro-ondes

À utiliser

Verre allant au four (spécialement traité pour une forte intensité de chaleur) :

Plats polyvalents, moules à pain, plats à tarte, moules à gâteau, verres gradués, casseroles et bols sans bordure métallique.

Porcelaine :

Bols, tasses, assiettes à servir et plats de service sans bordure métallique.

Plastique :

Film en plastique (comme couvercle) : posez le film en plastique lâchement sur le plat et appuyez sur les bords. Laissez une ouverture sur le film en plastique en remontant légèrement un bord afin de laisser s'échapper l'excédent de vapeur. Le plat doit être suffisamment profond pour que le film en plastique ne touche pas les aliments.

Utilisez des plats et tasses en plastique, des récipients de congélation semi-rigides et des sachets en plastique pour des temps de cuisson réduits. Utilisez-les avec précaution car le plastique peut ramollir au contact des aliments chauds.

Papier :

Essuie-tout, papier paraffiné, serviettes en papier et assiettes en papier sans bordure ou dessin métalliques. Vérifiez si l'étiquette du fabricant comporte des instructions spéciales pour l'utilisation du produit dans un micro-ondes.

À ne pas utiliser

Ustensiles en métal :

Le métal empêche l'énergie des micro-ondes d'atteindre les aliments et entraîne une cuisson irrégulière. Évitez également les brochettes en métal, les thermomètres ou les plateaux en aluminium. Les ustensiles en métal peuvent créer des arcs électriques susceptibles d'endommager votre four à micro-ondes.

Décoration en métal :

Bols, tasses, assiettes à servir et plats de service sans bordure métallique.

Papier aluminium :

Évitez les grandes feuilles de papier aluminium car elles gênent la cuisson et peuvent créer des arcs électriques dangereux. Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les ailes et les cuisses de volaille. Laissez un espace d'au moins 1 po (2,54 cm) entre TOUT papier aluminium et les parois et la porte du four.

Bois :

Les bols et planches en bois peuvent sécher et se fendre ou craquer lorsque vous les utilisez dans le four à micro-ondes. Les paniers en bois réagissent de la même façon.

Ustensiles hermétiquement couverts :

Assurez-vous de laisser des ouvertures pour que la vapeur puisse s'échapper des ustensiles couverts. Percez les sachets en plastique contenant des légumes ou d'autres aliments avant la cuisson. Les sachets hermétiquement fermés pourraient exploser.

Papier kraft :

Évitez d'utiliser des sacs en papier kraft. Ils absorbent la chaleur et peuvent brûler.

Ustensiles défectueux ou ébréchés :

Un ustensile fêlé, défectueux ou ébréché peut casser dans le four.

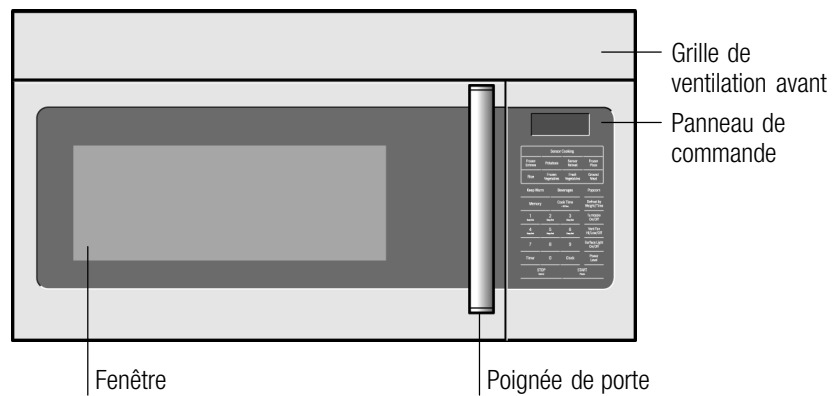
Liens torsadés métalliques :

Retirez les liens torsadés métalliques des sacs en papier ou en plastique. Ils chauffent et peuvent entraîner un incendie.

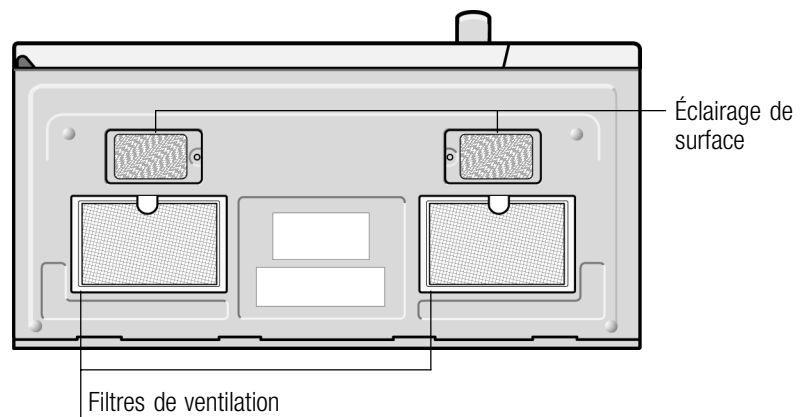
Mise en route

Aperçu du four à micro-ondes

Vue de face



Vue de dessous

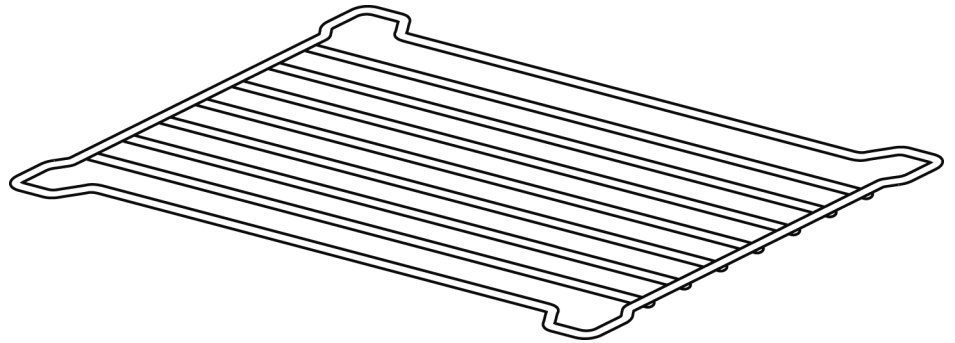


Spécifications du four

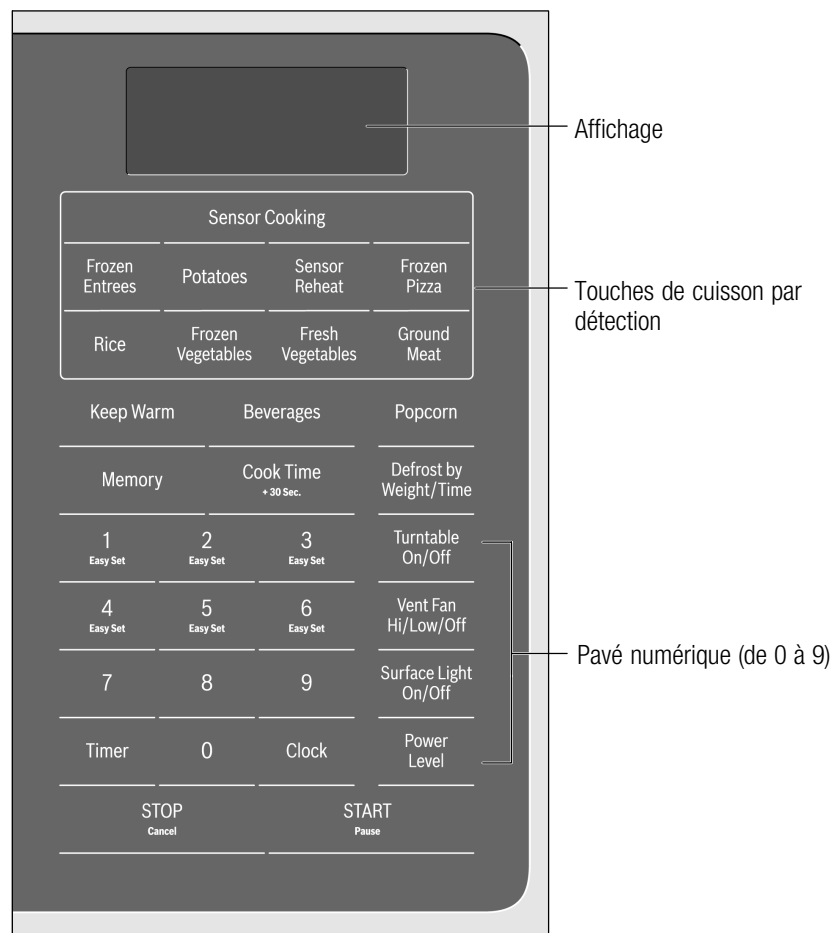
Alimentation électrique	120 V AC, 60 Hz
Puissance d'entrée	1 550 W
Puissance de cuisson	1 000 W
Fréquence	2 450 MHz
Volume de la cavité	1,7 pi (48 L)
Poids net	57,3 lb (26 kg)

Accessoires

Grille métallique



Panneau de commande



Fonctionnement

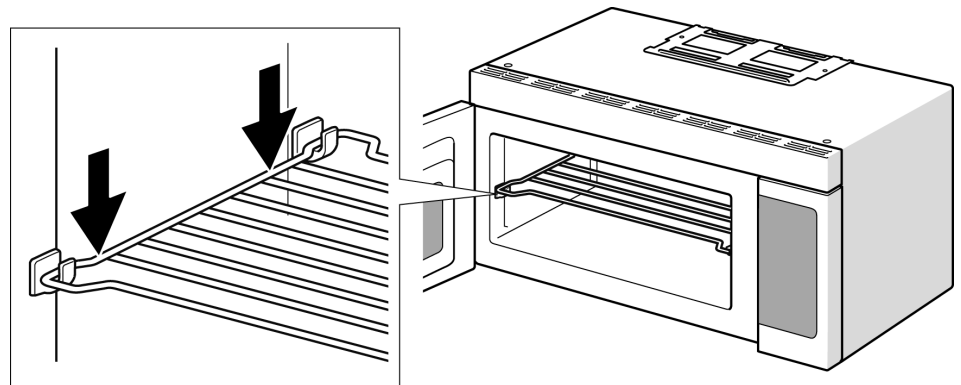
Opération manuelle

Utilisation de la grille métallique

La grille métallique vous permet de cuisiner avec plus d'espace lorsque vous utilisez plusieurs contenants en même temps.

