



Owner's Manual

Convection / Microwave Oven

Model: CVM517P

Contents

Safety Information	3	Care and Cleaning	
Using the Oven		Inside	25
Features	7	Outside	25
Controls	8	Replacing the LED Lamp.....	26
Cooking Options.....	9	Exhaust Feature	27
Microwave Time and Auto Features	10	Troubleshooting	28
Power Level	13	Optional Kits	30
Microwave terms	14	Limited Warranty	31
Microwave Sensor Features	14	Consumer Support	32
Baking and Roasting Features.....	18		
Fast Cook Feature	19		
Cookware Tips.....	20		
Best Method of Cooking Chart.....	21		
Other Features.....	22		

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You'll find them on a label located on the inside of the cavity when the microwave door is opened.

THANK YOU FOR MAKING CAFÉ A PART OF YOUR HOME.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every Café product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your Café appliance now online. Helpful websites are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

C A F É

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲ WARNING

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

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

- Read all instructions before using this appliance.
- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section on page 6.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

INSTALLATION

- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found on page 6.
- This microwave oven is UL listed for installation over both gas and electric ranges.
- This unit is suitable for use above gas or electric cooking equipment, 36” or less wide.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter
- Do not immerse cord or plug in water.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Do not mount this appliance over a sink.

TO REDUCE THE RISK OF FIRE IN THE CAVITY:

- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
- Do not store any materials in this oven when not in use. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use. All racks should be removed from oven when not in use.
- If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not operate the microwave feature without food in the oven.

TO REDUCE THE RISK OF BURNS:

- Be careful when opening containers of hot food. Use pot holders and direct steam away from face and hands.
- Vent, pierce, or slit containers, pouches, or plastic bags to prevent build-up of pressure.
- Be careful when touching the turntable, door, racks, or walls of the oven which may become hot during use.
- Liquids and certain foods heated in the microwave oven can present a risk of burn when removing them from the microwave. The potential for a burn is greater in young children, who should not be allowed to remove hot items from the microwave.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲ WARNING Continued

OPERATING AND CLEANING

- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/convection oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not use paper products in oven when appliance is operating in any cooking mode except microwave.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this oven.
- Do not cover racks or any other part of the oven with meal foil. This will cause overheating of the microwave/convection oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F, and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used in compliance with cookware manufacturers' recommendations.
- It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, nonabrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

SUPER HEATED WATER

- Liquids, such as water, coffee, or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
- To reduce the risk of injury to persons:
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

USE OF THE MICROWAVE RACK ACCESSORY

- Remove the microwave rack from the oven when not in use.
- Use pot holders when handling the microwave rack and cookware. They may be hot.
- Do not use rack shelf and circular rack at the same time.
- Be sure that the microwave rack is positioned properly inside the oven to prevent product damage. Rack should not touch microwave walls.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions. Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- When preparing flaming foods under the microwave, turn the fan on.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- **Do Not Attempt** to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- **Do Not Place** any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- **Do Not Operate** the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - (1) door (bent)
 - (2) hinges and latches (broken or loosened)
 - (3) door seals and sealing surfaces
- **The Oven Should Not** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

GROUNDING INSTRUCTIONS

To prevent risk of electric shock, follow these instructions:

- Plug microwave into a grounded 3-prong outlet.
- Do not remove the ground prong or use an adapter.
- Do not use an extension cord.

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

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

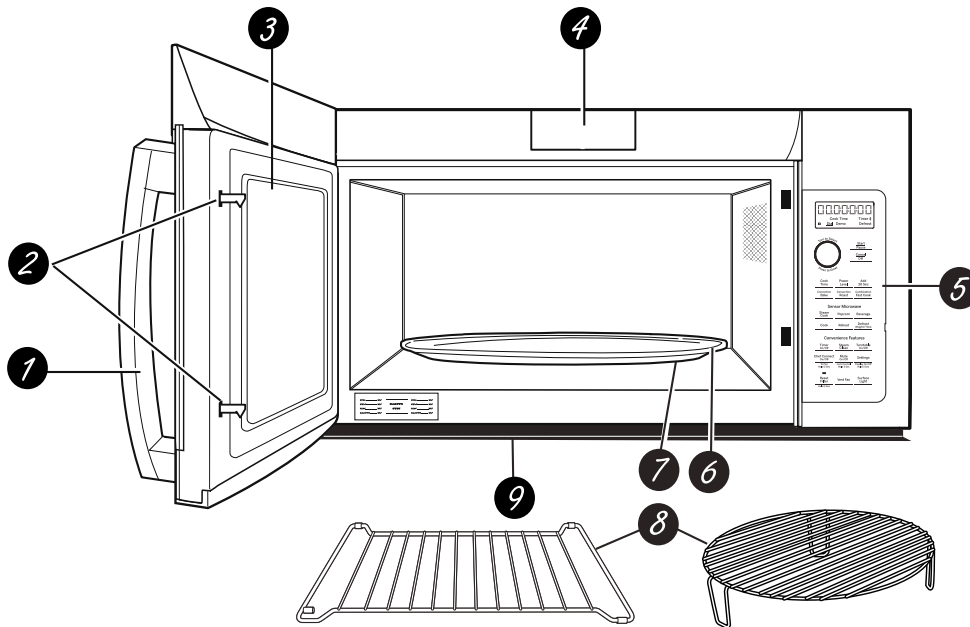
Consult a qualified electrician or service technician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

A short power-supply is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



1. Door Handle.

2. Door Latches.

3. Window with Metal Shield. Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.

4. Charcoal Filter Door. Push down two button to open the door. You can change charcoal filter easily.

5. Control Panel and Selector Dial.

6. Removable Turntable. Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.

7. Removable Turntable Support. Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.

8. Shelves. Use with **Convection Bake, Convection Roast** or **Combination Fast Bake**. (Do not use when microwave cooking.)

For best results, use one shelf in the lower position and leave at least a 1-inch gap between the cooking dish and the sides of the oven. For two-level Baking or Fast Baking use both shelves.

9 Deflector. Provides robustness from cooktop heat. Do not remove.

Controls

You can cook by Microwave, Convection Bake, Convection Roast or Combination Fast Bake. Keep hot, cooked foods at serving temperature with the Warm feature.

1 Microwave Cooking Time and Auto Features

Press **Turn and push dial to enter**

Cook Time Amount of cooking time

Press once (Cook Time I) to microwave any time between 15 seconds and 99 minutes.

Press twice (Cook Time II) to change power levels automatically during cooking.

Microwave Express cook/ Add 30 sec. Starts immediately!

Defrost
 Press once (Weight Defrost) Food weight up to six pound
 Press twice (Timer Defrost) Amount of defrosting time

Power Level Power level 1–10

Sensor Features

Press	Turn and push dial to enter	Option
-------	-----------------------------	--------

Steam Cook	Food type
------------	-----------

Popcorn	Starts immediately!
---------	---------------------

Beverage	Starts immediately!
----------	---------------------

Reheat	Food type
--------	-----------

Cook	Food type
------	-----------

2 Convection Baking or Convection Roasting

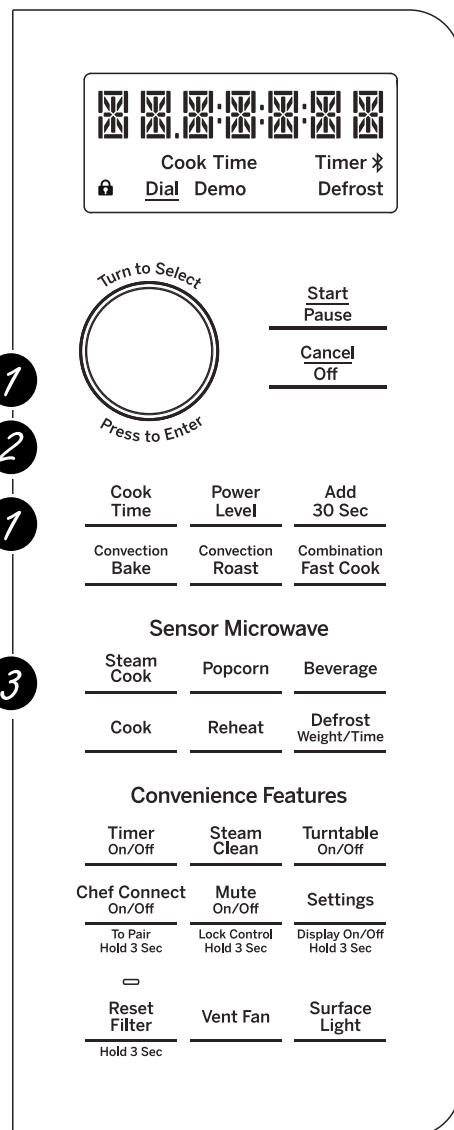
Press **Turn and push dial to enter**

Convection Bake or Convection Roast Oven temperature and cook time

3 Combination Fast Cooking

Press **Turn and push dial to enter**

Combination Fast Cook Oven temperature and cook time



Options

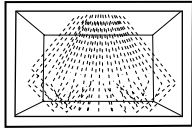
Microwave Cooking

Your oven uses microwave energy to cook by a set time or weight, or automatically by sensor.

Sensor microwave works by detecting the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

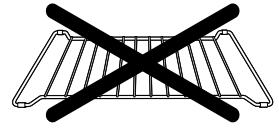
Cooking Method

Microwave energy is distributed evenly throughout the oven for thorough, fast cooking of food.



Heat Conduction

Heat produced within food by instant energy penetration.



Do not use the shelves when microwave cooking.

Benefits

Fast, high efficiency cooking. Oven and surroundings do not get hot. Easy clean-up.

Heat Source

Microwave energy.

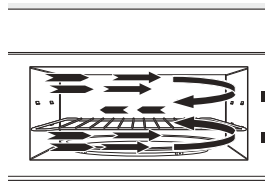
Convection Baking and Convection Roasting

During baking or roasting, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 225°F. to 425°F. may be programmed. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich moist interiors. This circulation of heated air is called convection.

Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

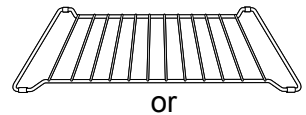
Cooking Method

Hot air circulates around food to produce browned exteriors and seal in juices.

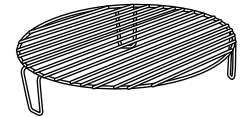


Heat Conduction

Heat conducted from outside of food to inside.



or



Benefits

Aids in browning and seals in flavor. Cooks some foods faster than regular ovens.

Always use the shelf when baking. For best results, use one shelf in the lower position.

Heat Source

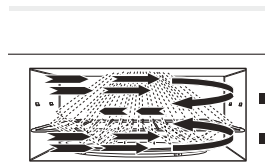
Circulating heated air (Convection).

Combination Fast Cooking

Your oven also offers the option of Combination Fast Cook, using microwave energy along with convection cooking. You cook with speed and accuracy, while browning and crisping to perfection. .

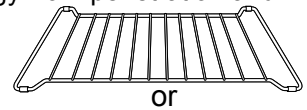
Cooking Method

Microwave energy and convection heat combine to cook foods up to 25% faster than regular ovens, while browning and sealing in juices.

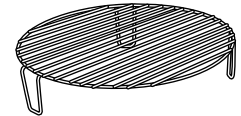


Heat Conduction

Food heats from instant energy from penetration and heat conducted from outside of food.



or



Benefits

Shortened cooking time from microwave energy, plus browning and crisping from convection heat.

Always use the shelf with Fast Bake. For best results, use one shelf in the lower position.

Heat Source

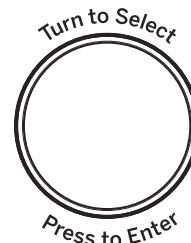
Microwave energy and circulating heated air.

Time and Auto Microwave Features

Using the Dial

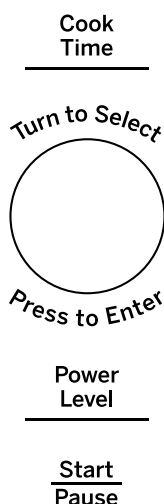
You can make selections on the oven by turning the dial and pressing it to enter the selection.

Pressing the dial can also be used in place of the **Start/Pause** button for quicker programming of the oven.



Cook Time

(Do not use the shelves when microwave cooking.)



Cook Time I

Allows you to microwave for any time between 15 seconds and 99 minutes.

Power level 10 (High) is automatically set, but you may change it for more flexibility.

- 1** Press the **Cook Time** button.
- 2** Turn the dial to set the cook time and press the dial to enter.
- 3** Change power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
- 4** Press the dial or the **Start/Pause** button to start cooking.

You may open the door during **Cook Time** to check the food. Close the door and press the dial or **Start/Pause** to resume cooking.

NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial. You may also change the power level by pressing the **Power Level** button.

Cook Time II

Lets you change power levels automatically during cooking. Here's how to do it:

- 1** Press the **Cook Time** button.
- 2** Turn the dial to set the first cook time and press the dial to enter.
- 3** Change the power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
- 4** Press the **Cook Time** button again.
- 5** Turn the dial to set the second cook time and press the dial to enter.
- 6** Change the power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
- 7** Press the dial or the **Start/Pause** button to start cooking.

At the end of **Cook Time I**, **Cook Time II** counts down.

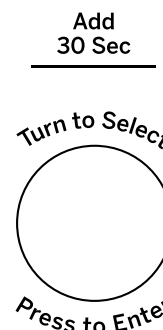
NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial. You may also change the power level by pressing the **Power Level** button.

Add 30 Sec

This is a quick way to set and start cooking in 30 second blocks each time the **Add 30 Second** button is pressed. The cook time may be changed by turning the dial at any time during cooking.

The power level will automatically be set at 10 and the oven will start immediately.

The power level can be changed as time is counting down. Press the **Power Level** button, turn the dial and press to enter.

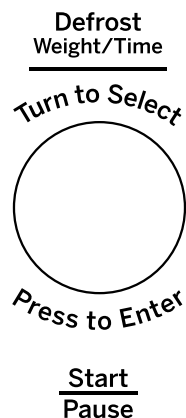


Time and Auto Microwave Features

Weight Defrost

(Do not use the shelves when microwave cooking.)

Weight Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to one pound.



- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- 1** Press the **Defrost** button once.
- 2** Turn the dial to the food weight, using the Conversion Guide at right. For example, dial .5 for .5 pounds (8 oz.) Press the dial to enter.
- 3** Press the **Start/Pause** button to start defrosting.
- 4** Turn the food over if the oven signals **TURN FOOD OVER.**
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting.

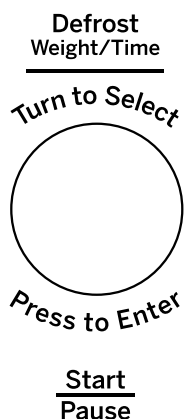
Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

Weight of Food in Ounces	Enter Food Weight (tenths of a pound)
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9

Time Defrost

(Do not use the shelves when microwave cooking.)



- Use **Time Defrost** to defrost for a selected length of time.
- 1** Press the **Defrost** button twice.
 - 2** Turn the dial to select the time you want. Press the dial to enter.
 - 3** Press the **Start/Pause** button to start defrosting.
 - 4** Turn the food over if the oven signals **TURN FOOD OVER.**

You may change the defrost time at any time during defrosting by turning the dial.

Power level is automatically set at 3, but can be changed. You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. Power Level 7 cuts the total defrosting time in about half; Power Level 10 cuts the total time to approximately 1/3. However, food will need more frequent attention than usual.

A dull thumping noise may be heard during defrosting. This is normal when oven is not operating at **High** power.

Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented **AFTER** food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.

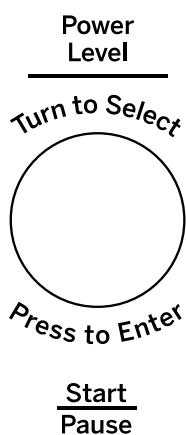
Time and Auto Microwave Features

Defrosting Guide		
Food	Time	Comments
Breads, Cakes		
Bread, buns or rolls (1 piece)	1/4 min.	
Sweet rolls (approx. 12 oz.)	2 to 4 min.	Rearrange after half of time.
Fish and Seafood		
Filletts, frozen (1 lb.)	6 to 9 min.	
Fruit		
Plastic pouch—1 or 2 (10-oz. package)	1 to 5 min.	
Meat		
Bacon (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting.
Franks (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting.
Ground meat (1 lb.)	4 to 6 min.	Turn meat over after first half of time.
Roast: beef, lamb, veal, pork	9 to 13 min. per lb.	Use power level 10.
Steaks, chops and cutlets	4 to 8 min. per lb.	Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
Poultry		
Chicken, broiler-fryer, cut up (2 1/2 to 3 lbs.)	14 to 20 min.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting.
Chicken, whole (2 1/2 to 3 lbs.)	20 to 25 min.	Place wrapped chicken in dish. After first half of time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cool water in cavity until giblets can be removed.
Cornish hen	7 to 13 min. per lb.	Place unwrapped hen in oven breast-side-up. Turn over after first half of time. Run cool water in cavity until giblets can be removed.
Turkey breast (4 to 6 lbs.)	3 to 8 min. per lb.	Place unwrapped breast in microwave-safe dish breast-side-down. After first half of time, turn breast-side-up and shield warm areas with foil. Defrost for second half of time. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

Time and Auto Microwave Features

Power Level

The power level may be entered or changed immediately after entering the time for **Cook Time**, **Time Defrost** or **Combination Fast Cook**. The power level may also be changed during time countdown.



1 First, follow directions for **Cook Time**, **Time Defrost** or **Combination Fast Cook**.

2 Press the **Power Level** button.

3 Turn the dial clockwise to increase and counterclockwise to decrease the power level. Press the dial to enter.

4 Press the **Start/Pause** button to start cooking.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. Power Level **7** is microwave energy 70% of the time. Power Level **3** is energy 30% of the time. Most cooking will be done on **High** (Power Level **10**) which gives you 100% power. Power Level **10** will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over.

A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to “equalize” or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with Power Level **3** - the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

High 10: Fish, bacon, vegetables, heating liquids.

Med-High 7: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Medium 5: Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Low 2 or 3: Defrosting; simmering; delicate sauces.

Warm 1: Keeping food warm; softening butter.

Microwave Terms

Term	Definition
Arcing	Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by: <ul style="list-style-type: none"> ■ the metal shelf being installed incorrectly and touching the microwave walls. ■ metal or foil touching the side of the oven. ■ foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas). ■ metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes. ■ recycled paper towels containing small metal pieces. ■ the turntable ring support being installed incorrectly.
Covering	Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.
Shielding	In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.
Standing Time	When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.
Venting	After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

Sensor Microwave Features

Humidity Sensor

What happens when using the Sensor Features:

The Sensor Features detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the countdown, use **Cook Time** for additional cooking time.

NOTE: Sensor features will not operate when the oven is hot. If one of the sensor cooking buttons is pressed when the temperature inside the oven is greater than 200°F, "OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING - USING ALTERNATE METHOD" will be displayed. The oven will automatically change to cook by time (follow the directions in the display) or once the oven is cool enough, the sensor features will function normally.

- The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.



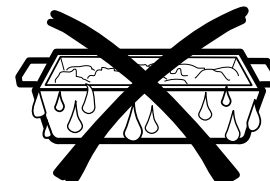
Covered

- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers - they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.



