



# **INDOOR COOKING**

Convection Microwave

KMWC24

Use and Care Manual

 **HESTAN**

## **WARNING**

IF THE INFORMATION IN THIS MANUAL IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE OR EXPLOSION MAY RESULT CAUSING PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY, OR DEATH.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency.

DO NOT REPAIR, REPLACE OR REMOVE ANY PART OF THE APPLIANCE UNLESS SPECIFICALLY RECOMMENDED IN THE MANUAL. IMPROPER INSTALLATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REFER TO THIS MANUAL FOR GUIDANCE. ALL OTHER SERVICING SHOULD BE DONE BY A HESTAN AUTHORIZED SERVICE TECHNICIAN.


READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE INSTALLING OR USING YOUR APPLIANCE TO REDUCE THE RISK OF FIRE, BURN HAZARD, OR OTHER INJURY. KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

## SAFETY DEFINITIONS

---

 **WARNING** THIS INDICATES THAT DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR AS A RESULT OF NOT OBSERVING THIS WARNING

 **CAUTION** THIS INDICATES THAT MINOR OR MODERATE INJURY MAY OCCUR AS A RESULT OF NOT OBSERVING THIS WARNING.

 **NOTICE** THIS INDICATES THAT DAMAGE TO THE APPLIANCE OR PROPERTY MAY OCCUR AS A RESULT OF NOT OBSERVING THIS WARNING.

INSTALLER: LEAVE THIS MANUAL WITH THE OWNER OF THE APPLIANCE.

HOMEOWNER: RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

**Message from Hestan:**

*Hestan's award-winning culinary innovations and purpose-built features reinvented the restaurant kitchen and redefined culinary experience in some of America's most acclaimed restaurants. Hestan now takes this performance from the back of the house and puts it front and center in yours. Thoughtfully designed and meticulously built, Hestan will serve you beautifully for years to come.*

*Hestan is the only residential brand born from the dreams and demands of professional chefs. From ranges to refrigeration, every detail is designed to deliver the performance and reliability expected in a restaurant – now available for you.*

*We appreciate you choosing Hestan, and we promise to deliver the very best to you.*

**Welcome to Hestan**



## TABLE OF CONTENTS

---

3	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
5	PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY
6	MODEL NUMBERS
6	RATING LABEL
7	INFORMATION YOU NEED TO KNOW
12	PARTS OF THE MICROWAVE
14	BEFORE OPERATING
14	MICROWAVE FEATURES
17	MICROWAVE OVEN COOKING
19	CONVECTION AUTOMATIC OPERATION
24	MANUAL CONVECTION AND AUTOMATIC MIX COOKING
29	SELECTING A COOKING MODE
31	OTHER FEATURES
34	CLEANING AND CARE
35	SERVICE CALL CHECK
36	PARTS / SERVICE
36	LIMITED WARRANTY
39	NOTES

EN

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

When properly cared for, your Hestan Convection Microwave will provide safe, reliable service for many years. When using this appliance, basic safety practices must be followed as described in the following pages.

**IMPORTANT:** Save these instructions for the local Utility Inspector's use.

**INSTALLER:** Please leave this manual with the owner.

**OWNER:** Please read these instructions and save them for future reference

### **▲WARNING**

#### **ELECTRICAL SHOCK HAZARD**

It is the responsibility of the user to have the appliance connected by a licensed electrician in accordance with all applicable codes and standards, including fire-related construction. See "ELECTRICAL REQUIREMENTS" on page 7 for details.

#### **ELECTRICAL SUPPLY AND GROUNDING**

- This appliance must be grounded. See "ELECTRICAL REQUIREMENTS" on page 7 for instructions.
- This appliance must be connected to 120 VAC Single Phase, 60 Hz, with a current rating as shown in the model number listing on page 6.
- **OWNER:** Have the installer show you where the electric circuit breaker is located so you know how to shut off the power to this appliance.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS *(CONT)*



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



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

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 5.
3. This appliance must be properly grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "ELECTRICAL SUPPLY AND GROUNDING" on page 3.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed glass jars - are able to explode and should not be heated in the microwave oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave is specifically designed to heat and cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
12. Do not immerse the power cord or plug in water.
13. Keep the power cord away from heated surfaces.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. To safely clean the unit, see "CLEANING AND CARE" on page 34.
16. Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
17. Do not mount over a sink.
18. To reduce the risk of fire in the appliance cavity:
  - a) Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the microwave oven to facilitate cooking.
  - b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in microwave oven.
  - c) If materials inside the appliance ignite, keep microwave oven door closed, turn microwave off and shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - d) Do not use the microwave oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the microwave oven when not in use.
19. Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the appliance is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (CONT.)

EN

### TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS:

- a) Do not overheat the liquid.
  - b) Stir the liquid both before and halfway through heating.
  - c) Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
  - d) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for at least 20 seconds before removing the container.
  - e) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
20. If the oven light fails, consult a AUTHORIZED SERVICER.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

### IMPORTANT INFORMATION ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

The Important Safety Instructions and warnings in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that can occur. Use common sense and caution when installing, maintaining or operating this or any other appliance.

Always contact Hestan Customer Service about problems or situations that you do not understand.

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- a) 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.
- b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- c) 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: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

### STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS:



WARNING This product can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information, go to [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## MODEL NUMBERS

EN

MODEL NO.	DESCRIPTION	CIRCUIT BREAKER REQUIRED
KMWC24	24" Convection Microwave Oven	15 Amps


## RATINGS

AC Line Voltage:	Single phase 120V, 60Hz, AC only
AC Power Required:	Microwave: 1.55 kW, 13.0 Amps Convection: 1.55 kW, 13.0 Amps
Output Power: Microwave*	900 Watts
Output Power: Convection Heater	1450 Watts
Frequency:	2450 MHz
Outside Dimensions:	24-5/8" (L) x 14-7/8" (H) x 19" (D) [62.5 x 37.8 x 48.3 cm]
Cavity Dimensions:	16-1/8" (L) x 9-5/8" (H) x 16-1/8" (D) [40.9 x 24.5 x 40.9 cm]
Microwave oven Capacity:**	1.5 ft <sup>3</sup> [42475 cm <sup>3</sup> ]
Cooking Uniformity:	Turntable system
Weight:	Approx. 60 lb. [27.2 kg]

\* The International Electrotechnical Commission's standardized method for measuring output wattage. This test method is widely recognized.

\*\* Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

In compliance with standards set by:

FCC	Federal Communications Commission Authorized.
DHHS	Complies with Department of Health and Human Services (DHHS) rule, CFR, Title 21, Chapter I, Subchapter J.
	This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc. for use in USA or Canada.

## RATING LABEL

The rating label contains important information about your Hestan appliance such as the model and serial number.

If service is necessary, contact Hestan Customer Care with the model and serial number information shown on the label.

<b>HESTAN</b> HOUSEHOLD MICROWAVE OVEN MODEL NO.:			
UL/CSA RATINGS: 120/117VAC 1.5/1.5kW 60/60Hz			
OUTPUT: 950/950W 2450/2450MHz			
MICROWAVE OVEN FOR HOUSEHOLD USE ONLY, NOT FOR COMMERCIAL USE			
FOUR MICRO-ONDES POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.			
NON DESTINE A UN USAGE COMMERCIAL			
TEST LOAD: 275cc WATER SINGLE PHASE GENERATOR: MAGNETRON 4 1kVp			
COMPLIES WITH DHHS RADIATION PERFORMANCE STANDARDS 21CFR SUBCHAPTER J			
MADE IN U.S.A. from domestic and imported parts. QUESTIONS? (888) 905-7463			
SERIAL NO.:	MANUFACTURED:	FCC ID: <input type="text"/>	
		Hestan Commercial Corporation 3375 E. La Palma Ave Anaheim, CA 92806	

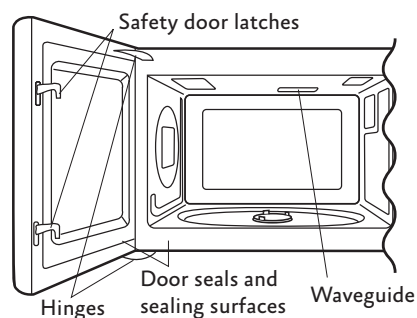
TYPICAL RATING LABEL



# INFORMATION YOU NEED TO KNOW

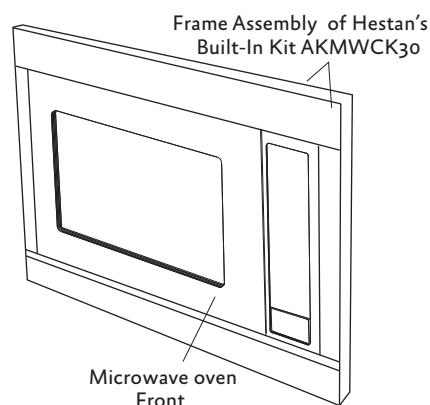
## UNPACKING AND EXAMINING YOUR MICROWAVE OVEN

1. Remove all packing materials from inside the microwave oven cavity; however, **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on the top cavity wall. Read all enclosures and **SAVE** the use and care manual.
2. Check the microwave oven for any damage, such as a misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the microwave oven and contact your dealer or authorized servicer.



## CHOOSING A LOCATION FOR YOUR MICROWAVE OVEN

The microwave may be built into your kitchen, using Hestan's Built-In Kit AKMWCK27 or AKMWCK30. It may also be used on a counter. Plan your microwave's location so that it is easy to get to and use. It's wise, if possible, to have counter space on at least one side of the microwave oven. Allow at least 2 inches [5 cm] on the sides, top and at the rear of the microwave oven for air circulation.



## GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

**⚠️ WARNING** Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

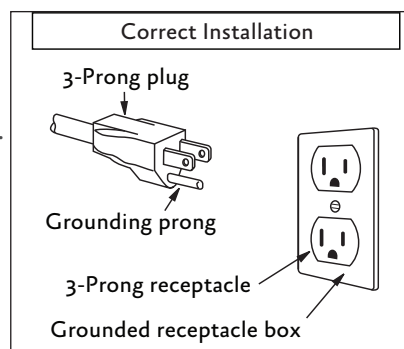
The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 15 amp. or more protected electrical supply. It is recommended that a separate circuit serving only the microwave oven be provided.

The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. Should you only have a 2-prong outlet, have a qualified electrician install a grounded wall receptacle.

A short power-supply cord is provided to reduce risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

### NOTES:

- Be careful not to drape the cord over the countertop or table where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.
- If building the unit in, for example with Hestan's Built-In Kit AKMWCK27 or AKMWCK30, no extension cord is permissible. If a suitable outlet is not within reach of the appliance cord, have an electrician install one.
- If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrical or service person.
- Neither Hestan nor the dealer can accept any liability for damage to the microwave oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.



## INFORMATION YOU NEED TO KNOW (CONT.)

---

### RADIO OR TV INTERFERENCE

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

### ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

This manual is valuable: read it carefully and always save it for reference.

**NEVER** use the microwave oven without the turntable and support nor turn the turntable over so that a large dish could be placed in the microwave oven. The turntable will turn both clockwise and counterclockwise.

**ALWAYS** have food in the microwave oven when it is on to absorb the microwave energy.

When using the oven at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off. It is normal for the exterior of the oven to be warm to the touch when cooking or reheating.

Condensation is a normal part of microwave cooking. Room humidity and the moisture in food will influence the amount of moisture that condenses in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered ones. Vents on the oven back must not be blocked.

After using convection, automatic mix or broil, you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate as long as 5 minutes, depending on the oven temperature.

Be aware that, unlike microwave-only ovens, convection microwave ovens have a tendency to become hot during convection, automatic mix and broil cooking.

The oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.

Your microwave output is rated 900 watts using the IEC Test Procedure. In using recipes or package directions, check food at the minimum time and add time accordingly.

### ABOUT MICROWAVE COOKING

- Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
- Watch the cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Check a recipe or cookbook for suggestions like: paper towels, wax paper, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
- Shield with small flat pieces of aluminum foil any thin areas of meat or poultry to prevent overcooking before dense, thick areas are cooked thoroughly.
- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
- Rearrange foods such as meatballs, halfway through cooking both from top to bottom and from right to left.
- Add standing time. Remove food from microwave oven and stir, if possible. Cover during standing time, allowing the food to finish cooking without overcooking.
- Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperatures have been reached.
  - Signs of doneness include:
    - Food steams throughout, not just at edge.
    - Poultry thigh joints move easily.
    - Meat and poultry show no pinkness.
    - Fish is opaque and flakes easily with a fork.

## INFORMATION YOU NEED TO KNOW (CONT.)

### UTENSILS AND COVERINGS

It is not necessary to buy all new cookware. Many pieces already in your kitchen can be used successfully in your new convection microwave oven. The chart below will help you decide what utensils and coverings should be used in each mode.

EN

Utensils and Coverings	Microwave Only	Convection Broil, Slow Cook	High Mix/ Roast Low Mix/Bake
Aluminum foil	YES. Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on food can be used to shield areas from cooking or defrosting too quickly. Keep foil at least 1 inch [2.5 cm] from walls of oven.	YES. For shielding	YES. For shielding
Aluminum containers	YES. Can be used if $\frac{3}{4}$ filled with food. Keep 1 inch [2.5 cm] away from walls and do not cover with foil.	YES. Broil-No cover	YES. Can be used if $\frac{3}{4}$ filled with food. Keep 1 inch [2.5 cm] away from walls and do not cover with foil.
Browning dish	YES. Do not exceed recommended preheating time. Follow manufacturer's directions.	NO	NO
Glass ceramic (Pyroceram®)	YES. Excellent	YES. Excellent	YES. Excellent
Glass, heat-resistant	YES. Excellent.	YES. Excellent	YES. Excellent
Glass, non-heat-resistant	NO	NO	NO
Lids, glass	YES	YES. Broil-No cover	YES
Lids, metal	NO	YES. Broil-No cover	NO
Metal cookware	NO	YES	YES. Do not use metal covering.
Metal, misc: dishes with metallic trim, screws, bands, handles. Metal twist ties	NO	NO	NO
Oven cooking bags	YES. Good for large meats or foods that need tenderizing. DO NOT use metal twist ties.	YES. Broil-No cover	YES. Do not use metal twist ties.
Paper plates	YES. For reheating.	NO	NO
Paper towels	YES. To cover for reheating and cooking. Do not use recycled paper towels which may contain metal fillings.	NO	NO
Paper, ovenable	YES	YES. For temperatures up to 400°F [204°C]. Do not use for broiling.	YES. For temperatures up to 400°F [204°C].

## INFORMATION YOU NEED TO KNOW (CONT.)

EN

Utensils and Coverings	Microwave Only	Convection Broil, Slow Cook	High Mix/ Roast Low Mix/Bake
Microwave-safe plastic containers	YES. Use for reheating and defrosting. Some microwave-safe plastics are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Follow manufacturer's directions.	NO	NO
Plastic, Thermoset®	YES	YES. Are heat resistant up to 425°F [218°C]. Do not use for broiling.	YES
Plastic wrap	YES. Use brands specially marked for microwave use. DO NOT allow plastic wrap to touch food. Vent so steam can escape.	NO	NO
Pottery, porcelain stoneware	YES. Check manufacturer's recommendation for being microwave safe.	YES	YES. Must be microwave safe AND ovenable.
Styrofoam	YES. For reheating.	NO	NO
Wax paper	YES. Good covering for cooking and reheating.	NO	NO
Wicker, wood, straw	YES. May be used for short periods of time. Do not use with high fat or high sugar content foods. Could char.	NO	NO

**DISH CHECK:** If you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on HIGH for 30 seconds. If the dish becomes very hot, do NOT use it for microwaving.

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

## FOOD SAFETY

Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.

145 °F [63 °C]	Fish
160 °F [71 °C]	Pork, ground beef/veal/lamb, egg dishes
165 °F [74 °C]	For leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carry-out "fresh" food. Whole, pieces and ground turkey/chicken/duck.

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave use.

- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully open popcorn and microwave oven cooking bags away from the face.

## INFORMATION YOU NEED TO KNOW (CONT.)

- Stay near the microwave oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.

Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.

Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.

Use care when removing items from the microwave oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.

Keep aluminum foil used for shielding at least 1 inch [2.5 cm] away from walls, ceiling and door of microwave oven.

EN

### ABOUT FOODS

Food	Do	Don't
Eggs, sausages, fruits & vegetables	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion".</li> <li>• Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cook eggs in shells.</li> <li>• Reheat whole eggs.</li> <li>• Dry nuts or seeds in shells.</li> </ul>
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use specially bagged popcorn for the microwave.</li> <li>• Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use the special <b>POPCORN</b> pad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls.</li> <li>• Exceed maximum time on popcorn package.</li> </ul>
Baby food	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving.</li> <li>• Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heat disposable bottles.</li> <li>• Heat bottles with nipples on.</li> <li>• Heat baby food in original jars.</li> </ul>
General	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns.</li> <li>• Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption".</li> <li>• Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boil overs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heat or cook in closed glass jars or airtight containers.</li> <li>• Heat cans in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed.</li> <li>• Deep fat fry.</li> <li>• Dry wood, gourds, herbs or wet papers.</li> </ul>

### ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

Children below the age of 7 should use the microwave oven with a supervising person very near to them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room.

The child must be able to reach the microwave oven comfortably; if not, he/she should stand on a sturdy stool.

At no time should anyone be allowed to lean or swing on the microwave oven door.

Children should be taught all safety precautions: use potholders, remove coverings carefully, pay special attention to packages that crisp food because they may be extra hot.

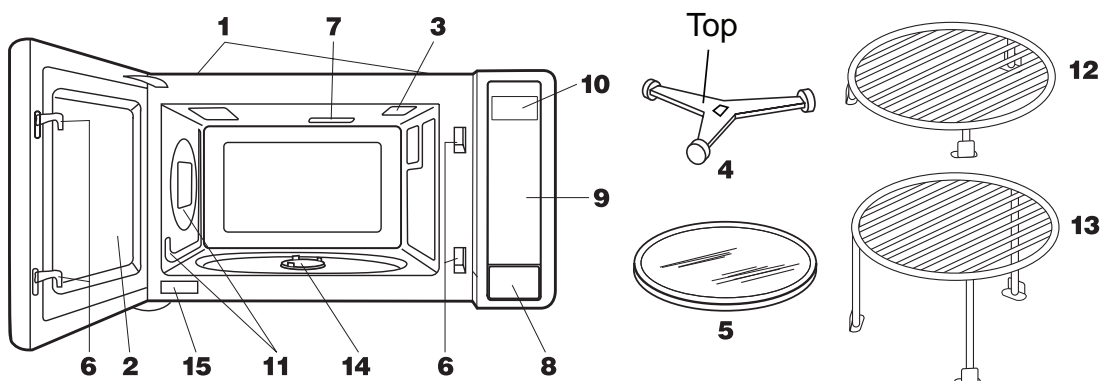
Don't assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.

Children need to learn that the microwave oven is not a toy. See page 31 for Safety Lock feature.

# PARTS OF THE MICROWAVE

## MICROWAVE OVEN PARTS

EN



- 1 Ventilation openings (Rear side)
- 2 Oven door with see-through window
- 3 Oven light: It will light when the door is opened or when oven is in operation.
- 4 Turntable support
- 5 Removable turntable: The turntable will rotate clockwise or counterclockwise.
- 6 Safety door latches: The oven will not operate unless the door is securely closed.
- 7 Waveguide cover: DO NOT REMOVE.
- 8 Door open button
- 9 Auto-Touch control panel
- 10 Lighted digital display
- 11 Convection air openings
- 12 Removable low rack (Broiling rack)
- 13 Removable high rack (Baking rack)
- 14 Turntable motor shaft
- 15 Rating label

## ACCESSORIES

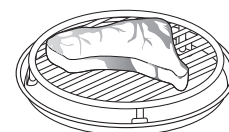
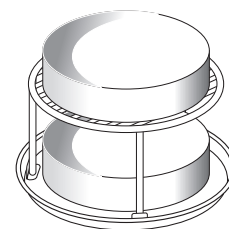
The following accessories are designed especially for use in this oven only for convection, mix or broil cooking. **DO NOT USE FOR MICROWAVE-ONLY COOKING.** Do not substitute similar types of racks for these specially designed ones.

**High rack (Baking rack)**—for convection and low mix.

- This rack is placed on the turntable for two-level cooking, such as layer cakes, muffins, etc.

**Low rack (Broiling rack)**—for convection, broiling or high mix.

- Place on the turntable and use for roasting or broiling to allow juices to drain away from food.

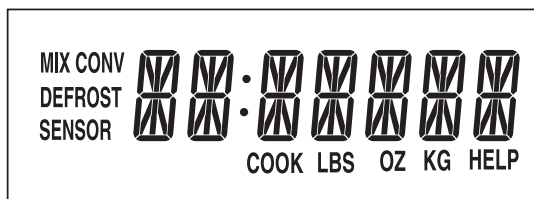


# PARTS OF THE MICROWAVE (CONT.)

## CONTROL PANEL

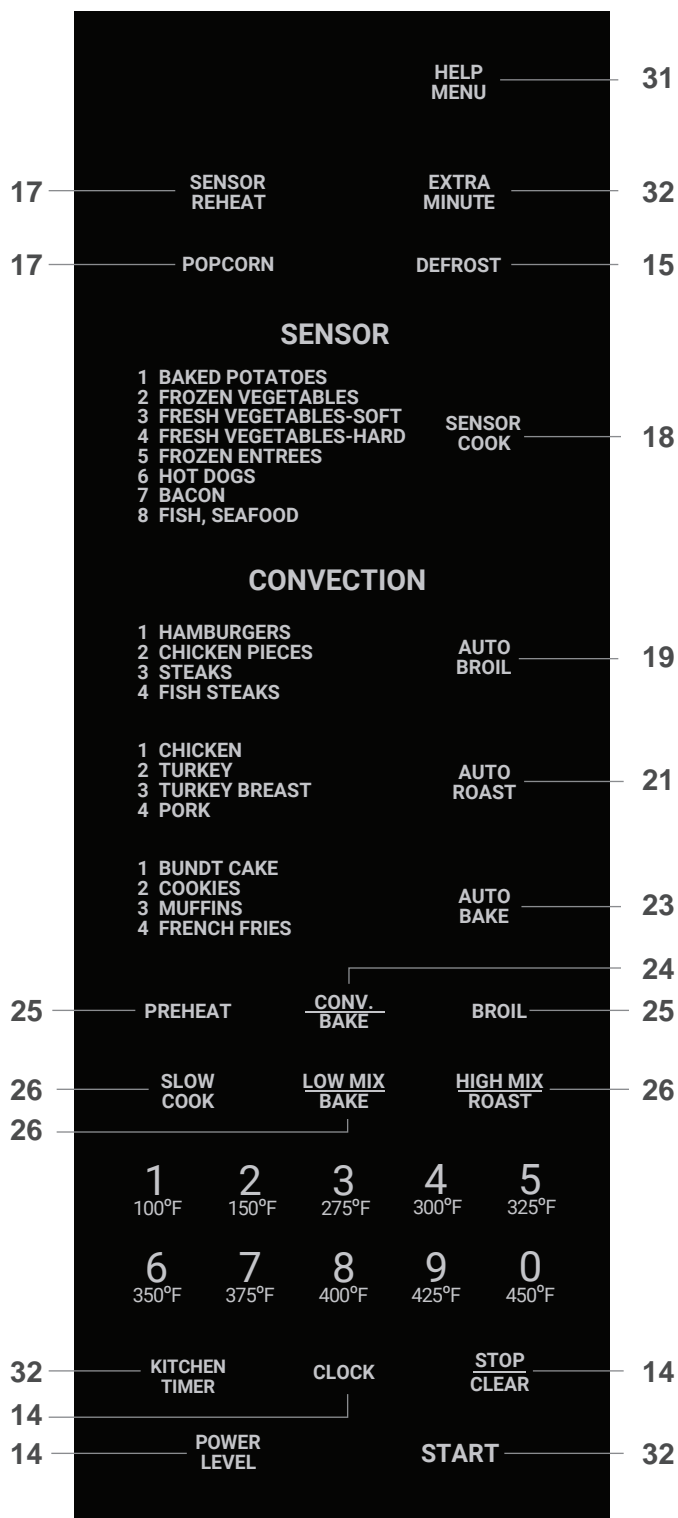
Interactive Display:

Words will light in the display to indicate features and cooking instructions.