Pour utiliser la grille métallique :

1. Placez la grille solidement sur les quatre supports en plastique.



Remarque: La grille ne doit pas toucher les parois de métal ni la paroi arrière du micro-ondes.

2. Disposez la même quantité d'aliments au-dessus et en dessous de la grille.

Remarque: La quantité d'aliments de chaque contenant doit être approximativement la même afin que l'énergie de cuisson soit répartie uniformément.



ATTENTION: Pour éviter tout risque de dommages matériels :

- Ne pas utiliser la grille pour faire éclater du maïs.
- Lorsqu'elle est utilisée, la grille doit être placée sur les quatre supports en plastique.
- Utilisez la grille uniquement pour la cuisson de mets sur deux niveaux.
- Ne pas faire cuire des aliments sur la grille placée au fond du four à micro-ondes.
- La grille peut devenir chaude pendant la cuisson. Laissez-la refroidir avant de la toucher.

Programmation de l'horloge

Exemple : programmation de l'affichage de l'horloge à 9:00 :

1. Appuyez une ou deux fois sur la touche **Clock (Horloge)** pour sélectionner AM ou PM.
2. Entrez l'heure à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez de nouveau sur la touche **Clock (Horloge)**.

Programmation de la minuterie

Exemple : programmation de la minuterie à 5 minutes :

1. Appuyez une fois sur la touche **Timer (Minuterie)**.
2. Entrez le temps désiré à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)**.

Lorsque la minuterie a atteint la durée programmée, **OFF** apparaît sur l'écran d'affichage et vous entendrez des bips permanents indiquant que le décompte de la minuterie est terminé.

Pour arrêter les bips, appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)** ou **STOP (ARRÊT)**.

Vent Fan (Ventilateur d'extraction) Hi/Low/Off (Max/Min/Arrêt)

La hotte d'évacuation déplace la vapeur d'eau et les autres vapeurs de cuisson émanant de la surface de cuisson de la cuisinière sous le four à micro-ondes.

Pour faire fonctionner la hotte d'évacuation, appuyez une fois sur la touche **Vent Fan (Ventilateur d'extraction) Hi/Low/Off (Max/Min/Arrêt)** pour sélectionner la vitesse la plus élevée. Appuyez une deuxième fois sur cette touche pour sélectionner la vitesse la moins élevée et une troisième fois pour mettre la ventilation à l'arrêt.

Remarque: Si la température autour du four à micro-ondes augmente trop, le ventilateur d'extraction de la hotte d'évacuation se met automatiquement en marche à la vitesse LOW (Min), pour le refroidir. Le ventilateur s'arrête ensuite automatiquement une fois l'intérieur du four refroidi. Lorsque ceci se produit, la hotte d'évacuation ne peut pas être mise à l'arrêt.

Surface Light/On/Off (Éclairage de surface/Marche/Arrêt)

Appuyez une fois sur la touche **Surface Light/On/Off (Éclairage de surface/Marche/Arrêt)** pour éclairer la surface de cuisson. Appuyez de nouveau sur la touche pour éteindre la lumière.

Turtable On/Off (Plateau tournant Marche/Arrêt)

La fonction Turtable On/Off (Plateau tournant Marche/Arrêt) peut être programmée uniquement lorsque le micro-ondes est mis en marche.

Pour de meilleurs résultats, laissez le plateau tournant activé. Il peut être désactivé pour les plats importants.

Pour désactiver le plateau tournant, appuyez une fois sur la touche **Turtable On/Off (Plateau tournant Marche/Arrêt)**. Appuyez de nouveau sur la touche pour activer le plateau tournant.

Remarque: Le plateau tournant peut parfois devenir chaud. Soyez prudent lorsque vous touchez le plateau tournant pendant et après la cuisson. Ne pas faire tourner le four à vide.

Verrouillage des commandes

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour éviter que le four à micro-ondes ne soit accidentellement mis en marche ou utilisé par des enfants.

La fonction de verrouillage des commandes est très utile lors du nettoyage du panneau de commande. Le verrouillage permet d'éviter la programmation accidentelle du four pendant le nettoyage du panneau.

Exemple : pour activer le verrouillage des commandes (ON) :

Appuyez et maintenez enfoncée la touche **Stop/Cancel (Arrêt/Annuler)** pendant plus de 3 secondes. L'icône Lock (Verrouillage) apparaît sur la fenêtre d'affichage et deux bips sonores retentissent.

Exemple : pour modifier le verrouillage des commandes de Marche (ON) à Arrêt (OFF) :

Appuyez et maintenez enfoncée la touche **Stop/Cancel (Arrêt/Annuler)** pendant plus de 5 secondes. L'icône Lock (Verrouillage) disparaîtra de la fenêtre d'affichage.

Utilisation de EasySet (Programmation facile)

Le chauffage ou la cuisson au micro-ondes peuvent être rapidement programmés à un niveau de puissance maximale (100 %) pour une durée de 1, 2, 3, 4, 5 ou 6 minutes. Utilisez les touches numériques 1-6 pour sélectionner la durée de cuisson désirée en minutes (cette option ne fonctionne qu'avec les touches numériques 1, 2, 3, 4, 5 et 6) :

Exemple : pour chauffer rapidement pendant 2 minutes à une puissance de 100 % :

Appuyez sur la touche numérique 2 pour une durée de cuisson de 2 minutes.

Chauffer avec plusieurs phases de cuisson

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes pour micro-ondes demandent des niveaux de puissance différents ou des durées de cuisson différentes. Votre micro-ondes peut être réglé pour passer automatiquement d'une phase de cuisson à une autre (2 phases maximum).

Exemple : pour faire cuire des aliments pendant 3 minutes à une puissance de 80 %, puis pendant 6 minutes 30 secondes à une puissance de 50 % :

1. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson pour la première phase (le temps de cuisson peut être programmé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
3. Appuyez une fois sur la touche **Power Level (Niveau de puissance)**.
4. Utilisez les touches numériques pour entrer le niveau de puissance pour la première phase de cuisson. **PL8** apparaît sur l'affichage (puissance de 80 %).
5. Appuyez sur la touche **Cook Time (Temps de cuisson)** pour la deuxième phase de cuisson.
6. Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson pour la deuxième phase (le temps de cuisson peut être programmé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
7. Appuyez sur la touche **Power Level (Niveau de puissance)** pour la deuxième phase de cuisson.
8. Utilisez la touche numérique pour entrer le niveau de puissance pour la deuxième phase de cuisson. **PL5** apparaît sur l'affichage (puissance de 50 %).
9. Appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHÉ)**.

Lorsque le four a fini de chauffer, vous entendrez cinq bips sonores et la mention « Good » (Bon) s'affichera.

Appuyez sur la touche **STOP (ARRÊT)** ou ouvrez la porte.

Chauffer avec un niveau de puissance élevé

Exemple : pour chauffer pendant 5 minutes à une puissance de 100 % :

1. Appuyez sur la touche **Cook Time (Temps de cuisson)**.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson souhaité (le temps de cuisson peut être programmé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
3. Appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHÉ)**.

Lorsque le four a fini de chauffer, vous entendrez cinq bips sonores et la mention « Good » (Bon) s'affichera.

Appuyez sur la touche **STOP (ARRÊT)** ou ouvrez la porte.

Chauffer avec des niveaux de puissance peu élevés

L'utilisation du niveau de puissance le plus élevé pour faire chauffer des aliments ne donne pas toujours de très bons résultats car certains aliments ont besoin d'une cuisson plus lente, tels les rôtis, les produits de boulangerie ou le pudding. Votre four est pourvu de neuf autres niveaux de puissance parmi lesquels vous pouvez choisir.

Exemple : pour chauffer pendant 4 minutes à une puissance de 70 % :

1. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson souhaité (le temps de cuisson peut être programmé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
3. Appuyez sur **Power Level (Niveau de puissance)** pour définir le niveau de puissance (10 = puissance de 100 %).
4. Utilisez la touche numérique pour modifier le niveau de puissance à 7. **PL7** apparaît sur l'affichage (puissance de 70 %).
5. Appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHÉ)**.

Lorsque le four a fini de chauffer, vous entendrez cinq bips sonores et la mention « Good » (Bon) s'affichera.

Appuyez sur la touche **STOP (ARRÊT)** ou ouvrez la porte.

Utilisation de la touche Pause

Si à un moment donné, votre recette demande de retourner les aliments ou d'arrêter le micro-ondes pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche **START/Pause (MISE EN MARCHÉ/Pause)** que vous avez utilisée pour démarrer le four.

Exemple : pour interrompre le micro-ondes en cours de cuisson :

1. Appuyez une fois sur la touche **START/Pause (MISE EN MARCHÉ/Pause)**.
2. Appuyez à nouveau sur la touche **START/Pause (MISE EN MARCHÉ/Pause)** pour reprendre la cuisson.

Augmentation de la durée de cuisson (Durée de cuisson + 30 sec.)

Cette fonction qui permet de gagner du temps vous permet d'ajouter rapidement 30 secondes à un temps de cuisson déjà programmé. Cette fonction ne peut être utilisée que durant la cuisson et si le temps de cuisson n'est pas écoulé. Chaque fois que vous appuyez sur cette touche, vous ajoutez 30 secondes au temps de cuisson.

Exemple : pour ajouter 1 minute de cuisson au niveau de puissance de 100%:

Appuyez deux fois sur la touche **Cook Time +30 Sec. (Durée de cuisson + 30 sec.)**.