Vented

- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.



Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

Sensor Microwave Features

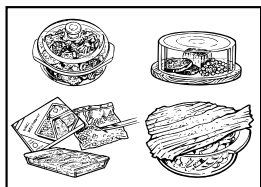
Cook (Do not use the shelves when microwave cooking.)

Because most cooking containers must be covered during **Cook**, this feature is best with foods that you want to steam or retain moisture.

NOTE: Use of the metal shelf with **Cook** is not recommended.

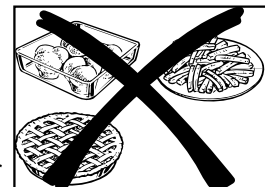
Recommended Foods

A wide variety of foods including meats, fish and vegetables can be cooked using this feature.



Foods not recommended

Foods that must be cooked uncovered, foods that require constant attention, foods that require addition of ingredients during cooking and foods calling for a dry look or crisp surface after cooking should not be cooked using this feature. It is best to **Cook Time** them.



Steam Cook

TIMED STEAM* or SENSOR STEAM**

For best results, use steam or simmer bowl. Add 2 Tablespoons (200 ml) of water when steaming vegetables.



- 1** Press the **Steam Cook** pad once for Timed Steam or twice for Sensor Steam cook.
- 2** Turn the dial to select food type. Press dial to enter.
- 3** Press the dial to select the amount, size and/or doneness (if required, the oven will prompt you). Press the dial after each selection.
- 4** Insert food and close the door.

*Timed Steam is a pre-set time-based cook.

**Sensor Steam is a variable time based on a sensor.

Menu Selection for Sensor Steam**

For best results use 1-4 cups.

- Asparagus
- Carrots
- Potatoes
- Squash
- Brussels Sprouts
- Cauliflower
- Rice
- Zucchini

Menu Selection for Time Steam*

Food	Amount	Time
Asparagus	1 cup	3:40
	2 cups	4:45
	3 cups	5:50
Broccoli	1 cup	2:30
	2 cups	3:45
	3 cups	5:00
Brussels	1 cup	3:40
	2 cups	4:40
	3 cups	5:40
Carrots	1 cup	4:40
	2 cups	6:05
	3 cups	7:30

Cauliflower	1 cup	3:35
	2 cups	4:44
	3 cups	5:33
Chicken Breast	1 piece (6-8 oz)	6:00
	(8-10 oz)	7:30
	2 pieces (6-8 oz)	8:30
	(8-10 oz)	10:00
Fish, 1 piece	thin filet - 1/2"	4:30
	medium filet - 1"	5:05
	thick filet - 1-1/2"	5:40
Fish - 2 pieces	thin filet - 1/2"	6:00
	medium filet - 1"	6:35
	thick filet - 1-1/2"	7:10
Green Beans	1 cup	2:45
	2 cups	3:55
	3 cups	4:20
Potatoes	1 ea	6:00
	2 ea	11:32
	3 ea	13:50
Quinoa	1 cup	9:00
Rice	1 cup	7:00
Scallops - Bay Scallops	6-10 oz	5:00
	10-16 oz	8:30
Sea Scallops	6-10 oz	5:05
	10-16 oz	8:20
Shrimp	1/2 pound	5:30
	1 pound	7:30
Squash	1 cup	3:00
	2 cups	4:15
	3 cups	5:30
Zucchini	1 cup	3:00
	2 cups	4:20
	3 cups	5:00

Sensor Microwave Features

Popcorn (Do not use the shelves when microwave cooking.)

To use the **Popcorn** feature:

- 1 Follow package instructions, using **Cook Time** if the package is less than 1.5 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the turntable.
- 2 Press the **Popcorn** button. The oven starts immediately.

If you open the door while POPCORN SENSOR is displayed, an error message will appear. Close the door, press **Cancel/Off** and begin again.

If food is undercooked after the countdown, use **Cook Time** for additional cooking time.

How to Adjust the Automatic Popcorn Setting to Provide a Shorter or Longer Cook Time

If you find that the brand of popcorn you use underpops or overpops consistently, you can add or subtract 20–30 seconds to the automatic popping time.

To subtract or add time for sensor cook, turn the dial when the time appears.



Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 1.5 to 3.5 ounces.

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

Beverage (Do not use the shelves when microwave cooking.)

The **Beverage** feature heats beverages from 6 to 12 ounces.

Press the **Beverage** button. Then oven start immediately.

Drinks heated with the **Beverage** feature may be very hot. Remove the container with care.



Reheat (Do not use the shelves when microwave cooking.)

The **Reheat** feature reheats servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.

- 1 Place the cup of liquid or covered food in the oven. Press **Reheat** and choose food type.
- 2 The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press **Start/Pause** immediately.

After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas of food may be extremely hot.

If food is not hot enough after the countdown use **Cook Time** for additional reheating time.

Some Foods Not Recommended for Use With Reheat

It is best to use **Cook Time** for these foods:

- Bread products.
- Foods that must be reheated uncovered.
- Foods that need to be stirred or rotated.
- Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating.



NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

Sensor Microwave Features

Cook (Do not use the shelves when microwave cooking.)

1 Place covered food in the oven and close the door. Press the **Cook** button. **ENTER FOOD TYPE** appears in the display.

2 Turn the dial to the desired food type. Press to enter.

See the **Sensor Food Type Guide** below for specific foods and instructions.

The oven starts immediately.

NOTE: If the door was open while the control was being set, close the door and press the **Start/Pause** button to begin cooking.

If food is undercooked after the countdown, use **Cook Time** for additional cooking time.

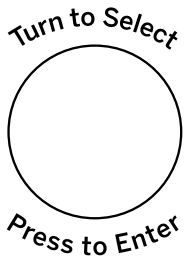
Do not open the oven door before the countdown time is displayed—steam escaping from the oven can affect cooking performance. If the door is opened, close the door and press Start/Pause immediately.

If ground meat was selected, the oven may signal you to drain and stir the meat. Open the door, drain the meat and close the door. Press the **Start/Pause** button if necessary to resume cooking.

Cooking Tips

- When oven signals and countdown time is displayed, the door may be opened for stirring, turning or rotating food. To resume cooking, close the door and press **Start/Pause**.
- Match the amount of food to the size of container. Fill containers at least 1/2 full.
- Be sure outside of container and inside of oven are dry.
- After completion of Cook cycle, if food needs additional cooking, return food to oven and use Cook Time to finish cooking.

Cook



NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

Start
Pause

Sensor Food Type Guide

Food Type	Servings	Serving Size	Comments
Chicken	Bone-In Boneless	2 to 8 pieces	Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap.
Fish	—	4 to 16 oz.	Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap.
Ground Meat (Beef, Pork, Turkey)	—	8 to 32 oz.	Use round casserole dish. Crumble meat into dish. Cover with vented plastic wrap.
Potatoes	—	8 to 32 oz.	Pierce skin with fork. Arrange in a star pattern in center of turntable.
Vegetables	Canned	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap.
Vegetables	Fresh	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Add 2 tablespoons water for each serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
Vegetables	Frozen	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Follow package instructions for adding water. Cover with lid or vented plastic wrap.

Baking and Roasting Features

Baking or roasting uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 225°F to 425°F may be set. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich, moist interiors. This circulation of heated air is called convection.

Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

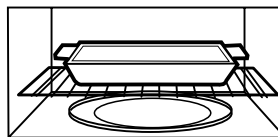
For Best Results...

Use one shelf in the lower position and leave at least a 1-inch gap between the cooking dish and the sides of the oven. For two-level cooking only, use both shelves.

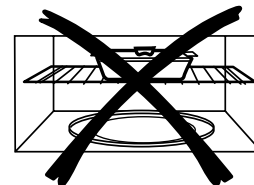
Use the circular rack if possible. If the food is too long to turn (casseroles, lasagnas, etc.) or too tall to fit (roasts, etc.), we recommend using the rectangular rack in the lower position.

The shelf is required for good air circulation and even browning.

See the **Cookware Tips** section for information on suggested cookware.



Correct shelf position



Incorrect shelf position

Convection Bake or Convection Roast with Preheat

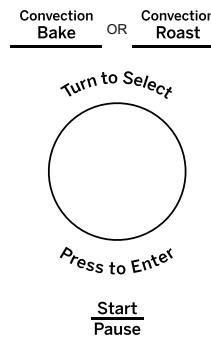
- 1 Press the **Convection Bake** or **Convection Roast** button.
- 2 Turn the dial to set the oven temperature and press dial to enter. Do not enter bake time now. (The cook time will be entered later, after the oven is preheated.) See the **Convection Bake Offset** section below.
- 3 Press the dial or the **Start/Pause** button to start preheating.
- 4 When the oven is preheated, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically.
- 5 Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
- 6 Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press the dial or **Start/Pause** to start cooking.

- 7 When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.

You may change the oven temperature at any time during cooking by pressing the **Power Level** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter.

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **Bake** button.



Convection Bake or Convection without Preheating

- 1 If your recipe does not require preheating, press the **Convection Bake** or **Convection Roast** button. See the **Convection Bake Offset** section below.
- 2 Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.
- 3 Turn the dial to set the cook time and press to enter.
- 4 Press the dial or the **Start/Pause** button to start the oven.

NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.

You may change the oven temperature at any time during cooking by pressing the **Power Level** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter.

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **Convection Bake** button.

Convection Bake Offset

When using **Convection Bake**, the **Convection Bake Offset** feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

This feature is activated so that the display will show **OFFSET ON** and the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the **Start/Pause** button, the display will show the converted temperature of 325°F.

This feature can be turned off in the **Settings** menu. See the **Convection Bake Offset Selection** in the **Other features** section.

NOTE: If convection baking and the **Convection Bake Offset** feature is turned off, reduce the oven temperature 25°F from the recipe to prevent overbrowning on the top of baked goods.

Fast Cook Feature

Fast Cook offers the best features of microwave energy and convection cooking. Microwaves cook food fast and convection circulation of heated air browns foods beautifully. Any oven temperature from 225°F to 425°F may be set.

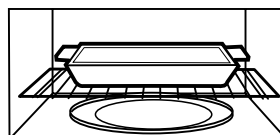
For Best Results...

Use one shelf in the lower position and leave at least a 1-inch gap between the cooking dish and the sides of the oven.

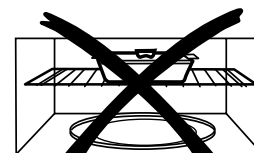
The shelf is required for good air circulation and even browning.

See the **Cookware Tips** section for information on suggested cookware.

See the **Best Method of Cooking** section to determine the which foods are appropriate to cook using **Fast Cook**.



Correct shelf position



Incorrect shelf position

Fast Cook with Preheat

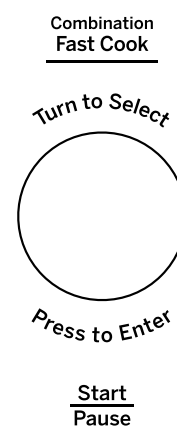
- 1 Press the Combination Fast Cook button.
- 2 Turn the dial to set the oven temperature and press dial to enter. Do not enter **Fast Cook** cook time now. (The cook time will be entered later, after the oven is preheated.)
Press the dial or the **Start/Pause** button to start preheating.
- 4 When the oven is preheated, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically.
- 5 Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
- 6 Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press to enter. Press the dial or the **Start/Pause** button to start cooking.
- 7 When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.

You may change the oven temperature and microwave power level at any time during cooking by pressing the **Power Level** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter. Then, turn the dial to set microwave power level 1 through 4 and press the dial to enter. The default power level is 4.

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **Fast Cook** button.

- Check the Cookware Tips section for correct cookware when using Fast Cook.
- Do not use metal cookware with Fast Cook.
- Reduce the recipe cook time by 25%.
- See the Best Method of Cooking section to determine the which foods are appropriate to cook using Fast Cook



Fast Cook without Preheat

- 1 If your recipe does not require preheating, press the **Fast Cook** button.
- 2 Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.
- 3 Turn the dial to set the cook time and press to enter.
- 4 Press the dial or the **Start/Pause** button to start the oven.

NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.

You may change the oven temperature and microwave power level at any time during cooking by pressing the **Power Level** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter. Then, turn the dial to set microwave power level 1 through 4 and press the dial to enter. The default power level is 4.

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **Fast Cook** button.

NOTE:

- Some recipes call for preheating.
- Check the **Cookware Tips** section for correct cookware when using **Fast Cook**
- Do not use metal cookware with **Fast Cook**.
- See the **Best Method of Cooking** section to determine the which foods are appropriate to cook using **Fast Cook**.

Cookware Tips

Convection Bake or Roast

Metal Pans are recommended for all types of baked products, but especially where browning is important.

Dark or dull finish metal pans are best for breads and pies because they absorb heat and produce crisper crust.

Shiny aluminum pans are better for cakes, cookies or muffins because they reflect heat and help produce a light tender crust.

Glass or Glass-Ceramic casserole or baking dishes are best suited for egg and cheese recipes due to the cleanability of glass.

Combination Fast Bake

Glass or Glass-Ceramic baking containers are recommended. Be sure not to use items with metal trim as it may cause arcing (sparking) with oven wall or oven shelf. This can damage the cookware, the shelf or the oven.

Heat-Resistant Plastic microwave cookware (safe to 450°F) may be used, but it is not recommended for foods requiring all-around browning, because the plastic is a poor conductor of heat.

Cookware	Microwave	Convection Bake or Roast	Combination Fast Cook
Heat-Resistant Glass, Glass-Ceramic (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Yes	Yes	Yes
Metal	No	Yes	No
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No
Microwave-Safe Plastics	Yes	No	Yes*
Plastic Films and Wraps	Yes	No	No
Paper Products	Yes	No	No
Straw, Wicker and Wood	Yes	No	No

* Use only microwave cookware that is safe to 450°F.

Best Method of Cooking

Use the following guide to select the best method of cooking. Recipes can be adapted using the guidelines below to determine the appropriate cooking mode.

Foods	Microwave	Bake	Roast	Fast Cook
Appetizers				
Dips and Spreads	✓			
Pastry Snacks	✓	✓		✓
Beverages	✓			
Sauces and Toppings	✓			
Soups and Stews	✓			
Meats				
Defrosting	✓			
Roasting			✓	✓
Poultry				
Defrosting	✓			
Roasting	✓		✓	✓
Fish and Seafood				
Defrosting	✓			
Cooking	✓	✓		✓
Casseroles	✓	✓		✓
Eggs and Cheese				
Scrambled, Omelets	✓	✓		
Quiche, Souffle		✓		✓
Vegetables, (fresh)	✓			
Breads				
Muffins, Coffee Cake	✓	✓		
Quick		✓		
Yeast		✓		
Desserts				
Cakes, Layer and Bundt		✓		
Angel Food and Chiffon	✓	✓		
Custard and Pudding	✓	✓		
Bar Cookies	✓			
Fruit		✓		
Pies and Pastry	✓			
Candy				
Blanching Vegetables	✓			
Frozen Convenience Foods	✓	✓		✓

Other Features

Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will display **FOOD IS READY** and beep once a minute until you either open the oven door or press the **Cancel/Off** button.

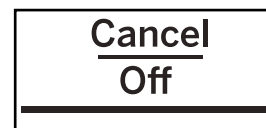
Start/Pause

In addition to starting many functions, **Start/Pause** allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display.



Cancel/Off

Press the **Cancel/Off** button to stop and cancel cooking at any time.



Timer On/Off

The Timer operates as a minute timer and can be used at any time, even when the oven is operating.

- 1 Press the **Timer** button.
- 2 Turn the dial to select the minutes. Press the dial to enter.
- 3 Turn the dial to select the seconds. Press the dial to enter.
- 4 Press the dial or **Timer** to start.

To cancel, press the **Timer** button.

When time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press **Timer**.

NOTE: The **TIMER** indicator will be lit while the timer is operating.



Steam Clean

- 1 Press the **Steam Clean** button.
- 2 Put steam bowl with 1/4 cup of water.

3 Press the dial or **Start/Pause** to start.

Once the cycle is terminated, wipe oven cavity with paper towel or cloth.



Turntable

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

Press the **Turntable On/Off** button to stop or start rotating the turntable.

Sometimes the turntable can become too hot to touch.

Be careful touching the turntable during and after cooking.



Mute On/Off

You can control sound using **Mute On/Off** button.



Control Lock-Out

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

To lock or unlock the controls, press and hold 3 seconds. When the control panel is locked, **CONTROL LOCKED** will be displayed briefly anytime a button or dial is pressed.

Other Features

Auto Night Light

Auto Night Light can be set for light on during the night. The surface light will be set to the LOW brightness setting at the ON time. At the OFF time the surface light will be turned off.

1 Press the **Settings** button and turn the dial to select **Auto Night Light**. Press the dial to enter.

2 Turn the dial to select **Off** to turn off **Auto Night Light** function. Press the dial to enter.

Turn the dial to select **New** to turn on **Auto Night Light** function. Press the dial to enter. Enter ON time and OFF time. Press the dial to enter.

Turn the dial to select **Review** to review the **Auto Night Light** function setting. Press the dial to enter.

Set Clock

1 Press the **Settings** button and turn the dial to select **Clock Set**. Press the dial to enter..

2 Turn the dial to set hours. Press the dial to enter.

3 Turn the dial to set minutes. Press the dial to enter.

4 Turn the dial to set AM/PM. Press the dial to enter.

Clock Mode

Clock Mode can be set for 12 hours and 24 hours.

1 Press the **Settings** button and turn the dial to select **Clock Mode**. Press the dial to enter.

2 Turn the dial to set 12 hours or 24 hours **Clock Mode**. Press enter to activate.

Display Speed

Display Speed can be adjusted for Slow, Normal, or Fast

1 Press the **Settings** button and turn the dial to select **Display Speed**. Press the dial to enter.

2 Turn the dial to set **Display Speed** (Slow, Normal, Fast). Press enter to activate.

My Cycle

The **Add 30 Sec.** button can be adjusted to the **My Cycle** features.

1 Press the **Settings** button and turn the dial to select **My Cycle**. Press the dial to enter.

2 Turn the dial to select time (from 5 Sec to 60 Sec) and press the dial to complete the setting.

Sound Level

Sound Level can be adjusted for Mute, Low, Normal or Loud.

1 Press the **Settings** button and turn the dial to select **Sound Level**. Press the dial to enter.

2 Turn the dial to set **Sound Level** (Mute, Low, Normal, or Loud). Press enter to activate.

Surface Light Sync

1 Press the **Settings** button and turn the dial to select **Surface Light Sync**. Press the dial to enter.

2 Turn the dial to select **Sync Mode** (Off, Low, High).

3 Press the dial to activate.

Vent Fan Sync

1 Press the **Settings** button and turn the dial to select **Vent Fan Sync**. Press the dial to enter.

2 Turn the dial to select **Vent Fan Sync Mode** (Off, Low, Medium or High).

3 Press the dial to activate.

Sync Auto Off

1 Press the **Settings** button and turn the dial to select **Sync Auto Off**. Press the dial to enter.

2 Turn the dial to select **Sync Auto Off** (up to 15 minutes and manual). Press enter to activate.

Convect Bake Offset

1 Press the **Settings** button and turn the dial to select **Convect Bake Offset**. Press the dial to enter.

2 Turn the dial to select **Convect Bake Offset On/Off**. Press enter to activate.

Bake Temp Adjust

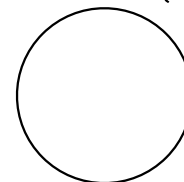
1 Press the **Settings** button and turn the dial to select **Bake Temp Adjust**. Press the dial to enter.