EN

Numbers next to the control pad illustration indicate page numbers where feature descriptions and usage information is located.



## BEFORE OPERATING

Before operating your new microwave oven make sure you read and understand this use and care manual completely.

- Before using the microwave, follow these steps:
  1. Plug in the microwave oven. Close the door. The display will show
 

WELCOME	PRESS	CLEAR
AND	PRESS	CLOCK.
  2. Touch the **STOP/CLEAR** pad.
  3. Set the clock.

### TO SET THE CLOCK

1. Touch the **CLOCK** pad.
2. Enter the correct time of day by touching the numbers in sequence. Touch the **CLOCK** pad again.

The microwave is equipped with a 12 hour clock. If you attempt to enter an incorrect clock time, 



 will appear in the display. Touch the **STOP/CLEAR** pad and re-enter the time.

- If electrical power to your microwave oven is interrupted, the display will intermittently show
 

WELCOME	PRESS	CLEAR
AND	PRESS	CLOCK

 after the power is restored. If power is interrupted during cooking, the program will be erased. The time of day will also be erased. Simply touch the **STOP/CLEAR** pad and reset the clock for the correct time of day.

### STOP/CLEAR

Touch the **STOP/CLEAR** pad to:

- Clear a mistake made during programming.
- Cancel the timer.
- Stop the microwave oven temporarily during timed cooking.
- Return the display to time of day.
- Cancel a program during cooking, touch twice for timed cooking.

## MICROWAVE FEATURES

### TIME COOKING

Your microwave oven can be programmed for 99 minutes and 99 seconds (99.99). Always enter the seconds after the minutes, even if they are both zeros.

For example, to cook for 5 minutes at 100%.

1. Enter cooking time by touching the number pads 











.
2. Touch the **START** pad.

### TO SET POWER LEVEL

The microwave has 11 preset power levels. Using lower power levels increases the cooking time which is recommended for foods such as cheese, milk and, long slow cooking of meats or defrosting. See "SELECTING A COOKING MODE" on page 29 and other charts in this manual for suggestions.

For example, to defrost for 5 minutes at 30%.

1. Enter the defrosting time by touching the number pads 











.
2. Touch the **POWER LEVEL** pad and number 



.
3. Touch the **START** pad.

You can program up to 4 automatic cooking sequences. See "MULTIPLE SEQUENCE COOKING" on page 32. Note that the power level must be entered first when programming multiple sequences.

Touch power level pad once then touch	Approximate Percentage of Power	Common words for power level
(Default)	100%	High
9	90%	
8	80%	
7	70%	Medium High
6	60%	
5	50%	Medium
4	40%	
3	30%	Med Low/ Defrost
2	20%	
1	10%	Low
0	0%	



## MICROWAVE FEATURES (CONT.)

### DEFROST

Defrost automatically defrosts foods shown in the Defrost Chart.

For example, to defrost a 2.0 pound steak:

1. Touch the **DEFROST** pad once.
2. Select the desired food by touching the **DEFROST** pad until the display shows the food name. Ex. touch twice for steak.
3. Enter the weight by touching the number pads **20**.
4. Touch the **START** pad.

The oven will stop and directions will be displayed. Follow the indicated message.

5. After the 1st stage, open the door. Turn the steak over and shield any warm portions. Close the door. Touch the **START** pad.

6. After the 2nd stage, open the door. Shield any warm portions. Close the door. Touch the **START** pad.

After the defrost cycle ends, cover and let stand as indicated in chart below.

NOTE:

- If you attempt to enter more or less than the allowed amount as indicated in the chart, an error message will appear in the display.
- Defrost can be adjusted from the default, see "MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT" on page 32.
- To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on the Defrost Chart, see Manual Defrost below.

EN

### DEFROST CHART

	Food	Amount	Procedure
1.	Ground meat	1/2 - 3 lb.	Remove any thawed pieces after each stage. Let stand, covered, for 5 to 10 minutes.
2.	Steaks (Chops, fish)	1/2 - 4 lb.	After each stage of defrost cycle, rearrange and if there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any meat or fish that is nearly defrosted. Let stand, covered, 10-20 minutes.
3.	Chicken pieces	1/2 - 3 lb.	After each stage of defrost cycle, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand, covered, 10-20 minutes.

### MANUAL DEFROST

If the food that you wish to defrost is not listed on the Defrost Chart or is above or below the limits in the AMOUNT column on the Defrost Chart, you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by setting the Power Level to 30%. Follow the exact 3-step procedure found under "TO SET POWER LEVEL" on page 14. Estimate the defrosting time and press **3** for 30% when you select the power level.

For either raw or previously cooked frozen food, the rule of thumb is approximately 5

minutes per pound. For example, defrost 5 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce.

Always stop the oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1 minute increments on Power Level 3 until totally defrosted.

When using plastic containers from the freezer, defrost only long enough to remove from the plastic in order to place in a microwave-safe dish.

## MICROWAVE FEATURES (CONT.)

### SENSOR COOKING

The Sensor is a semi-conductor device that detects the vapor (moisture and humidity) emitted from food as it heats. The Sensor adjusts the cooking times and power level for various foods and quantities.

#### USING SENSOR SETTINGS:

1. After the oven is plugged in, wait 2 minutes before using the Sensor settings.
2. Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the oven are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
3. Sensor Reheat and Popcorn can only be entered within 1 minute after cooking, opening and closing the door, or touching the **STOP/CLEAR** pad.
4. During the first part of Sensor cooking, the food name will appear in the display. Do not open the oven door or touch **STOP/CLEAR** during this part of the cooking cycle. The measurement of vapor will be interrupted. If this occurs, an error message will appear. To continue cooking, touch the **STOP/CLEAR** pad and select the cooking time and variable power.

When the Sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear. The door may be opened when the remaining cooking time appears on the display. At this time, you may stir or season food, as desired.

5. Check the food temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook with variable power and time.
6. If the Sensor does not detect vapor properly when popping popcorn, the oven will turn off and the time of day will be displayed. If the Sensor does not detect vapor properly

when using Sensor Reheat, **ERROR** will be displayed and the oven will turn off.

7. Any Sensor cooking mode can be programmed with More or Less Time Adjustment. See "MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT" on page 32.
8. Each food has a cooking hint. Touch **HELP MENU** when the HELP indicator is lighted in the display.

#### SELECTING FOODS:

- The Sensor works with foods at normal storage temperature. For example, food for dinner plate reheat would be at refrigerator temperature and popcorn at room temperature.
- Foods weighing less than 3 ounces should be reheated by time and variable power.

#### COVERING FOODS:

Some foods work best when covered. Use the cover recommended for these foods.

- Casserole lid
- Plastic wrap: Use plastic wrap recommended for microwave cooking. Cover the dish loosely; allow approximately 1/2 inch [1.25 cm] to remain uncovered to allow steam to escape. Plastic wrap should not touch the food.
- Wax paper: Cover the dish completely; fold excess wrap under the dish to secure it. If the dish is wider than the paper, overlap two pieces at least one inch [2.5 cm] to cover it.

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

# MICROWAVE OVEN COOKING

## SENSOR REHEAT / POPCORN

### SENSOR REHEAT

You can reheat many foods by touching just one pad. You don't need to calculate reheating time or power level.

For example, to heat prepared chili:

1. Touch the **SENSOR REHEAT** pad.
2. When the Sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of reheating time will appear.

### POPCORN

This Sensor setting works well with most brands of microwave popcorn. You may wish to try several and choose your favorite. Pop only one bag at a time.

For example, to pop a 3.5 oz. bag of popcorn:

1. Unfold the bag and place in oven according to directions.
2. Touch the **POPCORN** pad once.

## SENSOR REHEAT / POPCORN CHART

Food	Amount	Procedure
Sensor Reheat Leftovers such as rice, potatoes, vegetables, casserole	4 - 36 oz.	Place in dish or casserole slightly larger than amount to reheat. Flatten, if possible. Cover with lid, plastic wrap or wax paper. Use covers such as plastic wrap or lids with larger quantities of more dense foods such as stews.
Soups	1 - 4 cups	After reheating, stir well, if possible. Foods should be very hot. If not, continue to heat with variable power and time. After stirring, recover and allow to stand 2 to 3 minutes.
Canned entrees and vegetables	4 - 36 oz.	Use Less Time Adjustment by touching <b>POWER LEVEL</b> pad twice for small quantities of canned vegetables.
Popcorn	Only 1 package at a time	Use only popcorn packaged for microwave oven use. Try several brands to decide which you like best. Do not try to pop unpopped kernels. More Or Less Time Adjustment can be used to provide adjustment needed for older popcorn or individual tastes.
	3.0 - 3.5 oz. bag (Regular size)	Touch <b>POPCORN</b> pad once. This setting works well with most 3.0-3.5 oz. bags of microwave popcorn.
	1.5 - 1.75 oz. bag (Snack size)	Touch <b>POPCORN</b> pad twice within 2 seconds for snack size bags.

## MICROWAVE OVEN COOKING (CONT.)

### SENSOR COOK

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

For example, to cook a baked potato:

1. Touch the **SENSOR COOK** pad.

2. Select the desired sensor setting. Ex: touch the number pad **1** to cook baked potatoes.
3. Touch the **START** pad.

### SENSOR COOK CHART

	Food	Amount	Procedure
1.	Baked potatoes	1 - 8 med.	Pierce. Place on paper-towel-lined microwave oven. After cooking, remove from microwave, wrap in aluminum foil and let stand 5 to 10 minutes.
2.	Frozen vegetables	1 - 8 cups	Do not add water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir, and let stand covered for 3 minutes.
3.	Fresh vegetables: soft Broccoli Brussel sprouts Cabbage Cauliflower (flowerets) Cauliflower (whole) Spinach Zucchini Baked apples	.25 - 2.0 lb. .25 - 2.0 lb. .25 - 2.0 lb. .25 - 2.0 lb. 1 med. .25 - 1.0 lb. .25 - 2.0 lb. 2 - 4 med.	Wash and place in casserole. Do not add water if vegetables have just been washed. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables. After cooking, stir, if possible. Let stand covered for 2 to 5 minutes.
4.	Fresh vegetables: hard Carrots, sliced Corn on the cob Green beans Winter squash: diced halves	.25 - 1.5 lb. 2 - 4 pcs. .25 - 1.5 lb. .25 - 1.5 lb. 1 - 2	Place in casserole. Add 1 - 4 tablespoons water. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap cover for tender-crisp vegetables. After cooking, stir, if possible. Let stand covered for 2 to 5 minutes.
5.	Frozen entrees	6 - 17 oz.	Use for frozen convenience foods. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand covered for 1 to 3 minutes.
6.	Hot dogs	1 - 4 servings	Place hot dog in bun and wrap in paper towel or paper napkin.
7.	Bacon	2 - 6 slices	Place bacon on paper plate lined with paper towel. Bacon should not extend over the rim of plate. Cover with paper towel. Put another paper plate upside down on turntable. Place plate of bacon on top of overturned plate.
8.	Fish, seafood	.25 - 2.0 lb.	Arrange in ring around shallow glass dish (roll fillet with edges underneath). Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand covered for 3 minutes.

## CONVECTION AUTOMATIC OPERATION

This section of the operation manual offers instructions for preparing 12 popular foods using Auto Broil, Auto Roast and Auto Bake.

After selecting the desired feature, follow the directions indicated in the display.

For helpful hints, simply touch **HELP MENU** anytime HELP is lighted in the display.

### **CAUTION**

The oven cabinet, cavity, door, turntable, turntable support, racks and dishes will become hot. To PREVENT BURNS, use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven.

### AUTO BROIL

Auto Broil automatically broils hamburgers, chicken pieces, steaks and fish steaks.

For example, to broil 2 hamburgers:

1. Touch the **AUTO BROIL** pad.
2. Select the desired setting. Ex: for hamburgers, touch number pad **1**.

3. Touch the number pad to enter quantity. Ex: **2**. Follow the information in display for cooking information.

For well done or rare burgers, touch the **POWER LEVEL** pad to select More for well done or Less for rare. See "MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT" on page 32.

4. Touch the **START** pad.

After the broil preheat cycle ends, the oven will stop and directions will be displayed. Follow the indicated message. Open the door and place hamburgers into oven. Close the door.

5. Touch **START** pad.

NOTE:

- Auto Broil can be programmed with More Or Less Time Adjustment. See "MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT" on page 32.
- If you attempt to enter more or less than the allowed amount as indicated in chart below, an error message will appear in the display.
- Additional foods and instructions for cooking by weight are shown in the Convection Broiling Chart (Following page).

### AUTO BROIL CHART

	Setting / Food	Amount	Rack	Procedure
1.	Hamburgers	1 - 8 pieces 0.25 lb each	Low	Use this setting to broil hamburger patties. Place on low rack.
2.	Chicken pieces	0.5 - 3.5 lb.	Low	Arrange pieces on low rack. After cooking, let stand 3-5 minutes. Dark meat should be 180°F [82°C], and white meat should be 170°F [77°C].
3.	Steaks	0.5 - 2.0 lb.	Low	Use this setting to broil steaks from 3/4" to 1" thick. Individual boneless steaks broil evenly. Place steak on low rack. For well done, touch Power Level once; for rare, touch <b>POWER LEVEL</b> twice.
4.	Fish steaks	0.5 - 2.0 lb.	Low	Use this setting to broil fish steak, which is 3/4" to 1" thick. Place on low rack.

## CONVECTION AUTOMATIC OPERATION (CONT)

### CONVECTION BROILING CHART

Cut		Weight/Thickness	Convection Time	
<b>Beef</b>				
Steaks-Boneless		3/4 - 1 in. .5-2 lb., 8 oz. each	Rare	Conv Broil #3+ Power Level x2 <input type="button" value="LESS"/>
			Medium	Conv Broil #3
			Well Done	Conv Broil #3+ Power Level x1 <input type="button" value="MORE"/>
Steaks-Rib-eye		3/4 - 1 in. 7-8 oz. each	Rare	10-13 min.
			Medium	14-16 min.
			Well Done	17-20min.
Steaks-Bone-in (Sirloin, Porterhouse, T-Bone)		1- 1 1/2 in.	Rare	10-13 min.
			Medium	14-18 min.
			Well Done	19-25 min.
Chuck Steak		1 in.	Rare	12-14 min.
			Medium	15-18 min.
			Well Done	19-23 min.
London Broil		1- 1 1/4 in. 2 1/2 - 3 lb.	Rare	23-25 min.
			Medium	26-30 min.
Hamburgers		1/4 lb. each 1-8 patties	Rare	Conv Broil #1+ Power Level x2 <input type="button" value="LESS"/>
			Medium	Conv Broil #1
			Well Done	Conv Broil #1+ Power Level x1 <input type="button" value="MORE"/>
<b>Pork</b>				
Chops: loin or center		3/4 - 1 in.	Well Done	16-20 min.
Bacon		Regular sliced		4-5 min.
		Thick sliced		7-8 min.
Sausage:	Brown 'N Serve	Patties: 1/2 in., 8 oz. - 1 lb.		8-10 min.
	Fresh	Links: 8 oz.-1 lb.		8-10 min.
Ham slice, fully cooked		3/4 in.		10-12 min.
Frankfurters		1 lb.		5-7 min.
<b>Lamb</b>				
Chops: rib, loin		3/4 in.	Medium	12-14 min.
or center		3 - 4 oz. each	Well Done	15-17 min.
<b>Chicken</b>				
Broiler-Fryer, halved, quartered or cut up		1-3 lb.		Conv Broil #2
<b>Fish</b>				
Fillets		1/4 - 3/4 in.		6-7 min.
Steaks		3/4 - 1 in. .5-2 lb.		Conv Broil #4
Shellfish		.5-2 lb.		8-10 min.

## CONVECTION AUTOMATIC OPERATION (CONT)

### AUTO ROAST

Auto Roast automatically roasts chicken, turkey, turkey breast or pork.

For example, to roast a 2.5 pound chicken:

1. Touch the **AUTO ROAST** pad.
2. Select the desired setting. Ex: for chicken, touch the number pad **1**.
3. Touch the number pad to enter the weight. Ex: **2****5** lb.
4. Touch the **START** pad.

After the Auto Roast cycle ends, a long tone will sound. Follow the indicated message.

#### NOTES:

- Auto Roast can be programmed with the More Or Less Time Adjustment. See "MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT" on page 32.
- If you attempt to enter more or less than the allowed weight as indicated in chart below, an error message will appear in the display.
- Instructions for other foods and for cooking by weight are shown in the Combination Roasting Chart. (See following page.)

EN

### AUTO ROAST CHART

	Setting / Food	Amount	Rack	Procedure
1.	Chicken	2.5 - 7.5 lb.	Low	After the cycle ends, cover with foil and let stand for 5 to 10 minutes.
2.	Turkey	6.5 - 16.0 lb.	Low	Season as desired. Place on low rack. After the cycle ends, cover with foil and let stand 10 minutes. Internal temperature of dark meat should be 180°F [82°C], and white meat should be 170°F [77°C].
3.	Turkey breast	3.0 - 6.0 lb.	Low	Season as desired. Place on low rack. After the cycle ends, cover with foil and let stand 10 minutes. Internal temperature of white meat should be 170°F [77°C].
4.	Pork	2.0 - 3.5 lb.	Low	Boneless pork loin is recommended because it cooks evenly. Place on a low rack. After cooking, remove from oven, cover with foil and allow to stand 5 to 10 minutes. Internal temperature should be 165°F [74°C].

## CONVECTION AUTOMATIC OPERATION (CONT)

### COMBINATION ROASTING CHART

Cut		Time	Removal Temperature	Internal Temp. After Standing
<b>Beef</b>				
Roasts (tender cuts)	Rare	12-14 min. per lb. at HIGH MIX	120°F [49°C]	140°F [60°C]
	Medium	13-15 min. per lb. at HIGH MIX	130°F [54°C]	150°-160°F [66°-71°C]
	Well Done	14-17 min. per lb. at HIGH MIX	150°F [66°C]	160°-170°F [71°-77°C]
Roasts (less tender cuts)	Rare	12-15 min. per lb. at HIGH MIX	120°F [49°C]	140°F [60°C]
	Medium	13-17 min. per lb. at HIGH MIX	130°F [54°C]	150°-160°F [66°-71°C]
	Well Done	14-18 min. per lb. at HIGH MIX	150°F [66°C]	160°-170°F [71°-77°C]
<b>Veal</b>				
Roasts (boned, rolled, tied)	Well Done	14-16 min. per lb. at HIGH MIX	155°F [68°C]	165°-170°F [74°-77°C]
Breast (stuffed)	Well Done	11-13 min. per lb. at HIGH MIX	160°F [71°C]	170°F [77°C]
<b>Pork</b>				
Roasts (boneless single pork loin)		Conv Roast #4	165°F [74°C]	170°F [77°C]
Roasts (boned, rolled, tied or bone-in)		Well Done	14-16 min. per lb. at HIGH MIX	165°F [74°C]
Smoked Ham		7-9 min. per lb. at HIGH MIX	130°F [54°C]	140°F [60°C]
<b>Lamb</b>				
Leg Roasts	Rare	10-12 min. per lb. at HIGH MIX	120°F [49°C]	130°-140°F [54°-60°C]
	Medium	12-14 min. per lb. at HIGH MIX	135°F [57°C]	145°-160°F [63°-71°C]
	Well Done	14-16 min. per lb. at HIGH MIX	150°F [66°C]	160°-170°F [71°-77°C]
<b>Poultry</b>				
Chicken, whole		Conv Roast #1	170°F [77°C]	180°F [82°C]
Chicken, pieces		10-14 min. per lb. at HIGH MIX, *375°F [191°C]	170°F [77°C]	180°F [82°C]
Turkey Breast		Conv Roast #3	160°F [71°C]	165°-170°F [74°-77°C]
Turkey (unstuffed)		Conv Roast #2	170°F [77°C]	180°F [82°C]

\* Necessary to change temperature on HIGH MIX to 375°F [191°C] from default of 325°F [163°C].



## CONVECTION AUTOMATIC OPERATION (CONT)

### AUTO BAKE

Auto Bake automatically bakes cakes, brownies, muffins and french fries.

For example, to bake a bundt cake:

1. Touch the **AUTO BAKE** pad.
2. Select the desired setting. Ex: for bundt cake, touch the number pad **1**.
3. Touch the **START** pad.

NOTES:

- Auto Bake can be programmed with the More Or Less Time Adjustment. See "MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT" on page 32.
- To bake other foods, see following pages, "COMBINATION BAKING CHART" on page 27 and "CONVECTION BAKING CHART" on page 24.

