



# Convection/Speed Microwave Oven

User Manual



WOSP30100SS

**EN - FR**

## PLEASE READ THIS MANUAL FIRST!

Dear Customer,

Thank you for preferring a Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between the models are explicitly described in the manual.

### 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 microwave oven if it is damaged. It is particularly important that the microwave 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 microwave oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

#### **⚠ WARNING**

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 turning 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 caused by UNAUTHORIZED MODIFICATION to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

# CONTENTS

<b>PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY .....</b>	<b>2</b>
<b>1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....</b>	<b>4</b>
<b>2 INSTALLATION INSTRUCTIONS .....</b>	<b>5</b>
UNPACKING AND EXAMINING YOUR OVEN .....	5
CHOOSING A LOCATION.....	5
<b>3 GROUNDING INSTRUCTIONS .....</b>	<b>6</b>
RADIO OR TV INTERFERENCE .....	6
TO AVOID THE POSSIBILITY OF ELECTRIC SHOCK.....	6
TO AVOID THE POSSIBILITY OF BURNS .....	6
<b>4 INFORMATION YOU NEED TO KNOW.....</b>	<b>7-9</b>
ABOUT YOUR OVEN .....	7
ABOUT MICROWAVE COOKING .....	7
ABOUT SAFETY .....	7
ABOUT UTENSILS AND COVERINGS.....	8
ABOUT FOOD.....	9
<b>5 PART NAMES .....</b>	<b>10</b>
OVEN PARTS.....	10
ACCESSORIES .....	10
CONTROL PANEL.....	11
MENU LABEL.....	11
<b>6 BEFORE OPERATING.....</b>	<b>12</b>
TO SET THE CLOCK .....	12
STOP/CLEAR.....	12
<b>7 MANUAL OPERATION .....</b>	<b>13</b>
TIME COOKING .....	13
TO SET POWER LEVEL.....	13
MANUAL DEFROST .....	13
<b>8 MICROWAVE FEATURES .....</b>	<b>14-18</b>
DEFROST .....	14
DEFROST CHART .....	14
SENSOR COOKING .....	15
REHEAT .....	15
POPCORN .....	15
SENSOR CHART .....	16
COOK.....	16
COOK CHART .....	16
MORE MENUS.....	18
MELT/SOFTEN/WARM .....	18
MELT/SOFTEN/WARM CHART .....	18
<b>9 CONVECTION FEATURES.....</b>	<b>19-21</b>
BAKE .....	19
ROAST .....	19
GRILL .....	19
MORE MENUS.....	19
MORE MENU CHART .....	19
SPEED BAKE.....	21
SPEED ROAST.....	21
TO COOK WITH SPEED FUNCTIONS.....	21
HELPFUL HINTS FOR CONVECTION AND SPEED FUNCTIONS COOKING.....	21
<b>10 OTHER CONVENIENT FEATURES.....</b>	<b>22</b>
MULTIPLE SEQUENCE COOKING .....	22
SETTINGS/TIMER .....	22
+30 SEC .....	22
CONTROL LOCK .....	22
HELP (DISPLAY INDICATOR) .....	22
<b>11 CLEANING AND CARE .....</b>	<b>23</b>
EXTERIOR .....	23
DOOR.....	23
TOUCH CONTROL PANEL.....	23
INTERIOR - AFTER MICROWAVE COOKING .....	23
INTERIOR - AFTER CONVECTION, SPEED BAKE OR SPEED ROAST.....	23
WAVEGUIDE COVER .....	23
ODOR REMOVAL .....	23
TURNTABLE/TURNTABLE SUPPORT .....	23
<b>12 SPECIFICATIONS .....</b>	<b>24</b>
<b>13 SERVICE CALL CHECK.....</b>	<b>25</b>

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

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

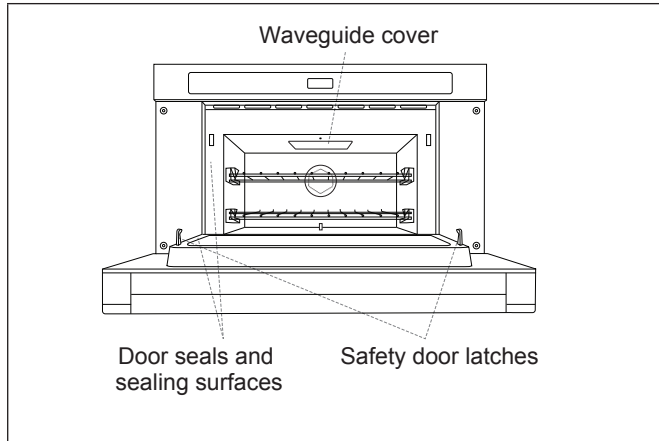
1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY on page 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See GROUNDING INSTRUCTIONS on page 6.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products in sealed containers, such as whole eggs and closed glass jars, can explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not store or use this appliance outdoors or in areas near water, such as near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
12. Do not immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surfaces.
14. Do not let cord hang over the edge of a table or counter.
15. To reduce the risk of fire in the oven cavity, take the following precautions.
  - a. Do not overcook food. Carefully attend the appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - c. **If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn off the oven and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
  - d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
16. Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to boil. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the oven is not always present. This could result in VERY HOT LIQUIDS suddenly boiling over when a spoon or other utensil is inserted into the liquid.
17. To reduce the risk of injury to persons when heating liquids:
  - a. Do not overheat liquids.
  - b. Stir liquids both before and halfway through heating.
  - c. Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
  - d. After heating, allow the container to stand in the oven for at least 20 seconds before removing.
  - e. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into liquids after heating.
18. If the oven is installed as a built-in, observe the following instructions:
  - a. Do not mount over a sink.
  - b. Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
19. If the oven light fails, consult an AUTHORIZED SERVICER.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**UNPACKING AND EXAMINING YOUR OVEN**

Remove all packing materials from inside the oven cavity. **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on the inside top of the cavity. Read enclosures and **SAVE** the Installation/User Manual.

Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact your local authorized service agent.

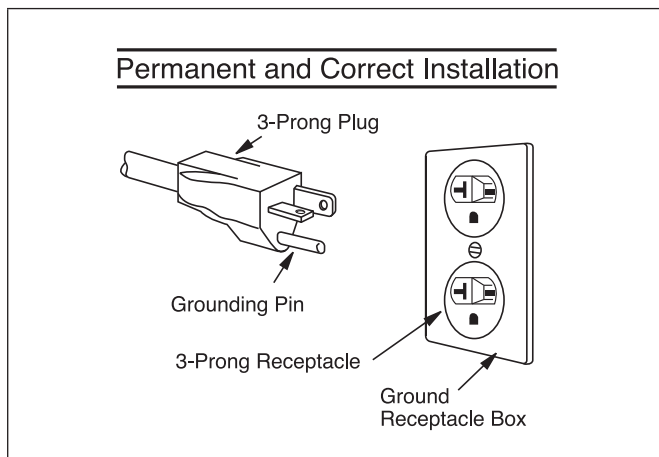
**CHOOSING A LOCATION**

Your oven can be built into a cabinet or wall by itself, above any electric built-in oven or warming drawer or below a cooktop or counter. If installing above an oven or warming drawer, please allow 2" (50.8 mm) of space between the products.

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

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

- The electrical outlet must be readily accessible so the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 240V, 15 Amp, with a minimum 1.6kW distribution circuit breaker. It should be possible to isolate the appliance from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with electrical codes. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. Do not store or use the oven outdoors.
- Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.



**Note:**

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

## RADIO OR TV INTERFERENCE

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

## TO AVOID THE POSSIBILITY OF ELECTRIC SHOCK

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorized service agent.

## TO AVOID THE POSSIBILITY OF BURNS

**⚠ WARNING** Hot contents can cause severe burns. Do not allow children to use the microwave oven. Use caution when removing hot items. To avoid spills and burns, anyone using the microwave oven must be able to reach it comfortably. Anyone using the microwave oven can do so safely if they understand and take safety precautions, including the following.

- Use potholders to prevent burns when handling utensils in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Direct steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish covering and carefully open cooking bags and popcorn bags away from the face.
- Stay near the appliance when it is in use and check progress frequently to avoid overcooking food.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.
- NEVER use the microwave oven for storing cookbooks or other items.

## ABOUT YOUR OVEN

- This manual is valuable. Read it carefully and always save it for reference.
- A good microwave cookbook is a valuable asset. Check it for microwave cooking principles, techniques, hints and recipes.
- NEVER use the oven without the turntable and support nor turn over the turntable so a large dish could be placed in the oven. The turntable will turn both clockwise and counterclockwise.
- ALWAYS have food in the oven when it is on to absorb the microwave energy.
- When using the oven at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off. It is normal for the exterior of the oven to be warm to the touch when cooking or reheating.
- Condensation is a normal part of microwave cooking. Room humidity and the moisture in food will influence the amount of condensation in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered ones. Vents on the oven back must not be blocked.
- After using CONVECTION, SPEED FUNCTIONS or CONVECTION MORE MENUS, you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate for as long as 5 minutes, depending on the oven temperature.
- Unlike microwave-only ovens, convection-microwave ovens have a tendency to become hot during CONVECTION, SPEED FUNCTIONS and CONVECTION MORE MENUS cooking.
- The oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.
- Do not rest food or cooking utensils on top of the open door in excess of 15 lb. Doing so can cause damage to your door and may affect cooking performance of your oven.
- Your oven is rated 900 watts by using the IEC Test Procedure. When using recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

## ABOUT MICROWAVE COOKING

- Arrange food carefully. Place thickest areas toward the outside of the dish.
- Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Check recipes or cookbooks for suggestions, such as paper, paper towels, wax paper, microwave plastic wrap or lids. Covers prevent splattering and help foods cook evenly.
- Stir foods from the outside to the center of the dish once or twice during cooking, if possible.
- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.

- Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
- Add standing time. Remove food from the oven and stir, if possible. Cover for standing time to allow the food to finish cooking without overcooking.
- Check for doneness. Look for signs indicating the cooking temperatures have been reached.
- Doneness signs include:
  - food steams throughout, not just at edges
  - center of dish's underside is very hot to the touch
  - poultry thigh joints move easily
  - meat and poultry show no pinkness
  - fish is opaque and flakes easily with a fork

## ABOUT SAFETY

Cook foods to safe temperatures recommended by the United States Department of Agriculture (USDA). To check internal temperature of foods to determine doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone.

**⚠ WARNING** NEVER leave a thermometer in the food during microwave cooking unless the thermometer is approved for microwave use.

fish	145°F (63°C)
pork, ground beef/veal/lamb, egg dishes	160°F (71°C)
whole, pieces and ground turkey/ chicken/duck, leftover, ready-to-reheat refrigerated, deli and carry-out food	165°F (74°C)

## ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

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

UTENSILS AND COVERINGS	MICROWAVE ONLY	CONVECTION BAKE, ROAST, GRILL	SPEED ROAST SPEED BAKE
Aluminum foil	NO	YES, for shielding	NO
Aluminum containers	NO	YES (no cover during GRILL)	NO
Browning dish	NO	NO	NO
Glass ceramic (Pyroceram®)	YES, preferred	YES, preferred	YES, preferred
Glass, heat-resistant	YES, preferred	YES, preferred	YES, preferred
Glass, non-heat-resistant	NO	NO	NO
Lids, glass	YES	YES (no cover during GRILL)	YES
Lids, metal	NO	YES (no cover during GRILL)	NO
Metal cookware	NO	YES	NO
Silicone cookware	YES	YES	YES, preferred
Metal (metal twist ties or dishes with metallic trim, screws, bands or handles)	NO	NO	NO
Oven cooking bags	YES (no metal twist ties)	YES (no cover during GRILL)	YES (no metal twist ties)
Paper plates	YES	NO	NO
Paper towels	YES (no recycled paper towels, which may contain metal fillings)	NO	NO
Paper, ovenable	YES	YES (up to 400°F/204°C; do not use during GRILL)	YES (up to 400°F/204°C)
Microwave-safe plastic containers	YES	NO	NO
Plastic, Thermoset®	YES	YES (up to 425°F/218°C; do not use during GRILL)	YES
Microwave-safe plastic wrap	YES	NO	NO
Pottery, porcelain stoneware	YES (if marked microwave-safe)	YES	YES (if marked both microwave-safe and oven-safe)
Styrofoam	YES	NO	NO
Wax paper	YES	NO	NO
Wicker, wood, straw	YES (only foods with low fat and sugar content)	NO	NO

## ACCESSORIES

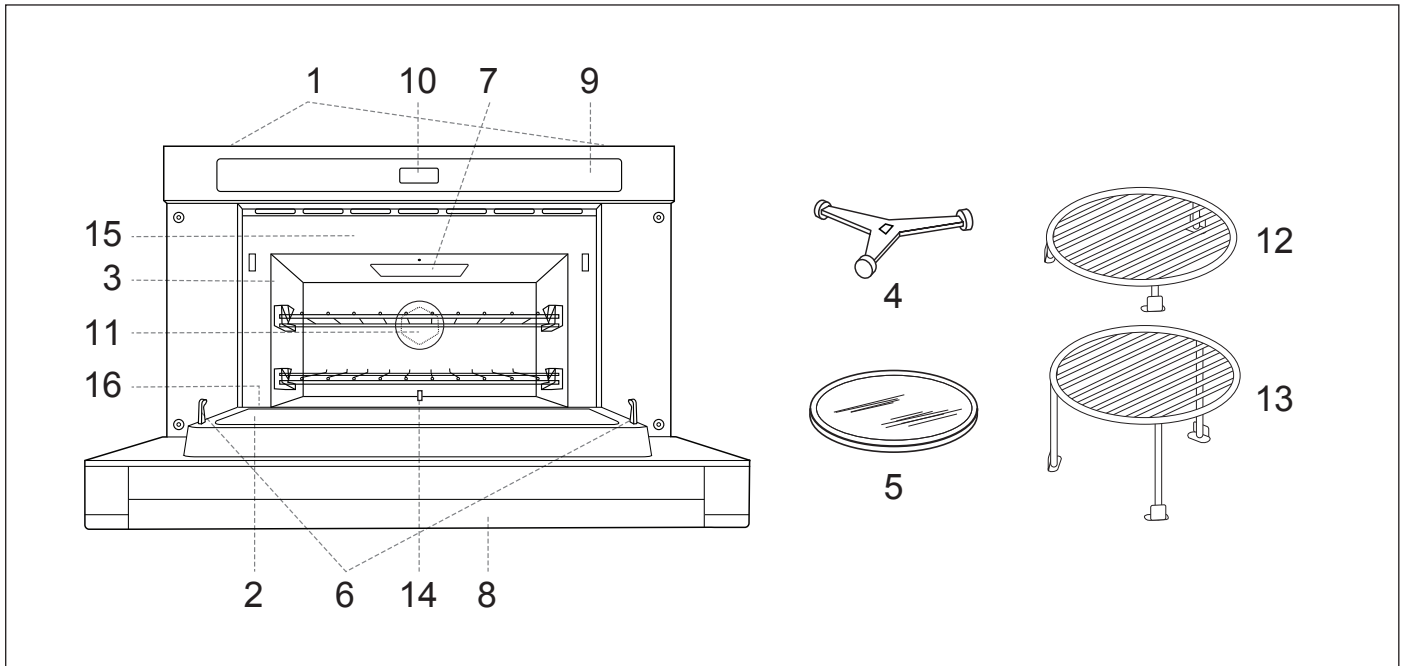
There are many microwave accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so they meet your needs. When selecting microwave accessories, ensure they are marked or are verified as microwave-safe. A microwave-safe thermometer will assist you in determining correct doneness and assure you that foods have been cooked to safe temperatures when using microwave-only cooking. Beko is not responsible for any damage to the oven when accessories are used.



