



BUILT-IN COMBINATION OVEN WITH HOT AIR  
AND MICROWAVE  
OPERATION MANUAL



MODEL: FMWDR3093-24

Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY**

## TABLE OF CONTENTS

Customer Care	2
Warranty	3-4
Precautions to avoid possible exposure To excessive microwave energy	5
Specifications	5
Important safety instructions	6
Grounding instructions	7
Radio interference	8
Utensils	9
• Materials you can use in microwave oven.....	10
• Materials you can use in microwave oven.....	10
Setting up your oven	11
Operation	12
• Troubleshooting.....	15

## Customer Care

Thank you for purchasing a Frono product. Please read the entire instruction manual before operating your new appliance for the first time. Whether you are an occasional user or an expert, it will be beneficial to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of your appliance.

Both the model and serial number are listed inside the product. For warranty purposes, you will also need the date of purchase .

Record this information below for future reference.

### Product Information

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

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

Date of Purchase : \_\_\_\_\_

Purchase Address And Phone : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

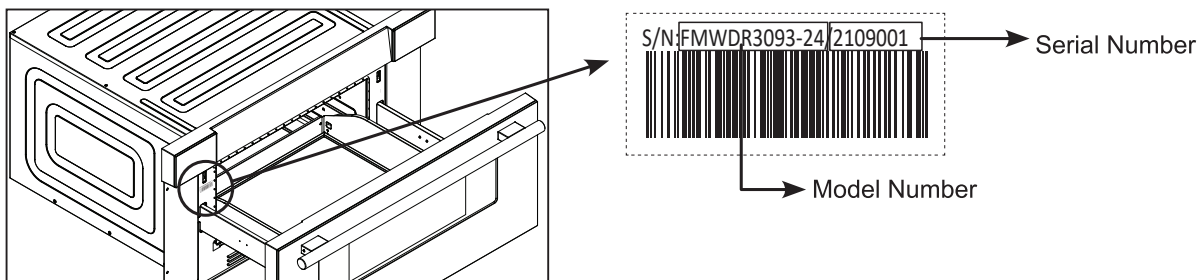
### Service Information

Use these numbers in any correspondence or services calls concerning your product.

If you received a damaged product, immediately contact Frono.

To save time and money, before you call for serviced, check the troubleshooting guide. It listed the causes of minor operation problems that you can correct yourself.

Model And Serial Number Location



*"Need some quick help? Simply scan the qr code and get access to our fast support form. We're always here to assist you with any questions or concerns you may have. So, don't hesitate to reach out!"*

### Services in Canada and Untied States

Keep the instruction manual handy to answer your questions. If you don't understand something or need more assistance, please visit our website for fast support. Please provide us your name, number, address,serial number of the product that troubleshooting, proof of purchase, and a short description of the issue. A customer service representative will contact you as soon as possible. All warranty work needs to be authorized by FORNO customer service. All our authorized service providers are carefully selected and rigorously trained by us.

# Warranty

## **What this limited warranty covers:**

The Warranty coverage provided by Forno Appliances in this statement applies exclusively to the original Forno appliance ("Product") sold to the consumer ("Purchaser") by an authorized Forno dealer/distributor/retailer, purchased and installed in the United States or Canada, and which has always remained within the original country of purchase (the United States or Canada). Warranty coverage is activated on the date of the Product's original retail purchase and has a duration of two (2) years.

Warranty coverage is non-transferable. In the event of replacement of parts or of the entire product, the replacement Product (or parts) shall assume the remaining original Warranty activated with the original retail purchase document. This Warranty shall not be extended with respect to such replacement. Forno Appliances will repair or replace any component/part which fails or proves defective due to materials and/or workmanship within 2 years of the date of the original retail purchase and under conditions of ordinary residential, non-commercial use. Repair or replacement will be free of charge, including labor at standard rates and shipping expenses. Purchaser is responsible for making the Product reasonably accessible for service. Repair service must be performed by a Forno Authorized Service company during normal working hours.

## **IMPORTANT**

Retain proof of original purchase to establish warranty period. Forno's liability on any claim of any kind, with respect to the goods and/or services provided, shall in no event exceed the value of the goods or service or part there of which has given rise to the claim.

## **30-Day Cosmetic Warranty**

The Purchaser must inspect the product at the time of delivery. Forno warrants that the Product is free from manufacturing defects in materials and workmanship for a period of thirty (30) days from date of the original retail purchase of the Product.

### **This coverage includes:**

- Paint blemishes
- Chips
- Macroscopic finish defects

### **Cosmetic warranty does NOT cover:**

- > issues resulting from incorrect transport, handling and/or installation (e.g.: dents, broken, warped or deformed structures or components, cracked or otherwise damaged glass components);
- > slight color variations on painted/enamelled components;
- > differences caused by natural or artificial lighting, location or other analogous factors;
- > stains/corrosion/discoloration caused by external substances and/or environmental factors;
- > labor costs, display, floor, B-stock, out- of-box, "as is" appliances and demo units.

## **How to receive service**

To receive warranty services, the Purchaser must contact the Forno Support department in order to determine the problem and the required service procedures. Troubleshooting with a customer service representative will be necessary before moving forward with the service. Model number, serial number and date of original retail purchase will be requested.

## Warranty Exclusions: What Is Not Covered

- > Use of the Product in any non-residential, commercial application.
- > Use of the Product for anything other than its intended purpose.
- > Repair services provided by anyone other than a Forno Authorized Service agency.
- > Damages or repair services to correct services provided by unauthorized parties or the use of unauthorized parts.
- > Installation not in accordance with local/state/city/county fire codes, electrical codes, gas codes, plumbing codes, building codes, laws or regulations.
- > Defects or damage due to improper storage of the Product.
- > Defects, damage or missing parts on products sold out of the original factory packaging or from displays.
- > Service calls or repairs to correct an incorrect installation of the Product and/or related accessories.
- > Replacement of parts/service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring and/or gas line in order to properly use the product.
- > Replacement of parts/service calls to provide instructions and information on the use of the Product.
- > Replacement of parts/service calls to correct issues arising from the product being used in a manner other than what is normal and customary for residential use.
- > Replacement of parts/service calls due to wear and tear of components such as seals, knobs, pan supports, shelving, cutlery baskets, buttons, touch displays, scratched or broken ceramic-glass tops.
- > Replacement of parts/service calls for lack of/improper maintenance, including but not limited to: build up of residues, stains, scratches, discoloration, corrosion.
- > Defects and damages arising from accidents, alteration, misuse, abuse or improper installation.
- > Defects and damages arising from Product transport, logistics and handling. Inspection of the product must be made at time of delivery. Following receipt and inspection, the selling dealer/delivery company must be notified of any issues arising from handling, transport and logistics.
- > Defects and damages arising from external forces beyond the control of Forno Appliances, including but not limited to wind, rain, sand, fires, floods, mudslides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, power surges, lightning, structural failures surrounding the appliance and other acts of God.
- > Products whose serial number has been altered/damaged/tampered with. In no case shall Forno be held liable or responsible for damage to surrounding property, including furniture, cabinetry, flooring, panels, and other structures surrounding the Product. Forno is neither liable nor responsible for the Product if it is located in a remote area or an area where certified trained technicians are not reasonably available. Purchaser must bear any transportation and delivery costs of the Product to the nearest Authorized Service Center or the additional travel expenses of a certified trained technician

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES, EITHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE THAT SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTEE GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON FORNO. FORNO SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, TIME AWAY FROM WORK, MEALS, LOSS OF FOOD OR BEVERAGES, TRAVELING OR HOTEL EXPENSES, EXPENSES TO RENT OR PURCHASE APPLIANCES, REMODELING/CONSTRUCTION EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE UNDENIABLY CAUSED EXCLUSIVELY BY FORNO OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF FORNO HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST FORNO BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY FORNO AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT PREJUDICE TO THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING FROM THE USE, MISUSE, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY FORNO THAT IS NOT A DIRECT RESULT OF NEGLIGENCE ON THE PART OF FORNO THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NON-TRANSFERABLE, AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break 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) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

### ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Read and follow the specific: "PRE-CAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (For appliance with type Y attachment)
5. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
6. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged from 8 years and above and supervised.
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
12. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

13. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

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

15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

16. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

17. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)

18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- farm houses;
- bed and breakfast type environments.

19. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)

20. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

21. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

22. WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

23. Steam cleaner is not to be used.

24. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

25. Surface of a storage drawer can get hot.

26. WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

27. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

28. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.



29. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

30. The appliance is intended to be used built-in.

31. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid

overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)

32. WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

33. HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR  
FUTURE REFERENCE**

# Causes of damage

## Caution!

- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.  
Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

## Installation

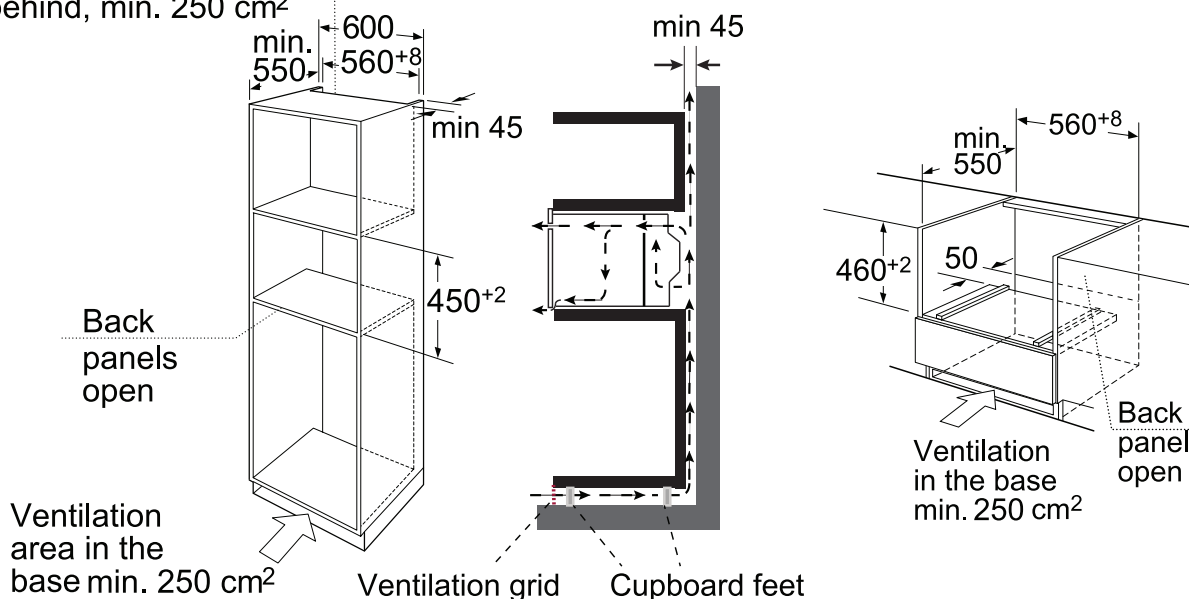
### Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm<sup>2</sup> on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90 °C.

### Installation dimensions

#### Ventilation openings

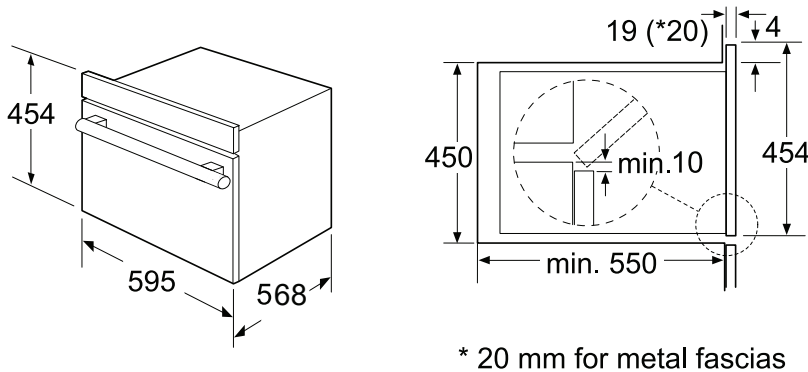
behind, min. 250 cm<sup>2</sup>



Note: There should be gap above the oven.

## Building in

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.
  2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.



- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

## Important information

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

Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.

Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.

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

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

Green and yellow      Earth wire ⊕ (E)

Blue                      Neutral wire (N)

Brown                    Live (L)

### Great Britain and Australia:

Do not connect the appliance using a 13 A plug or protect it with a 13 A fuse. The appliance must be protected using a fuse that is rated 16 A or higher. The appliance must be disconnected from the power supply during all installation work. When the appliance is installed, protection must be provided against accidental contact in the future.

# Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are

explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

## Control panel



### Touch keys and display

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

Symbol	Function
AUTO DEFROST	Select Auto Defrost programs
FROZEN FOODS	Start cooking programs for frozen convenience foods
SENSOR COOK	Select Sensor Cook programs
SENSOR REHEAT	Select Sensor Reheat programs
POPCORN	Cook popcorn
BEVERAGE	Heat beverages
PIZZA	Select pizza programs
AUTO MENU	Select auto menu programs
BROIL HIGH-LOW	Set Broil modes (Hi/Lo)
POWER LEVEL	Set power level for microwave operation
CONVECTION	Select Bake Cook programs Select Roast Cook programs
PREHEAT	Select preheat programs
TEMP. WEIGHT	Set Temp. or weight of cooking
TIME	Set cooking time
PANEL LOCK	Activate/deactivate child lock
CLOCK	Set time of day
0 - 9	Use the number keys to enter customized values
START / ENTER +30 seconds	Confirm entered values/ Start cooking mode Add 30 seconds
CLEAR / OFF	Clear entered value /turn appliance off

### Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

parameter	function
Auto menu	Select 8 automatic programmes.
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.

### Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

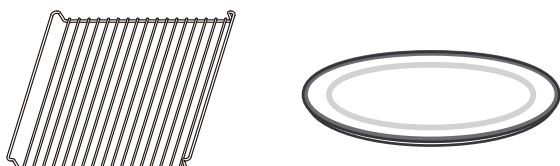
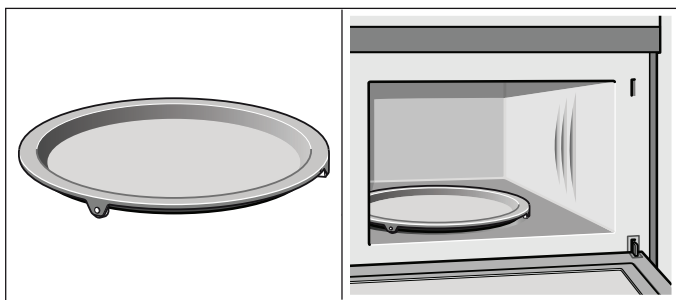
#### Caution!

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

#### Notes

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

## Accessories



### Turntable

As a surface for the wire rack.  
Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.  
Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

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

### Wire rack

For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.  
As a support for shallow dishes.

### Ceramic tray

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

The ceramic tray will get hot during convection cooking. Place the ceramic tray on top of the metal tray turntable. The ceramic tray can remain in the oven for all cooking modes, unless "Bake on Metal Tray" is required.

### Note:

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

## Before using the appliance for the first time

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

### Setting the clock

Once the appliance is connected, "12:00" will be displayed as the time of day. To set the correct time, proceed as follows:

1. Touch **Clock**.
2. Enter the correct time using the number keys.  
Example: To set the clock to 12:41 type in 1 2 4 1.
3. Touch **Start/Enter** to confirm.  
+30 seconds

### Heating up the oven

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

1. Touch **Convection** once to enter bake mode.
2. Enter the numbers 3 5 0 with the number keys.
3. Touch **TIME** to adjust the cooking time.
4. Enter the numbers 6 0 0 0 with the number keys.
5. Touch **Start/Enter** to start cooking.  
+30 seconds

The oven light turns on and the appliance starts heating.

### Cleaning the accessories

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

## Setting the oven

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

### Setting Convection mode

Example: Roast 350°F for 20 minutes

1. Touch **Convection** twice to enter roast mode.
2. Enter the numbers 3 5 0 with the number keys.
3. Touch **TIME** to adjust the cooking time.
4. Enter the numbers 2 0 0 0 with the number keys.
5. Touch **Start/Enter** to start cooking.  
+30 seconds

Program	Touch Convection key	Temperature range
Bake	once	250~400 °F
Roast	twice	300~450 °F

Note: If you do not need to adjust the time, skip Step 3-4.

### Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the **Start/Enter** key. Operation continues.  
+30 seconds

### Cancelling operation

Touch **Clear/Off** to cancel the operation.

The cooling fans may continue to run for a while and then switch off automatically.

## Rapid Preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Touch the **PREHEAT** key.
2. Enter the temperature setting with the number keys.  
The input temperature should be within 100 to 450° F.

3. Touch the **Start/Enter** key.  
+30 seconds

The oven begins to heat up.

### The preheating process is complete

A signal sounds. Put your dish in the oven. Set the cooking mode you need.

### Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, touch the **Clear/Off** can cancel the function.

During rapid preheating, touch **Clear/Off** can cancel the function. Also you can open the door to cancel the function.

**Note:** Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

## The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

### Note:

In the Expert Cooking Guide, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

## Notes regarding ovenware

### Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

### Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

### Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

### Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

## Microwave power settings

You can select from 11 different microwave power levels. If you do not set a power level, the microwave will automatically operate at the highest power level.

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

Power level	Microwave output	Use for
PWR100	100%	Boiling water Cooking ground meat Making candy Cooking fresh fruit & vegetables Cooking fish & poultry Preheating browning dish Reheating beverages Cooking bacon slices
PWR90	90%	Reheating meat slices quickly Saute onions, celery & green peppers
PWR80	80%	All reheating Cooking scrambled eggs
PWR70	70%	Cooking breads & cereal products Cooking cheese dishes Cooking muffins, brownies & cupcakes Cooking whole poultry
PWR60	60%	Cooking pasta
PWR50	50%	Cooking meat Cooking custard Cooking spare ribs, rib roast & sirloin roast

Power level	Microwave output	Use for
PWR40	40%	Cooking less tender cuts of meat Reheating frozen packaged foods
PWR30	30%	Thawing meat, poultry & seafood Cooking small quantities of food Finish cooking casseroles, stew & some sauces Melting chocolate
PWR20	20%	Softening butter & cream cheese
PWR10	10%	Softening ice cream Raise yeast dough
PWR0	0%	Work with fan for no power Remove the odour of the oven.

## Setting the microwave

1. Enter the desired cook time with the number keys. The timer display will fill in from right to left.  
Example: To set a microwave time of 20 minutes and 30 seconds, enter the numbers 2 0 3 0.
2. You can start microwave operation with the default power level PWR100 by touching **Start/Enter**,  
-or- +30 seconds  
you can set a different power level. Touch Power Level .
3. Enter the desired power level using the number keys.
4. Touch **Start/Enter** to start microwave operation.  
+30 seconds  
The microwave timer will start to count down.

## Express cooking

1. In waiting state, touch number keys 1 to 9 to start 100% microwave cooking in 1 to 9 minutes.
2. If the door is closed, the oven will start to cook automatically after 2 seconds.

### Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the **Start/Enter** key. Operation continues.  
+30 seconds

### Cancelling operation

Touch **Clear/Off** to cancel the operation.

The cooling fans may continue to run for a while and then switch off automatically.

### Speedy microwave cooking

Use the **Start/Enter** key to quick-start your  
+30 seconds

microwave at the highest power level. You can touch the key repeatedly to increase the microwave time in increments of 30 seconds.

Touching this key during microwave operation will add 30 seconds to the remaining microwave time.

### The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

## Multi-stage cooking

1. Enter the desired cook time with the number keys. The timer display will fill in from right to left.
2. Touch Power Level .
3. Enter the desired power level using the number keys.
4. Touch Power Level .
5. Enter the desired power level using the number keys.
6. Touch **Start/Enter** .  
+30 seconds
7. Enter the desired cook time with the number keys.
8. Touch **Start/Enter** to start microwave operation.  
+30 seconds

The buzzer will sound 3 times when the first stage cooking is finished and enter to the second stage.

# Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 8 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

## Setting a programme

When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

1. Touch Auto menu .
2. Touch Auto menu repeatedly to scroll through all Auto menu .
3. Touch number keys to adjust the weight of food.
4. Touch Start/Enter to start cooking.  
+30 seconds

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. Close the appliance door and then touch Start/Enter to resume operation.

+30 seconds

## Cancelling operation

Touch **Clear/Off** to cancel the operation.

The cooling fans may continue to run for a while and then switch off automatically.

# Defrosting programmes

You can use the 2 defrosting programmes to defrost ground meat and meat pieces.

1. Touch Auto Defrost once or twice to choose "GROUND MEAT" or "MEAT PIECES".
2. Enter the weight of the food you want to defrost using the number keys.
3. Touch Start/Enter to start defrosting.  
+30 seconds

## Notes

### ■ Preparing food

Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.

Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

## Auto Menu

Program	Weight range	Food placement
1 - Chicken Breasts	0.5 - 3.0 lbs	Wire rack, facing down
2 - Chicken Thigh	0.5 - 3.0 lbs	Wire rack, facing down
3 - Whole Poultry	1.5 - 4.5 lbs	Turntable
4 - Beef Roast	0.5 - 3.25 lbs	Turntable
5 - Pork Tenderloin	1.0 - 3.0 lbs	Wire rack, facing down
6 - Pork Chops	0.5 - 3.0 lbs	Wire rack, facing down
7 - Meatloaf	1.0 - 3.25 lbs	Turntable
8 - Fish Fillets	0.5 - 2.0 lbs	Wire rack, facing down

### ■ Ovenware

Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

- When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

### ■ Resting time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
1	Ground meat	0.50 - 2.00
2	Meat pieces	0.50 - 3.00



## Popcorn

### ⚠ CAUTION

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

The popcorn feature lets you pop 3 different bag sizes of commercially packaged microwave popcorn. Use the following table to determine the setting to use:

Bag size	Touch Popcorn key
1.2 oz.	once
2.5 oz.	twice
3.5 oz.	3 times

### Setting Popcorn mode

1. Touch Popcorn. The cook time is displayed.
2. Touch Popcorn repeatedly or touch number key 1 to 3 to choose the desired weight.
3. Touch Start/Enter.  
+30 seconds

The microwave timer starts counting down.

When the microwave time has elapsed, a beep will sound.

## Beverage

The beverage feature heats 0.5 to 2 cups of a beverage. Use the table below to determine the setting to use.

Amount	Touch Beverage key
0.5 cups (about 4 oz.)	once
1 cup (about 8 oz.)	twice
1.5 cups (about 12 oz.)	3 times
2 cups (about 16 oz.)	4 times

### Setting Beverage mode

1. Touch Beverage.  
The cook time is displayed.
2. Touch Beverage repeatedly or touch number key 1 to 4 to choose the desired amount.
3. Touch Start/Enter.  
+30 seconds

The microwave timer starts counting down.

When the microwave time has elapsed, a beep will sound.

## Frozen Foods

Use the Frozen Foods feature to prepare frozen convenience foods, like chicken nuggets, french fries, fish sticks, using bottom heat and Convection.

Place the food you want to cook directly on the metal tray turntable.

You can set a temperature range from 200 to 450° F (100 to 230° C).

### Setting Frozen Foods

1. Touch Frozen Foods.
2. You can change the temperature by using the number keys. You can enter a temperature between 200 and 450° F (100 - 230° C).
3. Touch **TIME** and then touch number keys to adjust the cooking time.
4. Touch Start/Enter to start cooking.  
+30 seconds

### Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. Close the appliance door and then touch **Start/Enter** to resume operation.  
+30 seconds

### Cancel operation

Touch **Clear/Off** to cancel the operation.

The cooling fans may continue to run for awhile and then switch off automatically.

## Pizza

You can use the Pizza mode to bake three different types of pizza:

Mode no.	Pizza type	Bake on
1	Frozen pizza	Metal tray
2	Fresh pizza	Metal tray
3	Microwave pizza	Ceramic tray

### Pizza tips

- Check pizza before minimum time, pizza may cook faster compared to a traditional oven.
- For fresh pizza use a pizza paddle for sliding the pizza on and from the metal turntable.
- If using a pizza paddle, sprinkle the paddle liberally with cornmeal for ease in transferring the dough to the metal turntable.
- Maximum size is 12 inches for fresh and frozen pizzas.
- Avoid using a pizza stone as it can damage the oven.
- The metal turntable can be used for cutting pizza into slices. Remove the turntable from the oven after the pizza is baked.

### Setting Pizza mode for fresh or frozen pizza

You can set a temperature range from 375 to 450° F (190 to 230° C) for fresh and frozen pizza modes.

You can bake fresh or frozen pizza directly on the metal tray turntable.

1. Touch Pizza.
2. Touch Pizza repeatedly to scroll through all pizza modes.
3. Touch Start/Enter.  
+30 seconds

4. You can change the temperature by using the number keys. And you also can change the cooking time by touching TIME and then touching number keys.

5. Touch **Start/Enter** to confirm.  
+30 seconds

The appliance starts preheating.

The set temperature is reached once the preheat bar has filled up completely and a beep sounds.

### Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. Close the appliance door and then touch **Start/Enter** to resume operation.

+30 seconds

### Setting Pizza mode for microwave pizza

Place the microwave pizza on the ceramic tray and put it in the oven following package directions.

1. Touch **Pizza**.

2. Touch **Pizza** repeatedly until “**MICROWAVE PIZZA**” is displayed.

3. Touch **Start/Enter**. The appliance starts sensing.  
+30 seconds

4. When sensing is complete, a beep will sound and the calculated cook time will start to count down.

**Note: Do not open the door during the sensing process, or the program will be cancelled.**

Once the calculated cook time is displayed, you can open the door to stir, turn or rearrange the food. Touch **Start/Enter** to resume operation.

+30 seconds

### Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. Close the appliance door and then touch **Start/Enter** to resume operation.

+30 seconds

---

## Sensor cooking

You can select two sensor cooking modes. Sensor cooking allows you to cook many of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The microwave oven automatically determines the required cooking time for each food item.

For best results for cooking by sensor, follow these recommendations:

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

### Sensor Reheat

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

#### Setting Sensor Reheat

1. Touch Sensor Reheat.

2. Touch **Start/Enter**.

+30 seconds

sensing is displayed. The microwave operates during sensing.

3. When sensing is complete, a beep will sound and the calculated cook time will start to count down.

**Note: Do not open the door during the sensing process, or the program will be cancelled.**

Once the calculated cook time is displayed, you can open the door to stir, turn or rearrange the food. Touch

**Start/Enter** to resume operation.

+30 seconds

When sensor reheat is finished, a beep will sound.