Programmation de la décongélation (en fonction du poids)

Exemple : pour décongeler 1 livre (454 g) de nourriture moyennant le niveau de puissance par défaut et la durée de cuisson déterminée automatiquement :

1. Appuyez une fois sur la touche **Defrost (Décongélation)**. 0.0 apparaîtra sur l'écran.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer le poids des aliments à décongeler en livres (10 = 1 livre). Vous pouvez entrer n'importe quel poids compris entre 0,1 et 6,0 livres.
3. Appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHÉ)**.

Une fois la décongélation terminée, vous entendrez cinq bips sonores et la mention « Good » (Bon) s'affichera.

Appuyez sur la touche **STOP (ARRÊT)** ou ouvrez la porte.

Remarque: Une entrée de poids valide doit être comprise entre 0,1 et 6,0 livres. D'autres poids ne peuvent être entrés.

Programmation de la décongélation (en fonction du temps)

Exemple : pour décongeler à l'aide du niveau de puissance par défaut de 30 % pendant cinq minutes :

1. Appuyez deux fois sur la touche **Defrost (Décongélation)**. 0:00 apparaîtra sur l'écran.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de décongélation souhaité (le temps de décongélation peut être programmé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
3. Appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHÉ)**.

Lorsque le four a fini de chauffer, vous entendrez cinq bips sonores et la mention « Good » (Bon) s'affichera.

Appuyez sur la touche **STOP (ARRÊT)** ou ouvrez la porte.

Remarque: Les niveaux de puissance ne peuvent pas être modifiés à la fois pour les fonctions Décongélation (en fonction du poids) ou Décongélation (en fonction du temps) car cela nuira aux résultats de décongélation.

Remarques spéciales concernant la décongélation en fonction du temps

- Après avoir appuyé sur la touche START/Pause (MISE EN MARCHÉ/Pause), l'écran d'affichage affichera le décompte du temps de décongélation restant. Le four émettra deux bips sonores durant le cycle de décongélation. À ce signal, ouvrez la porte et tournez les aliments si nécessaire. Retirez toute portion déjà décongelée. Appuyez sur la touche START/Pause (MISE EN MARCHÉ/Pause) pour poursuivre le cycle de décongélation.
- Lorsque le four a fini de chauffer, vous entendrez cinq bips sonores.

Conseils de décongélation

- Lorsque vous utilisez la fonction Décongélation en fonction du poids, le poids saisi doit toujours être en livres (les entrées valides doivent être comprises entre 0,1 et 6,0 livres).
- Utilisez les fonctions Décongélation en fonction du poids et Décongélation en fonction du temps uniquement pour les aliments crus. Pour de meilleurs résultats de décongélation, les aliments à décongeler doivent être à une température minimale de 0° F (venant directement d'un vrai congélateur). Si la nourriture à décongeler a été conservée dans un réfrigérateur-congélateur qui ne maintient pas une température de 5° F ou inférieure, toujours programmer un poids de nourriture inférieur ou un temps de décongélation inférieur afin d'éviter de cuire les aliments.
- Si les aliments congelés sont entreposés à l'extérieur du congélateur pendant une durée allant jusqu'à 20 minutes, entrez un temps ou un poids inférieur.
- La forme du paquet affectera le temps de décongélation. Les paquets rectangulaires peu profonds se décongèlent plus rapidement que les blocs de nourriture conservés à basse température.
- Séparez les morceaux au fur et à mesure qu'ils se décongèlent. Les morceaux congelés se décongèlent mieux s'ils sont séparés des autres.
- Recouvrez les parties chaudes des mets avec de petits morceaux de papier aluminium si elles commencent à chauffer.
- Vous pouvez recouvrir les ailes et les extrémités des cuisses de poulet et les queues de poisson avec de petites sections de papier d'aluminium, mais ne laissez pas celui-ci toucher les parois de la cavité du four lors de toute décongélation.

Suggestion de décongélation pour la viande

Pour de meilleurs résultats, veuillez lire les suggestions ci-après pour décongeler la viande.

Viande	Quantité normale	Suggestions
Rôti de bœuf ou de porc	2,5 à 6 lb (40 à 96 oz.)	Commencez la cuisson de la viande, grasse tournée vers le bas. Après chaque étape, retournez la pièce et recouvrez toute partie chaude avec de fines bandelettes de papier aluminium. Laissez reposer, couvert, pendant 15 à 30 minutes.
Tranches de bœuf, côtelettes ou poisson	0,5 à 3 lb (8 à 48 oz.)	Après chaque étape, changez la disposition des mets. Si certaines parties sont chaudes ou décongelées, recouvrez-les de fines bandelettes plates de papier aluminium. Retirez les morceaux décongelés. Laissez reposer, couvert, pendant environ 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0,5 à 3 lb (8 à 48 oz.)	Après chaque étape, retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer, couvert de papier aluminium, pendant 5 à 10 minutes.
Poulet, entier	2,5 à 6 lb (40 à 96 oz.)	Retirez les gésiers avant de congeler la volaille. Commencez la décongélation en plaçant la volaille avec la poitrine tournée vers le bas. Après la première étape, retournez la volaille et recouvrez toute partie chaude avec de fines bandelettes de papier aluminium. Après la deuxième étape, recouvrez de nouveau toute partie chaude avec de fines bandelettes de papier aluminium. Laissez reposer dans le réfrigérateur, couvert, pendant 30 à 60 minutes.
Morceaux de poulet	0,5 à 3 lb (8 à 48 oz.)	Après chaque étape, changez la disposition des aliments ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.

Niveaux de puissance de cuisson suggérés

Les 10 niveaux de puissance proposés par ce four à micro-ondes vous permettront de régler la sortie de puissance la mieux adaptée au type d'aliment que vous cuisinez. Comme avec toute préparation au micro-ondes, il est préférable de suivre les instructions pour cuisson pour micro-ondes imprimées sur l'emballage des mets que vous cuisinez.

Le tableau ci-dessous offre des suggestions de niveaux de puissance pour les divers types d'aliments que vous pouvez préparer au micro-ondes.

Suggestions pour obtenir des résultats optimaux

Pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats possibles lors de l'utilisation de votre micro-ondes, lisez les suggestions ci-dessous :

- **Température d'entreposage**

Les aliments venant du congélateur ou du réfrigérateur cuisent plus lentement que ces mêmes aliments à température ambiante.

- **Taille**

Les petits morceaux ont tendance à cuire plus rapidement que les gros. Les morceaux de taille et de forme égales auront tendance à cuire de manière plus uniforme lorsque cuisinés ensemble. Pour des résultats de cuisson plus homogènes, réduisez les niveaux de puissance lorsque vous faites cuire des morceaux de taille importante.

- **Teneur naturelle en humidité**

Les aliments dont la teneur en humidité est très importante cuisent plus uniformément car l'énergie micro-ondes réchauffe les molécules d'eau de manière très efficace.

- **Remuer**

Remuez les mets tels que les plats en sauce et les légumes depuis l'extérieur vers le centre pour répartir la chaleur de manière plus uniforme. Ceci permettra aux mets de cuire plus rapidement. Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments constamment.

- **Retourner les mets**

Retournez les mets tels que les côtelettes de porc, les rôtis ou le chou-fleur entier à mi-cuisson. Ceci permettra de mettre toutes les faces de la pièce cuisinée en contact avec l'énergie micro-ondes.

- **Positionnement des aliments**

Tournez les parties délicates des mets, telles que les pointes d'asperges, vers le centre du plateau tournant.

- **Disposition des aliments**

Disposez les aliments aux formes irrégulières, tels que les morceaux de poulet ou le saumon, de façon à ce que la partie la plus épaisse ou la plus charnue soit tournée vers l'extérieur du plateau tournant.

- **Laisser reposer les aliments**

Après avoir retiré les aliments du four à micro-ondes, couvrez-les avec du papier aluminium ou un couvercle et laissez-les reposer pour qu'ils finissent de cuire. Ceci permettra aux aliments de finir de cuire au centre et évite de trop faire cuire les bords extérieurs. La durée de repos dépend de la densité et de la surface des mets.

- **Envelopper dans du papier essuie-tout ou du papier paraffiné**

Les sandwichs et bien d'autres types de mets contenant du pain déjà cuit doivent être enveloppés avant d'être placés dans le four à micro-ondes pour éviter qu'il ne se dessèchent en se chauffant.

Niveau de puissance	Rendement du micro-ondes	Utilisation pour :
10 Élevé	100 %	Faire bouillir de l'eau. Cuire le bœuf haché. Préparer les bonbons. Cuire les fruits et légumes. Cuire le poisson et la volaille. Préchauffer un plat brunisseur. Réchauffer les boissons. Cuire des tranches de bacon.
9	90 %	Réchauffer rapidement des filets de viande. Faire sauter des oignons, du céleri et des poivrons verts.
8	80 %	Réchauffer tout type d'aliments. Cuire des œufs brouillés.
7	70 %	Cuire du pain et des produits céréaliers. Cuire des plats à base de fromage et du veau. Cuire des gâteaux, des muffins, des carrés au chocolat et des petits gâteaux. Cuire un poulet entier.
6	60 %	Cuire des pâtes.
5	50 %	Cuire la viande. Cuire le pudding. Cuire un travers de porc, du rosbif de côte et du rôti de surlonge.
4	40 %	Cuire des morceaux de viande moins tendres. Réchauffer des plats surgelés en sachets.
3	30 %	Décongeler de la viande, de la volaille et des poissons et fruits de mer. Cuire des aliments par petites quantités. Finir la cuisson des plats mijotés, des ragoûts et de certaines sauces.
2	20 %	Ramollir le beurre et le fromage à la crème. Réchauffer des aliments par petites quantités.
1	10 %	Ramollir les crèmes glacées. Faire lever la pâte à la levure.