## ABOUT FOODS

FOOD	DO	DON'T
Eggs, sausages, nuts, seeds, fruits & vegetables	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puncture egg yolks before cooking to prevent bursting.</li> <li>Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so steam escapes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>DO NOT cook eggs in shells.</li> <li>DO NOT reheat whole eggs.</li> <li>DO NOT dry nuts or seeds in shells.</li> </ul>
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use popcorn specially packaged for microwave cooking.</li> <li>Listen for the popping of corn to slow to 1 or 2 seconds between pops to avoid overcooking.</li> <li>Use the special Popcorn feature by touching the <b>POPCORN</b> pad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>DO NOT pop corn in regular brown paper bags or glass bowls.</li> <li>DO NOT exceed the maximum cooking time listed in the package instructions.</li> </ul>
Baby food	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transfer baby food to a small dish and heat carefully, stirring often.</li> <li>Check temperature before serving. Test temperature of bottles on your wrist before serving.</li> <li>Attach nipples to bottles AFTER heating. Shake well before serving.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>DO NOT heat disposable bottles.</li> <li>DO NOT heat bottles with nipples attached.</li> <li>DO NOT heat baby food in original jars.</li> </ul>
General	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cut filled baked goods after heating to release steam.</li> <li>Stir liquids briskly before and after heating to avoid eruption.</li> <li>Use a deep bowl when cooking liquids and cereals to prevent boil-overs. Refer to the height of the side walls of the oven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>DO NOT heat or cook in closed glass jars or airtight containers.</li> <li>DO NOT use the microwave for canning, as harmful bacteria may not be destroyed.</li> <li>DO NOT deep-fat fry in the microwave.</li> <li>DO NOT dry wood, gourds, herbs or wet papers.</li> </ul>

## OVEN PARTS



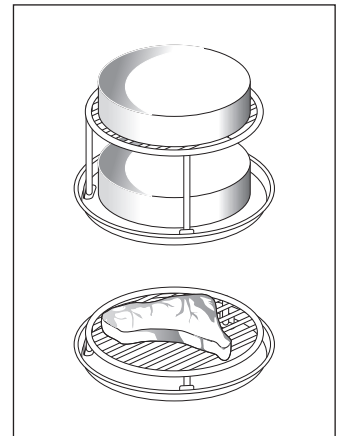
- |   |  |
|---|--|
| 1. Ventilation openings (rear side)   | 9. Glass control panel                 |
| 2. Oven door with see-through window  | 10. Lighted digital display            |
| 3. Oven light (illuminates when the door is open or the oven is in operation) | 11. Convection air openings            |
| 4. Turntable support  | 12. Removable low rack (grilling rack) |
| 5. Removable turntable (rotates clockwise or counterclockwise)                | 13. Removable high rack (baking rack)  |
| 6. Safety door latches (door must be closed for oven to operate)              | 14. Turntable motor shaft              |
| 7. Waveguide cover DO NOT REMOVE  | 15. Menu Label                         |
| 8. Handle   | 16. Serial plate                       |

## ACCESSORIES

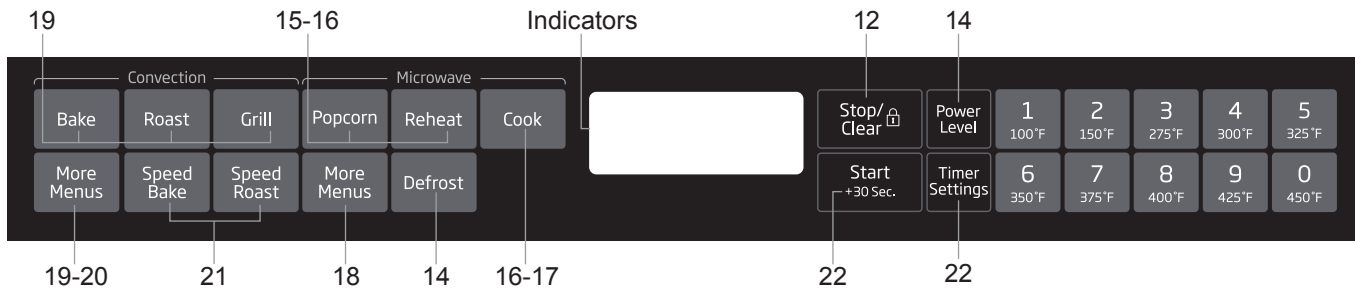
The following accessories are designed especially for use in this oven only for convection (bake, roast or grill) or speed (bake or roast) cooking. DO NOT USE FOR MICROWAVE ONLY COOKING. Do not substitute similar types of racks for these specially designed ones.

**High Turntable Rack** and **Low Turntable Rack** - See chart on pages 20–21 for instructions of when to use these racks.

**Oven Racks (2)** - These racks are used for baking or roasting and two level cooking.



## CONTROL PANEL



Numbers next to the keysheet illustration indicate pages containing feature descriptions and usage information.

## MENU LABEL

COOK		DEFROST		MICROWAVE MORE MENUS			CONVECTION MORE MENUS		
							BAKE	ROAST	GRILL
1 Baked Potatoes	6 Quick Fresh Vegetables	1 Ground Meat		1 Butter	7 Beverage Reheat	1 Biscuit	7 Whole Chicken	10 Beef Hamburgers	
2 Sweet Potatoes	7 Long Fresh Vegetables	2 Steaks/Chops		2 Chocolate	8 Hot Water	2 Cookies Packaged	8 Pork Tenderloin	11 Turkey Burgers	
3 Fish/Seafood	8 Frozen Vegetables	3 Boneless Poultry	Melt	3 Ice Cream	9 Hot Cereal	3 Bundt Cake	9 Turkey Breast	12 Drumsticks	
4 Brown Rice	9 Ground Meat	4 Bone-in Poultry	Soften	4 Cream Cheese		4 Pizza - Thin/Classic/Rising		13 Chicken Breast Boneless	
5 White Rice	10 Frozen Entrée	5 Roast		5 Syrup		5 Breaded Shrimp		14 Fish Fillet	
		6 Casserole and Soup	Warm	6 Dessert Topping		6 Breaded Chicken Tenders		15 Veggie Burger	

- Before operating your new oven, read and understand this User Manual completely.
- Before the oven can be used, follow these procedures:
  1. Plug in the oven. Close the door. The oven display will show *WELCOME TOUCH CLEAR*.
  2. Touch the **STOP/CLEAR** pad. : will appear.
  3. Set the clock.

### TO SET THE CLOCK

1. Touch the **TIMER/SETTINGS** pad twice.
2. Enter the correct time of day by touching the numbers in sequence. Touch the **START/+30 SEC** pad.

This is a 12 hour clock. If you attempt to enter an incorrect clock time, *ERROR* will appear in the display. Touch the **STOP/CLEAR** pad and re-enter the time.

- If the electrical power supply to your oven should be interrupted, the display will intermittently show *WELCOME TOUCH CLEAR* after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the program will be erased. The time of day will also be erased. Simply touch the **STOP/CLEAR** pad and reset the clock for the correct time of day.

### STOP/CLEAR

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

- erase a mistake made during programming.
- cancel the timer.
- pause the oven during cooking.
- return the time of day to the display.
- cancel a program during cooking by touching twice.

## TIME COOKING

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

- Suppose you want to cook for 5 minutes at 100%.
1. Enter cooking time by touching the number pads **500**.
  2. Touch the **START/+30 SEC** pad.

## TO SET POWER LEVEL

There are eleven preset power levels.

Using lower power levels increases the cooking time, which is recommended for foods such as cheese and milk and long slow cooking of meats. Consult a cookbook or recipes for specific recommendations.

TOUCH POWER LEVEL PAD ONCE THEN TOUCH	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER	COMMON WORDS FOR POWER LEVELS
POWER LEVEL	100%	High
9	90%	
8	80%	
7	70%	Medium High
6	60%	
5	50%	Medium
4	40%	
3	30%	Med Low/Defrost
2	20%	
1	10%	Low
0	0%	

- Suppose you want to defrost for 5 minutes at 30%.
1. Enter defrosting time by touching the number pads **500**.
  2. Touch the **POWER LEVEL** pad and number **3** pad.
  3. Touch the **START/+30 SEC** pad.

You can program up to four automatic cooking sequences. See **MULTIPLE SEQUENCE COOKING** on page 22.

## MANUAL DEFROST

If the food you wish to defrost is not listed on the **DEFROST CHART** or is above or below the limits in the **AMOUNT** column on the **DEFROST CHART**, defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using **POWER LEVEL 3**. Follow the exact 3-step procedure found under **TO SET POWER LEVEL**. Estimate defrosting time and touch the number **3** pad for 30% when you select the power level.

For either raw or previously cooked frozen food, the rule of thumb is approximately 5 minutes per pound. For example, defrost 5 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce.

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

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

## DEFROST

DEFROST automatically defrosts foods shown in the DEFROST CHART.

- Suppose you want to defrost a 2.0 pound steak:

1. Touch the **DEFROST** pad once.
2. Select the desired food by touching the corresponding number pad from the menu label selection.  
Ex. Touch the number **1** pad for Ground Meat.
3. Enter weight by touching the number pads **20**.
4. Touch the **START/+30 SEC** pad.

The oven will stop, and directions will be displayed. Follow the displayed directions.

5. After the 1st stage, open the door. Turn over steak. Close the door. Touch the **START/+30 SEC** pad.

6. After the 2nd stage, open the door. Turn over steak. Close the door. Touch the **START/+30 SEC** pad.

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

### Note:

- If you attempt to enter more or less than the allowed amount as indicated in chart, an error message will appear in the display.
- To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on DEFROST CHART see MANUAL DEFROST on page 13.

## DEFROST CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Ground Meat	0.5–2.0 lb (0.22–0.9 kg)	Remove any thawed pieces after each stage. Let stand covered for 5–10 minutes.
2. Steaks/Chops	0.5–3.0 lb (0.22–1.36 kg)	After each stage of defrost cycle, rearrange and remove any meat or fish that is nearly defrosted. Let stand covered for 10–20 minutes.
3. Boneless Poultry	0.5–2.0 lb (0.22–0.9 kg)	Use boneless breast of chicken or turkey. After each stage, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand covered for 10–20 minutes.
4. Bone-in Poultry	0.5–3.0 lb (0.22–1.36 kg)	Arrange pieces with meatiest portions toward outside of glass dish or microwave safe rack. After each stage, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand covered for 10–20 minutes.
5. Roast	2.0–4.0 lb (0.9–1.8 kg)	Start defrosting with fat side down. After each stage, turn roast over. Let stand covered for 30–60 minutes.
6. Casserole and Soup	1–6 cups	After the audible signal, stir if possible. At the end, stir well and let stand covered for 5–10 minutes.

### Note:

Check foods when the oven signals. After the final stage of defrosting, small sections may still be icy. Do not continue to defrost. To avoid overcooking, let food stand to continue thawing.

## SENSOR COOKING

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

### USING SENSOR SETTINGS:

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

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

5. Check the temperature of the food after cooking. If additional time is needed, continue to cook with variable power and time.
6. If the sensor does not detect vapor properly when popping popcorn, the oven will turn off, and the correct time of day will be displayed. If the sensor does not detect vapor properly when using sensor reheat, *ERROR* will be displayed, and the oven will turn off.
7. Each food has a cooking hint. Touch the **TIMER/SETTINGS** pad when the *HELP* indicator is lighted in the display.

### SELECTING FOODS:

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

### COVERING FOODS:

Some foods work best when covered. See ABOUT UTENSILS AND COVERINGS on page 8 for recommendations.

- Use plastic wrap only if it is recommended for microwave cooking. To use, cover the dish loosely, allowing approximately 1/2" (13 mm) to remain uncovered to allow steam to escape. Plastic wrap should not touch food.
- To use wax paper, cover the dish completely, folding excess wrap under the dish to secure. If the dish is wider than the wax paper, overlap two pieces by at least 1" (25 mm) to cover.
- Always allow steam to escape away from your face and hands when removing covering.

### REHEAT

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

- Suppose you want to heat prepared chili:

Touch the **REHEAT** pad.

When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of reheating time will appear.

### POPCORN

- Suppose you want to pop a 3.5 oz bag of popcorn:

Touch the **POPCORN** pad once, then touch the **START/+30 SEC** pad.

This sensor setting works well with most brands of microwave popcorn. Pop only one bag at a time. Unfold the bag and place in the oven according to directions.

## SENSOR CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Popcorn	Only 1 package at a time	Use only popcorn packaged for microwave oven use. Try several brands to decide which you like best. Do not try to pop unpopped kernels.
	2.85–3.5 oz bag (80–99 g) (regular size)	Touch the <b>POPCORN</b> pad once, then touch the <b>START/+30 SEC</b> pad. This setting works well with most 3.0–3.5 oz bags of microwave popcorn.
	1.2–1.75 oz bag (34–50 g) (snack size)	Touch the <b>POPCORN</b> pad twice, then touch the <b>START/+30 SEC</b> pad.
Reheat		
• Leftovers such as rice, potatoes, vegetables, casserole	0.25–2.25 lb (0.11–1.0 kg)	Place leftovers in a dish or casserole slightly larger than amount to be reheated. Flatten, if possible. Cover with a lid, plastic wrap or wax paper. Use covers with larger quantities of denser foods such as stews. After reheating, stir well, if possible. Foods should be very hot. If not, continue to heat with variable power and time. After stirring, re-cover and allow to stand 2–3 minutes.
• Soups	1–4 cups	After reheating, stir well, if possible. Foods should be very hot. If not, continue to heat with variable power and time. After stirring, re-cover and allow to stand 2–3 minutes.
• Canned entrees and vegetables	4–36 oz	After reheating, stir well, if possible. Foods should be very hot. If not, continue to heat with variable power and time. After stirring, re-cover and allow to stand 2–3 minutes.

## COOK

- Suppose you want to cook a baked potato:

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

3. Touch the **START/+30 SEC** pad. When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.

## COOK CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE																					
1. Baked Potatoes 2. Sweet Potatoes	1–6 medium	Pierce potatoes and place on paper-towel-lined turntable. After cooking, remove from oven, wrap in aluminum foil and let stand for 5–10 minutes.																					
3. Fish/Seafood	0.50–2.0 lb (0.23–0.90 kg)	Arrange fish in a ring in a shallow glass dish (roll fillet with edges underneath). Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand covered for 3 minutes.																					
4. Brown Rice 5. White Rice	0.5–4.0 cups	Place rice into a deep casserole and add double quantity of water. Cover with a lid or plastic wrap. After cooking, stir, cover and let stand 3–5 minutes or until all liquid has been absorbed.																					
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Rice</th> <th>Water</th> <th>Size of casserole</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0.5 cup</td> <td>1 cup</td> <td>1.5 quart</td> </tr> <tr> <td>1 cup</td> <td>2 cups</td> <td>2 quart</td> </tr> <tr> <td>1.5 cups</td> <td>3 cups</td> <td>2.5 or 3 quart</td> </tr> <tr> <td>2 cups</td> <td>4 cups</td> <td>3 quart or larger</td> </tr> <tr> <td>3 cups</td> <td>6 cups</td> <td>3 quart or larger</td> </tr> <tr> <td>4 cups</td> <td>8 cups</td> <td>3 quart or larger</td> </tr> </tbody> </table>	Rice	Water	Size of casserole	0.5 cup	1 cup	1.5 quart	1 cup	2 cups	2 quart	1.5 cups	3 cups	2.5 or 3 quart	2 cups	4 cups	3 quart or larger	3 cups	6 cups	3 quart or larger	4 cups	8 cups	3 quart or larger
Rice	Water	Size of casserole																					
0.5 cup	1 cup	1.5 quart																					
1 cup	2 cups	2 quart																					
1.5 cups	3 cups	2.5 or 3 quart																					
2 cups	4 cups	3 quart or larger																					
3 cups	6 cups	3 quart or larger																					
4 cups	8 cups	3 quart or larger																					



## COOK CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
<b>6. Quick Fresh Vegetables</b>		Wash and place vegetables in a casserole. Add no water if vegetables have just been washed. Cover with a lid for tender vegetables. Cover with plastic wrap for tender-crisp vegetables. Stir before standing if possible. After cooking, let stand covered for 2–5 minutes.
Broccoli	0.25–3.0 lb (0.11–1.36 kg)	
Brussels sprouts	0.25–3.0 lb (0.11–1.36 kg)	
Cabbage	0.25–3.0 lb (0.11–1.36 kg)	
Cauliflower (flowerets)	0.25–3.0 lb (0.11–1.36 kg)	
Cauliflower (whole)	1 medium	
Spinach	0.25–1.0 lb (0.11–0.45 kg)	
Zucchini	0.25–3.0 lb (0.11–1.36 kg)	
Baked apples	2–4 medium	
<b>7. Long Fresh Vegetables</b>		Place in casserole. Add 1–4 tablespoons water. Cover with a lid for tender vegetables. Cover with plastic wrap cover for tender-crisp vegetables. Stir before standing, if possible. After cooking, let stand covered for 2–5 minutes.
Carrots, sliced	0.25–2.0 lb (0.11–0.9 kg)	
Corn on the cob	2–4 pieces	
Green beans	0.25–2.0 lb (0.11–0.9 kg)	
Winter squash:		
diced	0.25–2.0 lb (0.11–0.9 kg)	
halves	1–2	
<b>8. Frozen Vegetables</b>	0.25–2.0 lb (0.11–0.9 kg)	Cover with a lid or plastic wrap. After cooking, stir, cover and let stand for 3 minutes.
<b>9. Ground Meat</b>	0.25–2.0 lb (0.11–0.9 kg)	Use this setting to cook ground beef or turkey as patties or in bulk to be added to be added to other ingredients. Place patties on a microwave-safe rack and cover with wax paper. Place ground meat in a casserole and cover with wax paper or plastic wrap. When the oven stops, turn over patties or stir meat in casserole to break up large pieces. Re-cover and touch the <b>START/+30 SEC</b> pad. After cooking, let stand covered for 2–3 minutes.
<b>10. Frozen Entrées</b>	0.5–3.0 lb (0.22–1.36 kg)	Use for frozen convenience foods. This setting will give satisfactory results for most brands. Remove the package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand covered for 1–3 minutes.