2 Turn the dial to select **Bake Temp Adjust** range from -25 degree to 25 degree. Press enter to activate.

Settings

Display On/Off
Hold 3 Sec

Turn to Select



Press to Enter

Other Features

Filter Replace Reminder

When the Filter Replace light turned on, replace filter and press **Reset Filter** and hold for 3 seconds to reset.

A filter is only needed for models that are not vented to the outside.



Surface Light

Press **Surface Light** once for bright light, twice for the night light or a third time to turn the light off.



Vent Fan

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking.

Press **Vent Fan** once for high fan speed, twice for medium fan speed, three times for low fan speed or a fourth time to turn the fan off.



Automatic Fan

An automatic fan feature protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on if it senses too much heat.



If you have turned the fan on you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and microwave controls are turned off.


Chef Connect

Use the **Chef Connect** feature for connecting your microwave to a Café range to sync your vent fan, cooktop surface lights and clock via Bluetooth technology.



1 You must have a **Chef Connect** enabled range. To pair your microwave for the first time, initiate the Chef Connect process on the Café range. Refer to the range owner's manual for instructions

2 On the microwave, hold **Chef Connect** button for 3 seconds. The Bluetooth icon  on the display will start flashing as the microwave starts to search and pair with your Café range. The icon  will remain ON after pairing successfully.

If a Café range is not found within 2 minutes during search mode the microwave will stop searching and the Bluetooth icon  will turn OFF.

On initial setup, the setup protocol will start.

If the **Chef Connect** feature is enabled the default settings are as follows:


- Display clock sync: ON
- Auto surface light: ON (HIGH setting)
- Auto vent fan: OFF
- Auto off: 15 minutes

3 Turn the dial to select **Surface Light Sync On/Off**. Press the dial to confirm. If on, it allows the microwave surface lights to turn on at HIGH level automatically when the paired range's cooktop burner turns ON. If OFF, the microwave surface lights will not automatically turn on when a cooktop burner turns on.

4 Turn the dial to select **Vent Fan Sync ON/OFF**.


Press the dial to confirm. If ON, it allows the microwave vent fan to turn on at LOW speed automatically when the paired range's cooktop burner turns on. If OFF, the vent fan will not turn ON automatically when a cooktop burner is turned on.

Pairing is now complete, the **Chef Connect** feature is now on.

NOTE: If there is no sync option selected during set up, 5 minutes after icon  turns ON, the units will return to stand-by mode and use the default settings.

After completing the setting per above steps, your microwaves vent fan and surface light could be set to turn on automatically when the cooktop burner is turned on. The cooktop and range clock display will be synced to display the same time. The vent fan and cooktop light will be set to automatically turn off 15 minutes after the cooktop burner is turned OFF.

If desired, the light, fan, and auto off settings can now be changed using option in **Settings**.

Press **Chef Connect** once to temporarily turn OFF communication between the microwave and range. Press again to turn communication back ON. The icon  will illuminate when ON.

In the case of an unintended disconnect such as lost power to the microwave or range the connection will remain after power resumed. For very short power interruptions, the power may need to be reset in order to reconnect

NOTE: To unpair the microwave from the range, press and hold the Chef Connect button on the microwave for 3 seconds. The Bluetooth icon will start to flash. Press cancel or wait 2 minutes for the flashing to stop. You may need to unpair when the Café range is replaced or serviced.

Care and Cleaning

Helpful Hints

An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

Be certain the oven control is turned off before cleaning any part of this oven.

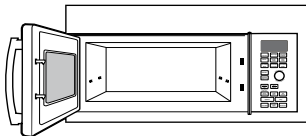


How to Clean the Inside

Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.



Removable Turntable and Turntable Support

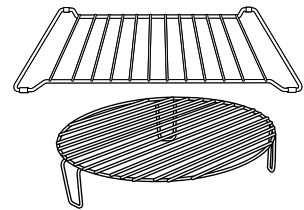
To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and support seated and in place.



Shelves

Clean with mild soap and water or in the dishwasher.

Do not clean in a self-cleaning oven.



How to Clean the Outside

We recommend against using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the microwave oven. If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.

Case

Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

Control Panel

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

Door Panel

Before cleaning the front door panel, make sure you know what type of panel you have. Refer to the 11th digit of the model number. "S" is stainless steel, "L" is CleanSteel, "D" is for black slate or dark matte finish and "B", "W" or "C" are plastic colors.

Stainless Steel (on some models)

The stainless steel panel can be cleaned with Stainless Steel Magic or a similar product using a clean, soft cloth. Apply stainless cleaner carefully to avoid the surrounding plastic parts. Do not use appliance wax, polish, bleach or products containing chlorine on Stainless Steel finishes.

Plastic Color Panels

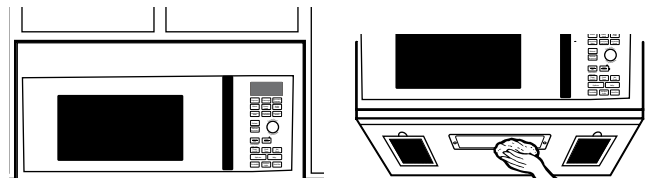
Use a clean, soft, lightly dampened cloth, then dry thoroughly.

Door Seal

It's important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Bottom

Clean off the grease and dust on the bottom often. Use a solution of warm water and detergent.

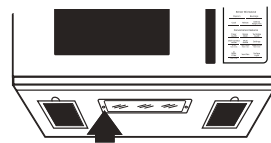


Replacing LED Lamp

Cooktop Light/Nite Light

Replace with LED lamp. Order **WB02X26814** from your Café supplier.

- 1** To replace the cooktop light/nite light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel, or pull the plug.
- 2** Remove the screw from the side of the light compartment cover and lower the cover until it stops.
- 3** Be sure the LED lamp is cool before removing. Remove a screw and connector from LED lamp.
- 4** Connect LED lamp and secure using the screw. Raise the light cover and replace the screw. Connect electrical power to the oven.



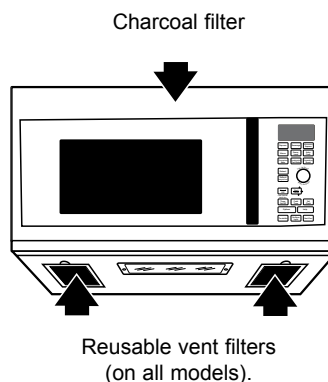
Remove screw.



Exhaust Feature

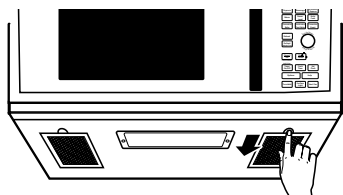
Vent Fan

The vent fan has two metal reusable vent filters. Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.



Reusable Vent Filters

The metal filters trap grease released by foods on the cooktop. They also prevent flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the oven. For this reason, the filters must always be in place when the hood is used. The vent filters should be cleaned once a month, or as needed.



Removing and Cleaning the Filters

To remove, slide them to the rear using the tabs. Pull down and out. To clean the vent filters, soak them and then swish around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt. Rinse, shake and let dry before replacing.

To replace, slide the filters into the frame slots on the back of each opening. Press up and to the front to lock into place.

Charcoal Filter

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. Order Part No. WB02X29749 from your Café supplier. If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

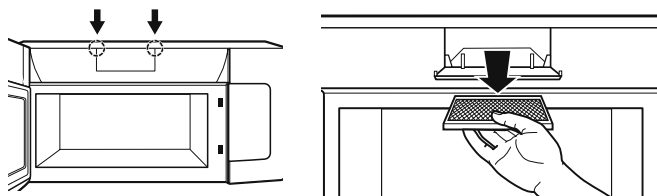
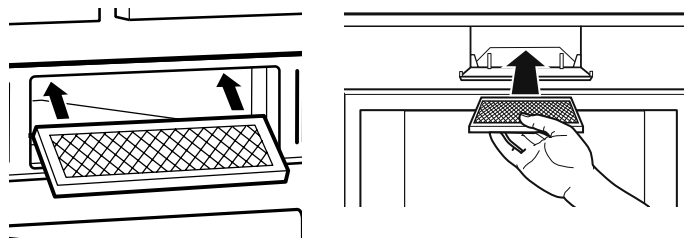
The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on usage). See **Optional Kits** page 30, for more information.

To Remove the Charcoal Filter

To remove the charcoal filter, first disconnect power at the main fuse or circuit breaker, or pull the plug. Push down 2 buttons on the filter door. Lift the filter at the bottom until it comes free of the tabs. Slide the filter down and out.

To Install the Charcoal Filter

To install a new charcoal filter, remove plastic and other outer wrapping from the new filter. Insert the top of the filter up. Push the bottom of the filter in until it rests in place behind the tabs. Close filter door.



Troubleshooting Tips... Before you schedule service

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to schedule service.

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet.	Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
	Door not securely closed.	Open the door and close securely.
Control panel lighted, yet oven will not start	Door not securely closed.	Open the door and close securely.
	Start/Pause button not pressed after entering cooking selection.	Press Start/Pause .
	Another selection entered already in oven and Cancel/Off button not pressed to cancel it.	Press Cancel/Off
	Cooking time not entered after pressing Cook Time.	Make sure you have entered cooking time after pressing Cook Time .
	Cancel/Off was pressed accidentally.	Reset cooking program and press Start/Pause .
	Food weight not entered after selecting Auto Defrost or Fast Defrost.	Make sure you have entered food weight after selecting Auto Defrost or Fast Defrost .
	Food type not entered after pressing Auto Cook.	Make sure you have entered a food type.
CONTROL LOCKED appears on display	The control has been locked.	Press and hold Mute On/Off for about 3 seconds to unlock the control.
OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING--USING ALTERNATE METHOD appears on display	One of the sensor cooking buttons was pressed when the temperature inside the oven was greater than 200°F.	These features will not operate when the oven is hot. The oven will automatically change to cook by time (follow the directions in the display) or once the oven is cool enough, the sensor features will function normally.
Floor of the oven is warm even when the oven has not been used	The cooktop light is located below the oven floor. When light is on, the heat it produces may make the oven floor get warm.	This is normal.
You hear an unusual low-tone beep	You have tried to change the power level when it is not allowed.	Many of the oven's features are preset and cannot be changed.
Oven emits a smoky odor and gray smoke after using the Bake feature	Oils on the stainless steel cavity are burning off after using the Bake feature the first few times.	This is normal.
Food browns on top much faster than on the bottom	Rack has been placed in the "high" position.	Always use the rack in its "low" position.
Oven temperature fluctuates during cooking	The cooking element cycles on and off to maintain the oven temperature at the desired setting.	This is normal.

Troubleshooting Tips... Before you schedule service

Problem	Possible Cause	What To Do
Vent fan comes on automatically	The vent fan automatically turns on to protect the microwave if it senses too much heat rising from the cooktop below.	This is normal.
	During Bake, Roast or Fast Bake (after preheating), the vent fan will automatically come on to cool the oven components.	This is normal.
SENSOR ERROR appears on the display	When using a Sensor feature, the door was opened before steam could be detected.	Do not open door until steam is sensed and time is shown counting down on the display.
	Steam was not detected in a maximum amount of time.	Use Cook Time to heat for more time.

Things That Are Normal With Your Microwave Oven

- Moisture on the oven door and walls while cooking. Wipe the moisture off with a paper towel or soft cloth.
- Moisture between the oven door panels when cooking certain foods. Moisture should dissipate shortly after cooking is finished.
- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- The vent fan operating while the microwave is operating. The vent fan will not go off nor can it be turned off until the microwave is off.
- Dull thumping sound while oven is operating.
- Warm, convection bake, convection roast and combination fast cook have a maximum cooking time of 179 minutes (2 hours and 59 minutes). When the maximum cooking time is reached, the oven will automatically indicate that cooking is complete and turn off the cooking element.
- When using convection bake, convection roast or combination fast cook with a preheat, the oven door must be opened and the cooking time set after preheat or the oven will turn off the cooking element after 1 hour.

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION (U.S.A.) RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for an ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by tuning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

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

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

Optional Kits

Available at extra cost from your Café supplier.

Filler Panel Kits

- CVM9179SLSS
- CVM517P2MS1
- JX36DSS – Stainless

- CVM9179ELDS
- CVM517P3MD1
- JX36DDS – Black Slate

When replacing a 36" range hood, filler panel kits fill in the additional width to provide a custom built-in appearance.

For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation. Each kit contains two 3" wide filler panels.

■ JX15BUMP - Bump Out Kit

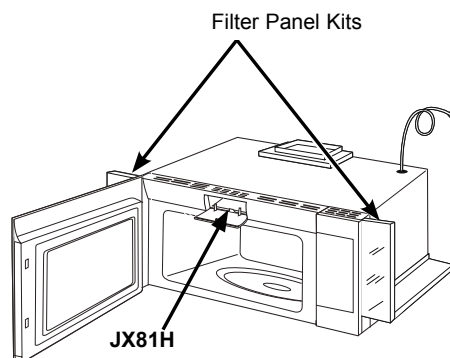
When installing a microwave in a kitchen with 15" deep cabinets, the bump out kit is required. The kit allows the microwave to be installed 3 inches further out which prevents the cabinets from blocking the ventilation holes at the top of the microwave grill.

Filter Kits

■ WB02X29749—Recirculating Charcoal Filter Kit

Filter kits are used when the oven cannot be vented to the outside.

Available at extra cost from your Café Appliances supplier. See the back cover for ordering online at cafeappliances.com.



Café Microwave Oven Limited Warranty

LIMITED WARRANTY

cafeappliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized service technician. To schedule service online, visit us at cafeappliances.com/service. In Canada, call **1.800.561.3344** or visit geappliances.ca. Please have your serial number and your model number available when scheduling service.

For the period of	Café will replace
One year From the date of the original purchase	Any part of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty , Café Appliances will also provide, free of charge , all labor and related service costs to replace the defective part when the unit is serviced.
Five years From the date of the original purchase	The magnetron tube , if the magnetron tube fails due to a defect in materials or workmanship. During this five-year limited warranty , you will be responsible for any labor or in-home service costs.

What Café will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance. If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting, and other connecting facilities.
- Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.
- Damage to the finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hrs of delivery.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a Café Appliances Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized Café Appliances Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

In Canada: This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada for home use within Canada. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are, consult your local or provincial consumer affairs office.

Warrantor: GE Appliances, a Haier company

Louisville KY,40225, USA

Warrantor: MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6, Canada

Consumer Support

Café Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the Café website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great Café products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the US: cafeappliances.com. In Canada: cafeappliances.ca.

Register Your Appliance

Register your new appliance on-line at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material. In the US: cafeappliances.com/register. In Canada: https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/.

Schedule Service

Expert Café repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year. In the US: cafeappliances.com/service. In Canada, call **1.800.561.3344** or visit https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/.

Extended Warranties

Purchase a Café extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. Café Service will still be there after your warranty expires. In the US: cafeappliances.com/extended-warranty. In Canada, contact your local extended warranty provider.

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at cafeappliances.com/connect.

Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day. In the US: cafeappliances.com/parts. In Canada, contact your local authorized GE parts distributor.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

Contact Us

If you are not satisfied with the service you receive from Café, contact us on our website with all the details including your phone number, or write to:

In the US: General Manager, Customer Relations | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

cafeappliances.com/contact

In Canada: Director, Consumer Relations, MC Commercial
1 Factory Lane, Suite 310
Moncton, N.B. E1C 9M3

CAFÉ

Manuel de l'utilisateur

Four à micro-ondes/à convection

Modèle : CVM517P

Table des matières

Sécurité	3	Entretien et nettoyage	
Utilisation du four		Intérieur	25
Caractéristiques	7	Extérieur	25
Commandes	8	Remplacer la lampe à DEL	26
Options de cuisson	9	Évacuation de l'air	27
Fonctions minutées et automatiques du four à micro-ondes	10	Dépannage	28
Niveau de puissance	13	Nécessaires en option	30
Terminologie de la cuisson au four à micro-ondes	14	Garantie limitée	31
Fonctions de cuisson par capteur	14	Service à la clientèle	32
Fonctions de cuisson et de rôtissage	18		
Fonction de cuisson rapide	19		
Conseils sur les ustensiles de cuisine	20		
Tableau des meilleures méthodes de cuisson	21		
Autres fonctions	22		

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous les trouverez sur une étiquette située à l'intérieur de la cavité lorsque la porte du micro-ondes est ouverte.

MERCI DE PERMETTRE À CAFÉ DE FAIRE PARTIE DE VOTRE FOYER.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui font partie intégrante de tous les produits Café que nous fabriquons, et nous pensons que vous le serez aussi. À cet égard, l'enregistrement de votre appareil nous assure que nous pourrions vous fournir des informations importantes sur votre appareil et des détails sur sa garantie si vous en avez besoin.

Enregistrez votre appareil Café en ligne dès maintenant. Des sites Web utiles sont disponibles dans la section « Service à la clientèle » de ce manuel de l'utilisateur. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

C A F É

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de brûlures, de décharges électriques, d'incendies, de blessures ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, suivez les mesures de sécurité de base :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Lisez et respectez les mesures de sécurité énoncées dans la section PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES, à la page 6.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel. N'utilisez aucun produit chimique ou composé corrosif avec cet appareil. Ce four a été spécialement conçu pour réchauffer et cuire les aliments, et non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
- Seul un technicien qualifié est habilité à exécuter des travaux sur ce four. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avère nécessaire, communiquez avec le centre de service après-vente autorisé le plus proche.