Cuisson par détection

La cuisson par détection vous permet de faire cuire la plupart de vos mets préférés sans sélectionner la durée de cuisson ni le niveau de puissance. Le four à micro-ondes détermine automatiquement la durée de cuisson nécessaire pour chaque aliment. L'écran d'affichage indiquera **5C** ainsi que le numéro du programme pendant la durée de détection. Lorsque le capteur interne détecte la présence d'une certaine quantité d'eau à l'intérieur des aliments, le temps de cuisson restant est communiqué au four. L'écran d'affichage indique le temps de cuisson restant. Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson par détection, veuillez suivre les recommandations suivantes :

- Les aliments cuits à l'aide du système de détection doivent être à une température d'entreposage normale.
- Le plateau de verre et l'extérieur du contenant doivent être secs.
- Les aliments doivent toujours être recouverts de manière lâche d'un film étirable pour micro-ondes, de papier ciré ou d'un couvercle.
- Ne pas ouvrir la porte ni appuyer sur la touche STOP (Arrêt) pendant le temps de détection. Lorsque le temps de détection s'est écoulé, le four émet un bip sonore et la durée de cuisson restante apparaîtra sur l'écran d'affichage. Vous pouvez maintenant ouvrir la porte pour remuer, tourner ou changer la disposition des aliments.

Frozen Entrees (Entrées congelées)

Exemple : pour faire cuire les entrées congelées automatiquement :

1. Appuyez sur la touche de détection **Frozen Entrees (Entrées congelées)**.
2. Appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHÉ)**.

La détection démarre.

Lorsque le temps de détection s'est écoulé, vous entendrez un bip et la durée de cuisson restante s'affichera. Remuez ou changez la disposition des aliments, puis poursuivez la cuisson.

Lorsque le four a fini de chauffer, vous entendrez cinq bips sonores et la mention « Good » (Bon) s'affichera.

Appuyez sur la touche **STOP (ARRÊT)** ou ouvrez la porte.

Remarque: Couvrir le contenant d'un film étirable percé de quelques trous pour aérer.

Potatoes (Pommes de terre)

La fonction Potatoes (Pommes de terre) vous permet de faire cuire automatiquement jusqu'à 3 pommes de terre de 170 à 226 g chacune (6-8 oz.).

Exemple : pour faire cuire 1 pomme de terre automatiquement :

1. Appuyez sur la touche de détection **Potatoes (Pommes de terre)**.
2. Appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHÉ)**.

La détection démarre.

Lorsque le temps de détection s'est écoulé, vous entendrez un bip et la durée de cuisson restante s'affichera.

Lorsque le four a fini de chauffer, vous entendrez cinq bips sonores et la mention « Good » (Bon) s'affichera.

Appuyez sur la touche **STOP (ARRÊT)** ou ouvrez la porte.

Remarque:

- Ne pas mettre la pomme de terre sur la partie centrale en verre du four.
- La pomme de terre doit être à la température ambiante.
- Une fois la cuisson terminée, laissez reposer les pommes de terre pendant 5 minutes.

Sensor Reheat (Réchauffer par détection)

La fonction Reheat (Réchauffer) vous permet de réchauffer 226 à 340 g d'aliments (8-12 oz.) avec une grande facilité.

Exemple : pour faire réchauffer 340 g (12 oz.) d'aliments.

1. Appuyez sur la touche **Sensor Reheat (Réchauffer par détection)**.
2. Appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHÉ)**.

La détection démarre.

Lorsque le temps de détection s'est écoulé, vous entendrez un bip et la durée de cuisson restante s'affichera. Remuez ou changez la disposition des aliments, puis poursuivez la cuisson.

Lorsque le four a fini de chauffer, vous entendrez cinq bips sonores et la mention « Good » (Bon) s'affichera.

Appuyez sur la touche **STOP (ARRÊT)** ou ouvrez la porte.

Remarque:

- Couvrir d'un film étirable percé de quelques trous pour aérer.
- Réchauffer les aliments sur une assiette plate.

Suggestions de réchauffage

Réchauffer	Instructions	Quantité
Assiette plate	<p>Utilisez uniquement des mets précuits réfrigérés. Couvrez le plateau d'un film étirable ou de papier paraffiné percé de quelques trous pour aérer, maintenu sous l'assiette. Si les mets ne sont pas aussi chauds que vous le souhaitez après avoir utilisé la fonction Reheat (Réchauffer), poursuivez la cuisson en réglant manuellement le temps de cuisson et la puissance.</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none">• 85 à 113 g (3-4 oz.) de viande, de volaille ou de poisson [jusqu'à 170 g (6 oz.) avec l'os]• ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.)• ½ tasse de légumes [85 à 113 g (3-4 oz.) environ]	1 portion (1 assiette)
Plat en sauce	<p>Couvrir le plat avec un couvercle ou un film étirable percé de quelques trous pour aérer. Si les mets ne sont pas aussi chauds que vous le souhaitez après avoir utilisé la fonction Reheat (Réchauffer), poursuivez la cuisson en réglant manuellement le temps de cuisson et la puissance.</p>	1 à 4 portions
Pâtes	<p>Remuez les mets une fois avant de servir.</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none">• Plat en sauce - mets réfrigérés (par exemple le ragoût de bœuf ou les lasagnes)• Pâtes - spaghettis et raviolis en boîte, mets réfrigérés.	

Frozen Pizza (Pizza congelée)

La fonction Frozen Pizza (Pizza congelée) vous permet de faire cuire plusieurs portions de pizza (170 à 340 g - 6-12 oz.) sans sélectionner le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

Exemple : pour faire cuire 340 g (12 oz.) de pizza.

1. Appuyez sur la touche **Frozen Pizza (Pizza congelée)**.
2. Appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHÉ)**.

La détection démarre.

Lorsque le temps de détection s'est écoulé, vous entendrez un bip et la durée de cuisson restante s'affichera.

Lorsque le four a fini de chauffer, vous entendrez cinq bips sonores et la mention « Good » (Bon) s'affichera.

Appuyez sur la touche **STOP (ARRÊT)** ou ouvrez la porte.

Rice (Riz)

La fonction Rice (Riz) vous permet de faire cuire 113 à 453 g (4-16 oz.) de riz automatiquement.

Exemple : pour faire cuire 453 g (16 oz.) de riz :

Verser le riz dans un grand saladier transparent aux micro-ondes, ou une marmite, ajouter 2 tasses d'eau froide, du sel et de l'huile, et mettre un couvercle.

1. Appuyez sur la touche de détection **Rice (Riz)**.
2. Appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHÉ)**.

La détection démarre.

Lorsque le temps de détection s'est écoulé, vous entendrez un bip et la durée de cuisson restante s'affichera.

Lorsque le four a fini de chauffer, vous entendrez cinq bips sonores et la mention « Good » (Bon) s'affichera.

Appuyez sur la touche **STOP (ARRÊT)** ou ouvrez la porte.

Remarque: Le riz doit être à la température ambiante.

Frozen Vegetables (Légumes congelés)

La fonction Frozen Vegetables (Légumes congelés) vous permet de faire cuire plusieurs légumes congelés (170 à 453 g - 6-16 oz.) automatiquement.

Exemple : pour faire chauffer 453 g (16 oz.) de légumes congelés :

Ajoutez 60 g d'eau (15 g pour 4 oz.).

1. Appuyez sur la touche de détection **Frozen Vegetables (Légumes congelés)**.
2. Appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHÉ)**.

La détection démarre.

Lorsque le temps de détection s'est écoulé, vous entendrez un bip et la durée de cuisson restante s'affichera.

Lorsque le four a fini de chauffer, vous entendrez cinq bips sonores et la mention « Good » (Bon) s'affichera.

Appuyez sur la touche **STOP (ARRÊT)** ou ouvrez la porte.

Remarque: Couvrir d'un film étirable percé de quelques trous pour aérer ou utiliser un couvercle.

Fresh Vegetables (Légumes frais)

La fonction Fresh Vegetables (Légumes frais) vous permet de faire cuire plusieurs légumes frais (113 à 453 g - 4-16 oz.) automatiquement.

Exemple : pour faire chauffer 453 g (16 oz.) de légumes frais :

Ajoutez 60 g d'eau (15 g pour 4 oz.).

1. Appuyez sur la touche de détection **Fresh Vegetables (Légumes frais)**.
2. Appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHÉ)**.

La détection démarre.

Lorsque le temps de détection s'est écoulé, vous entendrez un bip et la durée de cuisson restante s'affichera.

Lorsque le four a fini de chauffer, vous entendrez cinq bips sonores et la mention « Good » (Bon) s'affichera.

Appuyez sur la touche **STOP (ARRÊT)** ou ouvrez la porte.

Remarque:

- Les légumes doivent être à la température ambiante.
- Couvrir d'un film étirable percé de quelques trous pour aérer ou utiliser un couvercle.

Ground Meat (Viande hachée)

La fonction Ground Meat (Viande hachée) vous permet de faire cuire de la viande hachée (226 à 680 g - 8-24 oz.) automatiquement.

Exemple : pour faire cuire 453 g (16 oz.) de viande hachée :

1. Appuyez sur la touche à détection **Ground Meat (Viande hachée)**.
2. Appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHÉ)**.

La détection démarre.

Lorsque le temps de détection s'est écoulé, vous entendrez un bip et la durée de cuisson restante s'affichera. Remuez ou changez la disposition des aliments, puis poursuivez la cuisson.

Lorsque le four a fini de chauffer, vous entendrez cinq bips sonores et la mention « Good » (Bon) s'affichera.

Appuyez sur la touche **STOP (ARRÊT)** ou ouvrez la porte.

Remarque:

- Utiliser une assiette en verre et couvrir d'un film étirable percé de quelques trous pour aérer ou utiliser un couvercle.

Fonctionnement pratique

Keep Warm (Maintien au chaud)

Vous pouvez garder vos aliments cuits au chaud dans votre four à micro-ondes pendant une plage de temps pouvant aller jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

Exemple : pour utiliser la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) pendant 30 minutes :

1. Appuyez une fois sur la touche **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
2. Entrez le temps désiré à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHÉ)**.