## MORE MENUS

### MELT/SOFTEN/WARM

These features automatically compute the correct heating time and microwave power level for melting, softening and warming foods shown in the chart below.

1. Touch the **MORE MENUS** pad once.
2. See Menu Label. Select desired food by touching a number pad. Ex: Touch the number **2** pad for chocolate.
3. Repeat touching the same number pad to select quantity.  
Ex: Touch the number **2** pad two more times for 1 square.
4. Touch the **START/+30 SEC** pad.

**Note:**

- To melt, soften or warm other food or foods above or below the quantity allowed on the MELT/SOFTEN/WARM CHART, use manual operation.

### MELT/SOFTEN/WARM CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Melt		Use a Pyrex measuring cup. Cover with plastic wrap.
<b>1.</b> Butter	2 tbsp 0.5 cup	After touching the <b>MORE MENUS</b> pad, touch <b>1</b> pad two times for 2 tbsp. After touching the <b>MORE MENUS</b> pad, touch <b>1</b> pad three times for 0.5 cup.
<b>2.</b> Chocolate	1 cup chips 1 square	After touching the <b>MORE MENUS</b> pad, touch <b>2</b> pad two times for 1 cup chips. After touching the <b>MORE MENUS</b> pad, touch <b>2</b> pad three times for 1 square.
Soften		DO NOT COVER.
<b>3.</b> Ice Cream	1 pint 1.5 qt	After touching the <b>MORE MENUS</b> pad, touch <b>3</b> pad two times for 1 pint. After touching the <b>MORE MENUS</b> pad, touch <b>3</b> pad three times for 1.5 quart.
<b>4.</b> Cream Cheese	3 oz 8 oz	After touching the <b>MORE MENUS</b> pad, touch <b>4</b> pad two times for 3 oz. After touching the <b>MORE MENUS</b> pad, touch <b>4</b> pad three times for 8 oz.
Warm		Use a Pyrex measuring cup. DO NOT COVER.
<b>5.</b> Syrup	0.25 cup 0.5 cup	After touching the <b>MORE MENUS</b> pad, touch <b>5</b> pad two times for 0.25 cup. After touching the <b>MORE MENUS</b> pad, touch <b>5</b> pad three times for 0.5 cup.
<b>6.</b> Dessert Toppings	0.25 cup 0.5 cup	After touching the <b>MORE MENUS</b> pad, touch <b>6</b> pad two times for 0.25 cup. After touching the <b>MORE MENUS</b> pad, touch <b>6</b> pad three times for 0.5 cup.
<b>7.</b> Beverage Reheat	0.5–2 cups	This setting is good for restoring a cooled beverage to a better drinking temperature. Touch the <b>7</b> pad for a 0.5 cup increase per touch. Stir after heating.
<b>8.</b> Hot Water	1–6 cups	Use this setting for heating COLD TAP WATER to a temperature somewhat below the boiling point to make instant coffee or tea. Touch the <b>8</b> pad for 1 cup increase per touch. Stir liquid briskly before and after heating to avoid sudden boilover.
<b>9.</b> Hot Cereal	1–6 servings	Use individual packets or bulk cereal in your favorite variety: oatmeal, oat bran, farina, etc. Follow the package directions for the correct amount of water or milk. To prevent boilovers, it is very important to choose a large container because microwave cooking of cereal causes high boiling. Touch the number <b>9</b> pad for 1 serving increase per touch. If the oven stops, stir and touch the <b>START/+30 SEC</b> pad. After cooking, stir and let stand covered for 2 minutes.

**BAKE**

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

- Suppose you want to bake at 350°F for 20 minutes:
1. Touch the **BAKE** pad.
  2. Select the temperature of 350°F by touching the number **6** pad.
  3. Enter cooking time by touching the number pads **2000**.
  4. Touch the **START/+30 SEC** pad.

**ROAST**

CONVECTION ROAST roasts chicken, turkey, turkey breast or pork.

- Suppose you want to roast at 450°F for 55 minutes:
1. Touch the **ROAST** pad.
  2. Select the temperature of 450°F by touching the number **0** pad.
  3. Enter cooking time by touching the number pads **5500**.
  4. Touch the **START/+30 SEC** pad.

After the CONVECTION ROAST cycle ends, a long tone will sound. Follow the indicated message.

**GRILL**

CONVECTION GRILL grills hamburgers, chicken pieces, steaks and fish steaks.

1. Touch the **GRILL** pad.
2. Enter cooking time by touching the **number** pads.
3. Touch the **START/+30 SEC** pad.

**MORE MENUS**

This section of the operation manual offers instructions for preparing 15 popular foods using CONVECTION BAKE, ROAST and GRILL.

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

For helpful hints, simply touch the **TIMER/SETTINGS** pad anytime **HELP** is lighted in the display.

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

**CONVECTION MORE MENUS CHART**

FOOD	AMOUNT	RACK	PROCEDURE
1. Biscuit	6–12 each	1 or 2 oven racks	Place oven racks inside the oven and preheat. Evenly space biscuits on an oven tray and set on the oven rack in the lower position when preheat is complete. If using more than one oven tray, set the second pan on the oven rack in the upper position. The biscuits are done when the tops turn golden brown.
2. Cookies Packaged	10–12	1 or 2 oven racks	Ideal for refrigerated cookie dough. Prepare according to package or recipe directions and place on a greased and floured low turntable rack. Cookies should be approximately 1/3" thick and 2" in diameter for best results. After the preheat is over, place the pan in the oven. Cool before serving.
3. Bundt Cake	1 cake	Low turntable rack	Ideal for packaged cake mix or your own recipe. Place the low turntable rack in the oven during preheat. Prepare according to package or recipe directions and place in a greased and floured bundt pan. Place the pan in the oven on the low turntable rack. Cool before frosting and serving.
4. Pizza Thin/Classic/ Rising	1 frozen pizza	Low turntable rack	Place the low turntable rack in the oven during preheat. When preheat is complete, place 1 frozen 10" pizza directly onto the low turntable rack toward the center. The pizza is done when the crust is golden brown and the cheese is melted. Let stand 5 minutes before serving.

## CONVECTION MORE MENUS CHART

FOOD	AMOUNT	RACK	PROCEDURE
5. Breaded Shrimp	1–16 pieces	Oven rack, lower position	Evenly space frozen breaded shrimp on a baking sheet. Place on the oven rack in the lower position after preheating. The shrimp are done when golden brown. Let stand 2–3 minutes before serving.
6. Breaded Chicken Tenders	2–6 pieces	Oven rack, lower position	Evenly space frozen breaded chicken tenders on a baking sheet. Place on the oven rack in the lower position after preheating. The chicken tenders are done when golden brown. Let stand 3–5 minutes before serving.
7. Whole Chicken	2.5–7.5 lb	Oven rack, lower position	Place the low turntable rack in the oven during preheat. Season chicken as desired and place the tray on top of the low turntable rack after preheating. After cooking, remove from the oven, cover with foil and allow to stand for 5–10 minutes.
8. Pork Tenderloin	1.0–3.0 lb	Oven rack, lower position	Boneless pork loin is recommended because it cooks evenly. Place on a low rack. After cooking, remove from the oven, cover with foil and allow to stand 5–10 minutes. Internal temperature should be 160°F (71°C).
9. Turkey Breast	1.5–6.0 lb	Oven rack, lower position	Season as desired. Place on a low rack. After the cycle ends, cover with foil and let stand 10 minutes. Internal temperature of white meat should be 170°F (77°C).
10. Beef Hamburgers	2–4 patties 6 oz each	High turntable rack	Season as desired and evenly space hamburgers toward the center of the high turntable rack; no preheating is necessary. Follow the oven prompt to flip hamburgers: carefully remove turntable and rack at the same time, flip hamburgers and slide the turntable and rack back inside of the oven. Touch the <b>START/+30SEC</b> pad to continue.
11. Turkey Burgers	2–4 patties 6 oz each	High turntable rack	Season as desired, and evenly space burgers toward the center of the high turntable rack; no preheating is necessary. Follow the oven prompt to flip burgers: carefully remove turntable and rack at the same time, flip burgers and slide the turntable and rack back inside of the oven. Touch the <b>START/+30SEC</b> pad to continue.
12. Drummies	1.0–2.5 lb	High turntable rack	Season drummies as desired and place directly on a high turntable rack with the thick portions toward the center of the rack.
13. Chicken Breast Boneless	2.0–4.0 lb	High turntable rack	Season chicken pieces as desired and place directly on a high turntable rack, evenly spaced. Flip at 27 minutes (follow instructions on the oven display).
14. Fish Fillet	2–4 pieces 6 oz each	High turntable rack	Season fillets as desired and place directly on a high turntable rack, evenly spaced. Flip at 7 minutes (follow instructions on the oven display).
15. Veggie Burger	2–4 patties 3 oz each	High turntable rack	Place patties directly on a high turntable rack, evenly spaced. Flip at 7 minutes (follow instructions on the oven display).

**⚠ WARNING** DO NOT USE ALUMINUM FOIL TO COVER OR SHIELD FOOD WHEN USING SPEED BAKE OR SPEED ROAST. THE MICROWAVE IS ACTIVE DURING THESE COOKING CYCLES. THE USE OF ANY METAL OTHER THAN THE PROVIDED OVEN RACKS AND HIGH AND LOW TURNTABLE RACKS INCREASES THE RISK OF ARCING AND POSSIBLY FIRE INSIDE OF THE OVEN CAVITY.

### SPEED BAKE

This cook function provides superior results for baked goods that require more than 20 minutes baking time. The SPEED BAKE cooking function cycles the oven's power between 90% convection oven and 10% microwave power to create golden brown exteriors and perfectly moist interiors for foods such as Bundt cakes, quick breads and muffins.

### SPEED ROAST

This is ideal for larger, dense cuts of meat and whole poultry. The SPEED ROAST cooking function cycles the oven's power between 70% convection oven and 30% microwave power. This allows for reduced cooking time as the microwaves directly and rapidly heat the food internally while convection function circulates dry, heated air throughout the oven cavity to provide even cooking with browning for crispy exteriors while the inside retains its juicy texture.

	DEFAULT OVEN TEMPERATURE	MICROWAVE POWER
SPEED BAKE	325°F (163°C)	10%
SPEED ROAST	300°F (149°C)	30%

With the exception of those foods that cook best by convection heating alone, most foods are well suited to mix cooking using either SPEED BAKE or SPEED ROAST.

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

The temperatures can be changed, but the microwave power cannot.

The oven temperature can be changed from 100°F (38°C) to 450°F (232°C). To change the temperature, first touch the **SPEED ROAST** pad or the **SPEED BAKE** pad then touch the same pad again. When the display says SELECT TEMP, touch desired temperature pad. Ex: Touch the **SPEED ROAST** pad two times, then touch number **7** pad, and the temperature will automatically change to 375°F.

### TO COOK WITH SPEED FUNCTIONS

- Suppose you want to bake a cake for 25 minutes on SPEED BAKE:

1. Touch the **SPEED BAKE** pad.
2. Enter the cooking time by touching number pads **2500**.
3. Touch the **START/+30 SEC** pad.

### HELPFUL HINTS FOR CONVECTION AND SPEED FUNCTIONS COOKING

Your Convection Oven can cook any food perfectly because of the number of ways it can cook: microwave only, speed functions, convection only or grill. This Operation Manual tells you how to program the oven.

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

### CONVECTION COOKING

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

### SPEED FUNCTIONS COOKING

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

## MULTIPLE SEQUENCE COOKING

The oven can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences for the microwave mode and 2 automatic cooking sequences with for SPEED BAKE/SPEED ROAST mode, switching from one power level setting to another automatically.

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

- Suppose you want to cook roast beef for 5 minutes at 100% and then continue to cook for 30 minutes at 50%.

1. Touch the **POWER LEVEL** pad twice for 100% power. Then enter cooking time.
2. Touch the **POWER LEVEL** pad. Touch number pad **5** for 50% power. Then enter second cooking time.
3. Touch the **START/+30 SEC** pad.

### Note:

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

## SETTINGS/TIMER

Settings provides 7 features to make using your oven easy with specific instructions provided in the interactive display.

### 1. CLOCK

- To set the clock:

1. Touch the **TIMER/SETTINGS** pad twice.
2. Enter the correct time of day by touching the **number** pads in sequence. Touch the **START/+30 SEC** pad.

### 2. TIMER

- Suppose you want to set a timer for 3 minutes.

1. Touch the **TIMER/SETTINGS** pad 3 times.
2. Enter time by touching the number pads **3 0 0**.
3. Touch the **START/+30 SEC** pad.

### 3. AUDIBLE SIGNAL ELIMINATION

If you wish to have the oven operate with no audible signals, touch the **TIMER/SETTINGS** pad 4 times and the **START/+30 SEC** pad once.

To cancel and restore the audible signal, touch the **TIMER/SETTINGS** pad 4 times and the **START/+30 SEC** pad once.

### 4. REMIND SIGNAL

If you wish to have the oven operate with no remind signal, touch the **TIMER/SETTINGS** pad 5 times and the **START/+30 SEC** pad once.

To cancel and restore the remind signal, touch the **TIMER/SETTINGS** pad 5 times and the **START/+30 SEC** pad once.

## 5. WEIGHT UNIT LBS/KGS

The oven's default temperature is set to U.S. Customary Unit-pounds.

- To change to KGS, touch the **TIMER/SETTINGS** pad 6 times, the number **6** pad once and the **START/+30 SEC** pad once.
- To change to LBS, touch the **TIMER/SETTINGS** pad 6 times, the number **1** pad once and the **START/+30 SEC** pad once.

## 6. TEMPERATURE SELECTIONS

The oven's default temperature setting is °F.

- To change to °C, touch the **TIMER/SETTINGS** pad 7 times, the number **1** pad once and the **START/+30 SEC** pad once.
- To change to °F, touch the **TIMER/SETTINGS** pad 7 times, the number **6** pad once and the **START/+30 SEC** pad once.

## 7. DEMONSTRATION MODE

To demonstrate, touch the **TIMER/SETTINGS** pad 8 times, then touch the **START/+30 SEC** pad and hold for 3 seconds. *DEMO ON* will appear in the display. Cooking operations and specific special features can now be demonstrated with no power in the oven. For example, touch the **START/+30 SEC** pad and the display will show *1.00* and count down quickly to *END*.

To cancel, touch the **TIMER/SETTINGS** pad 8 times and then touch the **START/+30 SEC** pad once. If easier, unplug the oven from the electrical outlet and replug.

## +30 SEC

+30 SEC allows you to cook for 30 seconds at 100% by simply touching the **START/+30 SEC** pad. You can also extend cooking time in multiples of 30 seconds by repeatedly touching the **START/+30 SEC** pad during manual cooking up to 99 minutes.

### Note:

- To use the **+30 SEC**, touch the pad within 3 minutes after cooking, close the oven door or touch the **STOP/CLEAR** pad.
- +30 SEC cannot be used with Sensor settings, REHEAT or DEFROST.

## CONTROL LOCK

The Control Lock prevents unwanted oven operation such as by small children. The oven can be set so that the control panel is deactivated or locked. To set, touch the **STOP/CLEAR** pad and hold for 3 seconds. Should a pad be touched, *LOCK ON* will appear in the display.

To cancel, touch the **STOP/CLEAR** pad and hold for 3 seconds.

## HELP (DISPLAY INDICATOR)

Many of the settings have cooking hints. If you wish to check, touch the **TIMER/SETTINGS** pad whenever *HELP* is lighted in the Interactive Display for these hints.

Disconnect the power cord or leave the door open to inactivate the oven during cleaning.

## EXTERIOR

The outside surface is precoated metal and plastic. Clean the outside with mild soap and water, then rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

## DOOR

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

## TOUCH CONTROL PANEL

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

## INTERIOR - AFTER MICROWAVE COOKING

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

## INTERIOR - AFTER CONVECTION, SPEED BAKE OR SPEED ROAST

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

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

## WAVEGUIDE COVER

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

## ODOR REMOVAL

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

## TURNTABLE/TURNTABLE SUPPORT

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

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

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

## 12 SPECIFICATIONS

AC Line Voltage:	UL Rating—Single phase 240V, 60 Hz, AC only CSA Rating—Single phase 220V, 60 Hz, AC only
AC Power Required:	UL /CSA Rating 11.5 A, 2550W
Output Power:	
Microwave*	900 watts
Convection Heater	1600 watts
Frequency:	2450 MHz
Outside Dimensions (WxHxD):	29 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> " x 17 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> " x 24 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> " (with handle) (755.6 x 454.02 x 631.8 mm)
Cavity Dimensions (WxHxD):	17 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> " x 9 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> " x 16 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> " (433.4 x 239.7 x 430.2 mm)
Oven Capacity:**	1.6 cubic feet
Cooking Uniformity:	Turntable system, diameter 16" (3406.4 mm)


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

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

In compliance with standards set by:

FCC – Federal Communications Commission Authorized.