EN

### AUTO BAKE CHART

	Setting/ Food	Amount	Rack	Procedure
1.	Bundt cake	1 cake	No rack	Ideal for packaged cake mix or your own recipe. Prepare according to package or recipe directions and place in a greased and floured bundt pan. Place pan in oven. Cool before frosting and serving.
2.	Cookies	1 or 2 pizza pans	1 pizza pan No rack 2 pizza pans High	Ideal for refrigerated cookie dough. Prepare according to package or recipe directions and place on a greased and floured 12" [30 cm] pizza pan. Cookies should be approximately $\frac{1}{3}$ inch [8 mm] thick and 2 inches [5 cm] in diameter for best results. After the preheat is over, place pan in oven. Cool before serving
3.	Muffins	6 - 12 muffins 1 or 2 muffin pans	1 pan No rack 2 pans High	Ideal for packaged muffin mix or your own recipe for 6-12 medium size muffins. Prepare according to package or recipe directions and place in muffin pan. After the preheat is over, place pan in oven.
4.	French fries	3 - 24 oz. 1 or 2 pizza pans For more than 12 oz. use 2 pans	1 pizza pan No rack 2 pizza pans High	Use frozen prepared french fries. No preheat is required for the french fries baking procedure. Place french fries on pizza pan. For shoestring potatoes, touch <b>POWER LEVEL</b> pad twice to enter less time before touching <b>START</b> pad.

# MANUAL CONVECTION AND AUTOMATIC MIX COOKING

## CONVECTION COOKING

During convection heating, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and crisp foods quickly and evenly. This oven can be programmed for ten different convection cooking temperatures for up to 99 minutes, 99 seconds.

The oven should not be used without the turntable in place, and it should never be restricted so that it cannot rotate. You may remove the turntable when preheating the oven and when preparing food to be cooked directly on the turntable.

### **CAUTION**

The oven cabinet, cavity, door, turntable, turntable support, racks and dishes will become hot. To PREVENT BURNS, use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven.

## TO COOK WITH CONVECTION

For example, to cook at 350° F [177° C] for 20 minutes:

1. Touch the **CONV BAKE** pad.
2. Select the temperature by touching the number pad **6** 350° F.
3. Enter the cooking time by touching the number pads **2|0|0|0**.
4. Touch the **START** pad.

### NOTE:

If you wish to know the programmed oven temperature, simply touch the **CONV BAKE** pad. As long as your finger is touching the **CONV BAKE** pad, the programmed oven temperature will be displayed.

## CONVECTION BAKING CHART

Item (for foods requiring 25 minutes or less)		Baking Temperature
Appetizers	Brown and serve, pastry	Lower temperature by 25° F [14° C]
Biscuits	Your recipe, mix or refrigerator	Lower temperature by 25° F [14° C]
Brownies	13 x 9 x 2 [33 x 23 x 5 cm] pan	CONV BAKE setting number <b>2</b>
Cookies	Drop, rolled, refrigerator, spritz, molded	Lower temperature by 25° F [14° C]
Fish Sticks	Frozen	Lower temperature by 25° F [14° C]
French Fries	Frozen	CONV BAKE setting number <b>4</b>
	Shoestring fries	CONV BAKE setting number <b>4</b> + Power Level x2 <b>LESS</b>
Layer Cakes	Your recipe or mix	Lower temperature by 25° F [14° C]
Muffins	1-12 cup pan	CONV BAKE setting number <b>3</b>
Pizza	Your recipe or frozen	Lower temperature by 25° F [14° C]
Puff Pastry	Your recipe or frozen	Lower temperature by 25° F [14° C]
Rectangular Cake	Your recipe or mix 13 x 9 x 2 [33 x 23 x 5 cm] pan	CONV BAKE setting number <b>1</b>
Rolls	Your recipe, package or refrigerator	Lower temperature by 25° F [14° C]



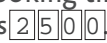
## MANUAL CONVECTION AND AUTOMATIC MIX COOKING (CONT)

EN

### TO PREHEAT AND COOK WITH CONVECTION

Your oven can be programmed to combine preheating and convection cooking operations. You can preheat to the same temperature as the convection temperature or change to a higher or lower temperature.

For example, to preheat to 350°F [177°C] and then cook 25 minutes at 375°F [191°C] convection:

1. Touch the **PREHEAT** pad.
2. Select the temperature by touching the number pad .
3. Touch the **CONV BAKE** pad.
4. Select the temperature by touching the number pad .
5. Select the cooking time by touching the number pads .
6. Touch the **START** pad.

When the oven reaches the programmed temperature, a signal will sound 4 times\*. The oven will stop, and directions will be displayed. Follow the indicated message.

7. Open the door. Place the food in the oven. Close the door. Touch the **START** pad.

\* If the oven door is not opened, the oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes. After this time has elapsed, an audible signal will sound and the oven will turn off.


#### NOTES:

- To program only preheat, touch the **START** pad after step 2. Preheating will start. When the oven reaches the programmed temperature, follow the indicated message.
- To preheat and cook with the same temperature, enter same temperature in steps 2 and 4.

### BROIL

Preheating is automatic when the Broil setting is used. Only actual cooking time is entered; the oven signals when it is preheated to 450°F [232°C]. Oven temperature cannot be changed. Use Broil setting for steaks, chops, chicken pieces and many other foods. See the "CONVECTION BROILING CHART" on page 20.

For example, to broil a steak for 15 minutes:

1. Touch the **BROIL** pad.
2. Enter the cooking time by touching the number pads .
3. With no food in the oven, touch the **START** pad.  
When the oven reaches the programmed temperature, a signal will sound 4 times\*.
4. Open the door, place the food in the oven and close the door. Touch the **START** pad.

\* If the oven door is not opened, the oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes. After this time has elapsed, an audible signal will sound and the oven will turn off.

#### NOTES:

- Preheating for broil may take from 7 to 10 minutes depending on temperature of room and available power.
- Although time is usually set for the maximum broiling time, always check food at the minimum time recommended in the chart or recipe. This will eliminate the need to completely reprogram the oven if additional cooking time is needed. Simply close the oven door and touch **START** to continue.
- Should you need more broiling time, reprogram within 1 minute of the end to eliminate preheating.

### CAUTION


The oven cabinet, cavity, door, turntable, turntable support, racks and dishes will become hot. To PREVENT BURNS, use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven.

## MANUAL CONVECTION AND AUTOMATIC MIX COOKING (CONT)

### SLOW COOK

Slow Cook is preset at 300°F [149°C] for 4 hours. The temperature can be changed to below 300°F [149°C]. The cooking time cannot be changed. This feature can be used for foods such as baked beans or marinated chuck steak.

For example, to change oven temperature from 300°F [149°C] to 275°F [135°C]:

1. Touch the **SLOW COOK** pad.
2. Touch the **SLOW COOK** pad once more if you want to change the temperature from 300°F [149°C].
3. Touch the temperature pad .
4. Touch the **START** pad.

**NOTE:** If you do not change the temperature, omit steps 2 and 3.

### AUTOMATIC MIX COOKING

This oven has two pre-programmed settings that make it easy to cook with both convection heat and microwave automatically.



Mode	Oven temperature	Microwave power
High Mix/Roast	300°F [149°C]	30%
Low Mix/Bake	350°F [177°C]	10%

With the exception of those foods that cook best by convection heating alone, most foods are well suited to mix cooking using either Low Mix/Bake or High Mix/Roast.

The marriage of these two cooking methods produces juicy meats, moist and tender cakes and fine textured breads, all with just the right amount of browning and crispness.


### AUTOMATIC MIX TEMPERATURE

The temperatures can be changed; however, the microwave power cannot.

The oven temperature can be changed from 100-450°F [38-232°C]. To change the temperature, first touch **HIGH MIX** or **LOW MIX** then touch the same pad again. When the display says , touch the desired temperature pad. Ex: **HIGH MIX**, **HIGH MIX**, . The mix temperature will change to 375°F [191°C] automatically.

### COOKING WITH AUTOMATIC MIX




Example: bake a cake for 25 minutes on Low Mix/Bake:

1. Touch the **LOW MIX/BAKE** pad.
2. Enter the cooking time by touching the number pads .
3. Touch the **START** pad.

### TO PREHEAT AND COOK WITH AUTOMATIC MIX

Your oven can be programmed to combine preheating and automatic mix cooking operations. You can preheat at the same temperature as the preset combination temperature or change it to a different temperature.

For example, to preheat to 350°F [177°C] and then cook 25 minutes on 325°F [163°C] Low Mix/Bake:

1. Touch the **PREHEAT** pad.
2. Touch the temperature pad .
3. Touch the **LOW MIX** pad.
4. Touch the **LOW MIX** pad once more to change the cooking temperature.
5. Touch the temperature pad .
6. Enter the cooking time by touching the number pads .
7. Touch the **START** pad.

When the oven reaches the programmed temperature, a signal will sound 4 times\*. The oven will stop and directions will be displayed. Follow the indicated message.

8. Open the door, place the food in the oven and close the door. Touch the **START** pad.

\* If the oven door is not opened, the oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes. After this time has elapsed, an audible signal will sound and the oven will turn off.

### NOTE:

To program only preheat, touch the **START** pad after step 2. Preheating will start. When the oven reaches the programmed temperature, follow the indicated message.

## MANUAL CONVECTION AND AUTOMATIC MIX COOKING (CONT.)

EN

### COMBINATION BAKING CHART

Item	Procedure
<b>Cakes: Your recipe or mix</b>	
Tube or Bundt Cakes**	Bake on low rack three-fourths the recommended time on LOW MIX.
Angel Food	Bake 25 to 30 minutes on LOW MIX.
Loaf Cakes or Quick Breads	Bake three-fourths the recommended time on LOW MIX.
Bar Cookies: Your recipe or mix	Bake three-fourths the recommended time or until wooden pick inserted in center comes out clean on LOW MIX.
<b>Pies</b>	
Single Crust: baked before filling, your recipe, mix or frozen prepared	Prick crust with fork. Preheat oven to 400 °F [204 °C]. Bake on low rack 8 to 10 minutes or until lightly browned. Let cool before filling.
Double Crust	Preheat oven to 375 °F [191 °C]. Bake on low rack 25 to 35 minutes on *HIGH MIX 375 °F [191 °C].
Crumb Top	
Custard Pie	Prebake, following directions for single crust; cool. Fill with desired uncooked custard. Bake on round baking pan on low rack 35 minutes on LOW MIX. If custard is not set, let stand in oven a few minutes.
Pecan Pie	Preheat oven to 350 °F [177 °C]. Bake on low rack 25 to 30 minutes on LOW MIX.
Frozen Prepared Fruit Pies	Place on low rack and bake 30 to 40 minutes using *HIGH MIX 350 °F [177 °C].
Frozen Prepared Custard Pies	Preheat oven to package temperature. Place on low rack and bake three-fourths of package time using LOW MIX and package temperature. If not set, let stand in oven a few minutes.
<b>Breads</b>	
Loaf: Your recipe or frozen, defrosted and proofed	Bake 25 to 30 minutes on LOW MIX for 1 to 2 loaves.
Braid or other shape	Remove metal turntable from oven. Place bread directly on metal turntable. Bake on LOW MIX for three-fourths the conventional time.
Muffins: Large, bakery-style	Bake three-fourths the recommended package or recipe time on LOW MIX.
<b>Desserts</b>	
Cheesecake	Bake three-fourths the recipe time on LOW MIX or until center is nearly set.
Crisps and Cobblers	Bake three-fourths the recipe time on LOW MIX.

\*\* If arcing occurs while using a fluted tube pan, place a heat-resistant dish (Pyrex® pie plate, glass pizza tray or dinner plate) between the pan and the low rack.

\* Necessary to change temperature on HIGH MIX and LOW MIX.

## MANUAL CONVECTION AND AUTOMATIC MIX COOKING (CONT)

### HELPFUL HINTS FOR CONVECTION AND AUTOMATIC MIX COOKING

Your convection microwave oven can cook any food perfectly because of the number of ways it can cook: microwave only, automatic mix, convection only or broil. This use and care manual tells you how to program the oven and offers certain charts and guidelines to help you get the best use of your oven.

The oven cannot be used without the turntable in place. Never restrict the movement of the turntable.

#### CONVECTION COOKING

1. When preheating, the turntable can be left in or removed. When using the high rack for 2 shelf baking in a preheated oven, it is easier to remove the turntable for preheat. Place the high rack on turntable along with food. When preheat is over, open the oven door and quickly place the turntable, high rack and food to be baked inside.
2. Do not cover the turntable, low rack or high rack with aluminum foil. It interferes with air flow that cooks food.
3. Round pizza pans are excellent cooking utensils for many convection-only items. Choose pans that do not have extended handles.

4. Using a preheated low rack can give a grilled appearance to steaks, hot dogs etc.

#### AUTOMATIC MIX COOKING

1. Meats are best when roasted directly on the low rack. A dish can be placed below the meat if gravy is to be made from the drippings.
2. Less tender cuts of meat can be roasted and tenderized using oven cooking bags.
3. When baking, check for doneness after time has elapsed. If not completely done, let stand in oven a few minutes to complete cooking.

#### NOTES:

- During mix baking, some metal baking utensils may cause arcing when they come in contact with the turntable, oven walls or accessory racks. Arcing is a discharge of electricity that occurs when microwaves come in contact with metal. If arcing occurs, place a heat resistant dish (Pyrex® pie plate, glass pizza dish or dinner plate) between the pan and the turntable or rack.
- If arcing occurs with other metal baking utensils, discontinue their use for mix cooking.

# SELECTING A COOKING MODE

## FOODS AND BEST COOKING METHODS

There's an easy way to cook each of your favorite foods. Matching the best method and setting to the food is the secret to success time after time. This chart keeps it simple by giving you the everyday guidelines you need. Now you can tell at a glance whether it's best to use the Convection or Microwave only method, the Broil setting or combination cycles of LOW MIX/Bake or HIGH MIX/Roast.

EN



Food	Convection	Low Mix	High Mix	Broil	Microwave
<b>Bread &amp; Rolls</b>					
Biscuits					
Bread loaves					
Rolls					
<b>Cakes</b>					
Bundt					
Cupcakes					
Layer Cakes					
Loaf Cakes or Quick Breads					
Muffins (regular size)	Conv Bake #3 1-12 cup pan				
Muffins (bakery-style, large size)					
Rectangular Cake	Conv Bake #1 13x9x2 pan				
Tube Cakes					
<b>Cookies</b>					
Bar					
Brownies	Conv Bake #2 13x9x2 pans				
All Other Cookies					
<b>Desserts</b>					
Cheesecake					
Cream Puffs or Eclairs					
Crisps or Cobblers					
<b>Frozen Convenience Foods</b>					
Bake under 20 min.					
Bake over 20 min.					

## SELECTING A COOKING MODE (CONT.)

Food	Convection	Low Mix	High Mix	Broil	Microwave
<b>Meat, Fish &amp; Poultry</b>					
Bacon					Microwave
Casseroles			High Mix		
Chicken, Whole Roasting			Conv Roast #1		
Chicken Pieces			High Mix	Conv Broil #2	
Chops – Lamps, Pork, Veal				Broil	
Hamburgers				Conv Broil #1	
Ham Steak				Broil	
Hot Dogs				Broil	Microwave
Fish & Seafood			High Mix	Broil	Microwave
Meat Loaf			High Mix		
Roasts – Beef, Lamb, Pork, Veal			High Mix		
Sausage				Broil	
Steak – Boneless (3/4 - 1 inch)				Conv Broil #3	
Steaks & London Broil				Broil	
Turkey, Whole & Breast			Conv Roast #2, 3		
<b>Pies</b>					
Crust	Convection				
Custard or Pumpkin		Low Mix			
Double-Crust			High Mix		
Frozen Prepared Custard		Low Mix			
Frozen Prepared Fruit			High Mix		
Variety Pies (pecan, cheese, etc.)		Low Mix			
<b>Pizza</b>	Convection				
<b>Potatoes</b>					
French Fries	Conv Bake #4				
Crispy	Convection				
Quick					Microwave
<b>Reheating Leftovers</b>					Microwave
<b>Vegetables</b>					Microwave

EN



## OTHER FEATURES

### HELP MENU

**HELP MENU** provides 5 special features for your ease and convenience. Also, specific instructions are provided in the interactive display when you use most features of the oven.

### SAFETY LOCK

The safety lock prevents unwanted microwave oven operation, such as by small children. The microwave oven can be set so that the control panel is deactivated or locked. To set, touch **HELP MENU**, the number **1** and the **START** pads. Should a pad be touched, **LOCK** will appear in the display.

To cancel, touch the **HELP MENU** and **STOP/CLEAR** pads.

### AUDIBLE SIGNAL ELIMINATION

If you wish to have the microwave oven operate with no audible signals, touch **HELP MENU**, the number **2** and the **STOP/CLEAR** pads.

To cancel and restore the audible signal, touch **HELP MENU**, the number **2** and the **START** pads.

### AUTO START

If you wish to program your microwave oven to begin cooking automatically at a designated time of day, follow this procedure:

For example, to start cooking a stew on 50% for 20 minutes at 4:30. Before setting, check to make sure the clock is showing the correct time of day:

1. Touch the **HELP MENU** pad.
2. Touch the number **3** to select the auto start.
3. To enter a start time of 4:30, touch numbers **4**, **3** and **0**.
4. Touch the **CLOCK** pad.
5. To enter cooking program, touch **POWER LEVEL**, number **5** and then touch numbers **2**, **0**, **0** and **0** for cooking time.
6. Touch the **START** pad. The chosen auto start time will appear in the display.

NOTE:

- Auto start can be used for manual cooking, Auto Broil, Auto Roast, Auto Bake, if the clock is set.

- If the microwave oven door is opened after programming auto start, it is necessary to touch the **START** pad for auto start time to appear in the readout so that the microwave oven will automatically begin programmed cooking at the chosen auto start time.
- Be sure to choose foods that can be left in the microwave oven safely until the auto start time. Acorn or butternut squash are often a good choice.
- If you wish to know the time of day, simply touch the **CLOCK** pad. As long as your finger is touching the **CLOCK** pad, the time of day will be displayed.

### LANGUAGE SELECTION

The microwave oven comes set for English. To change, touch **HELP MENU** and the number **4** pad. Continue to touch the number **4** pad until your choice is selected, then touch the **START** pad.

Touch number **4** once for English.

Touch number **4** twice for Spanish.

Touch number **4** three times for French.

### WEIGHT AND TEMPERATURE SELECTIONS

The microwave oven comes set for U.S. Customary Unit-pounds and degrees Fahrenheit. To change, touch **HELP MENU** and the number **5**. Continue to touch the number **5** until your choice is selected. Then, touch the **START** pad.

Touch number **5** once for LB / °F.

Touch number **5** twice for KG / °C.

### HELP

Each setting of Defrost, Auto Broil, Auto Roast, Auto Bake, Sensor Cook, Sensor Reheat and Popcorn has a available cooking hint. Touch the **HELP MENU** pad when **HELP** is lighted in the interactive display to see the hints.

## OTHER FEATURES (CONT.)

### EXTRA MINUTE

Extra Minute allows you to cook for a minute at 100% by simply touching the **EXTRA MINUTE** pad. You can also extend cooking time in multiples of 1 minute by repeatedly touching the **EXTRA MINUTE** pad during manual cooking.

For example, to heat a cup of soup for one minute:

Touch the **EXTRA MINUTE** pad.

NOTE:

- To use Extra Minute, touch pad within 1 minute after cooking, closing the door, touching the **STOP/CLEAR** pad or during cooking.
- Extra Minute cannot be used with Sensor Reheat, Popcorn, Sensor Cook, Defrost, Auto Broil, Auto Roast or Auto Bake.

### MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT

Should you discover that you like any of the Sensor Cook, Sensor Reheat, Popcorn or Defrost settings slightly more done, touch the **POWER LEVEL** pad once after touching your selection. The display will show **MORE**.

For slightly less done, touch the **POWER LEVEL** pad twice after touching your selection. The display will show **LESS**.

### MULTIPLE SEQUENCE COOKING

Your microwave oven can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences, switching from one power level setting to another automatically.

Sometimes cooking directions tell you to start on one power level and then change to a different power level. Your microwave oven can do this automatically.

For example, to cook roast beef for 5 minutes at 100% and then continue to cook for 30 minutes at 50%:

1. First touch the **POWER LEVEL** pad twice for 100% power. Then enter the cooking time **5000**.

2. Touch the **POWER LEVEL** pad. Touch number pad **5** for 50% power. Then enter second cooking time **3000**.
3. Touch the **START** pad.

NOTE:

- If the **POWER LEVEL** pad is touched twice, **HIGH** will be displayed.
- If you wish to know the power level during cooking, simply touch the **POWER LEVEL** pad. As long as your finger is touching the **POWER LEVEL** pad, the power level will be displayed.

### START / TOUCH ON

The **START** pad activates a programmed sequence or activates the Touch On feature.

Touch On allows you to cook at 100% power by touching the **START** pad continuously. Touch On is ideal for melting cheese, bringing milk to just below boiling etc.

The maximum cooking time is 3 minutes:

For example, to melt cheese on a piece of toast:

1. Continuously touch the **START** pad. The cooking time will begin counting up.
2. When the cheese is melted to desired degree, remove your finger from the **START** pad. The microwave oven stops immediately.

NOTE:

- Take note of the required cooking time for frequently prepared foods and set the microwave accordingly in the future.
- To use Touch On, touch the pad within 1 minute after cooking, opening and closing the door or touching the **STOP/CLEAR** pad.
- Touch On can only be used 3 times in a row. To use Touch On additional times, open and close door or touch **STOP/CLEAR**.

### KITCHEN TIMER

For example, to time a 3 minute long distance phone call:

1. Touch the **KITCHEN TIMER** pad.
2. Enter time by touching the number pads **300**.
3. Touch the **START** pad.

## OTHER FEATURES (CONT.)

---

### DEMONSTRATION MODE

To demonstrate, touch **CLOCK**, the number **0** and then touch the **START** pad and hold for 3 seconds. **DEMO ON** will appear in the display. Cooking operations and specific special features can now be demonstrated with no power in the microwave oven.

For example, touch the **EXTRA MINUTE** pad and the display will show 1 . 00 and count down quickly to **END**.

To cancel, touch **CLOCK**, then the number **0** and **STOP/CLEAR** pads. If easier, unplug the microwave oven from the electrical outlet and reconnect.

## CLEANING AND CARE

**DISCONNECT THE POWER CORD BEFORE CLEANING OR LEAVE THE DOOR OPEN TO INACTIVATE THE MICROWAVE OVEN DURING CLEANING.**

### EXTERIOR

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

### DOOR

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

### TOUCH CONTROL PANEL

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

### INTERIOR - AFTER MICROWAVE COOKING

Cleaning is easy because little heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or splattering. To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. **DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS.** For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water. **NEVER SPRAY OVEN CLEANERS DIRECTLY ONTO ANY PART OF THE MICROWAVE OVEN.**

### INTERIOR - AFTER CONVECTION, MIX OR BROIL COOKING

Splatters may occur because of moisture and grease. Wash immediately after use with hot, soapy water. Rinse and polish dry. Harder to remove splatters may occur if oven is not thoroughly cleaned or if there is long time/high temperature cooking. If so, you may wish to purchase an oven cleaner pad with liquid cleaner within it—not a soap filled steel pad—for use on stainless or porcelain surfaces. Follow manufacturer's directions carefully and be especially cautious not to get any of the

liquid cleaner in the perforations on the wall or ceiling or any door surfaces. Rinse thoroughly and polish dry.