Remarque: Les aliments cuits couverts doivent rester ainsi pendant l'utilisation de la fonction Keep Warm (Maintien au chaud). Les pâtisseries (tartes, chaussons, etc.) ne doivent pas être couverts. Les repas complets que l'on maintient au chaud sur une assiette plate peuvent être couverts lorsque vous utilisez la fonction Keep Warm (Maintien au chaud).

Memory (Mise en mémoire)

La fonction Memory (Mise en mémoire) vous permet de sauvegarder et de rappeler un mode de cuisson pour démarrer la cuisson plus rapidement.

Exemple : pour mettre en mémoire une durée de cuisson de 2 minutes à une puissance de 70 % :

1. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson souhaité (le temps de cuisson peut être programmé jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
3. Appuyez sur **Power Level (Niveau de puissance)** pour définir le niveau de puissance (10 = puissance de 100 %).

4. Utilisez la touche numérique pour modifier le niveau de puissance à 7.
PL7 apparaît sur l'affichage (puissance de 70 %).

5. Appuyez sur la touche **Memory (Mise en mémoire)**.

Le paramètre a été sauvegardé.

Pour rappeler le paramètre, appuyez sur la touche **Memory (Mise en mémoire)**, puis appuyez sur **START (MISE EN MARCHÉ)**.

Remarque: Cette fonction ne peut être utilisée qu'en combinaison avec les opérations suivantes :

- Pour chauffer avec un niveau de puissance élevé
- Pour chauffer avec un niveau de puissance peu élevé.
- Keep Warm (Maintien au chaud)

Popcorn (Maïs éclaté)



ATTENTION: Ne pas faire éclater du maïs au four à micro-ondes sans exercer une surveillance.

La fonction Popcorn (Maïs éclaté) vous permet de préparer trois dimensions différentes de sachets de maïs éclaté préemballé vendus dans le commerce. Consultez le tableau ci-dessous pour déterminer le paramètre à utiliser.

Quantité	Appuyez sur la touche Popcorn (Maïs éclaté)
48 g (1.75 oz.) (paramètre par défaut)	1 fois
85 g (3.0 oz.)	2 fois
99 g (3.5 oz.)	3 fois

Exemple : pour faire éclater un sachet de maïs de 85 g (3.0 oz.) automatiquement :

1. Appuyez sur la touche **Popcorn (Maïs éclaté)** (1, 2 ou 3 fois - reportez-vous au tableau ci-dessus pour une dimension de sachet différente).
2. Appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHÉ)**.

Lorsque le four a fini de chauffer, vous entendrez cinq bips sonores et la mention « Good » (Bon) s'affichera.

Appuyez sur la touche **STOP (ARRÊT)** ou ouvrez la porte.

Beverages (Boissons)

La fonction Beverages (Boissons) permet de faire chauffer 1, 2 ou 3 tasses de liquide. Consultez le tableau ci-dessous pour déterminer le paramètre à utiliser.

Quantité	Appuyez sur la touche Beverages (Boissons)
1 tasse (environ 227 ml)	1 fois
2 tasses (environ 454 ml)	2 fois
3 tasses (environ 681 ml)	3 fois

Exemple : pour faire chauffer 1 tasse de liquide :

1. Appuyez sur la touche **Beverages (Boissons)** (1, 2 ou 3 fois - reportez-vous au tableau ci-dessus pour un nombre de portions différent).

2. Appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHÉ)**.

Lorsque le four a fini de chauffer, vous entendrez cinq bips sonores et la mention « Good » (Bon) s'affichera.

Appuyez sur la touche **STOP (ARRÊT)** ou ouvrez la porte.

Suggestions de cuisson pratiques

Catégorie pratique	Quantité	Suggestions
Popcorn (Maïs éclaté)	49 g (1.75 oz.), 85 g (3.0 oz.), 99 g (3.5 oz.) 1 sachet	N'utiliser qu'un seul sachet de maïs éclaté pour micro-ondes à la fois. Prendre des précautions en retirant le sachet de maïs éclaté chaud du four et en l'ouvrant. Laisser le four à micro-ondes refroidir pendant au moins cinq minutes avant de le faire fonctionner de nouveau.
Potato (Pomme de terre)	1, 2, 3 pommes de terre 226 g (8 oz.), 453 g (16 oz.), 680 g (24 oz.)	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois avec une fourchette. Disposez-les sur le plateau tournant en étoile. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant trois à cinq minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins cinq minutes avant de le faire fonctionner de nouveau. Utilisez la touche Start/+30sec (Mise en marche/ +30 sec.) pour augmenter le temps de cuisson des pommes de terre plus grosses.
Beverage (Boissons)	1, 2, 3 tasses 226 ml (8 oz.), 453 ml (16 oz.), 680 ml (24 oz.)	Utilisez un verre gradué ou une tasse transparents aux micro-ondes ; ne pas couvrir. Mettez la boisson dans le micro-ondes. Une fois la boisson chaude, remuez-la bien. Laissez refroidir le four pendant au moins cinq minutes avant de le faire fonctionner de nouveau. Les boissons chauffées par le biais de la fonction Boissons peuvent être très chaudes. Retirez le contenant avec précaution.

Cuisson de la viande dans le four à micro-ondes

Assurez-vous de disposer les viandes préparées sur une grille à rôtir transparente aux micro-ondes et dans un plat transparent aux micro-ondes. Démarrez la cuisson de la viande, graisse tournée vers le bas et, si nécessaire, utilisez de fines bandelettes de papier aluminium pour couvrir l'extrémité des os ou les parties minces. Une fois la cuisson terminée, vérifiez la température à plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande pendant la durée de temps recommandée. Veuillez noter que les températures données dans les tableaux ci-dessous correspondent aux températures des aliments à leur retrait du four ; la température augmentera pendant la période de repos.

Viande	Niveau de puissance	Temps de cuisson	Instructions
Rôti de bœuf désossé (jusqu'à 4 lb)	Élevé (10) pour les cinq premières minutes, puis moyen (5)	12 à 17 minutes/lb pour 160° F (Moyen)	Mettez le rôti de bœuf sur la grille à rôtir, graisse tournée vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Tournez le rôti à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
		14 à 19 minutes/lb pour 170° F (Bien cuit)	
Rôti de porc désossé ou avec l'os (jusqu'à 4 livres)	Élevé (10) pour les cinq premières minutes, puis moyen (5)	15 à 20 minutes/lb pour 170° F (Bien cuit)	Mettez le rôti de porc sur la grille à rôtir, graisse tournée vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Tournez le rôti à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.

* S'attendre à une élévation de température de 10° F pendant la période de repos.

Viande	Degré de cuisson	Retirer du four	Après repos (10 à 15 minutes)
Bifteck	Moyen	150° F	160° F
	Bien cuit	160° F	170° F
Porc	Moyen	150° F	160° F
	Bien cuit	160° F	170° F
Volaille	Viande rouge	170° F	180° F
	Viande blanche	160° F	170° F

Cuisson de la volaille dans le four à micro-ondes

Assurez-vous de disposer la volaille sur une grille à rôtir et dans un plat transparent aux micro-ondes. Couvrez la volaille avec du papier paraffiné pour éviter les projections. Utilisez des bandelettes de papier aluminium pour couvrir l'extrémité des os ou les parties minces ou les endroits qui risquent de trop cuire. Une fois la cuisson terminée, vérifiez la température à plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande pendant la durée de temps recommandée.

Viande	Niveau de puissance	Temps de cuisson	Instructions
Volaille entière (jusqu'à 4 livres)	feu moyen élevé (7) 180° F viande rouge 170° F viande rouge	7 à 10 min. /lb	Mettez le poulet sur la grille à rôtir, la poitrine tournée vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Tournez le rôti à mi-cuisson. Faites cuire le poulet jusqu'à ce que les jus qui s'en écoulent soient clairs et jusqu'à ce que la viande autour de l'os ne soit plus rose. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet (jusqu'à 4 livres)	feu moyen élevé (7) 180° F viande rouge 170° F viande rouge	7 à 10 min. /lb	Mettez le poulet dans le plat, os tourné vers le bas, en orientant les parties les plus épaisses vers l'intérieur du plat. Couvrez avec du papier paraffiné. Tournez le rôti à mi-cuisson. Faites cuire le poulet jusqu'à ce que les jus qui s'en écoulent soient clairs et jusqu'à ce que la viande autour de l'os ne soit plus rose. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.

Cuisson des œufs dans le four à micro-ondes

- Ne jamais faire cuire des œufs dans la coquille et ne jamais faire chauffer des œufs durs dans la coquille ; ils pourraient éclater.
- Toujours percer les œufs entiers pour les empêcher d'éclater.
- Faire cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes ; ils seront trop durs si vous les faites cuire trop longtemps.

Cuisson des légumes dans le four à micro-ondes

- Lavez les légumes avant la cuisson. Il est rarement nécessaire d'ajouter de l'eau. Si vous faites cuire des légumes denses tels que des pommes de terre, des carottes et des légumes feuilles, ajoutez environ ¼ de tasse d'eau.
- Les légumes de petite taille (tranches de carottes, petits pois, fèves, etc.) cuiront plus rapidement que les légumes plus volumineux.
- Les légumes entiers, tels que les pommes de terre, la courge poivrée ou le maïs en épis, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme si vous les tournez à mi-cuisson.
- Toujours disposer les légumes tels que les asperges et le brocoli en orientant les tiges vers le rebord du plat et les branches vers le centre.
- Lors de la cuisson de légumes découpés, toujours recouvrir le plat avec un couvercle ou un film étirable transparent aux micro-ondes percé de quelques trous pour aérer.
- Les légumes entiers, non pelés, tels que les pommes de terre, la courge, les aubergines, etc. doivent être percés à plusieurs endroits avant la cuisson pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour une cuisson plus homogène, remuez ou changez la disposition des légumes entiers à mi-cuisson.
- La plupart du temps, plus les aliments sont denses, plus le temps de repos requis est long. Par exemple, il convient de laisser reposer une pomme de terre au four pendant cinq minutes avant de la servir, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Cuisson des poissons et fruits de mer dans le four à micro-ondes

Disposez le poisson sur une grille à rôtir et dans un plat transparent aux micro-ondes. Assurez-vous de toujours faire cuire le poisson jusqu'à ce que la chair s'émiette facilement à l'aide d'une fourchette. Utilisez un couvercle hermétique pour faire cuire le poisson à la vapeur ; un couvercle plus léger fait de papier paraffiné ou de papier essuie-tout ne produira pas autant de vapeur. Veillez à ne pas trop faire cuire le poisson ; vérifiez la cuisson au bout d'un petit moment avant de la prolonger.