#### Notes

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

## Reheat cooking suggestions

Food	Directions	Quantity
Dinner plate	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not hot enough after heating with the Reheat feature, continue heating using manual time and power level setting. Contents: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone)</li> <li>• 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.)</li> <li>• 1/2 cup of vegetables (about 3-4 oz.)</li> </ul>	1 serving (1 plate)
Casserole, Pasta	Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not hot enough after heating with the Reheat feature, continue heating using manual time and power level setting. Stir foods once before serving. Contents: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Casserole: refrigerated foods (such as beef stew or lasagna)</li> <li>• Pasta: Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods</li> </ul>	1 to 4 servings

## Sensor Cook

Sensor Cook allows you to cook many of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The microwave oven automatically determines the required cooking time for each food item.

### Setting Sensor Cook

The appliance must be turned off.

Example: Set Sensor Cook for Ground Meat.

1. Touch Sensor Cook.
2. Touch **Sensor Cook** repeatedly to select Ground Meat.
3. Touch **Start/Enter.**  
+30 seconds

The program will start sensing with the microwave operating.

### Sensor Cook programs

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

When sensing is complete, a beep will sound and the calculated cook time will start to count down.

Note: Do not open the door during the sensing process, or the program will be cancelled.

Once the calculated cook time is displayed, you can open the door to stir, turn or rearrange the food. Touch **Start/Enter** to resume operation.

When sensor cook is finished a beep will sound.

### Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. Close the appliance door and then touch **Start/Enter** to resume operation.  
+30 seconds

### Cancel operation

Touch **Clear/Off** to cancel the active oven mode.

The cooling fans may continue to run for awhile and then switch off automatically.

---

## Broil

The Broil feature uses intense heat radiated from the upper element.

You can set two intensity levels:

- Broil high
- Broil low

### Setting Broil mode

The appliance must be turned off.

1. Touch **Broil HIGH-LOW**.
2. Touch **Broil HIGH-LOW** again, to change to Broil low mode.
3. Enter the desired cooking time with the number keys.
4. Touch **Start/Enter** to start operation.  
+30 seconds

**Note:** Always use a broil pan when cooking in Broil mode (see optional accessories).

### Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. Close the appliance door and then touch **Start/Enter** to resume operation.  
+30 seconds

### Cancel operation

Touch **Clear/Off** to cancel the operation.

The cooling fans may continue to run for awhile and then switch off automatically.

---

## Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the **Clock** key to call up the menu and switch between the individual functions.

### Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

The oven starts. The cooking time counts down in the display.

### The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. The oven stops heating.

### Setting the clock

1. Touch **Clock**.
2. Enter the correct time using the number keys.  
Example: To set the clock to 12:41 type in 1 2 4 1.
3. Touch **Start/Enter** to confirm.  
+30 seconds

### Changing the clock

1. Touch **Clock** in waiting state.
2. Enter the correct time using the number keys.
3. Touch **Start/Enter** to confirm.  
+30 seconds

---

# Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

## Switching on the childproof lock

Requirement: No cooking time should be set .

Touch and hold the **Panel lock** key for approx. 3 seconds.

The lock symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

## Switching off the childproof lock

Touch and hold the **Panel lock** key for approx. 3 seconds.

The lock symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

## Childproof lock with other cooking operations

When other cooking programmes have been set, the childproof lock is not operational.

# Care and cleaning

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

## **⚠ Risk of electric shock.!**

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

## **⚠ Risk of burns!**

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

## **⚠ Risk of serious damage to health!**

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

### Notes

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

## Cleaning agents

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

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

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

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

## Technical data

Rated Voltage	120 VAC, 60 Hz	Convection power	1700 W
Rated Output Power(Microwave)	1000W	Broil High & Low Power	1750 W
Oven Capacity	1.6 cu.ft.	Wire rack dimension	410.1(W)x34.5(D)x391.1(H)mm
Ceramic turntable Diameter	13.937"/ Ø 350.4mm		
Metal turntable Diameter	14.29"/ Ø 363mm		
External Dimensions Without handle	595(W) × 568(D) × 454(H)mm		
Net Weight	Approx. 37.1kg		

## Malfunction table







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

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

### Risk of electric shock!

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

## Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
 is in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Turntable grates or grinds.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
 appears in the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

## Acrylamide in foodstuffs

### Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

### Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

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

# Energy and environment tips

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

## Saving energy

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

- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

## Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

# Expert Cooking Guide

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

## Broil

Place pan of food on the wire rack with the recess facing up.

Food	Oven temperature	Cooking time (minutes)	Internal temperature	Cooking tip / Procedure
Hamburgers, ¾" to 1", medium	High	Side 1: 9 - 11 Side 2: 10 - 12	160° F (71° C)	Use pan that allows fat to drain away from the food. High fat meat causes more spattering.
Lamb chops, 1", medium	High	Side 1: 9 - 11 Side 2: 10 - 12	160° F (71° C)	Use pan that allows fat to drain away from the food. Slit fat to prevent curling.
Sausage, fresh	High	Side 1: 9 - 11 Side 2: 8 - 10	160° F (71° C)	Use pan that allows fat to drain away from the food.
Steaks, ¾" to 1", medium rare	High	Side 1: 9 - 11 Side 2: 10 - 12	145° F (63° C)	Use pan that allows fat to drain away from the food. Slit fat to prevent curling.
Steaks, ¾" to 1", medium	High	Side 1: 9 - 11 Side 2: 10 - 12	160° F (71° C)	Use pan that allows fat to drain away from the food. Slit fat to prevent curling.
Toasting bread	Low	3 - 5	-	Check at minimum time.
Top browning casseroles	Low	3 - 5	-	Use only metal or glass ceramic dishes such as Corning Ware®

## Convection Broil

Place pans of food on the wire rack with the recess facing up.

Food	Oven temperature	Cooking time (minutes)	Internal temperature	Cooking tip / Procedure
Chicken breasts, bone-in	Low	Side 1: 9 - 11 Side 2: 10 - 12	170° F (76° C)	Start breast side down.
Fish filets, ¾" to 1"	Low	11 - 15	145° F (63° C)	No turning of fish. Turn thin ends under. Brush with olive oil or butter to prevent sticking.



## Convection

Preheat the oven before adding foods. Once the oven is preheated, place the food in the oven quickly to minimize

loss of heat. Place pans of food on the wire rack with the recess facing down.

Food	Oven temperature	Cooking time (minutes)	Cooking tip / Procedure
Biscuits	350° F (175° C)	13 - 20	A dark or dull baking sheet will result in a browner, crisper crust.
Cake, 13"x9"	350° F (175° C)	23 - 28	For a tender, light golden brown crust, use light, shiny metal bakeware.
Cookies	350 - 375° F (175 - 190° C)	8 - 14	A dark or dull baking sheet will result in a browner, crisper crust.
Cornbread	425 - 450° F (220 - 230° C)	25 - 30	Use a square baking pan.
Cupcakes	350° F (175° C)	18 - 21	Ideal for ready-made mixes. Prepare according to package directions.
Dinner rolls	400° F (205° C)	12 - 18	Use with fresh or frozen dinner rolls.
Fresh fruit pie	375° F (190° C)	50 - 60	A dark or dull baking pie pan will result in a browner, crisper crust.
Muffins	400° F (205° C)	10 - 18	Ideal for ready-made mixes. Prepare according to package directions.
Roasted vegetables	425 - 450° F (220 - 230° C)	15 - 20	Use dark or dull metal pan. Stir once.
Shortcakes	450° F (230° C)	10 - 18	Best for individual shortcakes. Use dark coated pan.

## Cooking eggs in your microwave

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

## Cooking vegetables in your microwave

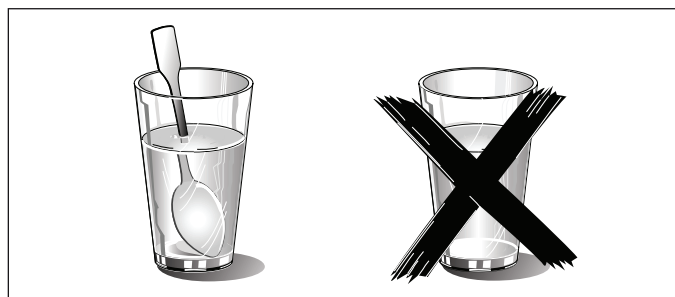
- Vegetables should be washed just before cooking. Rarely is extra water needed. If dense vegetables such as potatoes or carrots are being cooked, add about ¼ cup of water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger vegetables.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over halfway through cooking.

- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, sweet potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several locations before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cook time.
- Most of the time, the denser the food, the longer the required standing time. For example, a baked potato should stand for 5 minutes before serving, while a dish of peas may be served immediately.

## Heating food

### Risk of scalding!

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



## Cooking seafood in your microwave

Be sure to place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Be sure to always cook fish until it flakes easily with a fork. Use a tight cover to steam

fish; a lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming. And be sure not to overcook fish; check it for doneness at a minimum cooking time before cooking longer.

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

## Cleaning and Maintenance

### ⚠ WARNING

Be sure the entire appliance has cooled and grease has solidified before attempting to clean any part of the appliance.

### Cleaning Guide

- For best performance and for safety reasons, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and oven front frame free of food and grease build-up.
- Never use abrasive scouring powder or pads on the microwave. Wipe the microwave oven inside and out

with a soft cloth and warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe completely dry.

- Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking greasy foods like chicken or bacon.
- Clean your microwave oven weekly or more often, if needed.
- Never operate the microwave oven without food in the oven cavity, unless pre-heating with Convection, Pizza, Frozen Foods and Keep Warm mode; this can damage the magnetron tube or ceramic tray. You may wish to leave a cup of water standing inside the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

Part	Recommendations
Oven cavity	Keep inside (cavity) of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently. Wipe up spills immediately. Use a damp, clean cloth and mild soap. DO NOT use harsh detergents or abrasive cleaners. To help loosen baked-on food particles or liquids, heat 2 cups of water (add the juice of 1 lemon if you desire to keep the oven fresh smelling) in a 4 cup measuring glass at High power for 5 minutes or until boiling. Let stand in oven cavity for 1 or 2 minutes. For baked-on grease spatters, wash with hot, soapy water, rinse and dry.
Wire rack	Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. The wire rack can also be washed in the dishwasher.
Metal turntable tray	Remove metal turntable tray from the oven when cleaning the oven cavity and tray. Wash the metal turntable tray in warm sudsy water or in the dishwasher.
Ceramic tray	Clean with warm, soapy water or in the dishwasher.
Door seal	Wipe with damp cloth.

Part	Recommendations
Door glass	<p>Wash with soap and water or glass cleaner. Apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.</p> <p>If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.</p>
Painted surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Stainless steel surfaces/exterior surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® spray on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Printed areas (words & numbers)	Do not use abrasive cleaners or petroleum based solvents.



## **FOUR COMBINÉ ENCASTRÉ AVEC AIR CHAUD ET MICRO-ONDES GUIDE D'UTILISATION**



**MODÈLE : FMWDR3093-24**

**Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser le four à microonde, et les garder soigneusement.**

**Si vous suivez ces instructions, votre four vous donnera de nombreuses années de bons services.**

**CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## TABLE DES MATIÈRES

Service à la clientèle	2
Garantie	3-4
Précautions pour éviter l'exposition possible à l'énergie microonde excessive	5
Caractéristiques	5
Consignes de sécurité importantes	6
Instructions de mise à la terre	7
Interférence Radio	8
Ustensiles	9
• Matériaux que vous pouvez utiliser dans un four à microondes .....	10
• Matériaux à éviter dans le four à microondes .....	10
Installation de votre four	11
Fonctionnement	12
• Panneau de commande et caractéristiques.....	12
<hr/>	
• Dépannage .....	18-19

## Atención al cliente

Gracias por adquirir un producto Frono. Lea todo el manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento su nuevo aparato por primera vez. Tanto si es un usuario ocasional como si es un experto, le resultará beneficioso familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de cuidado de su electrodoméstico.

Tanto el modelo como el número de serie figuran en el interior del producto. A efectos de garantía, también necesitará la fecha de compra.

Anote esta información a continuación para futuras consultas.

### Información sobre el producto

Número de modelo : \_\_\_\_\_

Número de serie : \_\_\_\_\_

Fecha de compra : \_\_\_\_\_

Purchase Address And Phone : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

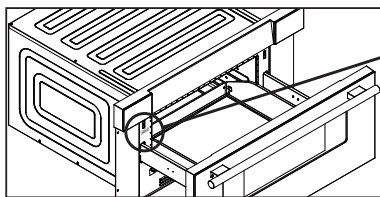
### Información de servicio

Utilice estos números en cualquier correspondencia o llamada de servicio relativa a su producto.

Si ha recibido un producto dañado, póngase inmediatamente en contacto con Frono.

Para ahorrar tiempo y dinero, antes de llamar al servicio técnico, consulte la guía de resolución de problemas. Enumera las causas de pequeños problemas de funcionamiento que puedes corregir tú mismo.

Localización del modelo y número de serie



Número de serie

Número de modelo



*"¿Necesitas ayuda rápida? Simplemente escanee el código qr y acceda a nuestro rápido formulario de asistencia. Siempre estamos aquí para ayudarle con cualquier pregunta o duda que pueda tener. Así que no dude en ponerse en contacto"*

### Servicios en Canadá y Estados Unidos

Ten a mano el manual de instrucciones para resolver tus dudas. Si no entiende algo o necesita más ayuda, visite nuestro sitio web para obtener asistencia rápida. Por favor, facilítenos su nombre, número, dirección, número de serie del producto que soluciona el problema, prueba de compra y una breve descripción del problema. Un representante del servicio de atención al cliente se pondrá en contacto con usted lo antes posible. Todos los trabajos en garantía deben ser autorizados por el servicio de atención al cliente de FORNO. Todos nuestros proveedores de servicios autorizados son cuidadosamente seleccionados y rigurosamente formados por nosotros.