DHHS – Complies with Department of Health and Human Services (DHHS) rule, CFR, Title 21, Chapter I, Subchapter J.

 – This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc. for use in USA or Canada.

NHW – Department of National Health and Welfare of Canada.

This oven is listed by the Canadian Standard Association as certified.



## 13 SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service:

1. Place one cup of water in a glass measuring cup in the oven and close the door securely.

Operate the oven for one minute at HIGH 100%.

**A** Does the oven light come on?

YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

**B** Does the cooling fan work?

(Put your hand over the rear ventilating openings.)

YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

**C** Does the turntable rotate?

(It is normal for the turntable to turn in either direction.)

YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

**D** Is the water in the oven warm?

YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

2. Remove water from the oven and operate the oven for 5 minutes at Convection 450°F.

Operate the oven for one minute at HIGH 100%.

**A** Do CONV and COOK indicators light?

YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

**B** After the oven shuts off, is inside of the oven hot?

YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

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

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

**Note:**

If time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode on page 23 and cancel.



## AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, VEUILLEZ LIRE CE MANUEL !

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir choisi les produits Beko. Nous espérons que ce produit, fabriqué dans des installations modernes et soumis à un processus de contrôle qualité rigoureux, vous offre les meilleures performances possibles. C'est pourquoi nous vous recommandons, avant d'utiliser ce produit, de lire attentivement ce manuel et tous les autres documents fournis et de les conserver soigneusement pour toute consultation future. Si vous confiez le produit à quelqu'un d'autre, n'oubliez pas de lui remettre également le manuel d'utilisation.

Veillez à bien respecter les consignes et les instructions figurant dans le manuel d'utilisation.

### MESURES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE

- Ne pas essayer de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte puisque le fonctionnement avec la porte ouverte peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde. Il est important de ne pas enlever ou modifier les verrouillages de sécurité.
- Ne pas placer d'objet entre l'avant du four et la porte ou laisser s'accumuler de la saleté ou des résidus de nettoyant sur les surfaces d'étanchéité.
- Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que
- la porte du four ferme bien et qu'il n'y ait pas de dommages: (1) à la tête du tiroir (tordue), (2) aux glissières et verrous (brisés ou avec du jeu), (3) aux joints et aux surfaces d'étanchéité du tiroir.
- Seul du personnel qualifié en réparations doit ajuster ou réparer ce four.

#### AVERTISSEMENT

Cet équipement produit et utilise de l'énergie des bandes de fréquences ISM (industrielles, scientifiques et médicales); s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire rigoureusement selon les instructions du fabricant, il est susceptible de causer de l'interférence à la réception des ondes radio et de télévision.

Suite à des tests, il a été déterminé qu'il se conforme aux limites prescrites aux équipements ISM conformément à la section 18 des règles de la CFC, qui sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'est pas garanti qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière.

Si cet appareil cause de l'interférence à la réception des ondes radio ou de télévision, ce qui peut se vérifier en allumant et en éteignant l'appareil, nous encourageons l'utilisateur à tenter de corriger les interférences par l'une ou plusieurs des méthodes suivantes

- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Déplacer le four à micro-ondes par rapport à l'appareil récepteur.
- Placer le four à micro-ondes plus loin de l'appareil récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes dans une prise différente pour que le four à micro-ondes et l'appareil récepteur soient sur des circuits différents.

LE FABRICANT n'est pas responsable des interférences aux ondes radio ou de télévision causées par une MODIFICATION NON AUTORISÉE de ce four à micro-ondes. C'est la responsabilité de l'utilisateur de corriger cette interférence.

# TABLE DES MATIÈRES

<b>MESURES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE</b> .....	27
<b>1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b> .....	29
<b>2 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION</b> .....	30
DÉBALLAGE ET EXAMEN DE VOTRE FOUR.....	30
CHOIX D'UN EMPLACEMENT .....	30
<b>3 INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE</b> .....	31
INTERFÉRENCES RADIO OU TÉLÉ .....	31
POUR ÉVITER LA POSSIBILITÉ DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE .....	31
POUR ÉVITER LA POSSIBILITÉ DE BRÛLURE..	31
<b>4 CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR</b> .....	32
À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES .....	32
À PROPOS DE LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES .....	32
À PROPOS DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ..	32
À PROPOS DES USTENSILES ET DES MATÉRIAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER .....	33
À PROPOS DES ALIMENTS .....	34
<b>5 NOMS DES PIÈCES</b> .....	35
PIÈCES DU FOUR À MICRO-ONDES.....	35
ACCESSOIRES .....	35
PANNEAU DE COMMANDES.....	36
PANNEAU DE MENU.....	36
<b>6 AVANT D'UTILISER</b> .....	37
POUR LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE.....	37
STOP/CLEAR.....	37
<b>7 MANUEL D'UTILISATION</b> .....	38
CUISSON MINUTÉE .....	38
POUR RÉGLER LE NIVEAU D'INTENSITÉ .....	38
DÉCONGÉLATION EN MODE MANUEL .....	38
<b>8 FONCTIONS DU MICRO-ONDES</b> .....	39
DEFROST (DÉGIVRER) .....	39
TABLEAU DE DEFROST .....	39
CUISSON PAR CAPTEUR.....	40
REHEAT .....	40
POPCORN .....	40
TABLEAU DU CAPTEUR .....	41
COOK.....	41
TABLEAU DE COOK.....	41
TABLEAU DU CAPTEUR .....	42
MORE MENUS.....	42
MELT/SOFTEN/WARM (FONDRE/RAMOLLIR/RÉCHAUFFER).....	42
TABLEAU DES MELT/SOFTEN/ WARM.....	43
<b>9 FONCTIONS À CONVECTION</b> .....	44
BAKE .....	44
ROAST .....	44
GRILL .....	44
MORE MENUS.....	44
TABLEAU MORE MENUS.....	44
SPEED BAKE.....	46
SPEED ROAST .....	46
POUR CUIRE AVEC LES FONCTIONS SPEED ..	46
CONSEILS PRATIQUES POUR LES FONCTIONS DE CUISSON RAPIDE ET À CONVECTION.....	46
<b>10 AUTRES FONCTIONS PRATIQUES</b> .....	47
CUISSON PAR SÉQUENCES MULTIPLES.....	47
SETTINGS/TIMER .....	47
+30 SEC .....	47
VERROUILLAGE DES COMMANDES .....	48
HELP (INDICATEUR D'AFFICHAGE).....	48
<b>11 NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	49
EXTÉRIEUR.....	49
PORTE .....	49
PANNEAU DE COMMANDES TACTILES.....	49
INTÉRIEUR – APRÈS MICRO-ONDES CUISSON .....	49
INTÉRIEUR – APRÈS LE MODE CONVECTION, SPEED BAKE OU SPEED ROAST .....	49
COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES .....	49
ÉLIMINATION DES ODEURS .....	49
PLATEAU TOURNANT / SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.....	49
<b>12 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b> .....	50
<b>13 APPEL DE SERVICE POUR VÉRIFICATION</b> .....	51

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des consignes de sécurité fondamentales, incluant les consignes suivantes :

**⚠ AVERTISSEMENT** Pour réduire les risques de brûlures, de décharges électriques, d'incendie, de blessures corporelles ou d'exposition excessive à l'énergie microonde :

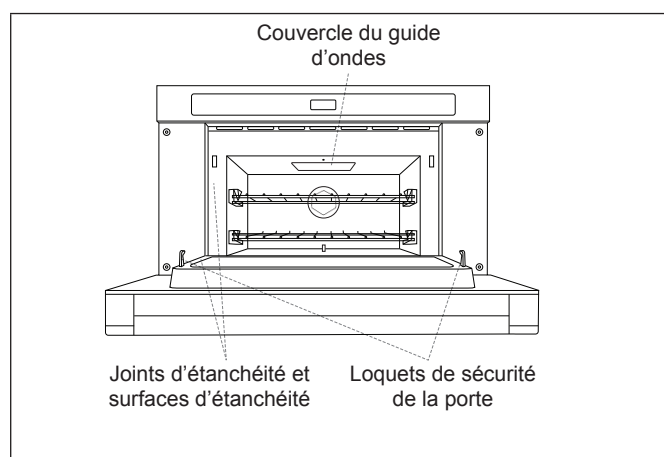
1. Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les « MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE » en page 27.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez uniquement dans une prise de courant correctement mise à la terre. Reportez-vous aux INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE à la page 31.
4. Veuillez installer ou placer cet appareil seulement selon les instructions d'installations fournies.
5. Certains produits comme les oeufs entiers et les contenants fermés hermétiquement, par exemple, comme les pots en verre fermés, peuvent fissurer et ne doivent pas être réchauffés dans cet appareil.
6. N'utilisez l'appareil que dans le cadre de son utilisation prévue, tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
7. Comme c'est le cas pour tous les appareils, une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants.
8. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé.
9. L'entretien de cet appareil ne doit être effectué que par du personnel qualifié. Veuillez communiquer avec le Centre de service autorisé le plus près de chez vous pour une inspection, une réparation ou un ajustement.
10. Ne couvrez pas ou n'obstruez pas les ouvertures sur l'appareil.
11. Ne rangez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'une source d'eau; par exemple, près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou tout autre endroit similaire.
12. N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
13. Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chauffées.
14. Ne laissez pas le cordon suspendu sur le rebord d'une table ou d'un comptoir.
15. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four, prenez les précautions suivantes.
  - a. Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
  - b. Retirez les attaches de fil métallique des sacs de papier ou de plastique avant de placer le sac dans le four.
  - c. **Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, gardez la porte de l'appareil fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation électrique à partir du panneau de disjoncteurs ou de fusibles.**
  - d. N'utilisez pas la cavité à des fins de rangement. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité lorsqu'il n'est pas utilisé.
17. Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans l'apparence d'une ébullition. Il n'y a pas toujours présence de bulles ou d'une ébullition visible lorsque le contenant est retiré du four. CELA POURRAIT ENTRAÎNER UN DÉBORDEMENT BOUILLONNANT SOUDAIN DES LIQUIDES CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.
18. Pour réduire les risques de blessures corporelles :
  - a. Ne surchauffez pas les liquides.
  - b. Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffage.
  - c. N'utilisez pas de contenants aux côtés droits avec un goulot étroit Utilisez un contenant à grande ouverture.
  - d. Après le réchauffement, laissez le contenant reposer dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.
  - e. Procédez avec prudence lorsque vous insérez une cuillère ou tout autre ustensile dans le contenant.
19. Si le four est installé encastré, respectez les instructions d'installation suivantes :
  - a. N'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.
  - b. Ne rangez rien directement sur le dessus de l'appareil lorsque l'appareil est en fonction.
20. Si la lampe du four ne fonctionne plus, veuillez consulter un CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ.

**VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

## DÉBALLAGE ET EXAMEN DE VOTRE FOUR

Enlevez toutes les matériaux d'emballage de l'intérieur de la cavité du four; cependant, **N'ENLEVEZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDE**, qui est situé dans la partie inférieure à l'intérieur de la cavité. Lisez les documents joints et **CONSERVEZ** le manuel d'installation/utilisateur et d'entretien. **CONSERVEZ** le manuel d'installation/utilisateur et d'entretien.

Vérifier si le four présente tout signe de dommages, notamment si la porte est mal alignée ou tordue, s'il y a présence de dommages sur les joints ou les surfaces d'étanchéité de la porte, si les charnières ou les loquets de la porte ne sont pas endommagés ou brisés et qu'il n'y a pas des bosses à l'intérieur de la cavité ou à l'avant du four. Si vous découvrez des dommages, veuillez ne pas faire fonctionner le four et communiquer avec votre agent de service autorisé local.



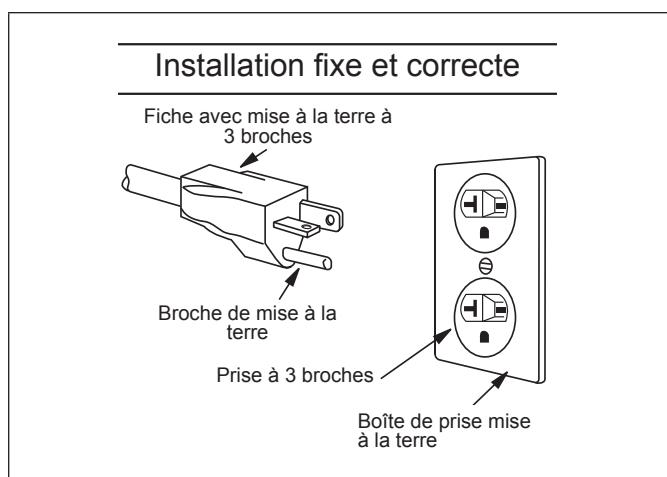
## CHOIX D'UN EMPLACEMENT

Votre four peut être encastré seul dans une armoire ou un mur, au-dessus de n'importe quel four électrique encastré, tiroir chauffant ou sous une table de cuisson ou un comptoir. Si vous installez au-dessus d'un four ou d'un tiroir-réchaud, veuillez prévoir 50,8 mm (2 po) d'espace entre les produits.

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon avec fil de mise à la terre et une fiche pour mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale installée correctement et mise à la terre conformément au Code national de l'électricité ainsi qu'aux codes et règlements locaux. Dans l'éventualité d'un court-circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil de sortie pour le courant électrique.

**⚠ AVERTISSEMENT** L'utilisation inappropriée de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

- La prise électrique murale doit être facilement accessible de manière à ce que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. L'alimentation CA doit être de 240 V, 15 A, avec un disjoncteur de distribution d'au moins 1,6 kW. Il est possible d'isoler l'appareil de l'alimentation en intégrant un interrupteur entre la source et l'appareil en respectant les normes électriques. Il est recommandé qu'un circuit séparé desservant uniquement cet appareil soit mis en place. Ne rangez pas ou n'utilisez pas ce four à l'extérieur.
- N'utilisez pas le four avec la porte ouverte ou des loquets de sécurité de la porte altéré d'une quelconque manière. N'utilisez pas le four s'il y a un objet entre les joints d'étanchéité de la porte et les surfaces d'étanchéité.



**Remarque:**

1. Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions sur l'électricité, consultez un électricien ou technicien qualifié.
2. Ni Beko ni le revendeur ne peuvent être tenus responsables des dommages causés au four ou des blessures personnelles résultant du non-respect des procédures adéquates de branchement électrique.

## INTERFÉRENCES RADIO OU TÉLÉ

S'il y a des interférences nuisibles à vos appareils radio ou télé causées par votre four à micro-ondes, assurez-vous que le four à micro-ondes est branché sur un circuit différent, déplacer la radio ou la télévision aussi loin que possible du tiroir ou vérifiez la position et le signal de l'antenne réceptrice.

## POUR ÉVITER LA POSSIBILITÉ DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé avec un cordon spécial. Le changement doit être effectué par un agent de service autorisé.

## POUR ÉVITER LA POSSIBILITÉ DE BRÛLURE

**⚠ AVERTISSEMENT** Le contenu chaud peut provoquer de graves brûlures. Ne laissez pas les enfants utiliser le four à micro-ondes. Soyez prudent lorsque vous retirez des objets chauds. Pour éviter les déversements et les brûlures, toute personne utilisant le four à micro-ondes doit pouvoir l'atteindre confortablement. Toute personne utilisant le four à micro-ondes peut le faire en toute sécurité si elle comprend et prend les précautions de sécurité, y compris les suivantes.

- Utilisez des maniques pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles en contact avec des aliments chauds. Une chaleur suffisante des aliments peut être transférée à travers les ustensiles pour provoquer des brûlures de la peau.
- Dirigez la vapeur loin du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné d'un plat couvrant et ouvrez soigneusement les sacs de cuisson et les sacs de pop-corn loin du visage.
- Restez près de l'appareil lorsqu'il est utilisé et vérifiez fréquemment les progrès pour éviter de trop cuire les aliments.
- Sélectionnez, stockez et manipulez les aliments avec soin pour préserver leur haute qualité et minimiser la propagation des bactéries d'origine alimentaire.
- N'utilisez JAMAIS le four à micro-ondes pour ranger des livres de cuisine ou d'autres articles.