Fruits de mer	Niveau de puissance	Temps de cuisson	Instructions
Darnes de poisson Jusqu'à 1,5 livre	feu moyen élevé (7)	7 à 11 min. /lb	Disposez le poisson sur une grille à rôtir, les parties charnues vers l'extérieur de la grille. Couvrez avec du papier paraffiné. Tournez le poisson et changez-en la disposition à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que la chair s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer 3 à 5 minutes.
Filets de poisson Jusqu'à 1,5 livre	feu moyen élevé (7)	4 à 8 min. /lb.	Disposez les filets dans un plat à gratin, en tournant les morceaux les plus minces vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Si les filets ont plus de 1,25 cm d'épaisseur, tournez-les et changez leur disposition à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que la chair s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Crevettes Jusqu'à 1,5 livre	feu moyen élevé (7)	4 à 6 minutes 1/2/lb	Disposez les crevettes dans un plat à gratin sur une seule couche sans qu'elles se chevauchent. Couvrez avec du papier paraffiné. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient fermes, en remuant 2 ou 3 fois. Laissez reposer pendant 5 minutes.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Suggestions de nettoyage

Pour obtenir la meilleure performance, et pour des raisons de sécurité, gardez le four propre tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Veillez en particulier à ce qu'il n'y ait aucune accumulation de nourriture et de graisse sur le panneau intérieur de la porte et le bâti avant du four.

Ne jamais utiliser de poudre ou de tampons à récurer grossiers sur le four à micro-ondes. Essuyez-le à l'intérieur et à l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux et d'une solution détergente douce tiède (pas chaude). Rincez ensuite le four et essuyez-le complètement.

Essuyez immédiatement les projections avec du papier essuie-tout mouillé surtout après la cuisson d'aliments gras tels que le poulet ou le bacon.

Nettoyez votre four à micro-ondes une fois par semaine ou plus souvent si nécessaire.

Pour le nettoyage et l'entretien de votre four à micro-ondes, suivez les instructions suivantes :

Gardez l'intérieur du four (la cavité) propre. Les particules d'aliments ou les projections de liquide peuvent rester collées sur les parois du four et nuire à son bon fonctionnement.

Essuyez immédiatement les débordements. Utilisez un linge propre et humide et du savon doux. **NE PAS** utiliser de détergents puissants ni de produits d'entretien abrasifs.

Pour enlever les liquides ou les aliments qui ont attaché pendant la cuisson, faites chauffer deux tasses d'eau (ajoutez le jus d'un citron si vous voulez que le four sente bon) dans un verre à mesurer de quatre tasses dans le four à puissance élevée pendant cinq minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez agir dans le four pendant une à deux minutes.

Retirez le plateau tournant en verre du four pour nettoyer la cavité du four ou le plateau. Pour éviter que le plateau tournant en verre ne se casse, manipulez-le avec précaution et ne le plongez pas dans de l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau tournant dans de l'eau savonneuse tiède ou au lave-vaisselle.

Nettoyez la surface extérieure du four à micro-ondes avec du savon et un linge propre et humide. Séchez avec un linge propre et doux. Pour éviter d'endommager les organes de commande du four, ne laissez pas de l'eau s'infiltrer dans les événements ou ouvertures.

Lavez la fenêtre de la porte du four avec du savon très doux et de l'eau. Veillez à utiliser un linge doux et propre pour éviter de rayer le four.

Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la avec un chiffon doux. Une accumulation de vapeur est possible lorsque le four est utilisé dans un environnement à humidité élevée et n'est nullement indicatif de fuites du micro-ondes.

Ne jamais faire fonctionner le four à micro-ondes sans aliments à l'intérieur ; vous risqueriez d'endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser une tasse d'eau à l'intérieur du four lorsque celui-ci n'est pas en fonctionnement afin d'éviter qu'il ne soit abîmé s'il était accidentellement mis en marche.

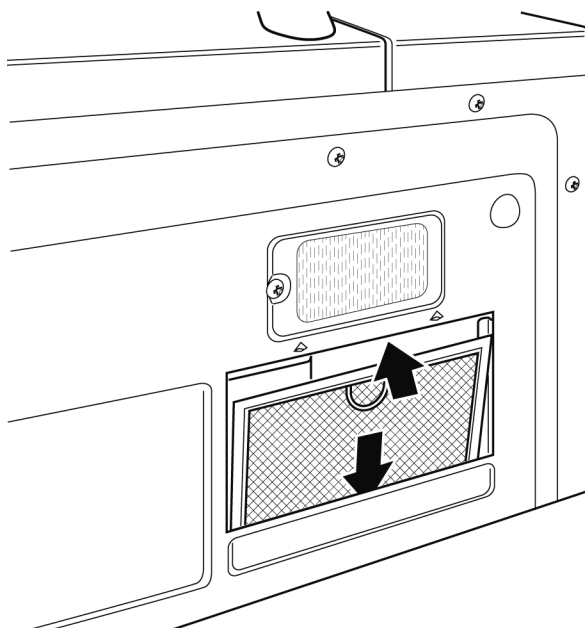
Nettoyage des filtres d'évacuation

Les filtres de la hotte d'évacuation du four doivent être retirés et nettoyés souvent ; en général au moins une fois par mois.



ATTENTION: Pour éviter tout risque de blessures ou de dommages matériels, ne pas faire fonctionner la hotte d'évacuation sans avoir correctement installé les filtres.

1. Pour retirer un filtre de la hotte d'évacuation, faites-le coulisser vers l'arrière. Tirez-le ensuite vers le bas et poussez vers le côté opposé. Le filtre tombera. Répétez cette opération pour le deuxième filtre.



2. Les filtres peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Lors du nettoyage des filtres à la main, faites-les tremper d'abord dans de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, acides ou corrosifs. Après le trempage, brossez les filtres pour les nettoyer, puis rincez abondamment et laissez sécher à l'air.

3. Pour réinstaller le filtre, glissez-le dans la fente latérale, puis poussez-le vers le haut et vers le four pour l'enclencher. Remettez le deuxième filtre en place en suivant la même méthode que précédemment.

Nettoyage de la grille métallique

Lavez la grille métallique avec du savon doux et une brosse à récurer douce ou en nylon. Séchez-la complètement. Ne pas utiliser de brosse à récurer abrasive ni de produits d'entretien pour nettoyer la grille.

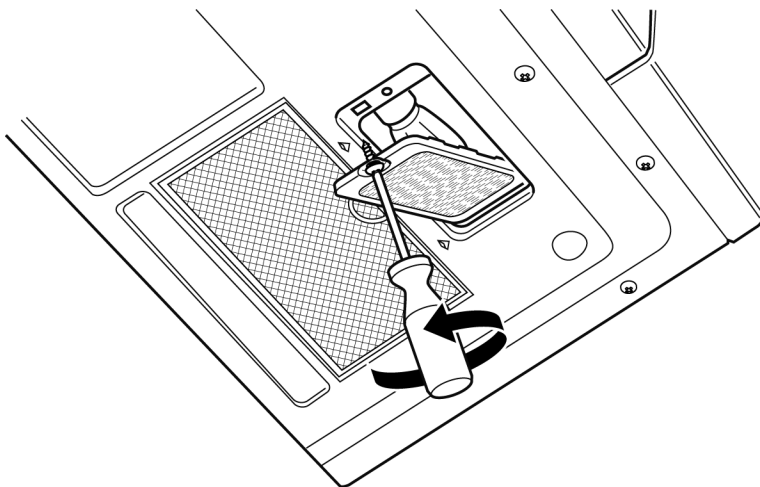
Entretien

Remplacement de l'éclairage de surface

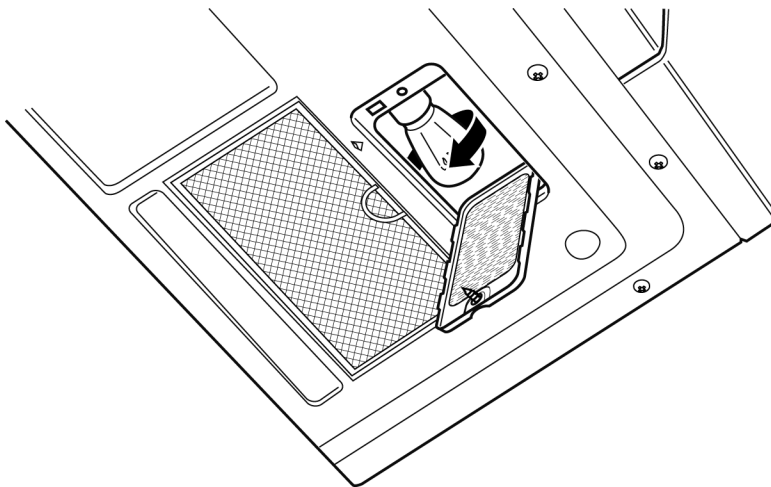


ATTENTION: Pour éviter tout risque de blessure corporelle ou de dommage matériel, utiliser des gants pour remplacer les ampoules.

1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez le courant au niveau du disjoncteur principal.
2. Retirez les vis de fixation du cache pour ampoule aux deux positions d'éclairage sous le micro-ondes.