## **GARANTIE**

### **Ce que couvre cette garantie limitée :**

La couverture de garantie fournie par Forno dans cette déclaration s'applique exclusivement à l'appareil ("Produit") vendu au consommateur ("Acheteur") par un revendeur/distributeur/détaillant agréé Forno, acheté et installé aux États-Unis ou au Canada, et qui est toujours resté dans l'original pays d'achat (États-Unis ou Canada). La couverture de la garantie est activée à la date de l'achat au détail original et a une durée de deux(2) ans.

La couverture de la garantie n'est pas transférable. En cas de remplacement de pièces ou de l'ensemble du produit, le produit (ou les pièces) de remplacement assumera le reste de la garantie d'origine activée avec la preuve d'achat d'origine. Cette garantie ne sera pas prolongée en ce qui concerne un tel remplacement. Forno réparera ou remplacera toute composante/pièce qui tombe en panne ou s'avère défectueuse en raison de matériaux et/ou de fabrication dans les 2 ans suivant la date de l'achat initial au détail et dans des conditions d'habitation ordinaire, usage non commercial. La réparation ou le remplacement sera gratuit, y compris la main-d'œuvre aux tarifs standard et l'expédition dépenses. L'acheteur est responsable de rendre le produit raisonnablement accessible pour le service. Service de réparation doit être effectuée par une société de service agréée Forno pendant les heures normales de travail.

### **IMPORTANT**

Conservez la preuve d'achat originale pour établir la période de garantie. La responsabilité de Forno pour toute réclamation de quelque nature que ce soit, avec en ce qui concerne les biens et/ou services fournis, ne doit en aucun cas dépasser la valeur des biens ou services ou de la partie qui a donné lieu à la réclamation.

### **Garantie cosmétique de 30 jours**

L'Acheteur doit inspecter le produit au moment de la livraison. Forno garantit que le produit est exempté de défauts de fabrication dans les matériaux et la fabrication pendant une période de trente (30) jours à compter de la date de vente au détail d'origine l'achat du Produit.

### **Cette couverture comprend :**

- Taches de peinture
- Écorchures
- Défauts de finition macroscopiques

### **La garantie cosmétique ne couvre PAS :**

Problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrecte (par exemple : bosses, cassés, déformés ou structures déformés ou composants, composants en verre fissurés ou autrement endommagés) ;

Légères variations de couleur sur les composants peints/émaillés ;

Les différences causées par l'éclairage naturel ou artificiel, l'emplacement ou d'autres facteurs analogues ;

Taches/corrosion/décoloration causées par des substances externes et/ou des facteurs environnementaux ;

Coûts de main-d'œuvre, présentoir, plancher, stock B, appareils prêts à l'emploi, « tels quels » et unités de démonstration.

### **Comment recevoir le service**

Pour bénéficier des services de garantie, l'acheteur doit contacter le service d'assistance de Forno afin de déterminer le problème et les procédures de service requises. Le « Troubleshooting » avec un représentant du service à la clientèle sera nécessaire avant d'aller de l'avant avec le service. Numéro de modèle, numéro de série et date de vente au détail d'origine l'achat sera demandé.

### **Exclusions de garantie : Ce qui n'est pas couvert**

- > L'utilisation du produit dans tout lieu non résidentiel, application commerciale. Utilisation du Produit pour autre chose que son but visé.
- > Services de réparation fournis par toute personne autre qu'un Agence de service autorisée Forno.
- > Services de dommages ou de réparation pour corriger les services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- > Installation non conforme codes d'incendie locaux/état/ville/comté, codes électriques, gaz codes, codes de plomberie, codes du bâtiment, lois ou règlements.
- > Défauts ou dommages dus à un stockage inapproprié du Produit.
- > Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine ou des présentoirs. Appels de service ou réparations pour corriger une erreur l'installation du Produit et/ou des accessoires associés.
- > Remplacement des pièces/appels de service pour se connecter, convertir ou autrement réparer le câblage électrique et/ou conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- > Remplacement des pièces/appels de service à fournir instructions et informations sur l'utilisation du Produit.
- > Remplacement des pièces/appels de service pour corriger les problèmes résultant de l'utilisation du produit d'une manière autre que ce qui est normal et habituel pour un usage résidentiel.
- > Remplacement des pièces/appels de service en raison de l'usure et déchirure de composants tels que joints, boutons, casserole supports, étagères, paniers à couverts, boutons, tactiles présentoirs, plateaux en vitrocéramique rayés ou cassés.
- > Remplacement de pièces/appels de service en cas de manque de mauvais entretien, y compris, mais sans s'y limiter : accumulation de résidus, taches, rayures, décoloration, corrosion.
- > Défauts et dommages résultant d'accidents, altération, mauvaise utilisation, abus ou mauvaise installation.
- > Défauts et dommages résultant du Produit transport, logistique et manutention. Inspection du produit doit être fait au moment de la livraison. Suivant réception et inspection, le concessionnaire vendeur/la livraison l'entreprise doit être informée de tout problème découlant de manutention, transport et logistique.
- > Défauts et dommages résultant de forces externes hors du contrôle de Forno, y compris mais non limité au vent, à la pluie, au sable, aux incendies, aux inondations, aux coulées de boue, des températures glaciales, une humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, aux surtensions, la foudre, les défaillances structurelles entourant l'appareil et d'autres actes de Dieu.
- > Produits dont le numéro de série a été altéré/endommagé. En aucun cas Forno est tenu responsable des dommages causés à propriété environnante, y compris les meubles, les armoires, revêtements de sol, panneaux et autres structures entourant le Produit. Forno n'est pas tenu responsable des Produits s'il est situé dans une zone éloignée ou une zone où les techniciens formés certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'acheteur doit supporter tout transport et les frais de livraison du Produit jusqu'au centre de service autorisé ou les frais de déplacement supplémentaires d'un technicien certifié.

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER QUI S'APPLIQUERONT APRÈS LES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE INDIQUÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR TOUTE PERSONNE, ENTREPRISE OU SOCIÉTÉ CONCERNANT CE PRODUIT SERA OBLIGATOIRE POUR FORNO. FORNO NE SERA PAS RESPONSABLE DE LA PERTE DE REVENUS OU DE PROFITS, DÉFAUT DE RÉALISER DES ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, REPAS, PERTE DE NOURRITURE OU BOISSONS, FRAIS DE VOYAGE OU D'HOTEL, FRAIS DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DÉPENSES DE REMODELAGE/CONSTRUCTION SUPÉRIEURES AUX DOMMAGES DIRECTS INDÉNIABLES CAUSÉ EXCLUSIVEMENT PAR FORNO OU TOUT AUTRE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF LES DOMMAGES CAUSÉS PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, INDÉPENDAMMENT DU THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE LA RÉCLAMATION EST BASÉE, ET MÊME SI FORNO A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. DE PLUS, LA RÉCUPÉRATION DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT CONTRE FORNO NE SERA PLUS GRANDE D'UN MONTANT QUE LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FORNO ET CAUSANT LE DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS PRÉJUDICE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉ POUR PERTE, DOMMAGE OU BLESSURE À L'ACHETEUR ET À LA PROPRIÉTÉ DE L'ACHETEUR ET À AUTRES ET LEURS PROPRIÉTÉS DÉCOULANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR FORNO QUI N'EST PAS LE RÉSULTAT DIRECT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO LA GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTENDRA À PERSONNE AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE CE PRODUIT N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.



## PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICROONDE EXCESSIVE

- (a) Ne pas essayer de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas casser ou modifier les interverrouillages de sécurité.
- (b) Ne pas placer un objet entre la face avant et la porte, ou laisser de la saleté ou des résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces du joint.
- (c) **ATTENTION** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé jusqu'à ce qu'il ait été réparé par une personne compétente.

### ADDITIF

Si l'appareil n'est maintenu en bon état de propreté, ses surfaces peuvent se dégrader et affecter la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### ATTENTION

Pour réduire le risque d'incendie, électrocution, blessures ou exposition à une énergie excessive du four à micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont supervisées ou instruites sur l'usage de l'appareil en sécurité et si elles comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de routine ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Lisez et suivez les spécificités :  
« PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICROONDE EXCESSIVE »
3. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
4. Pour éviter tout danger, faites remplacer tout cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée. (Pour appareils avec accessoire de type Y)
5. **ATTENTION** : Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des travaux de révision ou de réparation qui impliquent la dépose d'un capot qui protège de l'exposition aux micro-ondes.
6. **ATTENTION** : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés car ils sont susceptibles d'exploser.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, s'ils ont été formés sur son utilisation d'une manière sûre, et sont conscients des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et supervisés.
8. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil, il y a risque d'inflammation.
9. N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
10. Si de la fumée est émise, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
11. Le chauffage par micro-ondes des boissons peut entraîner une ébullition éruptive retardée, c'est pourquoi des précautions doivent être prises lors de la manipulation du récipient.
12. Le contenu des biberons et des pots pour bébé doit être agité ou secoué et la température contrôlée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.

13. Ne faites pas chauffer des œufs dans leur coquille et des œufs durs entiers dans un four à micro-ondes, le risque de leur éclatement existe même après la cuisson.
14. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliments doit être enlevé.
15. Ne pas maintenir le four dans un état propre pourrait mener à la détérioration de sa surface qui pourrait compromettre la durée de vie de l'appareil et probablement engendrer des risques.
16. N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four. (pour les fours pourvus d'une possibilité d'utiliser une sonde de détection de température.)
17. Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte décorative ouverte. (pour les fours avec une porte décorative.)
18. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - Espaces cuisine dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail
  - par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types de résidences
  - exploitations agricoles
  - chambres d'hôtes.
19. Des précautions doivent être prises pour éviter de déplacer le plateau tournant lors du retrait de récipients. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. Mais cela ne s'applique pas aux appareils avec porte à charnière inférieure horizontale.)
20. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
21. ATTENTION : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.
22. ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
23. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
24. Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou vêtements et le chauffage des coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et autres peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
25. La surface du tiroir de rangement peut devenir chaude.
26. ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation ; veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue.
27. Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
28. Les récipients métalliques pour la nourriture et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au four à micro-ondes.

29. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoir métallique pour nettoyer la vitre du four, car cela peut rayer la surface ce qui peut fendre le verre.

30. L'appareil est destiné à être encastré.

31. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe. (Ceci ne s'applique pas aux appareils dotés d'une porte décorative.)

32. ATTENTION : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

33. LES CONTENUS CHAUDS PEUVENT PROVOQUER DE GRAVES BLESSURES. NE PERMETTEZ PAS AUX ENFANTS D'UTILISER LE MICRO-ONDES. Soyez prudent lorsque vous retirez des objets chauds.