After cleaning the interior thoroughly, residual grease may be removed from the interior ducts and heater by simply operating the oven on 450 °F [232 °C] for 20 minutes without food. Ventilate the room if necessary.

### WAVEGUIDE COVER

The waveguide cover is made from mica so it requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good microwave oven performance. Carefully wipe with a damp cloth any food splatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire. Do not remove the waveguide cover.

### ODOR REMOVAL

Occasionally, a cooking odor may remain in the microwave oven. To remove, combine 1 cup water, grated peel and juice of 1 lemon and several whole cloves in a 2-cup glass measuring cup. Boil for several minutes using 100% power. Allow to set in microwave oven until cool. Wipe interior with a soft cloth.

### TURNTABLE/TURNTABLE SUPPORT/ RACKS

The turntable, turntable support and racks can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and a non-abrasive scouring sponge. They are also dishwasher-proof. Use top rack of dishwasher for turntable support.

Foods with high acidity, such as tomatoes or lemons, will cause the porcelain enamel turntable to discolor. Do not cook highly acidic foods directly on the turntable; if spills occur, wipe up immediately.

The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should not be allowed to stand in this area.

## SERVICE CALL CHECK

---

EN

Please check the following before calling for service:

1. Place one cup of water in a glass measuring cup in the microwave oven and close the door securely. Operate the microwave oven for one minute at HIGH 100%.
  - A. Does the microwave oven light come on? YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
  - B. Does the cooling fan work? (Put your hand over the rear ventilating openings.) YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
  - C. Does the turntable rotate? (It is normal for the turntable to turn in either direction.) YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
  - D. Is the water in the microwave oven warm? YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
2. Remove water from the oven and operate the oven for 5 minutes at CONVECTION 450° F [232° C].
  - A. Do CONV and COOK indicators light? YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_
  - B. After the oven shuts off, is inside of the microwave oven hot? YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check electrical outlet, fuse and/or circuit breaker. If they are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST AUTHORIZED SERVICER.

A microwave oven should never be serviced by a "do-it-yourself" repair person.

NOTE:

If time appearing in the display is counting down very rapidly, see Demonstration Mode on page 33 and cancel.

## PARTS / SERVICE

---

### SERVICE DATA RECORD

The rating label contains the model number and serial number of the appliance. See page 12 for the location of the rating label.

Now is a good time to write this information below in the space provided. Keep your invoice for warranty validation.

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Date of Installation or Occupancy \_\_\_\_\_

## PARTS LIST

---

Please visit the Hestan website to access the parts list for your Hestan Indoor product: [www.hestanhome.com](http://www.hestanhome.com).

## SERVICE

---

All warranty and non-warranty repairs should be performed by qualified service personnel. To locate an authorized service agent in your area, contact your Hestan dealer, local representative, or the manufacturer. Before you call, please have the model number and serial number information ready.

Hestan Commercial Corporation  
3375 E. La Palma Avenue  
Anaheim, CA 92806  
(888) 905-7463

## LIMITED WARRANTY

---

### WHAT THIS LIMITED WARRANTY COVERS :

Hestan Commercial Corporation (“HCC”) warrants to the original consumer purchaser of a Hestan Indoor Cooking product (the “Product”) from an HCC authorized dealer that the Product is free from defective materials or workmanship for a period of three (3) years from the date of original retail purchase or closing date for new construction, whichever period is longer (“Limited Warranty Period”). HCC agrees to repair or replace, at HCC’s sole option, any part or component of the Product that fails due to defective materials or workmanship during the Limited Warranty Period. This Limited Warranty is not transferable and does not extend to anyone beyond the original consumer purchaser (“Purchaser”). This Limited Warranty is valid only on Products purchased and received from an HCC authorized dealer in the fifty United States, the District of Columbia and Canada. This Limited Warranty applies only to Products in non-commercial use and does not extend to Products used in commercial applications.

## LIMITED WARRANTY (CONT.)

---

EN

### HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE :

If the Product fails during the Limited Warranty Period for reasons covered by this Limited Warranty, the Purchaser must immediately contact the dealer from whom the Product was purchased or HCC at 888.905.7463.

Purchaser is responsible for making the Product reasonably accessible for service or for paying the cost to make the Product reasonably accessible for service. Service is to be provided during normal business hours of the authorized Hestan Commercial Service Provider. To the extent Purchaser requests service outside of the normal business hours of the authorized Hestan Commercial Service Provider, Purchaser will pay the difference between regular rates and overtime or premium rates. Purchaser is required to pay all travel costs for travel beyond 50 miles (one way) from the nearest authorized Hestan Commercial Service Provider.

### EXTENSIONS TO THREE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD :

In addition to the three-year limited warranty, the following components have extended warranty coverage as specifically set forth below:

1. The Product's gas burners (excludes appearance), electric heating elements, blower motors (ventilation hoods), electronic control boards, magnetron tubes and induction generators (where applicable) are warranted to be free from defects in material and workmanship under normal non-commercial use and service for a period of five (5) years of the original Purchaser. This excludes surface corrosion, scratches, and discoloration which may occur during normal use and is limited to replacement of the defective part(s), with the Purchaser paying all other costs, including labor, shipping and handling, as applicable.

### WHAT THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER :

This Limited Warranty does not cover and HCC will not be responsible for and will not pay for: damage to or defects in any Product not purchased from an HCC authorized dealer; color variations in color finishes or other cosmetic damage; failure or damage from abuse, misuse, accident, fire, natural disaster, commercial use of the Product, or loss of electrical power or gas supply to the Product; damage from alteration, improper installation, or improper operation of the Product; damage from improper or unauthorized repair or replacement of any part or component of the Product; damage from service by someone other than an authorized agent or representative of the Hestan Commercial Service Network; normal wear and tear; damage from exposure of the Product to a corrosive atmosphere containing chlorine, fluorine, or any other damaging chemicals; damage resulting from the failure to provide normal care and maintenance to the Product; damage HCC was not notified of within the Limited Warranty Period; and incidental and consequential damages caused by any defective material or workmanship.

### ARBITRATION :

This Limited Warranty is governed by the Federal Arbitration Act. Any dispute between Purchaser and HCC regarding or related to the Product or to this Limited Warranty shall be resolved by binding arbitration only on an individual basis with Purchaser. Arbitration will be conducted by the American Arbitration Association ("AAA") in accordance with its Consumer Arbitration Rules or by JAMS. The arbitration hearing shall be before one arbitrator appointed by the AAA or JAMS. The arbitrator shall not conduct class arbitration and Purchaser shall not bring any claims against HCC in a representative capacity on behalf of others.

### LIMITATION OF LIABILITY :

This Limited Warranty is the final, complete and exclusive agreement between HCC and Purchaser regarding the Product.

## LIMITED WARRANTY (CONT.)

---

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE. NO WARRANTIES WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE SHALL APPLY AFTER THE LIMITED WARRANTY PERIOD STATED ABOVE. NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON HCC. HCC ASSUMES NO RESPONSIBILITY THAT THE PRODUCT WILL BE FIT FOR ANY PARTICULAR PURPOSE, EXCEPT AS OTHERWISE PROVIDED BY APPLICABLE LAW.

HCC SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THE PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF HCC HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NO RECOVERY OF ANY KIND AGAINST HCC SHALL BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT.

WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, YOU ASSUME ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THE PRODUCT NOT CAUSED DIRECTLY BY THE NEGLIGENCE OF HCC. THIS LIMITED WARRANTY STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

No oral or written representation or commitment given by anyone, including but not limited to, an employee, representative or agent of HCC will create a warranty or in any way increase the scope of this express Limited Three Year Warranty. If there is any inconsistency between this Limited Warranty and any other agreement or statement included with or relating to the Product, this Limited Warranty shall govern. If any provision of this Limited Warranty is found invalid or unenforceable, it shall be deemed modified to the minimum extent necessary to make it enforceable and the remainder of the Limited Warranty shall remain valid and enforceable according to its terms.

### INTERACTION OF LAWS WITH THIS LIMITED WARRANTY :

Some states, provinces or territories may not allow limitations on how long an implied warranty lasts or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. Some states, provinces or territories may provide for additional warranty rights and remedies, and the provisions contained in this Limited Warranty are not intended to limit, modify, take away from, disclaim or exclude any mandatory warranty requirements provided by states, provinces or territories, including certain implied warranties. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary depending on location.

Any questions about this Limited Warranty may be directed to  
Hestan Commercial Corporation at (888) 905-7463





## **AVERTISSEMENT**

LE NON-RESPECT À LA LETTRE DE CES INSTRUCTIONS PEUT CAUSER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION, QUI POURRAIT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT.

Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

L'installation et le service doivent être effectués par un installateur qualifié ou une agence de service.

NE PAS RÉPARER, REMPLACER OU ENLEVER TOUTE PIÈCE DE L'APPAREIL, SAUF SI SPÉCIFIQUEMENT RECOMMANDÉ DANS LES MANUEL. UNE INSTALLATION, UN ENTRETIEN OU UNE MAINTENANCE INCORRECTS PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. CONSULTEZ CE MANUEL DE L'ORIENTATION. TOUS LES AUTRES SERVICES DEVRAIENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR UN TECHNICIEN DE SERVICE HESTAN AUTORISÉ.

## DÉFINITIONS DE SÉCURITÉ



CECI INDIQUE QUE L'INOBSERVATION DE CET AVERTISSEMENT PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES.



CECI INDIQUE QUE L'INOBSERVATION DE CET AVERTISSEMENT PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES MINEURES OU MODÉRÉES.



CECI INDIQUE QUE L'INOBSERVATION DE CET AVERTISSEMENT PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES DE L'APPAREIL OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.

INSTALLATEUR: LAISSER CE MANUEL AVEC LE PROPRIÉTAIRE DE L'APPAREIL.

PROPRIÉTAIRE: CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

## ***Un message de Hestan***

*Les innovations culinaires primées de Hestan et les caractéristiques spéciales ont réinventé la cuisine du restaurant et redéfini l'expérience culinaire dans certains des restaurants les plus acclamés de l'Amérique. Hestan prend maintenant cette performance à l'arrière de la maison et la met au centre de la vôtre. Pensé et méticuleusement conçu, Hestan vous servira magnifiquement pour les années à venir.*

*Hestan est la seule marque résidentielle née des rêves et des exigences des chefs professionnels. De la cuisinière à la réfrigération, chaque détail est conçu pour offrir la performance et la fiabilité attendues dans un restaurant - maintenant disponible pour vous.*

*Nous apprécions que vous ayez choisi Hestan, et nous nous engageons à vous offrir le meilleur.*

***Bienvenue à Hestan***



## TABLES DES MATIERES

---

3	CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
5	PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE À MICRO-ONDES
6	NUMÉROS DE MODÈLE
6	PLAQUE SIGNALÉTIQUE
7	INFORMATIONS QUE VOUS DEVEZ SAVOIR
14	LES PARTIES DE LA FOUR À MICRO-ONDE
16	AVANT D'UTILISER
16	CARACTÉRISTIQUES DE LA FOUR À MICRO-ONDES
19	CUISSON AU MICRO-ONDES
21	FONCTIONNEMENT CONVECTION AUTOMATIQUE
26	CUISSON PAR CONVECTION/COMBINAISON AUTOMATIQUE
31	SÉLECTION D'UN MODE DE CUISSON
33	AUTRES PARTICULARITÉS PRATIQUES
35	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
36	APPEL DE SERVICE
37	PIÈCES / SERVICE
37	GARANTIE LIMITÉE
40	REMARQUES

FR

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

Lorsqu'il est correctement entretenu, votre micro-ondes à convection Hestan fournira un service fiable et sûr pendant de nombreuses années. Lorsque vous utilisez cet appareil, vous devez respecter les consignes de sécurité élémentaires décrites dans les pages suivantes.

**IMPORTANT:** Conservez ces instructions pour l'utilisation locale des services publics.

**INSTALLATEUR:** Veuillez laisser ces instructions avec le propriétaire.

**PROPRIÉTAIRE:** Veuillez conserver ces instructions d'installation pour référence future.

### **⚠️ AVERTISSEMENT**

#### **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE**

Il est de la responsabilité de l'utilisateur de connecter l'appareil par un électricien agréé conformément à tous les codes et normes applicables, y compris la construction liée au feu. Voir «EXIGENCES ÉLECTRIQUES» à la page 7 pour plus de détails

#### **ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET MISE À LA TERRE**

- Cet appareil doit être mis à la terre. Voir «EXIGENCES ÉLECTRIQUES» à la page 7 pour des instructions.
- Cet appareil doit être connecté à 120 VAC monophasé, 60 Hz, avec une intensité nominale telle que présentée dans la liste des numéros de modèle, page 6.
- **PROPRIÉTAIRE:** Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur électrique afin de savoir comment couper l'alimentation de cet appareil.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (SUITE)



Lors de l'utilisation d'appareils électriques, veillez à respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment:



Pour réduire les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures corporelles ou d'exposition excessive aux micro-ondes.

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et observez les «Précautions particulières à prendre pour éviter toute exposition éventuelle à une énergie de micro-ondes excessive» à la page 5.
3. Cet appareil doit être correctement mis à la terre. Ne branchez que sur une prise correctement mise à la terre. Voir «ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET MISE À LA TERRE» à la page 3.
4. Installez ou localisez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
5. Certains produits, tels que les œufs entiers et les contenants scellés - par exemple des bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans au four à micro-ondes.
6. Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ni de vapeurs dans cet appareil. Ce micro-ondes est spécialement conçu pour chauffer et cuire des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
7. Comme avec tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsque utilisé par des enfants.
8. N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
9. Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel qualifié. Contactez le réparateur agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
10. Ne couvrez pas et ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil.
11. Ne rangez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou à un endroit similaire.
12. N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
13. Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chauffées.
14. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
15. Pour nettoyer l'appareil en toute sécurité, voir «NETTOYAGE ET ENTRETIEN» à la page 35.
16. Ne rangez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
17. Ne pas monter sur un évier.
18. Pour réduire les risques d'incendie dans la cavité de l'appareil:
  - a) Ne pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.
  - b) Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four à micro-ondes.
  - c) Si des matériaux à l'intérieur de l'appareil s'enflamment, laissez la porte du four à micro-ondes fermée, éteignez-le et coupez le courant au niveau du panneau de fusible ou du disjoncteur.
  - d) Ne pas utiliser le four à micro-ondes à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans le four à micro-ondes lorsque vous ne les utilisez pas.
19. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir en raison de la tension superficielle du liquide. Des bulles visibles ou en ébullition lorsque le récipient est retiré de l'appareil ne sont pas toujours présentes. CELA POURRAIT PROVOQUER DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS ÉBULLANTS SOUDAIN LORSQUE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSIL EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (SUITE)

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES AUX PERSONNES:

- a) Ne surchauffez pas le liquide.
  - b) Mélangez le liquide avant et à mi-cuisson.
  - c) Ne pas utiliser de contenants droits avec un goulot étroit. Utilisez un récipient à large ouverture.
  - d) Après le chauffage, laissez le récipient dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.
  - e) Faites très attention lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
20. Si la lampe du four tombe en panne, consultez un service après-vente agréé.

FR

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité et les avertissements importants dans ce manuel ne visent pas à couvrir toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de la maintenance ou du fonctionnement de cet appareil ou de tout autre appareil.

Contactez toujours le service clientèle de Hestan à propos de problèmes ou de situations que vous ne comprenez pas.

### PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE À MICRO-ONDES

- a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte car son fonctionnement peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas vaincre ou altérer les verrouillages de sécurité.
- b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez pas de résidus de saleté ou de nettoyeur s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que rien ne soit endommagé: (1) porte (pliée), (2) charnières et loquets (brisés ou desserrés), (3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- d) Le four ne doit pas être réglé ou réparé par quiconque, à l'exception d'un personnel de maintenance qualifié.

### AVERTISSEMENTS DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE:



**AVERTISSEMENT** Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment du monoxyde de carbone, reconnu par l'État de Californie pour causer des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, visitez [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## NUMÉROS DE MODÈLE

NO. MODÈLE	DESCRIPTION	DISJONCTEUR REQUIS
KMWC24	24" Four à micro-ondes à convection	15 Ampères


## CARACTÉRISTIQUES

Tension secteur:	Monophasé 120V, 60Hz, AC seulement
Courant alternatif requis:	Micro-ondes: 1,55 kW, 13,0 Ampères. Convection: 1,55 kW, 13,0 Ampères
Puissance de sortie: micro-ondes *	900 Watts
Puissance de sortie: Chauffage à convection	1450 Watts
La fréquence:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	24-5/8 po (L) x 14-7/8 po (H) x 19 po (D) [62,5 x 37,8 x 48,3 cm]
Dimensions de la cavité:	16-1/8 po (L) x 9-5/8 po (H) x 16-1/8 po (D) [40,9 x 24,5 x 40,9 cm]
Capacité du four à micro-ondes: **	1,5 pieds <sup>3</sup> [42475 cm <sup>3</sup> ]
Uniformité de cuisson:	Système de plateau tournant
Poids:	Environ 60 lbs. [27,2 kg]

\* La méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour mesurer la puissance de sortie. Cette méthode de test est largement reconnue.

\*\* La capacité interne est calculée en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La capacité réelle de stockage de nourriture est inférieure.



En conformité avec les normes établies par:

FCC	Commission fédérale de la communication autorisée.
DHHS	Conforme aux règles du Département de la santé et des services sociaux (CFSH), CFR, Titre 21, Chapitre I, sous-chapitre J.
	Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est répertorié par Underwriters Laboratories, Inc. pour une utilisation aux États-Unis ou au Canada.

## PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique contient des informations importantes sur votre appareil Hestan, telles que le modèle et le numéro de série.

Si une réparation est nécessaire, contactez le service clientèle de Hestan en indiquant les informations de modèle et de numéro de série indiquées sur l'étiquette.

<b>HESTAN</b> HOUSEHOLD MICROWAVE OVEN MODEL NO. _____ (M)	
UL/CSA RATINGS: 120/117VAC 1.5/1.5kW 60/60Hz	
OUTPUT: 950/950W 2450/2450MHz	
MICROWAVE OVEN FOR HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE	
FOUR MICRO-ONDES POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.	
NON DESTINE A UN USAGE COMMERCIAL	
TEST LOAD: 275cc WATER SINGLE PHASE GENERATOR: MAGNETRON 4 1kVp	
COMPLIES WITH DHHS RADIATION PERFORMANCE STANDARDS 21CFR SUBCHAPTER J	
MADE IN U.S.A. from domestic and imported parts. QUESTIONS? (888) 905-7463	
SERIAL NO.:	MANUFACTURED:
 	
FCC ID: _____	
Hestan Commercial Corporation 3375 E. La Palma Ave Anaheim, CA 92806	

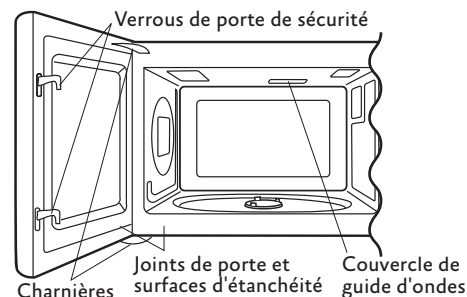
### PLAQUE SIGNALÉTIQUE TYPIQUE



## INFORMATIONS QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

### DÉBALLER ET EXAMINER VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

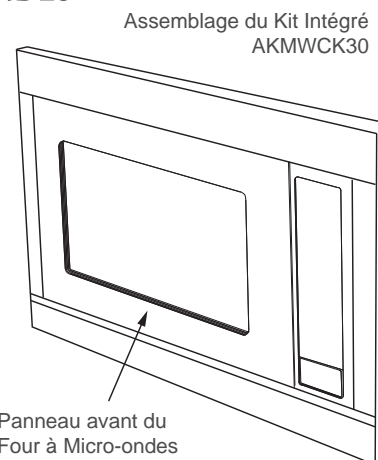
1. Retirez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur de la cavité du four à micro-ondes; Cependant, **NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE DE CONDUITE**, situé sur le mur supérieur de la cavité. Lisez toutes les pièces jointes et **CONSERVEZ** le manuel d'utilisation et d'entretien.
2. Vérifiez que le four à micro-ondes ne présente aucun dommage, tel qu'une porte mal alignée ou déformée, des joints d'étanchéité et des surfaces d'étanchéité endommagés, des charnières et des loquets de porte cassés ou desserrés, ainsi que des bosses dans la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, n'utilisez pas le four à micro-ondes et contactez votre revendeur ou votre réparateur agréé.



FR

### CHOISIR UN EMPLACEMENT POUR VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Le micro-ondes peut être intégré à votre cuisine à l'aide du kit intégré AKMWCK27 ou AKMWCK30 de Hestan. Il peut également être utilisé sur un comptoir. Planifiez l'emplacement de votre four à micro-ondes de manière à ce qu'il soit facile à obtenir et à utiliser. Il est sage, si possible, d'avoir un espace de travail sur au moins un côté du four à micro-ondes. Laissez au moins 2 pouces [5 cm] sur les côtés, en haut et à l'arrière du four à micro-ondes pour permettre la circulation de l'air.



## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon avec un fil de terre et une fiche de terre. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et mise à la terre conformément au code national de l'électricité et aux codes et ordonnances locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique.

**AVERTISSEMENT** Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique.

### EXIGENCES ÉLECTRIQUES

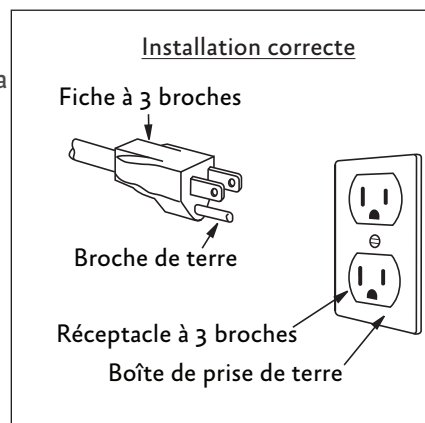
Les exigences électriques sont de 120 volts, 60 Hz, courant alternatif seulement, 15 ampères. ou une alimentation électrique plus protégée. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé servant uniquement le four à micro-ondes.