INSTALLATION

- Respectez les Instructions d'installation fournies pour le choix de l'emplacement et l'installation de l'appareil.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Utilisez uniquement une prise de courant convenablement mise à la terre. Reportez-vous à la section INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE, à la page 6.
- Ce four à micro-ondes est homologué UL pour une installation au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz.
- Cet appareil peut être utilisé au-dessus d'un appareil de cuisson électrique ou à gaz, d'une largeur maximale de 36 po (91,4 cm).
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
- Tenez le cordon à l'écart de toute surface chaude.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un comptoir.
- N'immergez pas la fiche de branchement ni le cordon dans l'eau.
- Ne couvrez pas et ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil.
- Ne laissez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau, par exemple dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou près d'un évier.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE À L'INTÉRIEUR DU FOUR :

- Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement votre four lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables pour faciliter la cuisson.
- Retirez les attaches et les autres accessoires métalliques des emballages en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
- N'entreposez aucun matériel dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne laissez pas d'articles en papier, d'ustensiles de cuisine ni d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas en fonction. Toutes les grilles doivent être retirées du four lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Si un feu se déclare dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- Ne mettez pas le four à micro-ondes en marche sans aliments à l'intérieur.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BRÛLURES :

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez des récipients d'aliments chauds. Utilisez des poignées et dirigez la vapeur loin de votre visage et de vos mains.
- Ouvrez, percez ou fendez les contenants, les sachets ou les sacs en plastique pour éviter l'accumulation de pression.
- Soyez prudent lorsque vous touchez le plateau tournant, la porte, les grilles et les parois du four qui peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.
- Les liquides et certains aliments chauffés dans le four à micro-ondes peuvent présenter un risque de brûlure lorsqu'ils sont retirés du four à micro-ondes. Le risque de brûlure est plus grand chez les jeunes enfants, qui ne devraient pas être autorisés à retirer des articles chauds du four à micro-ondes.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT (suite)

UTILISATION ET NETTOYAGE

- Comme pour tout autre appareil électroménager, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite surveillance.
- Ne rangez rien sur le four à micro-ondes lorsque celui-ci fonctionne.
- Les aliments ou ustensiles de cuisson en métal de grand format ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes ou un four à convection, car ils augmentent les risques d'électrocution et d'incendie.
- Ne nettoyez pas ce four avec des tampons à récurer métalliques. Des parcelles de métal pourraient se détacher et toucher des pièces électriques, ce qui pourrait entraîner un risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de produits en papier dans le four lorsque l'appareil fonctionne en mode de cuisson, sauf la cuisson aux micro-ondes.
- Certains produits comme les œufs entiers ou les aliments contenus dans des récipients fermés (un pot en verre par exemple) peuvent éclater. Vous ne devez pas les faire chauffer dans ce four.
- Ne couvrez pas les grilles ou une partie quelconque du four avec du papier d'aluminium. Cela provoquerait une surchauffe du four à micro-ondes/convection.
- Faites bien cuire la viande et la volaille. La température INTERNE de la viande doit atteindre au moins 160 °F (71 °C) et celle de la volaille au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.
- Assurez-vous que tous les ustensiles que vous utilisez dans votre four à micro-ondes sont compatibles avec la cuisson aux micro-ondes. La plupart des cocottes en verre, des plats de cuisson, des récipients gradués et des ramequins, ainsi que la vaisselle en porcelaine ou en terre cuite qui ne comporte pas de motifs métalliques, peuvent être utilisés conformément aux recommandations des fabricants.
- Il est important que la surface de la porte qui entre en contact avec le four à micro-ondes reste propre. N'utilisez qu'un détergent doux, non abrasif, appliqué avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincez abondamment.

EAU SURCHAUFFÉE

- Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés, c'est-à-dire dépasser leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU RÉCIPIENT LORSQUE CE DERNIER EST DÉPLACÉ OU QU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.
- Pour réduire le risque de blessures :
 - Ne surchauffez pas le liquide.
 - Remuez le liquide avant la période de chauffage et au milieu de celle-ci.
 - N'utilisez pas de récipient à parois verticales dont le goulot est étroit.
 - Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer.
 - Faites très attention lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

UTILISATION DU SUPPORT CONÇU POUR LE FOUR À MICRO-ONDES

- Retirez la grille du four à micro-ondes lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Utilisez des gants isolants pour manipuler la grille et les ustensiles du four à micro-ondes. Ils peuvent être chauds.
- N'utilisez pas en même temps une grille support et une grille circulaire.
- Assurez-vous que la grille du four à micro-ondes est bien placée à l'intérieur du four afin de prévenir tout dommage. La grille ne doit pas toucher les parois du micro-ondes.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

VENTILATEUR

Le ventilateur fonctionne automatiquement dans certaines conditions. Évitez que ne se déclenchent et ne se propagent des feux causés accidentellement par la cuisson, lorsque le ventilateur est en cours d'utilisation.

- Nettoyez régulièrement le dessous du four à micro-ondes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le four à micro-ondes ou les filtres du ventilateur.
- Si un feu de graisse se déclenche sur les éléments de surface situés en dessous du four à micro-ondes, étouffez les flammes en les recouvrant d'un couvercle, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau.
- Nettoyez les filtres du ventilateur avec soin. Les produits de nettoyage corrosifs, comme ceux utilisés pour le four et à base de soude, peuvent endommager les filtres.
- Mettez le ventilateur du four à micro-ondes en marche si vous faites flamber des aliments sous ce dernier.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sous le four à micro-ondes à des réglages élevés sans surveillance. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient s'enflammer et se propager si le ventilateur du four à micro-ondes fonctionne. Pour réduire le fonctionnement du ventilateur automatique, choisissez des ustensiles de taille appropriée et n'utilisez les éléments de surface à réglage élevé que lorsque cela est vraiment nécessaire.

STIMULATEURS CARDIAQUES

La plupart des stimulateurs cardiaques sont protégés contre les interférences causées par les produits électriques, incluant les micro-ondes. Toutefois, les patients qui en possèdent un peuvent consulter leur médecin à ce sujet.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

- **Ne tentez pas** 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 mettre en échec ou modifier le système de verrouillage de sécurité.
- **Ne placez** aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas la saleté ou les résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- **N'utilisez pas** le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four ferme bien et que les pièces suivantes ne soient pas endommagées :
 - 1) Porte (déformée)
 - 2) Charnières et loquets (cassés ou desserrés)
 - 3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité
- **Seul un technicien qualifié** est habilité à régler ou réparer le four.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Suivez ces instructions, pour éviter tout risque de choc électrique :

- Branchez le four à micro-ondes dans une prise à 3 alvéoles mise à la terre.
- Ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche et n'utilisez pas d'adaptateur.
- N'utilisez pas de cordon prolongateur.

⚠ AVERTISSEMENT

Si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre, l'utilisateur s'expose à un risque d'électrocution.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, le conducteur de mise à la terre permet au courant électrique de s'échapper, ce qui réduit le risque de choc électrique.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation comportant un fil et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

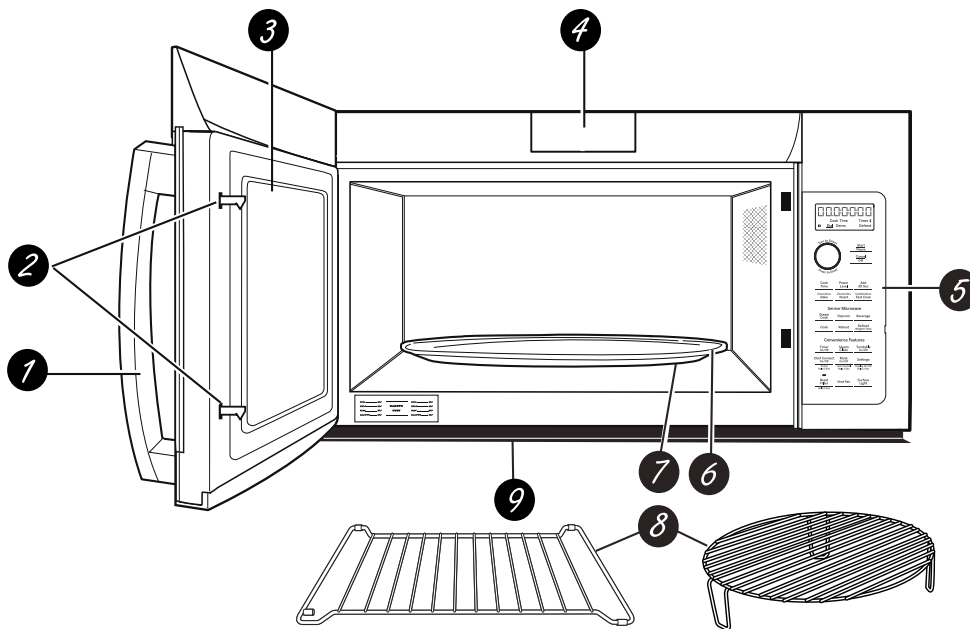
Si vous ne comprenez pas bien les instructions de mise à la terre ou en cas d'incertitude quant à la mise à la terre de l'appareil, consultez un électricien qualifié ou un technicien du service après-vente.

Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court, pour éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'il ne vous fasse trébucher. N'utilisez pas de cordon prolongateur avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un technicien du service après-vente d'installer une prise près de l'appareil.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques

Les caractéristiques et l'apparence de l'appareil présenté dans ce manuel peuvent varier selon le modèle.



- 1. Poignée de la porte.**
- 2. Loquets de la porte.**
- 3. Hublot avec écran métallique.** Le hublot permet l'observation des aliments durant la cuisson et l'écran métallique retient les micro-ondes à l'intérieur du four.
- 4. Porte du compartiment à filtre à charbon.** Appuyez sur les deux boutons pour ouvrir la porte. Vous pouvez facilement changer le filtre à charbon.
- 5. Tableau de commande et bouton de sélection.**
- 6. Plateau tournant amovible.** N'utilisez pas ce four en mode micro-ondes si le plateau tournant et son support ne sont pas en place.
- 7. Support amovible du plateau tournant.** N'utilisez pas ce four en mode micro-ondes si le plateau tournant et son support ne sont pas en place.
- 8. Grilles.** Utilisez-les avec la **cuisson à convection**, le **rôtissage à convection** ou la **cuisson rapide combinée**. (Ne les utilisez pas lors de la cuisson aux micro-ondes.)

Pour de meilleurs résultats, utilisez une grille en position inférieure et laissez un espace d'au moins 1 po (2,5 cm) entre le plat de cuisson et les parois du four. Utilisez les deux grilles pour une cuisson, ou cuisson rapide, sur deux niveaux.
- 9. Déflecteur.** Procure une bonne résistance contre la chaleur de la surface de cuisson. Ne pas le retirer.

Commandes

Vous pouvez cuisiner aux micro-ondes ou en mode de cuisson à convection, rôtissage à convection ou cuisson rapide combinée. Maintenez les aliments cuits au chaud pour les servir plus tard, grâce à la fonction de maintien au chaud.

1 Fonctions minutées et automatiques du four à micro-ondes

Appuyez sur	Tournez le bouton et appuyez pour valider
Cook Time (cuisson minutée) Appuyez une fois (cuisson minutée I) pour cuire aux micro-ondes entre 15 secondes et 99 minutes. Appuyez deux fois (cuisson minutée II) pour changer automatiquement le niveau de puissance pendant la cuisson.	Durée de cuisson
Microwave Express cook/ Add 30 Sec (cuisson express aux micro-ondes/ajout de 30 secondes)	Mise en marche immédiate!
Defrost (décongélation) Appuyez une fois (décongélation selon le poids) Appuyez deux fois (décongélation minutée)	Poids des aliments jusqu'à 6 lb (2,7 kg) Durée de la décongélation
Power Level (niveau de puissance)	Niveau de puissance de 1 à 10

Fonctions avec capteur

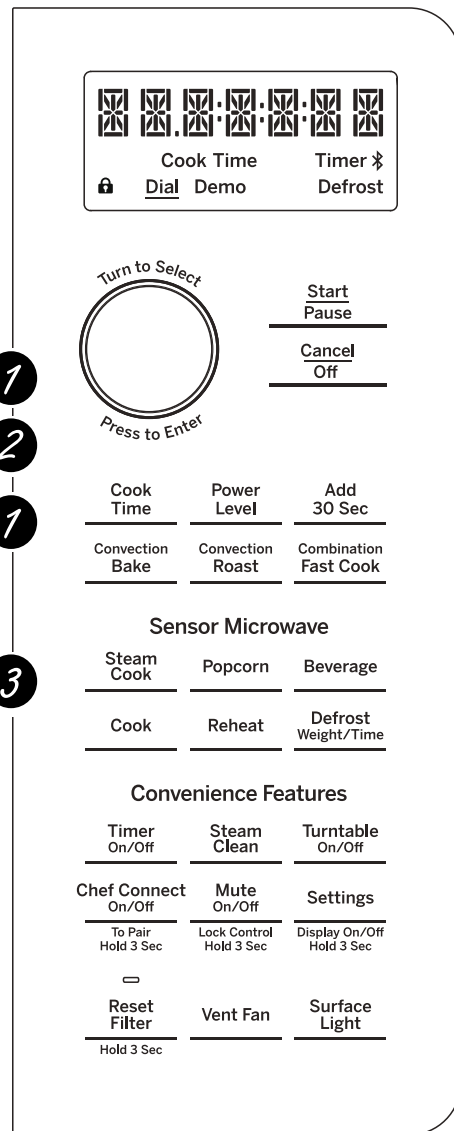
Appuyez sur	Tournez le bouton et appuyez pour valider	Option
Steam Cook (cuisson à la vapeur)	Type d'aliment	
Popcorn (maïs soufflé)	Mise en marche immédiate!	
Beverage (boisson)	Mise en marche immédiate!	
Reheat (réchauffage)	Type d'aliment	
Cook (cuisson)	Type d'aliment	

2 Cuisson ou rôtissage à convection

Appuyez sur	Tournez le bouton et appuyez pour valider
Convection Bake (cuisson à convection) ou Convection Roast (rôtissage à convection)	Température du four et durée de cuisson

3 Cuisson rapide combinée

Appuyez sur	Tournez le bouton et appuyez pour valider
Combination Fast Cook (cuisson rapide combinée)	Température du four et durée de cuisson



Options

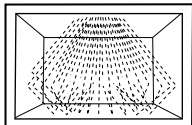
Cuisson au four à micro-ondes

Votre four utilise l'énergie des micro-ondes pour cuire selon une durée ou un poids déterminé. Il peut également cuire de façon automatique par capteur.

Le **capteur** du four à micro-ondes fonctionne en détectant l'augmentation de l'humidité libérée pendant la cuisson. Le four ajuste automatiquement la durée de cuisson selon les types d'aliments et les quantités.

Méthode de cuisson

L'énergie des micro-ondes est distribuée uniformément dans le four pour une cuisson complète et rapide des aliments.

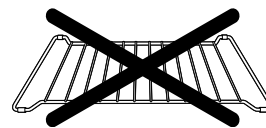


Source de chaleur

Énergie des micro-ondes.

Conduction thermique

L'énergie des micro-ondes produit de la chaleur dans les aliments par pénétration instantanée.



N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.

Avantages

Cuisson rapide, très efficace. Le four et ce qui l'entoure ne chauffent pas. Nettoyage facile.

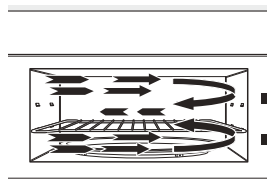
Cuisson et rôtissage à convection

Pendant la cuisson ou le rôtissage, un élément chauffant augmente la température de l'air à l'intérieur du four. Toute température située entre 225 °F (110 °C) et 425 °F (220 °C) peut être programmée. Un ventilateur fait circuler l'air ainsi chauffé au-dessus et autour de l'aliment pour qu'il reste tendre tout en étant doré. La circulation d'air chaud est connue sous le nom de convection.

Étant donné que l'air chaud circule constamment dans le four en empêchant qu'une couche d'air plus frais ne se forme autour de l'aliment, certains aliments cuisent plus rapidement que dans un four traditionnel.

Méthode de cuisson

L'air chaud circule autour des aliments pour qu'ils dorant à l'extérieur et restent bien tendres à l'intérieur.

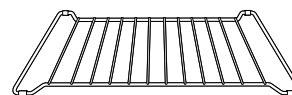


Source de chaleur

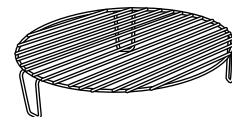
Circulation d'air chaud (convection).

Conduction thermique

La chaleur se déplace de l'extérieur vers l'intérieur des aliments.



OU



Avantages

Permet de faire dorer les aliments et de garder toute leur saveur. Certains aliments cuisent plus vite qu'avec des fours traditionnels.

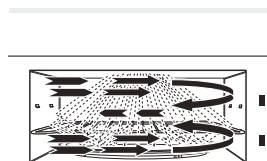
Utilisez toujours une grille lorsque vous cuisinez. Pour de meilleurs résultats, utilisez une grille en position basse.

Cuisson rapide combinée

Votre four vous permet également d'utiliser l'option de cuisson rapide combinée, qui allie l'énergie des micro-ondes et la cuisson à convection. Cette option vous permet de cuisiner avec rapidité et précision, tout en obtenant des aliments parfaitement dorés et croustillants.

Méthode de cuisson

L'énergie des micro-ondes et la convection sont combinées pour cuisiner jusqu'à 25 % plus vite que les fours traditionnels et obtenir des aliments tendres et croustillants.



Source de chaleur

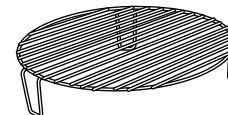
Énergie des micro-ondes et circulation d'air chaud.

Conduction thermique

Les aliments chauffent grâce à une pénétration instantanée de l'énergie des micro-ondes et à une conduction de la chaleur de l'extérieur vers l'intérieur.



OU



Avantages

Réduction de la durée de cuisson grâce à l'énergie des micro-ondes. Aliments dorés et croustillants grâce à la convection.

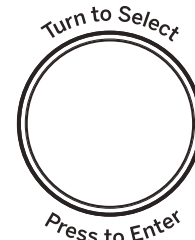
Utilisez toujours une grille lorsque vous utilisez la cuisson rapide. Pour de meilleurs résultats, utilisez une grille en position basse.

Fonctions minutées et automatiques du four à micro-ondes

Utilisation du bouton de sélection

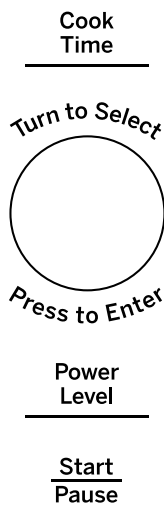
Vous pouvez sélectionner les options du four en tournant le bouton de sélection et en appuyant dessus pour valider votre choix.

Vous pouvez également appuyer sur le bouton de sélection en lieu et place de la touche **Start/Pause** (départ/pause) pour programmer le four plus rapidement.



Cuisson minutée

(N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)



Cuisson minutée I

Cette fonction permet de programmer une durée de cuisson allant de 15 secondes à 99 minutes.

Le **niveau de puissance élevé (10)** est automatiquement sélectionné, mais vous pouvez en choisir un autre.

- 1** Appuyez sur la touche **Cook Time** (cuisson minutée).
- 2** Tournez le bouton de sélection pour régler la durée de cuisson et appuyez dessus pour valider.
- 3** Choisissez le niveau de puissance approprié si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur **Power Level** [niveau de puissance]. Tournez le bouton pour sélectionner un niveau. Appuyez dessus pour valider.)
- 4** Appuyez sur le bouton de sélection ou sur la touche **Start/Pause** (départ/pause) pour commencer la cuisson.

Vous pouvez ouvrir la porte du four durant la **cuisson minutée** pour vérifier les aliments. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur le bouton de sélection ou sur **Start/Pause** (départ/pause).

REMARQUE : Vous pouvez changer la durée de cuisson à tout moment de la cuisson en tournant le bouton de sélection. Vous pouvez également changer le niveau de puissance en appuyant sur la touche **Power Level** (niveau de puissance).