LISEZ-LE ATTENTIVEMENT ET  
CONSERVEZ-LE POUR TOUTE  
RÉFÉRENCE FUTURE

# Causes des dommages

## Attention!

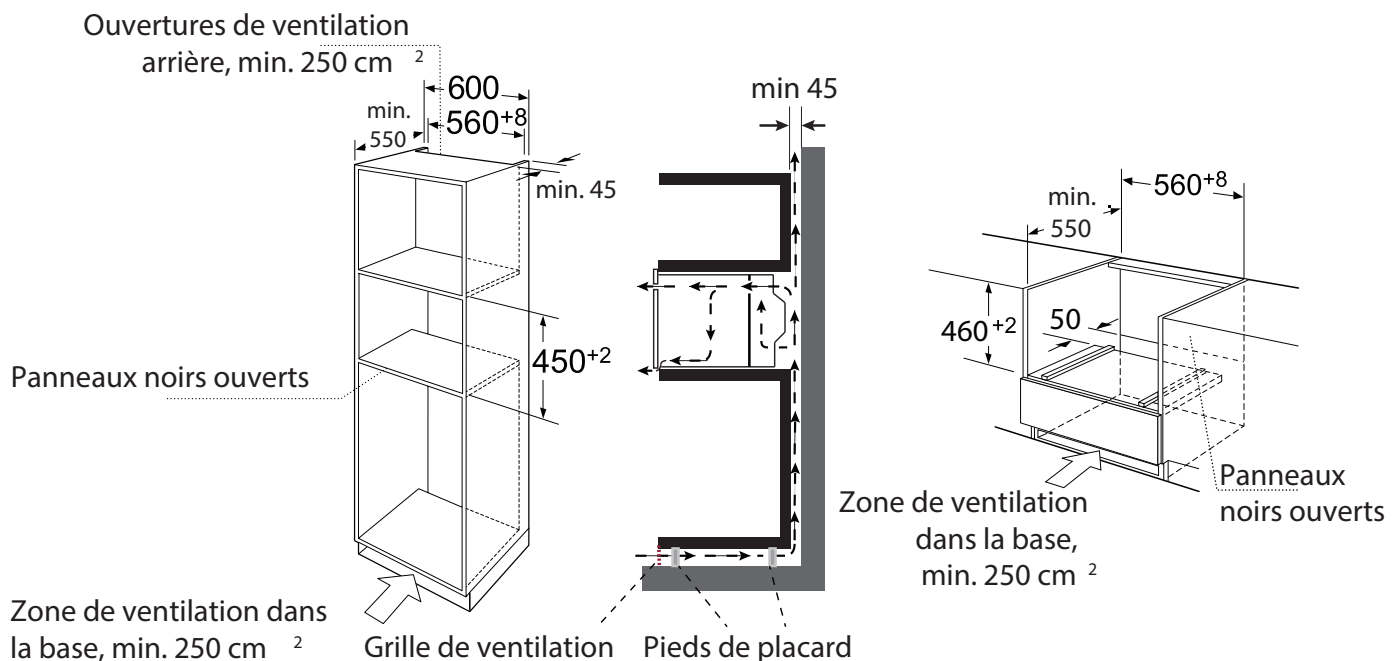
- Création d'étincelles : Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Des étincelles pourraient endommager irrémédiablement la vitre encastrée dans la porte.
- Eau dans l'espace de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans l'espace de cuisson chaud. Cela génère de la vapeur. Tout changement de température peut provoquer des dommages.
- Aliments humides : Ne stockez pas d'aliments humides dans l'espace de cuisson fermé pendant de longues périodes. N'utilisez pas l'appareil pour stocker des aliments. Cela peut entraîner de la corrosion.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Ne laissez refroidir l'espace de cuisson que porte fermée. Ne coinciez aucun objet dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est que légèrement entrouverte, les façades des unités à proximité peuvent être endommagées avec le temps.
- Joint très sale : Si le joint de la porte du four est très sale, la porte ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les faces des unités adjacentes pourraient être endommagées. Le joint doit être maintenu propre.
- Utilisation du micro-onde sans aliments : L'utilisation de l'appareil sans aliments dans l'espace de cuisson peut entraîner une surcharge. N'allumez jamais l'appareil s'il n'y a pas d'aliments dans l'espace de cuisson. Une exception à cette règle est un test d'ustensile court (voir la section «Ustensiles adaptés au micro-onde»).
- Utilisation de la porte de l'appareil pour placer des objets dessus : Ne posez pas aucun objet sur la porte ouverte du four. Ne placez aucun ustensile ou accessoire destiné au four sur la porte de l'appareil.
- Transport de l'appareil : Ne transportez pas et ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait se casser.
- Pop-corn au micro-onde : Ne réglez jamais le micro-onde sur une puissance très élevée. Utilisez une puissance ne dépassant pas 600 watts. Placez toujours le sac de pop-corn sur une assiette en verre. Le disque risque de sauter s'il est surchargé.
- Le liquide bouilli ne doit pas passer à travers l'axe d'entraînement du plateau tournant à l'intérieur de l'appareil. Surveillez le processus de cuisson. Choisissez un temps de cuisson plus court au départ et l'augmentez au besoin.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliments doit être éliminé car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage par micro-ondes.
- Ne pas maintenir le four dans un état propre pourrait mener à la détérioration de sa surface qui pourrait compromettre la durée de vie de l'appareil et probablement engendrer des risques.

## Installation

### Installation des unités

- Cet appareil est uniquement destiné à être entièrement installé dans une cuisine.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être installé au-dessus d'une table ou à l'intérieur d'une armoire.
- L'armoire installée ne doit pas avoir de paroi derrière l'appareil.
- Un espace d'au moins 45 mm doit être maintenu entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'unité placée au dessus.
- L'armoire installée doit avoir une ouverture de ventilation de 250 cm<sup>2</sup> à l'avant. Pour cela, coupez le panneau de base ou installez une grille de ventilation.
- Les fentes et les prises d'aération ne doivent pas être couvertes.
- Une utilisation sans risque de cet appareil ne peut être garantie que si ce dernier a été installé conformément au guide d'utilisation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- Les unités dans lesquelles l'appareil est installé doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90°C.

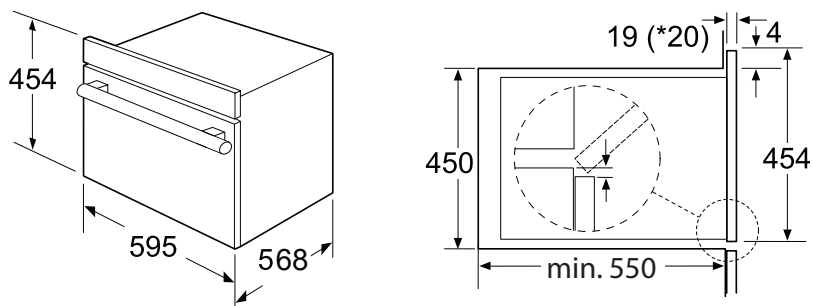
### Dimensions d'installation



Remarque : Il devrait y avoir un espace au-dessus du four.

## Encastré

- Ne tenez pas et ne transportez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait se casser.
1. Poussez délicatement le micro-onde dans la boîte, en vous assurant qu'il est bien centré.
  2. Ouvrez la porte et fixez le micro-onde avec les vis fournies.



\* 20 mm pour le fascia métallique

- Insérez complètement l'appareil et centrez-le.
- Ne pliez pas le câble de connexion.
- Vissez l'appareil en place.
- L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être fermé par des tasseaux supplémentaires.

## Informations importantes

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

Seul un électricien qualifié qui respecte les réglementations en vigueur peut remplacer le cordon d'alimentation.

N'utilisez pas plusieurs prises, multiprises ou rallonges. Toute surcharge entraîne un risque d'incendie.

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

Connectez les fils du cordon d'alimentation conformément aux codes couleurs suivants :

Vert et jaune	Fil de terre (E)
Bleu	Fil neutre (N)
Brun	Phase (L)

## Grande-Bretagne et Australie :

Ne connectez pas l'appareil à l'aide d'une fiche de 13 A et ne le protégez pas avec un fusible de 13 A. L'appareil doit être protégé à l'aide d'un fusible de 16 A ou plus. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique pendant tous les travaux d'installation. Lorsque l'appareil est installé, une protection doit être fournie contre tout contact accidentel.

# Votre nouvel appareil

Cette section vous permet de vous familiariser avec votre nouvel appareil. Le panneau de commande et les commandes d'utilisation

individuelles sont expliqués. Vous trouverez des informations sur l'espace de cuisson et les accessoires.

## Panneau de commande



## Touches tactiles et écran

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

Symbole	Fonction
AUTO DEFROST	Sélection de programmes de décongélation automatique
FROZEN FOODS	Démarrer les programmes de cuisson pour les plats cuisinés surgelés
SENSOR COOK	Sélection des programmes de cuisson par capteur
SENSOR REHEAT	Sélection des programmes de réchauffe par capteur
POPCORN	Cuire du pop-corn
BEVERAGE	Réchauffer des boissons
PIZZA	Sélection de programmes de pizza
AUTO MENU	Sélection de programmes du menu automatique
BROIL HIGH-LOW	Configuration des modes Broil (Hi/Lo)
POWER LEVEL	Régler le niveau de puissance du micro-onde
CONVECTION	Sélection des programmes de cuisson Sélection des programmes de rôtissage
PREHEAT	Sélection de programmes de préchauffage
TEMP. WEIGHT	Régler la température/poids de cuisson
TIME	Régler le temps de cuisson
PANEL LOCK	Activer/désactiver la sécurité enfants
CLOCK	Réglez l'heure de la journée
0 - 9	Utilisez les touches numériques pour entrer des valeurs personnalisées
START/ENTER +30 seconds	Confirmer les valeurs entrées/Démarrer le mode de cuisson Ajouter 30 secondes
CLEAR/OFF	Effacer la valeur entrée/éteindre l'appareil

## Réglage des paramètres

Utilisez les touches de réglage pour ajuster les paramètres.

Paramètre	Fonction
Auto menu	Sélection de 8 programmes automatiques.
Weight	Régler le poids de cuisson.
Time	Régler le temps de cuisson.

## Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps une fois l'appareil arrêté.

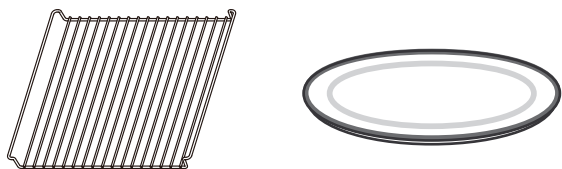
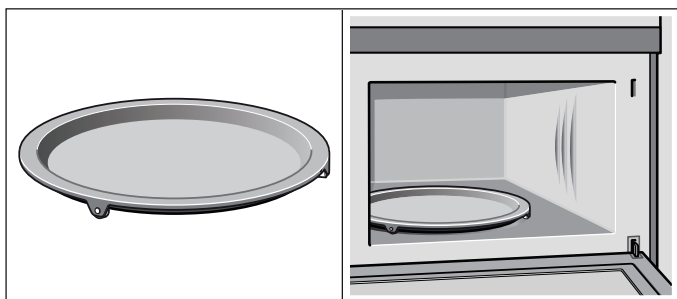
Attention!

Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Autrement, l'appareil va surchauffer.

Remarques

- L'appareil reste froid pendant le fonctionnement du micro-onde. Mais le ventilateur de refroidissement reste toujours en marche. Le ventilateur peut fonctionner même lorsque le micro-onde est arrêté.
- De la condensation peut apparaître sur la fenêtre de la porte, les parois intérieurs et le fond. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement du micro-onde. Essayez la condensation après la cuisson.

## Accessoires



### Plateau tournant

Comme surface pour la grille.

Les aliments qui nécessitent particulièrement beaucoup de chaleur par le haut peuvent être préparés directement sur le plateau tournant.

Le plateau peut tourner dans le sens horaire ou antihoraire.

Placez le plateau tournant sur l'axe d'entraînement au centre de l'espace de cuisson. Assurez-vous qu'il est correctement installé.

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

### Rack de fil

Pour griller, par exemple des steaks, des saucisses et pour griller du pain. Comme support pour les plats peu profonds.

### Plateau en céramique

Pour la cuisson au micro-ondes et la cuisson conventionnelle. Vous pouvez placer de la nourriture, comme un sac de pop-corn ou des pommes de terre, directement sur le plateau en céramique. Le plateau en céramique deviendra chaud pendant la cuisson par convection. Placez le plateau en céramique sur la platine en métal. Le plateau en céramique peut rester au four pour tous les modes de cuisson, sauf si "cuire sur plateau en métal" est nécessaire.

Remarque :

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

## Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

Vous trouverez ici tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des aliments. Lisez d'abord la section *Consignes de sécurité importantes*.

### Réglage de l'heure

Une fois l'appareil connecté, «12:00» s'affiche comme heure de la journée. Pour régler l'heure correcte suivez les étapes ci-dessus :

1. Touchez **Clock** .
2. Entrez l'heure correcte à l'aide des touches numériques.  
Exemple : Pour régler l'horloge à 12:41, tapez 1 2 4 1.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour confirmer.

### Chauffer le four

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

1. Touchez une fois **Convection** pour accéder au mode cuisson.
2. Entrez les chiffres 3 5 0 à l'aide des touches numériques.
3. Touchez **TIME** pour ajuster le temps de cuisson.
4. Entrez les chiffres 6 0 0 0 avec les touches numériques.
5. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer la cuisson.

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

### Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, il faut les nettoyer soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon à vaisselle doux.

## Réglage du four

Vous pouvez régler votre four de différentes manières. Nous vous expliquerons ici comment sélectionner le type de chauffage et la température ou le réglage du gril souhaités. Vous pouvez également sélectionner le temps de cuisson au four de votre plat. Référez-vous à la section *Options de réglage de l'heure*.

### Réglage du mode Convection

Exemple : rôtissage à 350°F pendant 20 minutes

1. Touchez une fois **Convection** pour accéder au mode cuisson.
2. Entrez les chiffres 3 5 0 à l'aide des touches numériques.
3. Touchez **TIME** pour ajuster le temps de cuisson.
4. Entrez les chiffres 2 0 0 0 avec les touches numériques.
5. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer la cuisson.

Programme du programme	Touche Convection clé	Plage de température
Cuire	une fois	250~400 °F
Rôti	deux fois	300~450 °F

Remarque: si vous n'avez pas besoin d'ajuster l'heure, sautez l'étape 3-4.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

L'opération est suspendue. Après avoir fermé la porte, touchez **Start/Enter** +30 seconds . L'opération continue.

Annulation d'une opération

Touchez **Clear/Off** pour annuler l'opération.

Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.



## Préchauffage rapide

Grâce au préchauffage rapide, votre four atteint la température définie rapidement.

Pour garantir une bonne cuisson au four, ne mettez vos aliments dans l'espace de cuisson que lorsque la phase de préchauffage est terminée.

1. Touchez **PREHEAT** .
2. Entrez la température à l'aide des touches numériques. La température d'entrée doit être comprise entre 100 et 450°F.
3. Touchez **Start/Enter** .  
+30 seconds

Le four commence à chauffer.

Le processus de préchauffage est terminé  
Un bip est émis. Mettez votre plat au four. Réglez le mode de cuisson nécessaire.

Annulation du préchauffage rapide

Pendant le réglage du préchauffage rapide, touchez **Clear/Off** pour annuler la fonction.

Pendant le préchauffage rapide, touchez **Clear/Off** peut annuler la fonction. Vous pouvez également ouvrir la porte pour annuler la fonction.

Remarque : Ce n'est que lorsque vous entendez l'alarme et le clignotement de l'icône de préchauffage que vous pouvez ouvrir la porte et mettre les aliments.

## Les micro-ondes

Les micro-ondes sont converties en chaleur dans les aliments. Les micro-ondes peuvent être utilisés seuls ou en combinaison avec un autre type de chauffage. Vous trouverez des informations sur les ustensiles du four et sur la façon de régler le micro-onde.

Remarque :

Dans le Guide de cuisson expert, vous trouverez des exemples de décongélation, chauffage et cuisson avec le four à micro-ondes.