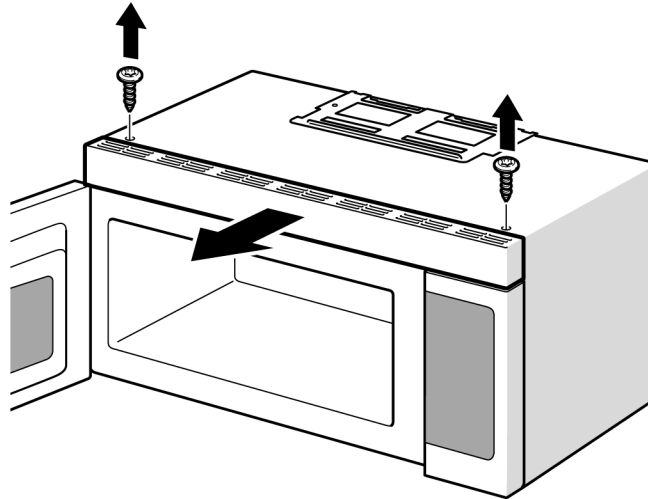
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule pour appareil électrique de 30 watts.



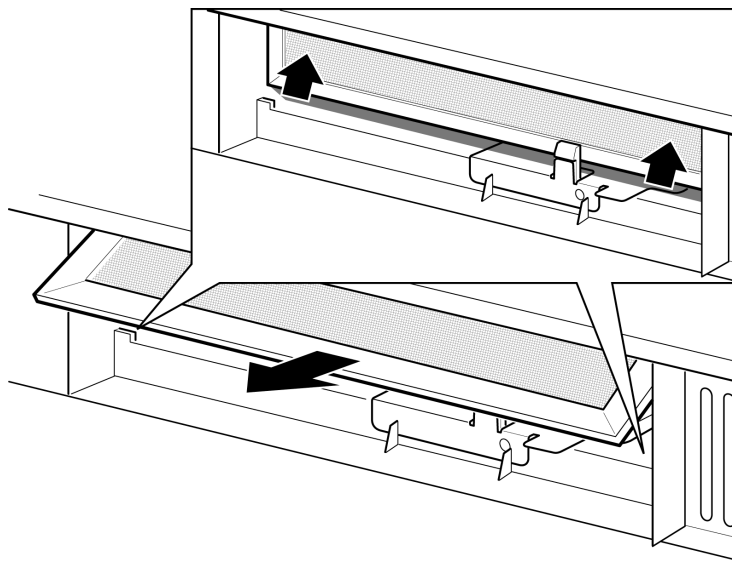
4. Remettez le cache en place et revissez la vis de fixation.
5. Rebranchez le four à micro-ondes dans la prise secteur ou rétablissez le courant au niveau du disjoncteur principal.

Remplacement de l'éclairage du four

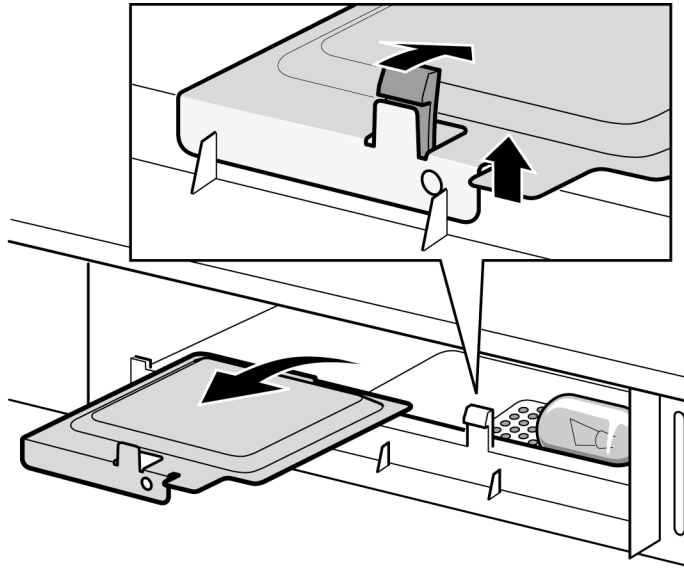
1. Pour remplacer l'ampoule, coupez tout d'abord le courant du micro-ondes au niveau du panneau à disjoncteurs ou en débranchant le cordon d'alimentation.
2. Retirez les vis de fixation de la grille de ventilation.
3. Sortez la grille de ventilation de l'appareil.



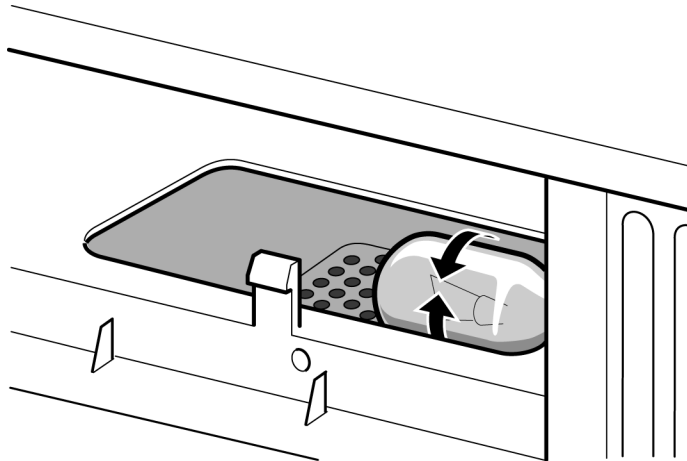
4. Retirez le filtre à charbon en le poussant vers l'intérieur, puis tournez et tirez pour le sortir de l'appareil.



5. Ouvrez le protège-lampe situé derrière la monture de filtre en tirant doucement sur la partie antérieure.



6. Retirez l'ampoule grillée et remplacez-la par une ampoule équivalente de 30 watts disponible auprès du distributeur de pièces. Les ampoules sont également disponibles dans la plupart des quincailleries ou des magasins de luminaires.



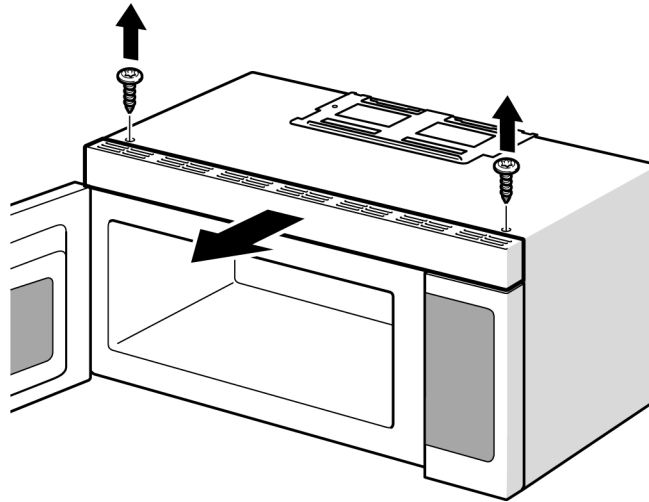
Remarque: NE PAS UTILISER UNE AMPOULE SUPÉRIEURE À 30 WATTS.

7. Remettez le protège-ampoule du four en place en poussant doucement dessus. Remettez le filtre à charbon en place. Remettez la grille de ventilation en place en veillant à enclencher les deux pattes (inférieure et supérieure) et revissez les vis de fixation de la grille de ventilation.

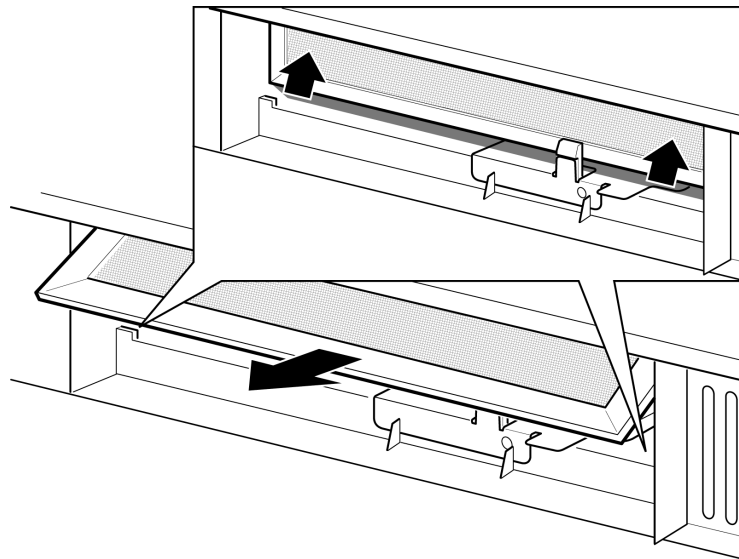
Remplacement du filtre à charbon

Le filtre à charbon livré avec votre four à micro-ondes est utilisé pour l'installation sans évents à recirculation (ventilation dans la pièce). Le filtre doit être remplacé tous les 6 à 12 mois selon l'utilisation.

1. Coupez le courant du four à micro-ondes au niveau du panneau à disjoncteurs ou en débranchant le cordon d'alimentation.
2. Retirez les vis de fixation de la grille de ventilation.
3. Sortez la grille de ventilation de l'appareil.



4. Remplacez le filtre à charbon.



5. Remettez la grille de ventilation en place en poussant doucement dessus et revissez les vis retirés à l'étape 2.

Remarque: Si le filtre à charbon n'est pas installé, il sera impossible d'assurer la liaison des matières odorantes dans les vapeurs de cuisson.

Entretien

Dépannage

Le four et l'écran d'affichage ne fonctionnent pas.

Avant d'appeler un réparateur pour votre four, vérifiez la liste ci-dessous vous proposant des solutions faciles à des problèmes courants.

- Branchez correctement le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est allumé.
- Débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.
- Branchez un autre appareil sur cette prise. S'il ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Branchez le four sur une prise différente.

L'écran d'affichage du four fonctionne, mais le four ne se met pas en marche.