Le four est équipé d'une fiche de mise à la terre à 3 broches. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et mise à la terre. Si vous ne disposez que d'une prise à 2 broches, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise murale mise à la terre.

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.

#### REMARQUES:

- Veillez à ne pas placer le cordon sur le comptoir ou la table où il pourrait être tiré ou trébuché accidentellement par des enfants.
- Si vous installez l'appareil, par exemple avec le kit intégré AKMWCK27 ou AKMWCK30 de Hestan, aucune rallonge n'est autorisée. Si une prise de courant appropriée n'est pas à portée du cordon de l'appareil, demandez à un électricien de l'installer.



## INFORMATIONS QUE VOUS DEVEZ SAVOIR (SUITE)

- Si vous avez des questions sur la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien qualifié ou un réparateur.
- Ni Hestan, ni le revendeur ne peuvent être tenus responsables des dommages causés au four à micro-ondes ou des dommages corporels résultant de l'inobservation des procédures de raccordement électrique appropriées.

### INTERFÉRENCES RADIO OU TÉLÉ

Si le four à micro-ondes interfère avec la radio ou la télévision, si le four à micro-ondes interfère avec votre radio ou votre télévision, vérifiez que le four à micro-ondes est sur un circuit électrique différent four à micro-ondes ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception.

### À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Ce manuel d'utilisation et d'entretien est précieux: lisez-le attentivement et conservez-le toujours à titre de référence.

NE JAMAIS utiliser le four à micro-ondes sans le plateau tournant et le support, ni retourner le plateau tournant de sorte qu'un grand plat puisse être placé dans le four à micro-ondes. Le plateau tournant tourne dans le sens horaire et antihoraire.

TOUJOURS avoir des aliments dans le four à micro-ondes lorsqu'il est allumé pour absorber l'énergie du micro-ondes.

Lorsque vous utilisez le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100%, le magnétron peut s'allumer et s'éteindre. Il est normal que l'extérieur du four soit chaud au toucher lors de la cuisson ou du réchauffage.

La condensation fait normalement partie de la cuisson au micro-ondes. L'humidité de la pièce et l'humidité des aliments influenceront sur la quantité d'humidité qui se condense dans le four. En règle générale, les aliments couverts ne provoquent pas autant de condensation que les aliments non couverts. Les orifices de ventilation situés à l'arrière du four ne doivent pas être bloqués.

Après avoir utilisé la convection, le mélange automatique ou le gril, vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner aussi longtemps que 5 minutes, en fonction de la température du four.

Sachez que, contrairement aux fours à micro-ondes uniquement, les fours à micro-ondes à convection ont tendance à chauffer pendant la convection, le mélange automatique et la cuisson au gril.

Le four sert uniquement à la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance de votre sortie hyperfréquence est de 900 watts conformément à la procédure de test CEI. Lorsque vous utilisez des recettes ou des instructions sur les emballages, vérifiez les aliments au minimum et ajoutez du temps en conséquence.

### À PROPOS DE LA CUISSON AU MICRO-ONDES

- Disposez les aliments avec soin. Placez les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Regardez le temps de cuisson. Cuire pendant le temps le plus court indiqué et en rajouter au besoin. Les aliments trop cuits peuvent fumer ou s'enflammer.
- Couvrir les aliments pendant la cuisson. Consultez une recette ou un livre de cuisine pour des suggestions telles que: essuie-tout, papier ciré, film plastique pour micro-ondes ou couvercle. Les couvercles empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire uniformément.
- Protégez avec de petits morceaux plats de papier d'aluminium les zones minces de viande ou de volaille afin d'éviter une cuisson excessive avant que les zones denses et épaisses ne soient complètement cuites.

## INFORMATIONS QUE VOUS DEVEZ SAVOIR (SUITE)

---

- Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson aux micro-ondes pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les gros articles comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
- Réorganisez les aliments tels que les boulettes de viande, à mi-cuisson, de haut en bas et de droite à gauche.
- Ajouter du temps de repos. Retirez les aliments du four à micro-ondes et mélangez, si possible. Couvrir pendant la période de repos pour permettre aux aliments de terminer la cuisson sans trop cuire.
- Vérifiez la cuisson. Recherchez des signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes

Les signes de cuisson comprennent:

- Les aliments cuisent à la vapeur, pas seulement à l'arrière.
- Les articulations des cuisses de volaille se déplacent facilement.
- La viande et la volaille ne sont pas rosées.
- Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.

FR

## INFORMATIONS QUE VOUS DEVEZ SAVOIR (SUITE)

### USTENSILES ET COUVERCLES

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. Beaucoup de vos récipients peuvent très bien servir à la cuisson dans votre nouveau four micro-ondes à convection. Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles et couvercles convenant le mieux à chaque mode de cuisson.

Ustensiles Et Couvercles	Micro-ondes Seulement	Grillade Par Conv., Cuisson Lente	Mode Combiné Haute Temp./ Rôtir Mode Combiné Basse Temp./ Cuisson Au Four
Feuille d'aluminium	OUI. Des petites feuilles d'aluminium lisses peuvent être placées sur une préparation pour protéger ses surfaces contre une cuisson ou une décongélation trop rapide. Maintenir les feuilles à au moins un pouce [2,5 cm] d'écart des parois du four.	OUI. Comme protection.	OUI. Comme protection.
Récipients en aluminium	OUI. À condition de ne remplir qu'aux 3/4. Maintenir à un pouce [2,5 cm] d'écart des parois du four et ne pas recouvrir de feuille d'aluminium.	OUI. Griller sans couvercle.	OUI. À condition de ne remplir qu'aux 3/4. Maintenir à un pouce [2,5 cm] d'écart des parois du four et ne pas recouvrir de feuille d'aluminium.
Plat à gratin	OUI. Ne pas dépasser la durée de préchauffage recommandée. Suivre le mode d'emploi du fabricant.	NON	NON
Vitrocéramique (Pyroceram®)	OUI. Excellent.	OUI. Excellent.	OUI. Excellent.
Verre calorifuge	OUI. Excellent.	OUI. Excellent.	OUI. Excellent.
Verre non-calorifuge	NON	NON	NON
Couvercles en verre	OUI	OUI. Griller sans couvercle.	OUI
Couvercles en métal	NON	OUI. Griller sans couvercle.	NON
Casseroles en métal	NON	OUI	OUI. Ne pas employer de couvercles métalliques
Métaux assortis : plats à rebords métalliques, etc. Ligatures métalliques	NON	NON	NON
Poches de cuisson au four	OUI. Conviennent aux grosses pièces de viande ou aux préparations à attendrir. NE PAS utiliser de ligatures métalliques.	OUI. Grillades, non.	OUI. NE PAS utiliser de ligatures métalliques.
Assiettes en carton	OUI. Pour ré chauffer.	NON	NON
Serviettes en papier	OUI. Comme couvercles au réchauffage et à la cuisson. Ne pas employer de produits recyclés pouvant contenir des fibres métalliques.	NON	NON

## INFORMATIONS QUE VOUS DEVEZ SAVOIR (SUITE)

Ustensiles Et Couverts	Micro-ondes Seulement	Grillade Par Conv., Cuisson Lente	Mode Combiné Haute Temp./ Rôtir Mode Combiné Basse Temp./ Cuisson Au Four
Papier allant au four	OUI	OUI. Pour températures jusqu'à 400 °F [204 °C]. Ne pas employer pour griller.	OUI. Pour températures jusqu'à 400 °F [204 °C].
Récipients en plastique bons pour micro-ondes	OUI. Comme couvercles au réchauffage et à la cuisson. Ne pas employer de produits recyclés pouvant contenir des fibres métalliques.	NON	NON
Plastique, Thermoset®	OUI	OUI. Résiste à la chaleur jusqu'à 425 °F [218 °C]. Ne pas employer pour griller.	OUI
Film plastique	OUI. Choisir des marques spécialement indiquées pour micro-ondes. NE PAS placer le film en contact avec les aliments. Percer pour laisser s'échapper la vapeur.	NON	NON
Céramiques, grès, porcelaine	OUI. Voir les recommandations du fabricant pour usage micro-ondes.	OUI	OUI. Doivent être bons pour micro-ondes et cuisson au four.
Polystyrène	OUI. Pour réchauffer.	NON	NON
Papier ciré	OUI. Recommandé comme couvercle à la cuisson et au réchauffage.	NON	NON
Osier, bois, paille	OUI. Convient aux cuissons très courtes. Ne pas employer avec des plats très gras ou très sucrés. Risque de se calciner.	NON	NON

**VÉRIFICATION DE RÉCIPIENTS:** Pour vérifier qu'un récipient est bon pour micro-ondes, placez-le vide dans le four et réglez sur HIGH pendant 30 secondes. Si le plat chauffe à l'extrême, NE PAS l'utiliser pour la cuisson micro-ondes.

**ACCESSOIRES:** De nombreux accessoires micro-ondes sont proposés sur le marché. Considérez vos achats pour qu'ils correspondent à vos besoins. Un thermomètre adapté aux micro-ondes vous aidera à déterminer le degré voulu de cuisson aux micro-ondes seulement et garantira que les aliments ont été cuits aux températures de sécurité recommandées. Hestan n'est pas responsable de dommages causés au four par l'introduction d'accessoires.

## INFORMATIONS QUE VOUS DEVEZ SAVOIR (SUITE)

### LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Vérifiez que les aliments sont cuits aux températures recommandées par le ministère de l'Agriculture des États-Unis.

145°F [63°C]	Poisson
160°F [71°C]	Porc, boeuf haché / veau / agneau, plats à base d'oeufs
165°F [74°C]	Pour les restes, prêts à réchauffer, réfrigérés, et charcuterie et emporter des aliments «frais». Entier, morceaux et dinde / poulet / canard hachés.

Pour tester le degré de cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense éloignée de la graisse ou des os. Ne laissez JAMAIS le thermomètre dans les aliments pendant la cuisson, sauf s'il est approuvé pour une utilisation au micro-ondes.

- TOUJOURS utiliser des gants isolants pour éviter les brûlures lors de la manipulation des ustensiles en contact avec des aliments chauds. Une quantité suffisante de chaleur des aliments peut être transférée à travers les ustensiles pour causer des brûlures à la peau.
- Évitez les brûlures de vapeur en éloignant le visage et les mains de la vapeur. Soulevez lentement le bord le plus éloigné du couvercle et ouvrez délicatement les sacs de maïs soufflé et de four à micro-ondes, loin du visage.
- Restez à proximité du four à micro-ondes pendant son utilisation et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter toute possibilité de trop cuire les aliments.
- N'utilisez JAMAIS la cavité pour stocker des livres de cuisine ou d'autres articles.

Sélectionnez, stockez et manipulez les aliments avec soin afin de préserver leur qualité et de minimiser la propagation des bactéries d'origine alimentaire.

Gardez la couvercle du guide d'onde propre. Les résidus d'aliments peuvent provoquer des arcs électriques et / ou des incendies.

Faites attention lorsque vous retirez des objets du four à micro-ondes afin que l'ustensile, vos vêtements ou vos accessoires ne touchent pas les loquets de la porte de sécurité.

Conservez le papier d'aluminium utilisé pour protéger les murs, le plafond et la porte du four à micro-ondes d'au moins 1 pouce [2,5 cm].

## INFORMATIONS QUE VOUS DEVEZ SAVOIR (SUITE)

### À PROPOS DES ALIMENTS

Aliments	Faire	Ne Pas
Œufs, saucisses, fruits et légumes	Percez les jaunes d'œufs avant la cuisson pour éviter les «explosions». Percez des peaux de pommes de terre, de pommes, de courges, de hot dogs et de saucisses pour que la vapeur s'échappe	Cuire les oeufs dans les coquilles. Réchauffer des œufs entiers. Noix sèches ou des graines dans des coquilles.
Popcorn	Utilisez du maïs soufflé spécialement ensaché pour le micro-ondes. Écoutez tout en faisant sauter le maïs pour qu'il ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utilisez le pavé spécial POPCORN.	Pop-corn pop dans des sacs bruns ou des bols en verre. Dépasser le temps maximum avec le paquet de pop-corn.
Nourriture pour bébés	Transférer la nourriture pour bébé dans un petit plat et chauffer doucement en remuant souvent. Vérifiez la température avant de servir. Mettez les mamelons sur les biberons après le chauffage et agitez bien. Test «poignet» avant de nourrir.	Chauffer des bouteilles jetables. Réchauffer les bouteilles avec les mamelons. Faites chauffer les aliments pour bébé dans des pots originaux.
Général	Couper les aliments cuits avec le remplissage après chauffage pour libérer de la vapeur et éviter les brûlures. Mélangez bien les liquides avant et après le chauffage pour éviter les «éruptions». Utilisez un bol profond, lors de la cuisson de liquides ou de céréales, pour éviter les débordements.	Chauffer ou cuire dans des bocaux en verre fermés ou des récipients hermétiques. Faites chauffer les pots au micro-ondes, car les bactéries nocives ne peuvent pas être détruites. Friture Bois sec, gourdes, herbes ou papiers mouillés.

### À PROPOS DES ENFANTS ET DU MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes en compagnie d'une personne très près d'eux. Entre 7 et 12 ans, la personne responsable devrait être dans la même pièce.

L'enfant doit pouvoir atteindre le four à micro-ondes confortablement; sinon, il / elle devrait se tenir sur un tabouret solide.

À aucun moment, personne ne devrait être autorisé à se pencher ou à se balancer sur la porte du four à micro-ondes.

Toutes les précautions de sécurité doivent être enseignées aux enfants: utilisez des gants isolants, retirez soigneusement les revêtements, faites particulièrement attention aux emballages qui contiennent des aliments craquants car ils peuvent être extrêmement chauds.

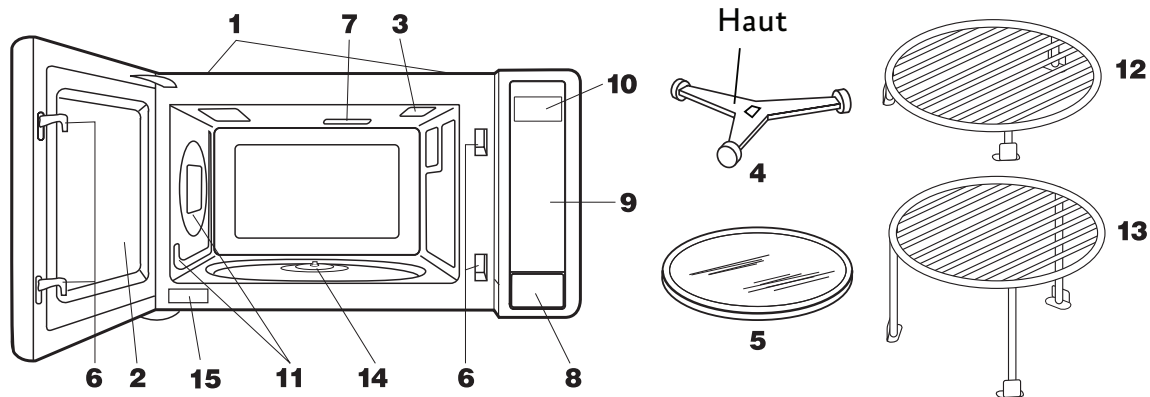
Ne présumez pas que, dans la mesure où un enfant maîtrise une technique de cuisine, il peut tout cuisiner.

Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir à la page 33 pour la fonction de Verrouillage de Sécurité.

FR

# LES PARTIES DE LA FOUR À MICRO-ONDE

## PIÈCES DE FOUR À MICRO-ONDES



- 1 Orifices de ventilation (arrière)
- 2 Porte du four avec hublot
- 3 Éclairage de four : Il s'allume quand la porte est ouverte ou quand le four est en fonctionnement.
- 4 Support de plateau tournant.
- 5 Plateau tournant amovible : Il tourne dans les deux sens alternativement.
- 6 Verrous de la porte : Le four ne peut pas fonctionner si la porte n'est pas parfaitement fermée.
- 7 Couvercle du guide d'ondes : NE PAS ENLEVER.
- 8 Bouton d'ouverture de la porte
- 9 Tableau de commande à touches
- 10 Lampe du four
- 11 Ouvertures pour air de convection
- 12 Grille basse amovible (trépied de cuisson)
- 13 Grille haute amovible (trépied de grill)
- 14 Arbre d'entraînement du plateau tournant.
- 15 Plaque Signalétique

## ACCESSOIRES

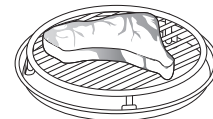
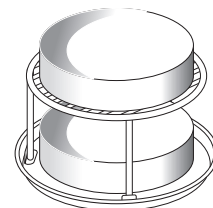
Les accessoires qui suivent sont conçus spécialement pour une utilisation dans le four uniquement en cuisson par convection, combinaison ou grill. NE PAS LES UTILISER EN CUISSON MICRO-ONDES UNIQUEMENT. Ne pas remplacer ces supports conçus spécialement par d'autres semblant similaires.

**Support de cuisson haut** - pour convection et mélange faible.

- Ce support est placé sur la plateau tournant pour des cuissons à deux niveaux, comme les gâteaux à étages, les muffins, etc.

**Support de cuisson bas** - pour convection, four, et combinaison forte.

- Ce support est placé sur la plateau tournant et sert à rôtir ou cuire en laissant les

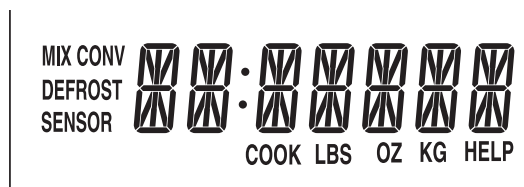




# LES PARTIES DE LA FOUR À MICRO-ONDE (SUITE)

## PANNEAU DE CONTRÔLE

Affichage du panneau de contrôle :  
Des mots apparaîtront dans l'affichage pour indiquer les caractéristiques et les instructions de cuisson.



FR



Les chiffres à côté de l'illustration des touches indiquent les pages où on retrouve la description des caractéristiques et les renseignements concernant l'utilisation.

## AVANT D'UTILISER

Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes font vous de lire et de comprendre ce manuel complètement.

- Avant que le four peut être utilisé, procédez comme suit:

- Branchez le four à micro-ondes. Ferme la porte. **WELCOME** **PRESS** **CLEAR** **AND** **PRESS** **CLOCK** s'affichera.
- Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**. **:** s'affichera.
- Appuyer sur la touche **CLOCK**.

### POUR RÉGLER L'HORLOGE

- Appuyer sur la touche **CLOCK**.
- Entrer l'heure correcte de la journée en appuyant sur les touches numériques. Appuyer à nouveau sur la touche **CLOCK**.

Cette horloge a un cycle de 12 heures. En cas d'entrée d'une heure invalide, **ERROR** s'affichera. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et entrer à nouveau l'heure.

- Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est interrompue, l'écran affiche par intermittence **WELCOME** **PRESS** **CLEAR** **AND** **PRESS** **CLOCK** une fois le courant rétabli.

Si le courant est interrompu pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure de la journée sera également effacée. Appuyez simplement sur la touche **STOP / CLEAR** et réglez l'horloge sur l'heure exacte.

### STOP / CLEAR

Appuyez sur la touche **STOP / CLEAR** pour:

- Effacer une erreur commise lors de la programmation.
- Annuler le chronomètre.
- Arrêtez temporairement le four à micro-ondes pendant la cuisson minutée.
- Ramène l'affichage à l'heure de la journée.
- Annuler un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois sur pour une cuisson minutée.

## CARACTÉRISTIQUES DE LA FOUR À MICRO-ONDES

### TEMPS DE CUISSON

Votre four à micro-ondes peut être programmé for 99 minutes 99 seconds (99.99). pour 99 minutes 99 secondes (99.99). Toujours entrer les secondes après les minutes même si les deux sont égales à zéro.

Par exemple, cuisiner pour 5 minutes à 100 %.

- Entrer le temps de cuisson **500**.
- Appuyer sur la touche **START**.

### POUR RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE

Onze niveaux de puissance sont prévus.

Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente. Voir «SÉLECTION D'UN MODE DE CUISSON» à la page 31 et d'autres tableaux dans ce manuel pour des suggestions.

Par exemple, décongeler pour 5 minutes à 30 %.

- Entrer le temps de décongélation **500**.
- Appuyer sur la touche **POWER LEVEL** et entrer le chiffre **3**.
- Appuyer sur **START**.

Il est possible de programmer jusqu'à 4 séquences de cuisson automatique. Voir «SÉQUENCE DE CUISSON MULTIPLE» à la page 34. Retenir que le niveau de puissance doit être entré en premier en programmant des séquences multiples.

Toucher une fois sur power level puis toucher	Pourcentage approximatif de la puissance	Noms donnés aux niveaux de puissance
(défaut)	100%	Fort
9	90%	
8	80%	
7	70%	À demi fort
6	60%	
5	50%	Moyen
4	40%	
3	30%	Moyen faible/ Décongélation
2	20%	
1	10%	Faible
0	0%	

## CARACTÉRISTIQUES DE LA FOUR À MICRO-ONDES (SUITE)

### DEFROST (DÉCONGÉLATION)

Le mode « Defrost » décongèle automatiquement les aliments montrés dans le Tableau de Décongélation.

Par exemple, décongeler un 2,0 livre le bifteck:

1. Appuyer sur la touche **DEFROST**.
2. Sélectionner le type d'aliment voulu en actionnant la même commande **DEFROST** jusqu'à ce que son nom apparaisse. Ici appuyer 2 fois pour arriver à "steak".
3. Entrer le poids en composant **20** sur les touches numériques.
4. Appuyer sur la touche **START**.  
Le four va s'arrêter et des instructions seront affichées. Suivre le message indiqué.
5. Après la première étape, ouvrir la porte. Retourner la tranche et protéger toutes les parties chaudes. Refermer la porte. Toucher la commande **START**.

6. Après la seconde étape, ouvrir la porte. Protéger toutes les parties chaudes. Refermer la porte. Toucher la commande **START**.

Après la fin du cycle de décongélation, couvrir et laisser reposer comme indiqué sur le tableau qui suit.

#### REMARQUES:

- Si on essaye d'entrer plus ou moins que la valeur permise indiquée au tableau, un message d'erreur s'affiche.
- La décongélation peut être programmée avec un réglage de durée en plus ou en moins. Voir «**RÉGLAGE DE DURÉE EN PLUS OU EN MOINS**» à la page 34.
- Pour décongeler d'autres aliments ou ces aliments à des poids inférieurs ou supérieurs à ceux indiqués au tableau de décongélation, voir que au dessous le Décongélation Manuelle.