### Remarques concernant les ustensiles pour four

Ustensiles adaptés au four

Les plats appropriés sont des plats de cuisson résistants à la chaleur en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique. Ces matériaux laissent passer les micro-ondes. Vous pouvez également utiliser des plats de service. Cela vous évite d'avoir à transférer des aliments d'un plat à l'autre. Vous ne devez utiliser des ustensiles à four avec des garnitures décoratives en or ou en argent que si le fabricant garantit qu'ils sont adaptés aux micro-ondes.

Ustensiles non adaptés au four

Tout ustensile en métal n'est pas adapté. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Les aliments dans des récipients métalliques couverts restent froids.

Attention!

Création d'étincelles : un métal, par ex. une cuillère dans un verre doit être maintenue à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient endommager la vitre encastrée dans la porte.

Test d'ustensiles pour four

N'allumez pas le micro-onde à vide. Le test d'ustensiles de four suivant est la seule exception à cette règle.

Effectuez le test suivant si vous ne savez pas si votre ustensile est adapté au micro-onde :

1. Chauffez les plats vides à puissance maximale pendant ½ à 1 minute.
2. Vérifiez la température de temps en temps pendant cette période.

Le plat doit être encore froid ou tiède au toucher.

L'ustensile ne convient pas s'il devient chaud ou si des étincelles sont générées.

### Réglage de puissance micro-onde

Vous pouvez choisir parmi 11 niveaux de puissance micro-ondes différents. Si vous ne définissez pas de niveau de puissance, le micro-ondes fonctionnera automatiquement au niveau de puissance le plus élevé.

Le tableau ci-dessous fournit des niveaux de puissance suggérés pour différents types d'aliments pouvant être préparés au micro-onde.

Niveau de puissance	Sortie micro-onde	Utiliser pour
PWR100	100 %	Bouillir de l'eau Cuisson de la viande hachée Faire des bonbons Cuisson de fruits et légumes frais Cuisson de poissons et volaille Préchauffer des plats à brunir Réchauffer les boissons Cuisson de tranches de bacon
PWR90	90%	Réchauffer rapidement de tranches de viande Oignons sautés Céleri et poivrons verts
PWR80	80%	Tout réchauffer Cuisson d'œufs brouillés
PWR70	70%	Cuisson du pain et des produits céréaliers Cuisson de plats de fromage Cuisson de muffins, brownies et cupcakes Cuisson de volaille entière
PWR60	60%	Cuisson des pâtes
PWR50	50%	Cuisson de viande Cuisson de crème anglaise Cuisson de travers de porc, rôti de côtes et rôti de surlonge
PWR40	40%	Cuisson de morceaux de viande moins tendres Réchauffer les aliments emballés surgelés

Niveau de puissance	Sortie micro-onde	Utiliser pour
PWR30	30%	Décongélation viande, volaille et fruits de mer Cuisson de petites quantités d'aliments Terminer la cuisson de casseroles, ragoût et quelques sauces Faire fondre du chocolat
PWR20	20%	Ramollir du beurre et fromage à la crème
PWR10	10%	Ramollir la crème glacée Faire lever la pâte à levure
PWR0	0%	Le travail avec le ventilateur sans puissance enlève l'odeur de l'étuve.

## Réglage du micro-onde

- Entrez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches numériques. L'affichage du minuteur se remplit de droite à gauche.  
Exemple : Pour régler un temps de micro-ondes de 20 minutes et 30 secondes, entrez les chiffres 2 0 3 0.
- Vous pouvez démarrer le fonctionnement du micro-onde avec le niveau de puissance par défaut PWR 100 en touchant **Start/Enter** +30 seconds /  
-ou-  
vous pouvez définir un niveau de puissance différent. Touchez **Power Level**.
- Entrez la puissance de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
- Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer l'opération micro-onde. Le minuteur du micro-onde commence un compte à rebours.

## Cuisson rapide

- En état d'attente, appuyez sur les touches numériques 1 à 9 pour démarrer la cuisson 100% micro-onde en 1 à 9 minutes.
- Si la porte est fermée, le four commence la cuisson automatiquement après 2 secondes.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

L'opération est suspendue. Après avoir fermé la porte, touchez **Start/Enter** +30 seconds . L'opération continue.

Annulation d'une opération

Touchez **Clear/Off** pour annuler l'opération.

Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

Cuisson rapide au micro-onde

Utilisez la touche **Start/Enter** +30 seconds pour démarrer rapidement votre micro-onde au niveau de puissance le plus élevé.

Vous pouvez toucher plusieurs fois la touche pour augmenter le temps

micro-onde par incréments de 30 secondes.

Toucher cette touche pendant le fonctionnement du micro-onde fait ajouter 30 secondes au temps restant du micro-onde.

Le temps de cuisson est écoulé

Un bip est émis. Le fonctionnement du micro-onde est terminé.

## Cuisson en plusieurs étapes

- Entrez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches numériques. L'affichage du minuteur se remplit de droite à gauche.
- Touchez **Power Level**.
- Entrez la puissance de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
- Touchez **Power Level**.
- Entrez la puissance de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
- Touchez **Start/Enter** +30 seconds .
- Entrez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches numériques.
- Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer l'opération micro-onde. Le buzzer retentit 3 fois lorsque la cuisson de la première étape est terminée et passe à la deuxième étape.

# Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de vos aliments. Le programme automatique effectue le réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 8 programmes. Placez toujours les aliments dans l'espace de cuisson froid.

## Choix d'un programme

Lorsque vous aurez sélectionné un programme, réglez le four. Le sélecteur de température doit être en position d'arrêt.

1. Touchez **Auto menu** .
2. Touchez plusieurs fois **Auto menu** pour faire défiler tous les menus automatiques.
3. Touchez les touches de nombre pour ajuster le poids de la nourriture.
4. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer la cuisson.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

L'ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement interrompt le mode actuel. Fermez la porte de l'appareil,

puis touchez **Start/Enter** +30 seconds pour reprendre le fonctionnement.

## Annuler l'opération

Touchez **Clear/Off** pour annuler l'opération.

Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

# Programmes de décongélation

Vous pouvez utiliser les programmes de décongélation pour décongeler de la viande hachée et des morceaux de viande.

1. Touchez une ou deux fois **Auto Defrost** pour choisir «VIANDE HACHÉE» ou «MORCEAUX DE VIANDE».
2. Entrez le poids des aliments que vous souhaitez décongeler à l'aide des touches numériques.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer la décongélation.

## Remarques

- Préparation des aliments  
Utilisez des aliments congelés à -18°C et conservés en portions aussi minces que possible.  
Sortez les aliments à décongeler de leur emballage et pesez-les. Vous devez connaître le poids pour régler le programme.
- Du liquide sera produit lors de la décongélation de la viande ou de la volaille. Égouttez ce liquide lorsque vous retournez la viande et la volaille et ne l'utilisez en aucun cas à d'autres fins et ne le laissez pas entrer en contact avec d'autres aliments.

## Menu Auto

Programme	Plage de poids	Placement des aliments
1 - Poitrine de poulet	0,5 - 3,0 livres	Grille métallique, face vers le bas
2 - Cuisse de poulet	0,5 - 3,0 livres	Grille métallique, face vers le bas
3 - Volaille entière	1,5 - 4,5 livres	Plateau tournant
4 - Rôti de bœuf	0,5 - 3,25 livres	Plateau tournant
5 - Filet de porc	1,0 - 3,0 livres	Grille métallique, face vers le bas
6 - Côtelettes de porc	0,5 - 3,0 livres	Grille métallique, face vers le bas
7 - Pain de viande	1,0 - 3,25 livres	Plateau tournant
8 - Filet de poisson	0,5 - 2,0 livres	Grille métallique, face vers le bas

## ■ Ustensiles pour four

Placez les aliments dans un ustensile peu profond pour micro-onde, par ex. une assiette en porcelaine ou en verre, mais ne la couvrez pas.

- Lors de la décongélation de poulet et de portions de poulet (d 01), un signal sonore est émis à deux reprises pour indiquer que les aliments doivent être retournés.

## ■ Temps de repos

Les aliments décongelés doivent être laissés au repos pendant 10 à 30 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'ils atteignent une température uniforme. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Les morceaux de viande plats et les aliments à base de viande hachée doivent être séparés les uns des autres avant de laisser reposer.

À ce stade, vous pouvez continuer à préparer les aliments, même si des morceaux de viande épais risquent encore d'être congelés au milieu. À ce stade, les abats peuvent être retirés de la volaille.

Programme n°	Décongélation	Plage de poids en kg
1	Viande hachée	0,50 - 2,00
2	Morceaux de viande	0,50 - 3,00

## Pop-corn

### ⚠ ATTENTION

Ne laissez pas le four sans surveillance pendant que vous faites du pop-corn qui risque de s'enflammer et provoquer un incendie.

La fonction Popcorn vous permet de faire 3 sacs de tailles différentes de pop-corn pour micro-onde. Utilisez le tableau suivant pour déterminer le réglage à utiliser :

Taille du sac	Touchez Popcorn
1,2 once	une fois
2,5 onces	deux fois
3,5 onces	3 fois

### Réglage du mode Pop-corn

1. Touchez **Popcorn** . Le temps de cuisson s'affiche.
2. Touchez plusieurs fois **Popcorn** ou utilisez les touches numériques 1 à 3 pour choisir le poids souhaité.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds .  
Le minuteur du micro-onde commence un compte à rebours.

Une fois le temps micro-onde écoulé, un bip est émis.

## Boisson

La fonction boisson permet de chauffer 0,5 à 2 tasses de boisson. Utilisez le tableau ci-dessous pour déterminer le réglage à utiliser :

Volume	Touchez Beverage
0,5 tasse (environ 4 onces)	une fois
1 tasse (environ 8 onces)	deux fois
1,5 tasse (environ 12 onces)	3 fois
2 tasses (environ 16 onces)	4 fois

### Réglage du mode Boisson

1. Touchez **Beverage** .  
Le temps de cuisson s'affiche.
  2. Touchez plusieurs fois **Beverage** ou utilisez les touches numériques 1 à 4 pour choisir le volume souhaité.
  3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds .  
Le minuteur du micro-onde commence un compte à rebours.
- Une fois le temps micro-onde écoulé, un bip est émis.

## Aliments congelés

La fonction Frozen Foods vous permet de préparer des plats cuisinés congelés, tels que nuggets de poulet, frites, poisson pané, en utilisant la chaleur inférieure et la convection. Placez les aliments à cuire directement sur le plateau tournant en métal.

Vous pouvez régler une plage de température de 200 à 450°F (100 à 230°C).

### Préparation d'aliments congelés

1. Touchez **Frozen Foods** .
2. Vous pouvez changer la température à l'aide des touches numériques. Vous pouvez entrer une température entre 200 et 450°F (100 - 230°C).
3. Touchez **TIME** puis touchez les touches de numéro pour ajuster le temps de cuisson.
4. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer la cuisson.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Ouverture de la porte de l'appareil pendant l'opération interrompt le mode actuel. Fermez la porte de l'appareil, puis touchez **Start/Enter** +30 seconds pour reprendre le fonctionnement.

### Annuler l'opération

Touchez **Clear/Off** pour annuler l'opération. Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

## Pizza

Vous pouvez utiliser le mode Pizza pour cuire trois types de pizza différents :

Mode n°	Type de pizza	Réceptacle
1	Pizza congelée	Plateau en métal
2	Pizza fraîche	Plateau en métal
3	Pizza au micro-onde	Plateau en céramique

### Conseils pour pizza

- Vérifiez la pizza avant le temps minimum, la pizza peut cuire plus rapidement qu'avec un four traditionnel.
- Pour une pizza fraîche, utilisez une palette à pizza pour mettre et retirer la pizza du plateau tournant en métal.
- Si vous utilisez une palette à pizza, la saupoudrer généreusement de semoule de maïs pour faciliter le transfert de la pâte sur le plateau tournant en métal.
- La taille maximale est de 12 pouces pour les pizzas fraîches et congelées.
- Évitez d'utiliser une pierre à pizza car elle peut endommager le four.
- Le plateau tournant en métal peut être utilisé pour couper la pizza en tranches. Retirez le plateau tournant du four une fois la pizza cuite.

### Réglage du mode Pizza pour une pizza fraîche ou congelée

Vous pouvez régler une plage de température de 375 à 450°F (190 à 230°C) pour les modes pizza fraîche et congelée.

Vous pouvez cuire des pizzas fraîches ou congelées directement sur le plateau tournant en métal.

1. Touchez **Pizza** .

2. Touchez plusieurs fois **Pizza** pour faire défiler tous les modes pizza.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds.
4. Vous pouvez changer la température en utilisant les touches numériques. Et vous pouvez également changer le temps de cuisson en touchant le temps, puis en touchant les touches de nombre.
5. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour confirmer.

La température réglée est atteinte une fois que la barre de préchauffage est complètement remplie et un bip est émis.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

L'ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement interrompt le mode actuel. Lorsque vous fermez la porte de l'appareil, touchez **Start/Enter** +30 seconds pour reprendre l'opération.

Réglage du mode Pizza pour une pizza au micro-ondes  
Placez la pizza au micro-ondes sur le plateau en céramique et mettez-la dans le four en suivant les instructions sur l'emballage.

1. Touchez **Pizza**.
2. Touchez la **Pizza** à plusieurs reprises jusqu'à ce que "**MICROWAVE PIZZA**" soit affiché.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds l'appareil démarre sensing.
4. Lorsque la détection est terminée, un signal sonore retentit et le temps de cuisson calculé commence à compter à rebours.