Cuisson minutée II

Cette fonction permet de changer automatiquement le niveau de puissance durant la cuisson. Pour utiliser cette fonction :

- 1** Appuyez sur la touche **Cook Time** (cuisson minutée).
- 2** Tournez le bouton de sélection pour régler la première durée de cuisson et appuyez dessus pour valider.
- 3** Choisissez le niveau de puissance approprié, si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur **Power Level** [niveau de puissance]. Tournez le bouton pour sélectionner un niveau. Appuyez dessus pour valider.)
- 4** Appuyez sur la touche **Cook Time** (cuisson minutée) de nouveau.
- 5** Tournez le bouton de sélection pour régler la deuxième durée de cuisson et appuyez pour valider.
- 6** Choisissez le niveau de puissance approprié, si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur **Power Level** [niveau de puissance]. Tournez le bouton pour sélectionner un niveau. Appuyez dessus pour valider.)
- 7** Appuyez sur le bouton de sélection ou sur la touche **Start/Pause** (départ/pause) pour commencer la cuisson.

La **cuisson minutée II** débute lorsque le temps de la **cuisson minutée I** est écoulé.

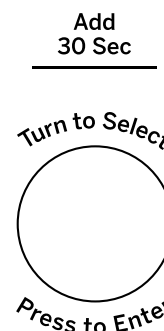
REMARQUE : Vous pouvez changer la durée de cuisson à tout moment de la cuisson en tournant le bouton de sélection. Vous pouvez également changer le niveau de puissance en appuyant sur la touche **Power Level** (niveau de puissance).

Ajout de 30 secondes

Une façon rapide de commencer la cuisson consiste à régler le temps de cuisson en le réglant par blocs de 30 secondes en appuyant sur la touche **Add 30 Sec** (ajout de 30 secondes). Pendant la cuisson, vous pouvez changer la durée de cuisson quand vous le souhaitez en tournant le bouton de sélection.

Le niveau de puissance élevé est automatiquement sélectionné à 10 et le four se met immédiatement en marche.

Il est possible de modifier le niveau de puissance durant le décompte. Appuyez sur la touche **Power Level** (niveau de puissance), tournez le bouton de sélection et appuyez pour valider.

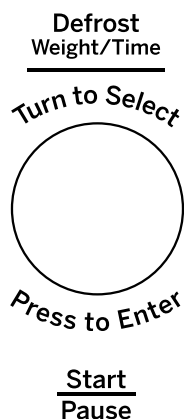


Fonctions minutées et automatiques du four à micro-ondes

Décongélation selon le poids

(N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

La fonction de **décongélation selon le poids** programme automatiquement la durée de décongélation et le niveau de puissance pour offrir une décongélation uniforme des viandes, de la volaille et du poisson pesant jusqu'à 1 lb (454 g).



- Retirez la viande de son emballage et placez-la sur un plat convenant à la cuisson aux micro-ondes.
- 1** Appuyez sur la touche **Defrost** (décongélation) une fois.
- 2** Entrez le poids de l'aliment en tournant le bouton de sélection et en utilisant le guide de conversion à droite. Par exemple, placez le bouton sur .5 pour 0,5 lb (8 oz/227 g). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 3** Appuyez sur la touche **Start/Pause** (départ/pause) pour commencer la décongélation.
- 4** Retournez l'aliment lorsque le four affiche « **TURN FOOD OVER** » (Retournez l'aliment).
- Retirez la viande décongelée du four ou protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium.
- Après la décongélation, vous devez laisser reposer la plupart des viandes pendant 5 minutes pour que la décongélation se termine.

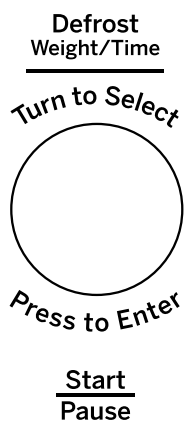
Guide de conversion

Si le poids des aliments est indiqué en livres et en onces ou en kilogrammes et grammes, il faut le convertir en livres et dixièmes de livre (0,1).

Poids de l'aliment en oz (g)	Poids à entrer pour la programmation (en dixièmes de livre)
1 à 2 oz (28 à 57 g)	0,1
3 oz (85 g)	0,2
4 à 5 oz (113 à 142 g)	0,3
6 à 7 oz (170 à 198 g)	0,4
8 oz (227 g)	0,5
9 à 10 oz (255 à 283 g)	0,6
11 oz (312 g)	0,7
12 à 13 oz (340 à 369 g)	0,8
14 à 15 oz (397 à 425 g)	0,9

Décongélation minutée

(N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)



La fonction de **décongélation minutée** permet d'effectuer une décongélation pendant une durée déterminée.

- 1** Appuyez deux fois sur la touche **Defrost** (décongélation).
- 2** Tournez le bouton de sélection jusqu'à la durée désirée. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 3** Appuyez sur la touche **Start/Pause** (départ/pause) pour commencer la décongélation.
- 4** Retournez l'aliment lorsque le four affiche « **TURN FOOD OVER** » (Retournez l'aliment).

Pendant la décongélation, vous pouvez changer la durée de décongélation quand vous le souhaitez en tournant le bouton de sélection.

Le niveau de puissance est automatiquement réglé à 3, mais vous pouvez le changer si vous le désirez. Vous pouvez décongeler rapidement de petites quantités de nourriture en augmentant le niveau de puissance après avoir programmé la durée. Au niveau de puissance 7, la durée de décongélation est réduite de moitié. Au niveau de puissance 10, la décongélation prend trois fois moins de temps. Il vous faut toutefois porter aux aliments une surveillance plus attentive qu'à l'habitude.

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd pendant la décongélation. Ce bruit est normal lorsque le four ne fonctionne pas au niveau de puissance **élevé**.

Conseils pour la décongélation

- Les aliments congelés dans du papier ou du plastique peuvent être décongelés dans l'emballage. Taillez ou percez des ouvertures dans les emballages étanches APRÈS le début de la décongélation. Entrouvrez les récipients en plastique.
- Un plat préparé de format familial peut être décongelé et cuit ou réchauffé aux micro-ondes. Si le produit est fourni dans un récipient en aluminium, mettez-le dans un plat allant au four à micro-ondes.
- Les aliments rapidement périssables ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure après leur décongélation. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante.
- Les aliments décongelés doivent être froids, mais uniformément ramollis. Si les aliments comportent encore des zones congelées, remettez-les brièvement dans le four à micro-ondes ou attendez quelques minutes.

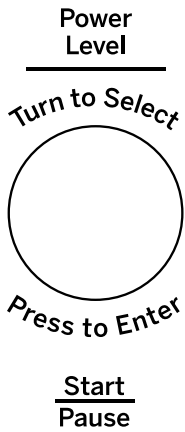
Fonctions minutées et automatiques du four à micro-ondes

Guide de décongélation		
Aliment	Durée	Commentaires
Fruits Sachet en plastique – 1 ou 2 (paquet de 10 oz/283 g)	1 à 5 min	
Pains, gâteaux Brioches (environ 12 oz/340 g) Pains, petits pains divers (1)	2 à 4 min 1/4 min	Réarrangez à la moitié de la décongélation.
Poisson et fruits de mer Filets, surgelés (1 lb/454 g)	6 à 9 min	
Viande Bacon (1 lb/454 g) Biftecks, côtelettes et escalopes Rôtis de bœuf, agneau, veau, porc Saucisses fumées (1 lb/454 g) Viande hachée (1 lb/454 g)	2 à 5 min 4 à 8 min par lb (454 g) 9 à 13 min par lb (454 g) 2 à 5 min 4 à 6 min	Placez le paquet fermé dans le four. Laissez reposer pendant cinq minutes après la décongélation. Placez la viande non déballée dans un plat de cuisson. Retournez-la à la moitié de la décongélation et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux à l'aide d'un couteau. Laissez reposer pour compléter la décongélation. Utilisez le niveau de puissance 10. Placez le paquet fermé dans le four. Faites chauffer jusqu'à ce que les saucisses se détachent. Si nécessaire, laissez reposer pendant cinq minutes pour terminer la décongélation. Retournez la viande à mi-cuisson.
Volaille Poulet, gril-friteuse, coupé en morceaux (2 ¹ / ₂ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg) Poulet entier (2 ¹ / ₂ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg) Poulet de Cornouailles Poitrine de dinde (4 à 6 lb/1,8 à 2,7 kg)	14 à 20 min 20 à 25 min 7 à 13 min par lb (454 g) 3 à 8 min par lb (454 g)	Placez le poulet non déballé dans un plat. À la moitié de la décongélation, déballez-le et retournez-le. Lorsque la deuxième moitié de la durée est écoulée, séparez les morceaux et placez-les dans un plat de cuisson. Faites chauffer de deux à quatre minutes de plus, au besoin. Laissez reposer quelques minutes pour compléter la décongélation. Placez le poulet non déballé dans un plat. À la moitié de la décongélation, déballez-le et retournez-le. Couvrez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Pour terminer la décongélation, faites couler de l'eau froide à l'intérieur du poulet jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats. Placez le poulet déballé dans le four, la poitrine sur le dessus. Retournez-le à la moitié de la décongélation. Faites couler de l'eau froide à l'intérieur du poulet jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats. Placez la poitrine déballée dans un plat allant au four à micro-ondes, la poitrine en dessous. À la moitié de la décongélation, retournez la poitrine vers le haut et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Laissez reposer pendant une à deux heures au réfrigérateur pour terminer la décongélation.

Fonctions minutées et automatiques du four à micro-ondes

Niveau de puissance

Vous pouvez entrer ou changer le niveau de puissance immédiatement après avoir réglé la durée de la **cuisson minutée**, de la **décongélation minutée** ou de la **cuisson rapide combinée**. Le niveau de puissance peut aussi être changé lors du décompte.



- 1** D'abord, vous devez suivre les instructions relatives à la **cuisson minutée**, à la **décongélation minutée** ou à la **cuisson rapide combinée**.
- 2** Appuyez sur la touche **Power Level** (niveau de puissance).
- 3** Tournez le bouton de sélection vers la droite pour augmenter le niveau de puissance, et vers la gauche pour le diminuer. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 4** Appuyez sur **Start/Pause** (départ/pause) pour commencer la cuisson.

Les différents niveaux de puissance donnent une plus grande souplesse à la cuisson au four à micro-ondes. Les niveaux de puissance du four à micro-ondes sont comparables à ceux des éléments chauffants d'une cuisinière. Chaque niveau de puissance utilise l'énergie des micro-ondes durant un certain pourcentage du temps de cuisson. Le niveau de puissance **7** utilise l'énergie des micro-ondes 70 % du temps. Le niveau de puissance **3** émet des micro-ondes pendant 30 % du temps. Le niveau de puissance **élevé (10)**, qui utilise l'énergie des micro-ondes durant toute la durée de la cuisson, est le plus fréquemment utilisé. Au niveau de puissance **10**, les aliments cuisent plus vite, mais il faut les remuer ou les retourner plus souvent.

L'utilisation d'un niveau de puissance inférieur permet une cuisson plus uniforme et vous n'avez pas à remuer ou retourner les aliments aussi souvent. L'utilisation d'une des puissances de chauffage réduites peut améliorer le goût, la texture ou l'apparence de certains aliments. Diminuez le niveau de puissance si vous faites cuire des aliments qui ont tendance à déborder, comme les pommes de terre à la normande.

Les temps de repos (après la période de cuisson aux micro-ondes) favorisent une distribution uniforme de la chaleur à l'intérieur des aliments. Prenons par exemple le niveau de puissance **3** pour la décongélation. Si l'énergie des micro-ondes n'était pas arrêtée, l'extérieur de la nourriture cuirait avant que l'intérieur ne soit décongelé.

Exemples d'utilisation des divers niveaux de puissance :

Élevé 10 : Poisson, bacon, légumes, réchauffage des liquides.

Moyen-élevé 7 : Cuisson douce pour viande ou volaille, mets en sauce et réchauffage.

Moyen 5 : Cuisson lente pour attendrir la viande comme les ragoûts et les coupes de viande moins tendres.

Bas 2 ou 3 : Décongélation; cuisson lente; sauces délicates.

Maintien au chaud 1 : Permet de garder les aliments chauds; amollissement du beurre.

Terminologie de la cuisson au four à micro-ondes

Terme	Définition
Aération	Après avoir couvert un récipient avec une pellicule plastique, vous pouvez laisser une ouverture en soulevant un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Arc électrique	La formation d'étincelles dans le four à micro-ondes. Elle peut être provoquée par: <ul style="list-style-type: none"> ■ La grille en métal qui n'est pas correctement installée et entre en contact avec les parois du four à micro-ondes. ■ Un article de métal ou du papier d'aluminium qui touche les parois du four. ■ Du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments (les coins relevés agissent comme des antennes). ■ Des articles en métal, comme des attaches, des broches utilisées pour la volaille, la garniture dorée de la vaisselle. ■ Des essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques. ■ Le support du plateau tournant qui n'est pas correctement installé.
Couvrir	Les couvercles retiennent l'humidité, assurent une cuisson plus uniforme et réduisent la durée de cuisson. Une pellicule en plastique légèrement soulevée ou un morceau de papier ciré permettent à la vapeur de s'échapper.
Protéger	Dans un four traditionnel, vous recouvrez les poitrines de poulet ou les aliments déjà cuits pour éviter qu'ils ne brunissent trop. Lorsque vous faites cuire des aliments au four à micro-ondes, vous devez recouvrir les parties minces des aliments (comme le bout des ailes et les pilons d'une volaille) avec de petites bandes de papier d'aluminium pour éviter qu'elles soient cuites avant les parties plus charnues.
Temps de repos	Lorsque vous faites de la cuisson dans un four traditionnel, certains aliments comme les rôtis ou les gâteaux doivent reposer pour finir de cuire ou se raffermir. Ce temps de repos est particulièrement important après la cuisson au four à micro-ondes. Notez qu'un gâteau cuit au four à micro-ondes ne doit pas refroidir sur une grille.

Fonctions de cuisson par capteur

Capteur d'humidité

Ce qui se produit lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson avec capteur :

Le capteur détecte le niveau d'humidité tout au long de la cuisson. Le four ajuste automatiquement la durée de cuisson selon les types d'aliments et les quantités.

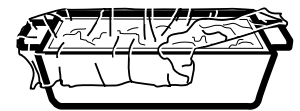
N'utilisez pas les fonctions avec capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliment, vous pourriez la faire trop cuire ou la faire brûler. Si les aliments ne sont pas assez cuits après le décompte, utilisez la fonction **Cook Time** (cuisson minutée) pour augmenter la durée de cuisson.

REMARQUE : Vous ne pourrez pas utiliser les fonctions avec capteur si le four est chaud. Si vous appuyez sur un des boutons de cuisson avec capteur lorsque la température du four dépasse 200 °F (93 °C), « OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING - USING ALTERNATE METHOD » (Four trop chaud pour cuisson avec capteur - utilisez une autre méthode) s'affichera. Le four passera automatiquement en cuisson minutée (suivez les instructions qui s'affichent) ou les fonctions avec capteur reprendront un fonctionnement normal une fois que le four aura assez refroidi.

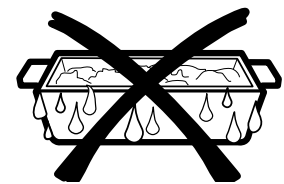
- Des récipients et des couvercles adaptés sont essentiels pour une cuisson par capteur optimale.
- Utilisez toujours des contenants pour cuisson au four à micro-ondes et recouvrez-les d'une pellicule plastique ou d'un couvercle, en laissant une ouverture. N'utilisez jamais de couvercle en plastique trop étanche, il empêcherait la vapeur de s'échapper et ferait trop cuire l'aliment.
- Assurez-vous que l'extérieur des contenants et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de mettre l'aliment dans le four. Des gouttelettes d'humidité qui se transformeraient en vapeur pourraient tromper le capteur.



Avec couvercle



Avec ouverture



Séchez les contenants pour qu'ils n'induisent pas le capteur en erreur.

Fonctions de cuisson par capteur

Cuisson (Cook) (N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

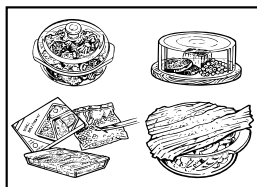
Étant donné que la plupart des contenants doivent être couverts lors de l'utilisation de la fonction **Cook** (cuisson), cette dernière est mieux adaptée aux aliments que vous souhaitez cuire à la vapeur ou qui doivent rester bien tendres.



REMARQUE : L'utilisation d'une grille métallique avec la fonction **Cook** (cuisson) est déconseillée.

Aliments recommandés

Une grande variété d'aliments y compris les viandes, le poisson et les légumes peuvent être cuits à l'aide de cette fonction.



Aliments déconseillés

Il est déconseillé d'utiliser cette fonction avec les aliments qui doivent être cuits sans être couverts, qui nécessitent une attention constante ou l'ajout d'ingrédients en cours de cuisson, et avec les aliments dont la surface doit être croustillante. Il vaut mieux utiliser la fonction de cuisson minutée (**Cook Time**) pour cuire ce type d'aliments.



Cuisson à la vapeur (Steam Cook)

CUISSON À LA VAPEUR MINUTÉE* ou CUISSON À LA VAPEUR PAR CAPTEUR**



Pour de meilleurs résultats, utilisez de la vapeur ou un bol de mijotage. Ajoutez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau pour étuver des légumes.

- Appuyez sur la touche **Steam Cook** (cuisson à la vapeur) une fois pour la cuisson à la vapeur minutée (Timed Steam) ou deux fois pour la cuisson à la vapeur par capteur (Sensor Steam).
- Tournez le bouton pour sélectionner le type d'aliment. Appuyez sur le bouton pour valider votre choix.
- Appuyez sur le bouton pour sélectionner la quantité (amount), la taille (size) et/ou le niveau de cuisson (doneness) (si nécessaire, le four vous le demandera). Appuyez sur le bouton après chaque sélection.
- Insérez les aliments dans le four et fermez la porte.

* La cuisson minutée à la vapeur (Timed Steam) est une cuisson basée sur un temps prédéfini.

** La cuisson à la vapeur par capteur (Sensor Steam) est un temps de cuisson variable basé sur un capteur.

Sélection du menu pour la cuisson à la vapeur par capteur**

Pour de meilleurs résultats, utilisez de 1 à 4 tasses (236 à 946 mL).