### TABLEAU DEFROST (DÉCONGÉLATION)

	Aliment	Quantité	Procédure
1.	Viande hachée	0,5 à 3,0 livres	Enlevez les morceaux décongelés après chaque étape. Laissez reposer à couvert pour 5 à 10 minutes.
2.	Bifteck (côtelettes) (poisson)	0,5 à 4,0 livres	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez et protégez avec des petits morceaux lisses de feuille d'aluminium. Enlevez toute viande ou poisson presque décongelé. Laissez reposer couvert pour 10 à 20 minutes.
3.	Morceaux de poulet	0,5 à 3,0 livres	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez ou enlevez toutes pièces chaudes ou décongelées. Laissez reposer couvert pour 10 à 20 minutes.

### DÉCONGÉLATION MANUELLE

Si les aliments que vous voulez décongeler ne sont pas listés dans les tableaux de décongélation, ou sont au-dessus ou en-dessous des limites de leur colonne de quantité, vous devrez décongeler manuellement.

Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment congelé, cru ou précuit, en utilisant la puissance au niveau 30%. Suivre exactement la procédure en 3 étapes donnée avec le «**POUR RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE**» à la page 16. Estimez le temps de décongélation et appuyez sur **3** pendant 30% lorsque vous sélectionnez le niveau de puissance.

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 5 minutes par livre. Par exemple,

choisir 5 minutes pour décongeler une livre de sauce à spaghetti.

Arrêter le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si les aliments ne sont pas entièrement décongelés à l'expiration du temps précisé, utiliser le niveau de puissance 3 pendant des périodes de une minute pour obtenir la décongélation complète.

Si les aliments congelés sont dans un récipient en matière plastique, ne les décongeler que pendant le temps nécessaire pour les retirer du récipient, puis les déposer dans un plat convenant aux micro-ondes.

## CARACTÉRISTIQUES DE LA FOUR À MICRO-ONDES (SUITE)

### CUISSON PAR CAPTEUR

Le capteur est un dispositif à semi-conducteur qui décèle la vapeur (humidité) émise par les aliments lorsqu'ils sont chauffés. Le capteur permet de régler les durées de cuisson et les niveaux de puissance selon les divers aliments et leur quantité.

### UTILISATION DES RÉGLAGES DU CAPTEUR:

1. Après que le four ait été branché, attendre 2 minutes avant d'utiliser les paramètres du capteur.
2. S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont bien secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un linge sec ou du papier essuie-tout.
3. Réchauffer et Popcorn sont les seules commandes possibles dans la minute après cuisson, ouverture et fermeture de porte, ou action sur la commande STOP/CLEAR.
4. Durant la première partie de la cuisson au capteur, le nom de l'aliment apparaîtra à l'affichage. Ne pas ouvrir la porte et ne pas toucher STOP/CLEAR durant cette partie du cycle de cuisson. La mesure du taux de vapeur en serait interrompue. Si cela arrivait, un message d'erreur s'afficherait. Pour poursuivre la cuisson, actionner la commande STOP/CLEAR et sélectionner le temps de cuisson et la variable de puissance. Quand le capteur calibre la vapeur émise par l'aliment, la durée restante pour la cuisson de l'aliment apparaît. La porte peut être ouverte durant ce laps de temps, on peut alors remuer ou assaisonner les aliments au besoin.
5. Vérifier la température des aliments en fin de cuisson. Si du temps additionnel est nécessaire continuez la cuisson avec puissance et durée variables.
6. Si le capteur ne repère pas correctement la formation de vapeur pendant la cuisson du maïs, le four est arrêté, et l'heure est affichée. Si le capteur ne repère pas correctement la formation de vapeur en

utilisant le réchauffage du capteur, ERROR sera affiché, et le four s'arrêtera.

7. Tout mode de cuisson au capteur peut être programmé avec des ajustements de temps en plus ou en moins. Voir «RÉGLAGE DE DURÉE EN PLUS OU EN MOINS» à la page 34.
8. Chaque aliment a un soupçon de cuisson. Touchez HELP/MENU lorsque l'indicateur HELP est allumé sur l'afficheur.

### SÉLECTION D'ALIMENTS:

- Le capteur fonctionne avec les aliments à température normale de conservation. Par exemple, les plats à réchauffer seront à la température du réfrigérateur, et les pommes de terre à rôtir seraient à température ambiante.
- Les aliments pesant moins de 3 onces [90 g environ] doivent être réchauffés avec durée et puissance variables.

### COUVRANT DES ALIMENTS:

Certains aliments cuisent mieux lorsqu'ils sont couverts. Se servir du couvercle recommandé dans les tableaux pour ces aliments.

- Couvercle.
- Film plastique : Utiliser un film plastique recommandé pour la cuisson aux micro-ondes. Couvrir le plat sans serrer et en conservant une ouverture de  $\frac{1}{2}$  po [1,25 cm] de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper. Le film plastique ne doit pas entrer en contact avec les aliments.
- Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il soit maintenu. Si le plat est plus large que le papier, utiliser deux morceaux de papier se chevauchant d'au moins 1 po [2,5 cm].

Faire attention en retirant l'élément couvrant les aliments de laisser la vapeur s'échapper loin de vous.

## CUISSON AU MICRO-ONDES

### RÉCHAUFFAGE DU CAPTEUR / MAÏS SOUFFLÉ

#### SENSOR REHEAT (RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR)

On peut réchauffer beaucoup d'aliments en ne touchant qu'une commande. Il n'est pas nécessaire de calculer la durée de réchauffage ni sa puissance.

Par exemple, chauffer du chili prêt :

1. Toucher la commande **SENSOR REHEAT**.
2. Lorsque le capteur perçoit les vapeurs émises par l'aliment, le temps de cuisson restant s'affiche.

#### POPCORN (MAÏS SOUFFLÉ)

Ce réglage de capteur convient à la plupart des marques de popcorn à cuire aux micro-ondes. Faites quelques essais pour choisir votre marque préférée. Préparez un seul sac à la fois.

Par exemple, pour faire éclater un sac de 3,5 onces (100 g) de popcorn régulier :

1. Dépliez le sac et préparez selon le mode d'emploi fourni.
2. Appuyer une fois sur la commande **POPCORN**.

FR

### TABLEAU DE REHEAT (RÉCHAUFFAGE) / POPCORN (MAÏS SOUFFLÉ)


Aliment	Quantité	Procédure
Reheat (Réchauffage) Pommes de terre, légumes, plats préparés ou autres	4 à 36 onces	Placez dans un récipient ou cocotte légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Aplatissez le contenu si possible. Couvrez d'un couvercle, film plastique ou papier ciré. Couvrez de film plastique ou couvercle pour les quantités importantes ou les aliments à consistance épaisse tels que les ragoûts.
Soupes	1 à 4 tasses	Remuez si possible le plat réchauffé, qui doit être très chaud. Sinon, continuez à réchauffer à puissance et durée variables. Une fois remué, couvrez le plat et laissez reposer 2 ou 3 minutes.
Plats principaux et légumes en conserves	4 à 36 onces	Ajustez pour moins de temps en touchant <b>POWER LEVEL</b> deux fois pour de petites quantités de légumes en conserves.
Popcorn (Maïs soufflé)	Un seul sac à la fois	N'utilisez que du popcorn conditionné pour cuisson micro-ondes. Faites quelques essais pour choisir votre marque préférée. N'essayez pas de faire éclater les grains restés entiers. Ajustez par plus ou moins de temps si nécessaire, pour accommoder les grains plus mûrs ou les préférences de chacun.
	Sac de 3,0-3,5 onces (taille courante)	Appuyez une fois sur la commande <b>POPCORN</b> . Ce réglage fonctionne bien pour les sacs de cette taille.
	Sac de 1,5-1,75 onces (format snack)	Appuyez deux fois sur la commande <b>POPCORN</b> dans les 2 secondes pour les sacs de taille snack.

## CUISSON AU MICRO-ONDES (SUITE)

### SENSOR COOK (CUISINER PAR CAPTEUR)

Quand le capteur détecte la vapeur émise par l'aliment à cuire, la durée restante de cuisson apparaît.

Par exemple, pour faire une pomme de terre au four :

1. Appuyer sur la touche **SENSOR MENU**.
2. Sélectionnez le paramétrage voulu du capteur. Par exemple actionnez  pour cuire des pommes de terre au four.
3. Appuyer sur la touche **START**.

### TABLEAU DE SENSOR COOK (CUISINER PAR CAPTEUR)

	ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1.	POTATOES (Pommes de terre cuites)	1 à 8 moyennes	Percez. Placez sur le plateau tournant recouvert de serviette en papier. Après la cuisson, retirez du four, enveloppez de feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.
2.	FROZEN VEG (Légumes surgelés)	1 à 8 tasses	Mettez sous couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer recouvert pendant 3 minutes.
3.	SOFT VEG (Légumes frais, tendres) Brocoli Choux de Bruxelles Chou Chou-fleur (en bouquets) Chou-fleur (entier) Épinards Zucchini Pommes cuites	0,25 à 2,0 livres 0,25 à 2,0 livres 0,25 à 2,0 livres 0,25 à 2,0 livres 1 moyen 0,25 à 1,0 livres 0,25 à 2,0 livres 2 à 4 moyen	Lavez et placez dans un récipient. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Posez un couvercle pour des légumes tendres, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Remuez si possible avant de laisser reposer. Après la cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
4.	HARD VEG (Légumes frais, croquants) Carottes en tranches Maïs en épi Haricots verts Courges, en dés Coupées en moitié	0,25 à 1,5 livres 2 à 4 pièces 0,25 à 1,5 livres 0,25 à 1,5 livres 1 à 2	Placez dans une casserole. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Posez un couvercle sur les légumes à cuisson tendre, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Remuez si possible avant de laisser reposer. Après cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
5.	ENTRÉES CONGELÉ (Plats principaux surgelés)	6 à 17 onces	Utiliser pour les plats préparés surgelés. Cela donnera des résultats satisfaisants pour la plupart des marques. Vous voudrez peut-être en essayer plusieurs et choisir votre préféré. Retirez l'emballage de l'emballage extérieur et suivez les instructions pour l'emballage. Après la cuisson, laissez reposer à couvert pendant 1 à 3 minutes.
6.	HOT DOGS (chiens chauds)	1 à 4 portions	Placez la saucisse dans son petit pain et enveloppez d'une serviette en papier.
7.	BACON	2 à 6 tranches	Placez le bacon sur une assiette en papier tapissée d'une serviette en papier. Le bacon ne doit pas s'étendre sur le bord d'une assiette. Couvrir avec une serviette en papier. Placez une autre assiette en carton à l'envers sur le plateau tournant. Placer une assiette de bacon sur une assiette retournée.
8.	FISH (Poisson, fruits de mer)	0,25 à 2,0 livres	Disposez en rond sur un plat en verre peu profond (enroulez les filets afin qu'ils reposent sur leurs bords repliés). Recouvrez de film plastique. Après la cuisson, laissez reposer recouverts pendant 3 minutes.

## FONCTIONNEMENT CONVECTION AUTOMATIQUE

Cette section du manuel d'opérations explique la préparation de 12 plats populaires utilisant les fonctions de grillade Auto Broil, Auto Roast et Auto Bake.

Après avoir sélectionné la fonction voulue, suivez les indications de l'affichage.

Pour des conseils pratiques, touchez simplement **HELP MENU** lorsque le message d'aide HELP s'allume en affichage.

### **PRÉCAUTION**

L'armoire du four, la cavité, la porte, le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour **ÉVITER LES BRÛLURES**, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

### **AUTO BROIL (GRIL AUTOMATIQUE)**

Auto Broil fait griller automatiquement les hamburgers, le poulet en morceaux, les biftecks et les tranches de poisson.

Par exemple, griller 2 hamburgers :

1. Actionnez la commande **AUTO BROIL**.
2. Sélectionnez le réglage voulu. Par exemple pour des hamburgers entrez **1**.

3. Entrez la quantité au clavier numérique, par exemple 2. Suivez les informations affichées pour la cuisson.

Pour avoir des hamburgers bien cuits ou saignants, actionnez la commande **POWER LEVEL** pour choisir respectivement More ou Less. Voir «**RÉGLAGE DE DURÉE EN PLUS OU EN MOINS**» à la page 34.

4. Appuyer sur la touche **START**.  
Après la fin du cycle de préchauffage de gril, le four s'arrête et des instructions sont affichées, suivez ce que dit le message.  
Ouvrez la porte et placez les hamburgers dans le four, refermez la porte.

5. Appuyer sur la touche **START**.

REMARQUES :

- Auto Broil peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir «**RÉGLAGE DE DURÉE EN PLUS OU EN MOINS**» à la page 34.
- Si on essaye d'entrer plus ou moins que la valeur permise indiquée au tableau, un message d'erreur s'affiche.
- Pour griller d'autres aliments ou aliments ci-dessus ou en dessous du poids ou le nombre autorisé sur Auto Broil graphique, suivez les instructions dans le Guide de grillage à convection à la page suivant.

### TABLEAU AUTO BROIL (GRIL AUTOMATIQUE)

	RÉGLAGE/ ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	PROCÉDURE
1.	Hamburgers	1 à 8 pesant $\frac{1}{4}$ de livre chacun	Inférieure	Choisissez ce réglage pour faire griller des hamburgers. Posez sur la grille inférieure.
2.	Chicken pieces (Morceaux de poulet)	0,5 à 3,5 livres	Inférieure	Disposez les morceaux sur la grille inférieure. Après cuisson, laissez reposer 3-5 minutes. La température doit être de 180° F sauf pour les blancs qui doivent être à 170° F [77° C].
3.	Steaks (Biftecks)	0,5 à 2,0 livres	Inférieure	Choisissez ce réglage pour faire griller des biftecks de $\frac{3}{4}$ à 1 po [1,9-2,5 cm] d'épaisseur. Les biftecks individuels désossés cuisent uniformément. Posez les biftecks sur la grille inférieure. Touche <b>POWER LEVEL</b> une fois une cuisson à point et deux fois pour des biftecks saignants.
4.	Fish steaks (Tranches de poisson)	0,5 à 2,0 livres	Inférieure	Choisissez ce réglage pour faire griller une tranche de poisson de $\frac{3}{4}$ à 1 po [1,9-2,5 cm] d'épaisseur. Posez sur la grille inférieure.

## FONCTIONNEMENT CONVECTION AUTOMATIQUE (SUITE)

### GUIDE DE GRILLAGE À CONVECTION

Couper		Poids / Epaisseur	Temps de convection	
<b>Boeuf</b>				
Steaks - désossés		3/4 - 1 po. [1,9-2,5 cm] .5-2 livre, 8 onces chacun	Saignant	Conv Broil #3+ Power Level x2 <b>LESS</b>
			À point	Conv Broil #3
			Bien cuit	Conv Broil #3+ Power Level x1 <b>MORE</b>
Steaks - côtes		3/4 - 1 po. [1,9-2,5 cm] 7-8 onces chacun	Saignant	10-13 min.
			À point	14-16 min.
			Bien cuit	17-20min.
Steaks avec os (Surlonge, Porterhouse, T-Bone)		1- 1 1/2 po. [2,5-3,8 cm]	Saignant	10-13 min.
			À point	14-18 min.
			Bien cuit	19-25 min.
Paleron de bœuf		1 po. [2,5 cm]	Saignant	12-14 min.
			À point	15-18 min.
			Bien cuit	19-23 min.
Londres griller		1- 1 1/4 po. [2,5-3,2 cm] 2 1/2 - 3 livre	Saignant	23-25 min.
			À point	26-30 min.
Hamburgers		1/4 livre chacun 1-8 galettes	Saignant	Conv Broil #1+ Power Level x2 <b>LESS</b>
			À point	Conv Broil #1
			Bien cuit	Conv Broil #1+ Power Level x1 <b>MORE</b>
<b>Porc</b>				
Côtelettes: Centre ou longe		3/4 - 1 po. [1,9-2,5 cm]	Bien cuit	16-20 min.
Bacon		En tranches régulières		4-5 min.
		Tranches épaisses		7-8 min.
Saucisses :	Brown et servir	Galettes: 1/2 po., [1,3 cm] 8 onces - 1 livre		8-10 min.
	Saucisses fraîches	Liens: 8 onces-1 livre		8-10 min.
Tranches de jambon cuit		3/4 po. [1,9 cm]		10-12 min.
Saucisses de Francfort		1 livre		5-7 min.
<b>Agneau</b>				
Côtelettes: côtes, longe		3/4 po. [1,9 cm]	À point	12-14 min.
Centre		3 - 4 onces chacun	Bien cuit	15-17 min.
<b>Poulet</b>				
Friteuse, coupée en deux, en quartiers ou coupée		1-3 livre		Conv Broil #2
<b>Poisson</b>				
Filets		1/4 - 3/4 po. [0,63-1,9 cm]		6-7 min.
Steaks		3/4 - 1 po. [1,9-2,5 cm] .5-2 livre		Conv Broil #4
Fruits de mer		.5-2 livre		8-10 min.



### AUTO ROAST

#### (RÔTISSAGE AUTOMATIQUE)

Auto Roast fait automatiquement rôtir le poulet, la dinde, le blanc de dinde ou le porc.

Par exemple, rôtir un poulet de 2,5 livres :

1. Appuyer sur la touche **AUTO ROAST**.
2. Sélectionner le réglage voulu. Par exemple pour le poulet entrez **1**.
3. Entrer le poids aux touches numériques, par exemple **2****5** pour 2,5 livres.
4. Appuyer sur la touche **START**.

Après la fin du cycle de rôtissage à convection, une tonalité longue retentit. Suivre les consignes du message affiché

#### REMARQUE:

- Auto Roast peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir «**RÉGLAGE DE DURÉE EN PLUS OU EN MOINS**» à la page 34.
- Si on essaye d'entrer plus ou moins que la valeur permise indiquée au tableau, un message d'erreur s'affiche.
- Pour rôtir d'autres aliments au-dessus ou en dessous des poids autorisés sur Guide de grillage à convection, cochez la Guide de rôtissage combiné. Voir «**GUIDE DE RÔTISSAGE COMBINÉ**» à la page 24.

FR

#### TABLEAU AUTO ROAST (RÔTISSAGE AUTOMATIQUE)

	Réglage/ Aliment	Quantité	Grille	Procédure
1.	Chicken (Poulet)	2,5 à 7,5 livres	Bas	À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.
2.	Turkey (Dinde)	6,5 à 16,0 livres	Bas	Assaisonner au goût. Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170° F [77° C] et de 180° F [82° C] pour les autres pièces.
3.	Turkey breast (Blanc de dinde)	3,0 à 6,0 livres	Bas	Assaisonner au goût. Placer sur la grille inférieure. À la fin du cycle, couvrir d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne des blancs de dinde doit être de 170° F [77° C].
4.	Pork (Porc)	2,0 à 3,5 livres	Bas	Le filet de porc désossé est recommandé pour sa cuisson uniforme. Placez sur la grille inférieure. Après la cuisson, retirez du four, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes. La température interne doit être de 165° F [74° C].

## FONCTIONNEMENT CONVECTION AUTOMATIQUE (SUITE)

### GUIDE DE RÔTISSAGE COMBINÉ


Coupe		Temps	Température de retrait	Température interne après repos
<b>Bœuf</b>				
Rôtis (de premier choix)	Saignant	12-14 min. par livre à HIGH MIX	120°F [49°C]	140°F [60°C]
	À point	13-15 min. par livre à HIGH MIX	130°F [54°C]	150°-160°F [66°-71°C]
	Bien cuit	14-17 min. par livre à HIGH MIX	150°F [66°C]	160°-170°F [71°-77°C]
Rôtis (morceaux moins tendres)	Saignant	12-15 min. par livre à HIGH MIX	120°F [49°C]	140°F [60°C]
	À point	13-17 min. par livre à HIGH MIX	130°F [54°C]	150°-160°F [66°-71°C]
	Bien cuit	14-18 min. par livre à HIGH MIX	150°F [66°C]	160°-170°F [71°-77°C]
<b>Veau</b>				
Rôtis (désossés, roulés et ficelés)	Bien cuit	14-16 min. par livre à HIGH MIX	155°F [68°C]	165°-170°F [74°-77°C]
Poitrine (Farcie)	Bien cuit	11-13 min. par livre à HIGH MIX	160°F [71°C]	170°F [77°C]
<b>Porc</b>				
Rôtis (longe de porc désossée)		Conv Roast #4	165°F [74°C]	170°F [77°C]
Rôtis (désossés, roulés, attachés ou avec os)	Bien cuit	14-16 min. par livre à HIGH MIX	165°F [74°C]	170°F [77°C]
Jambon fumé		7-9 min. par livre à HIGH MIX	130°F [54°C].	140°F [60°C]
<b>Agneau</b>				
Gigot, rôtis	Saignant	10-12 min. par livre à HIGH MIX	120°F [49°C]	130°-140°F [54°-60°C]
	À point	12-14 min. par livre à HIGH MIX	135°F [57°C]	145°-160°F [63°-71°C]
	Bien cuit	14-16 min. par livre à HIGH MIX	150°F [66°C]	160°-170°F [71°-77°C]
<b>Volaille</b>				
Poulet entier		Conv Roast #1	170°F [77°C]	180°F [82°C]
Poulet en morceaux		10-14 min. par livre à *HIGH MIX, 375°F [191°C].	170°F [77°C]	180°F [82°C]
Poitrine de dinde		Conv Roast #3	160°F [71°C]	165°-170°F [74°-77°C]
Dinde (non farcie)		Conv Roast #2	170°F [77°C]	180°F [82°C]

\* Nécessité de changer la température par défaut de HIGH MIX de 325°F [163°C] à 375°F [191°C].

## FONCTIONNEMENT CONVECTION AUTOMATIQUE (SUITE)

### AUTO BAKE (CUIRE AUTOMATIQUE)

Auto Bake fait automatiquement cuire au four les gâteaux, les carrés au chocolat, muffins, et frites. Par exemple, cuire un gâteau de bundt :

1. Appuyer sur la touche **AUTO BAKE**.
2. Sélectionner le réglage voulu.  
Pour ce type de gâteau entrer .
3. Appuyer sur la touche **START**.

REMARQUES:

- Auto Bake peut se programmer avec un ajustement de plus ou moins de temps. Voir «**RÉGLAGE DE DURÉE EN PLUS OU EN MOINS**» à la page 34.
- Pour cuire d'autres aliments, voir les pages suivantes, **TABLEAU DE CUISSON À LA COMBINAISON** à la page 29, et **CUISSON PAR CONVECTION** à la page 26.