## À PROPOS DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

- Ce manuel d'installation/utilisation et d'entretien est important : lisez-le avec soin et conservez-le pour référence ultérieure.
- Un bon livre de recettes pour le four à micro-ondes est un atout précieux. Veuillez le consulter pour connaître les principes, les techniques, des conseils de cuisson et des recettes pour le four à micro-ondes.
- N'utilisez JAMAIS le four à micro-ondes sans le plateau tournant et le support sous la table tournante de façon à placer un grand plat dans le four. Le plateau tournant tournera dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens contraire.
- Veuillez TOUJOURS avoir des aliments dans le four à micro-ondes lorsqu'il est en marche afin d'absorber l'énergie micro-onde.
- Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes à des niveaux d'intensité inférieurs à 100 %, il se peut que vous entendiez le cycle de fonctionnement et d'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four à micro-ondes soit chaud au toucher lors de la cuisson ou du réchauffage.
- La condensation est un phénomène normal de la cuisson à micro-ondes. L'humidité de la pièce et l'humidité des aliments influenceront la quantité de condensation dans le four à micro-ondes. Généralement, les aliments recouverts ne causeront pas autant de condensation que ceux non recouverts. Les événements d'aération à l'arrière du four à micro-ondes ne doivent pas être bloqués.
- Après avoir utilisé les fonctions de CONVECTION, CUISSON RAPIDE ou AUTRES MENUS À CONVECTION, vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 5 minutes, selon la température du four à micro-ondes.
- Soyez avisé que contrairement aux fours à micro-ondes uniquement, les fours à micro-ondes à convection ont tendance à devenir plus chauds pendant les fonctions de cuisson à CONVECTION, CUISSON RAPIDE et AUTRES MENUS DE CONVECTION.
- Le four est destiné uniquement à la préparation d'aliments. Il ne doit être utilisé pour sécher des vêtements ou du papier journal.
- Ne posez pas d'aliments ou d'ustensiles de cuisine sur la porte ouverte de plus de 15 lb. Cela pourrait endommager votre porte et affecter les performances de cuisson de votre four.
- Votre four est homologué 900 watts en utilisant la procédure de test CEI. Si vous suivez une recette ou le mode de préparation indiqué sur l'emballage, veuillez vérifier les aliments une ou deux minutes avant la fin de la durée minimale et ajoutez le temps nécessaire

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

- Disposez les aliments avec soins. Mettez les parties plus charnues vers l'extérieur du plat.

- Vérifiez la durée de cuisson. Faites cuire pendant la durée de cuisson la plus courte indiquée et ajoutez plus de temps au besoin. Les aliments trop cuits peuvent fumer ou prendre en feu.
- Couvrez les aliments lors de la cuisson. Veuillez consulter la recette ou le livre de recettes pour des suggestions : des essuie-tout, du papier ciré, de la pellicule plastique pour la cuisson au micro-ondes ou un couvercle. Les couvercles aident à prévenir les éclaboussures et à cuire les aliments de façon uniforme.
- Remuez les aliments à partir de l'extérieur vers le centre du plat une fois ou deux durant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois durant la cuisson au four à micro-ondes afin d'accélérer la cuisson des aliments comme le poulet et les hamburgers. Les articles plus volumineux comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
- Réarrangez les aliments comme les boulettes de viande à mi-cuisson du fond vers le dessus et du centre vers les côtés du plat.
- Ajoutez du temps de repos. Retirez les aliments du four et remuez, si possible. Couvrez durant le temps de repos, ce qui permet aux aliments de finir de cuire sans être trop cuits.
- Vérifiez le degré de cuisson. Recherchez des signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes.
- Les signes de cuisson à point comprennent :
  - de la vapeur qui se dégage de toute la surface des aliments et non seulement des contours
  - le centre inférieur du plat est très chaud au toucher
  - les joints des cuisses de volaille bougent avec facilité
  - la viande et la volaille ne sont plus roses à l'intérieur
  - le poisson est opaque et se défait facilement à l'aide d'une fourchette

## À PROPOS DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cuire les aliments à des températures sûres recommandées par le Département de l'agriculture des États-Unis (USDA). Pour vérifier la température interne des aliments afin d'en déterminer la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense, loin du gras ou des os.

**⚠ AVERTISSEMENT** NE JAMAIS laisser un thermomètre dans les aliments pendant la cuisson au micro-ondes à moins que le thermomètre ne soit approuvé pour une utilisation au micro-ondes.

poisson	63 °C (145 °F)
porc, boeuf haché/veau/agneau, plats aux œufs	71 °C (160 °F)
dinde/poulet/canard entiers, en morceaux et hachés, restes, prêts-à-réchauffer réfrigérés, charcuterie et plats à emporter	74 °C (165 °F)



### À PROPOS DES USTENSILES ET DES MATÉRIAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER

Il n'est pas nécessaire de vous procurer une toute nouvelle batterie de cuisine. De nombreux articles de cuisson que vous possédez déjà dans votre cuisine peuvent être utilisés avec succès dans votre nouveau four. Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles et les couverts que vous devriez utiliser dans chaque mode.

USTENSILES ET REVÊTEMENTS	MICRO-ONDES UNIQUEMENT	CONVECTION BAKE, ROAST, GRILL	SPEED ROAST SPEED BAKE
Papier d'aluminium	NON	OUI (pas de couverture pendant GRILL)	NON
Contenants en aluminium	NON	OUI (griller sans couvercle)	NON
Plat brunisseur	NON	NON	NON
Vitrocéramique (Pyroceram®)	OUI, préféré	OUI, préféré	OUI, préféré
Verre, résistant à la chaleur	OUI, préféré	OUI, préféré	OUI, préféré
Verre, non résistant à la chaleur	NON	NON	NON
Couvercles, verre	OUI	OUI (pas de couverture pendant GRILL)	OUI
Couvercles, métal	NON	OUI (pas de couverture pendant GRILL)	NON
Couvercles, métal	NON	OUI	NON.
Batterie de cuisine en silicone	OUI	OUI	OUI, préféré
Divers, métal : assiettes avec bordure, vis, bandes, poignées. Les attaches de fil métallique	NON	NON	NON
Sacs pour cuisson au four	OUI (pas d'attaches métalliques)	OUI (pas de couverture pendant GRILL)	OUI (pas d'attaches métalliques)
Assiettes en papier	OUI	NON	NON
Essuie-tout	OUI (pas de serviettes en papier recyclé, qui peuvent contenir des garnitures métalliques)	NON	NON
Papier, allant au four	OUI	OUI (jusqu'à 204 °C/400 °F ; ne pas utiliser pendant GRILL)	OUI (up to 400°F)
Contenants de plastique allant au micro-ondes	OUI	NON	NON
Plastique, Thermoset®	OUI	OUI (jusqu'à 218 °C/425 °F ; ne pas utiliser pendant GRILL)	OUI
Pellicule de plastique	OUI	NON	NON
Poterie, grès de cérame	OUI (si marqué allant au micro-ondes)	OUI	OUI (si marqué à la fois pour micro-ondes et pour four)
Mousse de polystyrène	OUI	NON	NON
Papier ciré	OUI	NON	NON
Osier, bois, paille	OUI (uniquement les aliments à faible teneur en matières grasses et en sucre)	NON	NON

## ACCESSOIRES

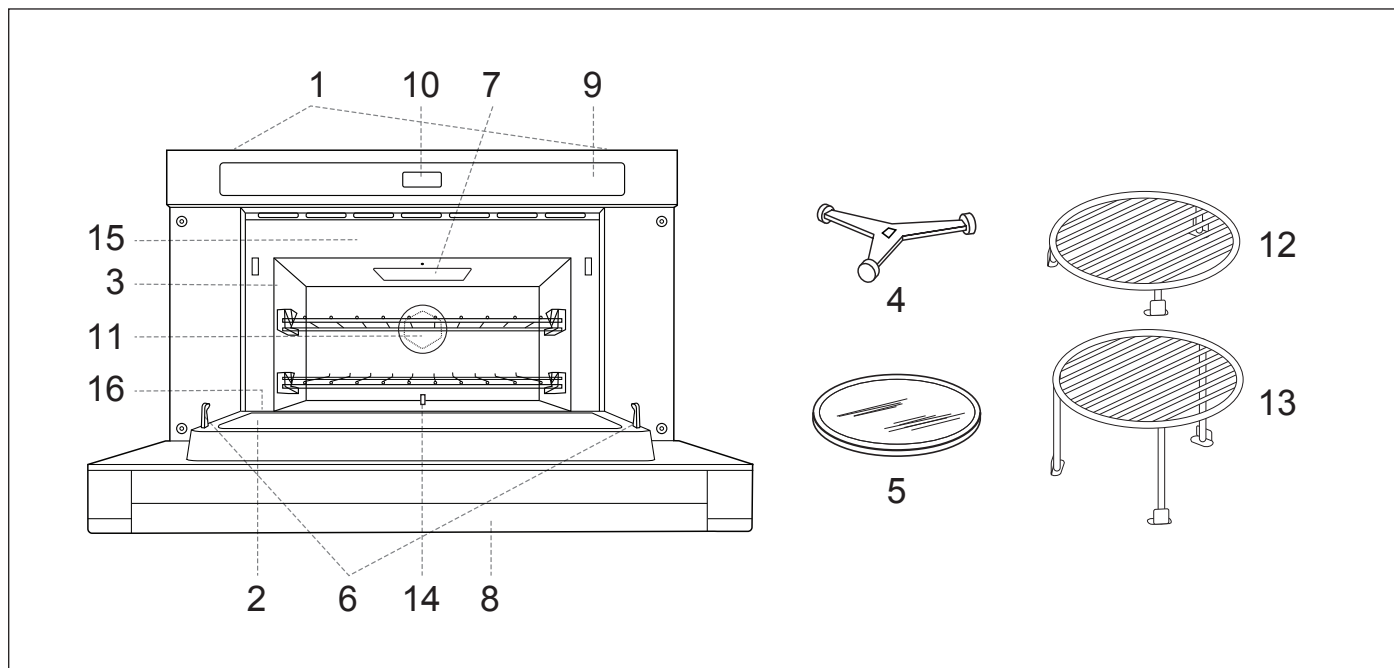
Il existe de nombreux accessoires pour le four à micro-ondes offerts sur le marché. Évaluez-les minutieusement avant d'acheter de sorte qu'ils correspondent à vos besoins. Lorsque vous sélectionnez des accessoires pour le micro-ondes, assurez-vous qu'ils contiennent la marque indiquant qu'ils vont au micro-ondes et qu'ils ont été testés. Un thermomètre allant au four à micro-ondes vous aidera à déterminer le degré de cuisson et assurer que les aliments ont été cuits à la bonne température lorsque vous utilisez la cuisson au micro-ondes uniquement. Beko n'est pas responsable de tout dommage causé au four lorsque vous utilisez des accessoires.

## À PROPOS DES ALIMENTS

ALIMENT	À FAIRE	NE PAS FAIRE
OEufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Percez les jaunes d'œufs avant la cuisson pour éviter qu'ils n'éclatent.</li> <li>Percez la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des saucisses et saucisses à hot dogs pour permettre à la vapeur de s'échapper.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>NE PAS cuire les œufs en coquille.</li> <li>NE PAS réchauffer les œufs entiers.</li> <li>NE PAS sécher les noix ou les graines en coques.</li> </ul>
Maïs soufflé	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez du maïs soufflé spécialement emballé pour la cuisson au micro-ondes.</li> <li>Écoutez le popping du maïs ralentir à 1 ou 2 secondes entre les pops pour éviter la surcuisson.</li> <li>Utilisez la fonction spéciale Popcorn en touchant la touche POPCORN.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>NE PAS faire éclater le maïs dans des sacs en papier brun ordinaires ou des bols en verre.</li> <li>NE PAS dépasser le temps de cuisson maximal indiqué dans les instructions sur l'emballage.</li> </ul>
Aliments pour bébé	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transférer les aliments pour bébés dans un petit plat et chauffer soigneusement en remuant souvent.</li> <li>Vérifier la température avant de servir. Testez la température des bouteilles sur votre poignet avant de servir.</li> <li>Fixez les tétines aux biberons APRÈS le chauffage. Bien agiter avant de servir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>NE PAS chauffer les biberons jetables.</li> <li>NE PAS chauffer les biberons avec les tétines attachées.</li> <li>NE PAS réchauffer les aliments pour bébés dans les bocaux d'origine.</li> </ul>
En général	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couper les produits de boulangerie fourrés après chauffage pour libérer la vapeur.</li> <li>Remuer vivement les liquides avant et après le chauffage pour éviter l'éruption.</li> <li>Utilisez un bol profond lors de la cuisson des liquides et des céréales pour éviter les débordements. Reportez-vous à la hauteur des parois latérales du four.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>NE PAS chauffer ou cuire dans des bocaux en verre fermés ou des contenants hermétiques.</li> <li>N'UTILISEZ PAS le micro-ondes pour la mise en conserve, car les bactéries nocives peuvent ne pas être détruites.</li> <li>NE PAS faire frire au micro-ondes.</li> <li>NE PAS sécher du bois, des courges, des herbes ou des papiers mouillés.</li> </ul>

## 5 NOMS DES PIÈCES

### PIÈCES DU FOUR À MICRO-ONDES



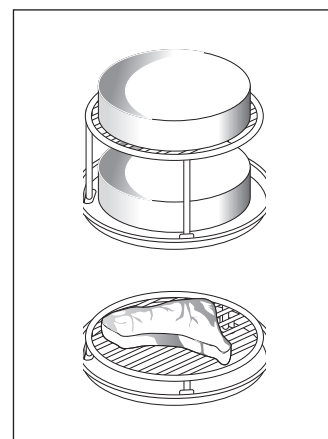
1. Ouvertures de ventilation (côté arrière)
2. Porte de four avec la fenêtre transparente
3. Lampe du four (s'allume lorsque la porte est ouverte ou que le four est en marche)
4. Support du plateau tournant
5. Plateau tournant amovible (tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre)
6. Loquets de sécurité de la porte (la porte doit être fermée pour que le four fonctionne)
7. Couvercle du guide d'ondes NE PAS ENLEVER.
8. Poignée
9. Panneau de commande en verre
10. Affichage numérique lumineux
11. Ouverture d'aération à convection
12. Grille inférieure amovible (Grille pour griller)
13. Grille supérieure amovible (Grille de cuisson)
14. Arbre du moteur du plateau tournant
15. Panneau de menu
16. Plaque signalétique

### ACCESSOIRES

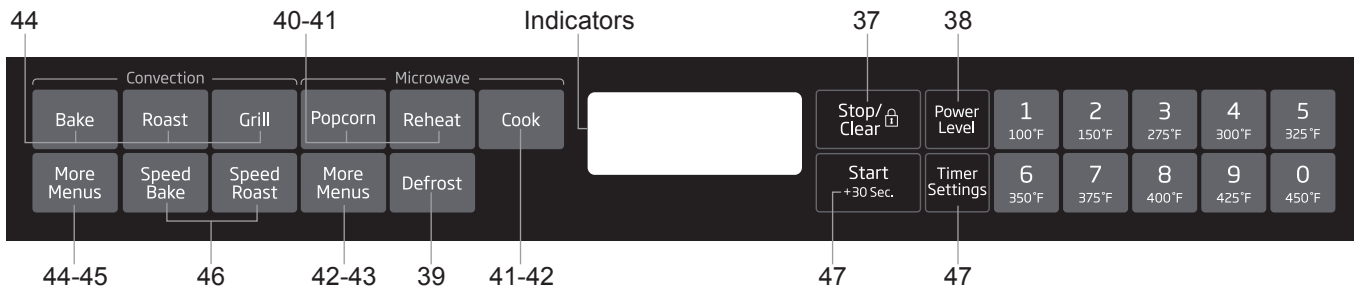
Les accessoires suivants sont spécialement conçus pour être utilisés dans ce four uniquement en mode de cuisson à convection (cuisson, rôtissage ou grillage) ou cuisson rapide (cuisson ou rôtissage). **N'UTILISEZ PAS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES UNIQUEMENT** Ne substituez avec des grilles de mêmes types pour celles-ci spécialement conçues.

**Grille de plateau tournant supérieur et Grille de plateau tournant inférieur** - voir le tableau aux pages 44-45 pour savoir quand utiliser ces supports.

**Grilles de four (2)** - ces grilles sont utilisées pour la cuisson ou le rôtissage et la cuisson à deux niveaux.



## PANNEAU DE COMMANDES



Le nombre à côté de l'illustration du panneau de commande indique les pages auxquelles vous pouvez vous référer pour la description des fonctions et l'information d'utilisation.