Remarque : N'ouvrez pas la porte pendant le processus de détection, autrement le programme sera annulé.

Une fois le temps de cuisson calculé affiché, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réorganiser les aliments. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour reprendre l'opération.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Ouverture de la porte de l'appareil pendant l'opération l'ouverture de la porte de l'appareil pendant le fonctionnement interrompt le mode actuel. Fermez la porte de l'appareil, puis touchez **Start/Enter** +30 seconds pour reprendre le fonctionnement.

## Cuisson par capteur

Vous pouvez sélectionner deux modes de cuisson par capteur. La cuisson par capteur vous permet de cuire plusieurs aliments sans sélection du temps de cuisson et de niveaux de puissance. Le four à micro-ondes détermine automatiquement le temps de cuisson nécessaire pour chaque aliment.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson par capteur, suivez ces recommandations :

- Les aliments cuits avec le système de détection commencent à partir de la température de stockage normale.
- Le plateau tournant, le plateau en céramique et l'extérieur du récipient doivent être secs.
- Les aliments doivent toujours être recouverts sans serrage d'un film en plastique, papier ciré ou couvercle pour micro-ondes.
- N'ouvrez pas la porte et ne touchez pas **Clear/Off** pendant le temps de détection. Lorsque le temps de détection est écoulé, le four émet un bip et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. À ce stade, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réorganiser les aliments.

## Réchauffe par capteur

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

Réglage de la réchauffe par capteur

1. Touchez **Sensor Reheat**.
2. Touchez **Start/Enter** +30 seconds sensing s'affiche. Le micro-ondes fonctionne pendant la détection.
3. Lorsque la détection est terminée, un bip est émis et un compte à rebours du temps de cuisson calculé commence.

Remarque : N'ouvrez pas la porte pendant le processus de détection, autrement le programme sera annulé.

Une fois le temps de cuisson calculé affiché, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réorganiser les aliments. Touchez **Start/Enter** pour reprendre l'opération.

Lorsque le réchauffage du capteur est terminé, un signal sonore retentit.

Remarques

- Couvrez d'un film en plastique ventilé ou du papier ciré.
- Réchauffez les aliments dans une assiette pour micro-ondes.

## Suggestions de réchauffe de cuisson

Aliment	Consignes	Quantité
Assiette de diner	N'utilisez que des aliments précuits et réfrigérés. Couvrez d'un film en plastique ventilé ou du papier ciré, replié sous le plateau. Si les aliments ne sont pas assez chauds après avoir été chauffés avec la fonction Reheat, continuez à chauffer en utilisant le réglage manuel du temps et du niveau de puissance. Contenus : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3-4 onces de viande, volaille ou poisson (jusqu'à 6 onces avec os)</li> <li>• 1/2 tasse de féculé (pommes de terre, pâtes, riz, etc.)</li> <li>• 1/2 tasse de légumes (environ 3-4 onces)</li> </ul>	1 portion (1 assiette)
Casserole, Pâtes	Couvrez le plateau d'un couvercle ou d'un film en plastique ventilé. Si les aliments ne sont pas assez chauds après avoir été chauffés avec la fonction Reheat, continuez à chauffer en utilisant le réglage manuel du temps et du niveau de puissance. Remuez les aliments une fois avant de servir. Contenus : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Casserole : aliments réfrigérés (tels que ragoût de bœuf et lasagnes)</li> <li>• Pâtes : Spaghetti et raviolis en conserve, aliments réfrigérés</li> </ul>	1 à 4 portions

## Cuisson par capteur

La cuisson par capteur vous permet de cuire plusieurs aliments sans sélection du temps de cuisson et de niveaux de puissance. Le four à micro-ondes détermine automatiquement le temps de cuisson nécessaire pour chaque aliment.

### Réglage de la cuisson par capteur

L'appareil doit être éteint.

Exemple : Régler la cuisson par capteur pour la viande hachée.

1. Touchez **Sensor Cook** .
2. Touchez **Sensor Cook** à plusieurs reprises pour sélectionner la viande hachée.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds .  
Le programme commence la détection avec le micro-onde en fonctionnement.

## Programmes de cuisson par capteur

Programmes de cuisson par capteur	Quantité	Astuces de cuisson
1 - Pomme de terre au four	1 - 4 Pommes de terre (8 - 32 onces)	Percez la peau avec une fourchette. Ne pas couvrir. Après la cuisson, laissez reposer enveloppé de papier d'aluminium pendant 5 minutes.
2 - Viande hachée	8 - 24 onces (0,5 - 1,5 livre)	Après la cuisson, laissez reposer, couvert, 3-4 minutes.
3 - Légumes frais	4 - 16 onces (0,25 - 1 livre)	N'ajoutez pas d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau pour 8 onces de légumes frais.
4 - Poisson/ Fruits de mer	8 - 20 onces (0,5 - 1,25 livre)	Roulez les bords fins en dessous. Disposez en anneau autour d'un ustensile pour micro-onde.
5 - Entrées congelées	10 - 20 onces	Suivez les instructions de l'emballage pour la ventilation, la découpe du film en plastique, etc.

Lorsque la détection est terminée, un bip est émis et un compte à rebours du temps de cuisson calculé commence.

Remarque : N'ouvrez pas la porte pendant le processus de détection, autrement le programme sera annulé.

Une fois le temps de cuisson calculé affiché, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réorganiser les aliments. Touchez **Start/Enter** pour reprendre l'opération.

Lorsque le réchauffage du capteur est terminé, un signal sonore retentit.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Ouverture de la porte de l'appareil pendant l'opération l'ouverture de la porte de l'appareil pendant le fonctionnement interrompt le mode actuel. Fermez la porte de l'appareil, puis touchez **Start/Enter** +30 seconds pour reprendre le fonctionnement.

Annuler l'opération

Touchez **Clear/Off** pour annuler l'opération. Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

---

## Grillade

La fonction Broil utilise une chaleur intense rayonnée par l'élément supérieur.

Vous pouvez définir deux niveaux d'intensité :

- Griller le haut
- Griller le bas

### Réglage du mode Grillade

L'appareil doit être éteint.

1. Touchez **Broil HIGH - LOW** .
2. Touchez à nouveau **Broil HIGH - LOW** pour passer en mode Griller le bas.
3. Entrez le temps de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
4. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer l'opération.

Remarque : Utilisez toujours une lèchefrite lorsque vous cuisinez en mode Gril (voir accessoires en option).

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Ouverture de la porte de l'appareil pendant l'opération l'ouverture de la porte de l'appareil pendant le fonctionnement interrompt le mode actuel. Fermez la porte de l'appareil, puis touchez **Start/Enter** +30 seconds pour reprendre le fonctionnement.

Annuler l'opération

Touchez **Clear/Off** pour annuler l'opération. Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

---

## Options de réglage de l'heure

Votre four dispose de différentes options de réglage de l'heure. Vous pouvez utiliser la touche **Clock** pour appeler le menu et basculer entre les différentes fonctions.

### Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson de votre repas peut être réglé au four. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement. Cela signifie que vous n'avez pas à interrompre vos autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne peut pas être dépassé accidentellement.

Le four démarre. Le compte à rebours du temps de cuisson est affiché sur l'écran.

Le temps de cuisson est écoulé

Un signal sonore sera émis. Le four arrête de chauffer.

### Réglage de l'heure

1. Touchez **Clock** .
2. Entrez l'heure correcte à l'aide des touches numériques. Exemple : Pour régler l'horloge à 12:41, tapez 1 2 4 1.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour confirmer.

### Changer l'heure

1. Touchez **Clock** en état d'attente.
2. Entrez l'heure correcte à l'aide des touches numériques.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour confirmer.

---

## Sécurité enfants

Le four est équipé d'une sécurité enfants pour éviter que les enfants ne l'allument accidentellement.  
Le four ne réagit à aucun réglage. Le minuteur et l'horloge peuvent également être réglés lorsque la sécurité enfants est activée.

### Activer la sécurité enfants

Exigences : Aucun temps de cuisson ne doit être réglé.  
Maintenez appuyée la touche **Panel lock** (verrouillage du panneau) pendant environ 3 secondes.  
Le symbole de verrouillage apparaît à l'écran.  
Le verrouillage enfants est activé.

### Désactiver la sécurité enfants

Maintenez appuyée la touche **Panel lock** (verrouillage du panneau) pendant environ 3 secondes.  
Le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.  
Le verrouillage enfants est désactivé.

### Sécurité enfants avec d'autres opérations de cuisson

Lorsque d'autres programmes de cuisson ont été définis, la sécurité enfants n'est plus opérationnelle.



# Entretien et nettoyage

Avec un entretien et un nettoyage régulier, votre four à micro-ondes conserve son apparence et reste en bon état. Nous allons vous expliquer ici comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

**⚠** Risque d'électrocution !

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

**⚠** Risque de brûlures !

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

**⚠** Risque de graves atteintes à la santé !

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

Remarques

- De légères différences de couleur à l'avant de l'appareil sont causées par l'utilisation de différents matériaux, tels que verre, plastique et métal.
- Les ombres sur le panneau de porte, qui ressemblent à des stries, sont causées par les reflets de la lumière du four.
- Des odeurs désagréables, par ex. une fois le poisson préparé, peuvent être éliminés très facilement. Mettez quelques gouttes de jus de citron dans un verre d'eau. Placez également une cuillère dans le récipient pour retarder l'ébullition. Faites chauffer l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance maximale de micro-onde.

## Produits de nettoyage

Pour avoir les différentes surfaces non endommagées par l'utilisation d'un mauvais produit de nettoyage, respectez les informations du tableau suivant. N'utilisez pas de

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

Lavez soigneusement les nouveaux chiffons éponge avant utilisation.

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

Zone	Produits de nettoyage
Avant de l'appareil	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants pour vitres ou de raclette pour vitre ou en métal.
Avant de l'appareil avec inox	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Enlevez sans trop tarder les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (ex. blanc d'œuf). De la corrosion peut se former sous de tels résidus. Des produits de nettoyage spéciaux pour inox peuvent être procurés auprès du service après-vente ou auprès de magasins spécialisés. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants pour vitres ou de raclette pour vitre ou en métal.
Espace de cuisson	Eau savonneuse chaude ou une solution de vinaigre : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Si le four est très sale : N'utilisez pas d'aérosol ou d'autres nettoyants agressifs ou abrasifs pour four. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les nettoyants pour casseroles ne sont pas appropriés. Ces produits laissent des rayures sur la surface. Laisser les surfaces intérieures sécher complètement.
Creux dans l'espace de cuisson	Chiffon humide : Veillez à ce qu'il n'y ait aucune infiltration d'eau à travers l'axe d'entraînement du plateau tournant à l'intérieur de l'appareil.
Étagère grillagée	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un produit de nettoyage pour inox ou au lave-vaisselle.
Panneaux de la porte	Nettoyants pour vitres : À nettoyer avec un torchon. N'utilisez pas de raclette pour vitre.
Joint	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon, ne pas récurer. N'utilisez pas de raclette pour vitre ou en métal.

## Caractéristiques techniques

Tension nominale	120 VAC, 60 Hz
Puissance nominale de sortie (micro-ondes)	1 000 W
Capacité du four	1.6 cu.ft.
Diamètre du plateau tournant en céramique	13.937" / Ø350.4mm
Diamètre du plateau tournant en métal	14.29" / Ø363mm
Dimensions externes sans poignée	595(L)x568(P)x454(H)mm
Poids net	Environ 37.1kg

Puissance de convection	1700 W
Griller à puissance élevée et faible	1750 W
Dimensions de la grille	410.1(L)x34.5(P)x391.1(H)mm

# Tableau des pannes







Les pannes ont souvent des explications simples. Reportez-vous au tableau des pannes avant d'appeler le service après-vente.

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

## Risque d'électrocution !

Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations ne doivent être effectuées que par l'un de nos agents après-vente qualifiés.

## Tableau des pannes

Problème	Causes possibles	Remèdes/informations
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux	Regardez dans la boîte à fusibles et vérifiez que le disjoncteur de l'appareil est en état de marche.
	Fiche non branchée.	Branchez la fiche.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine marche.
L'appareil ne fonctionne pas.  apparaît sur le panneau d'affichage.	Le verrouillage de sécurité enfants est activé.	Désactivez le verrouillage de sécurité enfants (voir section : Sécurité enfants).
 apparaît sur le panneau d'affichage.	Coupure de courant	Réinitialisez l'horloge.
Le micro-onde ne s'allume pas.	La porte est entre-ouverte.	Vérifiez si des résidus d'aliments ou des débris sont coincés dans la porte.
Les aliments prennent plus de temps pour se réchauffer au micro-onde	La puissance micro-onde sélectionnée est trop faible.	Sélectionnez une puissance plus élevée.
	Une plus grande quantité a été placée dans l'appareil.	Quantité double = temps de cuisson presque double.
	Les aliments étaient plus froids que d'habitude.	Remuez ou retournez les aliments pendant la cuisson.
Le plateau tournant grince ou tourne difficilement.	De la saleté ou des débris autour de l'axe d'entraînement du plateau tournant.	Nettoyez soigneusement les roues du plateau tournant et le creux au fond du four.
Nettoyez soigneusement les roues sous le plateau tournant et le creux en bas du four.	La température, le niveau de puissance ou le réglage combiné n'est pas possible pour ce mode de fonctionnement.	Choisissez des réglages autorisés.
 apparaît sur le panneau d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
 apparaît sur le panneau d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
 apparaît sur le panneau d'affichage.	Humidité dans le panneau de commande.	Laissez sécher le panneau de commande.
 apparaît sur le panneau d'affichage.	Le chauffage rapide n'a pas marché.	Appelez le service après-vente.