- Assurez-vous que la porte du four est correctement et complètement fermée.
- Vérifiez qu'aucune matière d'emballage ou autre matériau n'est coincé dans le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur **STOP/cancel (ARRÊT/Annuler)** et entrez de nouveau les instructions de cuisson.

Le four s'arrête avant que la durée de cuisson ne soit terminée.

- Si aucune coupure de courant n'est survenue, débranchez la prise du secteur ; patientez dix secondes, puis rebranchez-la. Si une coupure de courant a eu lieu, l'indicateur d'horloge de l'écran d'affichage indique **00:00**.
- Réinitialisez l'horloge et entrez vos instructions de cuisson.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.
- Appuyez deux fois sur **STOP/cancel (ARRÊT/Annuler)** et entrez de nouveau les instructions de cuisson.
- Branchez un autre appareil sur cette prise. S'il ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Branchez le four sur une prise différente.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne séparée de 20 ampères. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit peut entraîner une chute de tension. Si nécessaire, branchez le four à micro-ondes sur son propre circuit.

Des étincelles ou des arcs électriques apparaissent.

- Retirez du four tout ustensile, plat ou toute attache métallique. Si vous utilisez du papier aluminium, employez uniquement de fines bandelettes et laissez un espace d'au moins 1 po (2,54 cm) entre le papier et les parois intérieures du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou est coincé.

L'utilisation de votre four à micro-ondes entraîne des interférences avec un téléviseur ou une radio.

- Nettoyez le plateau tournant, l'anneau du guidage et la sole du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et l'anneau de guidage sont correctement mis en place.
- Il s'agit du même type d'interférence que celles produites par d'autres petits appareils ménagers, tels qu'un sèche-cheveux. Déplacez votre four à micro-ondes afin de l'éloigner des autres appareils électriques, tels que votre téléviseur ou radio.

Remarque: Si le four est réglé pour une durée de cuisson supérieure à 30 minutes sur une puissance de 100 %, il se réglera automatiquement sur une puissance de 80 % au bout de 30 minutes pour éviter de trop cuire les aliments.

Si vous ne parvenez pas à résoudre un problème, n'hésitez pas à appeler notre ligne d'assistance téléphonique :

Service à la clientèle

Communiquez avec notre département du service à la clientèle si votre appareil a besoin d'être réparé. D'autre part, notre Centre de service à la clientèle central (voir ci-après) sera heureux de vous fournir les coordonnées d'un centre près de chez vous.

Numéro de modèle (E) et numéro FD

Lorsque vous prenez contact avec notre service client, veuillez avoir le numéro de modèle (E) et le numéro FD de votre appareil à portée de main. Vous pouvez trouver la plaque signalétique comportant ces chiffres sous le dessous de l'appareil et dans le livret de l'appareil.

Questions ? Veuillez nous contacter. Nous attendons de vos nouvelles !

800-944-2904
www.boschappliances.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649 USA

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

Couverture de la garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Bosch dans le présent énoncé de garantie limitée du produit s'applique seulement à l'appareil Bosch ORT (le « produit ») qui vous est vendu, le premier acheteur à l'utiliser, à la condition que le produit ait été acheté :

- Pour votre usage domestique (non commercial) normal et qu'il ait effectivement, en tout temps, été utilisé à des fins domestiques normales.
- À l'état neuf au détail (et non comme un modèle d'exposition, « en l'état », ou modèle préalablement retourné), et non pour la revente ou l'utilisation commerciale.
- Aux États-Unis ou au Canada, et qu'il soit en tout temps demeuré dans le pays de l'achat d'origine.

Les garanties énoncées aux présentes s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas cessibles. Bosch se réserve le droit de demander une preuve d'achat au moment de la soumission d'une réclamation au titre de la garantie afin de confirmer que le Produit entre dans le champ d'application de cette garantie limitée du produit.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement ; quoique non nécessaire pour que la couverture de la garantie prenne effet, elle constitue le meilleur moyen pour Bosch de vous prévenir dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

Durée de la garantie

Bosch garantit que le produit est exempt de défaut de matière ou de fabrication pendant une période de trois cent soixante-cinq (365) jours à compter de la date d'achat. Cette période commence à courir à partir de la date d'achat et ne sera pas retardée, restreinte, prolongée ni suspendue pour quelque raison que ce soit.

La réparation ou le remplacement du produit comme recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses prestataires de services agréés réparera le produit sans frais de votre part (sous réserve de certaines limitations énoncées aux présentes) s'il s'avère que la manufacture de votre produit présente un défaut de matière ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparation du produit ont été faites sans succès, alors Bosch remplacera le produit (des modèles mis à niveau peuvent être mis à votre disposition), à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Tout composant ou pièce enlevés deviennent la propriété de Bosch, à sa seule option. Toutes les pièces remplacées et/ou réparées assumeront l'identité de la pièce d'origine aux fins de cette garantie et cette garantie ne sera pas prolongée eu égard à ces pièces. La seule obligation et responsabilité de Bosch en vertu des présentes est de réparer seulement le produit présentant un défaut de fabrication, par l'entremise d'un prestataire de services agréé Bosch aux heures normales de travail. Pour des questions de sécurité et de dommages à la propriété, Bosch recommande vivement de ne pas tenter de réparer soi-même le produit, ni d'utiliser un service de réparation non autorisé. Bosch décline toute responsabilité ou obligation pour les réparations ou le travail effectués par un service de réparation non autorisé. Si vous choisissez de faire réparer le produit par une personne autre qu'un prestataire de services agréé, CETTE GARANTIE DEVIENDRA AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE.

Les prestataires de services agréés sont des personnes ou des compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits Bosch et qui possèdent, de l'avis de Bosch, une excellente réputation pour le service à la clientèle et des aptitudes techniques (il est à noter qu'il s'agit d'entités indépendantes et *non* des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch). Néanmoins, Bosch n'assumera aucune responsabilité ou obligation à l'égard du produit s'il est situé dans une région éloignée (plus de 100 miles (160,9 km) d'un prestataire de services agréé) ou s'il est raisonnablement inaccessible ou à un endroit, dans une zone ou dans un environnement dangereux, menaçants ou hasardeux ; dans un tel cas, si vous en faites la demande, Bosch pourrait payer les frais de main-d'œuvre et de pièce et expédier les pièces au prestataire de service agréé le plus proche, mais vous seriez quant même entièrement responsable pour tout déplacement ou autres frais spéciaux requis par le service de réparation, à supposer qu'il accepte d'effectuer un appel de service.

Produit hors garantie

Bosch n'est nullement tenu, en droit ou autrement, de vous offrir toute concession, y compris réparations, tarifs proportionnels ou remplacement de produit, une fois la garantie expirée.

Exclusions de la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas une faute directe de Bosch, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

- utilisation du produit d'une façon autre que normale, habituelle et prévue (y compris, sans limitation, toute forme d'utilisation commerciale, utilisation ou rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit avec des avions ou bateaux quels qu'ils soient) ;
- mauvaise conduite volontaire de toute partie, conduite négligente, mauvaise utilisation, abus, accidents, négligence, exploitation irrégulière, manquement à l'entretien, installation inadéquate ou négligée, altération, manquement à observer les instructions de fonctionnement, manipulation sans précaution, service non autorisé (y compris le « bricolage » fait soi-même ou l'exploration du fonctionnement interne de l'appareil) ;
- réglage, altération ou modification de toute sorte ;
- manquement à se conformer à tous les codes électriques, de plomberie et/ou de construction de l'état, locaux, municipaux ou du comté, règlements ou lois en vigueur, y compris le manquement à installer le produit strictement en conformité avec les codes et règlements d'incendie et de construction ;
- usure et détérioration normales, déversements d'aliments, liquides, accumulation de graisse, ou autres substances accumulées sur, dans ou autour du produit ;
- et toute force et facteur externes, élémentaires et/ou environnementaux, y compris sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, glissement de terrain, gel, humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, défauts de structure environnante de l'appareil, et catastrophes naturelles.

En aucun cas Bosch n'assumera la moindre obligation ou responsabilité pour des dommages survenus à la propriété environnante, y compris armoires, planchers, plafonds et autres structures ou objets autour du produit. Également exclus de la garantie sont les égratignures, éraflures, encoches mineures et dommages esthétiques sur les surfaces externes et les pièces exposées ; les produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés ; les visites de service pour montrer au client comment utiliser le produit ou les visites alors que le produit ne présente aucun problème ; la correction de problèmes d'installation (vous êtes entièrement responsable de toute structure et réglage du produit, y compris

électricité, plomberie ou autres services utilitaires, pour un plancher/fondation appropriés et pour toute modification y compris sans limitation armoires, murs, planchers, étagères, etc.) ; et remise en fonction des coupe-circuits ou fusibles.

DANS LA MESURE OU LA LOI LE PERMET, LA PRÉSENTE GARANTIE ÉNONCE VOS RECOURS EXCLUSIFS À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SOIT DE NATURE CONTRACTUELLE OU DÉLICTEUSE (Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU LA NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DE LA LOI, QUE CE SOIT À DES FINS DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, OU AUTREMENT, EST EN VIGUEUR UNIQUEMENT PENDANT LA PÉRIODE AU COURS DE LAQUELLE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES, PERTES OU FRAIS CONSÉCUTIFS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES, INDIRECTS, ET/OU PUNITIFS, DES « PERTES COMMERCIALES », Y COMPRIS, NOTAMMENT, LE TEMPS D'ABSENCE AU TRAVAIL, L'HÉBERGEMENT ET/OU LES REPAS AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT MANIFESTEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ AVOIR ÉGALEMENT D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative d'altérer, de modifier ou d'amender la présente garantie ne peut être effective à moins d'une autorisation écrite par un représentant de BSH.

Comment obtenir un service au titre de la garantie

Pour obtenir un service au titre de la garantie pour votre produit, vous devriez communiquer avec le centre de service après-vente agréé de Bosch le plus proche.

BSH Home Appliances - 5551 McFadden Ave., Huntington Beach, CA 92649
USA

1-800-944-2904