## PANNEAU DE MENU

COOK		DEFROST	MICROWAVE MORE MENUS			CONVECTION MORE MENUS		
				BAKE	ROAST	GRILL		
1 Baked Potatoes	6 Quick Fresh Vegetables	1 Ground Meat	Melt	1 Butter	7 Beverage Reheat	1 Biscuit	7 Whole Chicken	10 Beef Hamburgers
2 Sweet Potatoes	7 Long Fresh Vegetables	2 Steaks/Chops		2 Chocolate	8 Hot Water	2 Cookies Packaged	8 Pork Tenderloin	11 Turkey Burgers
3 Fish/Seafood	8 Frozen Vegetables	3 Boneless Poultry	Soften	3 Ice Cream	9 Hot Cereal	3 Bundt Cake	9 Turkey Breast	12 Drumsticks
4 Brown Rice	9 Ground Meat	4 Bone-in Poultry		4 Cream Cheese		4 Pizza - Thin/Classic/Rising		13 Chicken Breast Boneless
5 White Rice	10 Frozen Entrée	5 Roast	Warm	5 Syrup		5 Breaded Shrimp		14 Fish Fillet
		6 Casserole and Soup		6 Dessert Topping		6 Breaded Chicken Tenders		15 Veggie Burger

- Avant d'utiliser votre nouveau four, veuillez vous assurer de lire et de comprendre ce manuel d'utilisation et d'entretien en entier.
- Avant que votre four soit prêt à être utilisé, veuillez suivre ces procédures :
  1. Branchez le four. Fermez la porte. L'affichage du four affichera *WELCOME TOUCH CLEAR*.
  2. Appuyer la touche **STOP/CLEAR**. : apparaîtra.
  3. Réglage de l'horloge.

### POUR LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyez sur la touche **TIMER/SETTINGS** deux fois.
2. Entrez l'heure appropriée en appuyant sur les chiffres l'un après l'autre. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC**.

Cette horloge est au format 12 heures. Si vous tentez de saisir une heure erronée, *ERROR* apparaîtra à l'écran. Appuyez sur la touche **STOP/CLEAR** et saisissez l'heure à nouveau.

- Si l'alimentation électrique de votre four est interrompue, l'écran affichera *WELCOME TOUCH CLEAR* de façon intermittente une fois que l'alimentation électrique sera rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure actuelle sera également effacée. Appuyez simplement sur la touche **STOP/CLEAR** et saisissez l'heure actuelle à nouveau.

### STOP/CLEAR

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

- effacer si vous avez fait une erreur durant la programmation.
- annuler la minuterie.
- arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
- rétablir l'heure actuelle à l'écran.
- annuler une programmation au cours de la cuisson, appuyer deux fois.

## CUISSON MINUTÉE

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

- Supposons que vous souhaitiez cuire 5 minutes à 100 %.
1. Entrez le temps de cuisson en appuyant sur les touches numériques **500**.
  2. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC**.

## POUR RÉGLER LE NIVEAU D'INTENSITÉ

Il y a onze niveaux d'intensité préréglés.

L'utilisation des niveaux d'intensité plus faibles augmentera la durée de cuisson, ce qui est recommandé pour les aliments comme le fromage, le lait et la cuisson lente des viandes. Consultez un livre de recettes ou des recettes pour connaître les recommandations spécifiques.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE POWER LEVEL UNE FOIS, PUIS APPUYEZ SUR	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE L'INTENSITÉ	MOTS COMMUNS POUR LES NIVEAUX D'INTEN
POWER LEVEL	100%	Élevé
9	90%	
8	80%	
7	70%	Moyen élevé
6	60%	
5	50%	Moyen
4	40%	
3	30%	Moyen doux/ décongélation
2	20%	
1	10%	Faible
0	0%	

- Supposons que vous vouliez décongeler pendant 5 minutes à 30 %.
1. Saisissez la durée de décongélation en appuyant sur les touches **500** du clavier numérique.
  2. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL** et sur le chiffre **3**.
  3. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC**.

Vous pouvez programmer jusqu'à 4 séquences de cuisson automatique. Suivez les directives à la page 47. Prenez note que le niveau d'intensité doit être entré en premier lorsque vous programmez plusieurs séquences.

## DÉCONGÉLATION EN MODE MANUEL

Si les aliments que vous souhaitez décongeler des aliments qui ne figurent pas dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION ou si la quantité est supérieure ou inférieure à celle indiquée dans la colonne QUANTITÉ dans le TABLEAU DE DÉCONGÉLATION, vous devrez faire la décongélation en mode manuel.

Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment congelé, soit cru ou cuit auparavant, en utilisant le POWER LEVEL 3. Veuillez suivre intégralement la procédure en trois étapes indiquées sous la rubrique POUR RÉGLER LE NIVEAU D'INTENSITÉ. Évaluez le temps décongélation approximatif et appuyez sur **3** pour 30 % lorsque vous sélectionnez le niveau d'intensité.

En règle générale, pour des aliments congelés crus ou cuits auparavant, il faut compter environ 5 minutes par livre. Par exemple, décongeler 1 livre de sauce à spaghetti pendant 5 minutes.

Veillez toujours arrêter le four de temps à autre pour retirer ou séparer les portions qui sont décongelées. Si l'aliment n'est pas décongelé à la fin de la durée estimée pour la décongélation, programmez le four par incréments d'une minute au POWER LEVEL de 3 jusqu'à ce qu'il soit complètement décongelé.

Lorsque vous utilisez des contenants en plastique du congélateur, décongelez suffisamment pour pouvoir retirer le contenant en plastique et mettre les aliments dans un plat allant au four à micro-ondes.

## DEFROST (DÉGIVRER)

DEFROST permet de décongeler automatiquement les aliments affichés dans le TABLEAU DE DEFROST.

- Supposons que vous souhaitez décongeler un steak de 2,0 livres :

1. Appuyez sur la touche **DEFROST** une fois.
2. Sélectionnez l'aliment désiré en appuyant sur le chiffre associé sur le pavé numérique à partir de la sélection sur l'étiquette de menu. Ex. Appuyez sur **1** pour de la viande hachée.
3. Saisissez le poids en appuyant sur les touches **20** du clavier numérique.
4. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC.**

Le four s'arrêtera et les directives s'afficheront. Suivez le message affiché.

5. Après la première phase, ouvrez la porte. Tournez le steak. Fermez la porte. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC.**
6. Après la deuxième phase, ouvrez la porte. Tournez le steak. Fermez la porte. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC.**
7. Dès que le cycle de décongélation est terminé, couvrez et laissez reposer tel qu'indiqué au tableau ci-dessous.

### Remarque:

- Si vous tentez de saisir une quantité supérieure ou inférieure à celle permise indiquée dans le tableau, un message d'erreur apparaîtra à l'écran.
- Pour décongeler d'autres aliments ou une quantité supérieure ou inférieure à celle indiquée dans le TABLEAU DE DEFROST, veuillez consulter la DÉCONGÉLATION EN MODE MANUEL à la page 38.

## TABLEAU DE DEFROST

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Viande hachée	0,22-0,9 kg (0,5-2,0 lb)	Enlevez tous les morceaux décongelés après chaque phase. Laissez reposer, recouvert, pendant 5 à 10 minutes.
2. Biftecks/ côtelettes	0,22-1,36 kg (0,5-3,0 lb)	Après chaque phase du cycle de décongélation, redispensez les morceaux et enlevez la viande ou le poisson qui est presque décongelé. Laissez reposer, recouvert, pendant 10 à 20 minutes.
3. Volaille sans os	0,22-0,9 kg (0,5-2,0 lb)	Utilisez des poitrines de poulet ou de dinde désossées. Après chaque phase, si des morceaux sont décongelés ou chauds, repositionnez-les ou enlevez-les. Laissez reposer, couvert, pendant 10 à 20 minutes.
4. Volaille avec os	0,22-1,36 kg (0,5-3,0 lb)	Remplacez les morceaux avec des parties plus charnues vers l'extérieur du plat en verre ou de la grille allant au micro-ondes. Après chaque phase, si des morceaux sont décongelés ou chauds, repositionnez-les ou enlevez-les. Laissez reposer, couvert, pendant 10 à 20 minutes.
5. Rôti	0,9-1,8 kg (2,0-4,0 lb)	Commencez la décongélation en plaçant le côté gras vers le bas. Après chaque phase, tournez le rôti. Laissez reposer, couvert, pendant 30 à 60 minutes.
6. Plats cuisinés ou soupe	250-1500 ml (1-6 tasses)	Après avoir entendu un signal sonore, remuez si possible. À la fin, bien remuez et laissez reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes.

### Remarque:

Vérifiez les aliments lorsque le four émet un avertissement. Une fois la dernière phase terminée, de petites parties peuvent encore être gelées. Laissez reposer pour poursuivre la décongélation. Ne décongelez pas jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient fondus.

## CUISSON PAR CAPTEUR

Le capteur se compose d'un appareil semi-conducteur qui permet de détecter la vapeur (l'humidité) dégagée par les aliments alors qu'ils chauffent. Le capteur ajuste les durées de cuisson et le niveau d'intensité selon les aliments et les différentes quantités.

### UTILISATION DES RÉGLAGES DU CAPTEUR :

1. Une fois que le four est branché, attendez 2 minutes avant d'utiliser tout réglage de capteur.
2. Veuillez vous assurer que l'extérieur du contenant pour cuisson et que l'intérieur du four sont secs. Essuyez toute trace d'humidité à l'aide d'un chiffon sec ou d'une serviette de papier.
3. Les fonctions REHEAT et POPCORN peuvent être utilisées uniquement 1 minute après la cuisson, l'ouverture et la fermeture de la porte ou après avoir appuyé sur la touche **STOP/CLEAR**.
4. Durant la première phase de cuisson au capteur, le nom de l'aliment apparaîtra à l'écran. N'ouvrez pas la porte du four ou n'appuyez pas sur la touche **STOP/CLEAR** durant cette phase du cycle. La mesure de la quantité de vapeur sera interrompue. Si cela se produit, un message d'erreur apparaîtra. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche **STOP/CLEAR** et sélectionnez le temps de cuisson et l'intensité variable. Lorsque le capteur détecte la vapeur qui se dégage des aliments, le reste de la durée de cuisson s'affichera. Vous pouvez ouvrir la porte du four dès que la durée restante apparaît à l'écran. Si vous le souhaitez, vous pouvez à ce moment-là remuer ou assaisonner les aliments.
5. Vérifiez la température des aliments une fois la cuisson terminée. Si un temps de cuisson additionnel est nécessaire, continuez le temps de cuisson et à intensité variable.
6. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur lors de l'éclatement du pop-corn, le four s'éteindra et l'heure correcte de la journée s'affichera. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur lors de l'utilisation du réchauffage par capteur, *ERROR* s'affichera et le four s'éteindra.
7. Chaque aliment dispose de conseils de cuisson. Veuillez appuyer sur la touche **TIMER/SETTINGS** lorsque le voyant *HELP* est allumé à l'écran.

### SÉLECTION DES ALIMENTS :

1. Le capteur fonctionne avec les aliments à température normale de conservation. Par exemple, les aliments pour réchauffer une assiette qui est à la température du réfrigérateur et du maïs soufflé à la température ambiante.
2. Les aliments ayant un poids inférieur à 85 g (3 onces) doivent être réchauffés avec le temps et l'intensité variable.

### COUVRIR LES ALIMENTS :

Pour de meilleurs résultats, certains aliments nécessitent d'être couverts. Utilisez le matériau de couverture recommandé dans le tableau pour ces aliments.

- Utilisez une pellicule de plastique seulement si elle est recommandée pour la cuisson au micro-ondes. Pour l'utiliser, couvrez le plat sans serrer, en laissant environ 13 mm (1/2 po) à découvert pour permettre à la vapeur de s'échapper. La pellicule plastique ne doit pas toucher les aliments.
- Pour utiliser du papier ciré, couvrez complètement le plat en repliant l'excédent de film sous le plat pour le fixer. Si le plat est plus large que le papier ciré, chevauchez deux morceaux d'au moins 25 mm (1 po) pour couvrir.
- Laissez toujours la vapeur s'échapper de votre visage et de vos mains lorsque vous enlevez le revêtement.

### REHEAT

Vous pouvez réchauffer plusieurs aliments à l'aide d'une seule touche. Vous n'avez pas besoin de calculer le temps ou le niveau d'intensité pour réchauffer.

- Supposons que vous voulez réchauffer un chili préparé : Appuyez sur la touche **REHEAT**.

Lorsque le capteur détecte la vapeur qui se dégage des aliments, le reste du temps pour réchauffer s'affichera.

### POPCORN

- Supposons que vous désirez faire éclater un sac de maïs soufflé de 99 g (3,5 oz) :

Appuyez sur la touche **POPCORN** une fois, puis sur la touche **START/+30 SEC**.

Ce réglage de capteur fonctionne bien avec la plupart des marques de maïs soufflé pour le micro-ondes. Faites éclater un seul sac à la fois. Dépliez le sac et placez-le dans le four selon les directives.



## TABLEAU DU CAPTEUR

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Maïs soufflé	1 seul sac à la fois	Utilisez uniquement du maïs soufflé emballé pour une utilisation au microondes. Essayez plusieurs marques pour savoir celle que vous préférez. N'essayez pas de faire éclater les grains non éclatés.
	Sac de 80-99 g (2,85-3,5 oz) (taille régulière)	Appuyez sur la touche <b>POPCORN</b> une fois, puis sur la touche <b>START/+30 SEC.</b> Ce réglage fonctionne bien avec la plupart des sacs de maïs soufflé 85 à 99 g (3,0 à 3,5 oz) pour le micro-ondes.
	Sac 34-50 g (1,2-1,75 oz) (taille collation)	Appuyez sur la touche <b>POPCORN</b> deux fois, puis sur la touche <b>START/+30 SEC.</b>
Réchauffer		
• Les restes de table comme le riz, les pommes de terre, les ragoûts	0,11-1,0 kg (0,25-2,25 lb)	Placez dans le plat ou la casserole une quantité un peu plus importante que la quantité à réchauffer. Égalisez, si possible Recouvrez avec un couvercle, une pellicule plastique ou du papier ciré. Utilisez des couvercles comme une pellicule plastique ou des couvercles avec les quantités plus importantes d'aliments plus denses comme les ragoûts. Après le réchauffage, remuez bien, si possible. Les aliments doivent être très chauds. Si ce n'est pas le cas, continuez le temps de cuisson et à intensité variable. Après avoir remué, couvrez à nouveau et laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
• Les soupes	1-4 tasses	Après le réchauffage, remuez bien, si possible. Les aliments doivent être très chauds. Si ce n'est pas le cas, continuez le temps de cuisson et à intensité variable. Après avoir remué, couvrez à nouveau et laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
• Les entrées et les légumes en conserve	113 g-1 kg (4-36 oz)	Après le réchauffage, remuez bien, si possible. Les aliments doivent être très chauds. Si ce n'est pas le cas, continuez le temps de cuisson et à intensité variable. Après avoir remué, couvrez à nouveau et laissez reposer pendant 2 à 3 minutes..

## COOK

- Disons que vous souhaitez faire cuire une pomme de terre au four :

1. Appuyez sur la touche **COOK**.
2. Sélectionnez le réglage désiré du capteur. Ex. : appuyez

sur le **1** du panneau de commande pour cuire des pommes de terre au four.

3. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC.** Lorsque le capteur détecte la vapeur qui se dégage des aliments, le reste de la durée de cuisson s'affichera.