# Acrylamide dans les aliments

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide est principalement générée dans les produits céréaliers et à base de pommes de terre qui sont chauffés à des

températures élevées, tels que chips de pomme de terre, chips, toasts, petits pains, pain, produits de boulangerie fine (biscuits, pain d'épices, biscuits).

## Conseils pour garder l'acrylamide au minimum lors de préparation d'aliments

Général	Réglez les temps de cuisson au minimum. Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mais pas trop. Les gros morceaux épais d'aliments contiennent moins d'acrylamide.
Biscuits au four Frites au four	Max. 200°C en chauffage haut/bas ou max. 180°C en mode air chaud 3D ou air chaud. Max. 190°C en chauffage haut/bas ou max. 170°C en mode air chaud 3D ou air chaud. Le blanc et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. À répartir finement et uniformément sur le plateau de cuisson. Faites cuire au moins 400 g à la fois sur un plateau de cuisson afin que les frites ne sèchent pas

# Conseils énergétiques et environnementaux

Vous trouverez ici des conseils pour économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôti et pour mettre votre appareil au rebut de façon appropriée.

## Économie d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si cela est spécifié dans la recette ou dans les tableaux d'instructions d'utilisation.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noirs ou émaillés. Ils absorbent la chaleur de façon optimale.
- Ouvrez la porte du four aussi rarement que possible pendant la cuisson, la préparation du pain ou le rôtissage.
- Il est préférable de faire cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre. Tant que le four est encore chaud. Cela réduit le temps de cuisson pour le second gâteau. Vous pouvez également placer deux moules à pain l'un à côté de l'autre.

- Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

## Mise au rebut avec respect de l'environnement

Jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.



Cet appareil est conforme à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La directive fournit un cadre pour la collecte et le recyclage des vieux appareils, qui est valable dans toute l'Union Européenne.

# Guide expert de cuisson

Les graphiques peuvent être utilisés comme guide. Suivez les instructions sur l'emballage ou la recette.

## Grillade

Placez le plat d'aliments sur la grille avec le creux vers le haut.

Aliment	Température du four	Temps de cuisson (minutes)	Température interne	Astuces/procédés de cuisson
Hamburgers, ¾" à 1", moyens	Haut	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	160°F (71°C)	Utilisez un plateau qui permet à la graisse de s'écouler des aliments. La viande riche en matières grasses provoque plus de projections.
Côtelettes d'agneau, 1 pouce, moyennes	Haut	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	160°F (71°C)	Utilisez un plateau qui permet à la graisse de s'écouler des aliments. Fente de graisse pour éviter la stagnation.
Saucisses, fraîches	Haut	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 8 - 10	160°F (71°C)	Utilisez un plateau qui permet à la graisse de s'écouler des aliments.
Steaks, ¾" à 1", mi-saignants	Haut	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	145°F (63°C)	Utilisez un plateau qui permet à la graisse de s'écouler des aliments. Fente de graisse pour éviter la stagnation.
Steaks, ¾" à 1", moyens	Haut	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	160°F (71°C)	Utilisez un plateau qui permet à la graisse de s'écouler des aliments. Fente de graisse pour éviter la stagnation.
Pain grillé	Bas	3 - 5	-	Vérifiez à temps minimum.
Top des casseroles à brunir	Bas	3 - 5	-	Utilisez uniquement des plats en métal ou en vitrocéramique comme le Corning Ware®

## Grillade à convection

Placez le plat de nourriture sur la grille avec le creux vers le haut.

Aliment	Température du four	Temps de cuisson (minutes)	Température interne	Astuces/procédés de cuisson
Poitrine de poulet, avec os	Bas	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	170°F (76°C)	Commencez par la poitrine orientée vers le bas.
Filets de poisson, ¾" à 1"	Bas	11 - 15	145°F (63°C)	Il ne faut pas retourner les poissons. Retournez les extrémités minces. Badigeonner d'huile d'olive ou de beurre pour éviter qu'il ne colle.

## Convection

Préchauffez le four avant d'ajouter des aliments. Une fois le four préchauffé, placez les aliments dans le four

rapidement pour minimiser la perte de chaleur. Placez le plat de nourriture sur la grille avec le creux vers le bas.

Aliment	Température du four	Temps de cuisson (minutes)	Astuces/procédés de cuisson
Biscuits	350°F (175°C)	13 - 20	Un moule à pâtisserie foncé ou terne donne une croûte plus brune et plus croustillante.
Gâteau, 13"x9"	350°F (175°C)	23 - 28	Pour une croûte tendre et légèrement dorée, utilisez des ustensiles de cuisson en métal léger et brillant.
Petits gâteaux	350 - 375°F (175 - 190°C)	8 - 14	Un moule à pâtisserie foncé ou terne donne une croûte plus brune et plus croustillante.
Pain au maïs	425 - 450°F (220 - 230°C)	25 - 30	Utilisez un moule carré.
Cupcakes	350°F (175°C)	18 - 21	Idéal pour les mélanges prêts à l'emploi. Préparez selon les instructions sur l'emballage.
Petit pains	400°F (205°C)	12 - 18	Utilisez avec des petits pains frais ou surgelés.
Tarte aux fruits frais	375°F (190°C)	50 - 60	Un moule à tarte foncé ou terne donne une croûte plus brune et plus croustillante.
Muffins	400°F (205°C)	10 - 18	Idéal pour les mélanges prêts à l'emploi. Préparez selon les instructions sur l'emballage.
Légumes grillés	425 - 450°F (220 - 230°C)	15 - 20	Utilisez une casserole en métal sombre ou terne. Remuez une fois.
Sablés	450°F (230°C)	10 - 18	Idéal pour différents sablés. Utilisez une poêle à revêtement sombre.

## Cuisson d'œufs au micro-onde


- Ne faites jamais cuire ou réchauffez les œufs avec la coquille ; ils peuvent exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour les empêcher d'éclater.
- Ne dépassez jamais le temps de cuisson indiqué, car vos œufs durcissent lorsqu'ils sont trop cuits.
- La cuisson des œufs brouillés est sans danger.

## Cuisson de légumes au micro-onde

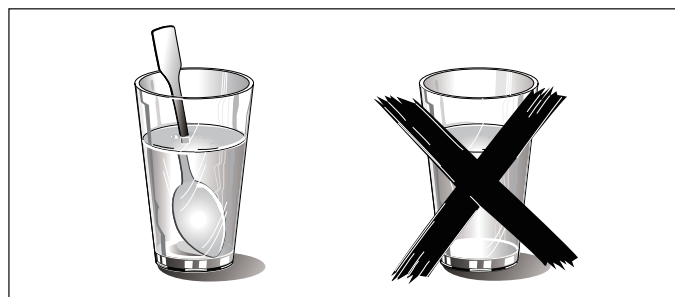
- Les légumes doivent être lavés juste avant la cuisson. L'ajout d'eau est rarement nécessaire. Ajoutez environ ¼ de verre d'eau pour les légumes denses tels que pommes de terre ou carottes.
- Les petits légumes (carottes, pois, haricots de Lima, etc.) cuisent plus vite que les gros légumes.
- Les légumes entiers, tels que pommes de terre, courge poivrée ou maïs en épi, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuisent plus uniformément s'ils sont retournés à mi-cuisson.

- Placez toujours les légumes tels qu'asperges et brocoli, avec les extrémités de la tige dirigées vers le bord du plat et les pointes vers le centre.
- Lors de la cuisson de légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film plastique ventilé pour micro-onde.
- Les légumes entiers non pelés tels que pommes de terre, patates douces, courges, aubergines, etc., doivent avoir la peau piquée à plusieurs endroits avant la cuisson pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour une cuisson plus uniforme, remuez ou réarrangez les légumes entiers à mi-cuisson.
- La plupart du temps, plus les aliments sont denses, plus le temps de repos requis est long. Par exemple, une pomme de terre au four doit reposer pendant 5 minutes avant de servir, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

### Réchauffe d'aliments

 Risque de brûlure !

Il y a toujours une possibilité d'ébullition retardée quand un liquide est chauffé. Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur habituelles ne remontent à la surface. Même si le récipient ne bouge qu'un tout petit peu, le liquide chaud peut soudainement déborder et éclabousser. Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère dans le récipient. Cela empêche l'ébullition retardée.



## Cuisson de fruits de mer au micro-onde

Veillez à placer le poisson sur une grille à rôtir pour micro-onde dans un plat pour micro-onde. Assurez-vous de toujours cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Utilisez une couverture

étanche pour cuire le poisson à la vapeur ; une couverture plus légère de papier ciré ou de serviette en papier fournit moins de vapeur. Et assurez-vous de ne pas trop cuire le poisson ; vérifiez sa cuisson à un temps de cuisson minimum avant continuer plus longtemps.

Fruits de mer	Niveau de puissance	Temps de cuisson	Consignes
Steaks de poisson jusqu'à 1 ½ livre	Moyen-élevé (7)	7–11 min. /livre	Disposez les poissons sur une grille à rôtir avec les portions de viande vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier ciré. Retournez et réorganisez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer 3 à 5 minutes.
Filets de poisson jusqu'à 1 ½ livre	Moyen-élevé (7)	7–11 min. /livre	Disposez les filets dans un plat pour four, en retournant les morceaux fins. Couvrez de papier ciré. Si supérieure à ½ pouce d'épaisseur, retournez et réarrangez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Crevettes jusqu'à 1 ½ livre	Moyen-élevé (7)	7–11 min. /livre	Disposez les crevettes dans un plat pour four sans chevauchement ni superposition. Couvrez de papier ciré. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques, en remuant 2 ou 3 fois. Laissez reposer 5 minutes.

## Nettoyage et maintenance

### ⚠ ATTENTION

Assurez-vous que l'appareil a refroidi et que la graisse s'est solidifiée avant d'essayer de nettoyer toute partie de l'appareil.

### Guide de nettoyage

- Pour de meilleures performances et pour des raisons de sécurité, gardez le four propre à l'intérieur et à l'extérieur. Veillez tout particulièrement à ce que le panneau intérieur de la porte et le cadre avant du four soient exempts de nourriture et d'accumulation de graisse.

- N'utilisez jamais de poudre à récurer ou de tampons abrasifs avec le micro-onde. Essayez l'intérieur et l'extérieur du four à micro-ondes avec un chiffon doux et une solution détergente douce tiède (pas chaude). Puis rincez et essuyez complètement.
- Essayez immédiatement les éclaboussures avec une serviette en papier humide, surtout après la cuisson d'aliments gras comme le poulet ou le bacon.
- Nettoyez votre four à micro-ondes une fois par semaine ou plus souvent, si nécessaire.
- Ne faites jamais fonctionner le four à micro-ondes sans aliments dans la cavité, sauf si le préchauffage avec le mode Convection, Pizza, Aliments congelés et Maintenir au chaud ; cela peut endommager le tube magnétron ou le plateau en céramique. Il vaut mieux laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout dommage s'il est allumé accidentellement.

Partie	Recommandations
Cavité du four	Gardez l'intérieur (cavité) du four propre. Les particules de nourriture et les liquides renversés peuvent coller aux parois du four qui risque de ne pas fonctionner efficacement. Essayez immédiatement les éclaboussures. Utilisez un chiffon propre et humide et un savon doux. <b>N'UTILISEZ PAS</b> de détergents agressifs ou de nettoyants abrasifs. Pour faciliter l'élimination de particules d'aliments ou de liquides cuits au four, faites chauffer 2 verres d'eau (ajoutez le jus d'un citron si vous souhaitez que le four conserve une odeur fraîche) dans un verre doseur de 4 tasses à puissance élevée pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans la cavité du four pendant 1 ou 2 minutes. Pour les éclaboussures de graisse cuite au four, lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.

Partie	Recommandations
Étagère grillagée	Lavez à l'eau savonneuse. Rincez abondamment et séchez ou frottez doucement avec de la poudre nettoyante ou des tampons remplis de savon comme indiqué. La grille peut également être lavée au lave-vaisselle.
Plateau tournant en métal	Retirez le plateau tournant en métal du four lors du nettoyage de la cavité et du plateau du four. Nettoyez le plateau tournant en métal à l'eau savonneuse tiède ou au lave-vaisselle.
Plateau en céramique	Nettoyez à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
Joint de porte	Essuyez avec un chiffon humide.
Vitre de porte	Lavez avec du savon et de l'eau ou un nettoyant pour vitres. Appliquez Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyez. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons en laine d'acier et des nettoyants pour four. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, l'essuyer avec un chiffon doux. La vapeur peut s'accumuler lors du fonctionnement du four dans une humidité élevée et n'indique en aucun cas une fuite de micro-ondes.
Surfaces peintes	Nettoyez à l'eau chaude savonneuse ou appliquez Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyez. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons en laine d'acier et des nettoyants pour four.
Surfaces en inox/extérieures	Essuyez ou frottez toujours dans le sens des grains. Nettoyez avec une éponge savonneuse, puis rincez et séchez, ou essuyez avec Fantastik® ou Formula 409® sur une serviette en papier. Protégez et polissez avec de l'acier inoxydable Magic® et un chiffon doux. Éliminez les taches d'eau avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
Plastique et commandes	Une fois refroidi, nettoyez à l'eau savonneuse, rincez et séchez.
Zones imprimées (texte et chiffres)	N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de solvants à base de pétrole.