FR

### TABLEAU AUTO BAKE (CUIRE AUTOMATIQUE)

	RÉGLAGE/ ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	PROCÉDURE
1.	Bundt cake (Gâteau Bundt)	1 gâteau	Pas de support	Idéal pour préparation à gâteau toute prête ou votre propre recette. Suivre les recommandations ou la recette et placer l'appareil dans un moule à bundt beurré et fariné, enfourner. Laisser refroidir avant de décorer et servir
2.	Cookies (Biscuits)	1 ou 2 moules à pizza	moule sans support  moules avec support haut	Idéal pour de la pâte à biscuit réfrigérée. Suivre les recommandations ou la recette et répartir la pâte dans un moule à pizza beurré et fariné de 30 cm. Les biscuits doivent faire environ 8 mm d'épaisseur et 5 cm de diamètre pour les meilleurs résultats. Enfourner à la fin du préchauffage. Laisser refroidir avant de servir.
3.	Muffins	6 - 12 coupes, 1 ou 2 moules à muffins	1 moule et pas de support 2 moules et trépid haut	Idéal pour préparation à muffins toute prête ou votre propre recette pour 6-12 muffins moyens. Suivre les recommandations ou la recette et placer l'appareil dans un moule à muffins. Enfourner à la fin du préchauffage.
4.	French fries (Frites)	3 - 34 onces, 1 ou 2 moules à pizza Utiliser 2 moules si > 12 onces	1 moule et pas de support 2 moules et trépid haut	Utiliser des frites surgelées placées dans le moule à pizza. Il n'y a pas besoin de préchauffage pour les cuire. Pour des pommes allumettes actionner 2 fois <b>POWER LEVEL</b> pour entrer une durée de cuisson inférieure avant d'actionner la commande <b>START</b> .

## CUISSON PAR CONVECTION/COMBINAISON AUTOMATIQUE

### CUISSON PAR CONVECTION

Le chauffage par convection fait circuler l'air chaud dans tout l'espace du four pour que les aliments deviennent rapidement dorés et croustillants de part en part. Ce four peut se programmer à dix températures différentes de cuisson par convection pour un maximum de 99 minutes, 99 secondes.

Le four ne doit pas être utilisé sans que le plateau tournant soit installé et la rotation ne doit jamais être entravée. Le plateau tournant peut être retiré pour préchauffer le four et pour préparer des aliments à cuire directement sur le plateau.

**▲ PRÉCAUTION** L'armoire du four, la cavité, la porte, le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

### CUIRE PAR CONVECTION

Par exemple, cuisson de 20 minutes à 350°F [177°C]:

1. Touche **CONV BAKE**.
2. Sélectionner la température en actionnant la touche numérique  350°F.
3. Entrer la durée de cuisson en sélectionnant 2000 aux touches numériques .
4. Touche **START**

### REMARQUE:

SI L'ON SOUHAITE CONNAÎTRE LA TEMPÉRATURE DE FOUR PROGRAMMÉE, IL SUFFIT DE TOUCHER LA COMMANDE CONVECTION. LA TEMPÉRATURE S'AFFICHE TEMPS QUE LE DOIGT RESTE SUR CETTE TOUCHE.




### TABLEAU DE CUISSON À CONVECTION

Article (pour les aliments nécessitant 25 minutes ou moins)		Température de Cuisson
Apéritifs	Brown et servir, pâtisserie	Baisser la température de 14 °C [25 °F]
Des biscuits	Votre recette, mélange ou réfrigérateur	Baisser la température de 14 °C [25 °F]
Brownies	13 x 9 x 2 po [33 x 23 x 5 cm] poêle	CONV BAKE réglage numéro <input type="text" value="2"/>
Biscuits	Drop, roulé, réfrigérateur, spritz, moulé	Baisser la température de 14 °C [25 °F]
Bâtonnet de poisson	Congelé	Baisser la température de 14 °C [25 °F]
Frites	Congelé	CONV BAKE réglage numéro <input type="text" value="4"/>
	Frites minces	Réglage numéro 4 du CONV BAKE + Niveau de puissance x2 <input type="text" value="LESS"/>
Gâteaux de couche	Votre recette ou mélange	Baisser la température de 14 °C [25 °F]
Muffins	1-12 tasse de casserole	CONV BAKE réglage numéro <input type="text" value="3"/>
Pizza	Votre recette ou congelée	Baisser la température de 14 °C [25 °F]
Pâte feuilletée	Votre recette ou congelée	Baisser la température de 14 °C [25 °F]
Gâteau Rectangulaire	Votre recette ou mélange 13 x 9 x 2 po [33 x 23 x 5 cm] poêle	Réglage de cuisson au four à convection numéro <input type="text" value="1"/>
Rouleaux	Votre recette, emballage ou réfrigérateur	Baisser la température de 14 °C [25 °F]

### PRÉCHAUFFAGE ET CUISSON PAR CONVECTION

Le four peut se programmer pour combiner les fonctions de préchauffage et de cuisson par convection. La convection peut être réglée à la même température que le préchauffage ou à une température plus ou moins élevée.

Par exemple, préchauffage à 350°F [177°C] suivi d'une cuisson de 25 minutes à 375°F [191°C] par convection :

1. Touche **PREHEAT**.
2. Sélectionner la température en actionnant la touches numérique .
3. Touche **CONV BAKE**.
4. Sélectionner la température en actionnant la touches numérique .
5. Entrer la durée de cuisson en sélectionnant  aux touches numériques.
6. Touche **START**.  
Quand le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit 4 fois\*. Le four s'arrête et des instructions à suivre sont affichées.
7. Ouvrir la porte, enfourner les aliments, refermer la porte. Actionner **START**.
  - Si la porte du four n'est pas ouverte, le four va automatiquement garder cette température de préchauffage pendant 30 minutes. Après ce délai de maintien un signal sonore est émis et le four s'éteint.

#### REMARQUES:


- Pour programmer un préchauffage seul, actionner la commande **START** après l'étape 2. Le préchauffage démarre, et quand le four atteint cette température programmée suivre le message indiqué.
- Pour préchauffer et cuire à la même température, entrer la même température aux étapes 2 et 4.

### BROIL (GRILLAGE)

Le préchauffage est automatique quand le mode Broil est sélectionné. Seul le temps réel de cuisson est entré, le four signale quand il a atteint le préchauffage à 450°F [232°C]. La

température du four ne peut pas être modifiée. Utiliser ce mode de cuisson pour les tranches, côtelettes, morceaux de poulet et beaucoup d'autres pièces. Voir «GUIDE DE RÔTISSAGE COMBINÉ» à la page 24.

Par exemple, griller une tranche de viande 15 minutes.

1. Touche **BROIL**.
2. Entrer la durée de cuisson en sélectionnant  aux touches numériques.
3. Actionner la commande **START** sans aliments dans le four.  
Quand le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit 4 fois\*.
4. Ouvrir la porte du four, enfourner les aliments et refermer la porte. Actionner la commande **START**.
  - \* Si la porte du four n'est pas ouverte, le four va automatiquement garder cette température de préchauffage pendant 30 minutes. Après ce délai de touche numérique

#### REMARQUES:

- Le préchauffage de gril prend de 7 à 10 minutes, en fonction de la température de la pièce et de la puissance disponible.
- Bien que la durée soit en général fixée pour le temps maximum de grillage, vérifier toujours les aliments au bout du temps minimum recommandé dans le tableau du livre de cuisine. Cela éliminera le besoin de reprogrammer complètement le four si du temps additionnel était nécessaire. Refermer simplement la porte du four et réactiver **START** pour reprendre jusqu'à la fin du temps maximum.
- Si plus de temps de gril est nécessaire, reprogrammer dans la minute qui suit la fin pour éliminer le préchauffage.

### PRÉCAUTION


L'armoire du four, la cavité, la porte, le plateau tournant, les supports et les plats du four à micro-ondes deviennent chauds. Pour ÉVITER LES BRÛLURES, utilisez des gants épais pour four en enlevant les aliments ou le plateau tournant du four.

## CUISSON PAR CONVECTION/COMBINAISON AUTOMATIQUE (SUITE)

### SLOW COOK (CUISSON LENTE)

Le mode Slow Cook (Cuisson Lente) est pré-réglé à 300°F [149°C] pendant 4 heures. La température peut être modifiée pour être inférieure. La durée de cuisson ne peut pas être changée. Ce mode est utilisé pour des aliments comme haricots au four ou tranche de viande ferme marinée.

Par exemple, abaissement de la température de 300°F à 275°F [149°C à 135°C]:

1. Actionner la commande **SLOW COOK**.
2. Actionner de nouveau **SLOW COOK** si la température de consigne 300°F doit être changée.
3. Actionner la touche de température .
4. Actionner la commande **START**.

REMARQUE: Si la température ne doit pas être changée, omettre les étapes 2 et 3.

### CUISSON AVEC COMBINAISON AUTOMATIQUE

Ce four a deux réglages préprogrammés qui permettent une cuisson facile avec à la fois automatiquement la chaleur en convection et les micro-ondes.




	TEMPÉRATURE DE FOUR	PUISSANCE MICRO-ONDES
HIGH MIX	300°F [149°C]	30%
LOW MIX	350°F [177°C]	10%

À l'exception des aliments qui se cuisent mieux avec simplement la chaleur par convection, la plupart des aliments bénéficient d'une cuisson hybride à Low Mix ou High Mix.

Le mariage de ces deux méthodes de cuisson donne des viandes juteuses, non desséchées et tendres, et des pains à texture fine, avec juste la bonne dose de doré et de croustillant.


### TEMPÉRATURE DE MELANGE AUTOMATIQUE

Les températures peuvent être modifiées, mais pas la puissance des micro-ondes.

La température du four peut être changée de 38°C à 232°C [100°F à 450°F]. Pour modifier la température, appuyez d'abord sur HIGH MIX ou LOW MIX, puis appuyez à nouveau sur le même pad. Lorsque l'écran affiche  , appuyez sur la touche de température désirée. Ex: HIGH MIX, HIGH MIX, . La température de mélange changera automatiquement à 375°F [191°C].

### CUISSON AVEC MÉLANGE AUTOMATIQUE

Par exemple, cuisson au four de 25 minutes en LOW MIX/BAKE:

1. Actionner la commande **LOW MIX/BAKE**.
2. Entrer la durée de cuisson en sélectionnant  aux touches numériques.
3. Actionner la commande **START**.

### POUR PRÉCHAUFFER ET CUIRE AVEC COMBINAISON AUTOMATIQUE

Votre four peut être programmé pour combiner les opérations successives de préchauffage et de cuisson à combinaison automatique. On peut préchauffer à la même température que la valeur prédéterminée pour la combinaison ou fixer la valeur de préchauffage.

Par exemple, préchauffage à 300°F [149°C] et cuisson de 25 minutes à 325°F [163°C] en combinaison Low Mix/Bake :

1. Actionner la commande **PREHEAT**.
2. Actionner la commande de température .
3. Actionner la commande **LOW MIX/BAKE**.
4. Actionner de nouveau **LOW MIX/BAKE** pour modifier la température de cuisson.
5. Actionner la commande de température .
6. Entrer la durée de cuisson en sélectionnant 2500 aux touches numériques.
7. Actionner la commande **START**.  
Quand le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit 4 fois\*. Le four s'arrête et des instructions à suivre sont affichées.
8. Ouvrir la porte, enfourner les aliments, refermer la porte. Actionner **START**.
  - Si la porte du four n'est pas ouverte, le four va automatiquement garder cette température de préchauffage pendant 30 minutes. Après ce délai de maintien un signal sonore est émis et le four s'éteint.

REMARQUE:

- Pour programmer un préchauffage seul, actionner la commande **START** après l'étape 2. Le préchauffage démarre, et quand le four atteint cette température programmée suivre le message indiqué.

## CUISSON PAR CONVECTION/COMBINAISON AUTOMATIQUE (SUITE)

### TABLEAU DE CUISSON COMBINÉ

Article	Procédure
<b>Gâteaux: votre recette ou mélange</b>	
Gâteaux Tube ou Bundt **	Cuire au four bas les trois quarts de la durée recommandée sur LOW MIX.
Angel Food	Cuire au four 25 à 30 minutes à feu doux.
Gâteaux de pain ou pains rapides	Cuire les trois quarts de la durée recommandée sur LOW MIX.
Bar Cookies: votre recette ou mélange	Cuire aux trois quarts de la durée recommandée ou jusqu'à ce qu'un pique en bois inséré au centre en ressorte propre sur BAS MÉLANGE.
<b>Tartes</b>	
Croûte simple: cuite au four avant de remplir, votre recette, mélange ou préparez congelé	Piquer la croûte à la fourchette. Préchauffer le four à 400°F [204 °C]. Cuire au four bas 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que légèrement bruni. Laisser refroidir avant de remplir.
Double croûte	Préchauffer le four à 375°F [191°C]. Cuire à feu doux 25 à 35 minutes sur * HIGH MIX 375 °F [191°C]
Haut miette	
Tarte à la crème	Préchauffer, en suivant les instructions pour la croûte simple; cool. Remplir avec la crème anglaise non cuite désirée. Cuire au four sur un moule rond pendant 35 minutes sur BAS MÉLANGE. Si la crème pâtissière n'est pas prête, laissez-la reposer au four quelques minutes.
Tarte aux noix de pécan	Préchauffer le four à 350°F [177°C]. Cuire à feu doux 25 à 30 minutes avec le MÉLANGE BAS.
Tartes aux fruits surgelées	Placer sur une grille inférieure et cuire au four pendant 30 à 40 minutes à l'aide de * HIGH MIX 350 °F [177°C].
Tartes à la crème pâtissière surgelées	Préchauffez le four à la température de l'emballage. Placez sur une grille basse et faites cuire les trois quarts du temps d'emballage en utilisant BASSE Mélange et la température de l'emballage. S'il n'est pas réglé, laissez-le reposer au four quelques minutes.
<b>Les pains</b>	
Pain: Votre recette ou congelée, décongelée et levée	Cuire au four LOW MIX pendant 25 à 30 minutes pour 1 à 2 pains.
Tresse ou autre forme	Retirez le plateau en métal du four. Placez le pain directement sur le plateau tournant en métal. Cuire au four pour obtenir les trois quarts du temps conventionnel.
Muffins: grands, style boulangerie	Faites cuire aux trois quarts le temps de préparation ou la recette recommandé sur LOW MIX.
<b>Desserts</b>	
Flan au fromage	Cuire les trois quarts de la durée de la recette de LOW MIX ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris
Croustade aux pommes et cordonniers	Cuire les trois quarts du temps de recette sur LOW MIX.

\*\* En cas de formation d'arc lors de l'utilisation d'une casserole à tube cannelée, placer un plat résistant à la chaleur (Assiette à tarte en Pyrex®, plateau à pizza en verre ou assiette à dîner) entre le plateau et le panier inférieur.

\* Nécessaire pour changer la température sur HIGH MIX et LOW MIX.

FR

### CONSEILS UTILES POUR CUISSON PAR CONVECTION ET COMBINAISON AUTOMATIQUE

Votre four à micro-ondes et convection peut cuire parfaitement les aliments du fait des nombreux modes de cuisson qu'il permet : micro-ondes seulement, combinaison automatique, convection seulement et gril.

Ce manuel d'utilisation et d'entretien vous explique comment pour programmer le four et offre certaines cartes et directives pour vous aider à utiliser au mieux votre four.

Le four ne peut pas être utilisé sans que le plateau tournant soit en place. Ne bloquez jamais le mouvement de ce plateau.

### CUISSON PAR CONVECTION

Durant le préchauffage, le plateau tournant peut rester en place ou être enlevé. Quand vous utilisez le trépied du haut pour une cuisson à deux trépieds dans un four préchauffé, il est plus facile d'enlever le plateau tournant durant le préchauffage.

Placez le trépied du haut sur le plateau tournant avec les aliments. Quand le préchauffage est terminé ouvrez la porte du four et mettez rapidement en place le plateau tournant, le trépied du haut et les aliments à cuire.

Ne couvrez pas le plateau tournant, le trépied bas ou le haut, avec du papier d'aluminium. cela interfère avec la circulation de l'air qui permet la cuisson des aliments.

Les moules à pizza ronds sont d'excellents ustensiles de cuisson pour beaucoup d'aliments à cuire avec convection. Choisissez des moules n'ayant pas de poignées qui dépassent, de 25, 30 et 35 cm de diamètre.

L'utilisation du trépied bas avec préchauffage donne une apparence grillée aux steaks, hot dogs, etc.

### CUISSON PAR MÉLANGE AUTOMATIQUE

Les viandes sont meilleures quand elles sont rôties directement sur le trépied bas. Un plat peut être placé sous la viande si on veut utiliser les écoulements pour une sauce.

Les pièces de viande moins tendres peuvent être rôties et attendries en utilisant des sacs de cuisson au four.

En cuisant au four vérifiez le degré de cuisson à la fin de la durée prévue. Si elle est incomplète laissez reposer quelques minutes à four pour la terminer.

#### REMARQUES:

- Durant la cuisson mixte certains ustensiles de cuisson métalliques peuvent causer des arcs en entrant en contact avec le plateau tournant, les parois du four ou les trépieds accessoires. Un arc est une décharge d'électricité qui survient quand les micro-ondes entrent en contact avec du métal. En cas d'arcs, placez un plat résistant à la chaleur (plat à tarte en Pyrex®, plateau à pizza en verre ou assiettes de cuisine) entre le bac et le plateau tournant ou le trépied.
- Si le phénomène d'arcs arrive avec d'autres ustensiles de cuisson au four, arrêtez leur utilisation dans le mode de cuisson mixte.






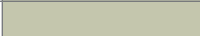
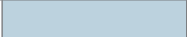

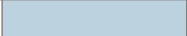


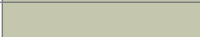

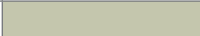
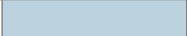

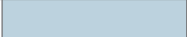


## SÉLECTION D'UN MODE DE CUISSON

### ALIMENTS ET MEILLEURES MÉTHODES DE CUISSON

Il existe un moyen simple de cuisiner chacun de vos aliments préférés. Associer la meilleure méthode et le meilleur réglage à la nourriture est le secret du succès à chaque fois. Ce tableau est simple en vous donnant les directives quotidiennes dont vous avez besoin. Maintenant, vous pouvez savoir en un coup d'œil si le mieux est d'utiliser la méthode Convection ou Microwave only, le réglage Broil ou les cycles combinés LOW MIX / Bake ou HIGH MIX / Roast.

 Convection	 Low Mix	 High Mix
 Griller	 Micro-ondes	

Alimentaire	Convection	Low Mix	High Mix	Griller	Micro-ondes
<b>Des petits pains</b>					
Des biscuits					
Pains de pain					
Rouleaux					
<b>Gâteaux</b>					
Bundt					
Gâteaux					
Gâteaux de couche					
Gâteaux de pain ou pains rapides					
Muffins (taille régulière)	Conv Bake #3 1-12 cup pan				
Muffins (boulangerie-style, grande taille)					
Gâteau Rectangulaire	Conv Bake #1 13x9x2 pan				
Gâteaux de tube					
<b>Biscuits</b>					
Bar					
Brownies	Conv Bake #2 13x9x2 pans				
Tous les autres cookies					
<b>Desserts</b>					
cheesecake					
Bouffées de crème ou Eclairs					
Chips ou Cobblers					
<b>Plats surgelés</b>					
Cuire au four pendant 20 min.					
Cuire au four plus de 20 min.					

## SÉLECTION D'UN MODE DE CUISSON (SUITE)



EN

Alimentaire	Convection	Low Mix	High Mix	Griller	Micro-ondes
<b>Viande, poisson et volaille</b>					
Bacon					Micro-ondes
Casseroles			High Mix		
Poulet à rôtir			Conv Roast #1		
Morceaux de poulet			High Mix	Conv Broil #2	
Côtelettes - Agneau, Porc, Veau				Griller	
Hamburger				Conv Broil #1	
Steak De Jambon				Griller	
Chiens chauds				Griller	Micro-ondes
Poisson et fruits de mer			High Mix	Griller	Micro-ondes
Pain de viande			High Mix		
Rôtis - Boeuf, Agneau, Porc, Veau			High Mix		
Saucisse				Griller	
Steak - Désossé (3/4 - 1 po)				Conv Broil #3	
Steaks et London Broil				Griller	
Dinde entière et poitrine			Conv Roast #2, 3		
<b>Tartes</b>					
Croûte	Convection				
Flan ou citrouille		Low Mix			
Double croûte			High Mix		
Crème surgelée préparée		Low Mix			
Fruits Préparés Congelés			High Mix		
Tartes aux variétés (noix de pécan, fromage, etc.)		Low Mix			
Pizza	Convection				
<b>Patates</b>					
Frites	Conv Bake #4				
Croustillant	Convection				
Rapide					Micro-ondes
Réchauffer les restes					Micro-ondes
Des légumes					Micro-ondes

## AUTRES PARTICULARITÉS PRATIQUES

### HELP MENU (MENU AIDE)

HELP MENU (MENU AIDE) offre 5 fonctions spéciales pour votre facilité et votre commodité. En outre, des instructions spécifiques sont fournies sur l'affichage interactif lorsque vous utilisez la plupart des fonctions du four.

### VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

Le verrouillage de sécurité évite une utilisation indésirable du four à micro-ondes par des enfants par exemple. Le four peut être configuré pour que son tableau de commandes soit désactivé ou verrouillé. Pour ce faire, toucher **HELP MENU**, le chiffre **1** puis **START**. Si on veut ensuite activer une commande **LOCK** apparaît à l'affichage.

Pour annuler le verrouillage, toucher **HELP MENU** et la touche **STOP/CLEAR**.

### SUPPRESSION DU SIGNAL SONORE

Si on désire que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, appuyer sur la touche **HELP MENU**, la touche **2** et la touche **STOP/CLEAR**.

Pour rétablir l'émission du signal sonore, appuyer sur la touche **HELP MENU**, la touche **2** et la touche **START**.

### DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Si on désire programmer le four de façon à ce qu'il commence la cuisson à une heure précise, procéder comme suit :

Par exemple, commencer à cuisiner un ragoût sur 50% pour 20 minutes à 4:30. Avant tout, s'assurer que l'horloge indique l'heure exacte :

1. Appuyer sur la touche **HELP MENU**.
2. Toucher le chiffre **3** pour sélectionner Auto Start (démarrage auto).
3. Pour entrer l'heure de démarrage à 4:30, activer successivement **4**, **3** et **0**.
4. Activer la commande **CLOCK**.
5. Pour entrer le programme de cuisson, activer **POWER LEVEL**, puis **5** et ensuite **2**, **0**, **0**, **0** pour la durée de cuisson.
6. Activer la commande **START**.  
L'heure de démarrage automatique choisie va s'afficher.