- Asperges
- Carottes
- Pommes de terre
- Courge
- Choux de Bruxelles
- Chou-fleur
- Riz
- Courgette

Sélection du menu pour la cuisson minutée à la vapeur*

Aliment	Quantité	Durée
Asperges	1 tasse (236 mL)	3:40
	2 tasses (473 mL)	4:45
	3 tasses (710 mL)	5:50
Brocoli	1 tasse (236 mL)	2:30
	2 tasses (473 mL)	3:45
	3 tasses (710 mL)	5:00
Carottes	1 tasse (236 mL)	4:40
	2 tasses (473 mL)	6:05
	3 tasses (710 mL)	7:30

Aliment	Quantité	Durée
Choux de Bruxelles	1 tasse (236 mL)	3:40
	2 tasses (473 mL)	4:40
	3 tasses (710 mL)	5:40
Chou-fleur	1 tasse (236 mL)	3:35
	2 tasses (473 mL)	4:44
	3 tasses (710 mL)	5:33
Courge	1 tasse (236 mL)	3:00
	2 tasses (473 mL)	4:15
	3 tasses (710 mL)	5:30
Courgette	1 tasse (236 mL)	3:00
	2 tasses (473 mL)	4:20
	3 tasses (710 mL)	5:00
Crevettes	1/2 lb (227 g)	5:30
	1 lb (454 g)	7:30
Haricots verts	1 tasse (236 mL)	2:45
	2 tasses (473 mL)	3:55
	3 tasses (710 mL)	4:20
Pétoncles – petits pétoncles	6 à 10 oz (170 à 283 g)	5:00
	10 à 16 oz (283 à 454 g)	8:30
Pétoncles géants	6 à 10 oz (170 à 283 g)	5:05
	10 à 16 oz (283 à 454 g)	8:20
Poisson, 1 morceau	filet mince – 1/2 po (1,3 cm)	4:30
	filet moyen – 1 po (2,5 cm)	5:05
	filet épais – 1-1/2 po (3,8 cm)	5:40
Poisson – 2 morceaux	filet mince – 1/2 po (1,3 cm)	6:00
	filet moyen – 1 po (2,5 cm)	6:35
	filet épais – 1-1/2 po (3,8 cm)	7:10
Poitrine de poulet	1 morceau (6 à 8 oz/170 à 227 g)	6:00
	(8 à 10 oz/227 à 283 g)	7:30
	2 morceaux (6 à 8 oz/170 à 227 g)	8:30
	(8 à 10 oz/227 à 283 g)	10:00
Pommes de terre	1	6:00
	2	11:32
	3	13:50
Quinoa	1 tasse (236 mL)	9:00
Riz	1 tasse (236 mL)	7:00

Fonctions de cuisson par capteur

Maïs soufflé (Popcorn) (N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

Utilisation de la fonction **Popcorn** (maïs soufflé) :

- 1 Suivez les directives de l'emballage et utilisez la fonction de cuisson minutée (**Cook Time**) si le sac pèse moins de 1,5 oz (42 g) ou plus de 3,5 oz (99 g). Placez le sachet de maïs soufflé au centre du plateau tournant.
- 2 Appuyez sur la touche **Popcorn** (maïs soufflé). Le four se met en marche immédiatement.

Si vous ouvrez la porte lorsque « **POPCORN SENSOR** » (Capteur de maïs soufflé) est affiché, un message d'erreur apparaîtra. Fermez la porte, appuyez sur **Cancel/Off** (annuler/arrêt) et recommencez.

Si le maïs n'est pas entièrement éclaté après le décompte, utilisez la fonction **Cook Time** (cuisson minutée) pour augmenter la durée de cuisson.

Modification du réglage de la fonction Popcorn (maïs soufflé) pour augmenter ou réduire la durée de cuisson

Si, après la durée de cuisson programmée, vous trouvez que le maïs que vous utilisez n'est pas entièrement éclaté ou qu'il est trop cuit, vous pouvez augmenter ou diminuer de 20 à 30 secondes la durée automatique de cuisson.

Pour soustraire ou ajouter du temps pour la cuisson par capteur, tournez le bouton lorsque la durée apparaît.



Utilisez uniquement avec des emballages de maïs soufflé pour four à micro-ondes pesant de 1,5 à 3,5 oz (42 à 99 g).

REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour la même portion de maïs soufflé, vous le feriez trop cuire ou même brûler.

Boisson (Beverage) (N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

La fonction **Beverage** (boisson) réchauffe les boissons de 6 à 12 oz (177 à 355 mL).

Appuyez sur la touche **Beverage** (boisson). Le four se met en marche immédiatement.

Lors de l'emploi de la fonction **Beverage** (boisson), le liquide soumis au chauffage peut devenir très chaud. Vous devez manipuler le récipient avec prudence.



Réchauffage (Reheat) (N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

La fonction **Reheat** (réchauffage) permet de réchauffer des portions d'aliments déjà cuits ou une assiette de restes.

- 1 Placez la tasse de liquide ou les aliments couverts dans le four. Appuyez sur la touche **Reheat** (réchauffage) et choisissez le type d'aliment.
- 2 Le four signale l'apparition de vapeur et le décompte de la durée restante débute.

N'ouvrez pas la porte avant la fin du décompte. Si la porte est ouverte, fermez-la et appuyez immédiatement sur **Start/Pause** (départ/pause).

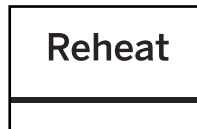
Après avoir retiré les aliments du four, remuez-les si possible pour rendre la température uniforme. Les aliments réchauffés peuvent présenter de larges variations de température. Certaines parties des aliments peuvent être extrêmement chaudes.

Si l'aliment n'est pas assez chaud après le décompte, utilisez la cuisson minutée (**Cook Time**) pour augmenter la durée de cuisson.

Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de réchauffage pour certains aliments.

Il est préférable de recourir à la fonction de cuisson minutée (**Cook Time**) pour les aliments suivants :

- Les produits de boulangerie.
- Les aliments qui doivent être réchauffés sans être couverts.
- Les aliments qui doivent être brassés ou tournés.
- Les aliments nécessitant un aspect sec ou une surface croustillante après réchauffage.



REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour un même aliment. Vous pourriez trop le cuire ou le faire brûler.

Fonctions de cuisson par capteur

Cuisson (Cook) (N'utilisez pas de grille pour la cuisson aux micro-ondes.)

1 Placez les aliments couverts dans le four et fermez la porte. Appuyez sur la touche **Cook** (cuisson). Le message « **ENTER FOOD TYPE** » (Entrez le type d'aliment) s'affiche.

2 Tournez le bouton de sélection jusqu'au type d'aliment désiré. Appuyez sur le bouton pour valider votre sélection.

Consultez le **Guide des types d'aliments pour la cuisson avec capteur** ci-dessous pour des conseils sur la cuisson de différents types d'aliments.

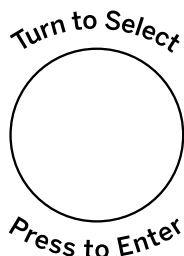
Le four se met en marche immédiatement.

REMARQUE : Si la porte était ouverte lorsque vous avez entré votre réglage, fermez-la et appuyez sur **Start/Pause** (départ/pause) pour commencer la cuisson.

Si les aliments ne sont pas assez cuits après le décompte, utilisez la fonction **Cook Time** (cuisson minutée) pour augmenter la durée de cuisson.

N'ouvrez pas la porte avant que le décompte ne soit affiché, de la vapeur s'échappant du four pourrait affecter les performances de cuisson. Si la porte est ouverte, fermez-la et appuyez immédiatement sur **Start/Pause** (départ/pause).

Cook



REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour un même aliment. Vous pourriez trop le cuire ou le faire brûler.

Start
Pause

Si la sélection était réglée sur **Ground Meat** (viande hachée), le four peut émettre un signal sonore vous invitant à égoutter la viande et la remuer. Ouvrez la porte, égouttez la viande et refermez la porte. Appuyez sur **Start/Pause** (départ/pause) s'il s'avère nécessaire de continuer la cuisson.

Conseils de cuisson

- Lorsque le four émet un signal sonore et que le décompte s'affiche, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer ou retourner les aliments. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **Start/Pause** (départ/pause).
- Utilisez une grandeur de récipient proportionnelle à la quantité de nourriture à cuire. Remplissez au moins la moitié du récipient.
- Veillez à ce que l'extérieur du contenant et l'intérieur du four soient secs.
- Si, à la fin de la cuisson, les aliments nécessitent une cuisson supplémentaire, remettez-les dans le four et utilisez la cuisson minutée pour finir la cuisson.

Guide des types d'aliments pour la cuisson avec capteur

Type d'aliment	Portions	Taille de la portion	Commentaires
Légumes	En conserve	4 à 16 oz (113 à 454 g)	Utilisez une casserole ou un bol convenant à la cuisson aux micro-ondes. Recouvrez d'un couvercle ou d'une pellicule plastique, en laissant une ouverture.
Légumes	Frais	4 à 16 oz (113 à 454 g)	Utilisez une casserole ou un bol convenant à la cuisson aux micro-ondes. Ajoutez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau pour chaque portion. Recouvrez d'un couvercle ou d'une pellicule plastique, en laissant une ouverture.
Légumes	Surgelés	4 à 16 oz (113 à 454 g)	Utilisez une casserole ou un bol convenant à la cuisson aux micro-ondes. Suivez les instructions sur l'emballage concernant l'addition d'eau. Recouvrez d'un couvercle ou d'une pellicule plastique, en laissant une ouverture.
Poisson	—	4 à 16 oz (113 à 454 g)	Utilisez un plat ovale, carré ou rond. Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture.
Pommes de terre	—	8 à 32 oz (227 à 907 g)	Percez la peau avec une fourchette. Positionnez les pommes de terre en forme d'étoile au centre du plateau tournant.
Poulet	Non désossé Désossé	2 à 8 morceaux	Utilisez un plat ovale, carré ou rond. Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture.
Viande hachée (bœuf, porc, dinde)	—	8 à 32 oz (227 à 907 g)	Utilisez une cocotte ronde. Émiettez la viande dans le plat. Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture.

Fonctions de cuisson et de rôtissage

La cuisson ou le rôtissage à convection utilisent un élément chauffant pour augmenter la température de l'air à l'intérieur du four. Une température de 225 à 425 °F (110 à 220 °C) peut être programmée. Un ventilateur fait circuler l'air ainsi chauffé au-dessus et autour de l'aliment pour qu'il reste tendre tout en étant doré. La circulation d'air chaud est connue sous le nom de convection.

Étant donné que l'air chaud circule constamment dans le four en empêchant qu'une couche d'air plus frais ne se forme autour de l'aliment, certains aliments cuisent plus rapidement que dans un four traditionnel.

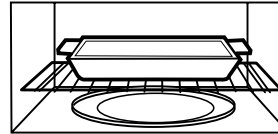
Pour des résultats optimaux...

Utilisez une grille en position basse et laissez au moins 1 po (2,5 cm) entre le plat et les parois du four. N'utilisez pas les deux grilles que pour une cuisson sur deux niveaux.

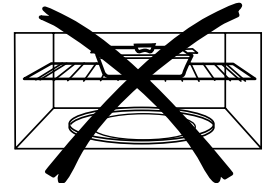
Utilisez la grille circulaire si possible. Si les aliments sont trop longs pour tourner (casseroles, lasagnes, etc.) ou trop hauts pour entrer (rôtis, etc.), nous vous recommandons d'utiliser la grille rectangulaire en position basse.

La grille est nécessaire pour une bonne circulation de l'air et pour assurer que l'aliment dore uniformément.

Reportez-vous à la section **Conseils sur les ustensiles de cuisine** pour plus d'informations sur les ustensiles de cuisine suggérés.



Position de grille correcte



Position de grille incorrecte

Cuisson à convection ou rôtissage à convection avec préchauffage

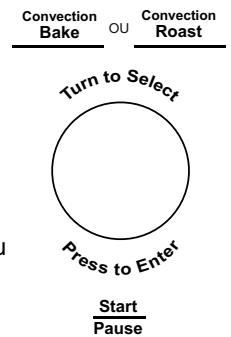
- Appuyez sur la touche **Convection Bake** (cuisson à convection) ou **Convection Roast** (rôtissage à convection).
- Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez pour valider. N'entrez pas la durée de cuisson pour l'instant. (Vous l'entrerez plus tard, lorsque le four sera préchauffé.) Reportez-vous à la section **Ajustement de la température de cuisson par convection** ci-dessous.
- Appuyez sur le bouton de sélection ou sur **Start/Pause** (départ/pause) pour commencer le préchauffage.
- Lorsque le four est préchauffé, il émettra un signal sonore. Si vous n'ouvrez pas la porte dans l'heure qui suit, le four s'éteindra automatiquement.
- Ouvrez la porte du four et, avec précaution, placez l'aliment dans le four.
- Fermez la porte du four. Tournez le bouton de sélection pour régler la durée de cuisson et appuyez dessus ou sur la touche **Start/Pause** (départ/pause) pour commencer la cuisson.

- Lorsque la durée de cuisson sera écoulée, le four émettra un signal sonore et s'éteindra.

REMARQUE : Vous pouvez changer la durée de cuisson à tout moment de la cuisson en tournant le bouton de sélection.

Vous pouvez changer la température du four à tout moment de la cuisson en appuyant sur la touche **Power Level** (niveau de puissance). Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez dessus pour valider.

Pour visualiser la durée de cuisson et la température du four pendant la cuisson, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson).



Cuisson à convection ou rôtissage à convection sans préchauffage

- Si votre recette ne nécessite pas de préchauffage, appuyez sur la touche **Convection Bake** (cuisson à convection) ou **Convection Roast** (rôtissage à convection). Reportez-vous à la section **Ajustement de la température de cuisson par convection** ci-dessous.
- Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez pour valider.
- Tournez le bouton de sélection pour régler la durée de cuisson et appuyez pour valider.
- Appuyez sur le bouton de sélection ou sur **Start/Pause** (départ/pause) pour commencer la cuisson.

REMARQUE : Vous pouvez changer la durée de cuisson à tout moment de la cuisson en tournant le bouton de sélection.

Vous pouvez changer la température du four à tout moment de la cuisson en appuyant sur la touche **Power Level** (niveau de puissance). Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez dessus pour valider.

Pour visualiser la durée de cuisson et la température du four pendant la cuisson, appuyez sur la touche **Convection Bake** (cuisson à convection).

Ajustement de la température de cuisson par convection

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection (**Convection Bake**), la fonction d'ajustement de la température de cuisson par convection (**Convection Bake Offset**) convertit automatiquement les températures de cuisson normale entrées en températures de cuisson à convection.

Lorsque cette fonction est activée, « **OFFSET ON** » (Conversion en marche) et la température réelle convertie (réduite) sont affichés. Par exemple, si vous entrez une température normale de 350 °F (177 °C) et appuyez sur la touche **Start/Pause** (départ/pause), l'affichage montrera la température convertie de 325 °F (163 °C).

Cette fonction peut être désactivée dans le menu **Settings** (réglages). Reportez-vous à rubrique **Ajustement de la température de cuisson par convection** dans la section **Autres fonctions**.

REMARQUE : Si vous utilisez la cuisson à convection et que la fonction d'ajustement de la température de cuisson par convection (**Convection Bake Offset**) est désactivée, réduisez la température du four de 25 °F (14 °C) pour éviter que le dessus des aliments ne cuise trop.

Fonction de cuisson rapide

La fonction de cuisson rapide **Fast Cook** permet de profiter des meilleures caractéristiques de l'énergie des micro-ondes et de la cuisson par convection. Les micro-ondes cuisent les aliments plus rapidement et la circulation d'air chaud par convection permet d'obtenir des aliments dorés et croustillants. Cette fonction permet de programmer une température de cuisson de 225 à 425 °F (110 à 220 °C).

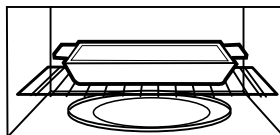
Pour des résultats optimaux...

Utilisez une grille en position basse et laissez au moins 1 po (2,5 cm) entre le plat et les parois du four.

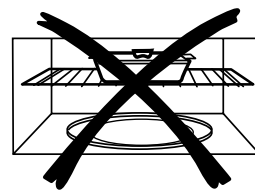
La grille est nécessaire pour une bonne circulation de l'air et pour assurer que l'aliment dore uniformément.

Reportez-vous à la section **Conseils sur les ustensiles de cuisine** pour plus d'informations sur les ustensiles de cuisine suggérés.

Consultez la section **Meilleure méthode de cuisson** pour déterminer quels aliments cuire avec la cuisson rapide (**Fast Cook**).



Position de grille correcte



Position de grille incorrecte

Cuisson rapide avec préchauffage

- 1 Appuyez sur la touche **Combinaison Fast Cook** (cuisson rapide combinée).
- 2 Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez pour valider. N'entrez pas la durée de **cuisson rapide** pour l'instant. (Vous l'entrerez plus tard, lorsque le four sera préchauffé.)
Appuyez sur le bouton de sélection ou sur **Start/Pause** (départ/pause) pour commencer le préchauffage.
- 4 Lorsque le four est préchauffé, il émettra un signal sonore. Si vous n'ouvrez pas la porte dans l'heure qui suit, le four s'éteindra automatiquement.
- 5 Ouvrez la porte du four et, avec précaution, placez l'aliment dans le four.
- 6 Fermez la porte du four. Tournez le bouton de sélection pour régler la durée de cuisson et appuyez pour valider. Appuyez sur le bouton de sélection ou sur la touche **Start/Pause** (départ/pause) pour commencer la cuisson.
- 7 Lorsque la durée de cuisson sera écoulée, le four émettra un signal sonore et s'éteindra.

REMARQUE : Vous pouvez changer la durée de cuisson à tout moment de la cuisson en tournant le bouton de sélection.

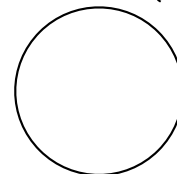
Vous pouvez changer la température du four et le niveau de puissance des micro-ondes à tout moment de la cuisson en appuyant sur la touche **Power Level** (niveau de puissance). Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez dessus pour valider. Ensuite, tournez le bouton de sélection pour régler le niveau de puissance (1 à 4) et appuyez dessus pour valider. Le niveau de puissance par défaut est 4.

Pour visualiser la durée de cuisson et la température du four pendant la cuisson, appuyez sur la touche **Fast Cook** (cuisson rapide).

- Consultez la section « **Conseils sur les ustensiles de cuisine** » pour connaître les ustensiles appropriés à la cuisson rapide.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en métal pour la cuisson rapide.
- Réduisez le temps de cuisson de 25 %.
- Consultez la section « **Meilleure méthode de cuisson** » pour déterminer quels aliments cuire avec la cuisson rapide.

Combinaison
Fast Cook

Turn to Select



Press to Enter

Start
Pause

Cuisson rapide sans préchauffage

- 1 Si votre recette ne requiert pas de préchauffage, appuyez sur **Fast Cook** (cuisson rapide).
- 2 Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez pour valider.
- 3 Tournez le bouton de sélection pour régler la durée de cuisson et appuyez pour valider.
- 4 Appuyez sur le bouton de sélection ou sur **Start/Pause** (départ/pause) pour commencer la cuisson.

REMARQUE : Vous pouvez changer la durée de cuisson à tout moment de la cuisson en tournant le bouton de sélection.

Vous pouvez changer la température du four et le niveau de puissance des micro-ondes à tout moment de la cuisson en appuyant sur la touche **Power Level** (niveau de puissance). Tournez le bouton de sélection pour régler la température du four et appuyez dessus pour valider. Ensuite, tournez le

bouton de sélection pour régler le niveau de puissance (1 à 4) et appuyez dessus pour valider. Le niveau de puissance par défaut est 4.

Pour visualiser la durée de cuisson et la température du four pendant la cuisson, appuyez sur la touche **Fast Cook** (cuisson rapide).

REMARQUE :

- Certaines recettes requièrent le préchauffage du four.
- Consultez la section **Conseils sur les ustensiles de cuisine** pour connaître les ustensiles appropriés à la cuisson rapide (**Fast Cook**).
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en métal pour la cuisson rapide (**Fast Cook**).
- Consultez la section **Meilleure méthode de cuisson** pour déterminer quels aliments cuire avec la cuisson rapide (**Fast Cook**).

Conseils sur les ustensiles de cuisine

Cuisson ou rôtissage à convection

L'utilisation de **moules en métal** est recommandée pour les produits de boulangerie et pâtisseries, mais surtout pour les produits dont l'aspect doré est important.