## TABLEAU DE COOK

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE		
1. Pommes de terre au four	1-6 moy.	Percez. Mettez sur le plateau tournant avec une serviette en papier par-dessus. Une fois la cuisson terminée, retirez du four, couvrez avec du papier d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.		
2. Patates douces	1-6 moy.			
3. Poissons/fruits de mer	0,23-0,90 kg (0,50-2,0 lb)	Disposez en cercle autour d'un plat en verre peu profond (roulez les filets avec bords en dessous). Couvrez d'une pellicule plastique trouée. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer, en couvrant, pendant 3 minutes.		
4. Riz brun	0,5-4,0 tasses	Mettez le riz dans une cocotte profonde et ajoutez une quantité double d'eau. Couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'une pellicule plastique. Une fois la cuisson terminée, remuez, couvrez et laissez reposer pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé.		
5. Riz blanc	0,5-4,0 tasses			
	Riz		Eau	Taille de la casserole
	125 ml (1/2 tasse)		250 ml (1 tasse)	852 ml (1,5 pte)
	250 ml (1 tasse)		500 ml (2 tasses)	1136 ml (2 pte)
	375 ml (1,5 tasse)		775 ml (3 tasses)	1420 ou 1705 ml (2,5 ou 3 pte)
	500 ml (2 tasses)		1000 ml (4 tasses)	1705 ml (3 pte) et plus
	750 ml (3 tasses)		1500 ml (6 tasses)	1705 ml (3 pte) et plus
	1000 ml (4 tasses)	2000 ml (8 tasses)	1705 ml (3 pte) et plus	

## TABLEAU DU CAPTEUR

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
<b>6. Légumes frais à cuisson rapide</b>		Lavez et déposez dans la cocotte. N'ajoutez pas d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Couvrez avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utilisez une pellicule plastique pour obtenir des légumes tendres et croustillants. Mélangez avant de laisser reposer, si possible. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer, couvert, pendant 2 à 5 minutes.
Brocoli	0,11-1,36 kg (0,25-3,0 lb)	
Choux de Bruxelles	0,11-1,36 kg (0,25-3,0 lb)	
Chou	0,11-1,36 kg (0,25-3,0 lb)	
Chou-fleur (fleurettes)	0,11-1,36 kg (0,25-3,0 lb)	
Chou-fleur (entier)	1 moy.	
Épinard	0,11-0,45 kg (0,25-1,0 lb)	
Zucchini	0,11-1,36 kg (0,25-3,0 lb)	
Pommes cuites	2-4 moy.	
<b>7. Légumes frais longs</b>		Mettez dans une cocotte. Ajoutez 15 à 60 ml (1 à 4 c. à table) d'eau. Couvrez avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utilisez une pellicule plastique pour obtenir des légumes tendres et croustillants. Mélangez avant de laisser reposer, si possible. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer, couvert, pendant 2 à 5 minutes.
Carottes, en tranche	0,11-0,9 kg (0,25-2,0 lb)	
Épis de maïs	2-4 mcx	
Haricots verts	0,11-0,9 kg (0,25-2,0 lb)	
Courge d'hiver :		
en dés	0,11-0,9 kg (0,25-2,0 lb)	
en moitié	1-2	
<b>8. Légumes congelés</b>	0,11-0,9 kg (0,25-2,0 lb)	Couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'une pellicule plastique. Après la cuisson, mélangez et laissez reposer 3 minutes, couvert.
<b>9. Viande hachée</b>	0,11-0,9 kg (0,25-2,0 lb)	Utilisez ce réglage pour faire cuire du boeuf ou de la dinde hachés en boulettes ou dans une cocotte pour être ajoutés à d'autres ingrédients. Mettez les boulettes sur une grille allant au four à micro-ondes et couvrez de papier ciré. Placez la viande hachée dans une cocotte et couvrez avec du papier ciré ou de la pellicule plastique. Lorsque le four à micro-ondes s'arrête, retournez les boulettes ou remuez la viande dans la cocotte pour défaire les gros morceaux. Couvrez à nouveau et appuyez sur la touche <b>START/+30 SEC</b> . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer, couvert, pendant 2 à 3 minutes.
<b>10. Plats surgelés</b>	0,22-1,36 kg (0,5-3,0 lb)	Utilisez pour des aliments surgelés prêts à servir. Il vous donnera des résultats satisfaisants pour la plupart des marques. Retirez l'emballage extérieur et suivez le mode de préparation indiqué sur l'emballage pour savoir comment couvrir. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer, couvert, pendant 1 à 3 minutes.

## MORE MENUS

**MELT/SOFTEN/WARM  
(FONDRE/RAMOLLIR/RÉCHAUFFER)**

Ces fonctions calculent automatiquement la durée de cuisson et le niveau d'intensité appropriés pour fondre, ramollir et réchauffer les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.

1. Appuyez sur la touche **MORE MENUS** une fois.
2. Reportez-vous au panneau de menu. Sélectionnez l'aliment souhaité à partir du clavier numérique. Ex : Appuyez sur la touche **2** pour le chocolat.

3. Appuyez plusieurs fois sur la même touche du clavier numérique pour sélectionner la quantité. Ex : Appuyez sur la touche **2** deux fois de plus pour 1 carré.

4. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC**.

**Remarque :**

Pour faire fondre, ramollir ou réchauffer d'autres aliments au-dessus ou en dessous de la quantité permis dans le TABLEAU DES MELT/SOFTEN/WARM, utilisez le manuel d'utilisation.

TABLEAU DES MELT/SOFTEN/ WARM

ALIMENT	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Fondre		Utilisez une tasse à mesurer Pyrex. Couvrez d'une pellicule plastique.
1. Beurre	30 ml (2 c. à table)	Après avoir appuyé sur la touche <b>MORE MENUS</b> , appuyez sur la touche <b>1</b> deux fois pour 30 ml (2 c. à table).
	125 ml (1/2 tasse)	Après avoir appuyé sur la touche <b>MORE MENUS</b> , appuyez sur la touche <b>1</b> trois fois pour 125 ml (1/2 tasse).
2. Chocolate	250 ml (1 tasse) de pépites 1 carré	Après avoir appuyé sur la touche <b>MORE MENUS</b> , appuyez sur la touche <b>2</b> deux fois pour 250 ml (1 tasse) de pépites. Après avoir appuyé sur la touche <b>MORE MENUS</b> , appuyez sur la touche <b>2</b> trois fois pour 1 carré.
Ramollir		NE COUVREZ PAS.
3. Crème glacée	473 ml (1 pte)	Après avoir appuyé sur la touche <b>MORE MENUS</b> , appuyez sur la touche <b>3</b> deux fois pour 568 ml (1 pte).
	852 ml (1,5 pte)	Après avoir appuyé sur la touche <b>MORE MENUS</b> , appuyez sur la touche <b>3</b> trois fois pour 852 ml (1,5 pte).
4. Fromage à la crème	85 g (3 oz)	Après avoir appuyé sur la touche <b>MORE MENUS</b> , appuyez sur la touche <b>4</b> deux fois pour 85 g (3 oz).
	227 g (8 oz)	Après avoir appuyé sur la touche <b>MORE MENUS</b> , appuyez sur la touche <b>4</b> trois fois pour 227 g (8 oz).
Réchauffer		Utilisez une tasse à mesurer Pyrex. NE COUVREZ PAS.
5. Sirop	60 ml (0,25 tasse) 125 ml (0,5 tasse)	Après avoir appuyé sur la touche <b>MORE MENUS</b> , appuyez sur la touche <b>5</b> deux fois pour 60 ml (0,25 tasse). Après avoir appuyé sur la touche <b>MORE MENUS</b> , appuyez sur la touche <b>5</b> trois fois pour 125 ml (0,5 tasse).
6. Garnitures pour desserts	60 ml (0,25 tasse) 125 ml (0,5 tasse)	Après avoir appuyé sur la touche <b>MORE MENUS</b> , appuyez sur la touche <b>6</b> deux fois pour 60 ml (0,25 tasse). Après avoir appuyé sur la touche <b>MORE MENUS</b> , appuyez sur la touche <b>6</b> trois fois pour 125 ml (0,5 tasse).
7. Réchauffer une boisson	125-500 ml (0,5-2 tasses)	Cette fonction est idéale pour rétablir la température d'une boisson refroidie à une température plus agréable pour boire. Appuyer sur la touche <b>7</b> pour augmenter par incréments de 125 ml (0,5 tasse). Remuez après avoir réchauffé.
8. Eau chaude	250-1500 ml (1-6 tasses)	Utilisez cette fonction pour réchauffer de l'eau froide du robinet à une température se rapprochant du point d'ébullition pour préparer du café instantané ou du thé. Appuyez sur la touche <b>8</b> pour augmenter par incréments de 250 ml (1 tasse). Remuez les liquides rapidement avant et après les avoir réchauffés afin d'éviter les bouillonnements soudains.
9. Céréales chaudes	1-6 portions	Utilisez des emballages individuels ou des céréales en vrac de votre variété préférée : gruau, son d'avoine, farine, etc. Suivez les directives de l'emballage pour connaître la quantité d'eau ou de lait approprié. Afin de prévenir les débordements bouillonnants, il est très important de choisir un grand contenant, car la cuisson des céréales au four à micro-ondes génère de gros bouillons. Appuyez sur la touche <b>9</b> pour augmenter par incréments d'une portion. Si le four s'arrête, remuez et appuyez sur la touche <b>START/+30 SEC</b> . Une fois la cuisson terminée, remuez et laissez reposer, couvert, pendant 2 minutes.

**BAKE**

Pendant la cuisson à convection, l'air chaud circule à travers la cavité du four pour brunir et rendre croustillant les aliments rapidement et uniformément. Ce four peut être programmé pour dix températures de cuisson à convection différentes pour un temps allant jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.

- Supposons que vous voulez faire une cuisson à 177°C (350°F) pendant 20 minutes :

1. Appuyez sur la touche **BAKE**.
2. Sélectionnez la température en touchant **6/350°F** du pavé numérique.
3. Saisissez la durée de cuisson en appuyant sur les touches du clavier numérique **2000**.
4. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC**.

**ROAST**

CONVECTION ROAST permet de rôtir du poulet, de la dinde, de la poitrine de dinde ou du porc rôti.

- Supposons que vous vouliez rôtir à 450°F pendant 55 minutes :

1. Appuyez sur la touche **ROAST**.
2. Sélectionnez la température de 450°F en touchant la touche numérique **0**.
3. Entrez le temps de cuisson en appuyant sur les touches numériques **5500**.
4. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC**.

Après la fin du cycle de CONVECTION ROAST, un son long se fera entendre. Suivez le message affiché.

**TABLEAU CONVECTION MORE MENUS**

ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	PROCÉDURE
1. Biscuit	6-2 de chaque	1 ou 2 grilles du four	Placez les grilles du four à l'intérieur du four et faites le préchauffage. Espacez uniformément les biscuits sur une plaque de cuisson et placez la grille du four à la position la plus basse lorsque le préchauffage est terminé. Si vous utilisez plus d'une grille de four, placez la deuxième plaque de cuisson à la position supérieure de la grille de four. Les biscuits sont cuits lorsque le dessus devient doré.
2. Biscuits emballés	10-12	1 ou 2 grilles du four	Idéal pour la pâte à biscuit réfrigérée. Préparez selon les directives sur l'emballage ou la recette et placez sur une grille de plateau tournant graissé et fariné. Les biscuits doivent avoir une épaisseur d'environ 8 mm (1/3 po) et 5 cm (2 po) de diamètre pour de meilleurs résultats. À la fin du préchauffage, placez la plaque dans le four. Laissez refroidir avant de servir.
3. Gâteau bundt	1 gâteau	Grille inférieure du plateau tournant	Idéal pour les mélanges pour gâteau emballés ou votre propre recette. Placez la grille du plateau tournant inférieur dans le four pendant le préchauffage. Préparez selon les directives sur l'emballage ou la recette et placez dans des moules à cheminé graissés et farinés. Placez le moule dans le four sur la grille du plateau tournant inférieur. Laissez refroidir avant de mettre le glaçage et de servir.
4. Pizza mince/classique/congelée	1 pizza congelée	Grille inférieure du plateau tournant	Placez la grille du plateau tournant inférieur dans le four pendant le préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, placez 1 pizza congelée de 10 po directement au centre de la grille du plateau tournant inférieur. La pizza est cuite lorsque la croûte est dorée et que le fromage est fondu. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.

**GRILL**

CONVECTION GRILL permet de griller des hamburgers, des morceaux de poulet, des steaks et des filets de poisson.

1. Appuyez sur la touche **GRILL**.
2. Entrez le temps de cuisson en appuyant sur les touches numériques.
3. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC**.

**MORE MENUS**

Cette section du manuel d'utilisation contient les instructions de préparation de 15 aliments populaire en utilisant les fonctions CONVECTION BAKE, ROAST et GRILL.

Après avoir sélectionné la fonction désirée, suivez les directives indiquées à l'écran. Pour des conseils pratiques, appuyez simplement sur la touche **TIMER/SETTINGS** toutes les fois que **HELP** s'affiche à l'écran.

**⚠ MISE EN GARDE** Le boîtier, la cavité, la porte, le plateau tournant, le support de plateau, les grilles et les plats du four deviendront chauds. Pour **EMPÊCHER LES BRÛLURES**, utilisez des gants de four épais lorsque vous enlevez les aliments ou le plateau tournant du four.

TABLEAU CONVECTION MORE MENUS

ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	PROCÉDURE
5. Crevettes panées	1-16 morceaux	Grille de four, position inférieure	Espacez également les crevettes panées surgelées sur une plaque à pâtisserie. Placez la grille du four à la position inférieure après le préchauffage. Les crevettes sont cuites lorsqu'elles sont dorées. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.
6. Filets de poitrine panés	2-6 morceaux	Grille de four, position inférieure	Espacez également les filets de poulet surgelés sur une plaque à pâtisserie. Placez la grille du four à la position inférieure après le préchauffage. Les filets de poulet sont cuits lorsqu'ils sont dorés. Laissez reposer 3 à 5 minutes avant de servir.
7. Poulet entier	1,2 -3,4 kg (2,5-7,5 lb)	Grille de four, position inférieure	Placez la grille du plateau tournant inférieur dans le four pendant le préchauffage. Assaisonnez le poulet au goût et placez la plaque de cuisson sur la grille inférieure du plateau tournant après le préchauffage. Après la cuisson, enlevez du four, couvrez avec un papier d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
8. Filet de porc	0,5-1,4 kg (1,0-3,0 lb)	Grille de four, position inférieure	La longe de porc désossée est recommandée parce qu'elle cuit uniformément. Placez sur la grille inférieure. Après la cuisson, enlevez du four, couvrez avec un papier d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes. La température interne doit être de 71°C (160°F).
9. Poitrine de dinde	0,5 -2,7 kg (1,5-6,0 lb)	Grille de four, position inférieure	Assaisonnez au goût. Placez sur la grille inférieure. Après la fin du cycle, couvrez avec un papier d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. La température interne doit être de 77°C (170°F).
10. Hamburgers de viande	2-4 boulettes 170 g (6 oz) chaque	Grille supérieure du plateau tournant	Assaisonnez au goût, et espacez uniformément les hamburgers à partir du centre de la grille supérieure du plateau tournant; aucun préchauffage n'est nécessaire. Suivez les instructions sur le four pour tourner les hamburgers; pour ce faire, enlevez avec précaution le plateau tournant et la grille en même temps, tournez les hamburgers et glissez à nouveau le plateau tournant et la grille à l'intérieur du four. Appuyez sur <b>START/+30SEC</b> pour continuer.
11. Hamburgers de dinde	2-4 boulettes 170 g (6 oz) chaque	Grille supérieure du plateau tournant	Assaisonnez au goût, et espacez uniformément les hamburgers à partir du centre de la grille supérieure du plateau tournant; aucun préchauffage n'est nécessaire. Suivez les instructions sur le four pour tourner les hamburgers; pour ce faire, enlevez avec précaution le plateau tournant et la grille en même temps, tournez les hamburgers et glissez à nouveau le plateau tournant et la grille à l'intérieur du four. Appuyez sur <b>START/+30SEC</b> pour continuer.
12. Pignons	0,5-1,2 kg (1,0-2,5 lb)	Grille supérieure du plateau tournant	Assaisonnez les pignons au goût et placez-les directement sur la grille supérieure du plateau tournant avec les morceaux plus épais au centre de la grille.
13. Poitrine de poulet désossée	0,9-1,8 kg (2,0-4,0 lb)	Grille supérieure du plateau tournant	Assaisonnez les morceaux de poulet au goût, et placez-les directement sur la grille supérieure du plateau tournant, en les espaçant uniformément. Tournez à 27 minutes (suivez les instructions à l'écran).
14. Filet de poisson	2-4 morceaux 170 g (6 oz) chaque	Grille supérieure du plateau tournant	Assaisonnez les filets au goût, et placez-les directement sur la grille supérieure du plateau tournant, en les espaçant uniformément. Tournez à 7 minutes (suivez les instructions à l'écran).
15. Hamburger végétarien	2-4 boulettes 85 g (3 oz) chaque	Grille supérieure du plateau tournant	Placez les boulettes directement sur la grille supérieure du plateau tournant, en les espaçant uniformément. Tournez à 7 minutes (suivez les instructions à l'écran).

**⚠ AVERTISSEMENT** N'UTILISEZ PAS DE PAPIER D'ALUMINIUM POUR COUVRIR OU PROTÉGER DES ALIMENTS PENDANT LA CUISSON OU LE RÔTIS-SAGE RAPIDES (SPEED BAKE OU SPEED ROAST). LE MICROONDES EST ACTIF PENDANT CES CYCLES DE CUISSON. L'UTILISATION DE TOUT AUTRE MÉTAL QUE CELUI PRÉSENT SUR LES GRILLES DU FOUR ET LES GRILLES INFÉRIEURES ET SUPÉRIEURES DU PLATEAU TOURNANT AUGMENTE LE RISQUE DE PRODUCTION D'ARC ET LA POSSIBILITÉ D'INCENDIE À L'INTÉRIEUR DE LA CAVITÉ DU FOUR.

### SPEED BAKE

Cette fonction de cuisson offre des résultats supérieurs pour les pâtisseries qui nécessitent plus de 20 minutes de temps de cuisson. La fonction de cuisson SPEED BAKE alterne la puissance du four entre le four à convection à 90 % et la puissance du four à micro-ondes à 10 % pour créer un extérieur bien doré et un intérieur moelleux à la perfection pour les aliments comme les gâteaux Bundt, les pains rapides et les muffins.

### SPEED ROAST

C'est idéal pour les plus grosses coupes de viande, plus dense ou les volailles entières. La fonction de cuisson SPEED ROAST alterne entre la puissance du four à convection 70 % et la puissance du four à micro-ondes à 30 %. Ceci permet de réduire le temps de cuisson, car les micro-ondes chauffent directement et rapidement l'intérieur des aliments alors que la fonction de la convection fait circuler de l'air chaud sec à travers la cavité du four afin de fournir une cuisson uniforme avec un extérieur doré et croustillant et un intérieur qui garde une texture juteuse.