### REMARQUES :

- Le mode Auto Start peut être utilisé pour la cuisson manuelle, le grillage, le rôtissage et la cuisson avec convection, si l'horloge est paramétrée.

- Si on ouvre la porte du four après avoir programmé un démarrage automatique, il suffit de nouveau appuyer sur la touche **START** de manière à afficher l'heure à laquelle doit commencer la cuisson, faute de quoi celle-ci ne débutera pas à l'heure prévue.
- S'assurer que les aliments peuvent être conservés sans risque dans le four jusqu'à l'heure de leur cuisson. Les courges et potirons font partie de ceux-là.
- Pour connaître l'heure, appuyer sur la touche **CLOCK**. L'heure est affichée aussi longtemps que l'on maintient la pression d'un doigt sur cette touche.

### SÉLECTION DE LANGUE

Le four à micro-ondes est d'origine paramétré en anglais. Pour changer actionner **HELP MENU** et entrer **4**. Continuer d'actionner **4** jusqu'à ce que la langue choisie soit sélectionnée. Toucher alors la commande **START**.

Un appui sur **4** : sélection de l'anglais.

Deux appuis sur **4** : sélection de l'espagnol.

Trois appuis sur **4** : sélection du français.

### SÉLECTIONS DE POIDS ET DE TEMPÉRATURE

Le four à micro-ondes est d'origine paramétré pour les unités américaines de température et poids.

Pour changer actionner **HELP MENU** et entrer **5**.

Continuer d'actionner **5** jusqu'à ce que les unités choisies aient été sélectionnées. Toucher alors la commande **START**.

Un appui sur **5** : sélection de LB/°F. Deux appuis sur **5** : sélection de KG/°C.

### HELP (AIDER)

Chaque configuration des modes Defrost, Auto Broil, Auto Roast, Auto Bake, Sensor Cook, Reheat et Popcorn est accompagnée d'un conseil de cuisson. Pour le lire, toucher la commande **HELP/SETTINGS** à chaque fois que **HELP** est activé à l'affichage interactif pour accéder aux messages d'aide.

## AUTRES PARTICULARITÉS PRATIQUES (SUITE)

### EXTRA MINUTE (MINUTE SUPPLÉMENTAIRE)

La touche **EXTRA MINUTE** permet de commander une cuisson d'une durée d'une minute au niveau 100 % en touchant simplement la touche **EXTRA MINUTE**. Vous pouvez également prolonger la durée de cuisson par tranches de 1 minute en appuyant plusieurs fois sur la touche **EXTRA MINUTE** pendant la cuisson manuelle.

Par exemple, chauffer une tasse de soupe pour une minute:

Appuyer sur la touche **EXTRA MINUTE**

REMARQUES:

- Pour utiliser **EXTRA MINUTE** appuyez sur la touche dans la minute qui suit la cuisson, la fermeture de la porte, le contact avec la touche **STOP/CLEAR** ou pendant la cuisson.
- **EXTRA MINUTE** ne peut pas être utilisé avec Reheat, Popcorn, Sensor Cook, Defrost, Auto Broil, Auto Roast ni Auto Bake.

### RÉGLAGE DE DURÉE EN PLUS OU EN MOINS

Si vous trouvez que vous préférez les réglages de Sensor Menu, Reheat, Popcorn ou Defrost un peu plus forts, appuyer une fois sur la touche **POWER LEVEL** après avoir appuyé sur les touches de votre choix. **[MORE]** s'affichera.

Pour des réglages un peu moins forts, appuyer deux fois sur la touche **POWER LEVEL** après avoir appuyé sur les touches de votre choix. **[LESS]** s'affichera.

### SÉQUENCE DE CUISSON MULTIPLE

Le four peut être programmé pour jusqu'à 4 séquences automatiques de cuisson pour le mode micro-ondes, et 4 séquences automatiques de cuisson avec préchauffage pour le mode convection/combinaison, en commutant d'un réglage de puissance à l'autre automatiquement.

Parfois les instructions de cuisson vous indiquent de démarrer à une puissance et de changer ensuite pour une différente. Votre four le fait automatiquement.

Par exemple, cuisson d'une pièce de boeuf à rôtir 5 minutes à 100 % puis 30 minutes à 50 % :

1. Activer d'abord la commande **POWER LEVEL** deux fois pour 100 %. Puis entrer la première durée de cuisson **5|0|0**

2. Activer la commande **POWER LEVEL**, **5** pour 50 %. Puis entrer la seconde durée de cuisson **3|0|0|0**.

3. Activer la commande **START**.

REMARQUES:

- Comme la commande **POWER LEVEL** a été activée deux fois, **[HIGH]** est affiché.
- Si l'on souhaite connaître le **POWER LEVEL** programmée, il suffit de toucher la commande **POWER LEVEL**. La puissance s'affiche temps que le doigt reste sur cette touche.

### START / TOUCH ON (TOUCHE POUR CUISINER)

La touche **START** active une séquence programmée ou la fonction Touch On.

Touch On permet de cuire à puissance maximale (100%) aussi longtemps que l'on maintient la pression d'un doigt sur la touche **START**. La fonction **TOUCH ON** est idéale pour faire fondre du fromage, porter du lait à une température tout juste inférieure à la température d'ébullition, etc.

La durée maximale d'utilisation est de 3 minutes.

Par exemple, fondre du fromage sur un morceau de pain grillé:

1. Maintenir la pression d'un doigt sur la touche **START**. La durée s'affiche.
2. Lorsque le fromage a atteint l'onctuosité désirée, relâcher la pression du doigt sur la touche **START**. Le four cesse immédiatement de fonctionner.

REMARQUES:

- Noter les temps nécessaires concernant à diverses opérations fréquentes et les programmer pour une utilisation future.
- La touche Touch On n'a d'effet que au cours de la minute qui suit une cuisson, l'ouverture et la fermeture de la porte ou une pression sur la touche **STOP/CLEAR**.
- La touche Touch On ne peut être utilisée que trois fois de suite. Il faut ensuite ouvrir et fermer la porte du four ou appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**, pour augmenter le temps de cuisson.

## AUTRES PARTICULARITÉS PRATIQUES (SUITE)

### TIMER (MINUTEUR)

Par exemple, chronométrage d'un appel téléphonique longue distance pour 3 minutes :

1. Actionner la commande **KITCHEN TIMER**.
2. Entrer la durée touchant la séquence **3|0|0**.
3. Actionner la commande **START**.

### MODE DE DÉMONSTRATION

Pour lancer une démonstration, toucher dans l'ordre **CLOCK**, 0, et la commande **START** à

maintenir pendant 3 secondes. **DEMO ON** va s'afficher.

On peut alors démontrer les opérations de cuisson et les possibilités spécifiques sans que le four à micro-ondes ne génère de puissance. Par exemple, l'appui sur la commande **+60 SEC** provoque l'affichage de 1.00 suivi d'un décompte rapide jusqu'à l'affichage de **END** à la fin. Pour sortir du mode démonstration, toucher dans l'ordre **CLOCK**, 0, et la commande **STOP/CLEAR**. Si c'est plus facile, débrancher le four de sa prise secteur et le rebrancher.

FR

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**DÉBRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION AVANT DE NETTOYER, OU LAISSER LA PORTE OUVERTE POUR INACTIVER LE FOUR MICRO-ONDES DURANT SON NETTOYAGE.**

### NETTOYAGE EXTÉRIEUR

La surface extérieure du four est peinte. Nettoyez l'extérieur à l'eau et au savon doux; rincez et séchez avec un linge doux. N'employez aucun produit de nettoyage de ménage ou produit abrasif.

### PORTE

Essayez les deux faces de la porte avec un linge humide pour supprimer toutes éclaboussures. Les parties métalliques sont plus faciles à entretenir si elles sont essuyées souvent avec un linge humide. Éviter l'utilisation de pulvérisateur et autres nettoyeurs forts pour ne pasticher, strier ou délustrer la surface de la porte.

### PANNEAU TACTILE DE COMMANDE

Nettoyez le panneau avec précaution. S'il se salit, le désactiver en ouvrant la porte du four avant le nettoyage. Essayez le panneau avec un linge légèrement humecté d'eau seulement. Séchez avec un linge doux. Ne pas frotter, rincer, ni utiliser aucun produit d'entretien chimique. Utilisez le moins d'eau possible. Fermez la porte et touchez **Stop/Clear**.

### INTÉRIEUR - APRÈS CUISSON AUX MICRO-ONDES

Le nettoyage est facile car il y a peu de chaleur dégagée sur les surfaces intérieures. De ce fait il n'y a pas de surchauffe ni de projections ou éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez avec un chiffon doux et de l'eau chaude. **N'UTILISEZ PAS DE NET-**

**TOYANTS ABRASIFS OU FORTS, NI DE TAMPONS**

**À RÉCURER.** Pour les salissures coriaces, utilisez du bicarbonate de soude ou du savon doux. Rincez complètement à l'eau claire. **NE PROJETEZ JAMAIS DE NETTOYANT POUR FOUR DIRECTEMENT SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DU FOUR À MICRO- ONDES.**

### INTÉRIEUR - APRÈS CUISSON PAR CONVECTION OU COMBINÉE, OU GRILLADE

Les corps gras et l'humidité peuvent laisser des éclaboussures. Lavez immédiatement à l'eau chaude savonneuse. Rincez à fond et séchez par polissage. Des salissures sur le four n'est pas nettoyé soigneusement et en cas de salissures plus difficiles à enlever peuvent se former si la cuisson est prolongée ou à haute température. En pareil cas, il conviendrait d'acheter un tampon à nettoyer les fours, déjà imbibé d'un produit liquide et destiné aux surfaces d'acier inox ou de porcelaine - et non pas un tampon à rincer, saturé de savon. Suivez soigneusement le mode d'emploi du fabricant et prenez particulièrement soin de ne pas laisser pénétrer le liquide dans les perforations des parois ni nulle part sur la porte. Rincez à fond et séchez par polissage.

Après le nettoyage complet de l'intérieur, la graisse résiduelle peut être éliminée des conduites intérieures et des éléments chauffants en faisant simplement fonctionner le four à 450° F pendant 20 minutes sans aliments dedans. Ventilez la pièce si nécessaire.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN (SUITE)

### COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est fait de mica et exige donc un soin particulier. Garder propre le couvercle du soigneusement les éclaboussures d'aliment à la surface du couvercle avec un linge humide immédiatement après qu'elles ont eu lieu. L'accumulation d'éclaboussures pourrait surchauffer et causer de la fumée ou possiblement prendre en feu. Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes.

### DÉSODORISATION

De temps en temps, une odeur de cuisson peut rester dans le four à micro-ondes. Pour enlever, combinez 1 tasse d'eau, le zeste râpé et le jus d'un citron et plusieurs gousses entières dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à 100%. Laisser reposer au four à micro-ondes jusqu'à refroidissement. Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux.

### PLATEAU TOURNANT/SUPPORT DE PLATEAU/GRILLES À TRÉPIED

Le plateau tournant, son support et les grilles peuvent être sortis pour faciliter leur nettoyage. Lavez-les avec une solution d'eau et détergent doux, les taches rebelles étant éliminées avec un nettoyant doux et une éponge non abrasive. Ces accessoires peuvent aussi passer au lave-vaisselle. Pour le plateau tournant utilisez l'étagère supérieure du lave-vaisselle.

Les aliments à forte acidité, comme les tomates ou citrons, peuvent provoquer une décoloration de l'émail du plateau tournant. N'y cuisez donc pas directement d'aliments acides, et en cas d'écoulements essuyez-les immédiatement.

L'axe du moteur de la table tournante n'est pas étanchéifié, des excès de liquide ou des déversements ne doivent pas stagner dans cette zone.

## APPEL DE SERVICE

Vérifier ce qui suit avant de faire appel à un réparateur :

1. Placer une tasse d'eau dans un verre gradué dans le four et bien fermer la porte. Faire fonctionner le four pendant 1 minute à puissance HIGH 100%.

- |   |           |           |
|---|-----------|-----------|
| A. Est-ce que la lumière du four est allumée?   | OUI _____ | NON _____ |
| B. Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne?<br>(Placer sa main sur l'évent à lame à l'arrière du four.)       | OUI _____ | NON _____ |
| C. Est-ce que le plateau tournant tourne?<br>(Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.) | OUI _____ | NON _____ |
| D. Est-ce que l'eau est chaude?   | OUI _____ | NON _____ |

2. Enlever l'eau du four et mettre le four en route pour 5 minutes sur CONVECTION à 450° F [232°C].

- |   |           |           |
|---|-----------|-----------|
| A. Les témoins CONV et COOK s'allument-ils?                 | OUI _____ | NON _____ |
| B. L'intérieur du four est-il chaud quand le four s'arrête? | OUI _____ | NON _____ |

Si la réponse à l'une ou l'autre de ces questions est NON, vérifier la prise électrique, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent convenablement, COMMUNIQUER AVEC LE RÉPARATEUR HESTAN AUTORISÉ LE PLUS PROCHE.

Il ne faut jamais réparer un four à micro-ondes soi-même.

#### REMARQUE:

Si le temps qui apparaît à l'écran diminue très rapidement, vérifiez le MODE DÉMONSTRATION à la page 35 et annulez.

## PIÈCES / SERVICE

---

### ENREGISTREMENT DE DONNÉES DE SERVICE

La plaque signalétique contient le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil. Voir à la page 14 pour l'emplacement de la plaque signalétique.

C'est le bon moment pour écrire cette information dans l'espace ci-dessous. Conservez votre facture pour la validation de la garantie.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'installation ou d'occupation \_\_\_\_\_

FR

## LISTE DES PIÈCES

---

Visiter le site Web Hestan pour consulter la liste des pièces de ce produit:  
[www.hestanhome.com](http://www.hestanhome.com).

## SERVICE

---

Toutes les réparations dans le cadre ou en dehors de la garantie doivent être effectuées par du personnel d'entretien qualifié. Pour localiser un réparateur agréé dans la région, s'adresser au concessionnaire Hestan, au représentant local ou à l'usine. Avant d'appeler, veiller à avoir les numéros de modèle et de série à portée de la main.

Hestan Commercial Corporation  
3375 E. La Palma Avenue  
Anaheim, CA 92806  
(888) 905-7463

## GARANTIE LIMITÉE

---

### ÉLÉMENTS COUVERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE

Hestan Commercial Corporation (« HCC ») garantit à l'acheteur initial d'un appareil à gaz Hestan (le « Produit ») chez un revendeur agréé HCC que le Produit ne présente aucun vice de matière ni de fabrication pendant une période de trois (3) ans à compter de la date de l'achat initial au détail ou de la date de clôture en cas de construction neuve, suivant la période la plus longue (« Période de garantie limitée »). HCC accepte de réparer ou de remplacer, à sa seule discrétion, tout composant ou pièce du Produit dont la défaillance est due à des vices de matières ou de fabrication pendant la Période de garantie limitée. La présente Garantie limitée n'est pas transférable et n'est offerte à personne d'autre que l'acheteur initial au détail (« Acheteur »). La présente garantie limitée n'est valable que pour les Produits achetés chez et reçus d'un revendeur agréé HCC dans tous les Etats-Unis, dans le District de Columbia et au Canada. La présente Garantie limitée ne s'applique qu'aux Produits pour usage non commercial, à l'exclusion de ceux utilisés à des fins commerciales.

## GARANTIE LIMITÉE (SUITE)

### MARCHE À SUIVRE POUR UNE RÉPARATION AU TITRE DE LA GARANTIE :

En cas de défaillance du Produit pendant la Période de garantie limitée pour des raisons couvertes par la présente Garantie limitée, l'Acheteur doit contacter immédiatement le revendeur auquel il a acheté le Produit ou HCC au 888.905.7463.

Il incombe à l'Acheteur de rendre le Produit raisonnablement accessible pour réparation ou de régler les frais de mise à disposition raisonnable du Produit pour réparation. La réparation sera effectuée pendant les heures d'ouverture normales du Centre de réparation agréé par Hestan. Dans la mesure où l'Acheteur demande une réparation en dehors des heures d'ouverture normales du Centre de réparation agréé par Hestan, l'Acheteur règlera la différence entre le tarif normal et celui des heures supplémentaires ou des primes. L'Acheteur doit régler tous les frais de déplacement si celui-ci dépasse 80 km [50 miles] (dans un sens) par rapport au Centre de réparation le plus proche agréé par Hestan.

### ALLONGEMENTS AU-DELÀ DE LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS:

En plus de la garantie limitée de trois ans, les composants qui suivent bénéficient d'un prolongement de la garantie comme expressément énoncé ci-après :

1. Les brûleurs à gaz (hormis leur aspect extérieur), les éléments chauffants électriques, les moteurs de ventilateurs (hottes de ventilation), les tableaux de commande électronique, les magnétrons et les génératrices asynchrones (le cas échéant) du Produit sont garantis exempts de vices de matières et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation non commerciale et de réparation pendant une période de cinq (5) ans au profit de l'Acheteur initial. Cela exclut la corrosion superficielle, les rayures et la décoloration susceptibles de se produire pendant une utilisation normale et se limite au remplacement de la ou des pièces défectueuses, tous les autres frais, y compris ceux de main d'œuvre, de transport et de manutention, le cas échéant, étant à la charge de l'Acheteur.

### ÉLÉMENTS NON COUVERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE :

La présente Garantie limitée ne couvre pas ce qui suit, excluant toute responsabilité financière de HCC : tous dommages ou vices affectant tout Produit non acheté chez un revendeur agréé HCC; variations de coloris dans la finition ou autres dommages esthétiques ; panne ou dommages dus à une utilisation abusive ou erronée, un accident, un incendie, une catastrophe naturelle, un usage commercial du Produit, une interruption de l'alimentation électrique ou en gaz du Produit ; dommages résultant d'une modification, d'une installation ou utilisation incorrecte du Produit; dommages résultant de la réparation ou du remplacement incorrect ou sans autorisation de tout composant ou pièce du Produit; dommages résultant d'un service après vente assuré par quiconque autre qu'un agent ou représentant agréé du réseau commercial de Hestan; usure normale et détérioration; dommages résultant de l'exposition du Produit à une atmosphère corrosive contenant du chlore, du fluor ou toute autre substance chimique nuisible; dommages résultant de l'absence d'un entretien normal du Produit; dommages dont HCC n'a pas été avisé ou qui se sont produits après expiration de la Période de garantie limitée; dommages accessoires et indirects causés par tout vice de matière ou de fabrication.

### ARBITRAGE :

La présente Garantie limitée est régie par la Loi fédérale sur l'arbitrage. Tout litige opposant l'Acheteur à HCC et relatif au Produit ou à la présente Garantie limitée doit être résolu par voie d'arbitrage exécutoire exclusivement sur une base individuelle avec l'Acheteur. L'arbitrage sera effectué par l'Association Américaine d'Arbitrage (American Arbitration Association, « AAA ») conformément à ses règles d'arbitrage pour la protection du consommateur ou par JAMS. L'audience d'arbitrage se tiendra devant un arbitre nommé par l'AAA ou par JAMS. L'arbitre ne devra procéder à aucun arbitrage collectif et l'Acheteur devra renoncer à tout recours contre HCC en qualité de représentant de tiers.



## GARANTIE LIMITÉE (SUITE)

---

### LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

La présente Garantie limitée constitue l'accord définitif, intégral et exclusif entre HCC et l'Acheteur eu égard au Produit.

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES PLUS HAUT. AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER NE S'APPLIQUERA APRÈS L'EXPIRATION DE LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE INDIQUÉE PLUS HAUT. AUCUNE GARANTIE EXPRESSE APPLICABLE À CE PRODUIT OFFERTE PAR UNE PERSONNE OU ENTREPRISE QUELCONQUE N'ENGAGERA HCC. HCC NE GARANTIT EN AUCUNE FAÇON L'ADAPTATION DU PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER, SAUF DISPOSITION CONTRAIRE DE LA LÉGISLATION APPLICABLE.

HCC N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR TOUT MANQUE À GAGNER, IMPOSSIBILITÉ DE RÉALISER DES ÉCONOMIES OU AUTRES AVANTAGES NI POUR TOUT AUTRE DOMMAGE PARTICULIER, DIRECT OU INDIRECT CAUSÉ PAR L'UTILISATION, L'USAGE ABUSIF OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE LA DEMANDE SE FONDE, MÊME SI HCC EST INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. AUCUN RECOUVREMENT À L'ENCONTRE DE HCC NE SERA SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT.

SANS LIMITER LA PORTÉE DE CE QUI PRÉCÈDE, VOUS ASSUMEZ TOUS LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ DES PERTES, DOMMAGES OU BLESSURES ET DÉGÂTS MATÉRIELS SUBIS PAR VOUS-MÊMES ET DES TIERS RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE L'USAGE ABUSIF OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUI NE SONT PAS CAUSÉS DIRECTEMENT PAR LA NÉGLIGENCE DE HCC. LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE FORMULE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Aucune déclaration ni aucun engagement verbal ou écrit de la part de qui que ce soit, y compris sans s'y limiter un employé, représentant ou agent de HCC, ne créera une garantie ni élargira en quoi que ce soit la portée de la présente Garantie limitée expresse de trois ans. En cas de divergence entre la présente garantie limitée et tout autre accord ou déclaration lié ou relatif au Produit, ce sera cette Garantie qui s'applique. Si une disposition quelconque de la présente Garantie limitée est déclarée invalide ou inapplicable, elle sera réputée modifiée dans la limite nécessaire pour la rendre applicable et le reste de la Garantie limitée restera valide et applicable selon ses modalités.

### INTERACTION ENTRE CERTAINES LOIS ET LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE :

Il se peut que certains États, Provinces et Territoires n'autorisent pas la limitation de durée d'une garantie implicite ni l'exclusion ou la restriction des dommages directs ou indirects. Les limitations ou exclusions qui précèdent peuvent par conséquent ne pas être applicables. Il se peut que certains États, Provinces ou Territoires prévoient d'autres droits et recours en matière de garantie. Les dispositions de la présente Garantie limitée n'ont pas pour but de limiter, modifier, restreindre, nier ni exclure les conditions obligatoires de garantie prévues par des États, Provinces ou Territoires, y compris certaines garanties implicites. La présente garantie confère des droits précis, auxquels peuvent s'en ajouter d'autres qui varient selon le lieu.

Toute question relative à la présente Garantie limitée peut être adressée à  
Hestan Commercial Corporation au (888) 905-7463





**RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE  
CONSERVEZ CE MANUEL POUR UNE RÉFÉRENCE FUTURE**



**Hestan Commercial Corporation**

3375 E. La Palma Ave.

Anaheim, CA 92806

(888) 905-7463

©2020 Hestan Commercial Corporation P/N 027835 REV C

TINSKB273MRRo