Les moules en métal foncé ou au fini mat conviennent mieux aux pains et aux tartes, car ils absorbent la chaleur et donnent une croûte plus croustillante.

Les moules en aluminium au fini brillant conviennent mieux aux gâteaux, aux biscuits et aux muffins, car ils réfléchissent la chaleur et donnent une croûte tendre et légère.

Les **cocottes ou plats de cuisson en verre ou vitrocéramique** conviennent mieux aux recettes contenant des œufs et du fromage, car le verre est plus facile à nettoyer.

Cuisson rapide combinée

L'utilisation de **réipients en verre ou vitrocéramique** est recommandée. N'utilisez pas d'ustensiles à bordure métallique, car il peuvent provoquer la formation d'étincelles en touchant les parois ou la grille du four. Cela peut endommager l'ustensile de cuisson, la grille ou le four.

Vous pouvez utiliser des **ustensiles en plastique résistant à la chaleur** (jusqu'à 450 °F/230 °C) et allant au four à micro-ondes, mais ils ne sont pas recommandés pour les aliments nécessitant un brunissage complet, car le plastique est un mauvais conducteur de chaleur.

Ustensiles de cuisson	Micro-ondes	Cuisson ou rôtissage à convection	Cuisson rapide combinée
Verre et vitrocéramique résistant à la chaleur (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Oui	Oui	Oui
Métal	Non	Oui	Non
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Plastique résistant aux micro-ondes	Oui	Non	Oui*
Pellicules en plastique	Oui	Non	Non
Produits en papier	Oui	Non	Non
Paille, osier et bois	Oui	Non	Non

* N'utilisez que des ustensiles de cuisine allant au four à micro-ondes qui résistent à une température de 450 °F (230 °C).

Meilleure méthode de cuisson

Utilisez ce guide pour sélectionner la meilleure méthode de cuisson. Les recettes peuvent être adaptées en suivant les instructions ci-dessous pour déterminer le mode de cuisson approprié.

Aliments	Micro-ondes	Cuisson	Rôtissage	Cuisson rapide
Hors-d'œuvre				
Trempelettes et produits à tartiner	✓			
Collations à base de pâte	✓	✓		✓
Boissons	✓			
Sauces et nappages	✓			
Soupes et ragoûts	✓			
Viandes				
Dégivrage	✓			
Rôtissage			✓	✓
Volaille				
Dégivrage	✓			
Rôtissage	✓		✓	✓
Poisson et fruits de mer				
Dégivrage	✓			
Cuisson	✓	✓		✓
Mets mijotés	✓	✓		✓
Œufs et fromage				
Œufs brouillés, omelettes	✓	✓		
Quiche, soufflé		✓		✓
Légumes (frais)	✓			
Pain				
Muffins, brioches	✓	✓		
Rapide		✓		
Pain à la levure		✓		
Desserts				
Gâteaux (à étages et Bundt)		✓		
Gâteau des anges et tarte mousseline		✓		
Flan et crème-dessert	✓			
Barres, biscuits	✓	✓		
Fruits	✓			
Tartes et pâtes à tarte		✓		
Bonbons	✓			
Blanchiment de légumes	✓			
Aliments préparés surgelés	✓	✓		✓

Autres fonctions

Rappel de fin de cuisson

Pour vous rappeler que des aliments sont toujours dans le four, l'appareil affiche « **FOOD IS READY** » (Aliment prêt) et émet un signal sonore toutes les minutes jusqu'à ce que

vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur la touche **Cancel/Off** (annuler/arrêt).

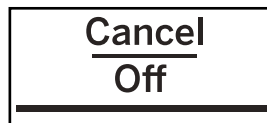
Départ/Pause

En plus de permettre le déclenchement de nombreuses fonctions, la touche **Start/Pause** (départ/pause) commande l'arrêt d'une cuisson sans ouverture de la porte ou l'effacement de l'afficheur.



Annuler/Arrêt

Vous pouvez appuyer sur la touche **Cancel/Off** (annuler/arrêt) pour arrêter et annuler la cuisson en tout temps.



Marche/arrêt de la minuterie

La touche Timer (minuterie) peut être utilisée à tout moment, même lorsque le four fonctionne.

- 1 Appuyez sur la touche **Timer** (minuterie).
- 2 Tournez le bouton de sélection pour régler les minutes. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 3 Tournez le bouton de sélection pour régler les secondes. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 4 Appuyez sur le bouton de sélection ou sur **Timer** (minuterie) pour lancer la minuterie.

Pour annuler, appuyez sur la touche **Timer** (minuterie).

Le four émet un signal sonore à la fin du décompte. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur la touche **Timer** (minuterie).

REMARQUE : Le voyant lumineux de la **MINUTERIE** s'allume durant la période de décompte.



Nettoyage à la vapeur

- 1 Appuyez sur la touche **Steam Clean** (nettoyage à la vapeur).
- 2 Placez un bol de cuisson à la vapeur contenant 1/4 t (59 mL) d'eau.
- 3 Appuyez sur le bouton de sélection ou sur **Start/Pause** (départ/pause) pour commencer le cycle de nettoyage à la vapeur.

Une fois le cycle terminé, essuyez la cavité du four avec une serviette en papier ou un chiffon.



Plateau tournant

Pour obtenir une meilleure cuisson, laissez le plateau tournant en position de marche. Il peut être désactivé pour les grands plats.

Appuyez sur la touche **Turntable On/Off** (marche/arrêt du plateau tournant) pour arrêter ou démarrer la rotation du plateau tournant.

Parfois, le plateau tournant peut devenir trop chaud pour qu'il puisse être touché.

Faites attention avant d'y toucher, durant et après la cuisson.



Marche/arrêt de la sourdine

Vous pouvez contrôler le son en utilisant la touche **Mute On/Off** (marche/arrêt de la sourdine).



Verrouillage des commandes

Il est possible de désactiver les fonctions du tableau de commande pour empêcher la mise en marche accidentelle ou l'utilisation du four par des enfants.

Pour désactiver ou réactiver les commandes, maintenez la touche Mute On/Off (marche/arrêt de la sourdine) enfoncée pendant 3 secondes. Lorsque le tableau de commande est verrouillé, « **CONTROL LOCKED** » (Commandes verrouillées) s'affichera brièvement à chaque fois que vous appuyerez sur une touche (y compris le bouton de sélection).

Autres fonctions

Veilleuse automatique

La **veilleuse automatique** peut être réglée pour que la lumière s'allume pendant la nuit. L'éclairage de surface sera réglé sur le réglage de luminosité faible (LOW) à l'heure de la mise en marche établie. À l'heure d'arrêt programmée, la lumière de surface s'éteindra.

- 1 Appuyez sur la touche **Settings** (réglages) et tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Auto Night Light** (veilleuse automatique). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Off** (arrêt) pour désactiver la fonction de veilleuse automatique **Auto Night Light**. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
Tournez le bouton de sélection pour sélectionner **New** (nouveau) pour activer la fonction **Auto Night Light** (veilleuse automatique). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider. Entrez l'heure de mise en marche (ON) et l'heure d'arrêt (OFF). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
Tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Review** (vérifier) afin de vérifier les réglages de la fonction **Auto Night Light** (veilleuse automatique). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

Réglage de l'horloge

- 1 Appuyez sur la touche **Settings** (réglages) et tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Clock Set** (réglage de l'horloge). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour régler l'heure. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 3 Tournez le bouton de sélection pour régler les minutes. Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 4 Tournez le bouton de sélection pour régler le système horaire (AM/PM). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.

Mode de l'horloge

Le **mode de l'horloge** peut être réglé sur 12 heures ou 24 heures.

- 1 Appuyez sur la touche **Settings** (réglages) et tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Clock Mode** (mode de l'horloge). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour régler le **mode de l'horloge** sur 12 heures ou 24 heures. Appuyez sur Enter (entrée) pour activer.

Vitesse de défilement de l'affichage

La **vitesse de défilement de l'affichage** peut être réglée sur Lent (Slow), Normal ou Rapide (Fast).

- 1 Appuyez sur la touche **Settings** (réglages) et tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Display Speed** (vitesse de défilement de l'affichage). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour régler la **vitesse de défilement de l'affichage** (Slow [lent], Normal, Fast [rapide]). Appuyez sur Enter (entrée) pour activer.

Mon programme

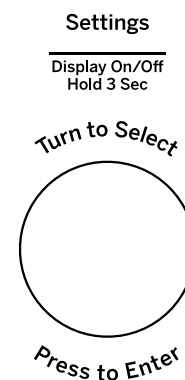
La touche **Add 30 Sec** (ajout de 30 secondes) peut être ajustée aux fonctions **My Cycle** (mon programme).

- 1 Appuyez sur la touche **Settings** (réglages) et tournez le bouton de sélection pour sélectionner **My Cycle** (mon programme). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour sélectionner la durée (de 5 s à 60 s) et appuyez sur le bouton pour terminer le réglage.

Niveau sonore

Le **niveau sonore** du four peut être réglé sur Muet (Mute), Faible (Low), Normal ou Élevé (Loud).

- 1 Appuyez sur la touche **Settings** (réglages) et tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Sound Level** (niveau sonore). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour régler le **niveau sonore** (Mute [muet], Low [faible], Normal ou Loud [élevé]). Appuyez sur Enter (entrée) pour activer.



Synchronisation de la lumière de surface

- 1 Appuyez sur la touche **Settings** (réglages) et tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Surface Light Sync** (synchronisation de la lumière de surface). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Sync Mode** (mode de synchronisation) (Off [désactivé], Low [bas], High [élevé]).
- 3 Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix.

Synchronisation du ventilateur

- 1 Appuyez sur la touche **Settings** (réglages) et tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Vent Fan Sync** (synchronisation du ventilateur). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Vent Fan Sync Mode** (mode de synchronisation du ventilateur) (Off [désactivé], Low [bas], Medium [moyen] ou High [élevé]).
- 3 Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer votre choix.

Arrêt automatique de la synchronisation

- 1 Appuyez sur la touche **Settings** (réglages) et tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Sync Auto Off** (arrêt automatique de la synchronisation). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Sync Auto Off** (arrêt automatique de la synchronisation) (jusqu'à 15 minutes et Manual [manuel]). Appuyez sur Enter (entrée) pour activer.

Ajustement de la température de cuisson par convection

- 1 Appuyez sur la touche **Settings** (réglages) et tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Convect Bake Offset** (ajustement de la température de cuisson par convection). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Convect Bake Offset On/Off** (activation/désactivation de l'ajustement de la température de cuisson par convection). Appuyez sur Enter (entrée) pour activer.

Réglage de la température de cuisson

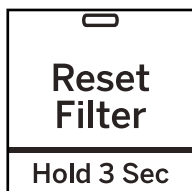
- 1 Appuyez sur la touche **Settings** (réglages) et tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Bake Temp Adjust** (réglage de la température de cuisson). Appuyez sur le bouton de sélection pour valider.
- 2 Tournez le bouton de sélection pour sélectionner une plage de **réglage de la température de cuisson** (de -25 degrés à 25 degrés). Appuyez sur Enter (entrée) pour activer.

Autres fonctions

Rappel de remplacement du filtre

Lorsque le voyant de remplacement du filtre est allumé, remplacez le filtre et maintenez la touche **Reset Filter** (réinitialiser le filtre) enfoncée pendant 3 secondes pour réinitialiser le système de filtration.

Un filtre n'est nécessaire que pour les modèles qui ne sont pas ventilés vers l'extérieur.



Lampe de surface

Appuyez une fois sur **Surface Light** (lampe de surface) pour obtenir un éclairage de haute intensité, deux fois pour un éclairage de basse intensité ou trois fois pour éteindre la lampe.



Ventilateur

Le ventilateur évacue la vapeur d'eau et les autres vapeurs provenant de la surface de cuisson.

Appuyez une fois sur **Vent Fan** (ventilateur) pour sélectionner la vitesse élevée, deux fois pour la vitesse moyenne, trois fois pour la vitesse basse ou quatre fois pour arrêter le ventilateur.



Ventilateur automatique

Un ventilateur automatique protège le four à micro-ondes contre un excès de chaleur provenant de la surface de cuisson placée sous le four. Le ventilateur se met en marche automatiquement s'il détecte une chaleur excessive.




Il se peut que vous ne puissiez pas commander l'arrêt du ventilateur après l'avoir mis en marche manuellement. Le ventilateur cesse de fonctionner automatiquement lorsque les composants internes ont suffisamment refroidi. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant 30 minutes ou plus après que vous avez arrêté les commandes de la surface de cuisson et du four à micro-ondes.

Chef Connect

Utilisez la fonction **Chef Connect** pour connecter votre four à micro-ondes à une cuisinière Café afin de synchroniser le ventilateur, la lampe de surface et l'horloge à l'aide de la technologie Bluetooth.



1 Vous devez disposer d'une cuisinière munie de la fonction **Chef Connect** activée. Pour coupler votre micro-ondes pour la première fois, lancez le processus Chef Connect sur la cuisinière Café. Consultez le manuel de l'utilisateur de la cuisinière pour obtenir les instructions.

2 Sur le four à micro-ondes, maintenez la touche **Chef Connect** enfoncée pendant 3 secondes. L'icône Bluetooth  de l'affichage se met à clignoter lorsque le four à micro-ondes tente d'établir la connexion avec votre cuisinière Café. L'icône  demeure allumée une fois la connexion correctement établie. Si aucune cuisinière Café n'est trouvée après 2 minutes lors du mode de recherche, le four à micro-ondes cessera la recherche et l'icône Bluetooth  s'éteindra.

Lors du réglage initial, le protocole de réglage se met en marche.

Lorsque la fonction **Chef Connect** est activée, les réglages par défaut sont les suivants :


- Affichage de la synchronisation de l'horloge : ACTIVÉ
- Éclairage de surface automatique : ACTIVÉ (réglage ÉLEVÉ)
- Ventilateur automatique : OFF (arrêt)
- Arrêt automatique : 15 minutes

3 Tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Surface Light Sync On/Off** (synchronisation de la lumière de surface activée/désactivée). Appuyez sur le bouton pour valider. Si la synchronisation est activée (ON), elle permet aux lampes de surface du four à micro-ondes de s'allumer automatiquement au niveau ÉLEVÉ lorsque le brûleur de la surface de cuisson appariée s'allumera. Si elle est désactivée (OFF), les lampes de surface du four à micro-ondes ne s'allumeront pas automatiquement lorsqu'un brûleur de la surface de cuisson s'allumera.

4 Tournez le bouton de sélection pour sélectionner **Vent Fan Sync ON/OFF** (synchronisation du ventilateur activée/désactivée). Appuyez sur le bouton pour valider. Si la synchronisation du ventilateur du four à micro-ondes est activée

(ON), le ventilateur se mettra en marche automatiquement à BASSE vitesse lorsque le brûleur de la surface de cuisson appariée s'allumera. Si elle est désactivée (OFF), le ventilateur ne se mettra pas en marche automatiquement lorsqu'un brûleur de surface de cuisson s'allumera.

Le jumelage est maintenant terminé et la fonction **Chef Connect** est activée.

REMARQUE : Si aucune option de synchronisation n'est sélectionnée pendant la configuration, 5 minutes après que l'icône  se soit allumée, les appareils reviennent en mode veille et utilisent les paramètres par défaut.

Après avoir terminé d'effectuer les réglages expliqués dans les étapes ci-dessus, le ventilateur et la lampe de surface de votre four à micro-ondes peuvent être réglés pour s'allumer automatiquement lorsqu'un brûleur de la surface de cuisson s'allumera. Les horloges de la surface de cuisson et de la cuisinière seront synchronisées et afficheront la même heure. Le ventilateur et la lampe de surface seront automatiquement programmés pour s'éteindre 15 minutes après avoir éteint le brûleur de la surface de cuisson.

Si vous le souhaitez, les paramètres d'éclairage, du ventilateur et d'arrêt automatique peuvent maintenant être modifiés à l'aide de l'option **Settings** (réglages).

Appuyez une fois sur **Chef Connect** pour désactiver temporairement la communication entre le four à micro-ondes et la cuisinière. Appuyez à nouveau pour réactiver la communication. L'icône  s'allumera lorsque la fonction sera activée.

En cas de déconnexion involontaire, comme une panne de courant qui affecte le four à micro-ondes ou la cuisinière, la connexion demeurera activée une fois le courant rétabli. Toutefois, pour les très courtes interruptions de courant, il se peut que vous deviez redémarrer les appareils pour rétablir la connexion.

REMARQUE : Pour dissocier le four à micro-ondes de la cuisinière, appuyez sur la touche Chef Connect du micro-ondes et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'icône Bluetooth commencera à clignoter. Appuyez sur Cancel (annuler) ou attendez 2 minutes que le clignotement s'arrête. Vous devrez peut-être dissocier les appareils lorsque la cuisinière Café est remplacée ou réparée.

Entretien et nettoyage

Conseils pratiques

De temps à autre, essuyez l'intérieur du four avec un linge imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate de soude pour plus de fraîcheur.

Assurez-vous que les commandes sont en position d'arrêt avant de nettoyer les pièces de ce four.

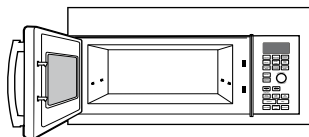


Nettoyage de l'intérieur du four

Parois verticales, sole, hublot interne, pièces en métal ou en plastique de la porte

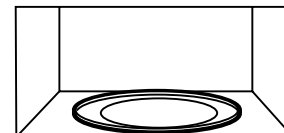
Certaines éclaboussures peuvent être enlevées à l'aide d'un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées au moyen d'un chiffon humide. Pour éliminer les taches grasses, utilisez un chiffon imbibé d'eau savonneuse, puis rincez avec un chiffon humide. N'utilisez jamais un produit de nettoyage abrasif ou un ustensile pointu sur les parois du four.

N'utilisez jamais de nettoyant commercial pour four sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.



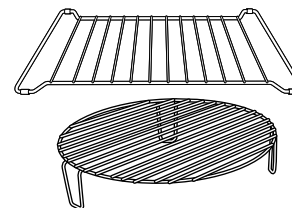
Plateau tournant et support amovibles

Pour éviter de casser le plateau tournant, ne le trempez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez-le avec soin dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Le plateau tournant et son support peuvent casser si vous les faites tomber. N'oubliez pas qu'il ne faut pas utiliser ce four en mode micro-ondes si le plateau tournant et son support ne sont pas en place.



Grilles

Nettoyez-les avec un savon doux et de l'eau ou au lave-vaisselle.



Ne les nettoyez pas dans un four autonettoyant.

Nettoyage de l'extérieur

N'utilisez pas de produits contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool pour nettoyer le four à micro-ondes. L'ammoniaque ou l'alcool peuvent endommager l'apparence de votre four à micro-ondes. Si vous utilisez un nettoyant ménager courant, appliquez-le d'abord sur un chiffon propre, puis essuyez la surface sale.

Boîtier

Nettoyez les surfaces externes avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez. Essuyez le hublot avec un chiffon humide.