	TEMPÉRATURE DU FOUR PAR DÉFAUT	INTENSITÉ DU MICRO-ONDES
SPEED BAKE	163 °C (325 °F)	10%
SPEED ROAST	149 °C (300 °F)	30%

À l'exception des aliments qui cuisent mieux en mode convection uniquement, les mode de cuisson SPEED BAKE ou SPEED ROAST sont appropriés pour la plupart des aliments.

Le mariage de ces deux méthodes de cuisson produit des viandes juteuses, des gâteaux tendre et moelleux et des pains à la texture fine, tout cela en offrant le bon brunissement et le parfait croustillant.

Les températures peuvent être changées; cependant, l'intensité du micro-ondes ne peut être changée.

La température du four peut être changée de 38°C à 232°C (100°F à 450°F). Pour modifier la température, appuyez tout d'abord sur **SPEED ROAST** ou sur **SPEED BAKE**, puis retouchez à la même touche. Lorsque l'écran affiche **SELECT TEMP**, appuyez la touche de température désirée. Ex : Touche **SPEED ROAST**, **SPEED ROAST**, 7. La température changera automatiquement à 191°C (375°F).

### POUR CUIRE AVEC LES FONCTIONS SPEED

- Supposons que vous voulez faire cuire un gâteau pendant 25 minutes sur SPEED BAKE :
  1. Appuyez sur la touche **SPEED BAKE**.
  2. Saisissez la durée de cuisson en appuyant sur les touches du clavier numérique **2500**.
  3. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC**.

### CONSEILS PRATIQUES POUR LES FONCTIONS DE CUISSON RAPIDE ET À CONVECTION

Votre four à convection peut cuire les aliments à la perfection en raison des différents modes de cuisson qu'il offre : micro-ondes seulement, fonctions de cuisson rapide, convection uniquement ou grillage. Ce manuel d'utilisation vous indique comment programmer le four.

Le four ne peut être utilisé sans le plateau tournant en place. N'empêchez jamais le plateau tournant de tourner.

### CUISSON À CONVECTION

1. Lors du préchauffage, le plateau tournant peut être laissé ou enlevé. Lorsque vous utilisez la grille supérieure pour la cuisson à 2 étages dans un four préchauffé, il est plus simple d'enlever le plateau tournant pour le préchauffage. Placez la grille supérieure sur le plateau tournant avec les aliments. Lorsque le préchauffage est terminé, ouvrez la porte du four et remplacez rapidement à l'intérieur du four le plateau tournant, la grille supérieure et les aliments à cuire.
2. Ne couvrez pas le plateau tournant, la grille supérieure ou inférieure avec du papier d'aluminium. Il interfère avec la circulation d'air qui cuit les aliments.
3. Les plaques à pizza sont d'excellents ustensiles de cuisson pour plusieurs articles à cuire avec la convection. Choisissez des plats qui n'ont pas de poignées longues.
4. Utiliser une grille inférieure préchauffée peut donner une apparence grillée aux biftecks, hot dogs, etc.

### CUISSON À L'AIDE DES FONCTIONS SPEED

1. Les viandes sont à leur meilleur lorsqu'elles sont grillées directement sur la grille inférieure. Un plat peut être placé sous la viande si vous souhaitez faire une sauce avec la graisse de cuisson.
2. Les coupes de viande moins tendres peuvent être rôties et attendries en utilisant les sacs pour cuisson au four.
3. Durant la cuisson, vérifier le degré de cuisson une fois le temps écoulé. Si elle n'est pas encore prête, laissez-la reposer quelques minutes pour terminer la cuisson.

## CUISSON PAR SÉQUENCES MULTIPLES

Le four peut être programmé pour jusqu'à 4 séquences de cuisson automatiques pour le mode micro-ondes et 2 séquences de cuisson automatiques pour le mode SPEED BAKE/SPEED ROAST, passant d'un réglage de puissance pour un autre automatiquement.

Parfois, le mode de préparation vous indique de commencer avec un certain niveau d'intensité et de passer ensuite à un autre niveau d'intensité. Votre four peut le faire automatiquement.

- Supposons que vous souhaitez cuire un rôti de boeuf à 100 %, puis continuez à le cuire pendant 30 minutes à 50 %.

1. Appuyez tout d'abord sur la touche **POWER LEVEL** deux fois pour obtenir une puissance de 100 %. Saisissez ensuite la durée de cuisson.

2. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL**. Appuyez sur le **5** du panneau de commande pour une puissance à 50 %. Saisissez ensuite la seconde durée de cuisson.

3. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC**.

### Remarque :

- Si vous avez appuyé sur la touche **POWER LEVEL** deux fois, l'écran affichera *HIGH*.
- Si vous souhaitez connaître le niveau de puissance, vous n'avez qu'à appuyer sur la touche **POWER LEVEL**. Le niveau d'intensité sera affiché tant et aussi longtemps que votre doigt est en contact avec la touche **POWER LEVEL**.

## SETTINGS/TIMER

Les réglages offrent 7 fonctions qui facilitent l'utilisation de votre four en offrant des instructions spécifiques qui sont données sur l'affichage interactif.

### 1. HORLOGE

- Pour ajuster l'horloge :

1. Appuyez sur la touche **TIMER/SETTINGS** deux fois.

2. Entrez l'heure appropriée en appuyant sur les chiffres l'un après l'autre. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC**.

### 2. MINUTERIE

- Supposons que vous voulez configurer une minuterie pendant 3 minutes.

1. Appuyez sur la touche **TIMER/SETTINGS** 3 fois.

2. Saisissez la durée en appuyant sur la touche **300** du clavier numérique.

3. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC**.

### 3. ÉLIMINATION DU SIGNAL SONORE

Si vous souhaitez que le four fonctionne sans signal sonore, appuyez sur **TIMER/SETTINGS** 4 fois et sur **START/+30 SEC**.

Pour annuler ou activer les signaux sonores, appuyez sur **TIMER/SETTINGS** 4 fois et sur **START/+30 SEC**.

### 4. SIGNAL DE RAPPEL

Si vous souhaitez que le four fonctionne sans signal de rappel, appuyez sur **TIMER/SETTINGS** 5 fois et sur **START/+30 SEC**.

Pour annuler ou activer le signal de rappel, appuyez sur **TIMER/SETTINGS** 5 fois et sur **START/+30 SEC**.

### 5. UNITÉS DE POIDS LB/KG

La température par défaut du four est configurée en livres, l'unité de mesure par défaut des États-Unis. Pour passer en kg, appuyez sur **TIMER/SETTINGS** six fois et sur le nombre **6**. Appuyez ensuite sur la touche **START/+30 SEC**.

Pour passer en lb, appuyez sur **TIMER/SETTINGS** six fois et sur le nombre **1**. Appuyez ensuite sur la touche **START/+30 SEC**.

### 6. SÉLECTIONS DE LA TEMPÉRATURE

Le réglage par défaut de la température du four est en °F. Pour passer en °C, appuyez sur **TIMER/SETTINGS** sept fois et sur le nombre **1**. Appuyez ensuite sur la touche **START/+30 SEC**.

Pour passer en °F, appuyez sur **TIMER/SETTINGS** sept fois et sur le nombre **6**. Appuyez ensuite sur la touche **START/+30 SEC**.

### 7. MODE DÉMONSTRATION

Pour obtenir une démonstration, appuyez sur **TIMER/SETTINGS** 8 fois, puis sur **START/+30 SEC** pendant 3 secondes. *DEMO ON* apparaîtra sur l'écran. Les opérations de cuisson et les fonctions spécifiques peuvent maintenant être démontrés sans alimentation au four. Par exemple, appuyez sur **START/+30 SEC** et l'écran affichera *1.00* et effectuera un compte à rebours rapide jusqu'à *END*.

Pour annuler, appuyez sur **TIMER/SETTINGS** 8 fois, puis sur **START/+30 SEC**. Vous pouvez également débrancher le four de la prise électrique et le rebrancher.

### +30 SEC

La fonction +30 SEC vous permet de prolonger la cuisson à intensité de 100 % pendant 30 secondes en appuyant simplement sur la touche **START/+30 SEC**. Vous pouvez également prolonger la durée de cuisson par multiples de 30 secondes en appuyant plusieurs fois sur la touche **START/+30 SEC** durant la cuisson en mode manuel jusqu'à 99 minutes.

### Remarque :

- Pour utiliser la fonction +30 SEC, appuyez sur la touche dans les 3 minutes après la fin de la cuisson, après avoir refermé la porte du four, ou après avoir appuyé sur la touche **STOP/CLEAR** une seule fois.
- La fonction +30 SEC ne peut pas être utilisée avec les réglages de capteurs, les fonctions REHEAT ou DEFROST.

### VERROUILLAGE DES COMMANDES

La fonction de Verrouillage de sécurité permet d'éviter tout fonctionnement non souhaité, comme par exemple, un fonctionnement activé par des petits enfants. Le four peut être réglé de sorte que le panneau de commandes est désactivé ou verrouillé. Pour le configurer, appuyez sur la touche **STOP/CLEAR** et maintenez la enfoncée pendant 3 secondes. Si quelque touche au panneau de commande, *LOCK ON* apparaîtra sur l'écran.

Pour l'annuler, appuyez sur la touche **STOP/CLEAR** et maintenez la enfoncée pendant 3 secondes.

### HELP (INDICATEUR D'AFFICHAGE)

Plusieurs des réglages offrent des conseils de cuisson. Si vous souhaitez faire une vérification, appuyez sur la touche **TIMER/SETTINGS** en tout temps lorsque le mot *HELP* est allumé dans l'écran interactif pour consulter ces conseils et d'autres conseils concernant le mode manuel.



Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four durant le nettoyage.

## EXTÉRIEUR

La surface extérieure est en métal et en plastique préenduit. Nettoyez l'extérieur avec du savon doux et de l'eau; rincer et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyant domestique ou abrasif.

## PORTE

Essayez le four sur les deux faces à l'aide d'un chiffon doux humide pour éliminer tout déversement ou toute éclaboussure. Les parties en métal seront plus faciles à maintenir propres si elles sont fréquemment essuyées à l'aide d'un chiffon humide. Évitez l'utilisation de nettoyants en vaporisateur ou tout autre nettoyant fort, car ils peuvent tacher, laisser des traces ou ternir la surface du tiroir.

## PANNEAU DE COMMANDES TACTILES

Des précautions doivent être prises lors du nettoyage du panneau de commandes tactile. Si le panneau de commande est sale, ouvrez la porte avant d'effectuer le nettoyage. Essayez le panneau à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié avec de l'eau seulement. Essayez à l'aide d'un chiffon doux. Ne frottez pas et n'utilisez pas de nettoyants chimiques. Fermez la porte et appuyez sur la touche **STOP/CLEAR**.

## INTÉRIEUR – APRÈS MICRO-ONDES CUISSON

Le nettoyage est facile, car il n'y a aucune chaleur générée sur les surfaces intérieures; il n'y a alors ni cuisson, ni déversements ou éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez à l'aide d'un chiffon doux et d'eau tiède. **N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS FORTS OU ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour la saleté plus tenace, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux; rincez abondamment à l'eau chaude. **NE VAPORISEZ JAMAIS DE PRODUITS NETTOYANT DIRECTEMENT SUR L'UNE DES SECTIONS DU FOUR.**

## INTÉRIEUR – APRÈS LE MODE CONVECTION, SPEED BAKE OU SPEED ROAST

Il pourrait y avoir des éclaboussures provoquées par l'humidité et la graisse. Lavez immédiatement après l'utilisation avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et polissez à sec. Des éclaboussures plus tenaces peuvent se produire si le four n'est pas bien nettoyé ou en cas de cuisson de longue durée ou à température élevée. Si c'est le cas, vous devrez vous procurer des tampons à récurer pour le four avec un produit de nettoyage liquide, plutôt qu'une laine d'acier savonneuse, pour une utilisation sur les surfaces en acier inoxydable ou en porcelaine. Suivez les directives du fabricant attentivement et faites particulièrement attention de ne pas laisser le produit de nettoyage dans les perforations sur le mur ou le plafond ou sur la porte.

Rincez abondamment et polissez à sec. Après avoir nettoyé l'intérieur abondamment, la graisse résiduelle peut être retirée des conduites intérieures et du radiateur en faisant fonctionner le four à 232°C (450°F) pendant 20 minutes sans aliments à l'intérieur. Ventilez la pièce au besoin.

## COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est fabriqué à partir de mica et nécessite des soins particuliers. Veuillez maintenir le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer le bon fonctionnement du four. Essayez soigneusement toute éclaboussure d'aliments de la surface du couvercle immédiatement après qu'elle se soit produite à l'aide d'un chiffon humide. Les accumulations d'éclaboussures d'aliments peuvent surchauffer et entraîner la formation de fumée ou possiblement prendre en feu. Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes.

## ÉLIMINATION DES ODEURS

De temps à autre, une odeur de cuisson peut rester dans le four. Pour éliminer les odeurs, combiner 250 ml (1 tasse) d'eau, le jus et le zeste d'un citron et quelques clous de girofle dans une tasse à mesurer de 500 ml (2 tasses) en verre qui convient au four à micro-ondes. Faites bouillir pendant plusieurs minutes à 100 % d'intensité. Laissez agir jusqu'à ce que le four refroidisse. Essayez l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux.

## PLATEAU TOURNANT / SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant, le support du plateau tournant et les grilles peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Lavez-les dans une eau savonneuse. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Ils peuvent également être lavés au lave-vaisselle. Utilisez le niveau supérieur du lave-vaisselle pour le support du plateau tournant.

Les aliments ayant une forte acidité, comme les tomates ou les citrons, pourraient entraîner une décoloration de l'émail de la porcelaine du plateau tournant. Ne faites pas cuire directement des aliments acides sur le plateau tournant; en cas de déversements, essuyez-le immédiatement.

L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas scellé, l'excès d'eau ou les déversements ne doivent pas être laissés sans être essuyés à cet endroit.

Tension de la ligne c.a. :	Homologation UL - Monophasé 240 V, 60 Hz, c.a. seulement Homologation CSA - Monophasé 220V, 60 Hz, c.a. seulement
Alimentation c.a. requise :	Homologation UL / CSA 11,5 A, 2550 W
Puissance de sortie :	
Micro-ondes*	900 watts
Radiateur à convection	1600 watts
Fréquence :	2450 MHz
Dimensions externes (LxHxP) :	755,6 x 454,02 x 631,8 mm (29 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> po x 17 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> po x 24 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> po)
Dimensions de la cavité (LxHxP) :	433,4 x 239,7 x 430,2 mm (17 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> po x 9 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> po x 16 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> po)
Capacité du four :**	0,045 m <sup>3</sup> (1,6 pi <sup>3</sup> )
Uniformité de cuisson :	Système de plateau tournant, diamètre de 3406,4 mm (16 po)


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

\*\* La capacité interne est calculée en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximum. La capacité réelle pour les aliments est inférieure.

En conformité avec les normes établies par :

FCC – Autorisé par la Federal Communications Commission.

DHHS – Conforme au règlement du Department of Health and Human Services (DHHS), CFR, Titre 21, Chapitre I, Sous-chapitre J.

 – Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est sur la liste des Underwriters Laboratories, Inc. pour une utilisation aux É.-U. ou au Canada.

NHW – Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social du Canada.

Ce four est homologué par l'Association canadienne de normalisation.

Veillez vérifier les éléments suivants avant d'appeler le service de réparation :

1. Placez une tasse d'eau dans une tasse à mesurer à l'intérieur du four et fermez la porte.

Faites fonctionner le four à puissance élevée à 100 % pendant une minute.

**A** Est-ce que la lumière s'allume?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

**B** Est-ce que le ventilateur de refroidissement se met en fonction?

(Placez votre main sur les ouvertures arrière de ventilation.)

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

**C** Est-ce que le plateau tournant pivote?

(C'est normal que le plateau tournant tourne dans une direction ou dans l'autre.)

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

**D** Est-ce que l'eau dans le four est chaude?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

2. Retirez l'eau du four et faites fonctionner le four pendant 5 minutes à Convection à 232°C (450°F).

Faites fonctionner le four à puissance élevée à 100 % pendant une minute.

**A** Est-ce que les voyants CONV et COOK s'allument?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

**B** Une fois le four éteint, est-ce que l'intérieur de celui-ci est chaud?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Si la réponse est « NON » à l'une de ces questions, vérifiez la prise électrique, le fusible et/ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent adéquatement, CONTACTEZ VOTRE AGENT DE SERVICE LE PLUS PRÈS.

Un four ne doit jamais être réparé par un « homme à tout faire ».

**Remarque :**

Si le temps apparaissant sur l'affichage diminue très rapidement, reportez-vous au Mode Démonstration à la page 47 et annulez celui-ci.