Tableau de commande

Nettoyez avec un chiffon humide. Séchez bien. N'utilisez pas de produit de nettoyage à pulvériser, de grandes quantités d'eau savonneuse, de produit abrasif ni d'objet acéré sur le tableau de commande – ils peuvent l'endommager. Certains essuie-tout peuvent également le rayer.

Panneau de porte

Avant de nettoyer le panneau de porte avant, assurez-vous de savoir de quel type de panneau il s'agit. Pour le savoir, reportez-vous au 11^e caractère du numéro de modèle. « S » indique de l'acier inoxydable, « L » du CleanSteel, « D » un fini ardoise noire ou noir mat et « B », « W » ou « C » des plastiques colorés.

Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

L'acier inoxydable peut être nettoyé avec du Stainless Steel Magic ou un produit semblable, à l'aide d'un chiffon doux et propre. Appliquez le nettoyant pour acier inoxydable avec soin pour éviter d'en mettre sur les pièces en plastique à proximité. N'utilisez pas de cire pour électroménager, de produit à polir, d'agent de blanchiment ou de produits contenant du chlore sur les revêtements en acier inoxydable.

Panneaux en plastique coloré

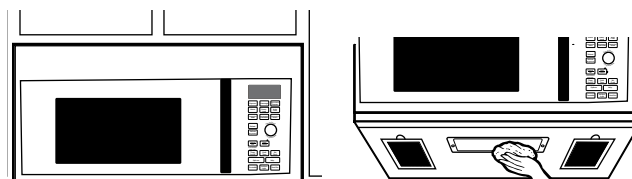
Utilisez un chiffon propre, doux et légèrement humide, puis essuyez bien.

Joint de la porte

Il est important de veiller à la parfaite propreté des surfaces de contact entre le four et la porte. Utilisez uniquement un détergent doux non abrasif, appliqué avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincez abondamment.

Dessous

Enlevez régulièrement la graisse et la poussière du dessous du four. Utilisez une solution de détergent et d'eau tiède.

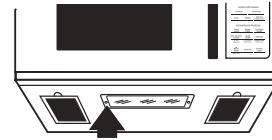


Remplacer la lampe à DEL

Lampe d'éclairage de la surface de cuisson/veilleuse

Remplacer avec une lampe à DEL. Commandez la pièce n° WB02X26814 de votre fournisseur de produits Café.

- 1 Pour remplacer la lampe de la surface de cuisson/de la veilleuse, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- 2 Retirez la vis sur le côté du couvercle du boîtier de la lampe et abaissez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- 3 Assurez-vous que la lampe est froide avant de la retirer. Retirez une vis et le connecteur de la lampe à DEL.
- 4 Connectez la lampe à DEL et fixez-la à l'aide de la vis. Remettez en place le couvercle de la lumière et replacez la vis. Rétablissez l'alimentation électrique du four.



Retirez la vis.

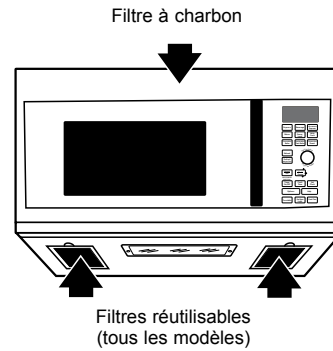


Évacuation de l'air

Ventilateur

Le ventilateur comporte deux filtres en métal réutilisables.

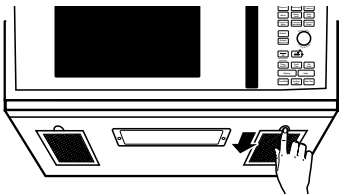
Les modèles qui recyclent l'air et le renvoient dans la pièce disposent également d'un filtre à charbon.



Filtres de ventilateur réutilisables

Les filtres métalliques retiennent la graisse émise par les aliments durant l'utilisation de la surface de cuisson. Ces filtres empêchent également les flammes provenant des aliments cuits sur la surface de cuisson d'endommager l'intérieur du four à micro-ondes.

Pour cette raison, il faut toujours que les filtres soient en place lors de l'utilisation de la hotte d'extraction. Il faut nettoyer les filtres à graisse chaque mois, ou lorsque cela devient nécessaire.



Retrait et nettoyage des filtres

Pour retirer les filtres, faites-les glisser vers l'arrière en utilisant les languettes. Tirez-les vers le bas et sortez-les.

Faites tremper les filtres pour les nettoyer. Vous devez ensuite les agiter dans une solution d'eau chaude et de détergent. N'utilisez pas un produit contenant de l'ammoniaque, car il noircirait le métal. Vous pouvez effectuer un brossage léger pour éliminer les saletés incrustées.

Rincez, secouez et laissez sécher les filtres avant de les réinstaller.

Pour remettre les filtres en place, faites-les glisser dans le châssis par l'arrière. Poussez vers le haut et vers l'avant pour bloquer les filtres en place.

Filtre à charbon

Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Il doit être remplacé. Commandez la pièce n° WB02X29749 de votre fournisseur de produits Café.

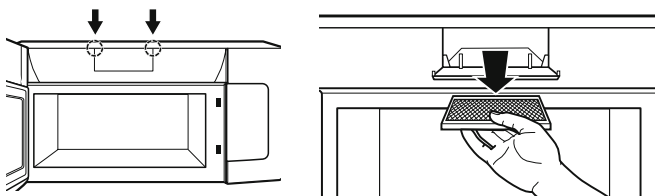
Si l'appareil n'est pas ventilé vers l'extérieur, l'air est recyclé à travers un filtre à charbon jetable qui retient la fumée et les odeurs.

Le filtre à charbon doit être remplacé lorsqu'il est visiblement sale ou qu'il a changé de couleur (généralement après 6 à 12 mois, selon la fréquence d'utilisation de la hotte). Reportez-vous à la section **Nécessaires en option** de la page 30, pour plus de détails.

Pour retirer le filtre à charbon

Avant de retirer le filtre à charbon, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur). Appuyez sur les 2 boutons situés sur la porte du filtre.

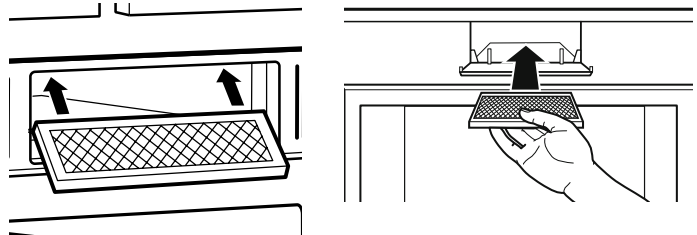
Tirez le filtre par le bas jusqu'à ce qu'il se dégage des languettes. Faites glisser le filtre vers le bas et retirez-le.



Pour installer le filtre à charbon

Avant d'installer le nouveau filtre à charbon, enlevez l'emballage (plastique ou autre) du nouveau filtre.

Insérez le haut du filtre au haut de l'ouverture. Poussez le filtre par le bas jusqu'à ce qu'il soit en place, derrière les languettes. Fermez la porte du filtre.



Conseils de dépannage... Avant de faire une demande de service

Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solutions
Le four ne se met pas en marche	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Surtension.	Débranchez puis rebranchez le cordon d'alimentation du four.
	Fiche mal enfoncée dans la prise de courant.	Veillez à bien insérer la fiche à 3 broches dans la prise de courant.
	La porte n'est pas bien fermée.	Ouvrez la porte, puis refermez-la bien.
Le tableau de commande est allumé, mais le four ne se met pas en marche	La porte n'est pas bien fermée.	Ouvrez la porte, puis refermez-la bien.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Start/Pause (départ/pause) après avoir sélectionné la cuisson.	Appuyez sur Start/Pause (départ/pause).
	Une autre sélection a déjà été entrée et vous n'avez pas appuyé sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêt) pour l'annuler.	Appuyez sur Cancel/Off (annuler/arrêt).
	Vous n'avez pas entré la durée de cuisson après avoir appuyé sur la touche Cook Time (cuisson minutée).	Assurez-vous d'avoir entré la durée de cuisson après avoir appuyé sur la touche Cook Time (cuisson minutée).
	La touche Cancel/Off (annuler/arrêt) a été enfoncée accidentellement.	Réinitialisez le programme de cuisson et appuyez sur Start/Pause (départ/pause).
	Vous n'avez pas entré le poids de l'aliment après avoir sélectionné Auto Defrost (décongélation automatique) ou Fast Defrost (décongélation rapide).	Assurez-vous d'entrer le poids de l'aliment après avoir sélectionné Auto Defrost (décongélation automatique) ou Fast Defrost (décongélation rapide).
	Vous n'avez pas entré le type d'aliment après avoir appuyé sur Auto Cook (cuisson automatique).	Veillez à entrer le type d'aliment.
Le message « CONTROL LOCKED » (commandes verrouillées) s'affiche	Les commandes ont été verrouillées.	Maintenez enfoncée pendant 3 secondes la touche Mute On/Off (marche/arrêt de la sourdine) pour déverrouiller les commandes.
Le message « OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING--- USING ALTERNATE METHOD » (Four trop chaud pour la cuisson avec sonde---utilisation d'une autre méthode de cuisson) s'affiche	L'un des boutons de cuisson par capteur a été enfoncé lorsque la température à l'intérieur du four était supérieure à 200 °F (93 °C).	Vous ne pourrez pas utiliser ces fonctions si le four est chaud. Le four passera automatiquement en cuisson minutée (suivez les instructions qui s'affichent) ou les fonctions avec capteur reprendront un fonctionnement normal une fois que le four aura assez refroidi.
La sole du four est chaude même si le four n'a pas été utilisé	La lampe d'éclairage de la surface de cuisson est placée au-dessous de la sole du four. Lorsque la lampe est allumée, la chaleur qu'elle génère réchauffe la sole du four.	Cela est normal.
Vous entendez un bip inhabituel à faible tonalité	Vous avez tenté de changer le niveau de puissance, alors que ce n'était pas autorisé.	De nombreuses caractéristiques du four sont préétablies et ne peuvent être changées.
Le four émet une odeur de fumée et de la fumée grise après avoir utilisé la fonction de cuisson au four	Les huiles sur la cavité en acier inoxydable brûlent après que vous ayez utilisé la fonction de cuisson au four les premières fois.	Cela est normal.
Les aliments doront sur le dessus beaucoup plus rapidement que sur le dessous	La grille a été placée en position « haute ».	Utilisez toujours la grille en position « basse ».
La température du four fluctue pendant la cuisson	L'élément de cuisson s'allume et s'éteint pour maintenir la température du four au réglage souhaité.	Cela est normal.

Problème	Causes possibles	Solutions
Le ventilateur se met en marche automatiquement	Le ventilateur se met automatiquement en marche pour protéger le four à micro-ondes contre un excès de chaleur provenant de la surface de cuisson placée sous le four.	Cela est normal.
	Pendant la cuisson, le rôtissage ou la cuisson rapide (après le préchauffage), le ventilateur s'allume automatiquement pour refroidir les composants du four.	Cela est normal.
Le message « SENSOR ERROR » (Erreur de capteur) s'affiche	Une fonction avec capteur est utilisée et la porte a été ouverte avant que la vapeur ne puisse être détectée.	N'ouvrez pas la porte tant que la vapeur n'a pas été détectée et que le décompte n'a pas commencé à l'écran.
	La vapeur n'a pas été détectée dans le délai maximal établi.	Utilisez la fonction de cuisson minutée (Cook Time) pour cuire plus longtemps.

Il n'y a rien d'anormal lorsqu'on observe ce qui suit :

- Il y a de l'humidité sur la porte et les parois du four durant la cuisson. Essayez l'humidité avec un essuie-tout ou un chiffon doux.
- Il y a de l'humidité entre les panneaux de la porte durant la cuisson de certains aliments. L'humidité devrait se dissiper peu de temps après la fin de la cuisson.
- De la vapeur s'échappe autour de la porte.
- Une réflexion de lumière autour de la porte ou du caisson extérieur.
- Une baisse d'intensité de la lampe du four ou un changement du bruit du ventilateur lorsque le four fonctionne à un niveau de puissance autre que le niveau maximum.
- Le ventilateur fonctionne pendant l'utilisation du four à micro-ondes. Le ventilateur ne s'arrête pas et ne peut pas être éteint tant que le four à micro-ondes fonctionne.
- Un bruit sourd pendant le fonctionnement du four.
- Les fonctions de maintien au chaud, de cuisson par convection, de rôtissage par convection et de cuisson rapide combinée ont une durée maximale de cuisson de 179 minutes (2 heures et 59 minutes). Lorsque la durée de cuisson maximum est atteinte, le four indiquera automatiquement que la cuisson est complète et fermera l'élément.
- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, le rôtissage par convection ou la cuisson rapide combinée avec préchauffage, il faut ouvrir la porte du four et régler la durée de cuisson après le préchauffage, sinon le four fermera l'élément après une heure.

COMMISSION FÉDÉRALE DES COMMUNICATIONS (É.-U.)

BROUILLAGE RADIOÉLECTRIQUE

Cet équipement génère et utilise des fréquences radio ISM. S'il n'est pas installé et utilisé convenablement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, il peut générer des interférences perturbant la réception des ondes de radio ou de télévision. Il a été constaté lors de tests que cet appareil respecte les limites imposées aux équipements ISM par les spécifications de la partie 18 des règlements FCC (États-Unis), dont l'objet est d'assurer une protection raisonnable contre de telles interférences dans un environnement résidentiel. Cependant, rien ne garantit que des interférences ne surviendront pas dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences qui perturbent la réception des ondes radio ou de télévision (cela peut être vérifié en arrêtant l'appareil, puis en le remettant en marche), l'utilisateur devrait essayer une ou plusieurs des méthodes suivantes pour éliminer les interférences :

- Réorienter l'antenne réceptrice des ondes de radio ou télé.
- Modifier la position du four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes dans une prise de courant différente afin que ce dernier et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.

Le fabricant décline toute responsabilité au titre d'interférences perturbant la réception des émissions de radio ou de télévision lorsqu'elles sont imputables à une modification non autorisée de ce four à micro-ondes. C'est à l'utilisateur qu'incombe la responsabilité d'éliminer de telles interférences.

Nécessaires en option

Disponibles moyennant un coût supplémentaire chez votre fournisseur de produits Café.

Nécessaires de panneaux complémentaires

CVM9179SLSS

CVM517P2MS1

JX36DSS – Acier inoxydable

CVM9179ELDS

CVM517P3MD1

JX36DDS – Ardoise noire

Lors du remplacement d'une hotte de cuisinière de 36 po (91,4 cm), les nécessaires de panneaux complémentaires permettent de combler la largeur supplémentaire afin de donner un aspect encastré.

Pour une installation entre des armoires seulement et non en bout de comptoir. Chaque ensemble comprend deux panneaux de 3 po (7,6 cm) de large.

■ JX15BUMP – Nécessaire de renforcement

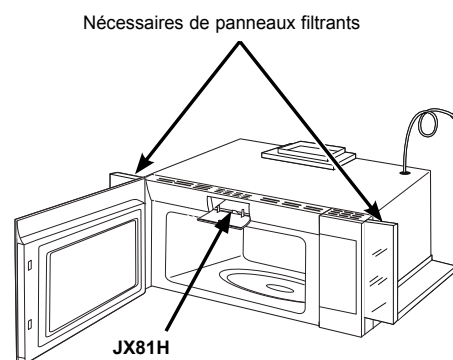
Lors de l'installation d'un four à micro-ondes dans une cuisine dotée d'armoires de 15 po (38,1 cm) de profondeur, le nécessaire de renforcement est requis. Cet ensemble permet d'installer le micro-ondes 3 po (7,6 cm) plus profondément, ce qui empêche les armoires de bloquer les trous de ventilation en haut du gril du micro-ondes.

Nécessaires de filtre

■ WB02X29749 – Ensemble de filtre à charbon pour le recyclage de l'air

Les ensembles de filtre sont utilisés lorsque le four ne peut évacuer les vapeurs à l'extérieur.

Disponible à un coût supplémentaire auprès de votre fournisseur d'électroménagers Café. Consultez la couverture arrière pour commander en ligne sur cafeappliances.com.



Garantie limitée du four à micro-ondes Café

cafeappliances.com

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par un technicien qualifié. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez cafeappliances.com/service. Au Canada, téléphonez au **1-800-561-3344** ou visitez le site electromenagersge.ca. Veuillez avoir votre numéro de série et votre numéro de modèle disponibles lors de la planification d'une réparation.

Pendant une période de	Café remplacera
Un an À compter de la date d'achat d'origine	Toute pièce du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette période de garantie limitée d'un an , Café Appliances fournira également, sans frais , toute la main-d'œuvre et assumera les frais de service liés au remplacement de la pièce défectueuse lors de la réparation de l'appareil.
Cinq ans À compter de la date d'achat d'origine	Le tube magnétron , s'il se révèle défectueux en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée de cinq ans , vous devrez assumer les frais de main-d'œuvre ou de réparation à domicile.

Ce que la garantie Café ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil. Pour tout problème d'installation, communiquez avec votre détaillant ou votre installateur. Vous êtes responsable de fournir les installations électriques, d'échappement et autres.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- La réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de DEL.
- Tout dommage au revêtement, comme de la rouille sur la surface, le ternissement et les petits défauts non signalés au cours des 48 heures suivant la livraison de l'appareil.

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'aptitude du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique aux États-Unis. Si le produit est situé dans une zone où aucun réparateur agréé par Café Appliances n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par Café Appliances. En Alaska, la garantie limitée exclut les coûts d'expédition et les appels de service nécessitant une visite à domicile.

Dans certains États, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie limitée vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre État, communiquez avec le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre État ou le secrétaire à la Justice de votre État.

Au Canada : Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté au Canada en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par GE n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par GE.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : Électroménagers GE, une entreprise de Haier

Louisville, KY 40225, États-Unis

Garant : MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6, Canada

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir des services sous garantie.

Service à la clientèle

Site Web de Café

Vous avez des questions ou besoin d'assistance concernant votre appareil? Consultez le site Web de Café, accessible 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Vous pouvez également acheter d'autres excellents produits de Café et bénéficier de tous nos services de soutien en ligne conçus pour votre commodité. Aux États-Unis : cafeappliances.com.

Au Canada : cafeappliances.ca/fr.

Enregistrer votre appareil

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

Aux États-Unis : cafeappliances.com/register.

Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/.

Demande de service

Pour bénéficier du service de réparation de Café, il suffit de nous contacter. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux. Aux États-Unis : cafeappliances.com/service.

Au Canada, téléphonez au **1-800-561-3344** ou visitez https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/.

Garanties prolongées

Procurez-vous une garantie prolongée Café et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Le service à la clientèle de Café sera toujours disponible après expiration de votre garantie.

Aux États-Unis : cafeappliances.com/extended-warranty.

Au Canada, communiquez avec le fournisseur de la garantie prolongée.

Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à cafeappliances.com/connect.

Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24.

Aux États-Unis : cafeappliances.com/parts.

Au Canada, communiquez avec votre distributeur de pièces GE autorisé.

Les directives fournies dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Faites preuve de prudence : une réparation ou un entretien mal effectué peut rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.

Pour nous joindre

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente de Café, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
cafeappliances.com/contact

Au Canada : Directeur, Relations avec les consommateurs, MC Commercial
1, Factory Lane, bureau 310
Moncton (Nouveau-Brunswick) E1C 9M3